



# As culturas alimentares tradicionais e seu papel na manutenção da biodiversidade, da segurança alimentar e do patrimônio cultural e genético no território de identidade de Itapetinga-BA, Brasil

Iara do Carmo Callegaro

**ADVERTIMENT.** La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) i a través del Dipòsit Digital de la UB ([diposit.ub.edu](http://diposit.ub.edu)) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX ni al Dipòsit Digital de la UB. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX o al Dipòsit Digital de la UB (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

**ADVERTENCIA.** La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) y a través del Repositorio Digital de la UB ([diposit.ub.edu](http://diposit.ub.edu)) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR o al Repositorio Digital de la UB. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR o al Repositorio Digital de la UB (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

**WARNING.** On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) service and by the UB Digital Repository ([diposit.ub.edu](http://diposit.ub.edu)) has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized nor its spreading and availability from a site foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository is not authorized (framing). Those rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.



**UNIVERSIDADE DE BARCELONA  
FACULDADE DE GEOGRAFIA E HISTÓRIA  
PROGRAMA DE DOUTORADO EM GEOGRAFIA  
PLANIFICAÇÃO TERRITORIAL E GESTÃO AMBIENTAL**

**DIRETOR DA TESE: D.SC XOSÉ ANTÓN ARMESTO LOPEZ.**

**DOUTORANDA: IARA DO CARMO CALLEGARO**

**ASSINATURA:**

**AS CULTURAS ALIMENTARES TRADICIONAIS E SEU PAPEL NA  
MANUTENÇÃO DA BIODIVERSIDADE, DA SEGURANÇA ALIMENTAR E DO  
PATRIMÔNIO CULTURAL E GENÉTICO NO TERRITÓRIO DE IDENTIDADE DE  
ITAPETINGA-BA, BRASIL.**

**BARCELONA – ESPANHA  
2013**

**UNIVERSIDADE DE BARCELONA  
FACULDADE DE GEOGRAFIA E HISTÓRIA  
PROGRAMA DE DOUTORADO EM GEOGRAFIA,  
PLANIFICAÇÃO TERRITORIAL E GESTÃO AMBIENTAL**

**IARA DO CARMO CALLEGARO**

**AS CULTURAS ALIMENTARES TRADICIONAIS E SEU PAPEL NA  
MANUTENÇÃO DA BIODIVERSIDADE, DA SEGURANÇA ALIMENTAR E DO  
PATRIMÔNIO CULTURAL E GENÉTICO NO TERRITÓRIO DE IDENTIDADE DE  
ITAPETINGA-BA, BRASIL.**

Tese apresentada à Universidade de Barcelona, como parte das exigências do Programa de Doutorado em Geografia, Planificação Territorial e Gestão Ambiental, para obtenção do título de Doutor.

**Orientador:** *D.Sc* Xosé Antón Armesto Lopez.

**BARCELONA – ESPANHA  
2013**

664.07  
C161c Callegaro, Iara do Carmo.  
As culturas alimentares tradicionais e seu papel na manutenção da biodiversidade, da segurança alimentar, do patrimônio cultural e genético no Território de Identidade de Itapetinga-Ba, Brasil. / Iara do Carmo Callegaro. – Vitória da Conquista, BA: UESB, 2013.  
317 p. Il.

Tese apresentada ao Programa de Doutorado em Geografia, Planificación Territorial y Gestión Ambiental; Parceria da Universitat de Barcelona com a Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia-UESB - *Campus* de Vitória da Conquista, BA. Sob a orientação do Prof.D. Sc. Xosé Antón Armesto Lopez.

1. Planificação Territorial – Geografia – Gestão Ambiental. 2. Cultura Alimentar – Biodiversidade – Segurança Alimentar – Patrimônio Cultural e Genético – Economia Local – Itapetinga-Ba. I. Universidade de Barcelona. II. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), *Campus* de Vitória da Conquista. III. Lopez, Xosé Antón Armesto. (Orientador). IV. Título.

**CDD(21): 664.07**

**Catálogo na Fonte:**

Rogério Pinto de Paula – CRB 1746-6 Reg.  
UESB – *Campus* de Itapetinga-BA

**Índice Sistemático para Desdobramentos por Assunto:**

1. Planificação Territorial – Geografia – Gestão Ambiental;
2. Cultura Alimentar – Biodiversidade – Segurança Alimentar – Patrimônio Cultural e Genético – Economia Local – Itapetinga-BA.

## AGRADECIMENTOS

A realização de qualquer desejo em nossas vidas é resultante de um somatório de trabalhos de outras pessoas que partilham de nossa existência. Assim, registramos aqui nosso reconhecimento e gratidão àqueles que, de forma especial, foram imprescindíveis na elaboração deste trabalho.

A todas as pessoas que aceitaram rememorar suas vivências alimentares para que registrássemos aspectos da diversidade alimentar, em nosso Território.

À UESB, Instituição que possibilitou a execução deste Doutorado e que ano a ano tem assumido o compromisso junto às comunidades com as quais interage.

Ao Departamento de Tecnologia Rural e Animal (DTRA) pela compreensão da necessidade dos afastamentos e pelo apoio e incentivo dos colegas.

Aos Professores Antônio Marçal do Rosário, Carmem Lucia de Souza Rech, Neuma Gusmão de Oliveira e João Cardoso do Nascimento Filho, pelo apoio nas substituições das disciplinas que ministro.

À Universidade de Barcelona que esteve atenta às demandas e estabeleceu esta parceria; em especial, aos professores envolvidos neste convênio e particularmente, aos que estiveram ministrando as disciplinas em nossa Universidade: Dr. José Luiz Luzon, Dr.<sup>a</sup> Dolores Sánchez, Dr.<sup>a</sup> Amparo Cortés, Dr. Xavier Ubeda, Dr. Javier Martín-Vide, Dr. Antonio Gómez, Dr. Joan Tort e Dr. Francesc Palomeque.

Ao meu orientador, Dr. Xosé Antón Armesto Lopez, sem as suas leituras cuidadosas, sugestões, confiança em meu trabalho e apoio, não teríamos cumprido os objetivos deste curso.

Aos colegas de doutorado, com os quais partilhamos experiências e aprendemos a respeitar suas competências, especialmente àqueles que se tornaram amigos queridos diante do convívio e apoio. A Patrícia Gondim, colega sempre presente e amiga, seu apoio, em todas as horas, foi imprescindível.

À minha família, por ter aceitado e compreendido as ausências e a falta de cuidados. João, Clara e Nina, vocês contribuíram muito para o andamento do trabalho e o João, é coautor, pois, além de acompanhar-me nas viagens e visitas às feiras livres registrando as imagens, seu gosto pelos alimentos tradicionais, pela feira livre, pelos produtos comercializados diretamente pelos (as) agricultores (as), foram me ensinando e ampliando o interesse pelo tema.

Aos meus irmãos, Cireno, Valter e Graça e as cunhadas Vera e Joana, que sempre assumiram os cuidados, estiveram presentes e deram carinho aos nossos pais, especialmente, nos momentos mais difíceis. À Graça, também pelo incentivo e colaboração, minha gratidão.

A Adna de Aguiar, cunhada, cuja presença amorosa e cuidadosa com minha família, tem sido muito importante.

Nilzinha e Alzira, anjos feitos gente, sempre cuidando, acolhendo e sorrindo, é a família que o Criador coloca em nossas vidas, substituindo os apoios ausentes.

Patrícia Lira, que decifrou e digitou todos os meus manuscritos neste doutorado, suas mãos foram dádivas.

A todos (as), minha gratidão.

Dedico este trabalho ao meu pai, *Cirenio (in memoria)* e a minha mãe, *Geni*, forte e amorosa: pelos pratos saborosos que sempre havia na mesa; pelo milho plantado e selecionado para levar ao moinho; pelas frutas silvestres que o pai sempre trazia das “campereadas<sup>1</sup>” e que eram nossa alegria de criança (araticum, guabiroba para o gosto da mãe, araçá do campo, goiabinha selvagem, pitanga, fruta das tunas (cactáceas), além de outras frutas cultivadas que ele apanhava nas taperas que se somavam no fundo dos campos); pelas folhas amargas que a mãe exigia que comêssemos; pelo bolo de batata doce; pelo doce de madeira (caraquatiá) e pela a pessegada.... Enfim, por tantas delícias que eram preparadas para a família e que estão hoje presentes em nossa memória.

Ao nosso querido *Chico*, Francisco, menino quieto; depois, um rapaz brincalhão que, desde pequeno, gostava das lidas do campo e da lavoura, das comidas da avó e muito cedo nos pregou uma lição indo ser veterinário das criações do Patrão do Céu.

Às minhas filhas *Ana Clara* e *Nina Luiza*, por tanto amor, alegrias, coragem, realizações e desafios, que alimentam meus dias. Ao João, esposo e pai cuidadoso, pelo apoio, sempre.

---

<sup>1</sup> Excursão pelo campo.

“O que for da profundeza do teu ser, assim será teu desejo.

O que for o teu desejo, assim será tua vontade,

O que for tua vontade , assim serão teus atos.

O que forem teus atos, assim será teu destino.”

Brihadaranyaka Upanishad IV, 4.5



## RESUMO

Este estudo se justifica pela necessidade de resgatar a importância da diversidade alimentar e das culturas nativas para a manutenção da biodiversidade e agro biodiversidade, da identidade dos lugares, bem como da garantia da segurança alimentar das comunidades. Objetiva avaliar as espécies vegetais alimentares que já foram cultivadas e consumidas no Território de Itapetinga, avaliando a importância das mesmas na manutenção da diversidade cultural e genética local. A hipótese inicial é de que apesar da redução dos hábitos alimentares a um número reduzido de cultivos, que atualmente constituem a maior parte da dieta humana, o Território de Identidade de Itapetinga ainda mantém, de forma subliminar, parte do seu patrimônio imaterial alimentar e genético. Constitui um estudo qualitativo e teve como instrumentos metodológicos: o questionário, a entrevista estruturada, a observação simples, o registro fotográfico e o diário de campo. O universo de análise desta pesquisa é o Território de Identidade de Itapetinga, constituído de treze municípios da região Sudoeste da Bahia, dos quais foram visitados nove deles para registrar visualmente os produtos comercializados e a presença de agricultores (as), nestas feiras. Foram visitadas casa de farinha, onde se registrou o processamento da mandioca e elaboração de beijus em Itarantim e Itapetinga. A hipótese confirmou-se considerando que a cultura alimentar neste Território tem passado por modificações que acompanham a tendência da globalização alimentar, entretanto há ainda uma diversidade de alimentos associados ao patrimônio imaterial alimentar do Nordeste do Brasil relacionados à afrodescendência e a religiosidade, bem como à manutenção das feiras livres e do setor informal que ainda vive do cultivo, beneficiamento e comercialização de uma diversidade de espécies e produtos, que podem conter as bases para a valorização e o resgate da biodiversidade local.

**Palavras - chave:** Biodiversidade. Cultura Alimentar. Cultura Imaterial. Patrimônio Genético. Segurança Alimentar. Território.

## RESUMEN

Este estudio se justifica por la necesidad de rescatar la importancia de la diversidad alimentaria y de las culturas nativas para el mantenimiento de la biodiversidad y agro biodiversidad, de la identidad de los sitios, además de la garantía de la seguridad alimentaria de las comunidades. Objetiva evaluar las especies vegetales alimentares que ya han sido cultivadas y consumidas en el Territorio de Itapetinga, evaluando la importancia de las mismas en la manutención de la diversidad cultural y genética local. La hipótesis inicial es de a pesar de la reducción de las costumbres a un reducido número de cultivos, lo que actualmente constituyen la mayor parte de la dieta humana, el Territorio de Identidad de Itapetinga aún mantiene, de manera subliminal, parte de su patrimonio inmaterial alimentario y genético. Constituye un estudio cualitativo y tuvo como instrumentos metodológicos: el cuestionario, la encuesta estructurada, la observancia simple, el registro fotográfico y el diario de campo. El universo de análisis de esta investigación es el Territorio de Identidad de Itapetinga, constituido de trece municipios de la región Suroeste de la provincia de Bahía, Brasil, los cuales han sido visitados nueve de ellos, para registrar visualmente los productos comercializados y la presencia de campesinos(as), en las ferias libres. Han sido visitados aún casas de harina, donde se registró el proceso de la mandioca y elaboración de sus derivados, en Itarantim e Itapetinga. La hipótesis se confirmó considerando que la cultura alimentaria en ese Territorio ha sufrido cambios que acompañan la tendencia de la globalización alimentaria. Sin embargo, hay todavía una diversidad de alimentos asociados al patrimonio inmaterial alimentar del Nordeste de Brasil relacionados con la afro descendencia y la religiosidad, además de la manutención de las ferias libres y del sector informal que aún vive de la transformación y la comercialización de una diversidad de productos que pueden contener las bases para la valorización y el rescate de la biodiversidad local.

**Palabras clave:** Biodiversidad. Cultura Alimentaria. Cultura Inmaterial. Patrimonio Genético. Seguridad Alimentar. Territorio.

## ABSTRACT

This study is justified by the need to restore the importance of food diversity and native cultures for the maintenance of the biodiversity and agro- biodiversity, identity of places, as well as to ensure the food security of communities. It aims to evaluate the food plant species that have already been cultivated and consumed in Itapetinga region, assessing their importance in maintaining the cultural diversity and local genetic. The initial hypothesis is that despite the reduction in dietary habits to a small number of crops, which currently constitute the largest part of the human diet, Itapetinga region still retains, subliminally, part of its intangible food and genetic heritage. It is a qualitative study and had as methodological tools: questionnaire, structured interview, simple observation, photographic record and field diary. The universe of analysis of this research is Itapetinga territory, consisting of thirteen counties in the southwestern region in the state of Bahia, Brazil, nine of which were visited, in order to visually record the marketed products and the presence of farmers in the free markets. We also visited flour mills, where the cassava processing and preparation of its derivatives were registered in Itarantim and Itapetinga. The hypothesis was confirmed considering that the food culture in this territory has undergone changes which follow the food trend of globalization, however, there is still a diversity of foods associated to the intangible heritage food of northeast Brazil related to Afro-Brazilians, religiosity, as well as the maintenance of free markets and the informal sector which still make their living through the processing and marketing of a variety of products that may contain the basis regarding its value and recovering of the local biodiversity.

**Key words:** Biodiversity. Food Culture. Intangible Culture. Genetic Heritage. Food Security. Territory.

## LISTA DE SIGLAS

|          |   |
|----------|---|
| ABRA     | Associação Brasileira de Reforma Agraria                            |
| ABRANDH  | Associação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos              |
| APEX     | Agência Brasileira de Promoção das Exportações                      |
| ASA      | Articulação do Semiárido  |
| ASCOFAM  | Fundação da Associação Mundial contra a Fome                        |
| CDB      | Convenção da Diversidade Biológica                                  |
| CNAE     | Companhia Nacional de Alimentação Escolar                           |
| CET      | Coordenação Estadual dos Territórios                                |
| CNBB     | Conferência Nacional dos Bispos do Brasil                           |
| CNME     | Companhia Nacional de Merenda Escolar                               |
| CONAB    | Companhia Nacional de Abastecimento                                 |
| CONSEA   | Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional              |
| COOPERAL | Cooperativa Regional dos Agricultores Assentados da Reforma Agrária |
| CPACT    | Coordenação Geral para Culturas Permanentes                         |
| CSM      | Corn-Soy-Milk   |
| DIEESE   | Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos |
| DRPBIO   | Diagnósticos Rápidos Participativos de Biodiversidade               |
| EMBRAPA  | Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária                         |
| FAE      | Fundação de Assistência ao Estudante                                |
| FAO      | Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura        |
| FASE     | Federação das Associações para Educação Popular                     |
| FBDS     | Fórum Brasileiro de Desenvolvimento da Silvicultura                 |
| FBSAN    | Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional               |
| FEAB     | Federação dos Estudantes de Agronomia do Brasil                     |
| FGV      | Fundação Getúlio Var  |
| FHC      | Fernando Henrique Cardoso   |
| FNDE     | Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação                       |
| GATT     | Acordo Geral de Tarifas e Comércio                                  |
| IBASE    | Instituto Brasileiro de Relações Sociais e Econômicas               |
| IBGE     | Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística                     |
| IBRAF    | Instituto Brasileiro de Florestas                                   |
| IDS      | Índice de Desenvolvimento Social                                    |
| IIED     | Instituto Internacional para o Meio Ambiente e Desenvolvimento      |
| INS      | Índice do Nível de Saúde  |
| INCRA    | Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária                 |
| IPEA     | Instituto de Pesquisas Econômicas e Aplicadas                       |
| IRMCF    | Índice de Renda média dos Chefes de Família                         |
| ISB      | Índice dos Serviços Básicos   |
| LOSAN    | Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional                   |
| MAB      | Movimento dos Atingidos por Barragens                               |
| MAPA     | Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento                 |
| MDA      | Ministério do Desenvolvimento Agrário                               |
| MDS      | Ministério de Desenvolvimento social                                |
| MMA      | Ministério do Meio Ambiente   |
| MMC      | Movimento de Mulheres Camponesas                                    |
| MST      | Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra                        |

|        |   |
|--------|---|
| OCDE   | Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico           |
| OGM    | Organismos Geneticamente Modificados                              |
| MM     | Multimistura  |
| MPA    | Movimento dos Pequenos Agricultores                               |
| OIT    | Organização Internacional do Trabalho                             |
| OMS    | Organização Mundial de Saúde                                      |
| ONU    | Organização das nações Unidas                                     |
| PEVS   | Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura                    |
| PC     | Pastoral da Criança   |
| PLEC   | People Land Magnamente and Environmental Change                   |
| PRODEA | Programa de Distribuição Emergencial de Alimentos                 |
| PRONAF | Programa de apoio à Agricultura Familiar                          |
| PNAE   | Programa Nacional de Alimentação Escolar                          |
| PNUMA  | Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente                   |
| PT     | Partido dos Trabalhadores   |
| PTS    | Proteína Texturizada de Soja                                      |
| PVD    | Países em Vias de Desenvolvimento                                 |
| SAN    | Segurança Alimentar e Nutricional                                 |
| SAPS   | Serviço de Alimentação da Previdência Social                      |
| SBN    | Sociedade Brasileira de Nutrição                                  |
| SEAGRI | Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária            |
| SECEX  | Secretaria de Comércio Exterior                                   |
| SEI    | Superintendência de Estudos Sociais e Econômicos                  |
| SIPAM  | Sistemas Agrícolas Engenhosos do Patrimônio Mundial               |
| SISAN  | Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional             |
| SUDENE | Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste                   |
| UB     | Universidade de Barcelona   |
| UESB   | Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia                        |
| UNESCO | Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura. |
| UNICEF | Fundo das Nações Unidas para a Infância                           |
| USAID  | Agency for International Developmen                               |
| VBP    | Valor Bruto da Produção   |
| WWF    | Fundo Mundial da Natureza   |

## LISTA DE TABELAS

|                  |   |     |
|------------------|---|-----|
| <b>Tabela 1</b>  | Brasil: distribuição da área territorial nas Grandes Regiões e Unidades da Federação.....   | 30  |
| <b>Tabela 2</b>  | Confronto dos resultados dos dados estruturais dos Censos Agropecuários de 1970 a 2006, Brasil.....   | 37  |
| <b>Tabela 3</b>  | Estrutura Fundiária do Brasil, 2009.....  | 38  |
| <b>Tabela 4</b>  | Evolução do Índice de Gini da Terra nas Unidades da Federação, Brasil 1985, 1995 e 2006.....  | 39  |
| <b>Tabela 5</b>  | Estabelecimentos Agropecuários por Unidade da Federação, de 1970 a 2006, Censo Agropecuário do IBGE.....  | 41  |
| <b>Tabela 6</b>  | Distribuição da quantidade relativa (%) do produto, segundo tipo de agricultura – Brasil 2006.....  | 44  |
| <b>Tabela 7</b>  | Resultado de Projeções da Produção de 2011/12 a 2021/22, Brasil.  | 48  |
| <b>Tabela 8</b>  | Municípios do Território de Itapetinga, ano de instalação, área em km <sup>2</sup> , população total, rural e urbana.....   | 85  |
| <b>Tabela 9</b>  | Altitude, Clima, Vegetação, Bacias Hidrográficas e Rios que Correm nos Municípios do Território de Itapetinga.....  | 89  |
| <b>Tabela 10</b> | Número de Estabelecimentos Agropecuários nos Municípios do Território de Itapetinga, no Território e no Estado da Bahia, Área Ocupada pelos Estabelecimentos, Área Média dos Estabelecimentos, Rebanho de Bovinos, Caprinos, Ovinos,nº de cabeças de aves e galinhas e produção de leite, 2007..... | 217 |
| <b>Tabela 11</b> | Produto Agrícola por Município, Território e Estado, Área Colhida em Hectares e Produção em Toneladas, Safra 2006/2007.....   | 218 |
| <b>Tabela 13</b> | Produção das Principais Culturas Agrícolas no Território de Itapetinga , safras 1990, 2000 e 2010.....  | 222 |

## LISTA DE QUADROS

|                  |   |     |
|------------------|---|-----|
| <b>Quadro 1</b>  | Número de questionários aplicados por município e faixa etária, Território de Identidade de Itapetinga, BA.....   | 28  |
| <b>Quadro 2</b>  | Biomass brasileiros, área percentual do território, unidades abrangidas da federação, clima predominante, temperatura média e precipitações média e máxima..... | 33  |
| <b>Quadro 3</b>  | Caracterização dos estabelecimentos agropecuários conforme classificação de agricultura familiar (Lei 11.326 – Brasil 2006).....                                | 43  |
| <b>Quadro 4</b>  | Posição do Brasil no Ranking Mundial como Produtor e Exportador de Produtos Agropecuários em 2011.....  | 45  |
| <b>Quadro 5</b>  | Brasil: Evolução da Produção de Grãos 1976-2012 (em mil toneladas).....   | 46  |
| <b>Quadro 6</b>  | Produção e área plantada das 20 espécies de frutas de maior destaque, Brasil, 2010.....   | 50  |
| <b>Quadro 7</b>  | Exportações brasileiras de frutas frescas em volume (kg) e valor total (US\$), 2010/2011.....   | 52  |
| <b>Quadro 8</b>  | Principais produtos da olericultura em volume de produção, Brasil 2011.....   | 54  |
| <b>Quadro 9</b>  | Características geográficas e populacionais, Bahia.....   | 61  |
| <b>Quadro 10</b> | Proporção do Número e Área dos Estabelecimentos Agropecuários do Estado da Bahia por Grupos de Área Total, Censo agropecuário 2006.....                         | 74  |
| <b>Quadro 11</b> | Justificativas dos Entrevistados que Consideram Positivas as Mudanças nos hábitos Alimentares no Território 8.....  | 234 |
| <b>Quadro 12</b> | Justificativas dos entrevistados ao considerarem negativas as modificações no consumo alimentar.....  | 235 |
| <b>Quadro 13</b> | Frutas Comercializadas nas Feiras no Território de Identidade 8.....  | 244 |
| <b>Quadro 14</b> | Hortaliças Comercializadas na Feira de Itapetinga.....  | 252 |
| <b>Quadro 15</b> | Condimentos Comercializados na Feira de Itapetinga.....   | 262 |
| <b>Quadro 16</b> | Plantas Nativas e/ou Introduzidas que Foram e/ou São Consumidas pelos Entrevistados.....  | 265 |

## LISTA DE FIGURAS

|                  |  |     |
|------------------|--|-----|
| <b>Figura 1</b>  | Localização Geográfica dos Biomas Brasileiros.....   | 31  |
| <b>Figura 2</b>  | Regiões Hidrográficas Brasileiras.....   | 35  |
| <b>Figura 3</b>  | Colheita do Algodão no Cerrado, Bahia, Brasil.....   | 36  |
| <b>Figura 4</b>  | Participação das Grandes Regiões e Estados na produção de Cereais, Leguminosas e Oleaginosas, Brasil 2012..... | 46  |
| <b>Figura 5</b>  | Evolução da Balança Comercial de Frutas Frescas, Brasil, 1997-2010.....  | 52  |
| <b>Figura 6</b>  | Safras de hortaliças no Brasil, 2000 – 2011.....   | 55  |
| <b>Figura 7</b>  | Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura 1994/2011.....  | 57  |
| <b>Figura 8</b>  | Participação de produtos madeireiros e não madeireiros na silvicultura – Brasil, 2011.....                     | 58  |
| <b>Figura 9</b>  | Participação dos produtos madeireiros e não madeireiros no extrativismo vegetal - Brasil – 2011.....           | 59  |
| <b>Figura 10</b> | Valor da produção vegetal dos estabelecimentos, por tipo de produção - Brasil – 2006.....                      | 62  |
| <b>Figura 11</b> | Biomas presentes no estado da Bahia.....   | 63  |
| <b>Figura 12</b> | Cerrado baiano preparado para plantio da soja.....   | 64  |
| <b>Figura 13</b> | Caatiba: Mata atlântica e pastagem, 2012.....  | 65  |
| <b>Figura 14</b> | Iguaí: pastagens em área de Mata Atlântica, 2012.....  | 66  |
| <b>Figura 15</b> | Itapetinga: pastagens degradadas em época de seca, 2008.....   | 67  |
| <b>Figura 16</b> | Distribuição das áreas dos estabelecimentos agropecuários por tipo de ocupação, Bahia, 2011.....               | 68  |
| <b>Figura 17</b> | Polos de Produção Agropecuária no Estado da Bahia.....   | 69  |
| <b>Figura 18</b> | Distribuição da produção Agropecuária nos biomas, vegetação e dimensões das áreas de cultivo, Bahia 2013.....  | 70  |
| <b>Figura 19</b> | Principais polos de Produção de Frutas, Bahia.....   | 71  |
| <b>Figura 20</b> | Polos Agroindustriais da Bahia.....  | 72  |
| <b>Figura 21</b> | Composição do Valor Bruto da Agropecuária (VBP) da Agropecuária, Bahia 2007.....                               | 73  |
| <b>Figura 22</b> | Regiões Econômicas do Estado da Bahia.....   | 77  |
| <b>Figura 23</b> | Região Sudoeste da Bahia (SEI).....  | 78  |
| <b>Figura 24</b> | Territórios de Identidade do Estado da Bahia.....  | 79  |
| <b>Figura 25</b> | Território de Identidade 8, Itapetinga.....  | 82  |
| <b>Figura 26</b> | Paisagem típica dos municípios de Itapetinga e Itambé.....   | 83  |
| <b>Figura 27</b> | Extinção da mata ciliar do Rio Pardo em Itambé, Bahia. ....  | 83  |
| <b>Figura 28</b> | Município de Firmino Alves, pastagens substituem Mata Atlântica.....   | 84  |
| <b>Figura 29</b> | Tipologia Climática do Território de Itapetinga.....   | 86  |
| <b>Figura 30</b> | Cobertura Vegetal do Estado da Bahia em 2007 .....   | 88  |
| <b>Figura 31</b> | Itarantim, BA.....   | 94  |
| <b>Figura 32</b> | Agricultora Camponesa, Itapetinga.....   | 96  |
| <b>Figura 33</b> | Agricultora com vagem de mangalô, Itambé.....  | 102 |
| <b>Figura 34</b> | Sementes Crioulas e Sementes da Bionatur.....  | 156 |
| <b>Figura 35</b> | Patrimônio Imaterial: elaboração da tapioca, Firmino Alves, BA.....  | 167 |



|                  |  |     |
|------------------|--|-----|
| <b>Figura 36</b> | Requeijão: conhecimento tradicional das mulheres rurais Iguaiá, BA.....  | 13  |
| <b>Figura 37</b> | Mulheres na Alimentação: agricultoras, agricultora debulha o feijão guandu, para levar a feira de domingo, Bairro Primavera, Itapetinga, BA..... | 194 |
| <b>Figura 38</b> | Mulheres na segurança alimentar, Território de Identidade de Itapetinga Bahia.....   | 195 |
| <b>Figura 39</b> | As Mulheres e a Alimentação: Território de Itapetinga, Bahia.....  | 196 |
| <b>Figura 40</b> | Agricultura de Ibicuí, BA.....   | 197 |
| <b>Figura 41</b> | Mulher cultivadora. Agricultura Peri urbana. Itororó, BA.....  | 198 |
| <b>Figura 42</b> | Produtos da Mulher camponesa na feira de Macaani, Bahia.....   | 199 |
| <b>Figura 43</b> | Mulheres: Cultivando, Vendendo ou Comprando, garantem a Segurança alimentar de suas famílias. Iguaiá, BA.....                                    | 201 |
| <b>Figura 44</b> | Escravas Descascando Mandioca, Rio de Janeiro, 1858.....   | 202 |
| <b>Figura 45</b> | Índice de Desenvolvimento Social do Território de Identidade Itapetinga, BA, 2006.....   | 206 |
| <b>Figura 46</b> | Painel no centro de Itapetinga retrata “desbravamento”.....  | 207 |
| <b>Figura 47</b> | O painel e complementado com imagem das pastagens, bovinocultura e o solitário vaqueiro, Itapetinga, Bahia.....                                  | 208 |
| <b>Figura 48</b> | Cobertura Vegetal do Território de Identidade de Itapetinga.....   | 209 |
| <b>Figura 49</b> | Uso da Terra no Território de Itapetinga.....  | 210 |
| <b>Figura 50</b> | Br. 415 Itapetinga – Ilhéus.....   | 211 |
| <b>Figura 51</b> | Andú, mangalô e feijão-de-corda. Itororó, BA.....  | 213 |
| <b>Figura 52</b> | Mata Atlântica substituída por <i>Brachiaria sp.</i> Caatiba, BA.....  | 214 |
| <b>Figura 53</b> | Processo erosivo em pastagem de alta declividade, Caatiba, BA.....   | 214 |
| <b>Figura 54</b> | Hidrografia do território de Identidade de Itapetinga.....   | 216 |
| <b>Figura 55</b> | Variedade de batata-doce de polpa amarela, Território de Identidade de Itapetinga, BA.....   | 232 |
| <b>Figura 56</b> | Abóbora com quiabo na Feira livre Itapetinga, BA.....  | 233 |
| <b>Figura 57</b> | Cultivo de araruta para auto consumo, Itapetinga, BA.....  | 239 |
| <b>Figura 58</b> | Folhas de quiabo-do-reino( <i>Anredera (=Boussingaultia baselloides)</i> ).....  | 241 |
| <b>Figura 59</b> | Material genético tradicional de tomates, Território de Identidade de Itapetinga, Bahia.....   | 261 |
| <b>Figura 60</b> | Diversidade de tubérculos encontrados nas feiras do Território de Identidade de Itapetinga, BA.....  | 271 |
| <b>Figura 61</b> | Variedades de abóboras e exemplar de cabaça das feiras do Território de Identidade de Itapetinga, BA.....  | 272 |
| <b>Figura 62</b> | Alimentos tradicionais e raros no Território de Identidade de Itapetinga, BA.....  | 274 |
| <b>Figura 63</b> | Variedades de Leguminosas nativas do continente americano nas feiras do Território de Identidade de Itapetinga.....                              | 275 |
| <b>Figura 64</b> | Folhas tradicionais eventualmente consumidas no Território de Identidade de Itapetinga, BA.....  | 276 |
| <b>Figura 65</b> | Frutos nativos e naturalizados (cajá) do Território de Identidade de Itapetinga, BA.....   | 277 |
| <b>Figura 66</b> | Acarajé: Cultura e Segurança Alimentar. Ibicuí, BA.....  | 308 |
| <b>Figura 67</b> | Biscoitos de fécula e farinha de mandioca. Itapetinga, Feira do Bairro Primavera.....  | 309 |
| <b>Figura 68</b> | Beiju de renda, Itapetinga-BA.....   | 309 |

|                  |  |     |
|------------------|--|-----|
| <b>Figura 69</b> | Beiju de massa, Bairro Vila Isabel, Itapetinga-BA.....                               | 310 |
| <b>Figura 70</b> | Brevidade, Território de Identidade de Itapetinga, BA.....                           | 310 |
| <b>Figura 71</b> | Caruru de São Cosme e Damião, Firmino Alves, Bahia.....                              | 311 |
| <b>Figura 72</b> | Extração da goma ou fécula, Itapetinga-BA.....                                       | 312 |
| <b>Figura 73</b> | Pilão e mão de pilão. Elaboração de corante de Urucum, Itapetinga – BA.....          | 313 |
| <b>Figura 74</b> | Requeijão na feira de Ibicuí – BA.....   | 314 |
| <b>Figura 75</b> | Momentos da pesquisa de campo, Território de Identidade de Itapetinga, Ba, 2013..... | 317 |

# SUMÁRIO

|         |   |     |
|---------|---|-----|
| 1       | INTRODUÇÃO.....   | 20  |
| 2       | UM PANORAMA DOS RECURSOS FÍSICOS E DA PRODUÇÃO PRIMÁRIA BRASIL.....   | 29  |
| 2.1     | O Perfil da Produção Agropecuária Brasileira.....   | 36  |
| 2.2     | A Produção Agrícola e Pecuária.....   | 44  |
| 2.3     | Extração Vegetal e Silvicultura.....  | 55  |
| 3       | CONTEXTUALIZANDO A UNIDADE DE ANÁLISE: DO TERRITÓRIO ESTADUAL AO TERRITÓRIO DE IDENTIDADE.....                          | 61  |
| 3.1     | Bahia: uma economia em crescimento.....   | 66  |
| 3.2     | Entre a prosperidade e às contradições na estrutura agrária baiana ....   | 73  |
| 3.3     | O Território como Unidade Física e Social para o Desenvolvimento.....   | 76  |
| 3.3.1   | Território de Identidade: um novo limite do espaço no Brasil.....   | 80  |
| 3.3.2   | O Território de Identidade de Itapetinga.....   | 81  |
| 4       | AGRICULTURA CAMPONESA, BIODIVERSIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR.....  | 90  |
| 4.1     | Agricultura Camponesa: uma compreensão.....   | 91  |
| 4.2     | Biodiversidade: conceito e importância.....   | 96  |
| 4.3     | A Biodiversidade e a Segurança Alimentar.....   | 101 |
| 4.3.1   | Segurança Alimentar.....  | 103 |
| 4.3.1.1 | A Ideologia das Tecnologias Agropecuárias como Solução para a Fome.....   | 103 |
| 4.3.1.2 | Da Insegurança Alimentar à Inclusão da Segurança Alimentar como Direito Social.....                                     | 106 |
| 4.3.1.3 | Compromissos internacionais com vistas ao Direito Alimentar e a proteção de Biodiversidade e da Agrobiodiversidade..... | 107 |
| 4.3.2   | Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Uma revisão sobre os debates e ações.....                                  | 113 |
| 4.3.2.1 | Josué de Castro: luta contra a desnutrição no Brasil.....   | 113 |
| 4.3.2.2 | Merenda Escolar: uma medida para amenizar a desnutrição?.....   | 118 |
| 4.3.2.3 | Pastoral da Criança: Alimentos e Atitudes que salvaram vidas e protegeram a Biodiversidade.....                         | 126 |
| 4.3.2.4 | De Betinho à implantação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN).....                              | 133 |
| 4.3.4   | A Mudança no Padrão do Consumo Alimentar.....   | 141 |
| 4.3.5   | Importância da Agrobiodiversidade para a Segurança Alimentar.....   | 144 |
| 4.3.6   | Monoculturas, Transgênicos, Bicombustíveis e as Consequências sobre a Biodiversidade.....                               | 148 |

|       |   |     |
|-------|---|-----|
| 4.3.7 | Os Movimentos Sociais em Defesa da Biodiversidade e das Culturas Tradicionais.....  | 150 |
| 4.4   | Decrescimento: um debate necessário.....  | 157 |
| 5     | PATRIMÔNIO IMATERIAL, SABERES LOCAIS E SEGURANÇA ALIMENTAR.....   | 162 |
| 5.1   | Alimentos: saberes, cultura e identidade.....   | 164 |
| 5.2   | As religiões, o sagrado e a preservação da biodiversidade.....  | 170 |
| 5.2.1 | As plantas sagradas na modificação dos estados de consciência.....  | 178 |
| 5.3   | Alimentos do Brasil: breve relato sobre nossa herança alimentar.....  | 180 |
| 5.4   | Território de Itapetinga: passado e presente na realidade alimentar....   | 186 |
| 6     | AS RELAÇÕES ENTRE GÊNERO, BIODIVERSIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR.....   | 190 |
| 6.1   | Mulheres: O Gênero do Cuidado.....  | 190 |
| 6.2   | Quando as Mulheres Cultivam os Alimentos.....   | 197 |
| 6.3   | Insegurança Alimentar, Gênero e Raça.....   | 199 |
| 7     | ALIMENTOS TRADICIONAIS E BIODIVERSIDADE NO TERRITÓRIO DE ITAPETINGA: UM RESGATE DO LOCAL.....   | 204 |
| 7.1   | Aspectos da Segurança Alimentar nos 13 Municípios de Território .....   | 204 |
| 7.2   | Uma História da Alimentação no Território: passado, presente e a percepção dos moradores quanto às transformações no comportamento alimentar..... | 233 |
| 7.2.1 | Jovens no Território: a alimentação segue o padrão ocidental.....   | 237 |
| 7.3   | Frutas, verduras, temperos e demais produtos encontrados nas feiras dos Municípios do Território de Identidade de Itapetinga.....                 | 243 |
| 7.4   | As hortaliças tradicionais ou não convencionais no Território de Itapetinga.....  | 269 |
| 7.5   | Culturas tradicionais ou plantas não convencionais encontradas nas feiras livres dos Municípios do Território de Identidade de Itapetinga.....    | 271 |
| 8     | CONSIDERAÇÕES FINAIS.....   | 279 |
| 9     | REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....   | 290 |
| 10    | GLOSSÁRIO DOS ALIMENTOS REGIONAIS, PROCESSOS E INSTRUMENTOS USADOS NA ELABORAÇÃO DOS MESMOS.....  | 308 |
|       | APÊNDICES.....  | 315 |
|       | APÊNDICE A.....   | 315 |
|       | APÊNDICE B.....   | 317 |

# 1 INTRODUÇÃO

A modificação dos hábitos alimentares a um número limitado de espécies vegetais implica na redução da diversidade biológica e do patrimônio cultural alimentar, interferindo na segurança alimentar e nas economias locais.

Partindo-se da hipótese de que o território de Itapetinga, no estado da Bahia, apresenta, de forma subliminar, não só um expressivo patrimônio imaterial na cultura alimentar, mas também um patrimônio genético. Este, no entanto, vem transformando-se nas últimas gerações pela perda da diversidade, tendo como consequência implicações não apenas na segurança alimentar mas na redução da diversidade das culturas alimentares, nos municípios que compõe este Território e nas localidades rurais destes municípios.

O objetivo geral deste trabalho é avaliar as espécies vegetais tradicionalmente utilizadas na alimentação humana, sua importância na manutenção da biodiversidade, na preservação ambiental, nas economias locais e regionais, e ainda na manutenção do patrimônio cultural imaterial e genético das comunidades inseridas no Território de Identidade de Itapetinga.

Objetivou-se também:

- inventariar os produtos agropecuários cultivados no Território de Identidade de Itapetinga e comparar a evolução da produção a partir da década de 1960, quando se deu o início do processo de industrialização da agricultura brasileira, até 2012.
- avaliar tanto a origem geográfica dos cultivos, quanto à forma de propagação das espécies e como foram adquiridos tais materiais genéticos;
- resgatar, por meio da pesquisa qualitativa, os hábitos alimentares entre as diferentes gerações, de forma a identificar a suposta modificação na dieta alimentar e na diversidade de produtos agrícolas;
- identificar quais as espécies tradicionais que ainda são cultivadas nas localidades do Território de Identidade de Itapetinga, a fim resgatar a origem, as formas de preparo, de consumo e de reprodução das espécies;
- identificar a importância das espécies vegetais ainda conhecidas pelas comunidades rurais e urbanas, avaliando os significados social, cultural, econômico e ambiental desta preservação;

- registrar, visualmente, as plantas, com vistas à produção de vídeo informativo sobre o patrimônio genético e cultural identificado, de forma a fortalecer o resgate da biodiversidade;
- salientar a importância das mulheres na segurança alimentar e na preservação da biodiversidade do Território de Identidade de Itapetinga;
- fazer o levantamento, nos órgãos oficiais (SEI, SEAGRI, IBGE, CAR), sobre a evolução da produção agrícola, assim destacando as culturas alimentares;
- verificar a existência e a possibilidade de novos produtos com selo local e ainda sua história nos municípios.

A importância deste trabalho parte do princípio de que os conhecimentos acumulados sobre a variedade de espécies de plantas consumidas e utilizadas como matérias-primas (medicamentos, fibras, utensílios de trabalho, moradia, etc.), constituem um fator extremamente significativo na segurança alimentar e na manutenção da biodiversidade.

Embora existam cerca de 250.000 espécies de plantas identificadas do grupo das angiospermas, 80% das calorias consumidas, direta ou indiretamente pela humanidade, provém de apenas seis espécies deste grupo de plantas, sejam elas trigo, arroz, milho, batata, batata doce e mandioca (RAVEN e EVERT *et al*, 1992).

Encontram-se referências em Diegues (1987) de que 80.000 espécies vegetais são comestíveis e nossos ancestrais teriam domesticado cerca de 5.000 tipos de plantas. No entanto, 90% dos alimentos que consumimos provém do reduzido número de 29 (vinte e nove) espécies. Para Raven e Evert *et al* (1992), há aproximadamente, 3.000 espécies cultivadas, algumas vezes para alimentação, mas a maioria delas, só é usada em alguns locais ou não é usada. As espécies cultivadas amplamente não superam o número de 150, aproximadamente.

A história da agricultura remonta à cerca de 10.000 anos, quando as mulheres das culturas ainda nômades perceberam que as sementes dispensadas após o consumo dos frutos germinavam, desse modo possibilitando novas colheitas. Com isso ocorreu a permanência dos grupos familiares nos locais, e houve a transição da cultura nômade a uma sedentária. Durante este longo período,

colossais reservas de variabilidade foram acumuladas em todas as culturas vegetais pelos processos de mutação, hibridação, seleção artificial e adaptação a uma ampla variedade de condições (RAVEN e EVERT *et al.*, 1992, p.803-804).

Ignorando esta longa história da humanidade e de sua relação com a natureza, há, atualmente, uma homogeneização dos hábitos alimentares que interfere na cultura e nas economias locais. E ainda mesmo excluem do sistema produtivo aquelas famílias de agricultores que não incorporaram as chamadas culturas comerciais, o que gera consequências drásticas sobre a biodiversidade vegetal e a diversidade cultural. Autores como Sachs (1986), Chanchol (1986) e Delpeuch (1990), salientam o quanto a indústria alimentícia interfere nestas transformações ao difundir padrões de consumo baseados em espécies cujo cultivo está restrito a determinado clima, como no caso dos cereais, particularmente o trigo e a aveia. Estes, originalmente, adaptados a climas temperados e que passaram a substituir a diversidade de alimentos amiláceos encontrados em cada região, como é o caso do milho e da mandioca na América do Sul e do sorgo na África.

Como exemplo da substituição do consumo de produtos tradicionais por outros hábitos alimentares, Delpeuch (1990) assinala que, nos países em vias de desenvolvimento, produtos como o sorgo, a mandioca e a batata doce, entre outros, tem sido substituídos progressivamente pelo trigo e pelo arroz. Sachs (1986, p. 136), já afirmava que: “o que vem acontecendo com a sociedade industrial é uma tremenda uniformização dos padrões alimentares, ao mesmo tempo em que há perda de tradições e conhecimentos extremamente valiosos”, reforçando a constatação anterior.

Em consequência disso, atualmente, uma grande quantidade e variedade de alimentos com baixo valor nutritivo são encontradas em diversos locais, tanto em mercearias nos bairros periféricos como nas escolas, onde as lanchonetes raramente dispõem de alimentos regionais e nutritivamente recomendáveis, quanto no meio rural. Estes fatores levam as crianças, desde muito cedo, a adequarem seu padrão alimentar não às necessidades nutricionais, nem à economia regional, mas a um padrão universalmente dado como o melhor, que envolve um mercado alimentar que busca globalizar a economia e para tanto necessita unificar a cultura. Assim, de acordo com Delpeuch:

os incentivos para o consumo de cereais importados a preços baixos, a facilidade de preparação desses alimentos, a propaganda, a imitação dos hábitos de consumo das camadas sociais mais abastadas, os programas de alimentação através da merenda escolar, entre outros, favorecem o crescente consumo do trigo (DELPEUCH, 1990 p.63).

No caso brasileiro, desde o período colonial, a resistência aos produtos locais começou a manifestar-se com a tentativa de adaptar gêneros europeus ao solo local. O trigo, alimento básico dos europeus, foi introduzido em São Paulo, mas como o seu cultivo não era

suficiente para a alimentação da colônia, outros alimentos, como a mandioca, em especial, passaram a fazer parte da mesa dos brasileiros. Denominada de “pão dos trópicos”, tal cultura possibilita uma diversidade de derivados que confere especificidades às culturas alimentares regionais, mesmo que à margem do mercado, e contribui sobremaneira para a segurança alimentar da classe trabalhadora.

Pode-se remeter àquele período longínquo o fato de a agricultura brasileira manter até os dias atuais a divisão entre as chamadas “culturas de rico” e “culturas de pobre”. Estas últimas como, espécies voltadas para a alimentação, por não serem comercialmente valorizadas, sempre receberam um preço menor no mercado. Na maioria são os excedentes do trabalho voltado ao consumo da família camponesa; portanto, não computam os custos de produção, nem seguem a lógica voltada à reprodução do capital.

Já as chamadas culturas de rico, a exemplo da soja, do arroz, da cana-de-açúcar, do cacau e do café, receberam sempre o incentivo através de crédito subsidiado, preços mínimos favoráveis e maiores incentivos à pesquisa.

Ainda no Brasil colônia, os plantadores de cana argumentava não poder perder tempo ou dedicar boas terras aos produtos plebeus. Embora à margem da economia, foi graças à agricultura familiar e às comunidades tradicionais, responsáveis pela produção de culturas alimentares, - a exemplo da já citada mandioca e do milho, feijão e frutas tropicais, entre outros cultivos - que se manteve a variabilidade genética de espécies nativas da América do Sul e da América Central.

Muitas espécies, entretanto, não tiveram o mesmo espaço nas áreas cultivadas e ficaram esquecidas ou restritas às comunidades tradicionais, que cultivam, para consumo, uma ampla diversidade de determinadas espécies, como as variedades tradicionais de milho, cultivadas pelos indígenas; a batata doce e a mandioca, pelas comunidades negras e indígenas; as variedades de feijão e abóboras, pela agricultura camponesa, somados a outros cultivos e às coletas resultantes do extrativismo das frutas nativas (umbu, cajá, cajarana, licuri, pitomba, mangaba, pequi), que garantem a renda de muitas famílias, mas que se encontram ameaçadas pelo avanço da pecuária e das grandes culturas, como a propriedade privada dos recursos naturais também se encontra.

Entendemos que resgatar a relação entre a produção e a conservação das culturas alimentares e ainda da diversidade das espécies que fazem ou fizeram parte da dieta humana é não só ampliar as possibilidades de conservação dos recursos genéticos, como também entender parte de nossa história através da alimentação.



A opção pelo Território como unidade de análise decorreu da importância desta nova configuração geográfica em um momento que a sociedade civil organizada busca participar nas decisões locais. Os Territórios de Identidade, no Brasil, foram constituídos à partir das identidades geográfica, cultural e econômica dos municípios, representando a possibilidade descentralização do poder político e econômicos dos municípios frente à União, considerando a interferência da política partidária nesta relação. Em vista desta identidade bem como das variações dentro do território como um todo, já que existem escalas territoriais, considerou-se que esta opção teria maior representatividade para o levantamento proposto.

Para compreender o problema levantado, a escolha do modelo conceitual é fundamental e antecede a pesquisa de campo, uma vez que a percepção do pesquisador sobre o mundo que o cerca já é precedida de uma estrutura conceitual adquirida em sua trajetória de estudo e em seus posicionamentos enquanto ser social. Goldemberg (2000, p.14), alerta para esta subjetividade do pesquisador, por que: “na escolha do tema, dos entrevistados, no roteiro das perguntas, na bibliografia consultada e na análise do material coletado, existe um autor, um sujeito que decide os passos a serem dados”.

O pesquisador deve então ter consciência de que seus valores interferem na seleção e no encaminhamento do problema estudado. É, portanto o autor o sujeito que decide ao apropriar-se da “lente” através da qual observa a realidade, isto é, do modelo teórico que o instrumentaliza a entender os sujeitos e os objetos do seu estudo. Já o fato de estar ciente dessas influências e seguir o método adotado, faz com que o pesquisador comprometa-se a reduzir, ao máximo, a parcialidade do estudo proposto.

A compreensão sobre a perda de espaço das culturas tradicionais no cotidiano das pessoas envolve aspectos econômicos, sociais, políticos, bem como suas implicações subjetivas. Em vista disso, optou-se pelo método dialético, como base lógica da investigação, por considerar as possibilidades da base dialética para uma “interpretação totalizante da realidade”, conforme aborda Gil (1999, p. 32).

Como marco teórico, o materialismo dialético tem proporcionado as referências para entender e contextualizar o problema pesquisado e, nele, encontrar as categorias fundamentais deste estudo, tais como: campesinato, unidade produtiva, capital, mercadoria, trabalho familiar e cultura, entre outros. A cada passo na formação do referencial teórico, novas referências e autores conduziam a uma rede explicativa lógica, construída com o paradigma adotado.

Esta pesquisa constitui um estudo qualitativo do problema focalizado por entender que o mais importante, nesta busca, não se resumia a quantas vezes um vegetal tradicional é

consumido ou cultivado, mas se o mesmo ainda permanecia na memória dos entrevistados e também se haveria possibilidade de resgatá-lo. Através da pesquisa qualitativa, pode-se acessar uma diversidade de ambientes e de formas de vida, ou seja, desta “pluralização das esferas de vida”, como observa Flick (2009, p. 20), o que passa a exigir uma nova sensibilidade no estudo empírico das questões e que poderia ser alcançado pelos instrumentos metodológicos apropriados à pesquisa qualitativa.

Inicialmente, o trabalho envolveu a pesquisa bibliográfica, visando à compreensão do tema em sua totalidade, como também uma consulta a documentos, tais como leis, declarações, protocolos e outros que asseguram a defesa dos recursos genéticos e o direito à segurança alimentar.

O levantamento dos dados empíricos foi desenvolvido através da pesquisa de campo, nos municípios que compõem o Território de Identidade de Itapetinga, tendo como instrumentos metodológicos a observação simples, com a utilização do diário de campo e de registros fotográficos; a entrevista estruturada e o questionário.

A observação simples constituiu um importante instrumento do estudo de campo; pois, à partir das informações obtidas no município de Itapetinga, na primeira etapa do trabalho, passou-se à abordagem do Território como unidade de identidade geográfica. Estas observações ocorreram por ocasião das visitas às feiras livres dos municípios que compõem o Território de Identidade de Itapetinga. Nestas oportunidades foram fotografados os produtos comercializados e, com o auxílio do diário de campo, anotou-se a origem dos referidos produtos, se local ou provenientes de fora do município em questão. Também eram registrados os produtos beneficiados e suas origens. As feiras onde se registraram tais dados foram nos municípios de: Caatiba; Ibicuí; Iguai; Itororó; Itapetinga, em duas feiras livres; Itarantim; Firmino Alves e Macarani, representando oito dos treze municípios.

O questionário com perguntas abertas e fechadas (Apêndice I), possibilitou o registro das informações necessárias, permitindo fazer a leitura das percepções das pessoas quanto as modificações no padrão alimentar e a variedade de produtos consumidos atualmente e em décadas anteriores. Através de questões abertas, foi possível identificar as experiências individuais associadas à alimentação e as causas e consequências das mudanças nos hábitos alimentares.

As questões fechadas objetivaram lembrar os informantes sobre as alternativas alimentares regionais, especialmente com referência aos carboidratos (pães, bolos, biscoitos, mingaus e cuscuz), considerando que para estes existe um relativo padrão de consumo dentro

de uma faixa conhecida de itens. Isto já não ocorre com frutas e verduras, para as quais a amplitude é bem maior, daí as perguntas terem sido abertas.

O número de questionários aplicados foi de 130, nas faixas etárias acima de dez anos, sendo os dados avaliados considerando a divisão em faixas etárias entre 11 e 20; 21 e 30; 31 e 40; 41 e 50, 51 e 60 e acima de 61 anos (Quadro 1). A aplicação dos questionários levou em conta o acesso aos entrevistados e a representatividade dos municípios. Isto foi possível através do contato junto à professores do ensino fundamental rural e urbano dos municípios circunvizinhos que integram o Território de Identidade de Itapetinga e que estão cursando o 3º grau (formação universitária), através do Curso de Formação de Professores, ministrado pela UESB.

Para aplicar os questionários aos jovens da faixa etária entre 11 e 21 anos foram visitadas duas escolas do município de Firmino Alves, onde, após exposição do tema da pesquisa aos alunos, foi solicitada a colaboração dos mesmos, tendo a representatividade das diversas classes (figura 1). Parte destes questionários foram respondidos por universitários dos cursos de Zootecnia e Biologia da UESB, provenientes dos municípios vizinhos que integram o Território estudado.

A entrevista estruturada foi utilizada como instrumento complementar na coleta dos dados, possibilitando registrar informações de pessoas com expressivas vivências na questão alimentar devido à fatores como idade, origem rural e ligação com a agricultura familiar, relação com a agricultura Peri urbana e a feira livre e habilidades no beneficiamento de alimentos. Foram realizadas vinte entrevistas estruturadas com representantes dos municípios de Caatiba, Iguai, Itambé, Itapetinga, Itororó, Firmino Alves, Macarani, Nova Canaã, Potiraguá, Itarantim e Maiquinique. Nestas entrevistas, o pesquisador buscou registrar as declarações dos entrevistados na íntegra e respeitando as expressões dos mesmos.

Com referência à amostragem e a como ter confiança de que o material empírico coletado era representativo e possibilitaria confirmar a teoria abordada, o pesquisador fundamentou-se no posicionamento de Flick (2009, p.106) ao referir-se que a opção pela amostragem oscila entre os “objetivos de cobrir um campo de forma mais ampla possível e de realizar análises com maior profundidade.” Assim, se a opção era por um estudo em profundidade, a indicação era de que o pesquisador deveria concentrar-se “em exemplos únicos ou em determinados setores do campo”, o que lhe permitiria conhecer a estrutura deste campo.

O sucesso em definir a amostragem dependia da riqueza em informações resultantes desta escolha. Neste sentido, seja de selecionar uma amostragem que fosse significativa aos

objetivos do estudo, considerou-se relevante as referências de Flick (2009) à Glaser e Strauss, que em 1967, desenvolveram a perspectiva da amostragem teórica, entendendo esta como:

o processo de coleta de dados, para a geração de teoria, pelo qual o analista coleta, codifica e analisa conjuntamente seus dados e decide que dados coletar a seguir e onde encontrá-los, a fim de desenvolver sua teoria quando esta surgir. Esse processo de coleta de dados é controlado pela teoria em formação (GLASER e STRAUSS, 1967, *apud* FLICK, 2009, p. 120).

Na perspectiva dos autores citados, as decisões referentes à seleção e à reunião de material empírico são tomadas no processo de coleta e interpretação dos dados; já a representatividade dos indivíduos, grupos ou comunidades selecionados para o estudo, estará relacionada ao potencial de novos *insights* para a teoria que tentamos desenvolver ou fortalecer. Como não existe uma quantificação prevista no número de casos a serem estudados, Glaser e Strauss orientam adotar o critério da “saturação teórica”, ou seja, não havendo dados adicionais para as categorias estudadas, não é necessários levantar novos casos. Assim, ao analisarem-se os questionários aplicados e as respostas das entrevistas, as informações foram sendo confirmadas, sem acrescentar outras espécies de vegetais nem percepções novas quanto as modificações na alimentação.

Tendo em vista que cada indivíduo que contribuía com as informações à este estudo era singular em suas experiências familiares e ambientais, foi relevante a abordagem de Goldemberg (2002) a qual descreve a importância deste indivíduo versus o contexto social, no caso do método biográfico. Mesmo não seguindo tal método, é válida a reflexão da autora sobre o quanto “cada vida pode ser vista como sendo, singular e universal, expressão da história pessoal e social, representativa de seu tempo, seu lugar, seu grupo” (FERRAROTTI *apud* GOLDEMBERG, 2000, p. 36). Cada relato de um questionário ou de uma entrevista representava uma vivência pessoal, mas que é também a história de um grupo, de uma época e de um lugar.

Particularmente importante foi o cuidado em não dar voz apenas aos que já têm voz em sua comunidade, mas aos que são socialmente privados da expressão. Na ênfase de Camargo *apud* Goldemberg (2000, p. 36) são “os excluídos (...) os perdedores”. Neste estudo, são as unidades produtivas que ficam fora do sistema econômico convencional as mais importantes, porque preservam o material genético tradicional. Incluí ainda as famílias que estão fora da economia formal, porque desenvolvem estratégias de manutenção familiar, tais como, a alimentação alternativa, os quintais produtivos, a agricultura periurbana e o beneficiamento e elaboração de alimentos vendidos nas feiras e nas ruas.

**Quadro 1** - Número de questionários aplicados por município e faixa etária, Território de Identidade de Itapetinga, BA.

| Municípios                    | Faixa etária (em anos) |         |         |         |         |             | Total |
|-------------------------------|------------------------|---------|---------|---------|---------|-------------|-------|
|                               | 11 – 20                | 21 - 30 | 31 - 40 | 41 - 50 | 51 - 60 | Acima de 61 |       |
| Caatiba                       | 01                     | 02      | 02      | 01      | 00      | 00          | 06    |
| Firmino Alves                 | 26                     | 01      | 02      | 00      | 01      | 00          | 30    |
| Ibicuí                        | 02                     | 00      | 00      | 00      | 00      | 00          | 02    |
| Iguaí                         | 01                     | 01      | 00      | 01      | 00      | 01          | 04    |
| Itambé                        | 00                     | 01      | 05      | 04      | 02      | 00          | 12    |
| Itapetinga                    | 04                     | 07      | 04      | 05      | 02      | 00          | 22    |
| Itarantim                     | 00                     | 00      | 00      | 02      | 04      | 00          | 06    |
| Itororó                       | 00                     | 01      | 01      | 01      | 02      | 00          | 05    |
| Macarani                      | 00                     | 01      | 01      | 01      | 01      | 00          | 04    |
| Maiquinique                   | 00                     | 06      | 05      | 02      | 01      | 01          | 15    |
| Nova Canaã                    | 00                     | 00      | 02      | 00      | 01      | 00          | 03    |
| Potiraguá                     | 00                     | 01      | 05      | 03      | 00      | 00          | 09    |
| Santa Cruz da Vitória         | 00                     | 00      | 01      | 00      | 00      | 01          | 02    |
| <b>Total por faixa etária</b> | 34                     | 22      | 29      | 20      | 14      | 03          | 120   |

Fonte: Trabalho de campo, 2012/2013.

Fundamentais também foram os dados coletados à partir das instituições de pesquisa como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA); o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE); a Secretaria da Agricultura do Estado da Bahia (SEAGRI); a Superintendência de Estudos Sociais e Econômicos (SEI); a Agência de Desenvolvimento Agropecuário da Bahia (ADAB), Departamento Intersindical de Estudos Econômicos e Sociais (DIEESE), dos Ministérios de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e de Desenvolvimento Social (MDS) que mantêm bancos de dados econômicos e sociais com vistas à subsidiar as ações políticas.

## 2 UM PANORAMA DOS RECURSOS FÍSICOS E DA PRODUÇÃO PRIMÁRIA NO BRASIL

A proposta de resgatar aspectos da biodiversidade alimentar em uma unidade do território brasileiro, o Território de Identidade, é uma missão hercúlea diante dos desafios que o pano de fundo de nossa unidade de análise, seja a Federação, impõe, por ser um território de megadiversidade, o qual ocupa quase a metade da América do Sul. Somando-se a isto, o território brasileiro passou por grandes permutas em sua biodiversidade, considerando as diferenças climáticas em suas regiões e as culturas que para cá se deslocaram, inicialmente em busca dos recursos da nova colônia e posteriormente na expectativa de construir suas histórias de vida em um novo território. Foi o caso dos imigrantes alemães, italianos, poloneses, japoneses, holandeses e árabes, entre outros povos que sucederam os portugueses e os africanos nas correntes migratórias para o Brasil.

Como organização político-administrativa a República Federativa do Brasil é constituída pela União, pelo Distrito Federal, pelos Estados e pelos Municípios, todos com autonomia administrativa, mediante a Constituição Federal de 1988. São 26 Estados mais o Distrito Federal que constituem as cinco grandes regiões do território brasileiro: Sul, Sudeste, Centro Oeste, Nordeste e Norte. A região Norte, com sete unidades da federação ocupa o equivalente à 45,3% da área total do Brasil. São 3.853.327,2 km<sup>2</sup>, inseridos, quase que na totalidade, no Bioma Amazônico. Somente o estado do Amazonas ultrapassa área da região Nordeste que é formada por nove Estados (Tabela 1) e esta inserida em três dos cinco biomas brasileiros: Caatinga, Cerrado e Mata Atlântica (Figura 1). A região Centro-Oeste, com 18,9% da área territorial do Brasil, é formada por três Estados mais o Distrito Federal é a segunda maior região, e está inserida nos biomas Cerrado e Pantanal.

O Brasil já traz no nome o primeiro produto extraído de suas matas, o Pau-Brasil, matéria prima que alimentou as tinturarias de tecidos na Europa, no século XVI. A partir desta planta, a *Caesalpineia echinata*, uma leguminosa nativa da Mata Atlântica, outros ciclos econômicos foram sucedendo-se na história brasileira e todos fundamentados na extração das riquezas, sejam estas decorrentes da nossa diversidade vegetal, dos recursos minerais, dos solos férteis e profundos e da disponibilidade de água, bem como do clima adequado ao cultivo das mais variadas espécies vegetais e criações de animais.

**Tabela 1 - Brasil: distribuição da área territorial nas Grandes Regiões e Unidades da Federação**

| <b>Grandes regiões e Unidades da Federação</b> | <b>Em Km<sup>2</sup></b> | <b>Em %</b> | <b>Grandes regiões e Unidades da Federação</b> | <b>Em Km<sup>2</sup></b> | <b>Em %</b>  |
|--|--------------------------|-------------|--|--------------------------|--------------|
| <b>Norte</b>                                   | <b>3.853.327,2</b>       | <b>45,3</b> | <b>Sudeste</b>                                 | <b>924.511,3</b>         | <b>10,9</b>  |
| Acre   | 152.581,4                | 1,8         | Espírito Santo                                 | 46.077,5                 | 0,5          |
| Amapá  | 142.814,6                | 1,7         | Minas Gerais                                   | 586.528,3                | 6,9          |
| Amazonas                                       | 1.570.745,7              | 18,4        | Rio de Janeiro                                 | 43.696,1                 | 0,5          |
| Pará   | 1.247.689,5              | 14,7        | São Paulo                                      | 248.209,4                | 1,9          |
| Rondônia                                       | 237.576,2                | 2,8         | <b>Sul</b>                                     | <b>576.409,6</b>         | <b>6,8</b>   |
| Roraima  | 224.299,0                | 2,6         | Paraná   | 199.314,9                | 2,3          |
| Tocantins                                      | 277.620,9                | 3,3         | Rio Grande do Sul                              | 281.748,5                | 3,3          |
| <b>Nordeste</b>                                | <b>1.554.257,0</b>       | <b>18,3</b> | Santa Catarina                                 | 95.346,2                 | 1,1          |
| Alagoas  | 27.767,7                 | 0,3         | <b>Centro-Oeste</b>                            | <b>1.606.371,5</b>       | <b>18,9</b>  |
| Bahia  | 564.692,7                | 6,6         | Distrito Federal                               | 5.801,9                  | 0,1          |
| Ceará  | 148.825,6                | 1,7         | Goiás  | 340.086,7                | 4,0          |
| Maranhão                                       | 331.983,3                | 3,9         | Mato Grosso                                    | 903.357,9                | 10,6         |
| Paraíba  | 56.439,8                 | 0,7         | Mato Grosso do Sul                             | 357.125,0                | 4,2          |
| Pernambuco                                     | 98.311,6                 | 1,2         | <b>BRASIL</b>                                  | <b>8.514.876,6</b>       | <b>100,0</b> |
| Piauí  | 251.529,2                | 3,0         |  |                          |              |
| Rio Grande do Norte                            | 52.796,8                 | 0,6         |  |                          |              |
| Sergipe  | 21.910,3                 | 0,3         |  |                          |              |

Fonte: Elaboração DIEESE, 2011, IBGE, 2010.

Diante das combinações entre clima, solo e altitude, o resultado foi à constituição de paisagens diferenciadas em seis extensos e distintos biomas no território brasileiro, são eles: o Bioma Mata Atlântica, o Bioma Amazônia, o Bioma Caatinga, o Bioma Cerrado, o Bioma Pampa e o Bioma Pantanal, conforme figura 1 abaixo.

**Figura 1** - Localização Geográfica dos Biomas Brasileiros



Fonte: IBGE, 2004.

O Bioma Amazônico compõe praticamente 50% do território brasileiro, seguindo-se do Cerrado, o segundo bioma em extensão, ocupando aproximadamente 24% do território. Os biomas, Mata Atlântica e Caatinga, dois dos biomas presentes no estado da Bahia, juntos representam 23% da área do território nacional, conforme quadro 2.

A Caatinga, associada ao clima semiárido, representa o conjunto de vegetação e animais em uma área equivalente a 70% do nordeste brasileiro, onde vivem 63% da população nordestina e 18% da população brasileira (LEITE 2007).



O Cerrado está presente em doze estados brasileiros, entre os quais a Bahia. Este bioma configura a paisagem do Planalto Central Brasileiro, que tem altitudes variando entre 600 a 1100 metros, com escassas elevações acima de 1600 m, como a Chapada dos Veadeiros (LEITE, 2007). Entretanto, conforme o referido autor, 50% do bioma está localizado em altitudes de até 600m.

Estas características, associadas a uma precipitação média de 1500 mm anuais, explicam a importância deste local na sustentação das cabeceiras de grandes bacias hidrográficas, uma vez que os rios São Francisco, Tocantins, Araguaia, Xingu e Paraguai, que correm pelos biomas da Caatinga, da Amazônia e do Pantanal, têm suas nascentes no Cerrado.

A diversidade de ecossistemas do Cerrado resulta em uma biodiversidade de valor inestimável, situando-o como um dos *hotspots*<sup>2</sup> do Brasil, assim como a Mata Atlântica, isto dentre os 25 *hotspots* do planeta. Com espécies de plantas encontradas apenas nestes ecossistemas, o Cerrado vem sendo dizimado em decorrência da ocupação com fins agropecuários, chegando a ser caracterizado como o bioma esquecido devido o alto impacto sobre esta área que já teve 80% da vegetação nativa suprimida, segundo Leite (2007). O autor alerta que até aquele ano, 2007, 50% do cerrado foram transformados em área de pasto, das quais a metade já estava degradada.

A expansão das lavouras de soja, milho, algodão, arroz e feijão têm ocorrido com maior expressão nos Estados onde este Bioma é predominante, devido, principalmente, às áreas serem planas, de fácil mecanização e irrigação, bem como, considerando a abundância hídrica destas áreas.

---

<sup>2</sup> O termo *Hotspots* foi definido no final da década de 1980, por Norman Myers e refere-se a pontos do planeta que apresentem uma concentração expressiva de espécies, que tenham alto endemismo e encontrem-se ameaça de extinção. Em 2005 a *Conservation International* acrescentou mais dois critérios para classificação destas áreas: conter, pelo menos, 1.500 espécies de plantas vasculares (> 0,5% do total do planeta) como endêmicas e deve ter perdido pelo menos 70% do seu habitat original. Segundo esta classificação, 34 áreas são consideradas como *Hotspots de biodiversidade* (ALVES e BENTO, 2009).

**Quadro 2** - Biomas brasileiros, área percentual do território, unidades abrangidas da federação, clima predominante, temperatura média e precipitações média e máxima.

| <b>Biomas</b>         | <b>Área aproximada (em km</b> | <b>% da área do Brasil</b> | <b>Unidades da Federação</b>                               | <b>Clima predominante</b>  | <b>Temperatura média</b>     | <b>P média (mm/ano)</b> | <b>P máxima (mm/ano)</b>        |
|-----------------------|-------------------------------|----------------------------|--|--|------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| <b>Amazônia</b>       | 4.196.943                     | 49,29                      | AM, PA, RR, RO, AC, AP, MT, MA, TO                         | Equatorial   | 22 - 26° C                   | 1500 - 3250             | Até 8000 no Sopé dos Andes      |
| <b>Cerrado</b>        | 2.036.448                     | 23,92                      | DF, GO, MA, PI, BA, RO, SP, PR, MG, TO, MS, MT             | Tropical semiúmido   | 22 - 27° C                   | 1500                    | –                               |
| <b>Mata Atlântica</b> | 1.110.182                     | 13,04                      | RS, SC, PR, SP, GO, MS, RJ, MG, ES, BA, AL, SE, PB, PE, RN | Tropical úmido ou litorâneo, tropical de altitude e subtropical. | Muito variável<br>10 - 20° C | Acima de 1000           | 4500 na Serra de Itapanhaú – SP |
| <b>Caatinga</b>       | 844.453                       | 9,92                       | CE, BA, PB, PE, PI, RN, AL, SE, MG, MA                     | Tropical semiárido com 6 a 11 meses de seca                      | 24 - 28° C                   | 250 – 1000              |                                 |
| <b>Pampa</b>          | 176.496                       | 2,07                       | RS   | Subtropical  | 13 - 24° C                   | 1800 anuais             | –                               |
| <b>Pantanal</b>       | 150.355                       | 1,76                       | MS, MT   | Tropical semiúmido   | 21 - 27° C                   | 1200 -1400              | 2000                            |

Fonte: Elaborado própria a partir de Leite, 2007.

Este avanço da agricultura e da pecuária na região Centro-Oeste brasileira e mais propriamente em solos do bioma Cerrado, os quais ocupam parte do Oeste da Bahia, necessita de avaliações por parte das instituições públicas e da sociedade, pois, além das consequências sobre a biodiversidade, o avanço sobre novas áreas expostas a erosão e ao maior reflexo dos raios solares tem, sobremaneira, interferido nas nascentes e nos pequenos córregos que terminam sendo incorporados às áreas de plantio.

Com referência a ocupação dos biomas pelos estabelecimentos agropecuários, o Atlas do Espaço Rural Brasileiro elaborado pelo IBGE (2012) apresenta números desconcertantes, pois já são 71% do Pampa; 69% do Pantanal; 66% da Mata Atlântica e 59% do Cerrado. Além da atividade agropecuária, no modelo convencional, ser uma das mais impactantes ao ambiente natural, segundo a citada publicação, somente em torno de 20% dos estabelecimentos agropecuários mantinha áreas de Preservação Permanente ou Reserva Legal<sup>3</sup>.

Quanto ao uso de práticas agrícolas para reduzir as consequências da falta de cobertura vegetal sobre os solos, cerca de 40% dos estabelecimentos agropecuários não utilizavam nenhuma das práticas levantadas (plantio em nível; uso de terraços, proteção de encostas, plantio sobre a palha e pousio). Este percentual sofre variações entre as Grandes Regiões, pois, enquanto na Região Sul o percentual é de 30%, nas regiões Centro Oeste e Norte o percentual de estabelecimentos que não utilizam práticas conservacionistas para evitar a erosão é de 64% e 50%, respectivamente (IBGE, 2012).

Os dados apresentados somam-se à alerta de Leite (2007), ao evidenciar que 50% das áreas de pastagem estavam degradadas. A utilização das queimadas, enquanto prática de limpeza, seja dos pastos ou preparo do solo para plantio, ainda é muito utilizada, chegando a 14% do total de estabelecimentos e mais intensamente no Norte e no Nordeste, que apresentaram 26% e 22%, respectivamente, dos seus estabelecimentos utilizando das queimadas como prática agropecuária.

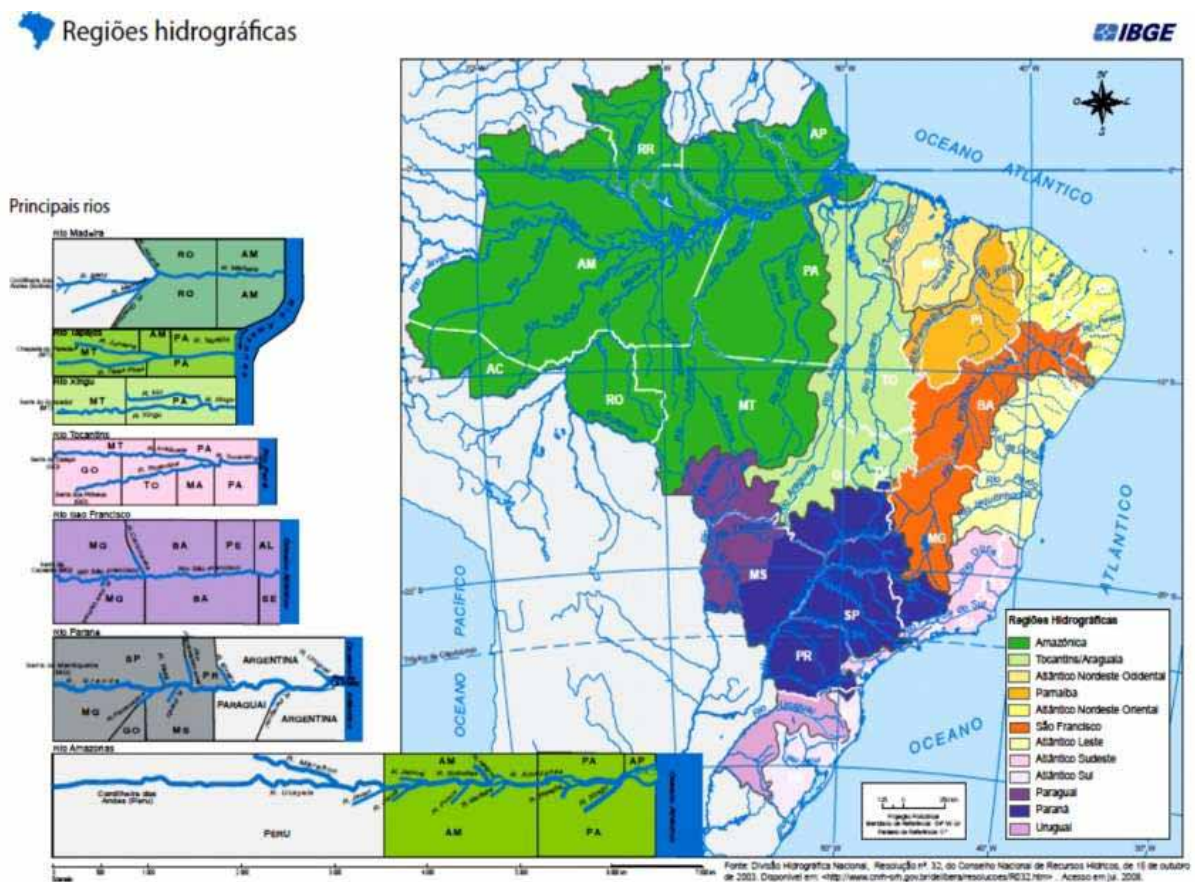
---

<sup>3</sup> De acordo com o novo Código Florestal Brasileiro, Lei 12.651, de 25 de maio de 2012 área de Reserva Legal, refere-se à manutenção de área do imóvel rural com a vegetação nativa ou em reconstituição, a fim de garantir o uso econômico e sustentável do imóvel e preservar a biodiversidade. Este percentual é de 20% da propriedade, com exceção da Amazônia Legal, onde deverão ser de 80% para imóveis localizados em áreas de floresta; 35% para imóveis situados em áreas de cerrado e 20% nos imóveis situados em campos gerais. As Áreas de Preservação Permanente (APP) compreendem as áreas de matas ciliares, nascentes, grotões, cumes dos morros que deverão ser mantidas com a vegetação permanente, com a função de preservar os recursos hídricos, a paisagem, a estabilidade geológica e a biodiversidade, facilitar o fluxo gênico da flora e da fauna, protegerem o solo e assegurar o bem estar das populações humanas (Código Florestal Brasileiro).

As reservas de água do território brasileiro complementam o potencial natural deste território. Com doze regiões hidrográficas, o Brasil abriga 12% das reservas de águas doces do planeta e 53% das águas da América do Sul. Em referência ao consumo de água, a agricultura irrigada apresenta a maior demanda deste recurso, mesmo que as áreas irrigadas no Brasil representem, segundo o IBGE (2012), apenas 8,3% do total das áreas de lavouras. Entretanto, esta área tem possibilidades para ampla expansão.

A agricultura irrigada pode significar a racionalidade na produção, através do aumento dos índices de produtividade, reduzindo as perdas decorrentes de estiagens e consequentemente evitando a abertura de novas fronteiras agrícolas e destruição da vegetação natural. Entretanto, se os procedimentos não forem adequados, os prejuízos serão fatais, a exemplo da salinização dos solos e do uso inapropriado, com excesso de demanda em determinados pontos do fluxo hídrico, ocasionando desequilíbrios na disponibilidade da oferta de água em outras áreas da bacia hidrográfica.

**Figura 2 - Regiões Hidrográficas Brasileiras**



Fonte: IBGE, 2008.

## 2.1 O Perfil da Produção Agropecuária Brasileira

Diante deste vasto território constituído por condições naturais privilegiadas, o Brasil tem o agronegócio como grande gerador de recursos, representando o aporte de aproximadamente 40% das exportações brasileiras. Conforme o Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2012), entre dezembro de 2011 e novembro de 2012, o valor gerado pelo agronegócio foi de US\$ 95, 666 bilhões sobre o total de US\$ 244, 963 bilhões das exportações brasileiras. Com relação ao Produto Interno Bruto (PIB), a participação do agronegócio situa-se acima de cinco percentuais, participação esta considerada alta.

O cenário da produção agropecuária ocorre, em intensidades diferentes, a partir dos 5.204.130 estabelecimentos rurais, contabilizados no Censo Agropecuário de 2006, do IBGE, os quais ocupam uma área de 354.865.534 hectares, equivalendo a 41,68% da área total do território. Esta área está distribuída em 21,6% de lavouras, com 76.697.324 ha; 48,6% pastagens ou 172.333.073 ha e 99.887.620 ha, equivalendo a 28,2% de matas e florestas, conforme tabela 2.

**Figura 3** - Colheita do Algodão no Cerrado, Bahia, Brasil.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2013.

**Tabela 2** - Confronto dos resultados dos dados estruturais dos Censos Agropecuários de 1970 a 2006, Brasil.

| DADOS ESTRUTURAIS   | CENSOS      |             |             |             |             |             |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|   | 1970        | 1975        | 1980        | 1985        | 1995        | 2006        |
| Estabelecimentos  | 4.924.019   | 4.993.252   | 5.159.851   | 5.801.809   | 4.859.865   | 5.204.130   |
| Área Total (há)   | 294.145.466 | 323.896.082 | 364.854.421 | 374.924.929 | 353.611.246 | 354.865.534 |
| Utilização das terras (há)                                  |             |             |             |             |             |             |
| Lavouras (1)  | 33.983.796  | 40.001.358  | 49.104.263  | 52.147.708  | 41.794.455  | 76.697.324  |
| Pastagens (2)   | 154.138.529 | 165.652.250 | 174.499.641 | 179.188.431 | 177.700.472 | 172.333.073 |
| Matas e Florestas (3)                                       | 57.881.182  | 70.721.929  | 88.167.703  | 88.983.599  | 94.293.598  | 99.887.620  |
| Pessoal Ocupado (4)   | 17.582.089  | 20.345.6923 | 21.163.735  | 23.394.919  | 17.930.890  | 16.414.728  |
| Tratores  | 165.870     | 323.113     | 545.205     | 665.280     | 803.742     | 788.053     |
| Efetivo de Animais  |             |             |             |             |             |             |
| Bovinos   | 78.562.250  | 101.673.753 | 118.085.872 | 128.041.757 | 153.058.275 | 169.900.049 |
| Bubalinos   | 108.592     | 209.077     | 380.986     | 619.712     | 834.922     | 839.960     |
| Caprinos  | 5.708.994   | 6.709.428   | 7.908.147   | 8.207.942   | 6.590.646   | 7.109.052   |
| Ovinos  | 17.643.044  | 17.486.559  | 17.950.899  | 16.148.361  | 13.954.555  | 13.856.747  |
| Suínos  | 31.523.640  | 35.151.668  | 32.628.723  | 30.481.278  | 27.811.244  | 31.949.106  |
| Aves (galinhas, galos, frangas e frangos)<br>(1000 cabeças) | 213.623     | 286.810     | 413.180     | 436.809     | 718.538     | 1.244.261   |
| Produção Animal   |             |             |             |             |             |             |
| Produção leite de Vaca (1000 l)                             | 6.303.111   | 8.513.783   | 11.596.276  | 12.846.432  | 17.931.249  | 21.433.748  |
| Produção Leite de Cabra (1000 l)                            | -           | 13.394      | 25.527      | 35.834      | 21.900      | 21.275      |
| Produção de Lã (t)  | 33.617      | 31.519      | 30.072      | 23.877      | 13.724      | 11.243      |
| Produção Ovos de Galinha (1000 dúzias)                      | 556.410     | 878.337     | 1.248.083   | 1.376.732   | 1.885.415   | 2.732.407   |

Fonte: IBGE, Censo Agropecuário, 1970-2006

A figura 3 apresenta uma das paisagens modificadas pela agricultura que mais crescem no Centro-Oeste do Brasil, substituindo a vegetação do Cerrado com suas planícies de fácil mecanização e irrigação, pelos extensos cultivos de algodão, soja, milho e cana-de-açúcar.

Entretanto, a afirmação de que a produção agropecuária se dá em intensidades diferentes entre os estabelecimentos agropecuários justifica-se frente à disparidade da distribuição da terra no Brasil. Segundo o Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE), fundamentado nos dados do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), de 2009, mais de 1/3 (33,7%) dos estabelecimentos no Brasil tinham área de até 10 hectares, sendo que a área média destes 1.744.540 estabelecimentos equivalia a 4,7 hectares apenas.

A tabela 3 apresenta esta disparidade na posse da terra, pois, enquanto 86,0% do total dos estabelecimentos rurais situam-se no extrato de área de até 100 hectares e detêm apenas 17,1% da área ocupada pelos mesmos, em contrapartida, 42,5% da área total pertencia a 0,8% dos estabelecimentos rurais do país, estes com área média de 6.185,9 hectares.

**Tabela 3 - Estrutura Fundiária do Brasil, 2009.**

| Estratos de área total (há) | Imóveis          |              | Área total         |              | Área média (em há) |
|-----------------------------|------------------|--------------|--------------------|--------------|--------------------|
|                             | Nº de imóveis    | Em%          | Em ha              | Em %         |                    |
| Até 10                      | 1.744.540        | 33,7         | 8.215.337          | 1,4          | 4,7                |
| De 10 a 25                  | 1.316.237        | 25,4         | 21.345.232         | 3,7          | 16,2               |
| De 25 a 50                  | 814.138          | 15,7         | 28.563.707         | 5,0          | 35,1               |
| De 50 a 100                 | 578.783          | 11,2         | 40.096.597         | 7,0          | 69,3               |
| De 100 a 500                | 563.346          | 10,9         | 116.156.530        | 20,3         | 206,2              |
| De 500 a 1000               | 85.305           | 1,6          | 59.299.370         | 10,4         | 695,1              |
| De 1000 a 2000              | 40.046           | 0,8          | 55.269.002         | 9,7          | 1.380,1            |
| Mais de 2000                | 39.250           | 0,8          | 242.795.145        | 42,5         | 6.185,9            |
| <b>TOTAL</b>                | <b>5.181.645</b> | <b>100,0</b> | <b>571.740.916</b> | <b>100,0</b> | <b>110,3</b>       |

Fonte: INCRA, Sistema Nacional de Cadastro Rural.

Obs.: a) Situação em março de 2009

b) O INCRA exclui 273.849 imóveis rurais com dados inconsistentes

A concentração da propriedade de terra é visualizada através do Índice de Gini da Terra, o qual varia de zero a um, onde um representa a concentração total. Em 2006, conforme o IBGE (2007), este índice foi de 0, 872 para o Brasil. Grzybowski (2012, p. 5) ao opinar sobre as dimensões desta concentração excludente, salienta que “são menos de 70 mil os grandes proprietários (...) controlando quase 200 milhões de hectares de terra, 25% do

território nacional (...). Diante deles, quase dois milhões de famílias sem terra e outros dois milhões com pouca terra”.

**Tabela 4** - Evolução do Índice de Gini da Terra nas Unidades da Federação, Brasil 1985, 1995 e 2006.

| Unidades da Federação | Evolução do Índice de Gini |              |              |
|-----------------------|----------------------------|--------------|--------------|
|                       | 1985                       | 1995         | 2006         |
| <b>Brasil</b>         | <b>0,857</b>               | <b>0,856</b> | <b>0,872</b> |
| Rondônia              | 0,655                      | 0,765        | 0,717        |
| Acre                  | 0,619                      | 0,717        | 0,716        |
| Amazonas              | 0,819                      | 0,808        | 0,837        |
| Roraima               | 0,751                      | 0,813        | 0,664        |
| Pará                  | 0,827                      | 0,814        | 0,822        |
| Amapá                 | 0,864                      | 0,835        | 0,852        |
| Tocantins             | 0,714                      | 0,726        | 0,792        |
| Maranhão              | 0,923                      | 0,903        | 0,864        |
| Piauí                 | 0,896                      | 0,873        | 0,855        |
| Ceará                 | 0,815                      | 0,845        | 0,861        |
| Rio Grande do Norte   | 0,853                      | 0,852        | 0,824        |
| Paraíba               | 0,842                      | 0,834        | 0,822        |
| Pernambuco            | 0,829                      | 0,821        | 0,825        |
| Alagoas               | 0,858                      | 0,863        | 0,871        |
| Sergipe               | 0,858                      | 0,846        | 0,821        |
| Bahia                 | 0,840                      | 0,834        | 0,840        |
| Minas Gerais          | 0,770                      | 0,772        | 0,795        |
| Espírito Santo        | 0,671                      | 0,689        | 0,734        |
| Rio de Janeiro        | 0,815                      | 0,790        | 0,798        |
| São Paulo             | 0,770                      | 0,758        | 0,804        |
| Paraná                | 0,749                      | 0,741        | 0,770        |
| Santa Catarina        | 0,682                      | 0,671        | 0,682        |
| Rio Grande do Sul     | 0,763                      | 0,762        | 0,773        |
| Mato Grosso do Sul    | 0,860                      | 0,822        | 0,856        |
| Mato Grosso           | 0,909                      | 0,870        | 0,865        |
| Goiás                 | 0,766                      | 0,740        | 0,776        |
| Distrito Federal      | 0,767                      | 0,801        | 0,818        |

Fonte: IBGE CENSOS, 2007.

A Região Sul aponta a melhor distribuição das terras, situação esta explicada pela forma de ocupação da terra com o imigrante europeu que se estabeleceu na região da Serra Gaúcha e desenvolveu uma agricultura de base familiar e em pequenas unidades produtivas, a partir do século XIX.



Este padrão fundiário também é encontrado em algumas áreas da Região Sudeste, onde ocorreu semelhante forma de colonização pelos imigrantes europeus que reproduziram em terras brasileiras o modelo de agricultura desenvolvido na Europa.

Entretanto, mesmo na Região Sul e estados da Região Sudeste, o Índice de Gini aponta a concentração da terra no espaço de uma década, de 1995 a 2006. Na Região Nordeste, conforme dados do IBGE (2007), os elevados níveis de concentração da terra ocorreram no leste do Maranhão e em grande parte do Piauí, do Vale do São Francisco e do Oeste da Bahia.

Como explicar então que este índice apresente redução no Maranhão e no Piauí? Ainda segundo os levantamentos do IBGE (2007), no caso do Maranhão há regiões com o predomínio de pequenos produtores, na categoria de posseiros e arrendatários, com estabelecimentos rurais menores de cinco hectares, implicando no contraste com os grandes estabelecimentos e pressionando para baixo este índice.

O ligeiro aumento do número de estabelecimentos rurais no Brasil, entre 1995 e 2006, não está relacionado com a melhoria na distribuição das terras, pois o Índice de Gini passou de 0,856 para 0,872, tendência esta observada em 18 das 26 Unidades da Federação, mais o Distrito Federal. Ocorreu, por um lado, a expansão dos grandes estabelecimentos para as Regiões da fronteira agrícola, especialmente o Cerrado e a Amazônia, e de outro, a continuidade do parcelamento das unidades familiares.

O assentamento de cerca de 700 mil famílias entre 1995 e 2005, conforme o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) representa a inclusão de novos estabelecimentos rurais no sistema produtivo brasileiro. Cabe observar, entretanto, que na década anterior, foram suprimidos mais de 900 mil estabelecimentos rurais do processo produtivo.

Os dados referentes aos Estabelecimentos Agropecuários por Unidade da Federação, de 1970 a 2006, segundo o Censo Agropecuário do IBGE podem ser observados na tabela 5, nesta sequência.

**Tabela 5** - Estabelecimentos Agropecuários por Unidade da Federação, de 1970 a 2006, Censo Agropecuário do IBGE.

| <b>Unidades da Federação</b> | <b>1970</b> | <b>1975</b> | <b>1980</b> | <b>1985</b> | <b>1996</b> | <b>2006</b> |
|------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Rondônia                     | 7.082       | 25.483      | 48.371      | 80.615      | 76.956      | 87.077      |
| Acre                         | 23.102      | 25.001      | 27.371      | 35.049      | 23.788      | 29.482      |
| Amazonas                     | 85.251      | 92.741      | 100.623     | 116.302     | 83.289      | 66.784      |
| Roraima                      | 1.953       | 3.019       | 3.742       | 6.389       | 7.476       | 10.310      |
| Pará                         | 141.442     | 186.954     | 223.762     | 253.222     | 206.404     | 222.028     |
| Amapá                        | 2.315       | 4.009       | 4.304       | 4.816       | 3.349       | 3.527       |
| Tocantins                    | -           | -           | -           | 47.320      | 44.913      | 56.567      |
| Maranhão                     | 396.761     | 496.737     | 496.758     | 531.413     | 368.191     | 287.037     |
| Piauí                        | 217.886     | 216.704     | 249.129     | 270.443     | 208.111     | 245.378     |
| Ceará                        | 245.432     | 251.650     | 245.878     | 324.278     | 339.602     | 381.014     |
| Rio Grande do Norte          | 103.630     | 104.842     | 106.458     | 115.736     | 91.376      | 83.052      |
| Paraíba                      | 169.667     | 199.987     | 167.485     | 203.277     | 164.539     | 167.272     |
| Pernambuco                   | 331.409     | 316.562     | 330.701     | 356.041     | 258.630     | 304.788     |
| Alagoas                      | 105.160     | 115.576     | 117.986     | 142.774     | 115.064     | 123.331     |
| Sergipe                      | 95.276      | 101.234     | 95.892      | 115.271     | 99.774      | 100.606     |
| Bahia                        | 541.566     | 548.123     | 637.225     | 739.006     | 669.126     | 761.528     |
| Minas Gerais                 | 453.998     | 463.515     | 480.631     | 551.488     | 496.677     | 551.617     |
| Espírito Santo               | 70.712      | 60.585      | 59.380      | 69.140      | 73.288      | 84.356      |
| Rio de Janeiro               | 77.428      | 76.235      | 77.671      | 91.280      | 53.680      | 58.482      |
| Guanabara                    | 5.038       | -           | -           | -           | -           | -           |
| São Paulo                    | 326.780     | 278.349     | 273.187     | 282.070     | 218.016     | 227.594     |
| Paraná                       | 554.488     | 478.453     | 454.103     | 466.397     | 369.875     | 371.051     |
| Santa Catarina               | 207.218     | 206.505     | 216.159     | 234.973     | 203.347     | 193.663     |
| Rio Grande do Sul            | 512.303     | 471.622     | 475.286     | 497.172     | 429.958     | 441.467     |
| Mato Grosso do Sul           | -           | 57.853      | 47.943      | 54.631      | 49.423      | 64.862      |
| Mato Grosso                  | 46.090      | 56.118      | 63.383      | 77.921      | 78.762      | 112.978     |
| Goiás                        | 107.548     | 111.903     | 110.652     | 131.365     | 111.791     | 135.683     |
| Distrito Federal             | 1.913       | 1.859       | 2.652       | 3.420       | 2.459       | 3.955       |

Fonte: IBGE, Censo agropecuário, 2006.

Avaliando o número de estabelecimentos rurais nos Estados, em 2006, em comparação com os dados dos censos anteriores, constata-se que em dez estados da federação ocorreu uma redução do número de estabelecimentos rurais. Na Região Nordeste do Brasil isto se observa em Pernambuco, Maranhão, Rio Grande do Norte e Paraíba; Região Sudeste, São Paulo e Rio de Janeiro; no estado do Amazonas, na Região Norte, e na Região Sul, no Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

O aumento do número de estabelecimentos no Centro-Oeste, Norte e Bahia estão relacionados ao deslocamento da fronteira agropecuária nesta direção, como constatou o IBGE (2012). Esta expansão, por sua vez, também é acompanhada por desigualdades regionais. Já que os produtos que constituem as *commodities*, estão apoiados por toda uma logística de pesquisa, circulação, armazenamento, processamento e distribuição da produção, destaca o IBGE (2012).

Em que pese à importância e a organização das cadeias produtivas para produtos com expressão na agricultura patronal, os quais têm contribuído sobremaneira com as exportações brasileiras, a agricultura familiar mantém sua sustentabilidade econômica, social e ambiental, haja vista os índices de produção e geração de trabalho nestes estabelecimentos.

De acordo com a Lei 11.326, de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, estão enquadrados como agricultura familiar aqueles estabelecimentos rurais com área de até quatro módulos fiscais<sup>4\*</sup> e mão de obra basicamente familiar.

Com base nesta classificação e nos dados do Censo Agropecuário, Grossi e Marques (2010), assinalam a importância socioeconômica destes estabelecimentos familiares, conforme quadro 3.

Mesmo constituindo o maior número dos estabelecimentos, 84% do total, ocupam apenas 24% do total da área ocupada pelos estabelecimentos agropecuários brasileiros, configurando a área média de 18,37 hectares/estabelecimento. Os resultados sociais e econômicos são os mais significativos, pois a agricultura familiar ocupa 74% da mão de obra rural, compreendendo mais de doze milhões de pessoas, com uma média de 15,4 pessoas/100 hectares, em contra partida apenas 1,7 pessoas/100 ha na agropecuária não familiar. Economicamente geram 38% do valor bruto da produção e 34% das receitas do campo.

---

<sup>4</sup>Módulo Fiscal constitui a porção de terra mínima necessária para que o agricultor tenha condições de manter-se em seu estabelecimento. O tamanho do Módulo Fiscal é estabelecido pelo INCRA, sendo específico para cada Estado, varia de acordo com a qualidade do solo, relevo, condições de acesso, clima, entre outros fatores.

**Quadro 3** - Caracterização dos estabelecimentos agropecuários conforme classificação de agricultura familiar (Lei 11.326 – Brasil 2006)

| Características                       | Agricultura Familiar |     | Não Familiar |     |
|---------------------------------------|----------------------|-----|--------------|-----|
|                                       | Valor                | (%) | Valor        | (%) |
| Número de estabelecimentos            | 4.367.902            | 84% | 807.587      | 16% |
| Área (em milhões de ha)               | 80,3                 | 24% | 249,7        | 76% |
| Mão de obra (em milhões de pessoas)   | 12,3                 | 74% | 4,2          | 26% |
| Valor da produção (em bilhões de R\$) | 54,4                 | 38% | 89,5         | 62% |
| Receita                               | 41,3                 | 34% | 80,5         | 66% |

**Fonte:** Grossi e Marques, 2010, com base no Censo Agropecuário, IBGE, 2006.

O rendimento financeiro por hectare equivale a R\$ 677,00, aproximadamente o dobro dos R\$ 358,00 gerados na agricultura não familiar.

Esta eficiência no uso da terra é visualizada na tabela 6, que demonstra a distribuição da quantidade de produto segundo o tipo de agricultura.

Os dados ilustram a contribuição da agricultura familiar na produção de gêneros alimentícios de primeira necessidade. Na pecuária, com 30% do rebanho bovino os estabelecimentos familiares produziram 58% do leite e mais 67% do leite de cabra; aproximadamente 60% dos suínos e 50% das aves.

Quanto à produção vegetal, em que pese deterem apenas 24% da área, os estabelecimentos familiares são responsáveis por 46% do milho produzido; 34% do arroz; 21% do trigo; 34% e 55% dos cafés, tipo *arábica* e *canéfora*, respectivamente; 77% do feijão preto (*Phaseolus vulgaris* L); 84% do feijão fradinho ou de corda (*Vigna unguiculata*); 54% do feijão carioca (*Phaseolus spp*) e 87% da mandioca. Devem-se considerar ainda os 16% da soja produzida, uma das culturas com maior extensão de área cultivada no país.

**Tabela 6** - Distribuição da quantidade relativa (%) do produto, segundo tipo de agricultura – Brasil 2006.

| <b>Tipo de produção/produto</b>       | <b>Agricultura familiar</b> | <b>Agricultura não familiar</b> | <b>Total</b> |
|---------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------|
| <b>Produção Vegetal</b>               | <b>40,0</b>                 | <b>60,0</b>                     | <b>100,0</b> |
| Arroz em casca                        | 33,9                        | 66,1                            | 100,0        |
| Feijão preto                          | 76,8                        | 23,2                            | 100,0        |
| Feijão de cor                         | 53,9                        | 46,1                            | 100,0        |
| Feijão fradinho                       | 83,8                        | 16,2                            | 100,0        |
| Mandioca                              | 86,7                        | 13,3                            | 100,0        |
| Milho em grão                         | 45,9                        | 54,1                            | 100,0        |
| Soja                                  | 15,7                        | 84,3                            | 100,0        |
| Trigo                                 | 21,2                        | 78,8                            | 100,0        |
| Café <i>arábico</i> em grão (verde)   | 34,2                        | 65,8                            | 100,0        |
| Café <i>canephora</i> em grão (verde) | 55,0                        | 45,0                            | 100,0        |
| <b>Tipo de produção/produto</b>       | <b>Agricultura familiar</b> | <b>Agricultura não familiar</b> | <b>Total</b> |
| <b>Pecuária</b>                       | <b>(1)</b>                  | <b>(1)</b>                      | <b>(1)</b>   |
| Bovinos                               | 30,3                        | 69,7                            | 100,0        |
| Leite de vaca                         | 58,1                        | 41,9                            | 100,0        |
| Leite de cabra                        | 67,1                        | 32,9                            | 100,0        |
| Aves                                  | 50,0                        | 50,0                            | 100,0        |
| Suínos                                | 59,0                        | 41,0                            | 100,0        |

Fonte: DIEESE/MDA, 2011, com base no IBGE, Censo Agropecuário, 2006.

A estes produtos somam-se os hortifrutigranjeiros, sejam as hortaliças e frutas, que tem nas unidades familiares rurais, seus mais fiéis cultivadores. Outras culturas que preservam a vegetação, como a erva-mate no sul do Brasil advêm de pequenas unidades familiares, assim como parcela do cacau produzido no estado da Bahia é oriundo deste tipo de agricultura.

## 2.2 A Produção Agrícola e Pecuária

Com a quinta maior extensão territorial (Rússia em primeiro, sucedida pelo Canadá, EUA e China), o Brasil destaca-se na produção e exportação de diversos produtos agrícolas e pecuários. De acordo com o Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (2011), o Brasil liderou a produção e a exportação dos seguintes produtos agropecuários, segundo quadro 4.

**Quadro 4 - Posição do Brasil no Ranking Mundial como Produtor e Exportador de Produtos Agropecuários em 2011.**

| <b>Produto</b>  | <b>Lugar ocupado na produção</b> | <b>Lugar ocupado como exportador</b> | <b>Previsão para 2021/2022</b> |
|-----------------|----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Açúcar          | 1 <sup>o</sup>                   | 1 <sup>o</sup>                       | 1 <sup>o</sup>                 |
| Café            | 1 <sup>o</sup>                   | 1 <sup>o</sup>                       | 1 <sup>o</sup>                 |
| Suco de laranja | 1 <sup>o</sup>                   | 1 <sup>o</sup>                       |                                |
| Etanol          | 2 <sup>o</sup>                   | 1 <sup>o</sup>                       |                                |
| Carne Bovina    | 2 <sup>o</sup>                   | 3 <sup>o</sup>                       | 1 <sup>o</sup> /Ásia           |
| Fumo            | 2 <sup>o</sup>                   | 1 <sup>o</sup>                       |                                |
| Soja em grão    | 2 <sup>o</sup>                   | 2 <sup>o</sup>                       | 1 <sup>o</sup>                 |
| Couros e peles  | 2 <sup>o</sup>                   | 4 <sup>o</sup>                       |                                |
| Carne frango    | 3 <sup>o</sup>                   | 1 <sup>o</sup>                       | 1 <sup>o</sup>                 |
| Óleo de soja    | 4 <sup>o</sup>                   | 2 <sup>o</sup>                       |                                |
| Farelo de soja  | 4 <sup>o</sup>                   | 2 <sup>o</sup>                       |                                |
| Milho           | 4 <sup>o</sup>                   | 4 <sup>o</sup>                       | 4 <sup>o</sup>                 |
| Carne suína     | 4 <sup>o</sup>                   | 4 <sup>o</sup>                       |                                |
| Algodão         | 5 <sup>o</sup>                   | 5 <sup>o</sup>                       |                                |

**Fonte:** Ministério de Desenvolvimento Indústria e Comércio Exterior, 2011.

(1) – MAPA/AGE – Plano Agrícola e Pecuário 2012/2013.

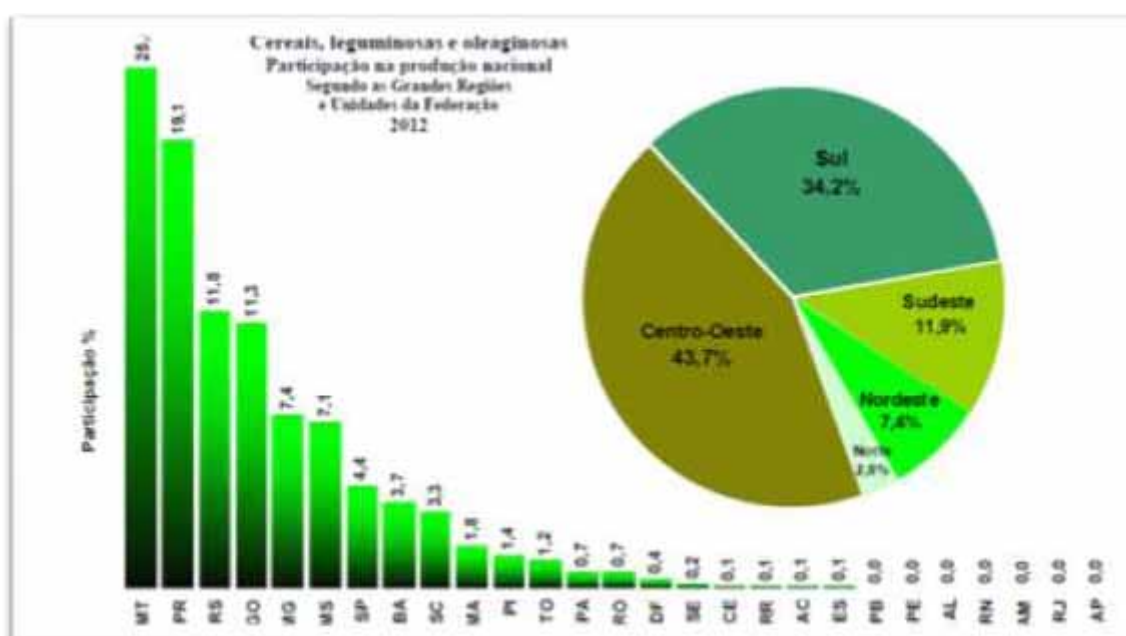
Em uma combinação de vantagens geográficas e climáticas: extensão da área, tipo de solos, disponibilidade de água e sol, bem como, contando com o desenvolvimento de tecnologias biológicas adaptadas às novas fronteiras agrícolas, a produção atual soma cerca de US\$100 bilhões, de acordo com Tenório (2011).

Esta posição no ranking mundial é assegurada com safras que adquirem novos recordes e garantem à agropecuária uma participação acima de cinco percentuais no Produto Interno Bruto. De acordo com o MAPA (2012), em 2011, este percentual foi de 5,72%, mostrando o peso do setor primário na economia brasileira, quando a safra nacional de cereais, leguminosas e oleaginosas<sup>5</sup> chegou a 160,1 milhões de toneladas. O arroz, o milho e a soja são os principais produtos deste grupo, com aproximadamente 85% da área plantada (IBGE, 2012).

<sup>5</sup>Compreende os seguintes produtos: algodão herbáceo (caroço de algodão); amendoim (em casca); arroz (em casca); mamona (baga); feijão, milho, soja, aveia, cevada, girassol, sorgo, trigo e triticales (todos em grão).

A distribuição da produção destes três grupos de grãos, entre as grandes regiões do Brasil, conforme levantamento do IBGE e da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB/MAPA) se deu na seguinte proporção: Centro Oeste: 43,7%, Sul: 34,2%, Sudeste: 11,9%, Nordeste: 7,4% e Norte: 2,8% (IBGE, 2012). Com relação às Unidades da Federação, a liderança na produção de grãos fica para os estados do Mato Grosso (25%), Paraná (19,1%), Rio Grande do Sul (11,8%) e Goiás (11,3%), em conformidade com a figura 4, abaixo.

**Figura 4** - Participação das Grandes Regiões e Estados na produção de Cereais Leguminosas e Oleaginosas, Brasil 2012.



Fonte: IBGE, estatística da produção agrícola, 2012.

Se o Brasil alcançou volumes recordes na safra de 2011, este crescimento ocorreu num espaço de tempo relativamente curto, pouco mais de três décadas e meia e as projeções são de aumento até o final da presente década. A evolução da produção foi resumida por Tenório (2011), podendo ser visualizada no quadro 5.

**Quadro 5** - Brasil: Evolução da Produção de Grãos 1976 - 2012 (em mil toneladas)

| Ano                          | 1976/77  | 1986/8   | 1996/97  | 2006/07   | 2011/12 <sup>(1)</sup> |
|------------------------------|----------|----------|----------|-----------|------------------------|
| Produção Brasileira De Grãos | 46.943,1 | 64.949,3 | 78.426,7 | 131.750,6 | 160.100,0              |

Fonte: CONAB *apud* Tenório, 2011.

(1) : IBGE (2012).

Somente nos grãos de soja, milho, trigo, arroz e feijão, a previsão é que passem das atuais 153,3 para 185,6 milhões em 2021/2022, seja um crescimento de 21,0% (IBGE, 2012). A tabela 7 apresenta a safra de 2011/2012 e as projeções para 2021/2022 dos principais produtos da agropecuária brasileira que compõe o mercado de exportáveis.

Outros produtos com previsão de aumentos acima de 20%, na próxima década, são o açúcar (25,7%), a celulose (29,7%), a laranja, a uva e a maçã com 22,0%, 22,7% e 32,6%, respectivamente e o café 41,2%.

Com referências as carnes, a previsão segundo o MAPA e a EMBRAPA é de que aumente cerca de 10,9 milhões de toneladas, passando das 25.309 mil toneladas para 36.233 mil toneladas. Em termos relativos, as projeções são de 22% para carne suína, 32,3% para a bovina e 56,1% para a carne de frango.

Sugere atenção, entretanto, a redução na produção da mandioca e da batata inglesa, dois produtos importantes na alimentação humana e no mercado interno. As projeções para cultura da banana também se situam abaixo de outras frutas evidenciadas na tabela 7.

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, MAPA (2012), através da Assessoria de Gestão Estratégica, o aumento da produção agrícola deverá ocorrer fundamentada na produtividade. Entretanto, apenas a produtividade não dará conta da ampliação prevista na produção. A previsão é de que sete milhões de hectares sejam incorporados às áreas de lavouras, que passarão de 64,9 milhões de hectares em 2012 para 71,9 milhões em 2022.

As culturas com previsão de redução de área são o arroz, o feijão, o trigo, o café, a mandioca e a banana (MAPA, 2012). Mesmo com perspectivas de aumento na produtividade, o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (2012) preveem ligeiro aumento na importação de arroz, feijão, trigo e ainda do leite.



**Tabela 7 - Resultado de Projeções da Produção de 2011/12 a 2021/22, Brasil.**

| <b>Produto</b> | <b>Unidade</b> | <b>2011/12</b> | <b>2021/22</b> | <b>Variação %</b> |
|----------------|----------------|----------------|----------------|-------------------|
| Arroz          | Mil t          | 13.208         | 15.242         | 15,4              |
| Feijão         | Mil t          | 3.630          | 4.093          | 12,8              |
| Milho          | Mil t          | 59.651         | 70.421         | 18,1              |
| Soja Grão      | Mil t          | 71.100         | 88.913         | 25,1              |
| Soja Farelo    | Mil t          | 28.731         | 34.385         | 19,7              |
| Soja Óleo      | Mil t          | 7.426          | 9.007          | 21,3              |
| Trigo          | Mil t          | 5.680          | 6.937          | 22,1              |
| Carne Frango   | Mil t          | 13.028         | 20.332         | 56,1              |
| Carne Bovina   | Mil t          | 8.947          | 11.834         | 32,3              |
| Carne Suína    | Mil t          | 3.334          | 4.067          | 22,0              |
| Café*          | Milhões sacas  | 50             | 71             | 41,2              |
| Leite          | Milhões litros | 32.539         | 39.250         | 20,6              |
| Mandioca       | Mil t          | 26.269         | 25.642         | -2,4              |
| Batata Inglesa | Mil t          | 145            | 134            | -7,1              |
| Algodão Pluma  | Mil t          | 2.155          | 2.241          | 4,0               |
| Cana de Açúcar | Mil t          | 607.852        | 793.206        | 30,5              |
| Fumo           | Mil t          | 976            | 1.145          | 17,3              |
| Açúcar         | Mil t          | 38.653         | 48, 603        | 25,7              |
| Laranja        | Mil t          | 19.332         | 23.593         | 22,0              |
| Papel          | Mil t          | 10.242         | 12.696         | 24,0              |
| Celulose       | Mil t          | 14.487         | 18.790         | 29,7              |
| Cacau          | Mil t          | 253            | 259            | 2,6               |
| Uva            | Mil t          | 1.451          | 1.780          | 22,7              |
| Maçã           | Mil t          | 1.366          | 1.811          | 32,6              |
| Banana         | Mil t          | 661            | 689            | 4,3               |

**Fonte:** AGE/MAPA e SGE/Embrapa, 2012.

Nota: Cana de açúcar - refere-se à cana destinada à produção de açúcar, álcool, e outros fins como forrageiras e cachaças. café refere-se a 2019/20

No mesmo período, o milho, a soja em grão, a carne bovina e de frango, o café, o açúcar, a celulose, o suco de laranja, compõe uma projeção de acréscimos nas exportações que variam de 16% até 45%, a depender do produto. Só para celulose a previsão é de mais 40,1% de aumento e no caso do papel, 18,4%.

As previsões, portanto, apontam um cenário delicado para os produtos alimentares vegetais, os quais demonstram os menores índices de aumento na produção, inclusive com redução, como as já citadas culturas da mandioca e da batata inglesa. Conjuntamente, tais previsões se associam as tendências do padrão alimentar da atualidade, fundamentado na maior ingestão de proteínas de origem animal, mesmos em detrimento de um balanço nas fontes de energia, vitaminas e minerais.

Com 48% da área dos estabelecimentos agropecuários ocupadas com pastagens e um território continental, o efetivo do rebanho bovino brasileiro atingiu 209,5 milhões de cabeça em 2010, de acordo o levantamento da Produção Pecuária Municipal do IBGE 2010 (IBGE, 2011). Com este rebanho em 2011 o Brasil foi o 2º produtor mundial de carne bovina e o 3º exportador, com destaque na produção e exportação de couros e peles. .

Na sequência quantitativa o número de cabeças de suínos foi de 38,9 milhões, sendo que Santa Catarina era responsável por 20% desta criação. Os ovinos atingiram 17,4 milhões de cabeças e os caprinos 9,3 milhões. A Região Nordeste possuía os maiores efetivos destas criações, sendo 90% dos caprinos e 57% dos ovinos.

No Sul, a criação de ovinos tem dupla finalidade, carne e lã. Em 2010, de acordo com o IBGE (2011) a produção de lã foi de 11,7 mil toneladas geradas com a tosquia de 3,9 milhões de ovinos.

Com relação às aves os números foram um pouco abaixo dos levantados no Censo Agropecuário de 2006, mas mantiveram o Brasil na 1ª posição enquanto exportador de carne de frango e a perspectiva de manter esta posição no final de uma década. A Região Sul é responsável por cerca de 50% destas criações. Já o efetivo de codornas apresentou aumento em 2010, chegando a 13,0 milhões de cabeças.

Outro produto de origem animal que vem perdendo espaço para os tecidos sintéticos é a seda. De 2009 para 2010 a produção foi reduzida em 26%, representado 3,7 mil toneladas, concentradas basicamente no Estado do Paraná.

Uma cultura importante na economia brasileira é a apicultura que gerou, em 2010, 38,0 mil toneladas de mel, além de outros produtos importantes na cadeia produtiva, como o pólen e a própolis. A criação de abelhas tem aportado resultados também no aumento da produção de frutos, onde têm sido introduzidas com a finalidade de polinização dos cultivos.

Somando-se as safras de grãos e as demais culturas de lavoura, a fruticultura e a olericultura representam setores da agricultura brasileira de grande expressão social. Conforme a Coordenação Geral para Culturas Permanentes, MAPA (2011) e Fachinello e Nachtigal (EMBRAPA/CPACT, 2012), o Brasil ocupa o 3º lugar na produção mundial de frutas. Em 2010, a safra de frutas foi 42.101 milhões de toneladas (Quadro 6). Safra esta que se repetiu em valores aproximados, no ano seguinte.

A área de plantio abrangeu cerca de 2.240.451 hectares em 2010, distribuídos de acordo com o clima, nas seguintes proporções: frutas tropicais com 1.034.708 hectares; subtropicais 928.552 hectares e temperadas 135.857 hectares (IBGE *apud* EMBRAPA, 2012).

Somado ao resultado econômico decorrente das exportações e do mercado interno, a fruticultura é um segmento importante da agricultura brasileira por estar fundamentada em pequenas e médias propriedades e com grande demanda de mão de obra, empregando 34% de mão de obra agrícola, seja 5,6 milhões de pessoas (IBRAF, 2013).

**Quadro 6** - Produção e área plantada das 20 espécies de frutas de maior destaque, Brasil, 2010.

| <b>Fruta</b> | <b>Produção (t)</b> | <b>Área (ha)</b> |
|--------------|---------------------|------------------|
| Laranja      | 18.101.708          | 834.270          |
| Banana       | 6.962.792           | 494.460          |
| Abacaxi*     | 2.963.632           | 60.016           |
| Melancia     | 2.052.928           | 96.477           |
| Coco-da-baía | 1.891.687           | 276.616          |
| Mamão        | 1.871.295           | 34.717           |
| Uva          | 1.351.160           | 81.275           |
| Maçã         | 1.279.026           | 38.717           |
| Manga        | 1.188.911           | 76.568           |
| Tangerina    | 1.122.730           | 61.670           |
| Limão        | 1.020.345           | 44.194           |
| Maracujá     | 920.158             | 62.243           |
| Melão        | 478.431             | 18.870           |
| Goiaba       | 316.363             | 15.677           |
| Caqui        | 164.495             | 8.652            |
| Abacate      | 152.181             | 11.051           |

| <b>Fruta</b> | <b>Produção (t)</b> | <b>Área (ha)</b> |
|--------------|---------------------|------------------|
| Figo         | 25.727              | 2.934            |
| Pera         | 16.367              | 1.540            |
| Marmelo      | 964                 | 209              |
| <b>Total</b> | <b>42.101.639</b>   | <b>2.240.451</b> |

**Fonte:** IBGE/Ibraf - \*Em mil frutos, conversão: 1 fruto = 2,5 Kg (Região Sul-Sudeste, exceto PR (1,6 kg)), 2,1 kg (Região Centro-Oeste) e 1,8 kg (para as demais regiões). Fonte: FNP

Além das frutas cultivadas, distribuídas entre perenes e anuais, o Brasil tem uma flora diversificada de frutas silvestres, as quais podem destacar-se para segmentos específicos do mercado, contribuindo com as economias locais e fortalecendo a preservação dos recursos, através da geração de renda a partir dos mesmos. E o caso do umbu no Semiárido, do pequi no Cerrado, da castanha - do - pará, cupuaçu e açaí no Bioma Amazônico e do pinhão no Sul, isto, entre uma diversidade de outras frutas e castanhas.

A laranja lidera em área plantada e em volume de produção e o suco de laranja entra na pauta das exportações brasileiras, junto aos produtos de maior expressão como o café, a soja e o açúcar, posicionando o Brasil como o maior produtor e exportador de suco de laranja. Segundo Kist *et al* (2012), o Brasil exporta 25 espécies de frutas frescas, incluindo mais espécies, classificadas na categoria “outras”, devido o volume individual de cada uma delas. Em 2011 estas exportações representaram 681.268 toneladas.

Estes números apresentaram decréscimo de 10,29% em relação a 2010, conforme dados da Secretaria de Comércio Exterior (SECEX) divulgados pelo Instituto Brasileiro de Frutas (IBRAF, 2011). Esta redução foi atribuída à crise na Europa, uma vez que a União Europeia absorve cerca de 70% do total exportado pelo Brasil. A redução no volume exportado não afetou o valor obtido que ficou em US\$ 633 milhões.

As exportações brasileiras de frutas equivalem a 31% do total produzido, somando-se frutas frescas e processadas. Do seguimento de frutas processadas, a castanha de caju tem destaque na pauta de exportações, sendo o estado do Ceará o principal produtor. As polpas de açaí, cupuaçu, a água de coco, o suco de uva e de frutas tropicais como caju, manga, goiaba, são produtos importantes na produção brasileira e tem recebido apoio do projeto *Brazilian fruit* do IBRAF e da Agência Brasileira de Promoção das Exportações (APEX), que visa promover a venda para o mercado externo das frutas brasileiras.

Quanto às importações, o maior volume é constituído pelas frutas frescas, e entre estas, a pera entra em maior quantidade, seguida de maçãs, uvas e ameixas (IBRAF, 2011). O crescimento das importações brasileiras acompanha a maior demanda decorrente da

distribuição da renda, indicando que o Brasil tem um mercado interno crescente. O comportamento das exportações e importações de frutas frescas pode ser observado na figura 5.

**Figura 5** - Evolução da Balança Comercial de Frutas Frescas, Brasil, 1997-2010.



Fonte: Informativo CGPCP. Fruticultura. MAPA, 2011.

A queda do saldo da balança comercial, com o aumento das importações concomitante a redução das exportações, indica que o setor produtivo necessita de planejamentos imediatos com vistas a atender as demandas internas, apoiando a fruticultura. Tal apoio representa um meio de incentivar e fortalecer a agricultura familiar, onde esta centrada a produção de frutas como também de repensar o modelo alimentar da população, haja vista o baixo índice de ingestão de verduras e frutas, como preconiza a Organização Mundial de Saúde (OMS).

**Quadro 7** - Exportações brasileiras de frutas frescas em volume (kg) e valor total (US\$), 2010/2011.

| Fruta    | 2010        | 2011        | Var. (%) |
|----------|-------------|-------------|----------|
| Melão    | 177.828.525 | 169.575.730 | -4,64    |
| Manga    | 124.694.284 | 126.43.774  | 1,39     |
| Banana   | 139.533.134 | 110.053.925 | -21,14   |
| Maça     | 90.839.409  | 48.666.209  | -46,43   |
| Laranja  | 37.821.810  | 33.310.972  | -11,93   |
| Melancia | 28.261.716  | 29.287.478  | 3,63     |

| <b>Fruta</b>      | <b>2010</b>        | <b>2011</b>        | <b>Var. (%)</b> |
|-------------------|--------------------|--------------------|-----------------|
| Mamão             | 27.057.332         | 28.822.524         | 6,52            |
| Abacate           | 2.699.698          | 3.263.236          | 20,87           |
| Abacaxi           | 1.889.842          | 2.238.300          | 18,44           |
| Figo              | 1.446.458          | 1.455.787          | 0,64            |
| Tangerina         | 1.977.479          | 921.432            | -53,40          |
| Outras frutas     | 815.879            | 672.898            | -17,52          |
| Coco              | 407.737            | 479.345            | 17,56           |
| Goiaba            | 147.348            | 137.455            | -6,71           |
| Pomelo            | 67.335             | 44.415             | -34,04          |
| Outros cítricos   | 4.519              | 26.561             | 487,76          |
| Pêra              | 22.738             | 16.128             | -29,07          |
| Framboesa/Amora   | 10.866             | 9.714              | -10,60          |
| Airela/Mirtilo    | 2.38               | 3.432              | 44,02           |
| Cereja            | 48                 | 1.385              | 2785,42         |
| Ameixa            | 354                | 1.063              | 200,28          |
| Damasco           | 112                | 91                 | -18,75          |
| Pêssego           | 174                | Zero               | -100,00         |
| Morango           | 2.976              | Zero               | -100,00         |
| Mangostão         | 2.208              | Zero               | -100,00         |
| Kiwis             | 142                | Zero               | -100,00         |
| <b>Total (kg)</b> | <b>759.420.595</b> | <b>681.268.286</b> | <b>-10,29</b>   |
| <b>(US\$)</b>     | <b>609.612.136</b> | <b>633.639.942</b> | <b>3,94</b>     |

**Fonte:** Secex/Elaboração: IBRAF (6/1/12)

\*Limas: vide limões, pois as estatísticas de limões e limas foram agrupadas

\*Caqui: vide outras frutas.

Constituindo o grupo dos hortifrutigranjeiros, as hortaliças representam outro segmento importante na agricultura brasileira, contudo deparar-se com um consumo ainda aquém daquele preconizado pela Organização Mundial da Saúde, que deve ser de 400g/pessoa/dia de hortifrútiis. Segundo Melo (2010), este consumo, no Brasil, situa-se na faixa de 132g/pessoa/dia.

Do ponto de vista social, 60% da olericultura brasileira é desenvolvida em propriedades familiares de até 10 hectares. Estima-se que de 3 a 6 empregos diretos por hectare são gerados nesta atividade e o mesmo número de empregos indiretos de acordo com

Vilela e Melo (2010). São cerca de 8 a 10 milhões de pessoas que dependem da olericultura, conforme salientou Vilela (2012).

**Quadro 8** - Principais produtos de olericultura em volume de produção, Brasil 2011.

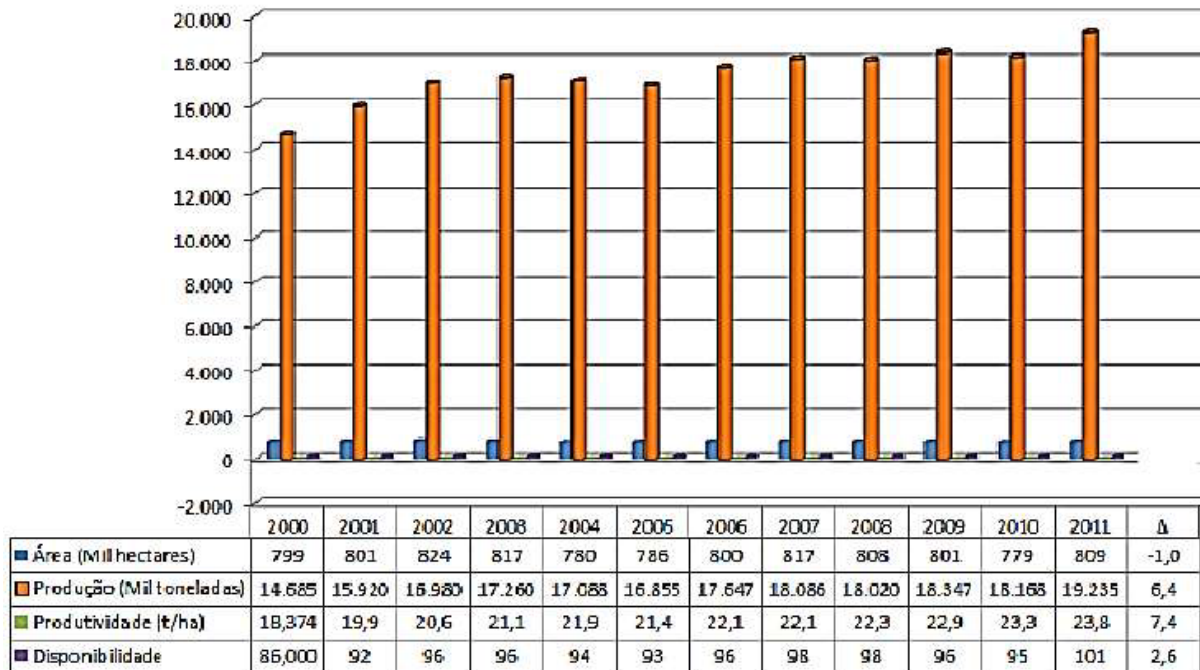
| <b>Produto</b>    | <b>Produção em mil t</b> |
|-------------------|--------------------------|
| Batata            | 3.917,00                 |
| Tomate            | 4.417,00                 |
| Cebola            | 1.523,00                 |
| Alho              | 143,300                  |
| Cenoura           | 780,80                   |
| Batata doce       | 544,80                   |
| Melão             | 499,00                   |
| Melancia          | 2.198,00                 |
| Outras hortaliças | 5.210,00                 |

**Fonte:** Vilela, 2012, EMBRAPA/CNPH.

Dados do IBGE de 2011 indicam que o volume produzido na safra do referido ano foi de 19.235.000 toneladas, ocupando uma área de 809.000 ha. Os produtos que apresentaram maior destaque foram batata, tomate, cebola, alho, cenoura, batata doce, melão, melancia e outras hortaliças, segundo quadro 8. Deve-se observar, entretanto, que o melão e a melancia já compõem as estatísticas da fruticultura.

Em 2011, apenas seis produtos representaram mais de 60% do volume total produzido: tomate, batata, cebola, cenoura, melão e melancia. Em 2005, estes mesmos produtos também responderam por 64% da produção, conforme Melo e Vilela (2010). A distribuição da produção nas grandes regiões segundo estes autores, é de 75% no Sudoeste e Sul e 25% no Nordeste e Centro Oeste.

Na categoria outras hortaliças, há uma diversidade de mais de cem espécies (MELO, 2010), que são cultivadas comercialmente com grandes variações regionais, devido às culturas alimentares locais e as demanda decorrentes destas.

**Figura 6** - Safras de hortaliças no Brasil, 2000 – 2011.

Fonte: IBGE, 2012, Produção Agrícola Municipal, *apud* Vilela, 2012.

A figura 6 mostra que a área com a olericultura manteve-se praticamente estável na última década. O aumento da produção, segundo a mesma fonte, deve-se aos aumentos de produtividade que passou de 18,4 para 23,8 toneladas/ha, entre 2000 e 2011.

### 2.3 Extração Vegetal e Silvicultura

A extração vegetal de produtos madeireiros e não madeireiros constitui fonte de renda para milhares de famílias. Estimativas do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), citados pelo IBGE (2011), indicam que 1,6 bilhões de pessoas no mundo e 80% da biodiversidade dependem diretamente da área de florestas, a qual ocupa 31% da superfície terrestre.

No Brasil, a área de florestas equivale a 60,7% do território nacional, segundo o Serviço Florestal e Brasileiro (SFB) (IBGE, 2011). Este total que perfaz 516 milhões de hectares refere-se a todas as áreas de reservas extrativistas; indígenas e de desenvolvimento sustentável; áreas de produção de recursos hídricos, do solo e de conservação da biodiversidade, incluindo inclusive as áreas ocupadas com florestas plantadas (IBGE, 2011).



Com tais dimensões em áreas de florestas, o país é um dos maiores produtores e consumidores mundiais de produtos de origem florestal e setores fundamentais da economia brasileira dependem deste setor. É o caso das siderurgias, indústrias de papéis e embalagens e a construção civil, de acordo com o Fórum Brasileiro de Desenvolvimento da Silvicultura (FBDS, 2012).

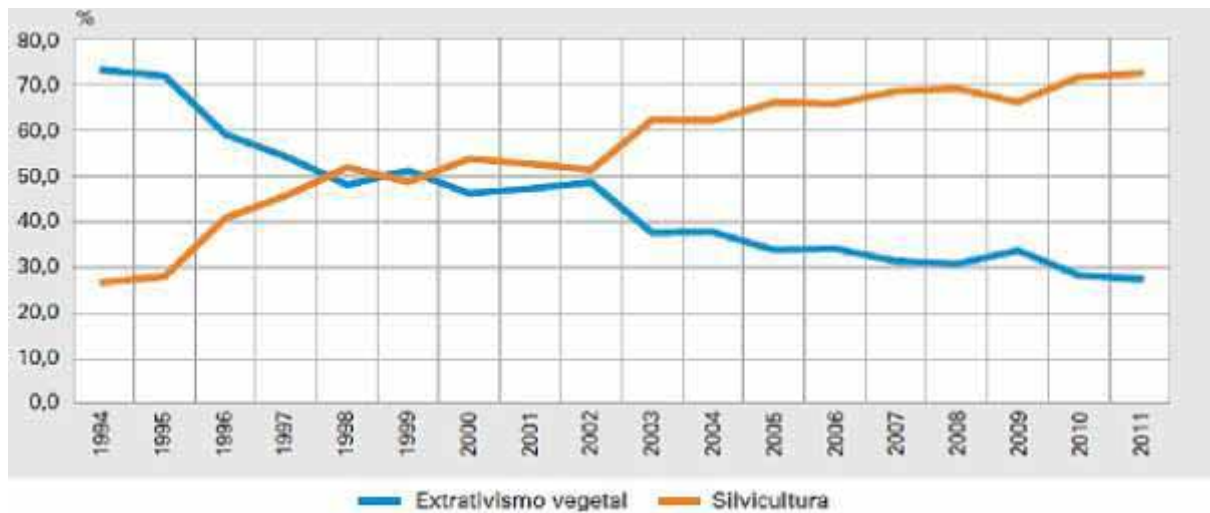
Ainda com base no FBDS (2012), o Brasil destaca-se com a principal indústria de celulose e como único produtor de carvão vegetal para uso siderúrgico. Entretanto, este carvão perde espaço em competitividade para o carvão mineral, que embora seja mais barato, a poluição resultante é maior e as condições de extração são bastante precárias para os trabalhadores.

A silvicultura vem apresentando índices crescentes na economia brasileira e representa uma possibilidade para a manutenção dos remanescentes de florestas nativas. O aumento no fornecimento de produtos madeireiros, a partir das florestas plantadas, mostra este crescimento. Estudos do IBGE (2011), a partir da pesquisa Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura (PEVS), que avalia a participação de produtos oriundos do extrativismo vegetal e da silvicultura, apontam que em 2011 a silvicultura participou com 72,6%, do total da produção do setor. Foram R\$ 13,1 bilhões do total levantado, enquanto a participação da extração vegetal foi de 27,4%, ou R\$ 5,00 bilhões, de acordo com a figura 7.

Em 2011, as florestas plantadas ocuparam sete milhões de hectares, distribuídos em: 69,9% com o gênero *Eucalyptos*, 23,4% com *Pinus* e 7% de outros gêneros, a exemplo do Tectona (*Tectona grandis*) e da Acácia, também exóticas e o paricá (*Schizolobium amazonicum*), a Seringueira (*Hevea sp*) e a araucária (*Araucária angustifólia*), espécies nativas.

Em termos financeiros, em 2010, as exportações obtidas com produtos das florestas plantadas representaram 3,7% do total das exportações (US\$ 201,9), chegando a US\$ 7,5 bilhões (IBGE, 2011).

A cadeia produtiva deste setor, florestas plantadas, é geradora de empregos de forma direta e indireta, e ainda empregos que decorrem do efeito renda gerado pelo setor. Em 2010 os empregos diretos e indiretos ultrapassaram dois milhões de pessoas (ABRA, 2011 *apud* IBGE, 2011).

**Figura 7 - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura 1994/2011**

**Fonte:** IBGE/Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária (2011).

Os dados apresentados na figura 7 são promissores uma vez que demonstram redução do extrativismo e o aumento da participação da silvicultura no valor da produção, tendência esta que teve início a partir de 1994. Com isto não se está negando que ainda ocorra a extração ilegal de madeiras nobres que são exploradas por madeireiras clandestinas, especialmente no Bioma Amazônico, madeiras estas resultantes da abertura de novas áreas para a pecuária bovina extensiva.

A implantação da silvicultura, especialmente no caso do Eucalipto, cultura predominante, não está livre dos impactos ambientais e sociais decorrentes das monoculturas. Situação esta denunciada por segmentos dos movimentos sociais do campo, que evidenciam as consequências da implantação desta monocultura em áreas antes ocupadas pela agricultura familiar, por terras indígenas e mesmo quilombolas. Um documentário que questiona estes avanços está disponível na rede e foi produzido pela Federação das Associações para Educação Popular, no estado do Espírito Santo (FASE/ES), 2004, intitulado “Cruzando o Deserto Verde”.

**Figura 8** - Participação de produtos madeireiros e não madeireiros da silvicultura, Brasil, 2011.



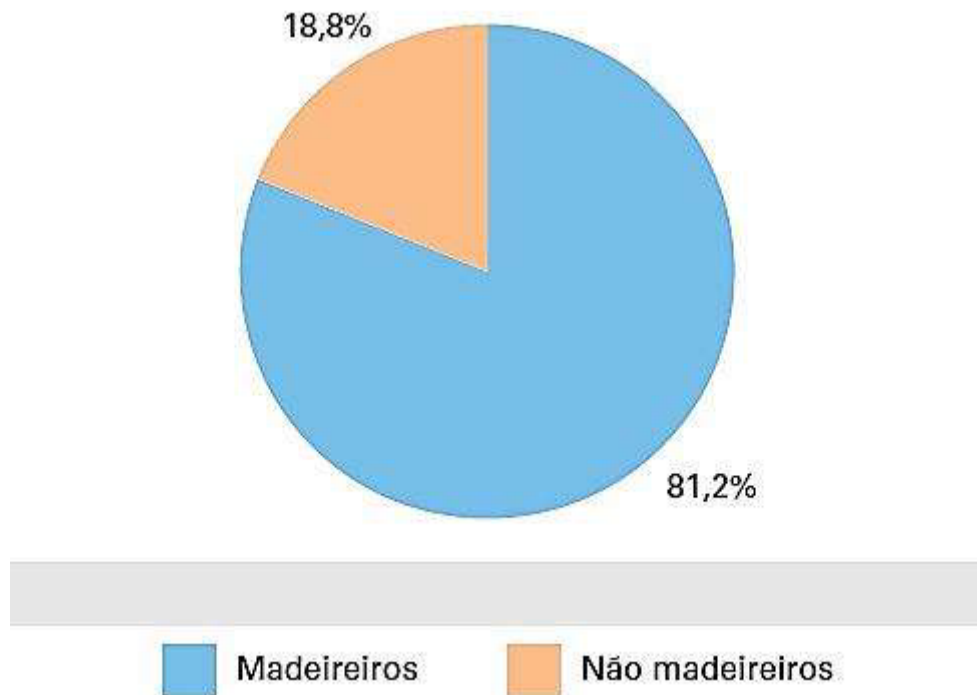
**Fonte:** IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária, Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura 2011.

Conforme levantamentos do IBGE (2011), a exploração madeireira na silvicultura (toras para celulose e outros fins, lenha e carvão vegetal), em 2011, foi responsável por 98,8% dos ingressos nesta atividade, perfazendo R\$ 13,0 bilhões. Já os produtos não madeireiros, representaram o valor R\$ 151,8 milhões ou 1,2%, dos ingressos do setor. Os produtos não madeireiros da silvicultura compreendem as folhas de eucalipto, cascas de acácia-negra e as resinas. A figura 8, acima, demonstra este percentual.

Ainda com base nos mesmos estudos do IBGE, na extração vegetal, os produtos não madeireiros assumem maior destaque e estão em uma diversidade maior. Pelo menos seis produtos destacaram-se em 2011, somando 90,6% do total deste segmento. São eles: coquinhos de açaí, amêndoas de babaçu, fibras de piaçava, erva-mate nativa, pó de carnaúba e castanha-do-pará. Outros produtos também compõem o extrativismo, tais como: o pinhão; outras fibras; o palmito, o umbu, a castanha de caju; a mangaba; oleaginosas como o pequi e o coco do licurí, entre outras.

A participação de produtos madeireiros na extração vegetal totalizou R\$ 4,0 bilhões, correspondendo à 81,2%, e aqueles não madeireiros somarão R\$ 935,8 milhões, ou 18,8%, conforme a figura 9, abaixo.

**Figura 9** - Participação dos produtos madeireiros e não madeireiros do extrativismo vegetal - Brasil – 2011

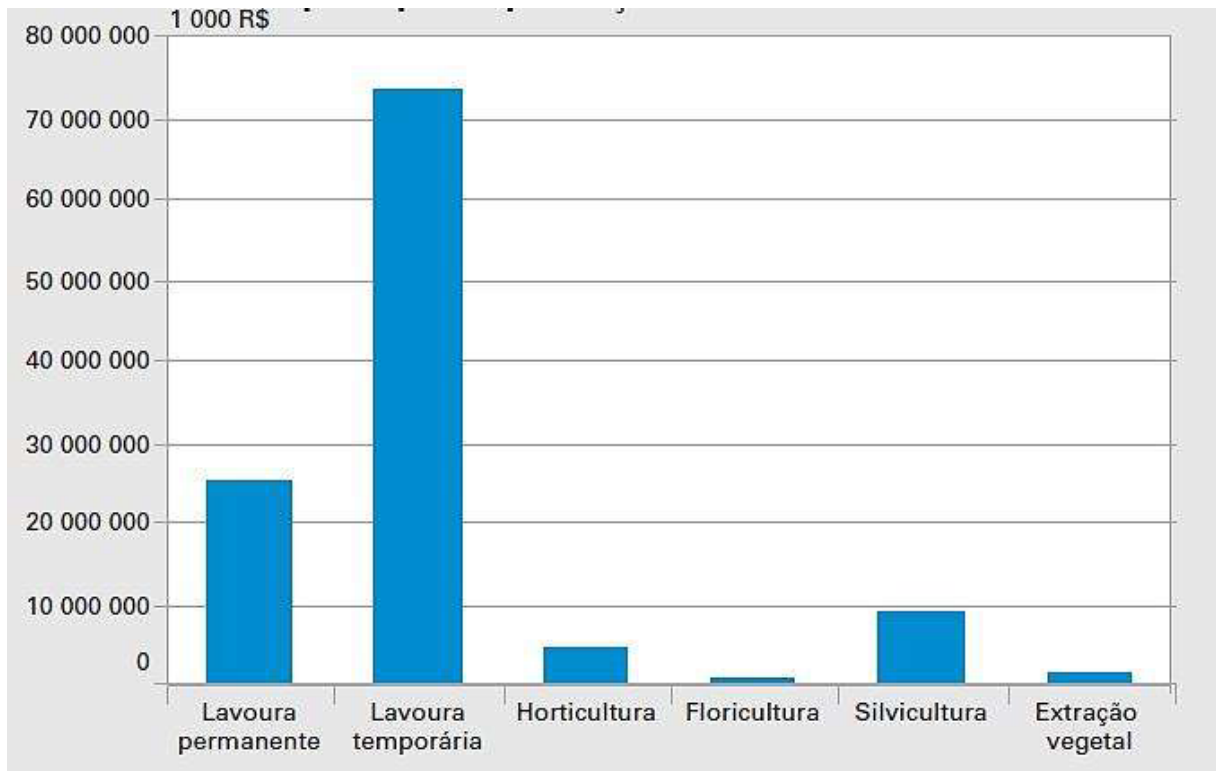


**Fonte:** IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária, Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura 2011.

Em resumo, e considerando os dados do último Censo Agropecuário (IBGE, 2006), a produção vegetal brasileira foi responsável por 77,1 % do total da produção primária, com R\$ 113 494 862 000,00 em valores absolutos sobre o total, que foi de R\$ 147 269 811 000,00.

Considerando os diferentes setores da produção vegetal, os ingressos gerados, em valores relativos, foram da seguinte forma: 64,61%, a partir das culturas de lavoura temporária, 22,25% pelas culturas de lavoura permanente, 7,55% da silvicultura, 3,85% da horticultura, 1,18% pela extração vegetal e 0,56% da floricultura. A figura 10, a seguir ilustra esta distribuição.

**Figura 10** - Valor da produção vegetal dos estabelecimentos, por tipo da produção – Brasil, 2006.



**Fonte:** IBGE/Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Agropecuária (2011).

### 3 CONTEXTUALIZANDO A UNIDADE DE ANÁLISE: DO TERRITÓRIO ESTADUAL AO TERRITÓRIO DE IDENTIDADE

Este capítulo apresenta as características geográficas do estado da Bahia bem como do setor produtivo agropecuário, focalizando a sua distribuição na área territorial do Estado, incluindo uma breve avaliação sobre a estrutura da posse da terra, seguindo-se de uma abordagem sobre a nova configuração geográfica adotada no Brasil: os Territórios de Identidade e, mais especificamente o Território de Identidade de Itapetinga, unidade de análise deste trabalho.

Com área de 564.733,177 km<sup>2</sup>, equivalendo a 6,63% da área total do Brasil, a Bahia é a 5ª unidade da federação em extensão. A população estimada em julho de 2012, conforme o IBGE (2011), era de 14.175.341, distribuída em 417 municípios que compõem as 14 Regiões Econômicas, segundo classificação da SEI e os 26 Territórios de Identidade (figura 25).

Diante desta dimensão, a Bahia ocupa o equivalente a 36,34% da Região Nordeste do Brasil e é responsável por 56% das exportações desta região (SEI 2011).

**Quadro 9** - Características geográficas e populacionais, Bahia.

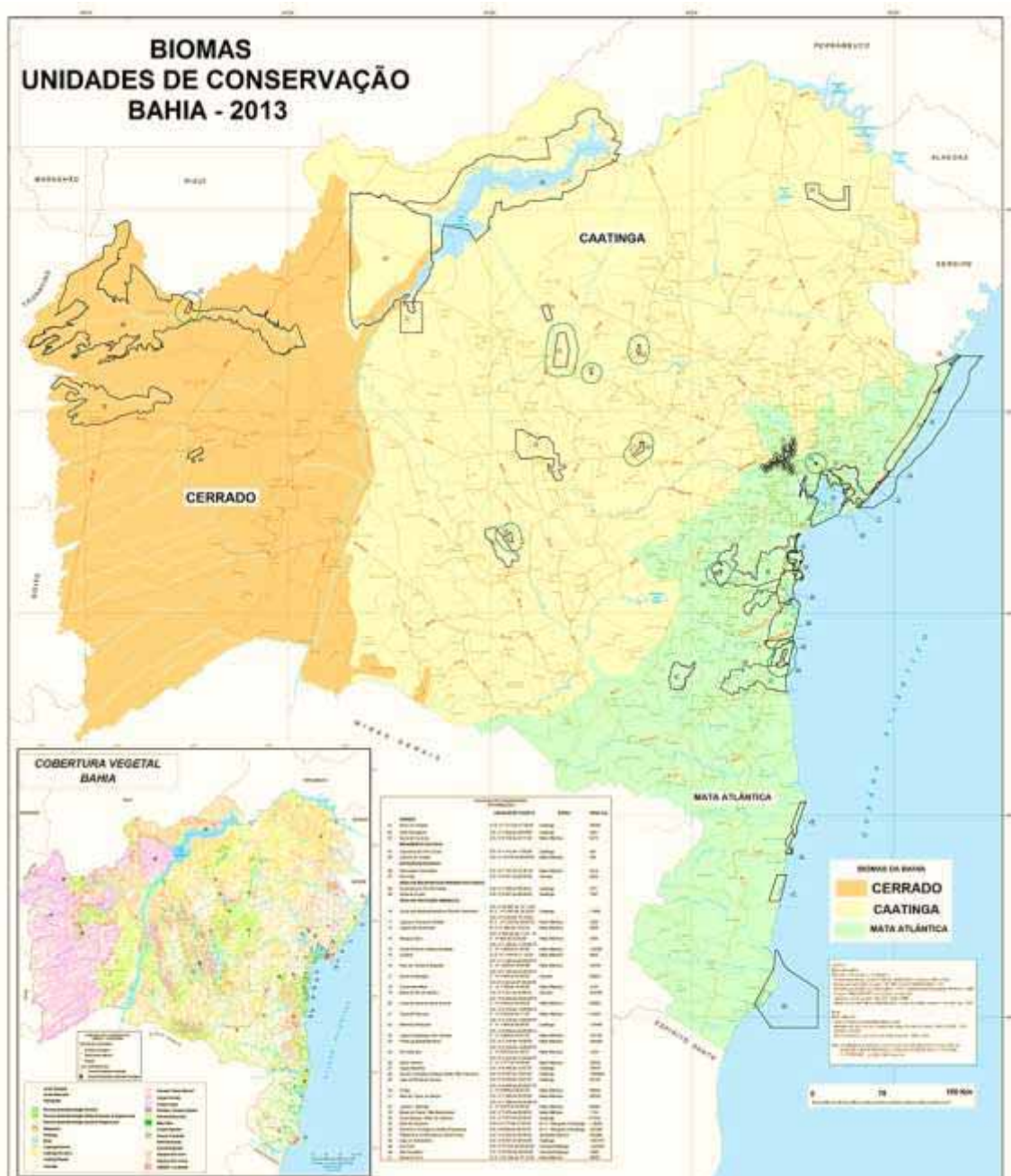
|   |  |       |
|---|--|-------|
| Área (km <sup>2</sup> )                             | 564. 733, 177  |       |
| Biomias (1)   | Cerrado: 25,3%, (20 municípios)<br>Caatinga: 68,7%, (255 Municípios)<br>Mata Atlântica: 6%, (143 Municípios)       |       |
| Clima   | Úmido, úmido a subúmido, semi-árido a árido.   |       |
| Pluviometria (mm/ano) (1)                           | 2600: no litoral de Salvador até Ilhéus;<br>Até400 mm: no extremo norte.   |       |
| Relevo (1)  | Planície Litorânea Reborda do Planalto e Planalto.   |       |
| Bacias hidrográficas (1)                            | Em número de 12 bacias. A do rio São Francisco é a maior bacia, comportando usinas hidroelétricas de grande porte. |       |
| População   | Urbana: 10.105.218<br>Rural: 3.916.214   |       |
| Densidade Demográfica (hab./Km <sup>2</sup> )       | 24,84  |       |
| Expectativa de vida (2)                             | 72,82 anos   |       |
| Mortalidade infantil (2)                            | 30,40 (para cada 1000 nascidos vivos)  |       |
| Domicílios em situação de segurança alimentar (2)   | 58,8%  |       |
| Domicílios em situação de insegurança alimentar (2) | Leve   | 21,5% |
|   | Moderada   | 10,8% |
|   | Grave  | 8,9%  |

Fonte: SEI, 2011; IBGE, 2011  
(2) PNAD, 2009 – IBGE (2011)

A extensão territorial, assim como as características do clima, do solo e da vegetação deve ser considerada para avaliar tamanha participação na economia regional.

Com uma costa litorânea, a leste, de 1.183 km (SEI, 2012), a Bahia avança para o interior do Brasil apresentando uma variação climática que vai do clima úmido, passando pelo subúmido e semiárido até o clima árido. Com isto, três biomas estão presentes no estado, caracterizando a vegetação, a biodiversidade, a economia e a cultura dos diferentes espaços.

**Figura 11** - Biomas presentes no estado da Bahia.



**Fonte:** Altemar A. Rocha, 2013.

O bioma Caatinga é predominante e está presente em 68,7% do território do estado da Bahia, sendo que 61% dos municípios, ou 255, estão inseridos, total ou parcialmente, neste bioma, e onde vive 48% da população baiana (figura 12). Esta área é caracterizada pelo clima semiárido e árido, decorrente das limitadas precipitações pluviométricas, que se situam na faixa 250 a 1000 mm, com média de 400 a 500 mm concentrados em curto período de tempo, nas chamadas “chuvas torrenciais”, dificultando o melhor aproveitamento destas águas, haja vista os solos de baixa permeabilidade e rasos (BRANCO, 2003).

Constituindo uma paisagem de aparência inóspita, a Caatinga é expressiva em biodiversidade e muitas espécies são endêmicas, o que exige conhecimento para interagir com o ambiente, aproveitando suas potencialidades, sem afetar sua conservação.

Em que pesem as baixas precipitações a região é alimentada por bacias hidrográficas, como a do Rio São Francisco, o qual conduz a água de uma região de precipitação de 1.900 milímetros, na Serra da Canastra, em Minas Gerais, levando água para as áreas de baixas precipitações da Bahia e de Pernambuco.

O Cerrado, que segundo Leite (2007), representa a savana mais rica do mundo, é o segundo maior bioma do Bahia, e sua vegetação cobria 25% do estado. Mas se o Cerrado resistia ao fogo, decorrente dos incêndios naturais, atualmente não resiste aos avanços da agropecuária. É o caso da ocupação deste bioma com as extensas áreas de grãos e pastagens, a oeste da Bahia (figura 13).

**Figura 12** - Cerrado baiano preparado para plantio da soja.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.



Esta intensidade da ocupação do Cerrado é delicada, pois conforme o autor, entre 20% e 50 % das espécies existentes no Brasil, estão presentes neste bioma. Quanto aos vegetais, em torno de um oitavo das espécies documentadas no Brasil localizam-se no Cerrado e calcula-se que uma em cada três plantas deste bioma, são utilizadas pelo homem como alimento ou para tratar da saúde. Pensar no Cerrado remete ao Pequizeiro e aos sabores do uso deste fruto na culinária brasileira. Da mesma forma, remete as variedades e as espécies de mandioca que vegetam no Cerrado e que não são encontradas em qualquer outro espaço brasileiro, alerta Leite (2007).

A Mata Atlântica cobre 6 % do território baiano. São mais de 45 mil km<sup>2</sup> anteriormente cobertos com a maior diversidade biológica do planeta, chegando à admirável abundância de 400 espécies de vegetais em apenas um ha. Denominada pelos índios Tupis de *caá-etê* ou “mata verdadeira”, esta rica biodiversidade encontra-se reduzida á apenas 7% ou 8% da cobertura original, conforme aponta o pesquisador Marcelo Leite (2007).

Áreas anteriormente cobertas pela exuberante Mata Atlântica, cedem seus solos fertilizados pelo tempo, em processos milenares, às pastagens e à silvicultura, em conformidade com as figuras 14 e 15. No caso da cultura do cacau, que necessita da umidade dos ecossistemas desta região litorânea, por tratar-se de uma espécie de características ombrófilas, seu cultivo ajuda a manter parte da vegetação nativa e quem circula por municípios como Ilhéus, Itabuna, Uruçuca e, em alguns trechos de Firmino Alves, Iguai, Itororó e Nova Canãa, observa áreas da Mata Atlântica associadas às plantações de cacau.

**Figura 13** – Caatiba: Mata Atlântica e pastagem, 2012.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2012.

A figura 13 mostra a exuberância das espécies da Mata Atlântica e expressa o convívio adequado entre a pastagem e a preservação da floresta. Mas este padrão de preservação não é comum em todas as propriedades. Atualmente, o que encontramos nos municípios onde este Bioma era predominante, são áreas totalmente cobertas pelas gramíneas, sem manter a cobertura dos declives e cimeiras, conforme registram as figura 14 e 15.

**Figura 14** – Iguai: pastagens em área de Mata Atlântica, 2012.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2012.

O avanço das áreas de pastagens em terrenos declivosos que deveriam manter a Mata Atlântica original, em longo prazo, apresentarão pastos degradados e solos quase inóspitos, como retrata a figura 15, no município de Itapetinga, Bahia.

**Figura 15** – Itapetinga: pastagens degradadas em época de seca, 2008.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2008.

### **3.1 Bahia: uma economia em crescimento.**

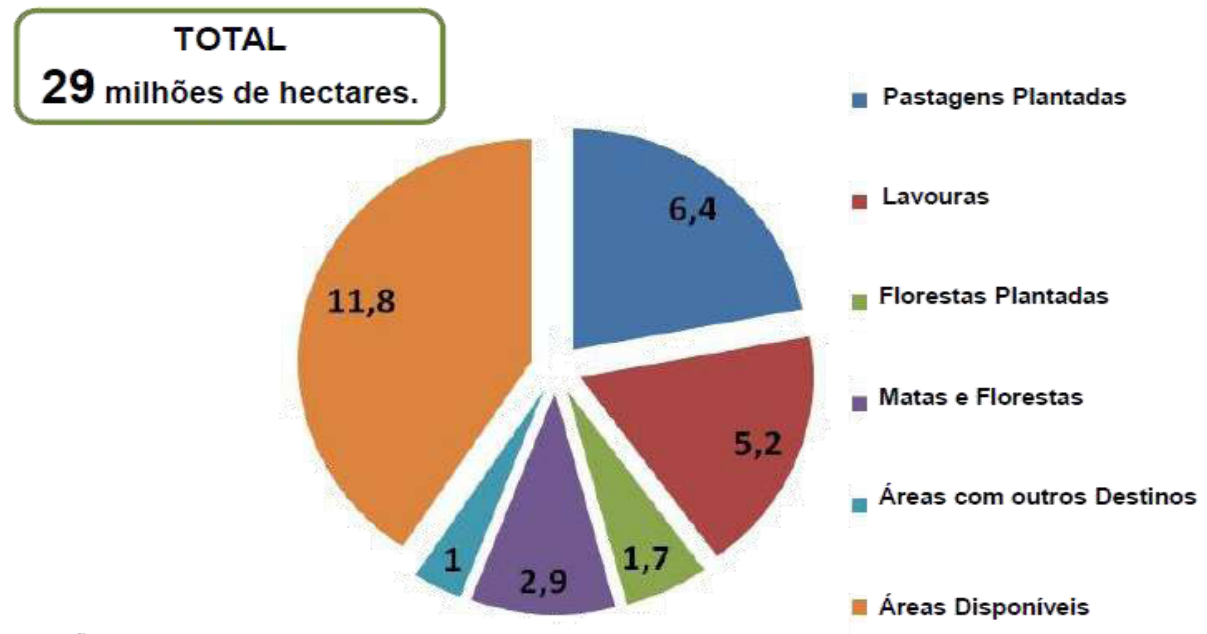
O panorama atual da economia baiana apresenta um cenário de expansão produtiva que garante ao Estado a 8ª posição entre as Unidades da Federação, quanto às vendas externas. Em 2010, a arrecadação com as exportações foi de US\$ 8,9 bilhões, sendo que 40% deste valor advém do agronegócio.

Os demais setores predominantes nas exportações de 2010 foram o químico e o petroquímico (19,7%); papel e celulose (18,9%); petróleo e derivados (10,4%); metalúrgicas (7,2%); automóveis (6,1%) e minerais (3,8%) (SEI, 2011).

Com base no IBGE, a Superintendência de Estudos Sociais e Econômicos (2011) salienta que o PIB baiano, em 2010, representou R\$ 157,4 bilhões, o equivalente a 4,2% do PIB brasileiro (R\$ 3.667,9 bilhões). Em dólares, (valor médio de 2010), o PIB per capita da Bahia era de US\$ 6.394 e de US\$ 10.824 para o Brasil.

A agropecuária contribuiu com 7,8% do PIB baiano, sendo que 75,7% do valor gerado na agropecuária são provenientes da agricultura e da silvicultura e da exploração vegetal. Os demais, 24,3%, são gerados a partir da pecuária e da pesca (SEI, 2011). Esta produção tem como base os 765.498 estabelecimentos agropecuários que ocupam 29.180.559 hectares, conforme o Censo Agropecuário do IBGE, 2006. A área ocupada pelos estabelecimentos está distribuída de acordo com a figura 16, a seguir.

**Figura 16** - Distribuição das áreas dos estabelecimentos agropecuários por tipo de ocupação, Bahia, 2011.



Em Milhões de hectares

Fonte: SEI (2011).

Com base nas informações da figura 16, a área ocupada com a agropecuária equivale a 49,8 % da área total dos estabelecimentos, sendo 18% com lavouras, 26% com pastagens e 5,8% com silvicultura. Segundo a SEI (2011), 10% da área total dos estabelecimentos agropecuários representavam áreas ocupadas por matas e florestas.

Em que pese à grande expansão da agropecuária do estado, 40,6% da área dos estabelecimentos estavam disponíveis (figura16). Deve ser levado em conta, no entanto, que as possibilidades de ampliação no uso destas áreas, deverão considerar as leis ambientais vigentes.

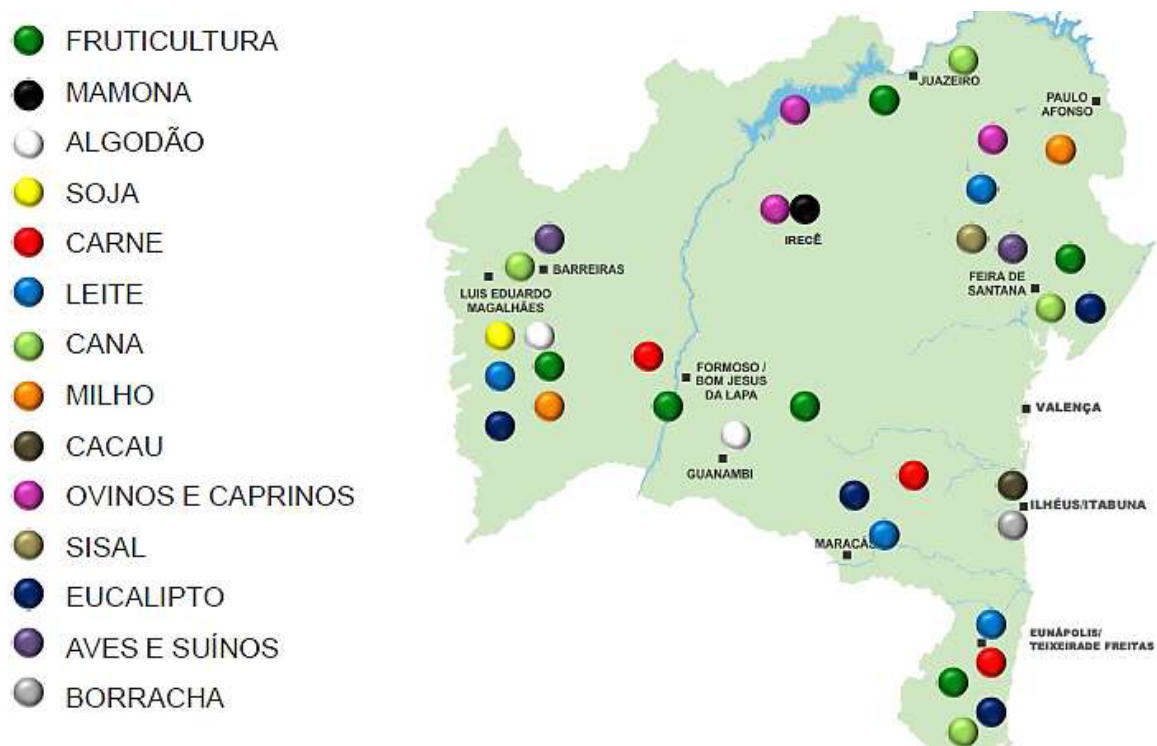
A cana-de-açúcar foi o primeiro dos grandes produtos a estabelecer-se em solo baiano, ainda no século XVI, quando da implantação das capitanias hereditárias pela Coroa Portuguesa. Seguindo-se da cultura da cana, ocorreu a expansão da criação de gado para interior (Vale do São Francisco), mesmo com o extermínio de indígenas que residiam naquelas terras. É nesta base que irá se assentar a economia baiana (monocultura, trabalho escravo e latifúndio), estendendo a tradição latifundiária até o presente século.

Na sequência da cana e da pecuária, a Bahia passou ao ciclo do cacau, atividade econômica que marcou a economia e a cultura do litoral Sul. A região central do estado passou pela exploração do ouro e pedras preciosas, no século XIX. Atualmente a agropecuária

baiana apresenta uma diversidade de produtos agrícolas e pecuários distribuídos em polos produtivos, de acordo com as aptidões geográficas e tipo de ocupação, seja a tradição cultural que exerce influência na continuidade de determinadas atividades ou na substituição destas.

Observando a figura 17, que ilustra esta diversificação e, segundo dados da SEI (2011), a distribuição da produção Baiana pode ser resumida da seguinte forma: à Oeste do estado, região do Cerrado, com solos planos, de fácil mecanização e com disponibilidade de água, encontra-se a produção de grãos, com destaque para a soja, o algodão e o milho.

**Figura 17 - Polos de Produção Agropecuária no Estado da Bahia**

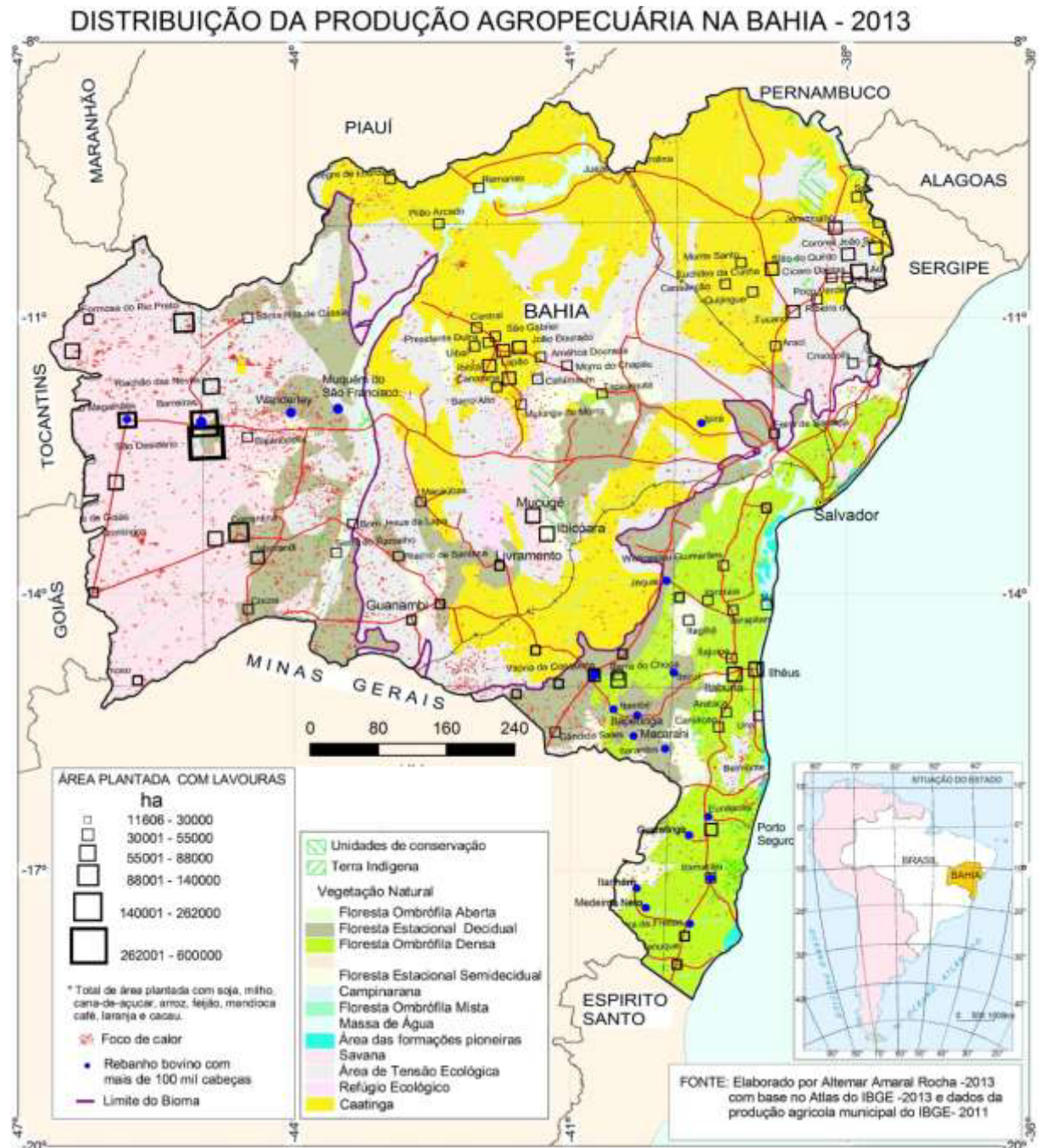


O café, cultura que integra a pauta das exportações baianas, têm o Planalto do estado como polo produtivo, fortalecendo a economia dos municípios de Vitória da Conquista, Barra do Choça, Encruzilhada e Planalto, entre outros municípios. No litoral, a cacauicultura esta concentrada especialmente em Ilhéus e Itabuna, de onde adentra para outros municípios do Bioma Mata Atlântica, e que estão inseridos no Território de Identidade de Itapetinga, tais como Itororó, Firmino Alves, Caatiba, Iguai e Santa Cruz da Vitória.

A silvicultura, com o cultivo da seringueira (*Hevea sp*), também complementa a economia do litoral Sul. Já o plantio do *Eucaliptos sp*, que ocupa grande área no Sul do estado

e litoral Norte, expandiu para outras regiões da Bahia, conferindo alta participação nas exportações baianas de 2010, no segmento papel e celulose (SEI, 2011).

**Figura 18.** Distribuição da produção Agropecuária nos biomas, vegetação e dimensões das áreas de cultivo, Bahia 2013.

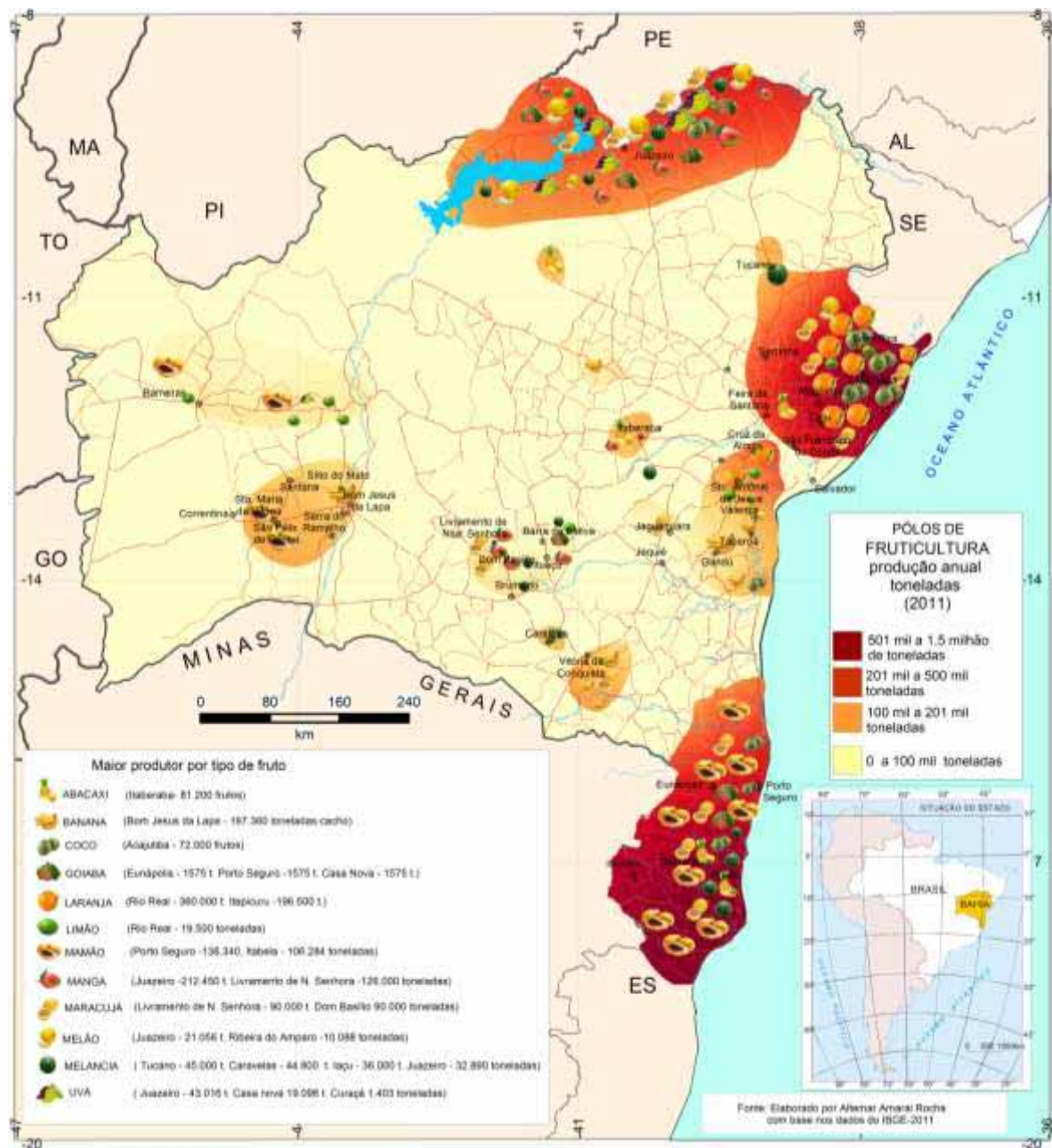


Observando a figura.18., pode-se avaliar as dimensões das áreas cultivadas nas diferentes regiões do Estado e sua distribuição nos biomas. Na área equivalente ao Território

de Identidade de Itapetinga, o rebanho bovino é expressivo, associado às áreas com Floresta Ombrófila Densa e Floresta Estacional Decidual. Sob estas áreas com floresta o Território têm suas plantações de cacau e lavouras com agricultura de subsistência e culturas alimentares.

A fruticultura, como pode ser observada na figura 18, demonstra ampla variedade de espécies e a presença destes cultivos em todas as regiões do estado da Bahia.

**Figura 19** - Principais Polos de Produção de Frutas, Bahia.



Fonte: Altemar A. Rocha, 2013

De acordo com a SEI (2011), avaliando a participação dos produtos agrícolas na geração do Valor Bruto da Produção, VBP, em 2010, o mamão ocupou a 3ª posição, com participação de 7,8% do VBP, ficando atrás da soja e do algodão herbáceo (24,6%).

A cultura da banana contribuiu com 5,8%, na 6ª posição, após o cacau e o milho, que juntos somaram 14,8% do VBP. A laranja, o coco-da-baía, a manga, a uva e o abacaxi, geraram 10,1 %, do VBP dos produtos agrícolas, no referido ano. A fruticultura, portanto, teve uma participação de 23,7% na geração de 95,2 % do VBP, em 2010. A este percentual, somam-se outras culturas que geraram os demais 4,8% do VBP.

Com referência à pecuária, a bovinocultura de corte e a de corte e leite, constituem as principais atividades dos municípios de Itapetinga e Itambé, bem como de outros municípios do Território de Identidade da Itapetinga. A bovinocultura de corte destaca-se também no Sul e à Oeste do estado da Bahia.

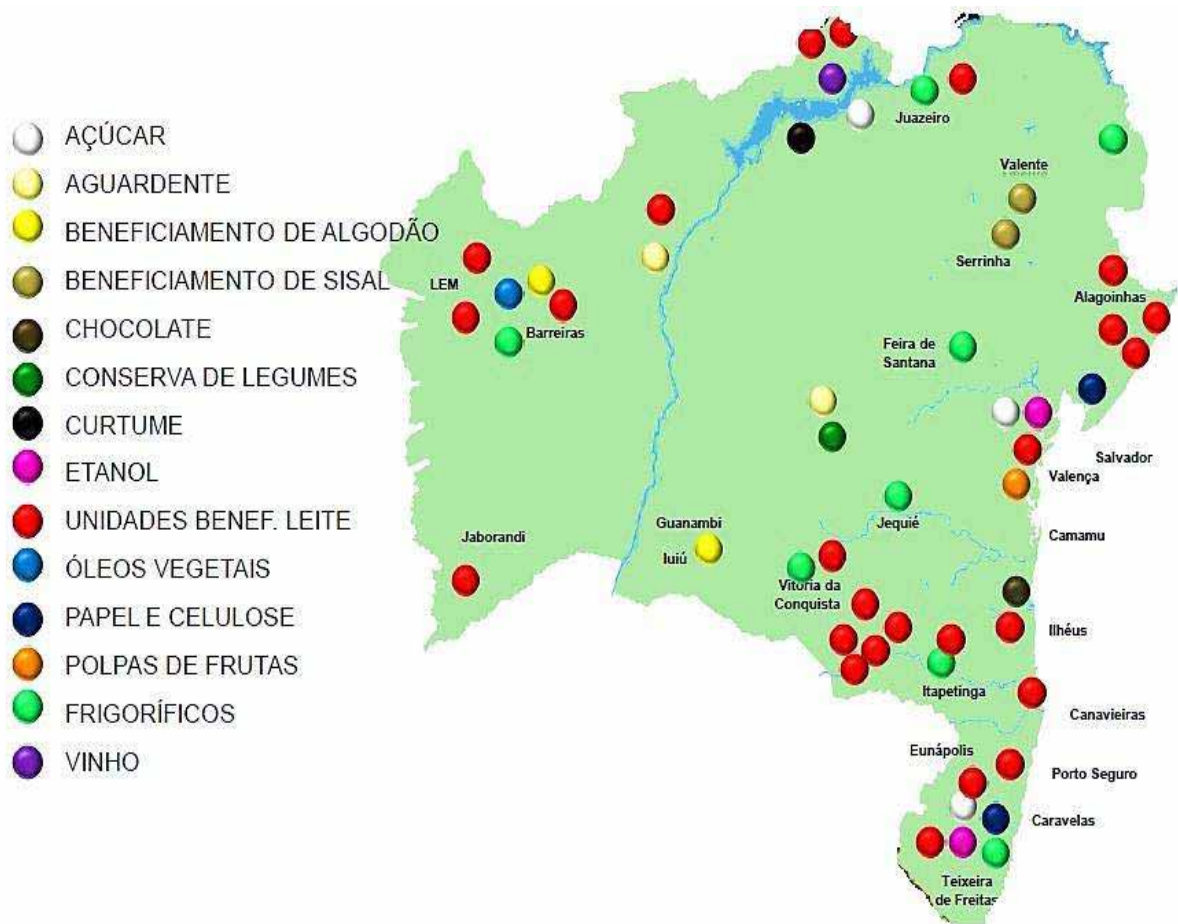
Os Caprinos e Ovinos ocupam principalmente o Norte do estado, onde estão os maiores rebanhos de caprinos do Brasil. Os ovinos são encontrados de forma mais distribuída na área do semiárido. Pelos dados do Censo Agropecuário (IBGE, 2006), o rebanho destas duas espécies somava 4.802.954 de cabeças.

Aspecto importante da agropecuária é o beneficiamento local da produção, fator este de agregação de valor aos produtos e ampliação da absorção da produção. Neste sentido, o Estado da Bahia tem ampliado o beneficiamento regional da sua produção, através do apoio da implantação de unidades de beneficiamento e da fiscalização na comercialização dos produtos. A figura 19 ilustra distribuição dos polos agroindustriais no estado da Bahia.

As unidades de beneficiamento de leite e os frigoríficos destacam-se no estado, em especial à Sudoeste, Região Econômica que engloba grande parte dos municípios do Território 8, unidade de análise desta pesquisa. Outros produtos também são beneficiados nas regiões de produção, como: polpas de frutas, chocolate, sisal, vinhos, peles, aguardente de cana-de-açúcar, óleo (soja), etanol, papel e celulose, algodão e conservas de legumes.



**Figura 20 - Polos Agroindustriais da Bahia**



**Fonte:** SEAGRI, Bahia, 2010.

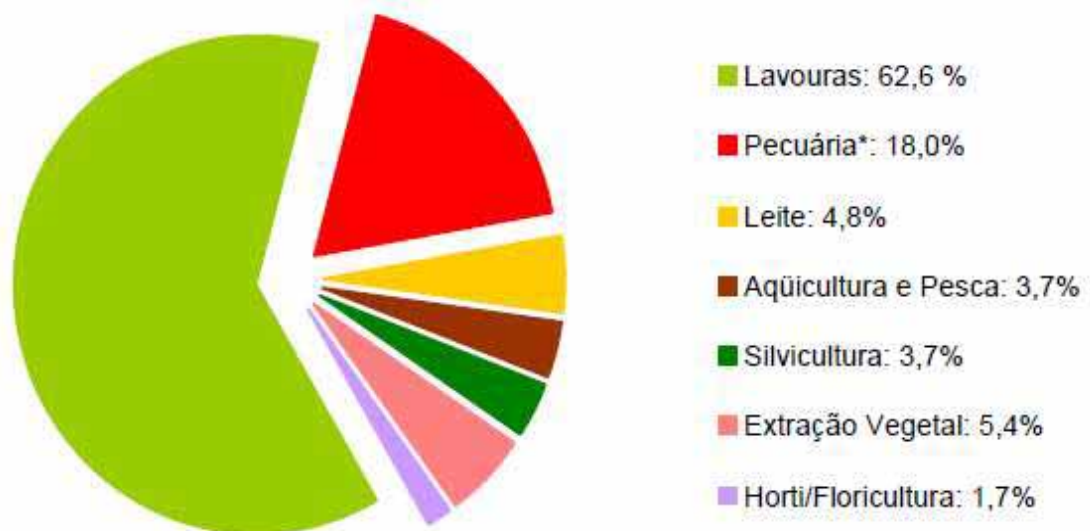
O Estado da Bahia conta também com comunidades de beneficiamento da mandioca, as casas de farinha, importantes na economia familiar, tanto para geração de renda, como garantindo o consumo comunitário. A instalação destas casas de farinha como das unidades de beneficiamento de mel, constituíram políticas públicas de apoio à agricultura familiar e são encontradas em todo o estado.

Para sintetizar, a participação dos diversos setores da produção rural na geração do Valor Bruto da Produção Agropecuária, figura 20, mantendo as devidas proporções nos últimos anos, indica estas participações. Considerando as lavouras, a silvicultura, a horticultura, a floricultura e a extração vegetal, 73,7% da produção agropecuária é de origem vegetal.

Analisando a origem da produção vegetal, em nível de Brasil, esta participação foi responsável por 77,1% da produção agropecuária. Esta situação inverte-se no caso da participação agropecuária, onde a contribuição da pecuária e levemente menor quando

comparado participação no Estado da Bahia, onde o peso da produção animal, em 2007, 26,5% do Valor Bruto da Produção Agropecuária teve esta origem, considerando a soma dos setores de pecuária, leite, aquicultura e pesca. No país, este percentual foi de 20,7%, em 2006, de acordo com o IBGE (2006).

**Figura 21** - Composição do Valor Bruto da Agropecuária (VBP) da Agropecuária, Bahia 2007.



Fonte: SEAGRI, 2007.

### 3.2 Entre a prosperidade e às contradições na estrutura agrária baiana

Avaliando o comportamento da estrutura agrária brasileira a partir do censo de 2006, o IBGE ressalta que na região Nordeste assim como na Centro-Oeste, a desigualdade no padrão fundiário acompanha o processo de modernização produtiva e inserção destas regiões no mercado mundial de *commodities* agrícolas. Segundo o IBGE (2007) nas porções do Vale do São Francisco e no Oeste da Bahia,

convivem tanto as motivações históricas de desigualdade que marcaram o processo de ocupação do território nordestino desde o período colonial, como a economia escravista e as grandes propriedades pastoris do Sertão, quanto às regiões de Cerrado do Oeste baiano, nas quais a expansão da soja inserida em um pacote tecnológico em articulação com o comércio mundial (...) impõem uma escala de grande produção para inserção no mercado (IBGE 2007, p. 110).

Com estas observações o intuito é ressaltar que o crescimento econômico do estado da Bahia apresenta faces de desigualdades regionais que se e manifestam na distribuição dos meios de produção, como a terra, bem como na distribuição da renda.

De acordo com o último Censo Agropecuário (IBGE, 2006), 91,7% dos estabelecimentos agropecuários da Bahia possuíam áreas de até 100 hectares e detinham 30,9% da área total ocupada pelos estabelecimentos, o que representa 7.702.788 ha (quadro 10).

**Quadro 10** - Proporção do Número e Área dos Estabelecimentos Agropecuários do Estado da Bahia por Grupos de Área Total, Censo agropecuário 2006.

| Grupos de Área Total      | Estabelecimentos |            | Área dos Estabelecimentos em ha e em % |            |
|---------------------------|------------------|------------|--|------------|
|                           | nº               | %          | Área (ha)                              | % da terra |
| Menos de 10 ha            | 436.396          | 57,0       | 1.369.894                              | 4,6        |
| 10 a menos de 100 ha      | 264.550          | 34,7       | 7.802.788                              | 26,4       |
| 100 a menos de 500 ha     | 33.354           | 4,4        | 6.621.533                              | 22,4       |
| 500 a menos de 1.000 ha   | 4.451            | 0,6        | 3.006.897                              | 10,2       |
| 1.000 a menos de 2.500 ha | 2.373            | 0,31       | 3.391.525                              | 11,5       |
| 2.500 ha a mais           | 1.071            | 0,14       | 7.303.088                              | 24,7       |
| Produtor sem área         | 19.363           | --         |  |            |
| <b>TOTAL</b>              | <b>765.558</b>   | <b>100</b> | <b>29.581.760</b>                      | <b>100</b> |

Fonte: IBGE, Censo Agropecuário, 2006.

O seguimento da agricultura familiar na Bahia foi responsável, em 2011, pela produção de 76% dos alimentos consumidos, empregando 19 pessoas a cada 100 ha e responderam por 7% do PIB do estado (SEAGRI, 2012). De acordo com a Lei 11.326, o Censo do IBGE classificou 665.831 estabelecimentos agropecuários na categoria de agricultura familiar, os quais ocupavam 9.955.563 ha. Estes representavam 87% dos estabelecimentos e detinham 33,6% da terra.

O que torna mais delicada a distribuição da terra, neste estado, é que 57% dos estabelecimentos rurais têm menos de 10 ha, apropriando-se de apenas 4,6% do total da área, enquanto, de outro lado, 0,14% dos estabelecimentos, com áreas maiores que 2.500 ha, possuem 24,7% da área dos estabelecimentos rurais da Bahia.

O pesquisador do Instituto de Pesquisas Econômicas e Aplicadas (IPEA), Gasques (2002) apontava esta precariedade do acesso a terra no Brasil, no Nordeste e na Bahia.

Naquele período, segundo o autor, cerca de 50% dos estabelecimentos rurais do Brasil possuíam menos de 10 ha, no Nordeste o percentual chegava a 65,4% e, na Bahia, mais de 450 mil estabelecimentos necessitavam de alguma agregação de terra para atingir o módulo fiscal compatível com as necessidades regionais.

A alerta de Gasques (2002) volta a ser confirmada em 2006, quando 436.394 estabelecimentos, 57 % do total, situaram-se neste estrato de área, isto para um módulo fiscal médio de 65 hectares, como demonstra o DIEESE (2011). Somado a esta referência, o fato de 69,31% da área do estado localizar-se na região semiárida (SEI, 2012), induz a necessidade de considerar o Módulo Fiscal máximo, que é de 70 ha, para corresponder as condições de produção no referido clima.

A Bahia, por sua vez, tem a maior população rural do Brasil representando 13,1% da população que vive no campo. Segundo o Censo Demográfico do IBGE (2011), são 3.916.214 pessoas vivendo no meio rural, ou 28% da população do estado. Esta configuração da distribuição da população, entre rural e urbana, requer do Estado, dos municípios e das representações territoriais, bem como das instituições públicas, o apoio às comunidades rurais.

Fortalecendo esta constatação do forte potencial rural, segundo a SEI (2012), 43% dos municípios baianos registraram populações entre dez mil e vinte mil habitantes, indicando desta forma tratar-se de pequenas cidades com forte referência rural.

Este tipo de urbanização brasileira tem sido questionado por autores, entre os quais José Eli da Veiga, que evidencia as diferenças entre residir em centros urbanizados e habitar em “municípios acanhados, remotíssimos e de irrisória densidade”, como muitos municípios do interior do país que tem suas referências econômicas e culturais no mundo rural (VEIGA, 2005, p. 67).

A concentração da terra, medida pelo índice de Gini é um forte indicativo para compreender as contradições sociais em um estado com tamanha dimensão e uma economia em ascensão. Nas últimas quatro décadas, o índice de Gini da terra, na Bahia, tem se mantido acima de 0,8 apontando a intensidade e a continuidade da concentração da terra, como ficou demonstrado no quadro 9, para o ano de 2006.

Estudos de Silva e Mendes (1998) evidenciaram o aumento contínuo deste índice que em 1960 era de 0,786; em 1970: 0,80; 1975: 0,812; 1980: 0,826 e, em 1985, de 0,841. O Censo Agropecuário de 1995 mostrou uma pequena redução no índice de Gini para 0,834, retornando ao valor da década anterior, 0,840, em 2006 (IBGE, 2007). Neste sentido é que Sachs alerta:

não deixa de ser um paradoxo que o Brasil rural represente ao mesmo tempo um extraordinário potencial de desenvolvimento e o maior repositório da miséria e da exclusão. O duplo desafio é aproveitar este potencial, resgatando ao mesmo tempo a dívida social. A consolidação e a modernização da agricultura familiar existente e sua ampliação através de uma reforma agrária, que tem ainda um longo caminho pela frente. Não creio em uma saída urbana ou em uma agricultura sem homens (SACHS, 2002, p. 40)

Para o Estado com a maior população rural do Brasil, torna-se realmente difícil administrar as consequências da arcaica distribuição das terras, onde 57% dos estabelecimentos rurais com áreas menores que 10 ha partilham somente 4,6 % das terras ocupadas pelos estabelecimentos. Além das famílias necessitarem agregar mais uma parcela de terra para atingirem o módulo fiscal e saírem da condição de carência, aos jovens rurais é necessário que lhes seja oportunizado o acesso à novos módulos rurais para desenvolverem atividades produtivas na zona rural.

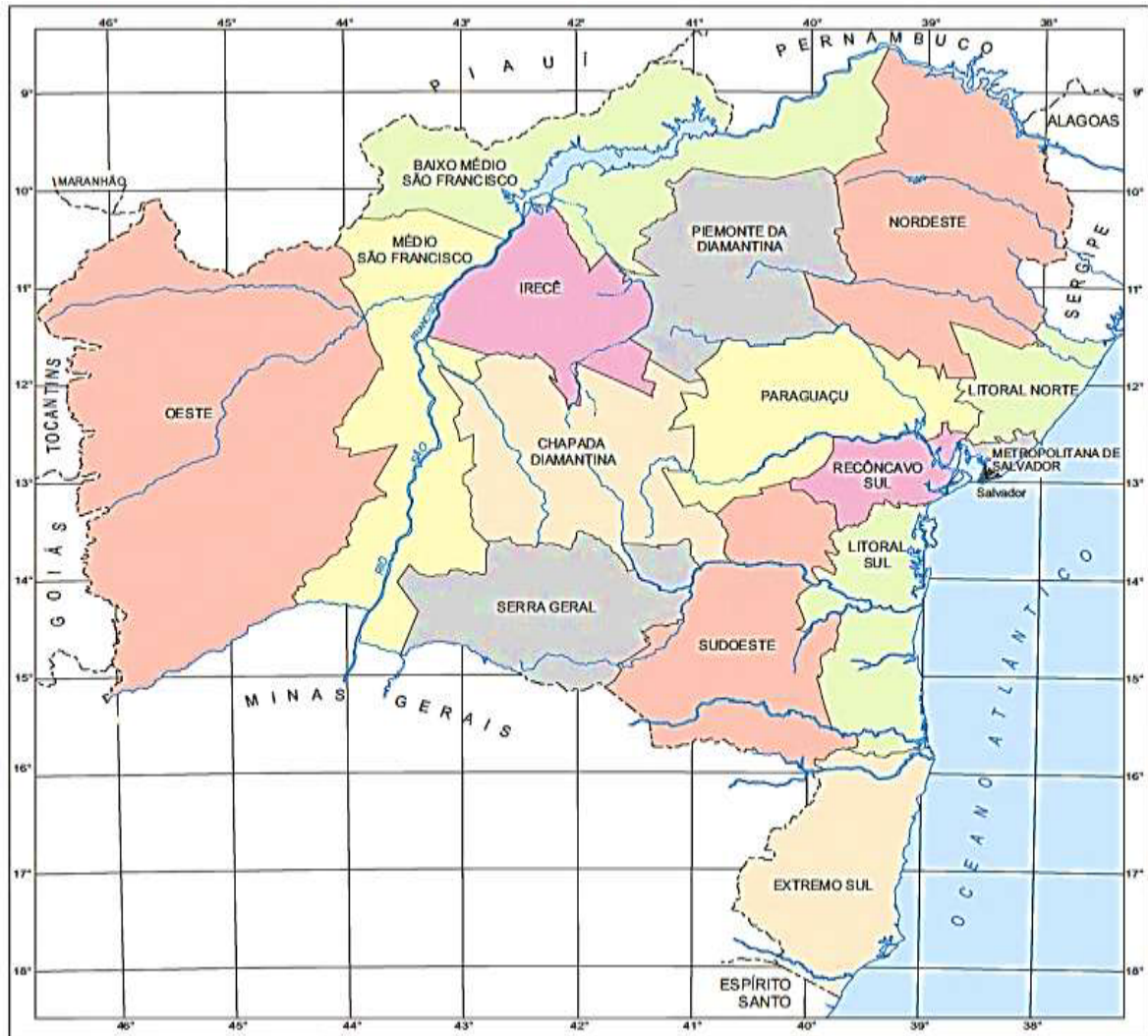
### **3.3 O Território como unidade física e social para o desenvolvimento**

Como unidades geoeconômicas, a Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais (SEI), divide o Estado em Macrorregiões e Regiões Econômicas, conforme referência destas como polos econômicos. Já o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE adota como unidades geográficas e econômicas, para fins estatísticos, as Mesorregiões e as Microrregiões, dividindo o Estado da Bahia trinta e duas Microrregiões inseridas em sete Mesorregiões: Extremo Oeste Baiano; Vale do São Francisco da Bahia; Centro Norte Baiano; Nordeste Baiano; Metropolitana de Salvador; Centro Sul baiano e Sul Baiano.

A Mesorregião Centro Sul Baiano é formada por oito Microrregiões, sendo a Microrregião de Itapetinga uma delas. Usada como referência em alguns estudos, a Microrregião de Itapetinga engloba um total de nove municípios: Encruzilhada, Itambé, Itapetinga, Itarantim, Itororó, Maiquinique, Macarani, Potiraguá e Ribeirão do Largo.

Esta Microrregião, por sua vez, integra a Região Econômica do Sudoeste da Bahia (SEI), uma entre as quinze Regiões Econômicas do Estado Baiano, o qual é formado por 417 municípios. A figura 21, a seguir, apresenta divisão do Estado nestas quinze Regiões Econômicas e sua localização. Na Região Sudoeste, que engloba trinta e nove municípios, encontram-se doze dos treze Municípios que formam o Território de Identidade de Itapetinga, conforme o universo da análise adotado nesta pesquisa.

**Figura 22 - Regiões Econômicas do Estado da Bahia, 2002.**



Fonte: SEI, 2010.

Os municípios que compõe a Região Sudoeste são: Anagé, Barra do Choça, Belo Campo, Boa Nova, Bom Jesus da Serra, Caatiba, Caetanos, Cândido Sales, Caraíbas, Cravolândia, Encruzilhada, Firmino Alves, Ibicuí, Iguai, Irajuba, Itambé, Itapetinga, Itaquara, Itarantim, Itiruçu, Itororó, Jaquaquara, Jequié, Lafaiete Coutinho, Lagedo do Tabocal Macarani, Maiquinique, Manoel Vitorino, Maracás Mirante, Nova Canaã, Planaltino, Planalto, Poções, Potiraguá, Ribeirão do Largo, Santa Inês, Tremendal e Vitória da Conquista. Vitória da Conquista é o município ao qual convergem as demandas da Região, atendendo à saúde, à educação e ao abastecimento de alimentos regional, haja vista ser um polo de comercialização, tanto dos produtos regionais, como daqueles que são comprados de outros centros.

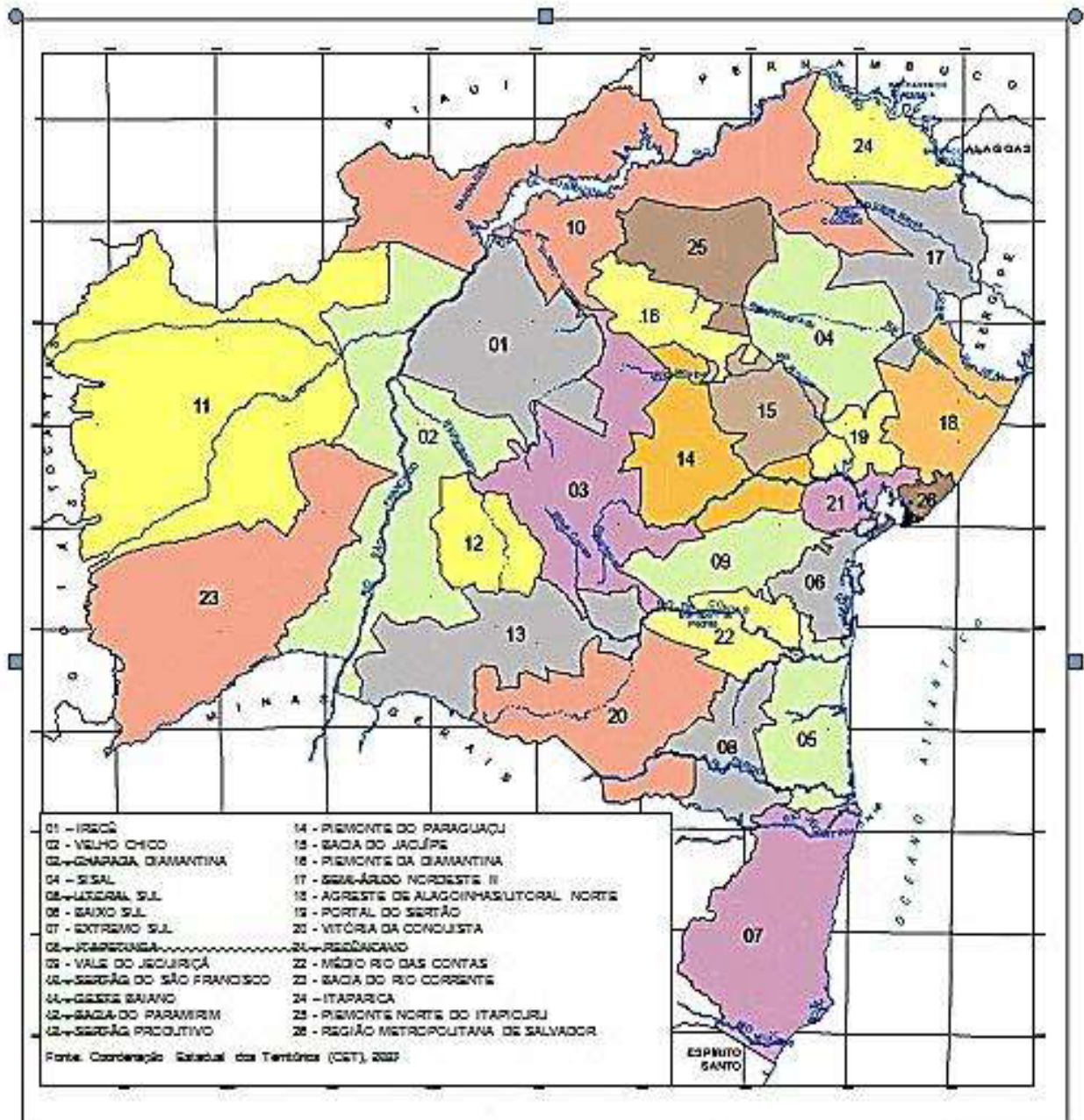
**Figura 23 - Região Sudoeste da Bahia (SEI)**



Fonte: SEI, 2010.

A opção pelo Território, como espaço geográfico, deve-se à importância social que tal delimitação começa a apresentar. Adotada recentemente no Brasil, objetivando ter na unidade física, uma identidade cultural, ambiental e econômica com vistas ao desenvolvimento sustentável, especialmente, para buscar a representatividade da sociedade civil nas decisões, desse modo, visando relações ampliadas com os poderes públicos e descentralização do poder econômico e político dos municípios.

**Figura 24 - Territórios de Identidade do Estado da Bahia**



Fonte: SEI, 2010

A figura 24, acima apresenta a localização do Território de Identidade de Itapetinga, Território 8, à Sudoeste do Estado da Bahia e dos demais 25 territórios que contemplam as identidades territoriais dos 417 municípios Baianos.



### 3.3.1 Território de Identidade: um novo limite do espaço no Brasil

A discussão acerca do espaço geográfico na perspectiva dos territórios de identidade pretende uma nova dinâmica para pensar as regiões e as localidades, incluindo os aspectos políticos, sociais, econômicos e culturais da organização dos espaços. Do ponto de vista político o objetivo é descentralizar o poder do Estado e dos Municípios, pois ao falar de território, temos novas representações sociais que tomarão decisões e terão, quando articuladas, acesso a políticas públicas no âmbito dos Territórios.

A formação dos territórios, segundo Flores (2003), tem um importante componente de valorização da cultura local e no saber-fazer das comunidades. É esta valorização do potencial dos locais e da integração entre as atividades que fortalece estas microrregiões com suas semelhanças, atributos e especificidades. A identidade dos lugares é a referência para delimitação dos territórios, como define Teófilo (2002), citado por Flores, (2003, p. 88),

o território tende a ser uma microrregião com claros sinais de identidade coletiva, compreendendo um número de municípios que mantenha uma ampla convergência em termos de expectativas de desenvolvimento, articulando com novos mercados, e que promova uma forte integração econômica e social, ao nível local.

A interação entre as atividades econômicas, especialmente com o apoio de políticas públicas integradoras e priorizando os territórios empobrecidos, pode criar uma nova dinâmica de desenvolvimento destes espaços, aponta Flores (2003).

Entretanto, não se pode deixar de observar que o conceito utilizado para a constituição dos territórios de identidade, no Brasil, parece aproximar-se do significado clássico do território, enquanto espaço e que este se relaciona com a governança e a propriedade, como observou Fernandes (2007), ao resgatar uma discussão ampliada sobre este conceito e os perigos de cair em domínios de poder, caso não se atente para a questão da multiterritorialidade e multiescalaridade. A multiterritorialidade, segundo este autor, significa que há uma diversidade de escalas e que cada uma delas é formada pela diversidade de territórios, os quais não representam grupos homogêneos.

Diante desta abordagem, torna-se fundamental que os representantes dos Territórios de Identidade estejam atentos às representações políticas nas diferentes escalas, pois, quem determina as políticas de desenvolvimento vai definir as formas de organização dos territórios, respondendo ao modelo de desenvolvimento adotado pelas representações políticas na escala territorial mais ampla (estado ou país), de acordo com Fernandes (2007).

Neste sentido, mesmo tendo adotado o território como unidade de análise, entende-se que os grupos constituintes deste Território de Identidade são múltiplos, a exemplos dos municípios com suas estruturas fundiárias diferentes e, dentro destes, os diversos extratos de área que conferem possibilidades desiguais aos proprietários.

### **3.3. 2 O Território de Identidade de Itapetinga**

Embora a constituição dos territórios no Brasil tenha sido um processo recente, as referências apontando a importância do enfoque territorial remontam a algumas décadas. De acordo com Fernandes (2007), o movimento pela reforma agrária, reiniciado na década de 1980, representava uma luta por um tipo de território, o território camponês.

As políticas efetivas nesta estruturação dos Territórios de Identidade tiveram início com a criação, em 2003, da Secretaria de Desenvolvimento Territorial, ligada ao Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA) e voltada à construção de territórios nos espaços rurais (FLORES, 2003).

Observa-se também que a formação dos territórios teve maior repercussão dependendo do nível de organização social das regiões, sendo estas organizações da sociedade civil, especialmente os movimentos sociais, que impulsionaram o desenvolvimento dos Territórios, fortalecendo o princípio desta nova delimitação geográfica, seja a descentralização do poder dos municípios e do Estado.

O Território de Identidade de Itapetinga faz parte dos 26 Territórios do Estado da Bahia (Figura 23), agrupando os municípios de forma a contemplar a unidade dentro da diversidade acentuada deste Estado, tanto em suas características físicas como naquelas de natureza social e econômica e mobilização social e poder político, dentro de cada Região Econômica. É constituído por 13 municípios do Sudoeste e Sul da Bahia, sendo eles: Caatiba, Firmino Alves, Ibicuí, Iguai, Itambé, Itapetinga, Itarantim, Itororó, Macarani, Maiquinique, Nova Canaã, Potiraguá e Santa Cruz da Vitória, inseridos no Bioma Mata Atlântica.



significativa beleza. Já naqueles municípios em que a economia do setor rural está centrada fortemente na pecuária bovina extensiva utilizando técnicas de manejo insustentáveis, isto tem interferido sobre a qualidade das paisagens, conforme evidencia Callegaro (2009), além de limitar o desenvolvimento destes municípios, haja vista a incipiente diversificação e a baixa organização dos mercados locais.

**Figura 26** – Paisagem típica dos municípios de Itapetinga e Itambé.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2012.

**Figura 27** - Extinção da mata ciliar do Rio Pardo em Itambé, Bahia.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2012.

As Figuras 26 e 27, acima, são representativas da economia dos municípios de Itambé e Itapetinga, a pecuária extensiva, e evidenciam a retirada da floresta para implantação gramíneas. A extinção da mata ciliar e o lixo jogado nas proximidades deixam a pergunta: como será o amanhã?

**Figura 28** – Município de Firmino Alves, pastagens substituem Mata Atlântica.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

Outros municípios do Território de Identidade de Itapetinga, como Firmino Alves e Caatiba, também passam à seguir este padrão de expansão horizontal da pecuária extensiva, seguindo uma forma predatória de uso dos recursos como registra a figura 28, com queimadas e exposição de áreas declivosas.

**Tabela 8** - Municípios do Território de Itapetinga, ano de instalação, área em km<sup>2</sup>, população total, rural e urbana

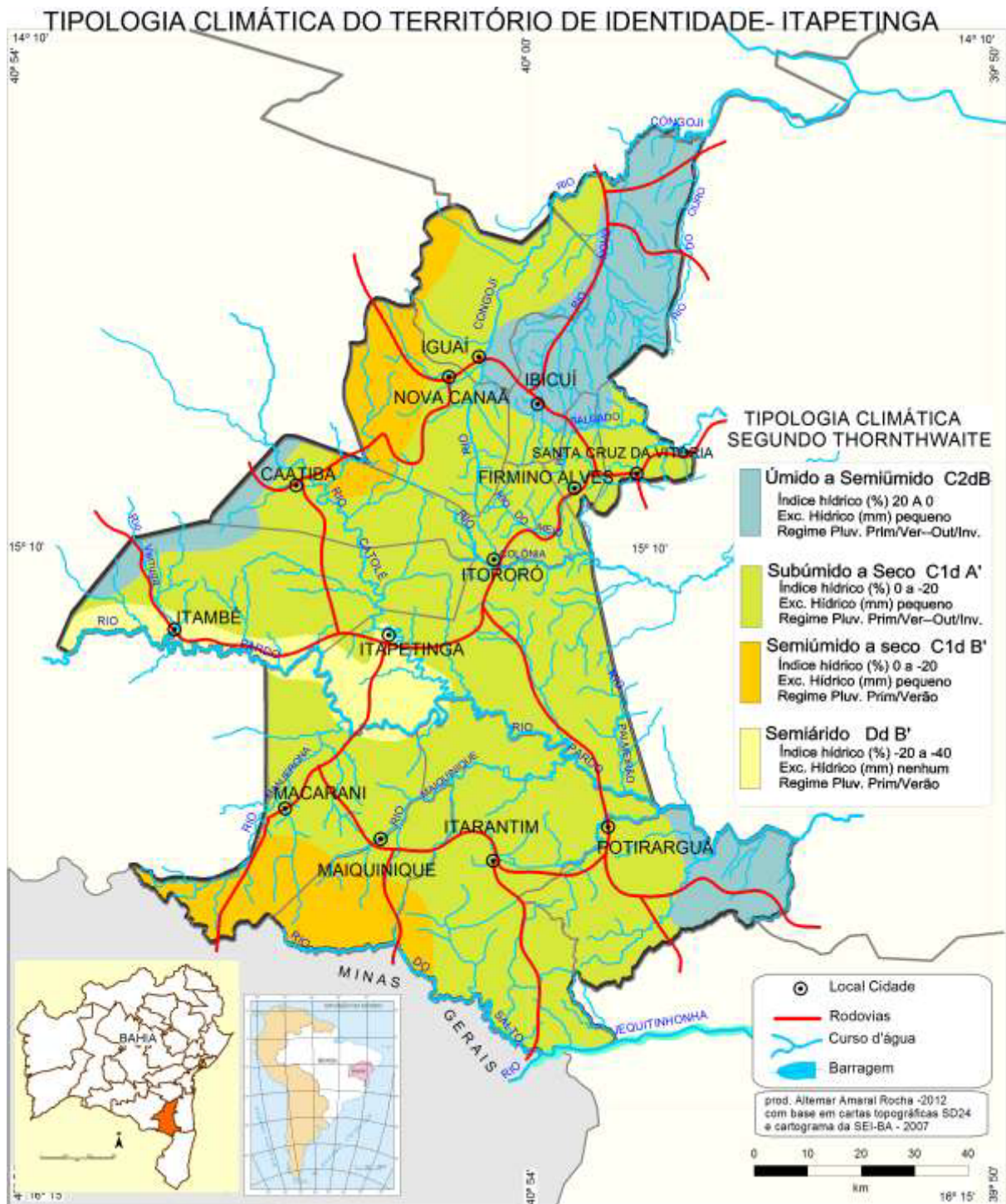
| Municípios                   | Ano de Instalação | Área <sup>1</sup> em Km <sup>2</sup> | População          |                     |                    | % da População Rural |
|------------------------------|-------------------|--------------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----------------------|
|                              |                   |                                      | Total <sup>2</sup> | Urbana <sup>3</sup> | Rural <sup>3</sup> |                      |
| <b>Caatiba</b>               | 1961              | 655,58                               | 10.367             | 5.609               | 4.758              | 45,9                 |
| <b>Firmino Alves</b>         | 1962              | 159,40                               | 5.577              | 4.389               | 1.188              | 21,3                 |
| <b>Ibicuí</b>                | 1952              | 1.163,30                             | 15.777             | 11.712              | 4.065              | 25,8                 |
| <b>Iguaí</b>                 | 1963              | 833,00                               | 27.849             | 14.091              | 13.758             | 49,4                 |
| <b>Itambé</b>                | 1927              | 1.626,00                             | 33.687             | 22.224              | 11.463             | 34,0                 |
| <b>Itapetinga</b>            | 1952              | 1.609,52                             | 63.243             | 60.723              | 2.520              | 3,4                  |
| <b>Itarantim</b>             | 1961              | 1.783,75                             | 17.615             | 14.378              | 3.237              | 18,4                 |
| <b>Itororó</b>               | 1958              | 330,72                               | 20.165             | 17.927              | 2.238              | 11,1                 |
| <b>Macarani</b>              | 1944              | 1.371,66                             | 16.046             | 12.063              | 3.983              | 24,8                 |
| <b>Maiquinique</b>           | 1962              | 413,86                               | 8.324              | 6.566               | 1.758              | 21,6                 |
| <b>Nova Canaã</b>            | 1961              | 757,46                               | 18.829             | 8.533               | 4.065              | 21,6                 |
| <b>Potiraguá</b>             | 1955              | 989,47                               | 10.350             | 6.570               | 3.780              | 36,5                 |
| <b>Santa Cruz da Vitória</b> | 1962              | 250,04                               | 6.386              | 5.088               | 1.298              | 20,33                |
| <b>Território</b>            |                   | <b>11.943,76</b>                     | <b>254.215</b>     | <b>189.873</b>      | <b>58.111</b>      | <b>22,86</b>         |
| <b>Estado da Bahia</b>       |                   | <b>564.692.669</b>                   | <b>14.080.654</b>  | <b>9.462.199,5</b>  | <b>4.618.454,5</b> | <b>22,8</b>          |

Fonte: 1. IBGE. Cidades 2007.

2. IBGE. Cidades/Contagem da População 2007.

3. Conforme a WWW.SEAGRI-BA/Agricultura Familiar/Estimativa da População 2006. Acesso em Out./2008

**Figura 29** – Tipologia Climática do Território de Itapetinga



Fonte: Rocha, 2012.

Com referência ao clima, parte de alguns dos municípios do Território de Itapetinga estão inseridos no contexto climático do Semiárido Baiano, que compreende aquelas áreas nas quais o regime pluviométrico situa-se na faixa de até 800 mm/anuais.

Nesta classificação, de acordo com o Censo Agropecuário de 2006/07 verifica-se que a vegetação predominante nos municípios é constituída por: Floresta Estacional Decidual, Floresta Estacional Semidecidual e Floresta Ombrófila Densa, não constituindo vegetação do Bioma Catinga como se constata na Tabela 9. A este respeito, indica-se o artigo de Lobão *et al* (2004), que avalia o posicionamento da Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE) na adoção dos critérios para a delimitação do semiárido nordestino. Esta situação merece atenção; pois, diante dessa classificação, 68% do território da Bahia, 388.846 Km<sup>2</sup>, cobrindo 258 municípios, com aproximadamente 48% da população, estão localizados na região do semiárido, que compreende uma área que deve ser pensada sob um ponto de vista diferenciado, no que concerne à economia, ao manejo dos recursos naturais e programas especiais de armazenamento e proteção dos mananciais de água.

Sobre a variação climática no Território oito, observada na figura 29, Rocha (2012)<sup>6</sup> explica que nesta faixa, às margens do Rio Pardo, indo de Itapetinga até Cândido Sales, existe uma grande área situada entre duas vertentes bastante inclinadas, compreendendo o Planalto da Conquista e as Serras que fazem divisa com Itarantim, Macarani e Maiquinique. Com isso, em toda essa faixa do vale do rio Pardo, por ser baixo e rodeado de encostas elevadas, as precipitações não têm a mesma intensidade das proximidades. Consequentemente, a vegetação, às margens do rio, é bastante seca. Consequentemente, pode-se visualizar-se vegetação da Caatinga, tipo as cactáceas, em meio a Floresta Estacional.

A Mata Atlântica, como Bioma predominante neste Território, apresenta a maior diversidade biológica do planeta (Leite, 2007), chegando à admirável abundância de 400 espécies de vegetais em apenas um ha. A importância da Mata Atlântica não se limita à riqueza da flora e da fauna, mas estende-se às fontes de água e a regulação do ciclo hidrológico. Segundo Leite (807, p. 71), no Brasil, “100 milhões de pessoas vivem hoje dos mananciais (fontes de água) que os poucos remanescentes da Mata Atlântica ainda renovam”. Na Figura 30 e na Tabela 9 pode-se constatar a diversidade da vegetação original dos municípios que compõem o Território deste estudo.

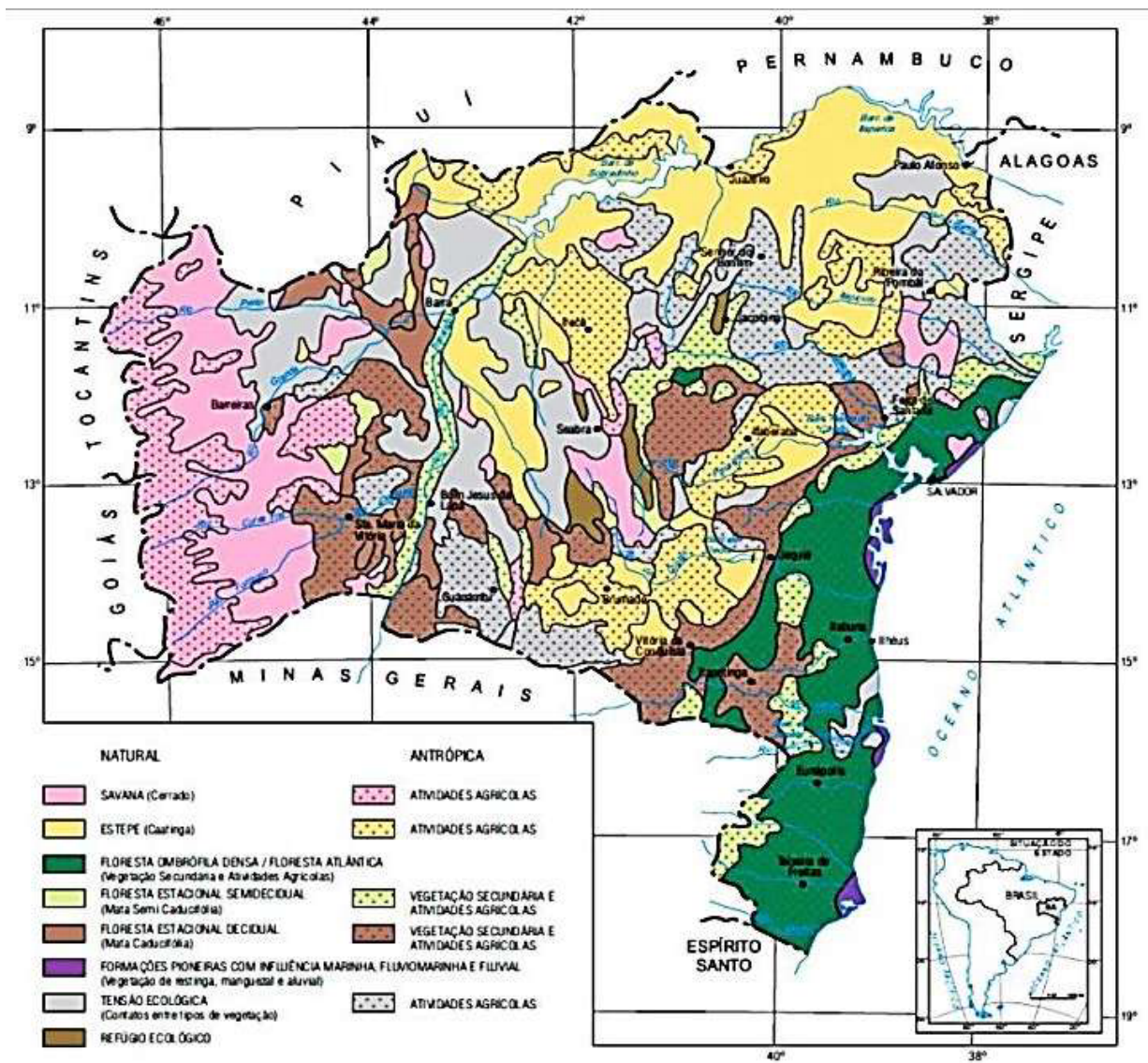
Tal indicação fortalece a necessidade de serem buscadas alternativas para fortalecer a economia dos municípios inseridos neste bioma, a fim de preservar as paisagens rurais e, especialmente, a biodiversidade e o patrimônio genético decorrente dela. No mapa 5, a seguir, podemos constatar a diversidade da vegetação do Estado da Bahia.

---

<sup>6</sup> ROCHA, Altemar Amaral (2012). Geógrafo, Doutorando em Geografia Planificação Territorial e Gestão Ambiental. Professor da UNEB, Departamento de Geografia. (informação pessoal).



Figura 30 - Cobertura vegetal do Estado da Bahia em 2007.



Fonte: SEI, 2010.

**Tabela 9** - Altitude, Clima, Vegetação, Bacias Hidrográficas e Rios que Correm nos Municípios do Território de Itapetinga

| Municípios                   | Altitude <sup>1</sup> m | Clima <sup>1</sup>               | Vegetação  | Bacias Hidrográficas <sup>2</sup>                 | Rios                                       |
|------------------------------|-------------------------|----------------------------------|--|---|--|
| <b>Caatiba</b>               | 307                     | - Semiárido                      | - Floresta Estacional Decidual   | - Bacia Hidrográfica do Rio Pardo                 | Catolé                                     |
| <b>Firmino Alves</b>         | 353                     | - Subúmido a seco<br>- Úmido     | - Floresta Estacional SemiDecidual<br>- Floresta Ombrófila Densa                           | - Bacias Hidrográficas do Rio Cachoeira e colônia | Salgado (nascente) e Colônia               |
| <b>Ibicuí</b>                | 365                     | - Subúmido a seco<br>- Úmido     | - Floresta Estacional Decidual<br>- Floresta Estacional Semidecidual                       | -Bacia do Rio de Contas                           | -Novo, Ouro, Gongogi                       |
| <b>Iguaí</b>                 | 352                     | - Subúmido a seco<br>- Úmido     | - Floresta Estacional Semidecidual<br>- Floresta Ombrófila densa                           | -Bacia dos Rios de Contas e Colônia               | -Gongogi                                   |
| <b>Itambé</b>                | 346                     | - Semiárido                      | - Floresta Estacional Semidecidual   | - Bacias Hidrográficas Colônia e Pardo.           | Pardo e Verruga                            |
| <b>Itapetinga</b>            | 279                     | - Subúmido a seco<br>- Semiárido | - Floresta Estacional Decidual<br>- Floresta Estacional Semidecidual                       | - Bacias Hidrográficas do Rio Colônia e Pardo     | Pardo, Catolé e Colônia                    |
| <b>Itarantim</b>             | 259                     | - Subúmido a seco                | - Floresta Estacional Decidual<br>- Floresta Estacional Semidecidual                       | - Bacia Hidrográfica do Rio Pardo                 | Pardo                                      |
| <b>Itororó</b>               | 237                     | - Subúmido a seco                | - Floresta Estacional Semidecidual<br>- Floresta Ombrófila Densa                           | - Bacias Hidrográficas do Rio Colônia e Cachoeira | Colônia (nascente)                         |
| <b>Macarani</b>              | 324                     | - Semiárido                      | - Floresta Estacional Decidual   | - Bacia Hidrográfica do Rio Pardo                 | Pardo                                      |
| <b>Maiquinique</b>           | 309                     | - Subúmido a seco                | - Floresta Ombrófila Densa<br>- Floresta Estacional Decidual<br>- Floresta Ombrófila Densa | - Bacia Hidrográfica do Rio Pardo                 | Pardo                                      |
| <b>Nova Canaã</b>            | 422                     | - Subúmido a seco<br>- Úmido     | - Floresta Estacional Semidecidual<br>- Floresta Ombrófila Densa                           | - Bacia Hidrográfica do Rio Contas                | R dasPombas, R. doVigário, Gongoji e Acará |
| <b>Potiraguá</b>             | 181                     | - Subúmido a seco<br>- Úmido     | - Floresta Estacional Semidecidual<br>- Floresta Decidual                                  | - Bacia Hidrográfica do Rio Pardo                 | Pardo e córregos                           |
| <b>Santa Cruz da Vitória</b> | 281                     | - Subúmido a seco<br>- Úmido     | - Floresta Estacional Semidecidual<br>- Floresta Ombrófila Densa                           | - Bacia Hidrográfica do Rio Cachoeira             | Salgado, R. Alecrim, R. de Dentro          |

**Fonte:** 1. SEI - Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. Acesso em 20/11/2009;

2. INGA- Instituto das Águas - Bahia. 2009/CRA - Centro de Recursos Ambientais - www.cra.ba.gov.br, Acesso em 20/11/2009;

3. Precipitação: árido: 300 a 500 mm; semi-árido: 500 - 800; sub úmido a seco: 800 - 1100; úmido: > 2000; úmido à sub-úmido: 1100 - 2000 mm.

## **4 AGRICULTURA CAMPONESA, BIODIVERSIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

O presente capítulo, em que pese sua extensão, esta foi necessária pelo mesmo abordar temas centrais deste trabalho e a interdependência entre os mesmos: biodiversidade, segurança alimentar e a agricultura camponesa. Inicialmente, focaliza a agricultura camponesa e sua importância na formação e manutenção dos patrimônios genético e cultural, iniciando pelo cultivo e beneficiamento de alimentos; na utilização dos produtos vegetais como fibras, materiais de construção e fabricação de utensílios de trabalho; como fonte de energia; para uso medicinal, ornamental e na conservação das paisagens. Na sequência, evidencia o que se entende por biodiversidade e sua importância na segurança alimentar e as implicações da agricultura convencional sobre a biodiversidade e a agrobiodiversidade.

Após estas considerações, a pretensão foi de contextualizar o problema da fome e o desenvolvimento do debate sobre segurança alimentar e nutricional no Brasil, desde o período pós-guerra com o discurso tecnicista como solução para o aumento da produção de alimentos e conseqüentemente da fome, chegando até as conquistas da sociedade, quando a segurança alimentar passa a ser um direito social.

Diante da importância das discussões e das ações de um brasileiro pioneiro neste debate, Josué de Castro, desenvolve-se uma referência a atuação deste grande pensador e ativista, fazendo-se uma abordagem à programas como o da merenda escolar, a pastoral da criança e a campanha dos Comitês Populares de Ação e Cidadania contra a Fome e a Miséria, catalisados pelo sociólogo Betinho, junta à sociedade civil organizada.

Se os direitos sociais do acesso à alimentação foram assegurados através da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional-LOSAN, de 2006, e da Constituição da República Federativa do Brasil, em 2006, a população sofre com os efeitos da padronização alimentar que globaliza hábitos de consumo e estimula, constantemente, a introdução de alimentos industrializados que aumentam os índices de obesidade e doenças decorrentes da alta utilização de sal, carboidratos e gorduras.

Exposto tal contexto, o presente capítulo retorna abordagem inicial evidenciando a importância da biodiversidade para garantir a segurança e a soberania alimentar, mas que sofre o impacto das políticas agrícolas que fortalecem as monoculturas, às biotecnologias e a nova onda dos biocombustíveis. Frente a este cenário, o texto evidencia a importância dos movimentos sociais em defesa da agricultura camponesa, da biodiversidade e da segurança e

soberania alimentar, mesmo que á margem da mídia dominante. Neste debate, um movimento que ganha força na Europa, mais especificamente na França, é o Decrescimento, representando de um lado uma população que toma consciência das implicações do modo de vida sobre o planeta e na mesma direção uma corrente do pensamento econômico que questiona um tipo de crescimento que consome mais energia por unidade produzida e propõe o retorno a produção local, à reutilização dos fatores e uma vida que questione a real necessidade de consumir algo.

#### **4.1 Agricultura Camponesa: uma compreensão**

A história da sociedade humana é perpassada pela presença da agricultura camponesa. Sendo a alimentação uma necessidade fundamental dos seres vivos, não poderia ser diferente com a espécie humana que, em sua fase inicial, encontrava na natureza os alimentos necessários à reposição calórica, proteica e mineral para garantir a vida. Isso levou os grupos humanos ancestrais a deslocarem-se periodicamente em seus territórios, com vistas a garantir a caça, a pesca, a coleta de raízes, frutos e sementes e ainda conseguir segurança e abrigo. Foi assim até que começaram os primórdios da agricultura, há aproximadamente cem séculos atrás.

Se quisermos resgatar a diversidade que engloba o campesinato, através do espaço e do tempo, poderíamos inferir que nossos ancestrais foram camponeses, uma vez que o conceito de camponês contempla também o trabalhador extrativista. Desde essa época, sujeitos de suas vidas e capazes de enfrentar com os mínimos recursos as condições da natureza, os povos carregavam sementes e partes de vegetais, para povoar os campos com novas plantas, enquanto colhiam, caçavam e teciam o suficiente para sua manutenção.

A inferência levantada justifica-se pela definição que caracteriza tal categoria de trabalhadores rurais:

a diversidade camponesa inclui desde os camponeses proprietários privados de terras aos posseiros de terras públicas e privadas, desde camponeses que usufruem dos recursos naturais como os povos das florestas, os agroextrativistas, os ribeirinhos, os pescadores artesanais, lavradores, os catadores de caranguejos e lavradores, os castanheiros, as quebradeiras de coco babaçu, os açazeiros. (...) os arrendatários não capitalistas, os parceiros, os foreiros, os que usufruem a terra por cessão; desde camponeses quilombolas à parcela de povos indígenas já camponeisados; os serranos, os caboclos e os colonizadores (...) e os novos camponeses resultantes dos assentamentos de Reforma Agrária (CARVALHO, apud GÖRGEN, 2004, p. 11).

Em sua clássica abordagem sobre a Questão Agrária, no final do Século XIX, Kautsky (1980, p. 192), destaca o camponês como um trabalhador, “pois não vive do produto de sua

empresa, mas do produto de sua atividade”, concepção corroborada por Moura (1986, p. 13), ao assinalar que o “camponês é um produtor que se define por oposição ao não produtor, não importando se planta a terra ou se pesca no mar”.

A Via Campesina, na Declaração dos Direitos das Camponesas e Camponeses, artigo I, assim os define:

una persona campesina es un hombre o una mujer de la tierra que tiene una relación directa y especial con la tierra y la naturaleza a través de la producción de alimentos y/o otros productos agrícolas. Las campesinas y campesinos trabajan la tierra por sí mismos; dependen sobre todo del trabajo en familia y otras formas a pequeña escala de organización del trabajo. Las campesinas y campesinos están tradicionalmente integrados en sus comunidades locales y cuidan el entorno natural local y los sistemas agro-ecológicos (Via Campesina, março, 2009).

Tais caracterizações evidenciam a questão central da relação do camponês com o seu meio de produção, ou seja, a terra. Esta exerce a função material de terra de trabalho, de um “laboratório natural”, para prover a manutenção, daqueles produtos que consome na alimentação ou utiliza em várias finalidades ou os produtos excedentes destinados à comercialização. Diferente é o significado da terra para o não produtor direto, ao qual terra é capital, é reserva de valor, em resumo, é poder econômico e político. Polany aborda este significado que a terra tem para o camponês:

(...) a função econômica é apenas uma entre as muitas funções vitais da terra. Esta dá estabilidade ao homem; é o local de sua habitação, é a condição de sua segurança física, é a paisagem e as estações do ano (POLANY, 1980 *apud* RAMOS, 2001, p. 142).

O uso do espaço pelos grupos camponeses contrapõe-se a maneira que o agronegócio utiliza estes mesmos espaços. Conforme Fernandes (2007, p.285-286), “o grupo camponês organiza seu território, primeiro para sua existência, precisando desenvolver todas as dimensões da vida”, resultando que a paisagem do território deste grupo é heterogênea, pois expressa um espaço de reprodução da vida. Já o território do agronegócio apresenta uma paisagem homogênea, e sua expressão é a mercadoria, ou seja, os estabelecimentos rurais estão voltados para a reprodução do capital.

A relação da terra com o homem como espaço de vida e de reprodução social, narrada pelos autores acima mencionados, é expressada no depoimento de um camponês do nordeste brasileiro,

a terra é a morada da vida, tudo se acaba, mas a terra não (...) toda a riqueza sai da terra (...) pode-se dizer que é o maior tesouro do mundo (...) ali a gente tira para comer, tira para vestir, então é da terra mesmo. Não pode haver fortuna sem haver terra (...). A terra é de muito valor, da terra o homem arruma o pão de cada dia, e todo o mundo tem de viver dela (HERÉDIA, 1979, p.150-151).

Mesmo diante do “afeto pela terra”, como relata Brandão (1999), em sua busca por desvendar a interação entre o camponês e a terra, o limite espacial, ou melhor, o tamanho reduzido de sua unidade de produção já está implícito na definição da agricultura camponesa. Trabalhar em áreas pequenas, a maioria com alta declividade, de difícil acesso e difícil mecanização e com culturas que necessitam mão-de-obra intensa, têm sido a marca deste segmento que tem o rural como espaço de trabalho e vida.

Encontram-se, ao observar e estudar a agricultura camponesa, verdadeiros testemunhos das estratégias realizadas pela espécie humana para suprir suas necessidades. São vidas marcadas pela criatividade e pela sustentabilidade, ao viverem e trabalharem em terras escassas, muitas delas íngremes (reportando-se ao camponês montanhês), com climas os mais variados com temperaturas baixas, ar rarefeito, alta pluviometria, ou regiões áridas, semiáridas e subúmidas, portanto secas, onde vivem aproximadamente um bilhão de pessoas no mundo.

São as particularidades dos espaços geográficos e biofísicos que apresentam as singularidades sociais, econômicas e culturais. Como as forças da natureza impõe formas de convívio com o meio, elas fazem com que as famílias camponesas expressem sua infinita capacidade criadora, legando às sociedades contemporâneas um notório patrimônio cultural. Estas referências são particularmente enfatizadas por Ortiz (1992) e Diégues (2000), ao resgatarem as singularidades da vida e da cultura dos povos das montanhas.

Dessa maneira, as multiplicidades do meio em que eles vivem justificam a diversidade da cultura camponesa, entendendo a cultura como “tudo aquilo que identifica e caracteriza a forma de vida e de sobrevivência da comunidade e lhe empresta o quadro de participação dos membros”, segundo Demo (1987, p. 57).

Sob esse enfoque, nas peculiaridades dos diferentes espaços geográficos, que conferem materiais e geram necessidades específicas, as famílias camponesas desenvolvem estratégias próprias para tais contextos; pois, “o modo como os homens produzem os seus meios de vida depende em primeiro lugar da natureza dos próprios meios de vida encontrados a reproduzir” (MARX, 1981, p 23).

**Figura 31** – Itarantim, Bahia.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2011.

No Brasil, em decorrência da amplitude territorial, das variadas condições do espaço geográfico e da formação histórica de seu povo, encontram-se os sujeitos da agricultura camponesa refletindo este universo de multiplicidades: sejam os camponeses do Sul do Brasil, muitos deles, atualmente, associados ou, mais apropriadamente, subordinados ao capital agroindustrial (os casos da fumiicultura, avicultura e suinocultura); os remanescentes quilombolas; os castanheiros da região Amazônica; o sertanejo do semiárido nordestino; os indígenas (expressivos como guardiões dos materiais genéticos, como o milho e a mandioca; do conhecimento das plantas medicinais e venenosas, do uso de plantas como fibras e instrumentos para habitação e trabalho; e da flora e fauna comestíveis) e milhares de famílias de parceiros, meeiros e moradores que trabalham a terra em diversas regiões, sem terem o acesso legal a ela. Somam-se a tais sujeitos, os trabalhadores sem terra, organizados em movimento social pelo acesso a terra e acreditando ser esta uma luta por democracia e cidadania. Estes são também incluídos na categoria representada pela Via Campesina, conforme a Declaração dos Direitos das Camponesas e Camponeses:

el término campesino también se aplica a las personas sin tierra. De acuerdo con la definición [1] de la Organización para la Alimentación y la Agricultura de la ONU (FAO 1984), las siguientes categorías de personas pueden considerarse sin tierra, y es probable que se enfrenten a dificultades para asegurar sus medios de vida: 1. Familias de agricultores con poca tierra o sin tierra. 2. Familias no-agrícolas en áreas rurales, con poca tierra o sin tierra, cuyos miembros se dedican a diversas actividades como la pesca, la artesanía para el mercado local o la proporción servicios; 3. Otras familias de trashumantes, nómadas, campesinos que practican cultivos cambiante. (Via campesina, 2000, Artigo I)

Contrariando algumas teses clássicas referentes ao desaparecimento dos pequenos empreendimentos diante da supremacia da empresa capitalista, entende-se que esta tendência não tem se configurado na realidade agrária dos países subdesenvolvidos, ou em vias de desenvolvimento, até mesmo pela perversidade com que o capitalismo tem excluído os trabalhadores desses países, e, conseqüentemente, aumentando o trabalho informal e mantendo um contingente de famílias no setor primário, mas excluídas do acesso a uma parcela de terra compatível com a área mínima, para sua reprodução social (GASQUES, 2003).

Dos agricultores familiares que estão inseridos na economia de mercado, a exemplo dos integrados ao capital agroindustrial, é conhecida a forma subordinada desta integração, pois o produto resultante de seu trabalho será finalizado na indústria processadora, onde ocorre a acumulação (SORJ *et al*, 1980)

Mesmo diante de uma economia que os exclui, os camponeses têm se mantido no processo produtivo. Os movimentos sociais, no Brasil e na América Latina, como em outros continentes, buscam fortalecer e resgatar a identidade dessa categoria social que, historicamente, tem contribuído com a humanidade em diversos aspectos:

- como produtores de alimentos e também na conservação dos recursos naturais e das paisagens rurais;
- através do cultivo, seleção e troca de sementes, mudas e de animais, eles têm mantido e melhorado o patrimônio genético nas comunidades, seja nas tradicionais, seja naquelas em que se desenvolve uma agricultura familiar capitalizada;
- como mantenedores do patrimônio imaterial dos povos, por meio dos conhecimentos alimentares; das técnicas de cultivo e da criação de animais; do uso de plantas medicinais e da conservação de alimentos; das técnicas de construções rurais e artesanato, e, dos valores éticos, ainda presentes entre os camponeses.

No Brasil, os órgãos oficiais adotaram a denominação de agricultura familiar para unificar as diversas denominações deste segmento, tais como agricultura de subsistência, camponesa, de baixa renda, em contraposição à agricultura comercial ou empresarial. Para o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) a agricultura familiar compreende os estabelecimentos que atendem as seguintes condições: a direção dos trabalhos é gerida pelo produtor e sua família e o trabalho familiar é superior à mão de obra contratada.



Com respeito à representatividade do setor, segundo a Secretaria da Agricultura Familiar, do Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA), este setor produtivo é representado por 4.139.369 estabelecimentos rurais, que compreendem cerca de 90% do total dos estabelecimentos, mas detêm apenas 30% da área total ocupada pelos estabelecimentos agropecuários. Mesmo com uma área relativamente pequena, o segmento é responsável por 77% da população ocupada na agricultura e utiliza apenas 25,30% dos financiamentos destinados à agricultura.

**Figura 32** – Mulher camponesa alimenta suas aves, Itambé, Bahia.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2011.

Responsáveis pelas pequenas criações, especialmente as aves, as mulheres camponesas não só garantem alimentos à seu familiares, como também contribuem com a renda e a preservação do patrimônio genético.

#### **4.2 Biodiversidade: conceito e importância**

O conceito de biodiversidade, que representa a contração da expressão diversidade da vida (LÉVÊQUE, 1999), é relativamente recente, remontando à primeira metade da década de 80, quando os naturalistas, entre eles o biólogo Edgard Wilson, adotaram o termo para representar toda a variedade de organismos vivos em todos os ecossistemas do planeta pela necessidade de preservar os ambientes naturais e as espécies presentes neles Lévêque (1999) e Veiga (2003).

Entretanto, a noção da variedade da vida já estava presente nas civilizações antigas. Como aborda Veiga (2003), tanto gregos, romanos e chineses, como outros povos esboçaram sistemas de classificação e relacionaram os organismos conhecidos até então. Em 1758, Linneu, juntamente com seus assistentes, apresentaram uma relação de 9.000 espécies de plantas e animais em um modelo de classificação usado até nossos dias.

A definição de biodiversidade adotada neste trabalho foi evidenciada na Convenção da Biodiversidade, por ocasião da Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente (Rio 92), quando cento e cinquenta e três representantes entre os países presentes, assinaram o Acordo resultante desta Convenção. Desde então, a biodiversidade, pode ser definida como:

a variabilidade dos organismos vivos de qualquer origem, compreendendo entre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos das quais eles fazem parte. Isso compreende a diversidade no seio das espécies, bem como aquela dos ecossistemas.

Por que, perguntam alguns indivíduos, é necessário proteger mato, florestas e bichos? Ou ainda, na frase de um empresário de Itapetinga, “Para que serve a floresta, o melhor não é plantar capim e criar bois?” Poder-se-ia argumentar a importância da biodiversidade pelos motivos econômicos, os quais por si só justificariam a proteção dada às espécies e aos ecossistemas, mas os motivos vão além das perspectivas econômicas e ecológicas, são referentes ao cuidado com nossa própria casa<sup>7</sup>, com o ambiente comum. São motivos de caráter ético e patrimonial, ou seja:

os homens têm o dever moral de não discriminar as outras formas de vida; segundo o princípio de igualdade entre gerações, nós devemos transmitir aos nossos filhos a herança que recebemos e os ecossistemas naturais e suas espécies são verdadeiros laboratórios para compreender os processos de evolução (LÉVÊQUE, 1999, p.16).

De acordo com a Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE,1996), *apud* Veiga (2003), “a biodiversidade oferece valores estéticos, científicos, culturais, dentre outros valores universalmente reconhecidos, mesmo sendo intangíveis e não monetários”. São valores que ultrapassam a mensuração econômica, pois atingem o nível da espiritualidade, da fonte de saúde e de bem estar proporcionados pelo contato com a biodiversidade, aproximando as pessoas das coisas do “coração e da mente” (HILLEL, 2010).

---

<sup>7</sup> Ecologia: Vem de OIKOS (do grego) que significa: CASA e LOGOS: Ciência, representando a “ciência da casa”.

Tais aspectos referentes ao valor patrimonial e ético da biodiversidade são reforçados pela afirmação de Ab'Saber (2003 p. 9), “(...) paisagem é sempre uma herança em todo o sentido da palavra: herança de processos fisiográficos e biológicos e patrimônio coletivo dos povos que historicamente os herdaram como território de atuação de suas comunidades”.

Ainda nessa perspectiva de garantir a diversidade, a Carta da Terra ou Declaração do Rio, (Anexo I), outro documento assinado na Conferência da ONU de 1992, que objetiva ser uma carta de princípios norteadores ao comportamento ético, para uma sociedade sustentável, em seu princípio 1, defende: “Todos os seres vivos possuem um valor intrínseco e tem o direito ao respeito, sem levar em conta seu valor utilitário para a humanidade”. Cabe a nós, portanto, o cuidado com este patrimônio de forma a não empobrecer a herança deixada para as próximas gerações (AXIMOFF, 2007).

Do ponto de vista econômico e ecológico, contudo, estes argumentos não estão livres ou separados do comportamento ético e cultural, a manutenção da diversidade da vida, conforme Lévêque (1999), Veiga (2003), Kaplan e Figueiredo (2006), têm implicações diretas:

- como fonte de muitos produtos utilizados pelas sociedades, historicamente e através dos tempos: alimentos, fibras, produtos farmacêuticos, produtos químicos, materiais de construção e uso doméstico. Constitui também a principal fonte de informação para o desenvolvimento da biotecnologia; desde os micro-organismos até as manipulações genéticas;
- como base para toda a produção agrícola e animal. É indispensável no melhoramento dos vegetais e dos animais domésticos;
- a beleza e a biodiversidade dos ecossistemas constituem fontes para atividades ligadas ao ecoturismo e à recreação, através da observação das espécies e pela atração das paisagens;
- a biodiversidade é indispensável para manter os processos de evolução do mundo vivo e o funcionamento dos ecossistemas, pela regulação do equilíbrio físico-químico da biosfera, em especial, pelo nível de produção e reciclagem do carbono e do oxigênio;
- Na regulação do clima, principalmente das temperaturas; por manter a proteção do solo, contribuindo com sua fertilidade e por absorver e decompor diversos poluentes orgânicos e minerais. Participa, também, da purificação das águas;

- a vegetação, em especial, é fundamental para a manutenção das fontes de águas superficiais e subterrâneas, por regular o ciclo hidrológico.

Se não houver vida com diversidade, isto implicará no comprometimento da vida dos diferentes ecossistemas e dos biomas presentes no mundo, pois:

afinal, somos todos, biodiversidade, por dentro e por fora. Precisamos dela para tudo – (...) não comemos nada que não seja biodiversidade (...), os medicamentos que usamos (...) a água que bebemos (purificada pelos mananciais e bacias hidrográficas), a fertilidade do solo, (...) as fibras para fazermos roupas e materiais de construção (HILLEL, 2010, p.63).

Kaplan e Figueiredo (2006, p.275), resgatam a importância da diversidade química das plantas afirmando que “desde o mais singelo musgo até a árvore mais frondosa, são excepcionais e sofisticados laboratórios de síntese em acelerado ritmo de produção”. Baseando-se em O’ Neil e Lewis (1993), as mesmas autoras evidenciam estimativas de que 40% dos medicamentos disponíveis na medicina moderna foram desenvolvidos, direta ou indiretamente, a partir dos recursos naturais, sendo 25% resultantes de plantas, 13% de micro-organismos e 3% de animais. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA, 1996, p. 17), evidencia referências da Organização Mundial da Saúde, de que oitenta em cada cem habitantes, do terceiro mundo, são tratados com medicamentos tradicionais, sendo que destes, 85% contém extratos de plantas medicinais.

A relação direta entre a Botânica e a Medicina e destas com a biodiversidade se “confunde com a própria história do homem”, uma vez que “desde os tempos primitivos o homem utiliza produtos naturais para sua nutrição; manutenção da saúde e tratamento de seus males”. O homem é um produto da diversidade biológica (KAPLAN e FIGUEIREDO, 2006, p. 165).

Em que pese tamanha importância, têm ocorrido reduções drásticas do número de espécies. E o mais grave é que as regiões tropicais mais ricas em biodiversidade são as mais atingidas. Segundo Veiga (2003), em condições naturais, há o desaparecimento de uma espécie por ano, mas há estimativas de que, atualmente, desapareçam 10.000 espécies/ano. Seguindo este ritmo de devastação nos trópicos, conforme Kaplan e Figueiredo (2006), as estimativas são de que por volta de 2.100 as florestas tropicais estejam praticamente extintas nas áreas não protegidas. Não são mais animadoras as referências da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), quando, em 1996, salientou que a velocidade de devastação das florestas tropicais era de 180.000 Km<sup>2</sup>/ano, o que projeta estimativas do

desaparecimento de duas em cada 100 espécies, nos próximos 25 anos. De acordo com a EMBRAPA, a extinção de cada planta representa a perda de outras trinta espécies de animais e insetos que dela dependem isso representa um volume incalculável, se pensarmos que muitos insetos são agentes polinizadores, tais como aves e mamíferos que, além do papel como polinizadores, são agentes de disseminação de sementes.

É importante lembrar que as angiospermas compreendem cerca de 235.000 espécies, segundo (RAVEN e EVERT, 1992). Isto, diante das 250.000 espécies de plantas conhecidas. Como no Brasil estão presentes 22% desta flora, ou cerca de 56.000 espécies de angiospermas e também entre 10 e 12% das espécies de seres vivos do planeta, isso caracteriza o território brasileiro como o mais rico em termos de biodiversidade ou como detentor da maior megadiversidade biológica (MITTERMEIER et al, 1997 apud KAPLAN e FIGUEIREDO, 2006).

Diante da devastação dos biomas que constituem esta megadiversidade, um acervo valioso de produtos naturais está desaparecendo sem ao menos estarmos conscientes da perda que ele representa, assinalam Kaplan e Figueiredo (2006). Segundo estas autoras apenas 1% das plantas brasileiras, ou seja, 500 espécies foram estudadas quimicamente ou avaliadas em suas propriedades biológicas, isto em um universo estimado de 5.000 plantas usadas algumas vezes para alimentação; outras na medicina tradicional.

No Brasil, de acordo com a divulgação do Ministério do Meio Ambiente, a nova relação de plantas ameaçadas de extinção, de 2009, apresentava 472 espécies. A Mata Atlântica era o bioma mais ameaçado, com 276 espécies, seguido do Cerrado com 131 e da Caatinga com 46. Todos estes biomas estão presentes no Estado da Bahia que é o 3º Estado em maior número de espécies ameaçadas. Em que pese serem significativos, estes números não dão conta da realidade, pois, no período de divulgação desta lista, um grupo de especialistas indicava 1.472 espécies, conforme apresenta a publicação Plantas Raras do Brasil, lançada em 2009.

Entende-se que resgatar a relação entre a produção e a conservação das culturas alimentares e a diversidade das espécies que fazem, ou fizeram parte da dieta humana, é não só ampliar as possibilidades de conservação dos recursos genéticos, mas também entender parte de nossa história por intermédio da alimentação, visto que:

o ato de alimentar-se, alimentar seus familiares e aos outros é um dos que mais profundamente reflete a riqueza e a complexidade da vida humana em sociedade. Os hábitos e práticas alimentares de um ser humano, de sua família e de sua comunidade são um produto da história e da vida de seus antepassados, um reflexo

da disponibilidade de alimentos e da água na localidade onde residem, e de sua capacidade econômica e física de ter acesso aos mesmos (VALENTE, 2005, p.103).

A sociedade, entretanto, está eximindo-se de assumir que suas escolhas resultam em implicações ambientais e sociais. No entanto, à medida que a dieta muda, no sentido da ocidentalização dos hábitos alimentares, exige-se mais terras e desmatamentos para produzir carne e outros alimentos que dependem de processamentos. Se, na época do descobrimento, na Europa, consumia-se mais de 200 espécies entre grãos cereais e animais, atualmente, apenas 1/8 destas espécies compõem mais de 75% da dieta humana (HILLEL, 2010).

### **4.3 A Biodiversidade e a Segurança Alimentar**

Em 2004, Jacques Diouf, então Diretor Geral da Fundação da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) declarou que a biodiversidade ameaçada pode comprometer a segurança alimentar global. Naquele ano, o tema escolhido pela FAO para a campanha da Semana de Alimentação, que ocorre próximo ao dia 16 de outubro, Dia Mundial de Alimentação, foi “Preservar a biodiversidade para garantir a segurança alimentar à população”.

Para abordar as questões referentes à Segurança Alimentar e sua relação com a biodiversidade é necessário partir da reflexão sobre aqueles que têm sido os agentes da agrobiodiversidade e da manutenção da disponibilidade de alimentos no mercado. Estes agentes compõem o grupo dos agricultores familiares, historicamente enquadrados no segmento camponês: pequenos agricultores, meeiros, parceiros, quilombolas e indígenas.

Nas palavras de Pimbert (2008)<sup>8</sup> do IIED, “a maior parte dos alimentos é produzida, colhida e distribuída por mais de 2,5 bilhões de pequenos produtores, pastores e pescadores artesanais. Eles são responsáveis por 80% da comida consumida no mundo”. Para Pimbert, este segmento da agricultura, que muitas vezes é ignorado por políticos e governantes, pode ajudar a combater a fome e a desnutrição. É preciso redescobrir nas próprias culturas dessas regiões as ferramentas que contribuem para a sustentabilidade e o desenvolvimento de todos.

---

<sup>8</sup>Pimbert, Michel – Na época, diretor do Programa de Agricultura Sustentável, Biodiversidade e Subsistência do Instituto Internacional para o Meio Ambiente e Desenvolvimento (IIED), com sede em Londres.

**Figura 32** – Agricultora, com vagem de mangalô, Itambé, BA.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2011.

Enquanto a agricultura e a pecuária capitalista, geralmente em grande escala, voltada para a lucratividade do empreendimento, investe nos cultivos mecanizáveis, de fácil realização no mercado e rentáveis (a exemplo, no caso brasileiro, da soja, da cana-de-açúcar, do arroz, da bovinocultura de corte, do café e do cacau), a agricultura familiar, na maior parte das unidades produtivas, mantém o cultivo de produtos básicos à alimentação, para assegurar o próprio consumo. Como fonte de renda, a opção de culturas e criações é, geralmente, determinada pela demanda dos mercados e da agroindústria sobre o setor; pois, ao não computar o custo da mão-de-obra, em geral, da própria família, isto reduz o preço do produto final.

Assim, as atividades muito exigentes em mão-de-obra têm sido relegadas aos pequenos agricultores que, em suas unidades produtivas disponibilizam apenas do trabalho de todos os membros da família como estratégia de manutenção. São exemplos destas atividades na agricultura familiar, a fumicultura, a avicultura, a suinocultura, a bovinocultura de leite e a olericultura.

Vale salientar que o pequeno proprietário, juntamente com sua família, desenvolve uma diversidade de cultivos e de criações de pequenos animais, com vistas à manutenção familiar e ao mercado. E em decorrência dessa diversidade, a unidade familiar rural torna-se um depositário da biodiversidade vegetal. A esta importância soma-se a sustentabilidade da produção; pois, como não dispõem de áreas para expansão horizontal, os agricultores familiares buscam a eficiência na produção, utilizando de muitas estratégias, que melhoram a

eficiência produtiva, tais como: consórcio de espécies; proteção do solo e da umidade do solo; redução da mecanização; adubação orgânica, dentre outros.

### **4.3.1 Segurança Alimentar**

Inicialmente, as abordagens quanto à segurança alimentar apresentavam o aumento na produção como solução para o problema da falta de acesso aos alimentos, justificando, para tanto, a incorporação das novas tecnologias agropecuárias disponibilizadas pelo capital industrial. Diante disto, apresentamos uma breve introdução sobre a propalada ideologia das tecnologias agropecuárias enquanto solução para a fome, uma vez que este tema também tem sido amplamente abordado na sociologia rural brasileira.

#### **4.3.1.1 A Ideologia das Tecnologias Agropecuárias como Solução para a Fome**

Faz, aproximadamente, cinco décadas do início da Revolução Verde, quando a incorporação de sementes e animais geneticamente melhorados, adubos, defensivos químicos (tecnologias biológicas e químicas) e das tecnologias mecânicas na agropecuária, difundiam, conjuntamente, a ideologia da tecnologia como a solução para o problema da fome e da pobreza das regiões rurais, estas caracterizadas como atrasadas, enquanto não aderiam às novas tecnologias, Silva (1980), Guimarães (1982), Brum (1985) e Callegaro (1990). Era o período pós-guerra, e a cisão entre os blocos capitalista e socialista que intensificava as ações nas regiões onde as desigualdades sociais representariam campo fértil à consciência de classe e aos movimentos em busca de justiça social.

No Brasil, o debate sobre a questão agrária era premente, trazendo uma história de movimentos sociais associados à luta pela terra, que se manifestava, em determinados períodos da história brasileira, na forma de Movimentos Messiânicos, a exemplo de Canudos, na Bahia, e dos Mukers, no Rio Grande do Sul, ainda no final do Século XIX (MARTINS, 1983).

A concentração da terra chegara ao limite de estrangular o próprio processo do desenvolvimento industrial, que se preconizava para o país, nas décadas de 50 e de 60. Em 1961, a Declaração do I Congresso Nacional dos Lavradores e Trabalhadores Agrícolas, em Belo Horizonte, alertava:



... é o monopólio da terra o responsável pela baixa produtividade de nossa agricultura, pelo alto custo de vida e por todas as formas atrasadas, retrógradas e extremamente penosas, que escravizam e brutalizam milhões de camponeses. Essa estrutura agrária caduca, atrasada, bárbara e desumana constitui um entrave decisivo ao desenvolvimento nacional e é uma das formas mais evidentes do processo espoliativo interno (BORGES, *et al*, 1980, p.84-85).

O Brasil deveria passar por uma reordenação de sua estrutura agrária, que também seria a forma de equacionar a questão agrícola, com vistas a fomentar o novo padrão de desenvolvimento, pelo aumento tanto da produção para o mercado interno quanto das exportações, para equilibrar o balanço de pagamentos. Ocorreu, entretanto, que o país resolveu a questão agrícola sem resolver a questão agrária, optando por um modelo de industrialização do campo caracterizado como modernização dolorosa (SILVA, 1982), ou modernização conservadora, pois não só manteve o latifúndio, uma estrutura agrária arcaica, transformando-o em empresa agrícola moderna, e incidindo em uma “alternativa” á reforma agrária. O modelo tecnológico adotado, com expressivos subsídios do Estado, agravou ainda mais as desigualdades sociais no campo, uma vez que concentrou a renda e a terra (SILVA, 1980, 1985, SORJ, 1980, GUIMARÃES, 1982, SILVA e KAGEYAMA, 1983).

Em consequência disso, ao contrário do que preconizavam os discursos carregados de uma ideologia que apresentava as tecnologias como solução para os problemas do subdesenvolvimento, e diante de “um estoque de riquezas enorme, com uma produção mundial suficiente para satisfazer as necessidades básicas de toda a população mundial, o que se vê é pobreza por todos os lados. (...). A referência não é apenas ao Brasil e sim ao mundo todo” (BRANCO e MARTINS, 2007, p. 36).

Em que pese à grande incorporação tecnológica no processo produtivo agrícola brasileiro, esta não foi suficiente para intervir na expansão das fronteiras agrícolas. Em consequência, esta expansão das áreas incorporadas à agropecuária, tem causado a devastação dos biomas, com perdas na biodiversidade, degradação dos solos (através da erosão e da salinização) e redução das nascentes e afluentes que alimentam muitas das bacias hidrográficas, interferindo, ainda, nas paisagens e culturas locais e regionais, tanto do ponto de vista físico, como nas culturas alimentares e no comportamento.

Este contexto reforça o quanto o mito do tecnologismo não passava da defesa de uma ideologia que pretendia esconder as tecnologias, como novas formas de relações sociais e econômicas, as quais sustentam o modo de produção que as adota. Portanto, como atenta Sachs (2002, p. 40), "não deixa de ser um paradoxo que o Brasil rural representa ao mesmo

tempo um extraordinário potencial de desenvolvimento e o maior repositório da miséria e da exclusão”.

É possível, pode-se perguntar, continuar usando o discurso de que o aumento da produção de alimentos é uma condição para resolver a questão da fome no Brasil e no mundo, e para garantir a segurança alimentar de uma população crescente? O relatório da FAO, em 2001, indicava que a produção mundial de alimentos, naquele período, era suficiente para alimentar doze bilhões de pessoas, diante de uma população de 6,2 bilhões. Ainda assim, o mesmo documento denunciava que cerca de trinta e seis milhões de pessoas morriam, anualmente, direta ou indiretamente, em decorrência da fome (ZIEGLER, 2002).

Shutter (2009) reitera este posicionamento, ao afirmar que a fome não é apenas um problema técnico, mas político, já que é o resultado de políticas que incrementam as desigualdades tanto dentro dos países como entre eles. Em suas palavras:

pero el reto de producir suficiente comida como para alimentar al planeta ya se ha alcanzado: la cosecha de cereales de este año, por ejemplo, sólo estuvo ligeramente por debajo de los niveles récord de 2008, cuando se produjeron 2.287 millones de toneladas. Esta cantidad es suficientemente amplia como para alimentar a todo el mundo, aunque deberíamos reconsiderar en el futuro algunos modos insostenibles de consumo que amenazan nuestra base de recursos naturales (SHUTTER, 2009).

Tratando-se da situação brasileira Valente (2002), ressalta que, a partir de 1950, o Brasil tem produzido alimentos em quantidade suficiente para alimentar toda sua população e que, a produção per capita tem aumentado, mas a segurança alimentar e nutricional ainda não têm sido garantida a muitos brasileiros.

Posteriormente, Belik (2003) corrobora a afirmação de Valente, ou seja, de que não existe a falta de oferta de alimentos no Brasil. No entanto, naquele período, quarenta e seis milhões de brasileiros viviam em situação de risco, uma vez que a renda era insuficiente para garantir uma alimentação com qualidade, regularidade e na quantidade recomendada.

A Organização Internacional do Trabalho (OIT), no mesmo período, início da década de 2000, em publicação sobre gênero, pobreza e emprego afirmava:

apesar do impressionante progresso econômico e tecnológico alcançado no mundo, na segunda metade do século XX, a pobreza continua sendo um problema de dimensões esmagadoras. Pode-se dizer que a vida no mundo, atualmente, se caracteriza pela convivência entre a abundância e a pobreza (OIT, 2005, p. 17).

O que se constata é a desigualdade brutal na divisão dos aumentos de produção decorrentes da incorporação tecnológica. Isto confirma o papel das tecnologias no modelo de desenvolvimento centrado na propriedade privada dos meios de produção. Na América Latina, conforme o Banco Mundial (OIT, 2005), em duas décadas a pobreza aumentou. De 1981 a 2001, a população latina americana que sobrevivia com menos de um dólar diário, manteve-se em 10% e a parcela da população que vivia com menos de dois dólares diários, passou de 25 para 27%.

#### **4.3.1.2 Da Insegurança Alimentar à Inclusão da Segurança Alimentar como Direito Social**

O Conceito de Segurança Alimentar, conforme Belik (2003), remonta ao período pós 2ª Guerra Mundial, quando mais da metade da Europa estava devastada e sem condições de produzir alimento. Valente (2002) revela outra origem do conceito, que reporta ao início do Século XX, também na Europa, mas associado à noção de vulnerabilidade dos países mediante cercos, embargos por motivação política ou militar.

Interessa evidenciar tais diferenças, antes de tratar do caso brasileiro, já que se encontram significados distintos que transitam entre a garantia dos direitos humanos de acesso à alimentação até uma visão produtivista do problema alimentar no mundo. Assim, o conceito, mesmo passando a fazer parte da discussão internacional, com a criação da FAO, na década de 40, relaciona-se inicialmente com a noção de assistência alimentar (VALENTE 2002). A abordagem da Conferência da FAO, em 1953, também foi a mesma.

Com a Conferência Mundial da Alimentação, em 1974, o conceito teve seu uso ampliado, mas com a perspectiva não mais de direitos humanos, mas de formação de estoques reguladores. Ainda de acordo com Valente (2002), o conceito só ampliou seu significado a partir da década de 1980, quando a superação da crise de produção de alimentos não resultou no equacionamento da questão da fome e da desnutrição.

A Conferência Internacional de Nutrição, em 1992, promovida pela FAO e pela OMS incorpora novos elementos ao conceito. Adota, então, o termo Segurança Alimentar Domiciliar, que engloba, além do acesso à alimentação de qualidade, a assistência básica à saúde por meio do abastecimento de água, saneamento, saúde pública e ainda do cuidado no lar, com atenção à criança, ao preparo do alimento, ao aleitamento materno, à informação, entre outros aspectos. (VALENTE, 2002).

Os debates ocorridos na década de 1990 precisam ser retomados em todos os espaços da sociedade civil e também no âmbito estatal, pois resgatam dimensões dos direitos humanos que necessitam ser implantadas. Foram diversos os fóruns internacionais, quando os países participantes assinaram protocolos comprometendo-se em adotar políticas para o cumprimento das intenções geradas neles.

#### **4.3.1.3 Compromissos Internacionais com vistas ao direito alimentar e à proteção da Biodiversidade e da Agrobiodiversidade**

Para tratar das questões decorrentes de um modelo de desenvolvimento fundamentado na produção e no consumo insustentáveis e nas diferenças sociais entre os países do hemisfério Norte e do Hemisfério Sul, a ONU realiza, em 1992, a Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e o Desenvolvimento (CNUMAD), conhecida como Cúpulada Terra ou ECO – 92, no Rio de Janeiro.

Do evento resultaram acordos importantes como a Convenção sobre Mudanças Climáticas e a Convenção da Diversidade Biológica (CDB). A Agenda 21, outro importante acordo resultante da ECO-92, comprometia as nações signatárias a adotar métodos de proteção ambiental, justiça social e eficiência econômica. A Carta da Terra ou Declaração do Rio, um elenco de princípios voltados a um futuro comum, como um novo código de ética para a humanidade, depois da Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948, foi outro acordo importante desta Conferência.

A Convenção da Diversidade Biológica representa um dos mais importantes acordos internacionais sobre a diversidade biológica e assinala como pilares a conservação desta diversidade, a utilização sustentável dela e a repartição justa e equitativa de seus componentes.

Na Conferência Mundial sobre Direitos Humanos, em Viena, 1993, o Direito à Alimentação passa a ser comparado aos demais direitos e o Estado deve ter o papel de provedor e responsável pelo bem estar alimentar da população, observa Belik (2003).

Em 1994, realizou-se, no Cairo, a Conferência Internacional sobre População e Desenvolvimento. O documento resultante desta Conferência foi o Programa de Ação do Cairo, assinado por 179 nações que, em conjunto, delinearam iniciativas no âmbito da população, como: igualdade, direitos, educação, saúde, ambiente e redução da pobreza, por meio de uma abordagem centrada no desenvolvimento humano.

Em 1995, em Copenhague, ocorreu a Cúpula Mundial sobre Desenvolvimento Social. Neste Fórum, 117 chefes de Estado comprometeram-se a erradicar a pobreza “como um imperativo ético, social, econômico e político”. Foi também em 1995, durante a realização da Quarta Conferência Mundial sobre a Mulher, em Pequim. É interessante considerar todas as iniciativas que fortaleçam o empoderamento das mulheres, pois é indiscutível que os ganhos que as mulheres obtêm são revertidos na segurança alimentar da família, como será abordado nestas referências.

No ano seguinte, 1996, a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, FAO, realiza, em Roma, a Cúpula Mundial de Alimentação, quando fica estabelecida a meta de reduzir à metade, até 2015, o número de desnutridos, que representava, naquele período, nada menos que 840 milhões de pessoas. A Declaração desta Cúpula assim registra o comprometimento em reduzir o drama da fome:

nós chefes de Estado ou de Governo, ou nossos representantes, (...) reafirmamos o direito de todos a terem acesso a alimentos seguros e nutritivos, em consonância com o direito a uma alimentação adequada e com o direito fundamental de todos a não sofrer fome. Comprometemo-nos a consagrar a nossa vontade política e o nosso compromisso comum e nacional, a fim de atingir uma segurança alimentar para todos e a realização de um esforço permanente para erradicar a fome em todos os países, com o objetivo imediato, até metade do seu nível atual, o número de pessoas subalimentadas até, o mais tardar, o ano de 2015. Consideramos intolerável o fato de que mais de 800 milhões de pessoas, a nível mundial e, particularmente, dos países em desenvolvimento, não tenham alimentos suficientes para a satisfação de suas necessidades nutricionais básicas. Esta situação é inaceitável. A produção de alimentos aumentou substancialmente, contudo dificuldades no acesso aos alimentos a, insuficiência de rendimento a nível familiar e nacional para a compra de alimentos, a instabilidade na oferta e procura, assim como as catástrofes naturais ou as causadas pelo homem, têm impedido a satisfação das necessidades alimentares básicas (Declaração de Roma sobre a Segurança Alimentar, Roma, 13-17 de Novembro de 1996).

Em que pese à propriedade dos debates e os compromissos internacionais, na década de 1990, a comunidade internacional entrou no novo milênio com índices sociais que envergonham a humanidade por conviver com tamanha desigualdade, equivalendo aos anos 90 à drástica “década perdida”, como a denominação usada por Silva (2009). Em decorrência da vulnerabilidade de parcela da humanidade diante da pobreza, das desigualdades de gênero, da saúde materna e infantil, da falta de acesso à educação básica, ao saneamento, à água potável e ao trabalho, em 2000, realizou-se a Cúpula do Milênio em Nova York. Neste encontro, dirigentes de 191 países, membros das Nações Unidas, aprovaram os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, constituídos de oito compromissos: erradicar a extrema pobreza e a fome; universalizar a educação básica de qualidade; promover a igualdade entre os sexos e

a autonomia das mulheres; reduzir a mortalidade infantil; melhorar a saúde das gestantes; combater a AIDS, a malária e outras doenças; garantir a sustentabilidade ambiental e estabelecer uma parceria mundial pelo desenvolvimento.

Após, metade de uma década da Cúpula Mundial da Alimentação, a FAO realiza a Cúpula Mundial de Alimentação: Cinco Anos Depois, em 2002, ocasião em que os participantes ratificam a meta de Primeira Cúpula (Roma, 1996) e aprovam a declaração “Aliança Internacional Contra a Fome”. Naquele momento, o número de pessoas com fome, em nível mundial, havia sido reduzido para 800 milhões, o que não representava o cumprimento da meta. A Declaração da Cúpula 2002 ressalta a necessidade de promover a cooperação internacional e melhorar as políticas de segurança alimentar, sendo necessária a cooperação entre as instituições em nível de país.

Conforme Tubino (2002), o documento do Encontro dá destaque aos direitos, ao evidenciar que, para alcançar a Segurança Alimentar, é necessário assegurar atenção a todos os direitos humanos. Os desafios a serem enfrentados pelos agentes da Aliança Contra a Fome são detalhados na declaração, e é oportuno mencioná-los para estabelecer as intersecções com esta pesquisa:

- garantir a igualdade de gênero pelo apoio aos direitos da mulher (e das minorias);
- incluir, à noção de Segurança Alimentar, a necessidade de disponibilidade de alimentos nutritivamente adequados, saudáveis e em quantidades suficientes;
- reforçar a ação, em nível nacional e internacional, quanto à prevenção de situações emergenciais;
- valorizar a alimentação do escolar como programa social;
- contribuir com o Desenvolvimento Sustentável e fortalecer a coordenação entre organizações que atuam nesta área em níveis nacionais, regionais e internacionais;
- promover a ordenação sustentável dos bosques, da pesca (e aquicultura);
- apoiar as atividades de desenvolvimento alternativas em zonas de cultivos ilícitos;
- reconhecer o valor das zonas montanhosas nas estratégias de desenvolvimento;
- reforçar o trabalho das organizações internacionais para a pesquisa agrícola e novas tecnologias, incluindo e acompanhando à biotecnologia; e
- apoiar os países em desenvolvimento com vistas a sua inserção no processo de globalização.

Com referência aos dois últimos itens, parece evidente a necessidade de cautela diante deles, pois fica implícita a via produtivista, uma vez que eles não ressaltam a importância dos modelos de desenvolvimento endógenos. Pela fonte citada, também não se identificam referência nem à soberania alimentar, nem à valorização da cultura alimentar das regiões. Cabe, entretanto, uma consulta detalhada à Declaração da Cúpula Mundial da Alimentação: Cinco Anos Depois, de forma a avaliar o posicionamento dos participantes da Cúpula.

Frente à importância e as especificidades dos recursos fitogenéticos para alimentação e agricultura e da constante erosão genética destes recursos, a ONU, por meio do seu órgão específico para assuntos de agricultura e alimentação – FAO elaborou e firmou um Tratado Mundial com a finalidade de caminhar para a conquista da segurança alimentar e da sustentabilidade da agricultura: o Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para Alimentação e Agricultura.

Este Tratado estabelece um conjunto de princípios que devem ser implementados e seguidos pelos Estados Nacionais das partes contratantes e tem seus objetivos firmados no artigo 1, conforme o texto:

Los objetivos del presente Tratado son la conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura y la distribución justa e equitativa de los beneficios derivados de su utilización en armonía con el Convenio Sobre La Diversidad Biológica, para una agricultura sostenible y la seguridad alimentaria” (Tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, artículo 1).

O artigo 5 que trata da conservação, prospecção, recolção, caracterização, avaliação e documentação dos recursos genéticos para a alimentação e a agricultura, assegura que cada parte contratante, com apoio da legislação nacional e em cooperação com outras partes contratantes deverá promover um enfoque integrado na prospecção, conservação e utilização sustentável dos recursos fitogenéticos. Isto envolve:

- a) promover a realização de estudos e inventários dos recursos fitogenéticos alimentares e agrícolas, considerando as variações nas populações e os recursos de uso potencial, caso sejam viáveis. Devem ser consideradas as possíveis ameaças para tais recursos;
- b) Promover a recolção de tais recursos e as informações sobre aqueles que estão armazenados, ou que representem potencial de uso;
- c) promover e apoiar, quando procedente, os esforços dos agricultores e as comunidades locais, para a ordenação e conservação, nas propriedades rurais, de seus recursos fitogenéticos para alimentação e agricultura;

- d) promover a conservação, *in situ*, de plantas silvestres afins das cultivadas e das plantas silvestres produtoras de alimentos, inclusive nas zonas protegidas e apoiar os esforços das comunidades indígenas e locais; e
- e) cooperar com sistemas eficazes e sustentáveis de conservação, *ex situ*, objetivando melhorar a utilização sustentável dos recursos fitogenéticos.

Este artigo assegura que as partes contratantes deverão adotar medidas para reduzir e, se possível, eliminar as ameaças aos recursos fitogenéticos para alimentação e agricultura.

Na seqüência, o Tratado dedica o Artigo 6 à defesa do uso sustentável dos recursos fitogenéticos, e alerta que as partes contratantes devem elaborar e manter medidas normativas e jurídicas que promovam a utilização sustentável. Devem para isso, incluir medidas como:

- adotar políticas agrícolas equitativas que promovam o estabelecimento e a manutenção de diversos sistemas de cultivo, que favoreçam a utilização sustentável da diversidade biológica e de outros recursos naturais;
- fortalecer investigações que promovam e conservem a diversidade biológica, assim aumentando a variação intra-específica e interespecífica em benefício dos agricultores, especialmente daqueles que cultivam e utilizam suas próprias variedades e fazem uso de princípios ecológicos, para cuidar do solo e o proteger de doenças, ervas invasoras e pragas dos cultivos;
- fomentar as iniciativas de fito melhoramento conjuntamente com os agricultores, em especial, nos países em desenvolvimento, a fim de obter variedades adaptadas às condições sociais, econômicas e ecológicas, especialmente nas zonas marginalizadas; e
- ampliar a base genética dos cultivos incrementando a diversidade genética para disponibilizá-la aos agricultores. Isto se relaciona ao apoio, ao maior uso de cultivos, de variedades e de espécies infra utilizados, sejam locais ou adaptados às condições local.

Em uma síntese dos demais itens, o artigo 6 encerra salientando o apoio a utilização ampla da diversidade de variedade e espécies, com a ordenação, conservação e uso sustentável dos cultivos nas propriedades rurais, associados ao fito melhoramento e à perspectiva de reduzir a vulnerabilidade dos cultivos quanto à erosão genética, e ainda



promover um aumento da produção mundial de alimentos compatíveis com o desenvolvimento sustentável.

Uma das ênfases importantes deste Tratado está no artigo 9, que versa sobre os Direitos dos Agricultores, e inicia com o reconhecimento da vasta contribuição das comunidades locais, dos indígenas e dos agricultores de todas as regiões do mundo na conservação e no desenvolvimento dos recursos fitogenéticos que constituem a base da produção alimentar agrícola, no mundo todo, com menção particular às regiões que constituem os centros de origem e diversidade das plantas cultivadas (item 9.1, art. 9, parte III).

Cabe a responsabilidade aos governos locais das partes contratantes tornar realidade os direitos dos agricultores, o que inclui a proteção aos conhecimentos tradicionais importantes, para os recursos fitogenéticos da alimentação e da agricultura. Os agricultores que mantiveram tais conhecimentos têm direito equitativo aos benefícios que derivam da utilização desses recursos. Também lhes é assegurado o direito de participar, em nível nacional, das decisões quanto à conservação e à utilização sustentável dos recursos (item 9.2, art. 9).

De fundamental importância, neste tratado, é a referência de que nenhuma interpretação poderá limitar o direito dos agricultores “a conservar, intercambiar e vender material de sementeira e de propagação, conservado em suas propriedades” (item 9.3, art. 9).

O Tratado sobre Recursos Fitogenéticos para Alimentação e Agricultura foi aprovado pela FAO, em 2001, mas permaneceu durante o período legal, em aberto para adesão de quaisquer Estados membros da FAO, mesmo os não membros desta organização, desde que sejam da ONU, ou dos seus organismos especializados, ou ainda do Organismo Internacional de Energia Atômica. O Brasil, como uma das partes contratantes, entrou em vigor desde março de 2006. Em nível global, para que os objetivos do Tratado sejam efetivados, as ações deverão estar ligadas às atividades da FAO e em consonância com a Convenção da Diversidade Biológica (CDB).

Entende-se que a proposta voltada à preservação dos recursos genéticos tradicionais e à valorização dos detentores dos conhecimentos e dos materiais biológicos, juntamente com outros compromissos globais, tais como os firmados na Conferência da Diversidade Biológica (CDB), na Declaração da Cúpula Mundial sobre Alimentação, os da Agenda 21 e os da Metas do Milênio, entre outros, constituem acordos que asseguram a defesa da alimentação, como direito social dos cidadãos e como princípios para orientar uma produção sustentável.

### 4.3.2 Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil

Nesta seção abordaram-se momentos da luta pela segurança alimentar empreendida por intelectuais, como Josué de Castro e o sociólogo Betinho, Herbert de Souza, pela igreja, através da Pastoral da Criança e através do Estado com a política de merenda escolar.

Posto que a fome tenha ganhado transparência nas últimas décadas, especialmente com a notória falência social do modelo de desenvolvimento adotado no Brasil, a partir da década de 60, o problema não é recente, nem consequência exclusiva da concentração da renda acirrada por tal modelo. É certo que alguns fatores contribuíram para sua ampliação, tais como a urbanização, a intensificação da concentração fundiária, o novo padrão alimentar, com forte influência dos alimentos industrializados e o modelo de desenvolvimento no campo que priorizou os produtos para exportação.

O alerta, entretanto, remonta à década de 1930, quando um expoente intelectual e ativista brasileiro, dedicou sua atuação, como médico, a evidenciar o problema da fome que assolava as populações de baixa renda no Brasil.

#### 4.3.2.1 Josué de Castro: Constatações e lutas contra a desnutrição no Brasil

Josué de Castro, em seus estudos sobre as causas e as consequências da fome, era enfático quanto à gravidade dela, não apenas a da fome endêmica, mas, especialmente, a da fome oculta ou parcial que, embora menos evidente que a anterior apresentava proporções mais graves e numericamente mais frequentes.

Considerando o estudo da fome na conjuntura brasileira, em uma de suas obras, Josué de Castro, afirma:

a fome no Brasil, que perdura, apesar dos enormes progressos alcançados em vários setores de nossa atividade, é consequência antes de tudo de seu passado histórico, com os seus grupos humanos, sempre em luta e quase nunca em harmonia com os quadros naturais, luta esta quase sempre por inabilidade do elemento colonizador, indiferente a tudo que não significasse vantagem direta e imediata para seus planos de aventura mercantil. Aventura desdobrada em ciclos sucessivos de economia destrutiva, ou pelo menos, desequilibrante da saúde da nação (CASTRO, 1987, p. 280-281).

Para o autor a ignorância já não é uma desculpa. “Daqui para frente nós sabemos”, escreveu Reny Montau, em 1973, por ocasião da morte de Castro no exílio, aproximadamente, duas décadas após ter perdido seus direitos políticos, em decorrência do golpe militar, que atacou a democracia brasileira em 1964. Pernambucano, nascido em 1904, Josué de Castro teve a formação em medicina como área de trabalho e a fome como seu

objeto de estudo, e buscou sempre o conhecimento e o planejamento de ações para uma resolução.

Castro mostra um conhecimento abrangente da realidade, quando explica a ligação entre os fenômenos e demonstra seu conhecimento das obras da época. No livro *Geografia da Fome*, ele evidencia o quanto o conhecimento, até então, era pouco abrangente, sem visão da complexidade das manifestações simultâneas nos aspectos biológico, econômico e social, limitando, conseqüentemente, a tomada de medidas adequadas. Castro (1987) considerava que as referências sobre a fome eram extremamente exíguas, por isso a real necessidade de ampliar os estudos sobre o tema, que deveriam basear-se em conhecimentos que fossem além do ponto de vista fisiológico.

Citado por vezes como geógrafo, seu trabalho sempre procurou relacionar as causas orgânicas das doenças, em especial as resultantes da fome, com o espaço geográfico e com a classe social. Sua primeira investigação foi de 1932, referia-se às condições de vida das classes operárias de Recife e evidenciava os graves efeitos da fome. Na sequência deste estudo, muitas obras marcaram o seu empenho na pesquisa e na divulgação das questões relacionadas à alimentação, à fome e ao desenvolvimento e ao subdesenvolvimento.

Sua obra mais conhecida, “*Geografia da Fome: O dilema entre o pão e o aço*”, de 1946; portanto, há mais de seis décadas da primeira edição, é de uma atualidade imprescindível aos brasileiros e àqueles que se sentem cidadãos do mundo.

Juntamente com as pesquisas e as produções de livros, desenvolve trabalho como educador em universidades de Recife e Rio de Janeiro, de 1934 a 1964. Neste mesmo período também desenvolve atividades administrativas e políticas como integrante da Sociedade Brasileira de Alimentação, que passará a constituir o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS). Este, por sua vez, teve como ações a criação de restaurantes populares, o fornecimento de alimentos por alguns empregadores e ações de educação alimentar.

A Sociedade Brasileira de Nutrição (SBN) criada em 1940, teve Josué de Castro um de seus fundadores e como primeiro presidente. A função da SBN era de auxiliar o Estado na elaboração e na execução de pesquisas e políticas públicas, para tratar da alimentação como questão social. A institucionalização do salário mínimo, neste mesmo ano, no governo de Getúlio Vargas, foi uma das políticas decorrentes da problemática enfrentada pela classe trabalhadora e teve em Josué de Castro um de seus mentores.

Com a criação do Serviço Técnico de Alimentação Nacional, em 1943, Josué de Castro assume a direção. Como naquele momento a economia mundial encontrava-se desestruturada em decorrência da II Guerra, a Organização das Nações Unidas (ONU)

convoca a Conferência da Alimentação de Hot Springs, primeira conferência deste Órgão Internacional para tratar da reconstrução do pós-guerra. Esta conferência dará origem a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) (CASTRO, 1960).

Entre 1945 e 1954, Josué de Castro dirige a Comissão Nacional de Alimentação, com ações em educação alimentar e assistência à indústria de alimentos. De 1952 a 1956 ele exerce, por eleição, a presidência do Conselho Executivo da FAO. Ao longo deste período, entre a produção teórica e as ações na política nacional, foi convidado a colaborar, no estudo das questões alimentares, com os governos da Argentina (1942), Estados Unidos (1943), México e República Dominicana (1945). Após a realização da Terceira Conferência Latino-América de Nutrição, em 1953, Castro apresenta o Plano Nacional de Alimentação.

Como Deputado Federal pelo Partido Trabalhista Brasileiro (PTB) de Pernambuco, ele exerce dois mandatos, cabendo-lhe, no segundo, o reconhecimento da Nação por sua atuação, quando foi reeleito, com o maior número de votos dos deputados do nordeste brasileiro, em 1958. Na Câmara, em 1955, preside a Comissão de Saúde e tem grande empenho na implantação da Campanha Nacional de Merenda Escolar. Neste período, participa da Fundação da Associação Mundial contra a Fome (ASCOFAM), responsável por ações como o I Seminário de Desnutrição, 1958, na cidade de Garanhuns, Pernambuco, Brasil. Em 1960, é eleito presidente da Campanha Mundial de Luta contra a Fome, da FAO. A seguir, em 1962, é designado Embaixador-chefe da delegação do Brasil na ONU, em Genebra, cargo do qual é destituído em decorrência da cassação dos seus direitos políticos, em 1964.

Como cientista, o comprometimento político de Josué de Castro foi ímpar em suas ações, dentre elas a proposição do Projeto de Lei que definia os casos de desapropriação de terras por interesse social; pois, para ele, a concentração fundiária era uma das fortes causas de fome:

nenhum fator é mais negativo para a situação de abastecimento alimentar do país do que sua estrutura agrária feudal com um regime inadequado de propriedade, com relações de trabalho socialmente superadas e com a não utilização da riqueza potencial dos solos (CASTRO, 1987, p. 303).

Ao justificar sua opção pelo método da geografia, o autor argumenta que somente este método possibilitaria “delimitar e correlacionar os fenômenos naturais e culturais que ocorrem na superfície da terra. (...) em outras palavras, permitiria uma sondagem ecológica, dentro desse conceito tão fecundo de “ecologia”, ou seja, do estudo das ações e reações dos seres vivos diante das influências do meio” (CASTRO, 1987, p 35). A alimentação, por sua

vez, apresentava-se como o principal fenômeno para o estudo ecológico das correlações entre os grupos humanos e os quadros regionais por eles ocupados. Era preciso conhecer os recursos e como as populações se organizaram em torno deles, de forma a contemplar suas necessidades. Além desses aspectos de ordem natural que influenciam os hábitos alimentares, era necessário descobrir as “causas sociais que condicionaram seu tipo de alimentação” (CASTRO, 1987, p. 35).

É importante ressaltar a abrangência da análise deste cientista, sobre os desequilíbrios ambientais e sociais decorrentes do cultivo da cana, na região litorânea, que prejudicava o solo, a floresta, a fauna - inclusive a usada como recurso alimentar -, alterando as paisagens e resultando na grave questão social da fome. Já que havia a absorção de terras pelo “latifundiarismo, o que acentuava a miséria alimentar nesta zona”, surpreendia o investigador que estudava as condições alimentares “o contraste marcante entre as aparentes possibilidades geográficas e a extrema exiguidade dos produtos alimentares da região” (CASTRO, 1987, p. 114 e 121).

Ainda de acordo com o autor:

quando os molequinhos do Nordeste e os anêmicos senhorzinhos brancos comiam, às escondidas, seus baldezinhas de barro, estavam corrigindo instintivamente as deficiências minerais de uma alimentação incompleta imposta pela monocultura da cana (IDEM, p. 158).

A monocultura reconhecia o cientista, é uma grave doença da economia agrária, com a falta de outros cultivos, ela incide também na sazonalidade do trabalho, dessa maneira cria um período de “prosperidade relativa” e acentua a miséria no chamado “tiempo muerto” fora da safra (MINNEMAN *apud* CASTRO, 1987, p. 144).

Ao referir-se à alimentação e à cultura alimentar que passou a ser adotada na Zona da Mata, Castro (1987) discorre sobre o desinteresse do “homem do povo” pelas frutas e verduras como consequência das crenças sobre estes produtos, ou seja, dos tabus criados pelos senhores ricos para impedir os escravos de consumirem os frutos cultivados junto à Casa Grande,

os tabus assim constituídos e propagados se tornaram verdadeiras barreiras psicológicas contra o uso de frutas, (...) como a manga, a jaca, o abacaxi, a melancia, o abacate e a laranja, que longe de serem nocivas seriam de maior proveito. Estes tabus, além de perturbarem de maneira nociva os hábitos alimentares locais, fizeram com que aquela gente perdesse todo o gosto pela fruta e se desinteressasse por completo de seu cultivo (CASTRO, 1987, p. 155).

Nota-se que foi desconstruído o padrão alimentar dos indígenas, dos negros e dos portugueses, em sua terra de origem, para implantar uma alimentação pobre, mas que não competisse, seja com a alimentação dos senhores, seja com a área de cultivo da cana; pois, aos proprietários assustava a ideia de que suas “terras se rebaixassem a produzir qualquer coisa menos nobre, seja de cultura índia ou negra: mandioca, milho, amendoim e feijão” (CASTRO, 1987, p.136). Dessa forma, o que se encontra nos relatos da época, conforme o citado autor é a descrição de uma alimentação escassa e pobre em vegetais, frutas e verduras como resultante da falta das culturas agrícolas e criações.

A sequela dessa dieta inadequada, qualitativamente, manifestava-se nos negros em inúmeros casos de xeroftalmia carencial ou “oftalmia brasileira” pela falta da vitamina A, como constatou o médico Manoel Gama Lobo, em trabalho de 1865 (*apud* CASTRO, 1987, p. 159). Eram também comuns os sintomas de carências das vitaminas B<sub>1</sub>, que causa irritabilidade, insônia, anorexia; no caso da B<sub>2</sub>, sua falta aparece como rachaduras nos cantos da boca (queiloses ou boqueira); congestão da córnea dos olhos, que se tornam injetados e vermelhos. Segundo Castro (1987), o fato das deficiências do Complexo B ocorrerem quase sempre de forma associada, resultava em irritabilidade nervosa e em olhos vermelhos injetados, dando um “ar de maldade à expressão” dos negros que eram julgados com tal, mas “(...) a sua valentia traduz, muitas vezes, paradoxalmente, uma fraqueza nervosa e o estado de miséria de seus nervos desvitaminados e superexcitados” (CASTRO, 1987, p. 161).

Vale lembrar que, diante de tamanha “monotonia e pobreza do regime alimentar”, a explicação que o autor encontra para que as carências não se manifestassem de forma mais grave, se fundamentava na “influência preventiva desempenhada por alguns condimentos e ingredientes especiais que entram na cozinha em proporções algo exageradas” (IDEM, p. 163). É o caso do óleo de dendê (*Elaeis guineensis*), trazido da África pelos negros e que contém alta quantidade de Betacaroteno (de 1000 a 3000 unidades/cm<sup>3</sup> óleo). Somam-se ao óleo de dendê, as pimentas nativas que eram usadas pelos índios e as trazidas pelos negros (Malagueta, Da Costa ou Atapé e Pimentões), todas ricas em ácido ascórbico.

Em que pese à importância das estratégias alimentares, elas não eram suficientes para evitar os efeitos da desnutrição, como apontou Castro, ainda em 1947, na primeira edição da sua obra, *A Geografia da Fome*. Os índices bioestatísticos, segundo ele, demonstravam a “verdadeira hecatombe demográfica”, a exemplo da mortalidade infantil, da incidência da tuberculose e da morte resultante, em números mais altos nas cidades da Zona da Mata nordestina e, ainda mais graves o fato de 50% das mortes, nessas áreas, serem de menores de trinta anos, o que demonstrava a gravidade da situação.

Referindo-se ao litoral da Região Nordeste, o mesmo autor salienta que seu habitante é biometricamente superior ao do brejo, o que se deve à riqueza proteica e aos minerais fornecidos pelos alimentos marinhos. Somam-se a estes o coco e o caju: “no uso tão abundante do coco e do caju e de outras frutas da costa, baseia-se a superioridade da alimentação litorânea sobre a da zona propriamente da mata, ou melhor, da cana” (CASTRO, 1987, p.153).

O cajueiro, *Anacardium occidentale*, sendo nativo da região litorânea do nordeste brasileiro, já era consumido pelos indígenas. Já o coqueiro, *Cocus nucifera*, mesmo parecendo nativo, por fazer parte da paisagem litorânea do nordeste brasileiro, há indícios que veio pelas correntes marítimas dos arquipélagos do Oceano Pacífico, conforme Gomes (1980), tornando-se ingrediente especialmente típico da cozinha baiana. Quanto à origem, também há referências, segundo Alves *et al* (2007), alguns autores consideram que esta cultura é nativa do nordeste da América Latina. Estas frutíferas não se desenvolviam bem apenas no litoral, na Zona da Mata também vegetavam adequadamente, só que o plantio delas limitava-se ao pomar dos senhores, quase como decorativo.

Sobre a parte sul da Mata Atlântica, voltada ao cultivo do cacau, o pesquisador salienta que, nesta região, também havia o domínio das terras e da economia tanto pelos barões quanto pelas indústrias inglesas e suíças, o que tornava esta área “mais uma zona de fome alimentada pela fictícia riqueza do cacau” (IBIDEM. p.173).

Josué de Castro encerra sua análise sobre a fome no Brasil afirmando que a resolução dela dependia de decisões políticas, o que exigia:

dirigir a nossa economia tendo como meta o bem estar da coletividade, necessitando por parte dos poderes públicos condicionarem o desenvolvimento e orientá-lo para fins bem definidos, dos quais nenhum se sobrepõe à emancipação alimentar do povo(...). A vitória contra a fome é um desafio à atual geração, é um símbolo da vitória contra o subdesenvolvimento (CASTRO, 1987, p.305).

#### **4.3.2.2 Merenda Escolar: uma política para amenizar a desnutrição?**

Em que pese à importância da implantação da merenda escolar como um instrumento não só para amenizar o déficit calórico e proteico das crianças brasileiras - ou forma mais realista, para aplacar a fome – mas também para melhorar o aproveitamento escolar, como consta dos objetivos do programa, a partir da década de 1970, conforme estudo de Stefanini (1997), é necessário fundamentar-se nos autores que avaliaram a trajetória desta política para entender à quais contextos os programas serviram; nos referidos períodos; pois, como são

explicitados em análises sobre o tema, “os alimentos que compuseram a merenda escolar variaram de acordo com os interesses políticos, nacionais e internacionais de cada período” (STEFANINI, 1997, p. 61).

Citando Batista Filho (1985), a autora acima observa que o Brasil tem sido um dos países com interesse manifesto na área de alimentação e nutrição. Haja vista os sucessivos atos governamentais dirigidos a equacionar a questão da disponibilidade de alimentos, a começar pelos governos coloniais com a obrigatoriedade do cultivo da mandioca em áreas de cana; depois com a criação do Comissariado de Alimentação Pública, em 1918, momento de crise alimentar devido a I Guerra Mundial; com a criação da Comissão Reguladora do Tabelaamento, em 1937, e ainda com a Lei do Salário Mínimo, em 1940. Medida esta que objetivava amenizar as carências alimentares da classe trabalhadora e que deveria assegurar “50% do seu valor de compra de alimentação essencial mínima, para atender as recomendações de energia e nutrientes” (STEFANINI, 1997, p. 26).

As sucessivas medidas na linha alimentar não parecem decorrer menos do interesse do Estado Brasileiro, mais das condições de carência de sua população que está submetida, há séculos, à concentração da terra e da renda, em poucas mãos, o que exige, subliminarmente, medidas para amenizar tamanhas desigualdades.

De acordo com a mesma autora, na década de 1930, alguns municípios e estados mais ricos responsabilizaram-se pela merenda escolar em suas redes de ensino. Na década de 1940, segundo observa o FNDE (2011)<sup>9</sup>, o Instituto de Nutrição defendia a proposta do Governo Federal oferecer alimentação escolar, o que não se efetivou naquele período por falta de recursos. Ocorreram apenas algumas iniciativas mais restritas e regulamentadas por portarias do Ministério de Educação e Saúde. Surgiram nesta época, à implantação de restaurantes populares, o fornecimento de alimentos por alguns empregadores e ações de educação alimentar fomentadas pela Sociedade Brasileira de Alimentação.

Nesse período, outros projetos foram desenvolvidos, a exemplo da Educação Alimentar, fomentados pela Comissão Nacional de Alimentação, órgão no qual Josué de Castro esteve à frente até 1954. Há referências de que esta comissão prestava assistência à Indústria Nacional de Alimentos<sup>10</sup>.

---

<sup>9</sup> FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Disponível em: [www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br). Acesso em 26 de fevereiro de 2011.

<sup>10</sup> Disponível em: [www.projeto memoria.art.br/josuedecastro/cont\\_bio3htm](http://www.projeto memoria.art.br/josuedecastro/cont_bio3htm). Acesso em 12 de janeiro 2011.



O período em referência representava o momento pós II Guerra Mundial, e vivia-se, de um lado, a desestruturação da economia mundial; de outro, a polarização política entre os países do bloco capitalista e os alinhados com o socialismo soviético (STEFANINI, 1997).

A década de 1950 continua com o cenário de cisão entre os blocos de poder e a defesa do mundo capitalista, diante da vulnerabilidade do modelo concentrador. No Brasil, o período coincidirá com a apresentação do Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, elaborado por Josué de Castro em 1953, a partir das conclusões da Terceira Conferência Latino Americana de Nutrição. Intitulada a Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil foi decorrente deste plano que a merenda escolar passou a ser estruturada em nível nacional como responsabilidade do setor público, sendo o Programa de Alimentação Escolar o único a sobreviver ao plano original (FNDE, 2011).

O Decreto Federal 37.106/55, que criou a Campanha Nacional de Merenda Escolar, complementa a regulamentação da merenda escolar em nível nacional, o que já se iniciara com portaria do Ministério de Educação e Saúde (MES), na década de 1940. Como objetivos do órgão, o decreto define: estudar e ações com vistas a melhorar o valor nutritivo da merenda e o barateamento do custo; incentivar amplamente os empreendimentos públicos ou particulares que se destinam a facilitar a alimentação escolar e promover medidas para aquisição dos produtos alimentares nas fontes ou “mediante convênios com entidades internacionais” (STEFANINI, 1997).

Pelo posicionamento do Estado diante do capital internacional pode-se perceber a quem os Programas da Merenda Escolar “serviram” com generosa prestatividade. Conforme Stefanini:

era preciso cuidar das proteínas e vitaminas, bem como “resgatar os pobres das trevas da ignorância nutricional.” Para isso eram “doados” leite e mais tarde trigo laminado e trigo bulgor, excedentes da produção do Hemisfério Norte (STEFANINI, 1997, p. 34).

São estarrecedoras as primeiras leituras sobre os programas de ajuda alimentar, de desenvolvimento de comunidades e de assistência à agricultura para os países subdesenvolvidos e em desenvolvimento. É possível perceber a associação destas ações ao contexto internacional da Revolução Verde, da formação dos grandes estoques de alimentos (estes resultantes das safras abundantes dos Estados Unidos) e a relação destes com as constatações sobre a fome no mundo e o medo da propaganda socialista. Encontra-se em Goldemberg, 1989, *apud* Stefanini (1997, p. 30), referências às estas constatações:

os programas de ajuda alimentar”, estabelecidos através da ONU, FAO e UNICEF, que se expandiram nesta década especialmente, (refere-se à década de 50) serviram para escoamento dos excedentes de produção do Canadá e dos Estados Unidos, que haviam alcançado grande desenvolvimento agrícola a partir da chamada “Revolução Verde.

Um estudo detalhado sobre este tema é encontrado na obra *Agroindústria na América de Burbach e Flynn* (1982). No capítulo 3, *O Arsenal de Cereais dos EUA: O Alimento como Arma*, há descrição do quanto o “programa de ajuda alimentar, sob o disfarce de assistência humanitária, foi uma arma importante da política externa norte-americana” (IDEM, p. 66).

Foi aparente a perversidade da chamada “assistência alimentar”, uma vez que até o tabaco estava incluído no programa *Food For Peace*, de 1954. Ele foi distribuído aos países em vias de desenvolvimento até ter seu consumo aumentado vertiginosamente nestes países (STEFANINI, 1997).

Pesquisando a mudança dos hábitos alimentares, especialmente no Brasil, Bleil (1998), denuncia as consequências do programa “Alimentos para a Paz”, dos EUA, que funcionou como forma de ampliar os mercados norte americanos no exterior, desse modo evitando o rebaixamento dos preços de suas grandes safras. Segundo a pesquisadora, o trigo e o leite foram os grandes vilões das doações.

De acordo com o FNDE (2011)<sup>11</sup>, em 1965, surgiu um elenco de programas de ajuda americana, entre eles: o de Alimentos para a Paz, financiado pelo Agency for International Development (USAID); o Programa de Alimentos para o Desenvolvimento, dirigido às populações carentes e à alimentação de crianças em idade escolar e o Programa Mundial de Alimentos, este conduzido pela FAO/ONU.

Se a década de 1960 impulsionou tais programas, até desenvolver os mercados nos Países em Vias de Desenvolvimento (PVD), o uso da ajuda alimentar já era uma estratégia pós-guerra (Primeira Guerra Mundial), quando Herbert Hoover, então senador americano, liderou um maciço programa de assistência alimentar que desempenhou importante papel nos esforços norte-americanos para influenciar na estrutura política da Europa do pós-guerra, e usou a assistência alimentar para apoiar as forças anticomunistas na Europa Oriental (BURBACH e FLYNN, 1982, p. 67).

Não menos conhecida e questionável foi a Lei 480, de 1954, que institucionaliza a ajuda alimentar norte-americana. Denominada Lei do Comércio e do Desenvolvimento

---

<sup>11</sup> FNDE (2011). Programa Alimentação Escolar. Histórico. Disponível em: [www.fnde.gov.br/index.php](http://www.fnde.gov.br/index.php). Acesso em 27 de agosto de 2012.

Agrícola, tinha como objetivo desenvolver futuros mercados comerciais para a exportação norte - americana de cereais e resolver os problemas dos crescentes excedentes agrícolas do EUA, despejando-os no exterior (BURBACH e FLYNN, 1982, p. 67).

Para garantir tal finalidade, a lei determinava que 3/4 das mercadorias, asseguradas para a Lei 480, fossem liberadas aos países compradores a créditos de longo prazo e juros baratos. Em menos de uma década, o Brasil, dentre outros países, continuaram comprando, à vista e ainda com contas a pagar devido às compras a crédito e com uma maior demanda destes produtos, a exemplo do trigo, em detrimento do milho e da mandioca, alimentos regionais, o que enfraqueceu a produção local em função da subvenção no custo dos importados (BURBACH e FLYNN, 1982).

Observando as ações definidas no Decreto 37.106/55, de acordo com Stefanini (1997), fica evidente que os programas de merenda escolar não asseguravam os aspectos internos associados à cultura alimentar, às economias locais e às noções de desenvolvimento regional que deveriam ser resultantes da política alimentar. Isto tudo vem a fortalecer as constatações da autora de que a composição da merenda escolar servia aos interesses de cada período, ou nacionais ou internacionais, e a quem servia o Estado diante de tais políticas.

Verifica-se nos estudos pertinentes ao tema, que o uso e a distribuição de alimentos formulados e de fácil preparo era uma realidade e também objetivo do programa - a exemplo do CSM (*corn-soy-milk*) enviado pelo USAID, da sopa desidratada e do *milk-shake* a base de soja, programa este de complementação alimentar de crianças de até 3 anos e de gestantes, que é entendido também como indutor da modificação dos hábitos alimentares no Brasil (BLEIL, 1988 e STEFANINI, 1997).

Na fase dos formulados e enriquecidos “o Programa da Merenda Escolar transformou-se em importante demandante da recém-constituída Indústria Nacional de Alimentos Formulados” (STEFANINI, 1997, p. 39). Os alimentos formulados apoiavam-se, de acordo com Stefanini, na ideologia nutricional daquele período, ou seja, de que a desnutrição era decorrente dos hábitos alimentares dissociados das necessidades orgânicas e de que eles provinham da ignorância das mães. Em vista disso os formulados enriquecidos deveriam ser utilizados pelas “vantagens” que apresentavam de conservação, oferta, preparo e facilidade de transporte, justificando-se assim a indústria de alimentos.

Mesmo havendo uma segunda interpretação com relação à questão alimentar, defendida por Josué de Castro, de que a alimentação era um problema social e sua resolução passava pelas questões mais amplas da sociedade, os militares que em 1964 entraram no

poder, negaram e reprimiram quaisquer ideias que questionassem os problemas sociais daquele período.

Entre 1964 a 1972, com os militares à frente da Companhia Nacional de Alimentação Escolar (CNAE), cessam as doações de alimentos pelos programas internacionais, e ingressa, na fase das compras da merenda escolar, o governo brasileiro.

O reforço da ideologia nutricional da época pode ser confirmado se atentarmos para a participação de representantes da indústria de alimentos nos eventos de alimentação e nutrição. Participações estas evidenciadas como forma de motivação para a elaboração de alimentos constituídos e com “alto valor nutritivo”. Como exemplo: o III Seminário Interamericano de Alimentação Infantil, realizado no Rio de Janeiro, em 1965, e a IV Conferência Interamericana de Má Nutrição, Panamá, ambos com o apoio do United States Agency for International Development (USAID).

Para avaliar se os alimentos fornecidos na merenda faziam parte de políticas internas de desenvolvimento, uma retrospectiva sobre a relação dos principais produtos alimentares adquiridos pela CNME (Companhia Nacional da Merenda Escolar), nos anos 70, indica quem saiu beneficiado com a aquisição deles: paçoca de amendoim, farinha láctea sabor caramelo, sopa creme flor, condilac sabor coco, sopa de feijão com macarrão; creme de cereais com legumes e sopa de milho com Proteína Texturizada de Soja (PTS).

Somados aos alimentos repassados pela Companhia Nacional, as coordenações em nível de Estados também complementavam a merenda. No entanto, o que deveria ser investido em produtos *in natura*, com frequência, era aplicado em formulados, sendo cereais, biscoitos, mingaus, farinhas, balas, doces, óleo e carnes os mais comprados (STEFANINI, 1997).

Nas décadas de 1970 e 1980, foram repetidas as falhas nos programas da merenda escolar no Brasil, tais como centralização das compras, distribuição e definição centralizada do cardápio; multiplicidade de programas, aquisição em quantidade de alimentos formulados e o não atendimento ao período total de 180 dias letivos, proposto nos objetivos do programa. A centralização na execução do programa mantém-se até 1993, confirma o FNDE (2011).

A Lei Federal 8.913/1994 definiu a descentralização dos recursos, a partir de convênios com os municípios e com as Secretarias Estaduais de Educação. A lei determinava, ainda, que a elaboração do cardápio fosse feita por nutricionistas, respeitando os hábitos alimentares das localidades e a vocação agrícola delas, incluindo, preferencialmente, os alimentos *in natura*. O Conselho de Alimentação Escolar, como órgão representativo da

escola e da sociedade, teria participação nesta definição do cardápio, juntamente com o parecer técnico do nutricionista.

Neste mesmo ano, 1994, a Fundação de Assistência ao Estudante (FAE), entre as suas diretrizes, consta fornecer, no mínimo, 15% das necessidades diárias de energia e proteína para 30 milhões de estudantes por 200 dias. O cardápio, por sua vez, deveria considerar hábitos e preferências alimentares locais e incentivar a formação de hábitos saudáveis, como o consumo frequente de frutas e verduras, a fim de valorizar os espaços educativos para uma educação alimentar (STEFANINI, 1997).

É pertinente salientar que, com a evolução das preocupações com a saúde alimentar e com o processo educativo, a merenda escolar poderia e deveria melhorar a qualidade. Assim, como medida para auxiliar tanto na segurança alimentar, quanto no processo educativo, para uma alimentação de qualidade, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ou Merenda Escolar, pode constituir-se em uma elogiável política pública no Brasil. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação cita que o programa é considerado um dos maiores na área de alimentação escolar no mundo (FNDE, 2011).

Com referência aos passos para alcançar as diretrizes da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN /2006), em 2001, a Medida Provisória nº 2.178, entre outras diretrizes, assegurava em seu artigo 6º e no seu parágrafo único que:

os cardápios do programa de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, serão elaborados por nutricionistas capacitados, com a participação do CAE e respeitando os hábitos alimentares de cada localidade, sua vocação agrícola e preferência por produtos básicos, dando prioridade, dentre esses, aos semielaborados e aos *in natura*. *Parágrafo único.* Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios utilizarão, no mínimo, setenta por cento dos recursos do PNAE na aquisição dos produtos básicos. Art. 7º Na aquisição dos gêneros alimentícios terão prioridade os produtos da região, visando à redução dos custos (Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de Agosto de 2001).

Em junho de 2009, o vice-presidente, José de Alencar, ao assumir a Presidência da República sanciona a Lei nº 11.947, que dispõe sobre a alimentação escolar e altera as leis anteriores (10.880, 11.273, 11.507 e 8.913) e ainda revoga as medidas provisórias. Esta lei apresenta uma proposta de cidadania e apoio à garantia dos Direitos Constitucionais, uma vez que a alimentação foi assegurada como um dos direitos sociais dos brasileiros, em seu artigo 6º, do capítulo primeiro da Constituição Brasileira, a partir de 2010. Os artigos 2º e 4º da Lei

11.947 tratam das diretrizes e dos objetivos da alimentação escolar e o artigo 3º garante que a alimentação é um direito dos alunos da educação básica pública e um dever do Estado

Serão reproduzidos seguir os dois artigos supracitados por entender que são significativos frente aos objetivos desta pesquisa:

Art. 2º. São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social. (...)

Art. 4º. O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (Lei nº 11.947, 16/06/2009).

Diante de uma história sujeita a críticas e em débito com uma postura cidadã e sustentável, o cumprimento desta nova lei, juntamente com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) e a Constituição Federal e acreditando em eleições autênticas, sem domínios econômicos, confia-se que é possível que o Programa da Alimentação Escolar cumpra seus objetivos.

#### **4.3.2.3 Pastoral da Criança: alimentos e atitudes que salvaram vidas e protegeram a biodiversidade**

A Pastoral da Criança integra um dos trabalhos da igreja Católica, juntamente com as demais Pastorais Sociais, vinculadas ao Setor Pastoral Social da Conferência Nacional dos Bispos do Brasil (CNBB) que somam onze pastorais: da terra, operária, da criança, do menor, da saúde, carcerária, do povo da rua, dos pescadores, dos migrantes, da mulher marginalizada e dos nômades (CNBB, 2011).

Este posicionamento de uma parcela da Igreja católica, na América latina, busca estar ao lado do povo ao assumir uma Teologia, a Teologia da Libertação, que interpreta as contradições sociais como decorrentes da exploração humana. Para esta igreja comprometida com as causas sociais, viver a religião é atuar em sua comunidade e envolver-se com a população que está à margem da sociedade e que se encontra abatida diante da exclusão, da miséria, da fome, da doença e do descaso e cabe a igreja estar com e à disposição deste outro. Estar com o outro, não significar dar coisas, mas dar-se, dar o seu próprio tempo e caminhar juntos na busca de alternativas.

Partindo deste compromisso, Pastoral da Criança inicia suas ações nos anos 80 e após três décadas de um trabalho com bons resultados, a fundadora e então coordenadora da pastoral iniciava seu trabalho no Haiti, em 2010, explanando às mães:

a boa notícia, transformada em ações concretas, é luz e esperança na conquista da paz nas famílias e nas nações. A construção da paz começa no coração das pessoas e tem seu fundamento no amor, que tem suas raízes na gestação e na primeira infância, e se transforma em responsabilidade social. A paz é uma conquista coletiva. Tem lugar quando encorajamos as pessoas, quando promovemos os valores culturais e éticos, as atitudes e práticas da busca do bem comum, que aprendemos com nosso mestre Jesus: “Eu vim para que todos tenham vida e a tenham em abundância” (Jo, 10.10)” (Zilda Arns em Palestra no Haiti, 12/01/2010, pouco antes do terremoto que provocou sua morte no mesmo local).

Na expressão de Zilda Arns Neuman, fundadora da Pastoral da Criança e coordenadora por, aproximadamente, três décadas, pode-se perceber o que motivava milhares de líderes voluntários a desenvolverem um trabalho dedicado e comprometido com suas comunidades, no interior de todo o Brasil. Considera-se que a Pastoral da Criança resume de forma solidária, amorosa e sob a ótica do cuidado, como aborda Boof (2004), muitos dos temas que passaram a ser debatidos a partir dos anos 80 e, de forma mais ampla, na década de 1990. Como exemplo, o tema da segurança alimentar e nutricional; do desenvolvimento

sustentável; dos direitos das crianças, dos adolescentes, dos idosos e das minorias; no pensar global e agir local, entre outros temas fundamentais à cidadania e à qualidade da vida humana.

É importante ressaltar o papel assumido pela Igreja Católica na linha da Teologia da Libertação, em sua opção a favor dos pobres, atuando em conjunto com os movimentos sociais e nas diversas pastorais que têm trabalhado junto às minorias, como exemplo, as Pastorais da Saúde, da Terra e a Carcerária. Diante do posicionamento da Igreja, nesta linha, e de outro lado um Estado omissivo ou pouco eficiente (ante a carência de grande parcela das crianças menores de 6 anos, e ante os inaceitáveis índices de mortalidade infantil a vigorarem no Brasil) a Pastoral da Criança inicia seu trabalho em 1983.

Naquele ano, na reunião da ONU para debater o problema da miséria, em Genebra (Suíça), James Grant, então diretor executivo da UNICEF sugeriu ao Cardeal Dom Paulo Evaristo Arns a criação de um projeto da Igreja para ajudar a reduzir as altas taxas de mortalidade infantil no Brasil que, em 1982, chegou a atingir 82,8/1000 nascidos vivos no Brasil, situando-se, observa Neumann (2010), acima do índice aceito pela Organização Mundial de Saúde, que é de até 10 (dez) óbitos para cada 1000 crianças nascidas vivas.

Os conhecimentos de Zilda A. Neumann, como médica pediatra e sanitária, sua identificação com os valores cristãos e seu carisma tornaram o projeto da Pastoral da Criança uma história de êxitos por suas ações locais, descentralizadas e politizadas, e por sua escolha de não criar vínculos com os poderes constituídos. Para ela, não bastava apenas ensinar o uso do soro oral como fórmula para salvar vidas, era necessário orientar as mães sobre a importância do pré-natal, do aleitamento materno, da vacinação, da vigilância nutricional e do desenvolvimento integral das crianças. Cabe dizer, era importante que as mães fossem estimuladas a cuidar melhor dos seus filhos e a manter uma vivência fraterna e solidária em suas comunidades; pois, “as crianças, quando estão bem cuidadas, são sementes de paz e esperança (NEUMANN, 2010).

Como objetivos, a Pastoral da Criança estabeleceu: reduzir as causas da desnutrição e da mortalidade infantil e promover o desenvolvimento integral da criança, desde sua concepção até os seis anos de idade. Para isto, foi necessário capacitar líderes que atuariam em cada comunidade, para em visitas às mães, orientá-las em todos os cuidados maternos, desde a gestação até o desenvolvimento da criança.

Em cada região, o trabalho da Pastoral inicia-se com o mapeamento das comunidades pobres, urbanas e rurais; das aldeias indígenas, dos quilombolas e das áreas ribeirinhas. Nestas comunidades, são identificadas as grávidas e as famílias com crianças menores de 6 anos e também as pessoas que se dispõem a trabalhar, voluntariamente como líderes. Estas



serão capacitadas por intermédio de uma rede que objetiva o contato direto entre as coordenações e as voluntárias como um dos instrumentos de motivação e persistência (NEUMANN, 2010).

Um aspecto interessante, na metodologia do trabalho da Pastoral da Criança, é o compromisso assumido com a família de que será acompanhada mensalmente, em visita domiciliar para que seja observado o desenvolvimento da gestação e/ou o da(s) criança(s), e ainda o cumprimento da agenda de exames e vacinas. Outra ação regular é a reunião mensal na comunidade assistida, denominado de “Dia da Celebração da Vida”, quando as mães, filhos e líderes reúnem-se para a pesagem das crianças acompanhadas, troca de informações, lanche em grupo e elaboração de complemento alimentar. Esta é também uma oportunidade de as crianças brincarem coletivamente.

Diante das inúmeras necessidades da população brasileira, o trabalho da Pastoral da Criança ampliou-se enormemente desde sua fundação. Em 2010, a Pastoral estava presente em 42 mil comunidades pobres e nas 7000 Paróquias de todas as Dioceses do Brasil, e contava com a atuação de 260 mil voluntários. Naquele ano, estavam sendo assistidas pela Pastoral 1.985.347 crianças, 108.342 mulheres grávidas e 1.553.717 famílias (NEUMANN, 2010).

Neumann (2008) afirma que a mortalidade infantil, que em 1990 era de 40 óbitos por 1000 nascidos vivos, foi reduzida para 21/1000, sendo de 11/1000 nas comunidades acompanhadas pela Pastoral da Criança. No estado da Bahia, este índice, em 2008, era de 14/1000, ainda abaixo do índice do Brasil. É oportuno salientar que, nos locais, onde começou a atuação da Pastoral, a média era o dobro da nacional, visto que constituíam os chamados bolsões de pobreza (NEUMANN, 2003). Para ter-se ideia da gravidade do problema, na cidade de Florestópolis, Estado do Paraná, onde se iniciou o trabalho da Pastoral da Criança, em 1983, a mortalidade infantil era de 127 por mil, em um universo em que 75% das famílias trabalhavam como boias - frias. Após as ações da Pastoral, o índice reduziu-se para 28 óbitos por 1000, em 2003 (NEUMANN, 2003).

Grande parte do êxito deste trabalho está no compromisso dos participantes e na rede tecida entre coordenadores e voluntários, que se relacionam como forma de fortalecer as ideias e as informações e, especialmente, de manter a persistência. As ações, por sua vez, não são “para a comunidade”, mas “com a comunidade” e têm uma continuidade, o que as diferenciam de ações promovidas pelos poderes públicos, haja vista a descontinuidade destas.

O que fortalece ainda mais o respeito e a admiração por este trabalho é o comprometimento com as transformações sociais mais amplas, como evidenciou sua fundadora:

é claro que não se pode deixar de ressaltar que a justa distribuição de renda, a educação, a saúde, a segurança, o saneamento ambiental são condições fundamentais para que haja justiça e paz no país. Sabemos que a Justiça Social tem de ser compartilhada entre governo, empresários e sociedade civil (NEUMANN, 2001, p35).

O primeiro alimento incentivado pela Pastoral da Criança é o leite materno, que, conforme a orientação desta e de outras instituições, deve ser exclusivo até os seis meses de vida do bebê. Brandão (1989) ressalta que o leite da mãe é um alimento “limpinho”, na temperatura certa, completo, importante para desenvolver a fala e a inteligência. Como ele transmite amor e carinho, aumenta a segurança do bebê. Após os seis meses de idade, a amamentação é recomendada, concomitantemente à introdução de outros alimentos; pois, segundo a pediatra idealizadora deste projeto de segurança alimentar, “o leite materno protege contra doenças, desenvolve melhor e fortalece a criança (NEUMANN, 2010).

A Pastoral da Criança também dedica uma atenção especial à alimentação da nutriz, visando garantir a condição da mãe em secretar o leite, para tanto incentiva a ingestão de alimentos nutritivos, especialmente os mais disponíveis nas comunidades. O mesmo cuidado com a alimentação da mãe e do bebê é extensivo à família.

Pela observação tanto das publicações escritas, que servem como direcionamento ao trabalho da instituição, quanto das práticas nas comunidades, percebe-se que a educação nutricional, estimulada pela Pastoral da Criança tem como base o incentivo à ingestão de alimentos de relevante valor nutricional, especialmente aqueles de baixo custo e disponíveis localmente.

Para Moura (2001), assessora em nutrição da Pastoral da Criança, a alimentação enriquecida, proposta desde 1985, no contexto do trabalho da instituição, defende o resgate das práticas tradicionais, valoriza os produtos cultivados localmente, busca uma alimentação mais completa, mais natural e saudável, respeita os costumes alimentares de cada região e orienta o consumo de alimentos não convencionais, ricos em nutrientes, a exemplo das folhas verdes escuras e sementes.

Em uma das primeiras publicações informativas desta Pastoral, Brandão (1989) enumera as cinco principais doenças da fome: desnutrição, bócio, anemia, cárie dental e falta de vitamina A. Naquele período, revela a autora, que metade das crianças até 5 anos e um terço das mães sofria de anemia em razão da deficiência de ferro, das infecções, das diarreias

e da verminose. Esta, por sua vez, além de outros sintomas, como dificuldade de concentração, tornava os portadores mais propensos às infecções. Para combater e evitar este grande problema nutricional, Brandão, indicava o consumo de: caruru, couve, espinafre, folha de batata-doce, pó da folha da mandioca, ora-pró-nobis, taioba, beldroega, salsa, alfavaca, feijão e breço. O consumo de ervas aromáticas, folhas verdes, gotas de limão, frutas como sobremesa e a utilização de panelas de ferro, também eram recomendadas.

No caso da hipo-vitaminose A, um mal que atinge as vítimas da pobreza, causando, inicialmente, a cegueira noturna até a cegueira total e, ainda, aumentando a incidência de diarreias e doenças respiratórias, conforme a mesma publicação, a orientação era para consumir alimentos amarelos, ricos em Vitamina A, como dendê, pequi, buriti, cenoura, manga e mamão. Folhas verdes de aipim, batata-doce, salsa e coentro também deveriam ser consumidos. Vale lembrar que Castro (1987), relata que os negros ficavam expostos à xerofthalmia carencial devido à dieta pobre condicionada pelo senhor (feijão com farinha e angu de milho com toucinho). Quando libertados, eles optaram por seus alimentos prediletos, com gosto especiais pelo dendê, o que os fazia escapar da xerofthalmia e da queratomalácea.

Após mais de um século, tal problema carencial ainda incide sobre a parcela “invisível” da população brasileira e, agora, somam-se outros determinantes na limitação do cardápio familiar.

Cabe evidenciar a importância dos vegetais tradicionais defendidos pela médica Clara Brandão:

devemos lembrar que as plantas que comia antigamente e que hoje são considerados “matos” têm alto valor nutritivo como, por exemplo, taioba, serralha, beldroega (azedinha), caruru, espinafre, folha de batata-doce, ora-pró-nobis, etc., superam o valor nutritivo, por exemplo, da alface, muito usada atualmente e que necessita de sementes, adubos e agrotóxicos. É muito importante estimular o consumo das plantas alternativas para que elas voltem a ocupar o seu verdadeiro papel de verduras (BRANDÃO, 1989, p. 27).

A autora resgata e evidencia a singularidade dos alimentos consumidos pelas culturas tradicionais, que foram perdendo espaço com a modernização da agricultura e da transformação dos hábitos alimentares. Muitas destas folhas verdes cresciam livremente pelos quintais, ou eram cultivadas por sua importância na segurança alimentar das famílias.

A ingestão dos alimentos chamados de alternativos representa o consumo sustentável, se considerar a racionalidade no aproveitamento dos elementos retirados do solo e da energia solar transformada em energia química, que é armazenada através das folhas, das sementes e ainda de outras reservas de carboidratos que serão aproveitadas. O consumo de alimentos de

forma *in natura*, ou com um mínimo de beneficiamento, implica em menor impacto na energia consumida em sua transformação, mantendo o vínculo entre o produtor e o consumidor.

Nesta perspectiva, encontra-se a orientação de Brandão (1989) sobre o café da manhã, que deve ser enriquecido pela substituição do convencional pão, café, margarina e leite, por outras preparações como: bolos, bolinho de polvilho, sopa multimistura, farofa, canjica (mugunzá) com farelo; cuscuz adicionado de farelo; mandioca, abóbora, batata-doce, cará, inhame, mingau de banana verde, banana da terra cozida, acrescentando-se mais um tipo de farelo e caldo verde.

Como a Pastoral da Criança defende o aproveitamento dos produtos regionais e locais, acrescentaríamos, para a Região Nordeste, a variedade dos alimentos derivados da mandioca, tais como os beijus em todas suas variedades, a tapioca, a puba (fresca ou seca), a goma ou polvilho (que pode ser doce ou azedo, seco ou hidratado), os diferentes tipos de biscoitos e a fruta pão. O milho é outra cultura agrícola da América Latina, muito consumido na Bahia, tanto cozido em espiga como nas formas de pamonha, canjiquinha, mugunzá, cuscuz, broas e bolos.

A orientação alimentar da Pastoral da Criança, mais amplamente divulgada e utilizada, menciona os suplementos alimentares usualmente conhecidos como “multimisturas”. São suplementos preparados com ingredientes de baixo custo e com subprodutos alimentares, entre os quais farelos de cereais, pó de casca de ovos, pós de folhas verdes, vários tipos de sementes e de outros ingredientes, de acordo com a disponibilidade em cada local ou região. As indicações da Pastoral da Criança salientam que o termo “multimistura” (MM) representa a qualidade dada pela variedade de uma combinação diversificada de alimentos que “devem ter: alto valor nutritivo, baixo custo, bom paladar e produção regionalizada” (BRANDÃO, 1989; MOURA, 2001; Pastoral da Criança, 2005).

A particularidade do suplemento alimentar multimistura está em conter vitaminas do complexo B, cálcio, ferro e as fibras que compõem os farelos de trigo e arroz. A vitamina A e o ferro, presentes nas folhas verde-escuras; a energia, as proteínas e os minerais que estão nas sementes e o cálcio contido no pó da casca do ovo. Além de permitirem o melhor aproveitamento de subprodutos alimentares de baixo custo e de alimentos subutilizados, as multimisturas apresentam outras vantagens, como a possibilidade de serem incorporadas à alimentação habitual das pessoas, além de promoverem a diversidade e o resgate dos alimentos tradicionais e locais.

Embora as MM contenham altas concentrações de proteínas, vitaminas do complexo B, minerais e outros nutrientes (MADRUGA e CAMARA, 2000; SOUZA *et al.*, 2002; SIQUEIRA *et al.*, 2003; KAMINSKI *et al.*, 2006), seu uso já foi bastante contestado por profissionais da área da nutrição em nosso país. Uma das controvérsias sobre as MM justifica que a literatura ainda é deficiente sobre a biodisponibilidade dos nutrientes das MM e também alega que não há conhecimento suficiente sobre o efeito das MM quanto à biodisponibilidade de nutrientes de outros alimentos das dietas.

Diante da desnutrição presente em muitas famílias<sup>12</sup> acompanhadas pela Pastoral da Criança, as líderes e as coordenadoras consideram que tais farinhas tiveram um papel importante na recuperação das crianças acompanhadas. Além disso, como a elaboração dos compostos era feita de forma comunitária, envolvia a participação das mães que tinham o trabalho complementado com orientações sobre higiene e desenvolvimento das crianças e, ainda, em especial, o apoio afetivo e solidário. Haja vista que as mães são, em muitos casos, “invisíveis” na sociedade.

As controvérsias sobre os problemas de contaminação e de fitatos presentes nos farelos; a possível contaminação por salmonelas nas cascas de ovos e o excesso de ácido cianídrico das folhas de mandioca, podem ser encontrados nos materiais distribuídos às coordenadoras locais e voluntárias, com recomendações para evitar tais problemas, desde a procedência dos ingredientes, até os cuidados na manipulação, elaboração e armazenagem dos produtos (BRANDÃO, 1989, Apostila de Cursos da Pastoral, 2001; Boletim da Pastoral, 2005).

Retomando as discussões sobre o valor nutricional das MM, diversos estudos sistematizados foram realizados por pesquisadores da área da nutrição, utilizando modelos em animais. Parte destes estudos não encontraram benefícios pela adição de MMs à dietas (BOAVENTURA *et al.*, 2003; MADRUGA *et al.*, 2004; SANTOS *et al.*, 2004). No entanto, estes testaram MM em adição a dietas de bom valor nutricional. Por outro lado, estudos, também conduzidos em animais, ao testar a adição de MM a dietas de pobre valor nutricional, obtiveram resultados nutricionais positivos com a incorporação destes suplementos (SIQUEIRA *et al.*, 2001; SOUZA *et al.*, 2002, FERREIRA *et al.*, 2005). Um estudo publicado recentemente mostrou que mesmo numa dieta com poucas deficiências nutricionais algumas MM, dependendo da sua composição, podem acrescentar valor às dietas (CALLEGARO *et al.*, 2010).

---

<sup>12</sup> Baseado no Censo de 2000, IBGE, a Pastoral da Criança (2008) evidenciava que 48,6% das crianças menores de 6 anos eram pobres, e estavam em famílias com renda inferior a dois salários mínimos.

Estes estudos indicam que as MM podem ser suplementos alimentares efetivos, dependendo de sua composição e da composição das dietas de quem as utiliza. É importante lembrar que, apesar do amplo uso das MM, elas constituíram apenas parte das propostas de “Alimentação Enriquecida” trabalhadas pela Pastoral. Considera-se que o trabalho da Pastoral da Criança foi uma ação fundamental, tanto pelo resgate da vida e da participação cidadã, nas mais recônditas comunidades do território brasileiro, quanto pela metodologia usada. Embora de orientação religiosa, ela é capaz de envolver os sujeitos e não de tratá-los como objetos, tal como ocorre com algumas ações do Estado. “Organizar pequenas comunidades para multiplicar o saber e a solidariedade, com espírito de fé e vida” (Jo, 6, 1-15) era a inspiração para tal trabalho, conforme sua Idealizadora e Coordenadora Nacional, até 2010, Zilda Arns Neumann.

Em documento da Coordenação Nacional dos Bispos do Brasil (CNBB), Exigências Evangélicas e Éticas de Superação da Miséria e da Fome, a entidade enfatiza:

temos recursos e tecnologias para vencer a fome. Falta-nos o espírito solidário (...). Falta-nos, ainda, decisão política (...). Temos capacidade para produzir alimento para consumo interno e exportação (...). Apesar disso, existe gente passando fome, porque a renda familiar não permite comprar a comida que o mercado oferece. As raízes da fome estão, especialmente, na distribuição iníqua da renda e das riquezas, que se concentram nas mãos de poucos, deixando na pobreza, enormes contingentes populacionais nas periferias urbanas e nas áreas rurais (...) (CNBB, 2002).

Após o trabalho da Pastoral da Criança (PC) por cerca de uma década, outras ações e políticas públicas passam a fortalecer a luta pela segurança alimentar e pela saúde. Como exemplo: o Programa de Agentes Comunitários de Saúde, que se basearam na forma de trabalho das agentes voluntárias da PC, os Comitês de Cidadania, a instituição de políticas públicas de apoio à renda familiar, como a Bolsa Família, entre outros programas sociais, para garantir renda a famílias desamparadas.

#### **4.3.2.4. De Betinho à implantação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN)**

Aproximadamente, seis décadas após os estudos e os posicionamentos de Josué de Castro, e sem transformações definitivas na inclusão social dos brasileiros, outro cientista social Herbert de Souza, o Betinho, iniciava uma grande mobilização da sociedade civil diante do grave problema da fome e da miséria. Betinho assim se referiu a este drama:

a fome é exclusão. Da terra, da renda, do emprego, do salário, da educação, da economia, da vida e da cidadania. Quando uma pessoa chega a não ter o que comer é porque tudo o mais já lhe foi negado. (...) A morte em vida. O exílio da terra. Mas a alma da fome é a política (SOUZA, 1990).

Como alertou o sociólogo, a “fome tem pressa”, portanto eram necessárias medidas em curto prazo. No início da década de 1990, o número de brasileiros que viviam abaixo da linha de pobreza representava 32 milhões de pessoas, ou 20% da população, à qual eram negadas as condições humanas básicas, isto de acordo com o Mapa da Fome, de 1993, um estudo da Secretaria de Planejamento, órgão ligado à Presidência da República. De acordo com o critério utilizado para a definição da população indigente e pobre, a situação era ainda mais grave, como relatam Silva *et al* (2001, p.8):

30 milhões como dizia o Mapa da Fome, em 1993; 50 milhões, como dizem os números da FGV (Fundação Getúlio Vargas); 54 milhões, como diz o último estudo do IPEA (Instituto de Pesquisas Econômicas e Sociais); ou 44 milhões, como diz o Fome Zero.

Betinho tentou resgatar a capacidade de indignação da sociedade ante o drama da fome. Para ele, era urgente reinventar a capacidade de sentir. A sociedade precisava ter “fome de humanidade”, pois se tornara,

... assustador perceber com que naturalidade foi virando um país de miseráveis, com que tranquilidade foi produzindo milhões de indigentes. Acabar com essa naturalidade, recuperar o sentido da indignação frente à degradação humana, re-absolutizar a pessoa como centro e eixo da vida e da ação política é essencial para transformar a luta contra a fome e a miséria num imenso processo de reconstrução do Brasil e de nossa própria dignidade.” (SOUZA, 1990, Agenda do IBASE).

Constituído a partir dos movimentos e organizações populares, o movimento Ação da Cidadania contra a Miséria, a Fome e pela Vida mobilizou o país. Com a formação dos Comitês de Cidadania, milhares de ações foram realizadas nos municípios brasileiros, resgatando a solidariedade como um ato político. Este movimento, segundo Pessanha (2002), pretendia mobilizar a sociedade sobre a realidade de exclusão, da fome e da miséria, levando em conta principalmente, a preocupação com o direito à alimentação.

A luta pela reforma agrária compunha uma das etapas da campanha, pois, de acordo com Herbert de Souza, a miséria “não nasceu do nada. Ela nasceu da terra”, mas, “cercada, a terra virou coisa de alguém. A terra e a cerca. A terra e o grande proprietário. A terra e o sem-terra. E a morte.” A democratização da terra era condição fundamental da cidadania, já que a terra “é um bem social e não privado; é patrimônio da humanidade (...). É para produzir, gerar

alimentos, empregos, viver. É bem de todos, para todos. Esse é o único destino possível para a terra” (SOUZA, 2011).

Diante deste comprometimento com a questão do acesso à cidadania, sua participação foi decisiva como articulador da Campanha Nacional pela Reforma Agrária, procurando congregando as entidades de trabalhadores e trabalhadoras rurais excluídas do acesso ao uso da terra (IBASE, 2011).

Particularmente lembrado pelos brasileiros por sua mobilização contra a miséria e a fome, Betinho teve uma trajetória política incansável em defesa dos direitos humanos, da democracia e da justiça social, desde sua juventude, ao participar de inúmeros movimentos sociais, organizações da sociedade civil, até o trabalho formal como coordenações e assessorias no Ministério de Educação e Cultura e na Superintendência de Reforma Agrária, isto no período que antecedeu ao golpe militar de 1964.

O instituto IBASE, importante referência na geração e na democratização do conhecimento da realidade econômica, política e social brasileira, foi uma das suas realizações ao fundá-lo junto com outros intelectuais brasileiros, logo após retornar do exílio, em 1981.

Em que pese à diversidade de movimentos sociais em luta por cidadania, o engajamento de intelectuais brasileiros com a classe trabalhadora e as ações em torno da busca da garantia do acesso à alimentação, o tema da segurança alimentar entra para debate na agenda brasileira no início da década de 90, como iniciativa do Governo Paralelo do Partido dos Trabalhadores (PT), quando do lançamento da Proposta Política de Segurança Alimentar (PESSENHA, 2002).

Organizado a partir do Movimento Operário, nos anos 80, o Partido dos Trabalhadores, disputou a Presidência da República na eleição de 1990. De forte representatividade da classe trabalhadora, de setores da Igreja Católica (setores seguidores da Teologia da Libertação), de intelectuais e de movimentos sociais, o PT entra na sena política com um projeto de sociedade fundamentado na justiça social. Não vencendo as eleições, o PT, via Governo Paralelo, elaborou um diagnóstico social com propostas de ação.

Conforme a autora acima referida, a Proposta Política para Segurança Alimentar defendia a necessidade de políticas públicas para garantirem a democracia social e os direitos de cidadania, entre as quais a segurança alimentar. Políticas que deveriam estar voltadas à geração de empregos e salários, ao fomento à agricultura e à reforma agrária.

Dentre as indicações políticas do Governo Paralelo, a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) foi implementado em 1993, no governo de Itamar



Franco. Em 1994, o CONSEA, juntamente com o movimento Ação da Cidadania, promoveu a I Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com participação da sociedade civil e dos três âmbitos de Governo (Municipal, Estadual e Federal). A Conferência objetivou não só discutir propostas para solucionar o problema da fome, como também construir um plano de políticas e de ações integradas a médio e longo prazo (PESSENHA, 2002).

O tema da Segurança Alimentar fundamentado no direito ao acesso ao alimento foi perdendo força na década de 1990, mais especificamente na segunda metade, recaindo em determinados momentos como gerador de resultados eleitorais. A desarticulação das parcerias consolidadas, no âmbito do CONSEA, também é analisada como uma das consequências negativas no decorrer dos projetos de governos daquela década resgatou Pessanha (2002).

Entre 1994 e janeiro de 2003 seguiram dois mandatos do Presidente Fernando Henrique Cardoso (FHC), que inicia seu governo contrapondo a via de mobilização social constituída no período pós-impeachment do Presidente Fernando Collor de Mello, em 1992. A desativação do CONSEA, logo após a posse de FHC; a eliminação da cláusula de Segurança Alimentar do Acordo do GATT e o uso da política de importações de alimentos, conhecida como Âncora Verde, para manter os preços internos baixos e a abertura às importações em geral, indicam a via adotada pelo então presidente FHC, conforme reflexões de Valente (2002).

Com extinção deste Conselho e a criação do Programa Comunidade Solidária a questão da segurança alimentar foi limitada a aspectos pontuais da fome e da desnutrição sem remeter a uma política social ampla que viesse a garantir os direitos sociais apontados na Constituição Federal de 1988, analisa Valente (2002). Para este autor:

a proposta de política nacional de segurança alimentar elaborada pelo CONSEA defendia que este tema deveria ser um dos eixos centrais de uma estratégia de desenvolvimento humano sustentável, permeando as diferentes políticas econômicas e sociais. Neste contexto, por exemplo, a realização da Reforma Agrária e o fortalecimento da agricultura familiar, dentro de uma perspectiva de produção sustentável de alimentos saudáveis para todos os brasileiros, seriam políticas com dimensões econômicas, sociais e ambientais indissociáveis. Da mesma forma, os programas sociais, como a merenda, poderiam ao mesmo tempo garantir uma alimentação melhor para as crianças nas escolas como garantir um mercado mais estável para os produtos da agricultura familiar, dentro de uma perspectiva de produção agroecológica. Isto, por sua vez, poderia ampliar o acesso da população em geral a alimentos mais saudáveis, produzidos regionalmente. Ou seja, a política de segurança alimentar e nutricional seria uma política para todos os brasileiros e brasileiras, com diferentes componentes capazes de atender as necessidades específicas de diferentes setores (VALENTE, 2002, p. 3).

Diante deste retrocesso nas ações, não é de estranhar a postura do então ministro da Agricultura e Abastecimento, Arlindo Porto, na Cúpula Mundial da Alimentação, em 1996, posicionando-se favorável à liberação do comércio agropecuário como solução para a segurança alimentar mundial. Tal posição contrariava o relatório formulado pelo Comitê Nacional, constituído para elaborar documento/diagnóstico com vistas à Cúpula da Alimentação e que refletia o pensamento da sociedade civil, a qual participou de forma ativa defendendo o acesso à alimentação como um direito humano. Estes debates na construção do documento brasileiro para a Cúpula da Alimentação foram positivos, mas não foram suficientes para manter a sociedade mobilizada em torno de programas de SAN.

O Programa de Distribuição Emergencial de Alimentos (PRODEA), criado em 1993, com motivação no CONSEA, permaneceu até o final de 2000, pela falta de programas substitutos. Mesmo que pesem críticas às ações emergenciais de segurança alimentar a extinção do PRODEA, segundo Valente (2012), deixou cerca de dez milhões de pessoas sem acesso à cesta de alimentos e também sem trabalho, seja através de emprego ou via reforma agrária.

Após um período vazio de políticas sociais, de 1999 a 2001, e com o agravamento da crise econômica e social, em 2000 o governo federal adotou os programas da Bolsa Escola e Bolsa Alimentação, sob coordenação dos Ministérios da Educação e da Saúde, respectivamente. Estes programas tiveram influência de ações locais levadas a efeito no Distrito Federal, em Vitória (ES), Campinas e Ribeirão Preto, municípios de São Paulo e que tinham como foco eliminar o trabalho infantil, estimulando a permanência na escola, através destas iniciativas de transferência de renda.

Na avaliação de Senna *et al* (2007), estes programas apresentaram uma baixa cobertura e frágil controle social. Valente (2012) considera que o programa bolsa família mostrou-se eficiente, entretanto pela implantação ocorrer em período pré-eleitoral, isto interferiu no processo e, em síntese, este autor analisa que no referido período as ações foram pulverizadas, fragmentadas e sem articulação.

Em 2001, foi aprovada, no Congresso Nacional, a implantação do Fundo Nacional de Combate e Erradicação da Pobreza, regulamentado no final de 2002, com objetivo de viabilizar o acesso a níveis dignos de subsistência. Com previsão de terminar em 2010, este Fundo teve sua vigência prorrogada, através de Emenda Constitucional da Câmara Federal, por tempo indeterminado.

A falta de políticas sociais efetivas e a aproximação do momento eleitoral no país reativaram o debate referente ao combate à fome e a miséria. Em outubro de 2001 é

apresentada para debate público uma proposta de política de segurança alimentar. Fundamentado na concepção de que o direito à alimentação deve ser assegurado pelo Estado e não através de ações filantrópicas, o Fome Zero constitui-se de uma série de propostas de intervenções emergenciais, através das políticas compensatórias e de políticas estruturais.

Com a nova força política no poder, representada por Luiz Inácio Lula da Silva e José de Alencar, a fome e a miséria serão prioridade no período. O foco das políticas que se seguiram partiu de uma proposta de governo sensível ao grande problema apresentado por Josué de Castro há mais de cinco décadas. No discurso de posse, em janeiro de 2003, Lula declara:

num país que conta com tantas terras férteis e com tanta gente que quer trabalhar, não deveria haver razão alguma para se falar em fome. No entanto, milhões de brasileiros (...) estão, neste momento, sem ter o que comer. Sobrevivem milagrosamente abaixo da linha da pobreza, quando não morrem de miséria, mendigando um pedaço de pão. (...)

Enquanto houver um irmão brasileiro ou uma irmã brasileira passando fome, teremos motivo de sobra para nos cobrirmos de vergonha (...) É por isso que hoje conclamo: Vamos acabar com a fome em nosso País. Em face do clamor dos que padecem o flagelo da fome, deve prevalecer o imperativo ético de somar forças, capacidades e instrumentos para defender o que é mais sagrado: a dignidade humana. (...) Para isso, será também imprescindível fazer uma reforma agrária pacífica, organizada e planejada.

De 2002 a 2004, ocorreu a reimplantação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, foram iniciadas as estratégias do Programa Fome Zero, a criação do Ministério de Desenvolvimento Social (MDS) e a realização da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

A seguir, a aprovação da Lei N. 11.346, Lei Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), sancionada pelo Presidente Lula em setembro de 2006, representou um avanço e passou a constituir uma ferramenta auxiliar na conquista do direito à alimentação.

A definição de Segurança Alimentar Nutricional está estabelecida no artigo 3º, do capítulo I, da lei, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e tem como objetivo assegurar o direito humano à alimentação,

a Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeite a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Art. 3º, cap. I, Lei 11.346, 11/9/2006).

Segundo a Lei, a segurança alimentar e nutricional abrange:

a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial, da agricultura tradicional e familiar (...); a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos; as práticas alimentares devem respeitar a diversidade étnica, racial e cultural da população; a implementação das políticas públicas da produção ao consumo devem respeitar as características culturais do País (Cap. I, art. 4º, Incisos I, II, IV e VI).

Já o artigo 5º, capítulo I, assegura que a “consecução do direito à alimentação e da segurança alimentar e nutricional requer o respeito à soberania alimentar”. Entende-se ser fundamental este ponto, pois confere ao país poder de decisão sobre a produção e o consumo de alimentos. A defesa da perspectiva da soberania alimentar surgiu com força no Fórum Paralelo da Sociedade Civil, em Roma, 1996, por ocasião da Conferência Mundial da Alimentação, conforme referências de Belik (2003). Tal perspectiva está associada à autonomia alimentar dos países; à geração de emprego no próprio país; à preservação das culturas e dos hábitos alimentares de um país, garantido, assim, a menor flutuação de preços dos alimentos frente ao mercado internacional.

É possível perceber que a LOSAN contempla os avanços dos debates e das mobilizações, transcorridos na sociedade civil brasileira, e também os debates internacionais, que resgatam a questão do acesso à alimentação como um direito humano fundamental. Entende-se que para contemplar estas conquistas garantidas na lei, após tantas lutas e ações da sociedade, é necessário conhecê-la e debatê-la nos diferentes espaços, de forma que as pessoas adquiram uma cultura fundamentada na cidadania.

Como há artigos na lei que fundamentam os objetivos desta pesquisa, recorrerem-se a eles:

as políticas e ações que visam assegurar o acesso à alimentação deverão levar em conta as dimensões ambientais culturais, econômicas, regionais e sociais (Cap. I, art. 2º, § 1º, Lei 11.346 de 11/9/2006).

Desta forma, as políticas públicas que visam assegurar o direito à alimentação devem contemplar as dimensões definidas na LOSAN. É o caso da política agrícola do crédito rural, a qual deverá beneficiar, especialmente, a agricultura familiar, responsável pela produção de 70% dos alimentos consumidos pelos brasileiros. Atenção específica devem ter as comunidades tradicionais como quilombolas, ribeirinhos e comunidades indígenas, de forma a valorizar os patrimônios genéticos e culturais destas comunidades.

Quanto à política agrária e os programas voltados a atender o movimento que luta pela reforma agrária, é fundamental a percepção de que a garantia de trabalho e renda são requisitos básico para o acesso aos direitos sociais, entre estes, a segurança alimentar. A

reforma agrária representa, portanto, um caminho para garantir uma produção voltada aos mercados locais e regionais e, especialmente, assegurar o consumo familiar.

No que tange as políticas compensatórias, necessárias nas situações de insegurança alimentar, estas deverão sempre priorizar o consumo dos produtos advindos da agricultura familiar priorizando alimentos que resgatem a cultura regional.

Para fortalecer e buscar garantir à população brasileira, a segurança alimentar, a Emenda Constitucional nº 64, de 2010, passa a incluir na Constituição Federal Brasileira o direito humano alimentação adequada, ficando o Artigo 6º, do capítulo I, assim redigido:

são direitos sociais a educação, a saúde, a **alimentação**, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição (Constituição Federal Brasileira de 1988).

Ainda em 2010, através do Decreto nº 7272, foi instituída a Política Nacional de Segurança Alimentar, tendo como objetivo geral promover a soberania e a segurança alimentar e nutricional, e assegurar o direito humano à alimentação adequada em todo o território nacional. Dentre as sete diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, destacam-se:

II - promoção do abastecimento e estruturação de sistemas justos e descentralizados, de base agroecológica e sustentáveis de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos;

III - instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa, produção de conhecimentos e formação em soberania e segurança alimentar e nutricional e direito humano à alimentação adequada e saudável;

IV - promoção, universalização e coordenação das ações de segurança alimentar e nutricional voltadas para quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais;

VI - promoção do acesso universal à água de qualidade e em quantidade suficiente, com prioridade para as famílias em situação de insegurança hídrica, e para a produção de alimentos da agricultura familiar e da pesca e aquicultura; Decreto 7272 – Política Nacional de SAN

Em 2012, o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, através da Câmara interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, apresentou o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2012/2015.

#### 4.3.4 A Mudança no Padrão do Consumo Alimentar

A fome, enquanto a ponta aparente do problema, seja o déficit de ingestão diária para suprir a energia que garanta a manutenção do organismo e o exercício das atividades normais do ser humano, tem sua face ainda mais drástica que é a desnutrição, proveniente da inadequação quantitativa e qualitativa da dieta. Diferente da discussão sobre a fome nas décadas anteriores, atualmente a população brasileira discute os efeitos de um padrão inadequado de alimentação:

as novas práticas agropecuárias (...), associadas à mudança de hábitos alimentares urbanos, tem produzido agravos à saúde humana, consubstanciado no aumento da incidência de doenças crônico-degenerativas (obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, câncer, entre outras) associadas a uma alimentação inadequada que se transformaram, na década de 1990, nas principais causas da mortalidade (VALENTE, 2002, p.39).

Belik (2003) também evidencia este problema ao citar os dados do Sistema Único de Saúde de 2001, que indicavam um contingente de 70 milhões de brasileiros acima do peso, sendo 5 milhões com obesidade mórbida. Estes números representavam, em 2001, nada menos que o triplo de 20 anos atrás.

Tal fato coincide com todo o processo de modificação da agricultura e da indústria de alimentos; e ainda como da transformação do padrão de consumo alimentar e de lazer da população e ninguém hoje está imune às distorções impostas pelo paradigma de desenvolvimento dominante. Como alerta Valente (2002, p.39): “O distanciamento, a falta de informação e a perda do controle dos seres humanos sobre o processo de produção, seleção, preparo e consumo dos alimentos é a parte central deste processo”.

Ocorreram modificações profundas do ponto de vista da variável tempo. A indústria de beneficiamento de alimentos, com os produtos processados, vem ao encontro do limite de tempo de elaboração dos alimentos nas cozinhas familiares, nas quais, as mulheres que trabalham fora necessitam reduzir seu tempo para elaboração das refeições.

Conjuntamente, as tecnologias das agroindústrias alimentares, passaram a suprimir o tempo natural da disponibilidade dos alimentos para consumo, mascarando as estações do ano. Assim, o tempo de calendário, que refletia as estações do ano e as safras, deixa de ser uma marca social no consumo alimentar e nas culturas regionais.

A alimentação e a saúde passaram a fazer parte do “reino da mercadoria”. O modo de vida das pessoas foi sendo transformado sem que elas percebessem tal dinâmica, na qual as relações com o cotidiano são substituídas, agora, por “relações capitalistas”, como alerta

Granou (1970). Esta ideia é reforçada por Carneiro (2005, p. 74) argumentando que a lógica estrita de mercado da sociedade moderna pratica um “sistemático mecanismo de fetichização das mercadorias”, nele, a sociedade é submetida mediante a sofisticação e os reforços das propagandas.

O lazer, o convívio, as relações familiares e o ato de alimentar-se têm sido substituídos por longos períodos de permanência em locais que vendem diversão, alimentos e objetos de consumo da indústria cultural ou mesmo de souvenirs, tudo isso saído de suas culturas locais exilados nos centros de compra, *shopping centers* e lanchonetes de *fast food* que representam uma das faces da globalização perversa às economias e às culturas locais.

Como, então, resgatar a dimensão do alimento enquanto prática alimentar de uma cultura, de uma região e de uma origem étnica, questiona Valente (2002). Parece pertinente lembrar que,

(...) o ato de alimentar-se para o ser humano está ligado à sua cultura, à sua família, seus amigos e a festividades coletivas. Ao alimentar-se junto de amigos, de sua família, comendo pratos característicos de sua infância, de sua cultura, o indivíduo renova em outros níveis, além do físico, fortalecendo também sua saúde mental e sua dignidade humana (VALENTE, 2002, p.38).

Entretanto o que se constata é “uma corrosão dos hábitos alimentares familiares, como as refeições partilhadas, o que leva à substituição da alimentação em casa pelos sistemas de restaurantes e lanchonetes” (CARNEIRO, 2005, p.75). As lanchonetes, em especial as cadeias com marcas que vão se consolidando globalmente, fundamentam-se em alimentos que substituem os carboidratos complexos (cereais e amidos) por carboidratos simples (açúcares) associados às gorduras, assinala o autor.

Estas modificações que ocorrem nos padrões alimentares não só se resumem aos novos problemas relacionados à saúde física dos indivíduos, mas envolvem ainda a perda do patrimônio imaterial relacionado aos alimentos, suas formas de preparo, às festividades e ao simbolismo dos pratos típicos. Tais modificações implicam, principalmente, na substituição dos produtos cultivados, nos agentes da produção (produtores rurais), na biodiversidade e na agrobiodiversidade.

Isto também decorre pelo fato de que alguns produtos resultantes do extrativismo e outros cultivos tradicionais, os quais poderiam constituir potenciais alimentos, medicamentos ou fibras, foram sendo exterminados com a ampliação das áreas agrícolas e de pastos, pois um “sistema alimentar baseado em carne, carboidratos e açúcar aumenta a demanda por produção agrícola, voltada à forragem animal” (CARNEIRO, 2005, p. 75).

Na manifestação dos movimentos sociais e outras representações da sociedade civil brasileiras, reunidas no VI Encontro Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional, em 2009:

trata-se de um sistema de produção e abastecimento de alimentos, que não considera a qualidade de vida da população. Um modelo que não venceu o histórico desafio da erradicação da fome, das doenças carenciais e mesmo a pobreza, mas que provoca doenças causadas pela imposição de práticas alimentares inadequadas (Carta Política, 2009, p.1).

O documento alerta ainda que além dos resíduos de agrotóxicos e da transgenia, os alimentos disponibilizados tem sua vida de prateleira aumentada com a adição de conservantes e outros aditivos, somados á adição de sal, açúcar e gorduras, em grande parte em excesso, consequentemente:

as modificações nos padrões de consumo do alimento impostas pelo estilo de vida moderno, apressam e individualizam o ato de comer, propagandeiam largamente alimentos de baixo valor biológico, e difundem uma dieta inadequada e de baixo valor nutricional. Nesse contexto ficam cada vez mais evidentes fenômenos como: sobrepeso e obesidade - doenças não transmissíveis, desvios no comportamento alimentar, que nada mais são do que manifestações físicas e comportamentais de um modelo de sociedade que transforma o alimento em mercadoria (IBIDEM).

Em suma, o que se observa no decorrer das últimas décadas, a partir da Revolução Verde, inicialmente, é o aumento do consumo de cereais em países onde a dieta era fundamentada em tubérculos; depois desse consumo atingir um nível máximo e ocorrer um aumento da renda, ele passa a ser substituído por proteína animal, observaram autores como Chonchol (1989); Menezes e Carneiro (1997); Encarnação (2007) e Carneiro (2005).

Sobre tais modificações, Mintz (2001) apoiado no trabalho de Mitchel, Ingco e Duncan (1997), cita o exemplo do Japão, que reduziu o consumo per capita do arroz - 107 kg em 1961 para menos de 60 kg - já a carne aumentou oito vezes, ou seja, de 5 kg para 40 kg no mesmo período. Tendência que também ocorreu em outros países, variando em proporções, tais como China, Singapura, Malásia, Nepal, Tailândia e Taiwan. Já na África, o arroz passou a superar a mandioca, após esta ter suplantado o inhame. No Brasil, o feijão, - prato típico da alimentação e do patrimônio cultural imaterial, conforme o IBGE, citado por Carneiro (2005), o teve seu consumo reduzido de 120g/pessoas/dia, em 1987, para 87g/pessoa/dia, em 1996.

No México, país da tradicional *tortilla*, alimento à base do milho e também símbolo da identidade do país, “a cozinha e as dietas mestiças tornaram-se mais habituais do que as comidas tradicionais do passado asteca” (MINTZ 2001, p. 36). O mesmo autor, ao citar Weismantel (1988) em trabalho no Equador, observa que as mudanças na economia



influenciaram na dieta dos trabalhadores andinos. O deslocamento dos homens para a cidade e o aumento do número de mulheres em condições de miséria, implicou na opção pela comida de cidade, suplantando a cevada e as favas que não são consideradas comidas do campo.

#### 4.3.5 Importância da Agrobiodiversidade para a Segurança Alimentar

Dentre os problemas que geram a insegurança alimentar figuram, associados à falta de equidade na distribuição da renda, as calamidades decorrentes das secas e/ou inundações, as crises econômicas que pressionam o mercado internacional e a substituição de culturas alimentares por biocombustíveis. Estes fatores têm relação com redução e mesmo perda da agrobiodiversidade.

Pelas referências do Fundo Mundial da Natureza (WWF, 1986), os cientistas supõem que, aproximadamente, 80.000 espécies vegetais são comestíveis, sendo que cerca de 3.000 foram cultivadas por alguma cultura humana para fins de alimentação. Estes números estão muito além daqueles que caracterizam a baixa diversidade de produtos agropecuários consumidos na dieta contemporânea. Apenas o trigo, o arroz, o milho, a batata inglesa, a batata doce e a mandioca disponibilizam 80% das calorias consumidas pela humanidade (RAVEN *et al*, 1992). Para estes autores, o suprimento mundial de alimentos baseia-se em quatorze espécies de plantas, somando-se às seis citadas anteriormente, outras oito espécies constituem a base da alimentação no mundo: cana de açúcar, beterraba, feijão, soja, cevada, coco, sorgo e banana.

Já Osava (2008), ao citar dados das Nações Unidas, informa que, historicamente, a humanidade consumiu mais de 7.000 espécies vegetais, dessas acima de três quartos (3/4) deixaram de ser cultivados nos últimos cem anos. Atualmente, dependem apenas do milho, do trigo e do arroz para atender aproximadamente 70% das necessidades de consumo da humanidade.

Alimentos tradicionais de culturas milenares das Américas Latina e Central foram sendo substituídos por um número reduzido de espécies. A Quinoa (*Chenopodium quinoa*), o Cañahua (*Chenopodium pallidicaule*) e o Amaranto (*Amaranthu ssp*) representam culturas tradicionais na América, sendo atualmente reconhecidas em suas qualidades nutricionais, passando a constituir programas de resgate e cultivo destas espécies na Bolívia.

No caso brasileiro, o trigo veio a substituir em parte o consumo da mandioca (*Manihot esculenta*), do milho (*Zea mays*) e dos feijões (*Phaseolus sp*) dessa maneira afetando, segundo

Osawa (2008), “(...) espécies e variedades e causando uma erosão genética que torna mais vulneráveis as sementeiras”.

Frison (2006), diretor do International Plant Genetic Resources Instituto, em reunião da Convenção de Biodiversidade, COP 8, no Brasil em 2006, ressalta que a qualidade nutricional da alimentação está diretamente ligada à biodiversidade agrícola; no entanto, a geração atual tem adotado dietas simplificadas decorrentes da redução drástica na variedade de nutrientes que compõe os alimentos. Tal problema tem como raiz a queda da biodiversidade na agricultura, e como resultado a fome e a desnutrição, nos países em desenvolvimento.

A redução da variedade de culturas consumidas pela população só é possível mediante a substituição por outros alimentos que formam, como evidenciou Valente (2002), parte de um modelo de produção e consumo que prevalece no paradigma do desenvolvimento dominante. Oliveira e Thébaud (1996) fazem referência ao trabalho de Bombal e Chalmim, os quais, já no início da década de 80, observaram que, nos países do Sul, ocorre a transferência de modelos de consumo, por meio das multinacionais de alimentos, de produtos como o arroz, o trigo e a carne. Nos países ocidentais, por sua vez, é possível observar o aumento no consumo dos produtos elaborados, tais como hambúrguer, congelados e bebidas gasosas. Para as citadas autoras, determinados alimentos com alto valor agregado, considerados supérfluos, conseguem ser introduzidos mesmo entre a população de baixa renda via publicidade. “O comércio internacional, a ajuda alimentar e a expansão das indústrias agroalimentares multinacionais, representam vias de penetração de determinados produtos e hábitos alimentares” (OLIVEIRA e THÉBAUD, 1996).

São duas as faces resultantes de um modelo de produção e consumo na agricultura e na agroindústria alimentar. De um lado, a industrialização do processo produtivo na agricultura muda o produto cultivado, o padrão tecnológico e até mesmo os próprios produtores são substituídos. A valorização das terras mediante determinadas culturas com maior valor no mercado, exercem uma pressão sobre os produtores tradicionais, a exemplo da pecuária na Amazônia; da soja no Cerrado e da cultura do eucalipto que vai desde o Sul e Sudeste até parte do Nordeste.

De outro lado, a indústria alimentar exerce a difusão de produtos com valor agregado. As modificações na espacialização do comércio urbano vão definindo também novos padrões de consumo. Grandes redes de supermercados e de lojas, nos Shoppings, e os ‘atacadões’ colocam o consumidor ante novos produtos, distanciando-o do comércio local, das feiras livres e da possibilidade de uma maior aproximação entre produtor e consumidor.

A substituição de produtos tradicionais por outros cultivos resultantes dos processos de melhoramento genético de sementes e de animais irão interferir até mesmo na garantia da Segurança Alimentar futura, se os germoplasmas não forem conservados. Ao relacionarem os impactos dos transgênicos sobre a segurança alimentar, Pessanha e Wilkinson (2005) alertam:

no que se refere à conservação da base genética, a importância da biodiversidade para a segurança e para a dinâmica do sistema agroalimentar é evidente (...), entretanto, se observa que a criação de variedades repousa sobre uma base genética cada vez mais estreita (PESSANHA e WILKINSON, 2005, p.14-15).

Os autores acima citados são enfáticos ao afirmarem que a “erosão e uniformidade genética são problemas ambientais intrinsecamente relacionados que afetam a sociedade humana em seu conjunto, e eles vêm intensificando-se nas últimas décadas”. Os fatores que contribuem para tal processo de uniformização e perda das bases genética de acordo com Pessanha e Wilkinson (2005) são:

a substituição de variedades de cultivo tradicionais por variedades de cultivo melhoradas; a destruição do habitat natural de espécies vegetais, resultante de alterações no padrão de uso do solo e políticas de urbanização; erosão e desertificação de importantes ecossistemas; manutenção inadequada de germoplasmas nos bancos de germoplasma vegetal e o descarte de germoplasma básico e do material de melhoramento na atividade de melhoramento vegetal (PESSANHA e WILKINSON, 2005, p.16).

A erosão genética torna-se mais grave quando se avalia a questão geopolítica que envolve o intercâmbio dos recursos genéticos, como evidenciam estes autores: “a diversidade genética não se distribui homoganeamente em termos geográficos já que se concentra, na maior parte, em áreas tropicais, situadas nos países pobres e em desenvolvimento” PESSANHA e WILKINSON (2005, p.17)

O desenvolvimento científico e tecnológico, por sua vez, concentra-se de forma mais ampla nos países industrializados, desse modo gerando uma assimetria no fluxo dos recursos genéticos, pois os países geradores de recursos não têm a estrutura científica para utilizá-los (KLOPPENBURG Jr. *apud* PESSANHA e WILKINSON, 2005).

Tal afirmação é compartilhada por outros autores ao sustentarem que atualmente,

(...) a base e a vitalidade genética da agricultura em países industrializados dependem, em grande parte, do seu acesso à riqueza da diversidade genética do produto agrícola encontrado em países do Terceiro Mundo. Contudo, os mesmos recursos germoplasmáticos mais procurados em função de suas aplicações potenciais na biotecnologia são constantemente ameaçados pela disseminação da agricultura moderna (ALTIERI e MERRICK, 1997, p.462).

Com referência à manutenção dos recursos genéticos, é importante lembrar que muitos destes recursos estão sendo preservados pelas comunidades tradicionais e por agricultores familiares, dentro dos territórios. Vale questionar: quando este material é levantado com fins de pesquisa, ou mesmo subtraído por empresas transnacionais, que benefícios as comunidades terão por terem garantido sua preservação?

A Plataforma de Chennai, documento resultante da reunião e da consulta internacional entre gestores e especialistas, em Chennai, Índia, 2005, com vistas a avaliar a importância da biodiversidade agrícola na erradicação da fome e da pobreza (cinco anos após a declaração das Metas do Milênio, pela ONU), alertou para a necessidade de não só resgatar os recursos da agrobiodiversidade, mas, especialmente, reconhecer as populações que os mantiveram.

A Plataforma de Chennai observa:

desde comienzos de la domesticación de las plantas para uso humano, hace unos 12,000 años, la agrobiodiversidad ha desempeñado un papel fundamental en la mantención y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, nutricional, de salud y de los medios de vida en todo el mundo subutilizados (Plataforma de Chennai, India, 2005).

O documento avalia que, mesmo diante do avanço do conhecimento, a fome atinge milhões de pessoas, especialmente na Ásia e na África Subsaariana, áreas ricas em biodiversidade agrícola endêmica. No pasado, “se sembraban muchos cultivos que ‘salvan vidas’, como los tubérculos e las legumbres”. Continua o documento alertando:

necesitamos urgentemente reavivar saberes que tienden a olvidarse y adoptar medidas para salvar cultivos que están desapareciendo y pueden ayudar a sanar las heridas infligidas por calamidades naturales o producidas por el hombre (...) la agrobiodiversidad ofrece oportunidades únicas para desarrollar sistemas comunitarios de seguridad alimentaria descentralizados y específicos al sitio, que incluyen bancos de germoplasma, bancos de semilla y bancos de granos en el *campo*, incluido cultivos altamente nutritivos a inda que subutilizados (Plataforma de Chennai, India, 2005).

Dentre os dez (10) pontos sugeridos, na Plataforma de Chennai, para auxiliar governos e organismos internacionais a alcançarem a primeira Meta do Milênio, a fim de reduzir à metade a fome e a pobreza, até 2015, o ponto V defende:

reconocer y recompensar los aportes de incalculable valor que hacen la población rural e los pueblos indígenas, en particular las mujeres, a la conservación y el perfeccionamiento de la biodiversidad agrícola, y conferir prestigio social y beneficio económico a sus preservadores primarios subutilizados (Plataforma de Chennai, India, 2005).

É fundamental que todos os agentes que têm sido os mantenedores dos recursos genéticos sejam reconhecidos e respeitados pelo serviço prestado à humanidade. “Salvar plantas para salvar vidas y medios de vida”, deve ser um empenho de todos, de forma que venhamos a construir *“um movimiento mundial de agrobiodiversidade para la seguridad de la humanidad”*. Este é o décimo ponto das indicações de ações do documento de Chennai, com vistas à luta contra a fome e a miséria. Luta que não poderá ser ganha sem uma *“colaboración internacional en la conservación y el uso sostenible e equitativo de la agrobiodiversidade”*.

O documento concluiu reforçando que onde ha fome não pode haver paz. Chegará o momento de abraçar a ideia de um sistema de segurança alimentar que seja sustentável, descentralizado, o dirigido pela comunidade e com base em um conceito amplo de agrobiodiversidade.

#### **4.3.6 Monoculturas, Transgênicos, Bicombustíveis e as Consequências sobre Biodiversidade**

A ampliação do cultivo de plantas geneticamente modificadas deveria gerar mais debates nos meios de comunicação, sobre os fatores envolvidos na sua utilização, abordando esta nova tecnologia sob o princípio da precaução. Entretanto, a discussão a respeito das tecnologias, como lógica da produção capitalista, necessita vir protegida das análises críticas e ainda, disfarçada pelo manto ideológico que defende estas com solução para a pobreza. Foi assim com a Revolução Verde, nas décadas de 1960 e 1970, repetindo-se, atualmente, com os transgênicos.

Ribeiro (2008) questiona como não relacionar a produção dos transgênicos com o “paradigma da concentração”, se o domínio sobre as sementes geneticamente modificadas limita-se a um pequeno número de empresas do ramo de sementes?

A referida pesquisadora, que estuda as novas tecnologias e as comunidades rurais, aponta que os cultivos transgênicos resultam em maior contaminação ambiental, seja dos cursos d’água, pelo uso de maiores quantidades de agrotóxicos, em decorrência do aumento da resistência; pela eliminação de micro-organismos e da cobertura vegetal que protege e proporciona fertilidade ao solo e ainda avançam sobre áreas de grande biodiversidade, ou promovem o deslocamento da agricultura camponesa e familiar. Os transgênicos, segundo Ribeiro (2008, p.2) “são um golpe à soberania alimentar e avançam na destruição de formas de agricultura que são a resposta real as crises alimentares e climáticas.”

A Declaração dos Direitos das Camponesas e Camponeses (2009), da Via Campesina, ao abordar a violação sobre estes direitos, ressalta que o Estado tem promovido os monocultivos, para a produção de agrobiocombustíveis e outros fins industriais, posicionando-se a favor do agronegócio e do capital transnacional, desse modo resultando em um impacto devastador não só sobre os bosques, a água e o entorno natural, mas ainda sobre a vida social dos camponeses.

Ao abordarem a segurança dos alimentos provenientes das plantas geneticamente modificadas, Nuti e Watanabe (2002) alertam que:

o fato de um alimento geneticamente modificado ser substancialmente equivalente a seu análogo convencional não significa que o mesmo seja seguro, nem elimina a necessidade de se conduzir uma avaliação rigorosa para garantir a segurança do mesmo antes que sua comercialização seja permitida (NUTI e WATANABE, 2002, p. 125)

Reforçando o pensamento de Ribeiro (2008), abordado anteriormente, e alertando que as ameaças potenciais não se relacionam apenas aos possíveis efeitos sobre o organismo humano ou animal, Pessenha e Wilkinson (2005) argumentam que as consequências se estendem de maneira acentuada às questões ambientais. Tais efeitos compreendem:

- a introdução de genes capazes de tornar estéril uma segunda geração de sementes, por meio da Tecnologia Terminator;
- alteração genética de uma planta pela Tecnologia Traitor;
- eliminação de insetos e micro-organismos do ecossistema devido à exposição destes a substâncias tóxicas;
- geração de superpragas de ervas daninhas e insetos resistentes a herbicidas e inseticidas;
- aumento do uso de defensivos e redução da produtividade das colheitas transgênicas em relação às convencionais;
- a contaminação de culturas convencionais, e a transferência horizontal de genes, entre espécies que não se relacionam na natureza;
- o surgimento de novas substâncias não previstas;
- a oligopolização do mercado de sementes;
- o aumento do preço final do produto, e
- a elevação da dependência e a intensificação do processo de exclusão dos pequenos agricultores.

Diante destas constatações, deve-se também levar em conta que:

... o desenvolvimento da diversidade genética nas espécies agrícolas é fruto de milhares de anos de trabalho rural, e seria absoluta injustiça que se tornasse propriedade privada de uma empresa que em apenas uma década pode fazer dela variedade comercial (RIECHMANN, 2002, p.129).

Tais implicações não só se limitam à privatização, mas ainda ampliam a contaminação das variedades nativas e a perda de muitas sementes locais, em decorrência da aquisição das sementes híbridas e dos OGM, conforme denuncia a Via Campesina.

A Carta Informativa da Sociedade Civil Brasileira (2010), assinada por diversas entidades e dirigida ao relator da ONU para o direito humano à alimentação adequada, ressalta o problema dos transgênicos no que diz respeito à segurança alimentar e à falta de segurança que esses cultivos apresentam, haja vista a possibilidade de contaminação genética de plantações de produtos orgânicos, convencionais e crioulos, decorrentes da insuficiência de normas que garantam a coexistência de modelos produtivos. Eles representam uma ameaça pelas sequelas possíveis, tais como a extinção de variedades e silenciamento das características genéticas adquiridas ao longo de anos, por meio de práticas associadas ao conhecimento tradicional de melhoramento de sementes.

#### **4.3.7 Os Movimentos Sociais em Defesa da Biodiversidade e das Culturas Tradicionais**

Para abordar a defesa da biodiversidade pelos movimentos sociais, acredita-se ser necessário ir além do debate das últimas décadas sobre sustentabilidade, ecossistemas, transgenia e diversidade biológica. Isto porque, ao pensar nas lutas dos camponeses pelo direito a terra e à manutenção das condições de trabalho e vida, entende-se que faziam parte de seus ideais, manter uma agricultura com base no trabalho familiar, na produção de subsistência e na preservação das sementes, mudas, animais e modos de cultivos que lhes garantissem a manutenção.

Quando o líder religioso Antônio Conselheiro, em 1893, congregou milhares de camponeses e trabalhadores no sertão baiano, ele associava ao sentimento religioso o de justiça, ou seja, defendia o sonho da “terra prometida”. Também o movimento de Contestado, na divisa entre Paraná e Santa Catarina, decorrente de um conflito devido à concessão de terras à empresa madeireira estrangeira, em 1912, que deslocou a população local constituída de agricultores. Continuando estas manifestações, as Ligas Camponesas, aproximadamente seis décadas após o Movimento de Canudos, representavam o movimento dos trabalhadores

das fazendas de cana-de-açúcar, no Nordeste, região de terras e poder econômico concentrados.

Neste mesmo cenário de injustiças sociais, os lavradores e os trabalhadores agrícolas brasileiros reúnem-se em seu I Congresso Nacional, em 1961, para defender a reforma agrária como único caminho para satisfazer as necessidades dos trabalhadores do campo e como forma de enfrentar o drástico monopólio da terra. Implícito nesta luta está à busca por condições de cultivo e de manutenção familiar, conforme pontuado na Declaração do Congresso: “ajuda efetiva e imediata a economia camponesa sob todas as suas formas. (...) que seja planejada, facilitada e estimulada à formação de núcleos de economia camponesa, através da produção cooperativa.” De acordo com a Declaração do I Congresso Nacional dos Lavradores e Trabalhadores Agrícolas (MARIGHELLA *et al*, 1980, p. 87-88).

Todos os citados movimentos sociais representam os princípios de uma luta pelo direito ao trabalho e às condições de vida decorrentes dele. Como tais condições estão associadas aos recursos naturais, as lutas, de forma subliminar, também representam a defesa do material necessário à reprodução biológica de vida, como recursos alimentares, medicamentosos, protetores (fibras animais e vegetais), material para construção e matérias primas para utensílios e artesanato.

Embora a década de 1960 represente um momento ativo na sociedade mundial, também foi um período de “jogar água” no aquecimento das forças sociais que apostavam, dentre outras finalidades, em um novo modo de produção, e contestavam o avanço do capital, conforme já citado neste trabalho.

Cabe dizer que a sociedade civil volta a manifestar-se e os movimentos sociais retomam a organização e a visibilidade na década de 1980, quando surgem, no campo, o Movimento dos Seringueiros em defesa das reservas legais, no Bioma Amazônico; o Movimento dos Atingidos por Barragens (MAB), que reivindicavam suas terras de trabalho e não apenas a indenização pelas terras agricultáveis alagadas quando houve a construção das barragens; o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), constituído por trabalhadores rurais que não tinham acesso a terra. Uma vez organizados, eles passaram a buscar mecanismos para uma democratização das terras no Brasil; o Movimento de Mulheres Camponesas. Incluído na luta delas a preservação das culturas agroextrativistas, a exemplo das quebradeiras do coco de babaçu, das catadeiras de várias frutas, como umbu, cajá, licuri e pequi, entre outras frutas silvestres.

Mais recentemente, a articulação das mulheres camponesas e indígenas, na Via Campesina, vem fortalecendo as lutas em defesa da terra, da água, das sementes crioulas e da



segurança e soberania alimentar, questões relacionadas aos temas desta pesquisa. A Via Campesina, por sua vez, constitui um movimento internacional que coordena organizações camponesas que congregam as diversas representações dos povos que sobrevivem dos recursos naturais, conforme o movimento define o camponês.

A defesa da soberania alimentar constitui uma das principais políticas do citado movimento e inclui desde o acesso a terra até as políticas públicas que fortaleçam uma agricultura camponesa duradoura. A soberania alimentar se inicia pela priorização de alimentos saudáveis, de boa qualidade, culturalmente apropriados e direcionados inicialmente ao mercado interno. Isto requer a manutenção de um sistema de produção diversificado, que mantenha a biodiversidade e respeite a capacidade produtiva das terras, o valor cultural e a preservação dos recursos naturais (Via Campesina, 2010)

No Brasil, conforme Corrêa e Monteiro (2004), a Via Campesina era constituída pelo Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA), Movimento dos Atingidos por Barragens (MBA), Comissão Pastoral da Terra (CPT), Movimento de Mulheres Camponesas (MMC), Federação dos Estudantes de Agronomia do Brasil (FEAB) e Pastoral da Juventude Rural. E nível internacional, compreende aproximadamente 150 organizações locais e nacionais em 70 países, localizados na África, Ásia, Europa e América, representando um total aproximado de 200 milhões de camponeses e camponesas.

Para se conhecer uma síntese dos princípios defendidos pelo movimento, a Declaração dos Direitos das Camponesas e dos Camponeses é a expressão da luta da categoria pelos direitos humanos, tendo sido esta a intenção da Via Campesina, ao elaborar e defender o documento em uma de suas convenções, no ano de 2002. Constituída de treze artigos, precedidos da justificativa dos princípios que orientam a luta do movimento - haja vista a violação sofrida pelos camponeses referente aos direitos humanos -, a Declaração defende a dignidade humana e a preservação das condições essenciais à vida na terra, como a biodiversidade, os recursos naturais e os conhecimentos tradicionais.

O artigo IV é claro na defesa das sementes, do saber e da prática da agricultura tradicional e afirma que compete aos camponeses determinar tanto as variedades que desejam cultivar, quanto escolher suas práticas de cultivo, conservar e desenvolver seus conhecimentos locais sobre a agricultura pesca e criação de gado. Outra prática importante defendida no artigo é do direito de, além de cultivar e desenvolver suas próprias sementes intercambiá-las, dar e/ou vendê-las.

Ainda, no artigo IV, item nove, a Declaração garante o direito à soberania alimentar, o que está associado ao uso e a permuta dos recursos locais, defendido no artigo III, que trata do direito à vida e a um nível de vida digno, o que representa, em seu 13º item, o direito não só de consumir sua própria produção agrícola e utilizá-la para satisfazer as necessidades básicas de suas famílias, mas também de distribuir a produção a outras pessoas.

Soberania alimentar significa além de ter garantida a segurança alimentar, ou seja, acesso aos alimentos, ter o poder de escolhas e que estas sejam sustentáveis, a exemplo dos sistemas de comercialização comunitária, e ainda decidir sobre os alimentos que são importantes para as famílias, para a sociedade e para as localidades. A Via Campesina avança a discussão do direito à segurança alimentar, pois, para o movimento, não basta ter acesso aos alimentos, mas é importante questionar a cerca da origem delas.

Os artigos IX e X, que tratam do direito tanto de proteção dos valores culturais locais na agricultura, quanto da diversidade biológica, são fundamentais na abordagem deste trabalho e vão ao encontro dos nossos objetivos. O reconhecimento e a proteção dos valores da agricultura local, que rechaçam as intervenções que possam destruí-las, são direitos dos camponeses, tais como desenvolver e preservar o conhecimento agrícola local. O respeito à espiritualidade individual e coletiva complementa o artigo IX.

Entende-se que a espiritualidade, em certas localidades e famílias, associa-se às práticas agrícolas, e as criações de animais e ao consumo alimentar. Por exemplo, o consumo do peixe e do quiabo na semana santa; da colheita da macela (*Achyrocline satureioides*) na sexta-feira da paixão; caruru feito para São Cosme e Damião, entre uma infinidade de práticas alimentares associadas aos rituais religiosos.

A diversidade biológica significa, literalmente, as sementes e os frutos da cultura camponesa, já que os conhecimentos agropecuários são preservados materialmente através da genética vegetal e animal, e selecionados e mantidos pelos produtores, os camponeses, que têm sido responsáveis pelo sustento alimentar no decorrer dos séculos e nos diferentes ecossistemas da terra. Por isso, cabe aos camponeses o “direito, individual e coletivo, de manter, intercambiar, preservar a diversidade genética e biológica, como a riqueza dos recursos da comunidade local e das comunidades indígenas” (Item 5, artigo X). Ainda devem ter, não só o “direito de rejeitar as patentes que ameaçam a diversidade biológica, as plantas alimentares e medicinais” como o de não aceitar “os direitos de propriedade intelectual de bens, serviços, recursos e conhecimentos que pertencem, são mantidos, descobertos, desenvolvidos e/ou produzidos pela comunidade local”. (Item 4, artigo X).

A Declaração defende o direito dos camponeses não serem criminalizados por suas lutas, criminalização esta observada quando os meios de comunicação não buscam, no movimento, as razões de suas manifestações; ao contrário, eles descrevem os integrantes dos movimentos sociais como vândalos.

Entre as ações da Via Campesina, tal Campanha sintetiza e ajuda a viabilizar a conquista da soberania alimentar, como uma das políticas centrais do movimento. Lançada em 2003, no Fórum Social Mundial, em Porto Alegre, no Brasil, a Campanha tem como premissa a “defesa do direito de todos os camponeses e dos povos tradicionais de terem livre acesso ao uso da biodiversidade e, em especial, de cultivarem suas sementes (CORRÊA e MONTEIRO, 2004, p. 40).

Já o objetivo da Campanha Sementes Patrimônio dos Povos a Serviço da Humanidade é “mobilizar a sociedade contra a privatização da vida e dos meios de reprodução biológica, tal como defendem empresas transnacionais dos ramos agrícola e farmacêutico” (IDEM, p. 40).

A Via campesina defende outras propostas como forma de ir contra o modelo convencional da agricultura e do agronegócio. A prática da agroecologia, como estratégia de produção camponesa, com vistas à sustentabilidade das comunidades; o apoio à luta pela defesa dos territórios; a valorização das culturas e dos conhecimentos locais e a garantia da equidade de gêneros e gerações.

No Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), como integrante da Via Campesina e com fundamentada crítica sobre o modelo agrícola brasileiro - que apresenta - se excludente e ambientalmente degradador -, a incorporação da Campanha das Sementes têm sido uma prática nos assentamentos, inclusive como estratégia para debater o modelo tecnológico vigente e como forma para implementar atividades agroecológicas (CORRÊA e MONTEIRO, 2004).

Dentre as iniciativas levadas a efeito pelo MST, após os Seminários preparatórios para a implantação da Campanha, houve a realização dos Diagnósticos Rápidos Participativos de Biodiversidade (DRPBIO), de forma a levantar a biodiversidade dos assentamentos coordenados pelo MST. Após os diagnósticos, iniciados desde 2004, as estratégias sugeridas pelas famílias assentadas passam a ser implementadas, tais como: bancos de sementes; quintais diversificados; sistemas agroflorestais; Sistema Voisin de pastagens; repovoamento de florestas nativas; eventos de capacitação e organização de grupos para trabalho com artesanato.

As escolas do MST exercem papel ativo na campanha das sementes ao mobilizar a comunidade escolar, estimulando ações práticas e o debate, através de atividades como: olimpíadas - através das quais identificam - se as famílias com maior biodiversidade -, concursos de redação, desenhos e, de forma especial, as reflexões coletivas sobre o tema. (CORRÊA e MONTEIRO, 2004).

Conforme os autores supracitados, outra iniciativa pioneira e expressiva do MST foi à criação feita pela Cooperativa Regional dos Agricultores Assentados da Reforma Agrária (COOPERAL) da Empresa Bionatur, primeira empresa social da América Latina responsável pela difusão de sementes de hortaliças agroecológicas, que atua no resgate, no melhoramento, multiplicação e na distribuição das sementes.

Tendo iniciado seus trabalhos em 1997, no Rio Grande do Sul, com sede em Hulha Negra, esta empresa atua na produção de variedades, que podem ser reproduzidas pelos agricultores, possibilitando assim a autonomia deles. A produção das sementes estende-se da sede a diversos municípios do Sul do País, passando por outros Estados e constituindo a Rede Nacional Bionatur Sementes Agroecológicas.

A Campanha feita pela Via Campesina, Sementes Patrimônios dos Povos a Serviço da Humanidade, veio fortalecer a Bionatur, em 2003. (Vide Anexo I - Campanha em Defesa das Sementes, Via Campesina).

Resgatar, selecionar, reproduzir este material genético é fundamental para a autonomia das famílias agricultoras e para garantir a segurança e a soberania alimentar das comunidades rurais. A figura 31 registra um momento destas ações, da Cáritas brasileira, sendo esta uma entidade ligada à Confederação Brasileira dos Bispos do Brasil (CNBB), órgão da igreja católica, que trabalha em ações de promoção social, dos direitos humanos e em defesa da segurança alimentar e do desenvolvimento sustentável e solidário.

A luta dos movimentos sociais, dos partidos políticos de esquerda, dos sindicatos organizados e representativos, de intelectuais e religiosos, têm questionado os impactos sociais, ambientais e econômicos do atual modelo de desenvolvimento que consome acima da capacidade de regeneração do planeta Terra.

**Figura 34** - Sementes Crioulas e Sementes da Bionatur



Fonte: Cáritas, RS

A contabilidade econômica convencional, assegura Alier (2009), se esquece de contabilizar aspectos físicos e biológicos da economia, desconsiderando o fato de que a energia consumida a partir do petróleo, do carvão, e do gás natural é fruto da fotossíntese realizada a milhões de anos. Isto também ocorre com os recursos minerais utilizados sem levar em conta que são decorrentes de processos químicos milenares e que sua extração incide sobre as vidas de milhares de comunidades que se estabeleceram nestes ambientes. O autor questiona ainda se caberia a alguém o poder de simplificar a complexidade.

Diante da crise, o momento é para incentivar o desenvolvimento interno e não para vender o ambiente a preços tão baixos, alerta o autor. Esta tem sido o comportamento de alguns governos ao apoiarem o cultivo de espécies que devastam o meio natural e incorporam gratuitamente enormes volumes de águas.

Ainda segundo Alier (2009, p.4), a sociedade deve estar atenta para a crise e as oportunidades a novas instituições e hábitos sociais que esta pode desencadear. Para este defensor da economia ecológica o que se apresenta como novo é um crescente movimento a favor do decrescimento sustentável.

#### 4.4 Decrescimento: um debate necessário

Se já se ultrapassou em 40% a capacidade de suporte e regeneração do planeta como salientou (BOFF, 2009); se a mudança climática provocou novos mapeamentos dos cultivos agrícolas e há previsões de gerar milhões de refugiados climáticos, o sistema de produção e consumo tornou-se insustentável, então, por uma questão de sobrevivência, a responsabilidade em assumir novos comportamentos e valores é de todos, mas especialmente da parcela que ultrapassa esta capacidade, por que uma parte significativa da população não atingiu o mínimo necessário em alimentos, saúde e moradia.

Segundo Latouche (2009), no final da década de 1970, Téhoédjè denunciava os desequilíbrios decorrentes das sociedades de crescimento: a criação de necessidades artificiais, o predomínio de relações monetárias e a destruição do meio ambiente.

Antecipando Téhoédjè, ainda na década de 1960, Nicholas Georgescu - Roegen (1906-1994), economista e matemático romeno, e outros pensadores, como Heramam Daly, iniciavam a discussão em torno de uma economia ecológica, sem assinalar, entretanto esta denominação.

Cechin (2012), um conhecedor do pensamento de Georgescu - Roegen salienta que para o idealizador da bioeconomia, a ciência econômica necessitava ser pensada no seio da biosfera, uma vez que a conversão energética da humanidade estendia-se profundamente à combustão de recursos fósseis.

A preocupação central do economista, já nas décadas de 1960 e 1970, era com a pressão sobre os fluxos de energia e sobre os ecossistemas, devido às atividades econômicas não considerarem que os estoques naturais são limitados. Para um mundo finito o crescimento infinito é incompatível e como as atividades econômicas de uma geração influenciam nas gerações futuras, as atitudes e ações humanas deveriam mudar radicalmente de forma a reduzir as pressões sobre os ecossistemas, alertava Georgescu - Roegen.

Os resíduos resultantes da reprodução material da humanidade e das atividades econômicas constituem outro fator de grande preocupação devido os impactos ambientais gerados pelos mesmos. O economista romeno não desconhecia estes impactos e assinalou que, por serem visíveis, a poluição e os resíduos seriam sentidos anteriormente ao esgotamento dos recursos. É o caso atual do aquecimento, resultante das atividades econômicas, antecipar-se a finitude dos recursos, assegura Sechin.

Foram necessárias mais de três décadas destes alertas para que o tema se tornasse debate nos países ricos, quando “*La décroissance est arrivé*” (o decrescimento chegou), observa Alier (2009). Para este autor:

é agora o momento de substituir o PIB por indicadores sociais e ambientais a nível macroeconômico e de visar projetos rumo a uma reforma das instituições sociais (para enfrentar o desemprego) e também uma reforma das instituições financeiras para impedir que o nível da economia cresça sem referência às realidades físicas subjacentes (ALIER, 2009, p.13)

Diante dos debates em torno da economia e do meio ambiente, o decrescimento constitui uma corrente do pensamento econômico e político que questiona o crescimento e o produtivismo no qual se fundamentam as sociedades industriais. Para os objetores do crescimento acelerado não é mais aceitável tal modelo, sem contabilizar a pegada ecológica deixada pelas atuais formas de produção e consumo e sem considerar outros índices que avaliem o bem-estar humano. O aumento do PIB, como meta prioritária, não refletirá em ganhos sociais se as consequências do crescimento forem negativas no balanço geral, seja, gerando maior poluição, marginalização social, esgotamento dos recursos naturais e empobrecimento dos países do Sul, fornecedores de matérias-primas.

Segundo Serge Latouche, economista francês e expoente defensor do decrescimento, é necessário o retorno a uma pegada ecológica “correta”, pois temos um só planeta, e este necessita da redução na extração dos seus recursos, meta esta que pode ser atingida com a diminuição do consumo e a decorrente elevação da qualidade de vida. Não se trata de “culpabilizar os consumidores para convertê-los em ascese, mas responsabilizá-los como cidadãos. A receita do decrescimento consiste em fazer mais com menos” (LATOUCHE, 2009, p.76)

Cabe igualmente aumentar a eficiência ecológica, utilizando os recursos com gestão e tecnologias adequadas. Esta eficiência deve ser buscada, entre outros setores, no aumento do rendimento das terras cultivadas, na pesca, no uso adequado das florestas, o que evitará a ampliação do uso destes recursos e os efeitos decorrentes destes avanços.

O autor aponta ainda que a questão não é incidir limites aos países do Sul, em muitos dos quais a população ainda não consome o suficiente para a manutenção das necessidades fundamentais, o Decrescimento no Norte é uma condição para que formas alternativas floresçam no Sul. Em conformidade com Latouche (2009):

enquanto a Etiópia e a Somália estiverem condenadas, no auge da fome, a exportar alimentos para os nossos animais domésticos, enquanto engordamos nosso gado de corte com farelo de soja obtido pelas queimadas da floresta amazônica, asfixiamos qualquer tentativa de verdadeira autonomia no sul (LATOUCHE, 2009, p. 80).

O crescimento atual só é rentável se o seu peso recair sobre a natureza, as gerações futuras, a saúde dos consumidores, as condições de trabalho dos assalariados e, mais ainda, sobre os países do Sul. Nesta busca inconsequente do ideal de desenvolvimento, o que se percebe é o sacrifício das “populações e de seu bem estar concreto e local no altar de um bem estar abstrato, desterritorializado”, alude Latouche (2009, p. 39).

Desta, dentre outras reflexões, é que o defensor do decrescimento coloca este como um projeto político, de construção de sociedades autônomas e econômicas. O Decrescimento Sereno, para este autor, apresenta-se como uma utopia concreta, uma fonte de esperança e de sonho, pois, é necessário ter a hipótese de que outro mundo é possível para buscar as possibilidades objetivas deste outro mundo necessário.

De forma a construir um novo modo de relacionar-se com os limites do planeta em matéria e energia, o economista propõe oito princípios ou objetivos, através dos quais, a sociedade pode desencadear um processo de decrescimento sereno: reavaliar, reconceituar, reestruturar, redistribuir, realocar, reduzir, reutilizar e resistir. São oito mudanças interdependentes e que devem ser seguidas e reforçadas mutuamente com o princípio da resistência centralizando todas as ações.

De acordo com Belpomme *apud* Latouche (2009, p. 43) reavaliar significa fazer uma reflexão sobre o sistema de produção e consumo, o qual revela “uma megalomania individualista, com a recusa da moral, o gosto pelo conforto e o egoísmo”. É necessário mudar do ponto do consumo ilimitado e dar importância à vida; valorizar o gosto pela obra no lugar da eficiência produtivista; priorizar o local sobre o global, o relacional sobre o material. A relação com a natureza deverá superar a crença do domínio, trocando a posição do predador para a postura do jardineiro.

Reconceituar significa reconstruir as noções de pobreza/riqueza, de escassez/abundância que fundamentam o imaginário econômico. O mercado etiqueta a gratuidade com marcas para revender, como no caso da apropriação dos seres vivos, à exemplo dos Organismos Geneticamente Modificados (OGM), em que “os camponeses são despojados da fecundidade natural das plantas em benefício das empresas agroalimentares” (LATOUCHE, 2009, p. 46).



Em se tratando de reestruturar o autor adverte para saída do capitalismo, pois, segundo ele, o aparelho produtivo acompanhará o novo paradigma.

Inicialmente, deve ser considerada a dívida ecológica que o Norte tem para com o Sul. Extrair menos, reduzindo a predação deve ser prioridade. Deve-se repensar a questão do desejo do consumo, colocado por Veblen apud Latouche (2009), desejo este que depende mais do fato de afirmar-se imitando o *status* de quem está acima de nós, do que uma necessidade. É fundamental, defende o autor, pensar na redistribuição e também pensar o consumo a partir de necessidades e não o consumo de ostentação.

Juntamente com a *reavaliação* e a *redução*, a *relocalização* é um objetivo estratégico neste processo de construção de uma sociedade de decrescimento sereno. Se as ideias devem ser globais, a circulação de mercadorias e de capitais deve limitar-se ao indispensável, defende Latouche (2009).

Todas as necessidades essenciais à população devem ser produzidas localmente e com recursos financiados pela poupança local. Esta relocalização não é apenas econômica, diz o economista, a política, a cultura, o sentido da vida, devem recuperar sua ancoragem territorial.

É necessário que o nosso modo de produção e de consumo diminua o impacto causado sobre a biosfera. O consumismo excessivo e o desperdício afetam sobremaneira o ambiente, a obsolescência dos equipamentos e o descarte apontam a necessidade de buscar alternativas para reciclar mais produtos, quando não for possível prolongar seu uso. A redução é complementada pela reutilização ou reciclagem. Enfáticas são ainda as advertências do autor quanto à necessidade de reduzir o turismo em massa, uma vez que o gosto humano pela aventura e a curiosidade, de acordo com ele:

foram transformados pela indústria turística em consumo mercantil destruidor do meio ambiente, da cultura e do tecido social dos países alvos. (...) temos de reaprender a sabedoria dos tempos passados: desfrutar da lentidão, apreciar nosso território (LATOUCHE, 2009, p. 51 e 52).

O oitavo objetivo, dentre estes princípios, é a atitude de resistir, a qual deve estar presente em todo o processo. Cada objetivo que venha a ser trabalhado, a nível local e ampliado, deve vir acompanhado da resistência, seja a persistência no propósito de mudar o consumo do planeta.

O expoente do pensamento e do movimento atual pelo decrescimento, Serge Latouche, considera ainda que a atenção e as decisões para atender a estes oito princípios, também

chamados de oito “erres”, conduz à um movimento em espiral que introduz o decrescimento, podendo ser complementado com outros princípios, tais como:

romper com a dependência econômica e cultural com relação ao norte. Reatar com o fio de uma história interrompida pela colonização, o desenvolvimento e a globalização. Resgatar e se reapropriar de uma identidade cultural própria. Reintroduzir os produtos específicos esquecidos ou abandonados e os valores “antieconômicos” ligados ao passado destes países. Recuperar as técnicas e práticas tradicionais (LATOUCHE, 2009 p. 81).

Em que pesem as contundentes críticas do movimento *Décroissance* à economia atual, como a principal causa dos problemas ambientais da atualidade, este movimento tem recebido críticas nas análises marxistas. Conforme Campos (2012, p3) o projeto do decrescimento mesmo que proponha “um conceito de mudança social que se opõe ao crescimento capitalista, não visa romper com as relações de produção capitalistas”.

Segundo a crítica de Campos, não é possível uma transformação efetiva da realidade apenas com a transformação de ideias e sem a transformação do modo de produção e das relações capitalistas reais. O trabalho é que estabelece a mediação entre a natureza e a sociedade. Neste sentido a autora conclui sua análise questionando: “como mudar nossa relação com a natureza sem mudar a forma como controlamos a produção e a reprodução da vida na terra?” (CAMPOS, 2012, p 8).

## **5 PATRIMÔNIO IMATERIAL, SABERES LOCAIS E SEGURANÇA ALIMENTAR**

Quando os indivíduos têm uma relação de pertencimento, seja à um grupo, lugar ou mesmo a uma religião, ao se alimentarem, vestirem e ao utilizarem produtos da natureza para cura de alguns males, mais do que nutrir-se, proteger o corpo e curar pendências físicas ou emocionais, eles estão alimentando uma forma de viver e mantendo o patrimônio daquele grupo e do local, tanto através dos conhecimentos envolvidos, o patrimônio imaterial, quanto o patrimônio genético utilizado pelos indivíduos e suas comunidades.

Fazer uso destes conhecimentos no dia a dia, transmitir o gosto pelos sabores tradicionais aos descendentes, são formas de valorizar e manter a diversidade alimentar e a biodiversidade, assegurando conseqüentemente a soberania e a segurança alimentar.

Este capítulo tem o objetivo de evidenciar a importância da alimentação na formação das identidades locais e regionais, no referencial afetivo dos indivíduos. Como afirmou Bessis (1995), citada por Maciel (2004, p. 27): “dize-me o que comes e te direi que Deus adora, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura de da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão de sua identidade”.

Se os alimentos são marcadores das identidades dos lugares e o conhecimento resulta na liberdade da escolha, diante disto, a preservação dos conhecimentos tradicionais nas formas de cultivo, beneficiamento, conservação e preparo dos alimentos confere às famílias e aos lugares sua autonomia frente a um mercado que busca monetizar todos os produtos.

Neste sentido, estaremos ressaltando também no presente capítulo iniciativas como a da identificação e resgate dos Sistemas Agrícolas Engenhosos do Patrimônio Mundial – S.I.P.A.M e quanto a importância das religiões e da vivência do sagrado no uso das plantas e hábitos de consumo, como formas de pensar e proteger a biodiversidade.

Valores estes que vêm sendo ignorados, ou mesmo esquecidos, à medida que se negam as diferenças procurando desqualificar o particular, garantindo assim, a supremacia de comportamentos uniformes. Entretanto, representamos o resultado de milhares de anos de formação e evolução da vida na Terra somados aos conhecimentos seculares no convívio com a natureza. Somos todos esta biodiversidade usada pelos nossos antepassados e não conhece-la é negar nossa trajetória enquanto espécie e mesmo nossa perspectiva de um futuro, no mínimo, razoável.

O uso do tempo na sociedade atual busca prescindir do tempo biológico, onde os seres vivos se desenvolvem, se regeneram e se adaptam às modificações da natureza resultantes das ações humanas. Mas esta recriação da vida em ambientes e modos de ser diferentes resultou em culturas e lugares únicos. São territórios particulares dentro de outros territórios mais amplos e sua visibilidade é a visibilidade da diversidade.

Conforme as populações migravam e domesticavam espécies até então selvagens, selecionando sementes, transportando e cultivando-as em outros ambientes, foi ocorrendo um aumento na diversidade genética das plantações. Assim sucedeu-se no decorrer de aproximadamente dez mil anos, desde o surgimento da agricultura (WILLIAM, 1997).

Entretanto, ao longo do século XX,

(...) a agricultura mundial se transformou de uma colcha de retalhos de regiões praticamente independentes em uma economia global de trocas. Essa mudança na organização social também contribui para a perda da diversidade (NOGAARD, 1997, p.261-262).

Altiere e Merrick (1997) também apontam a modificação na organização social seja a redução do número de produtores em consequência da troca de produtos e de produtores como um dos fatores para a perda dos recursos genéticos da agricultura.

Mas à medida que vai acontecendo esta modificação da paisagem rural com a substituição das culturas tradicionais, muita delas de origem local ou crioulas, por extensas plantações uniformes e de espécies geneticamente melhoradas ou modificadas (OGM), o que ocorre não é apenas a substituição de genes, variedades e espécies, mas sim uma lamentável erosão genética. Como se não bastassem tais perdas, elas são mais profundas, pois se estendem aos conhecimentos de propriedades medicinais e culinárias específicas, dos modos de processar e preparar os alimentos que são particulares para cada comunidade com suas tradições e culturas e ainda dos agrossistemas e das demais formas de uso destes materiais biológicos.

Como a agrobiodiversidade, diferente da biodiversidade, tem um elemento distinto que é o papel dos seres humanos em seus modos próprios de estar no mundo, resultando que cada grupo construirá sua cultura ao elaborar os distintos usos para cada realidade natural encontrada, Boff (2007, p. 37), evidencia que podem ser encontrados diferentes agroecossistemas de plantas cultivadas e de variedades no mundo todo, uma vez que a agricultura constitui um “modo humano de usar os recursos biológicos, físicos e naturais para se alimentar, curar, constituir abrigo, produzir fibras e gerar renda”.

Se por um lado se afirme que há um imenso legado humano no conhecimento e conservação da biodiversidade e da agrobiodiversidade, por outro a humanidade está diante de um impasse, em conformidade com Machado (2007, p. 43), “a forte erosão da biodiversidade provocou a perda de sistemas de cultivo e de aspectos sociais, culturais e antropológicos dos agricultores e das comunidades indígenas”.

Entende-se assim que é fundamental levantar aspectos destes saberes, os quais conferem a identidade aos lugares, aos indivíduos e aos territórios, constituindo um patrimônio subjetivo indutor de elos entre as pessoas e do sentimento de pertencer aos grupos e espaços. Conhecer estes patrimônios locais é o início de um posicionamento frente à homogeneização cultural, podendo constituir o primeiro passo para o fortalecimento das identidades e individuais e coletivas.

### **5.1 Alimentos: saberes, cultura e identidade**

A história humana está relacionada à manutenção da vida. O homem busca abrigo para proteger-se do clima, dos fenômenos naturais, das ameaças das outras espécies e, especialmente, para abrigar a prole que é mais frágil. Acesso à água e aos alimentos são também imprescindíveis à sobrevivência do homem e de todas as espécies haja vista a fisiologia dos líquens e dos musgos sobre pedras pode-se abstrair até o ser humano, pois o impulso pela sobrevivência manifesta-se desde as mais elementares formas de vida.

Assim, falar sobre a alimentação humana é uma maneira de resgatar a história, a geografia, as relações sociais, a economia e a cultura, pois conforme ressaltou Maciel (2002, p. 29) “a comida pode servir para marcar um espaço, um lugar, agindo assim como um indicador de identidade”. Discutir sobre o alimento é conhecer a relação dos grupos humanos com a natureza circundante, é aprender sobre a evolução humana, uma vez que, segundo Valente:

o ato de alimentar-se, alimentar seus familiares e aos outros é um dos que mais profundamente reflete a riqueza e a complexidade da vida humana em sociedade. Os hábitos e práticas alimentares de um ser humano, de sua família e de sua comunidade são um produto da história e da vida de seus antepassados, um reflexo da disponibilidade de alimentos e da água na localidade onde residem, e de sua capacidade econômica de ter acesso aos mesmos (VALENTE, 2002, p.103).

A coleta, a caça e a fixação da espécie a terra com a agricultura, ou seja, a busca pelo alimento marcaram a história da humanidade e as identidades grupais, como evidencia Souza

(2001). Para esta autora, o elemento constitutivo da identidade humana é a alimentação e tal identidade vai se aprimorando “à medida que descobre o ato de criar através da mistura e da transformação de alimentos” (SOUZA, 2001, p. 9).

Valente (2002), também situa a relação do ser humano com o processo alimentar, o qual representa “um rico ritual de criatividade, de partilha, de carinho, de amor, de solidariedade e de comunhão entre os seres humanos e deles com a própria natureza.” São relações específicas, pois ocorrem emolduradas por agrupamentos humanos com culturas diferentes. Uma mesma população escolhe espécies diferentes porque há razões diferentes para tal escolha.

O papel da alimentação e do ato de transformar os produtos é fundamental na constituição da identidade humana. Souza (2001) infere que o pão enquanto um produto desta transformação é um “símbolo da distinção entre o homem e o animal”. Na reflexão da autora:

... retornar como tudo começou historicamente na relação com o alimento nos permite compreender o que somos e como nos desenvolvemos, pois o ato de nos alimentarmos e prepararmos os alimentos denota as características de um povo, sua elegância e energia vital, que se reflete na cultura, arte e trabalho (SOUZA, 2001, p.9).

Valente (2002) em suas referências à garantia do direito à segurança alimentar da população, ressalta o quanto o alimento é fundamental ao ser humano, devendo este, além de ser seguro e saudável, estar relacionado com a cultura dos indivíduos, de sua região e origem étnica. Uma vez que, de acordo com o autor, ao comer, “não só satisfazemos nossas necessidades tradicionais, como também nos refazemos nos construímos e potencializamos uns aos outros como seres humanos em nossas dimensões orgânicas, intelectuais, psicológicas e espirituais” (VALENTE, p. 38). Para o autor, não é sem razão o fato de muitos rituais religiosos envolverem atos de preparo e comunhão de alimentos. Festividades coletivas, reuniões familiares e entre amigos envolvem o ato da alimentação, porque ao comer “pratos característicos de sua infância, de sua cultura, o indivíduo se renova em outros níveis além do físico, fortalecendo também sua saúde mental e sua dignidade humana” (VALENTE, p. 38).

Sobre alimento como fonte de prazer e de saúde emocional, Maciel reflete oportunamente:

a alimentação envolve a emoção, o afeto, os sentimentos e a memória. A “comida da mãe”, assim como a “comida caseira”, evoca aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas remetem ao familiar, ou seja, ao próximo, ao frugal (MACIEL, 2002, p.28).

Reforçando o aspecto da dignidade humana Valente, ativista da segurança alimentar no Brasil, defende a necessidade ética e moral do país garantir a cidadania àqueles que foram excluídos do acesso à alimentação enquanto direito humano fundamental e, conseqüentemente, da identidade decorrente do ato de alimentar-se adequadamente.

Para reforçar a importância que a produção, a transformação e o consumo têm como cultura e como fonte de identidade dos indivíduos e dos grupos humanos, reporta-se as definições de cultura de Demo (1987), já citada anteriormente e de Martins (1983), por entender que elas expressam a totalidade do fazer humano:

(...) a cultura entendida como o mais amplo comportamento humano inclui sob seu conceito uma infinita variedade de bens, utensílios e instrumentos, de atividades de produção, reprodução, manutenção e administração, de normas, preceitos e símbolos, de ideias, crenças e sentimentos de costumes, técnicas e organizações que constituem em si todo um complexo universo criado pelo trabalho e que tem por finalidade garantir a um nível cada vez mais integral a realização do ser humano no mundo (MARTINS, 1983, p.38).

A cultura, conseqüentemente, envolve aspectos objetivos relacionados ao modo de ser e de fazer, como exemplo: os conhecimentos sobre saúde; sobre o cultivo de plantas alimentares, matérias-primas e ervas medicinal; sobre a maneira de preparar e conservar alimentos e sementes; de fabricar objetos e utensílios de trabalho; sobre os cuidados com o ambiente, na organização familiar do labor e no convívio social. Conjuntamente, existe a dimensão subjetiva, ou seja, a identidade decorrente do domínio dos conhecimentos por parte dos elementos do grupo, uma vez que são fundamentais para o trabalho e para a vida social e psicológica dos indivíduos, pois os identifica enquanto seres sociais.

**Figura 35** - Patrimônio Imaterial: elaboração da tapioca, Firmino Alves, BA.



**Fonte:** Elton Lopes, 2013.

Como as condições naturais são diferentes, há especificidades tanto na disponibilidade de matérias primas, quanto nas possibilidades ambientais, o que resulta em uma diversidade nos cultivos e criações, nas técnicas de manejo, na forma de preparo e conservação dos alimentos e, ainda, há as combinações decorrentes da variabilidade que cada grupo cria para apropriar-se dos recursos e transformá-los, conseqüentemente:

as pessoas desenvolvem atividades produtivas complexas, condicionadas por séculos de cultura e *expertise*. São representações de diversidades e identidades, produtos de relações e interdependências sociais, espelho da complexidade do mundo. Essas atividades são fortemente condicionadas pela relação entre homem e natureza, um vínculo indissolúvel que mudou de maneira radical com a ascensão do capitalismo industrial (PETRINI, 2009, p.27).

Diante disto, no Brasil, encontra-se um imenso mosaico construído em cinco Biomas distintos, a partir das influências indígena, africana, europeia e latina americana, nos quais se misturam alimentos, temperos, linguagens, construções, hábitos, valores, crenças, objetos artesanais, utensílios de trabalho, arte e modos de ser, fazer e relacionar-se, assim resultando numa complexa teia cultural. No meio rural, em especial, existe um artesanato que incorpora elementos da natureza como argila, madeira, colmos de cereais, fibras, sementes, lã, algodão, peles e couros, entre outros, além de materiais industrializados.

No trabalho rural, há a manifestação do camponês na “arte do cuidado” com tudo o que é vivo, o que Brandão (1999) identificou em sua pesquisa como “*o afeto da terra*”, aquilo que torna a relação entre o lavrador e a terra, uma parceria, “uma relação amorosa” ou, nas



palavras de um camponês, ao declarar-se “é que eu sou muito amoroso com a terra, eu tenho um grande afeto por ela” (BRANDÃO, 1999, p.63-64).

Rivera (2002) reforça o modo do fazer camponês referindo-se ao “*buen hacer campesino*”, na Europa, que se manifesta como “*el arte, el tiempo y el cariño camponês*”; dessa maneira conferindo particularidade a cada local e a seu produto.

O saber local será, portanto, o resultado da relação dos grupos humanos com os processos fisiográficos e biológicos do meio onde habitam e com o qual interagem, através de suas necessidades e subjetividades. É possível constatar também, na cultura brasileira, as especificidades associadas à cultura das classes pobres, que se manifesta no predomínio dos valores de troca, no interesse pelo outro, no rearranjo das condições cotidianas concretas que acompanham os meios materiais de sobrevivência, como salienta Bosi (1983) *apud* Callegaro (1990).

Dentro deste contexto, os camponeses podem ser vistos como os guardiões não só da agrobiodiversidade, mas ainda da conservação de um diversificado patrimônio imaterial que tem garantido a segurança alimentar das comunidades rurais e urbanas do Brasil.

Entretanto, o predomínio da agricultura convencional, com o modelo tecnológico adotado, por um longo tempo, foi avançando sobre os espaços e desconsiderou avaliar e resgatar o significado que de acordo com Coloque (2006).

... a tenido la agricultura tradicional en la seguridad alimentaria, que históricamente y en la actualidad a contribuido al desarrollo de estas sociedades, debido que sus sistemas de producción no se circunscriben a los factores de producción convencionales, sino a elementos del espacio ceremonial y simbólico, que se sustentaren un corpus cultural (conjunto de conocimientos forjados a partir de su práctica) desde siglos atrás (COLOQUE, 2006).

São várias as consequências decorrentes da substituição e da marginalização das espécies locais, porque junto com elas, perdem-se os sistemas de produção, os agrossistemas, os conhecimentos sobre tais cultivos, sobre suas propriedades medicinais e culinárias e ainda o modo de preparar os produtos.

Diante disso, os camponeses reconhecem esta luta e por meio da Via Campesina, entidade articuladora das organizações camponesas, entre outros aspectos, eles defendem:

- Nós os camponeses, homens e mulheres, pequenos agricultores, junto com pescadores e artesãos, os povos indígenas e as comunidades negras, historicamente, somos os que conservamos, criamos e manejamos, sustentavelmente, a biodiversidade agrícola que foi, é, e será a base de toda a agricultura;

- A diversidade é nossa própria forma de vida. A diversidade vegetal nos proporciona alimentos, remédios e casa, assim como a diversidade humana, com pessoas de diferentes condições, ideologias e religiões, possibilitam a riqueza cultural;
- Opomo-nos à privatização e as patentes dos materiais genéticos que dão origem à vida, à atividade camponesa e à atividade indígena. Os genes são propriedade da própria vida. Nós, os camponeses, a temos protegido. Temos cuidado dela com uma educação clara de geração em geração, com um profundo respeito à natureza. Somos nós, os camponeses, que realizamos o melhoramento genético e nossa maior contribuição é a evolução de cada uma das espécies.

Como há um caminho de consciência e de resistência da parte dos sujeitos desse patrimônio, acredita-se na possibilidade de o invisível atingir a visibilidade, como pode ser constatado em algumas legislações específicas de países ou de uniões deles e em protocolos internacionais que são resultantes dos avanços da sociedade civil por intermédio dos movimentos sociais ativos.

Organismos internacionais como a FAO e a UNESCO têm caminhado nessa mesma direção. Os Sistemas Agrícolas Engenhosos do Patrimônio Mundial (SIPAM) representam uma destas ações. Ao longo dos milênios, as comunidades tradicionais desenvolveram sistemas agrícolas e pecuários que constituem verdadeiros tesouros de conhecimentos e biodiversidade, os quais têm contribuído para a segurança alimentar e para a preservação dos patrimônios genético, cultural e natural (paisagens) da humanidade.

Estes sistemas tradicionais têm mantido vivas diversas espécies vegetais e animais e combinam formas de associação entre as mesmas, garantindo a manutenção de povoamentos em ecossistemas frágeis, com condições climáticas adversas, normalmente em locais isolados, com densidade populacional alta, terras escassas e recursos naturais também limitantes.

A biodiversidade encontrada nos chamados SIPAM constitui uma das estratégias de vida dos camponeses, já que reduz os riscos, proporciona uma boa alimentação, busca ter rendimentos estáveis ao longo do ano e equaciona os melhores rendimentos com os escassos recursos.

É fundamental considerar que a uma parcela desses sistemas associam-se os centros de origem das espécies domesticadas, tanto da flora quanto da fauna, o que os torna imprescindíveis até mesmo sob a perspectiva utilitarista.

Ciente da importância dos referidos patrimônios mundiais e do perigo de sua destruição, tendo em vista à frente à opção dada aos monocultivos e às espécies introduzidas e ainda com a especialização dos mercados, a FAO vem atuando através do Projeto SIPAM, a fim de resgatar e apoiar estes sistemas.

Uma das formas de garantir que eles sobrevivam é o conhecimento da existência destes modelos de produção. Assim, identificar, resgatar e valorizar tal existência é um passo neste projeto. Conforme David Boerma, representante da FAO, outras ações também podem ser necessárias. Ações que, segundo ele, podem incluir a criação de mercados especializados para certos produtos e também o que seria imprescindível: reconhecer os serviços ambientais prestados por estas comunidades; desse modo, possibilitando qualidade de vida e preservação dos recursos, como sementes, animais, nascentes de rios, fontes de carbono, ecossistemas e paisagens.

Para a execução deste projeto, a FAO procurou associar-se aos países membros, à representantes de comunidades locais e de povos autóctones, à organizações internacionais, ao setor privado e as organizações da sociedade civil e aos doadores. Outras iniciativas da ONU e da UNESCO foram aproveitadas para o fortalecimento do Projeto SIPAM, como o projeto *People Land Magnamente And Environmental Change* (PLEC) e os Programas sobre o Homem e a Biosfera (MAB) e o Patrimônio Mundial, ambos da UNESCO.

## **5.2 As religiões, o sagrado e a preservação da biodiversidade**

Refletir sobre a relação das religiões com os alimentos conduz ao princípio do ato de alimentar-se, como um dos primeiros ritos sagrados. Ao ingerir um alimento não apenas nutrimos biologicamente o corpo, mas ainda estamos alimentando o sagrado, que é cultuado com o corpo físico, e também o protegendo dos males do espírito. Diante desta sacralidade, a identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar.

Para Barbosa (2011, p.3), através da herança dos nossos antepassados aprende-se que “os alimentos são sagrados e, por isso merecem respeito desde o ato de plantar, colher e escolher o que vamos comer. Aquilo que comemos revela não só o que somos, mas também no que acreditamos”. Assim, ao observarmos o ato de alimentar-se de uma pessoa, podemos ter algumas informações referentes a ela, sua origem, costumes, e mesmo a sua religião.

Se nos reportarmos às sociedades tradicionais, caracterizadas como agrárias, podemos observar que os festejos, por ocasião das colheitas, marcavam formas de agradecer aos deuses pela dádiva das boas safras. No Egito, cultuava-se Osíris, deus associado a terra e às plantas; os gregos atribuíam a Deméter os cuidados da agricultura e das colheitas; já os romanos tinham Ceres como a nutridora da terra e responsável pelas estações do ano. Na Mesopotâmia, atual Oriente Médio, a festa da colheita simbolizava a honra aos deuses que, segundo crenças

da época, emprestavam aos camponeses as sementes, os arados, os animais e arrendavam as terras (Revista Diálogo, 2011).

A sacralidade presente na gratidão aos alimentos conseguidos com as boas colheitas representa apenas parte dos significados atribuídos à natureza, por meio dos mitos que explicavam o surgimento de realidades e de situações que se apresentavam para a humanidade.

Conforme Boff (2004), inicialmente, a terra era a Grande Mãe que gerava a vida e tudo o que existia: céu, deuses, seres humanos e os entes da natureza. Isto até o período neolítico, entre 10.000 e 4.000, A.C. quando houve a junção da Grande Mãe, o Grande Pai, o céu, e os dois passaram a gerar todas as coisas.

Eliade (1992) abordou também o mesmo mito da criação cósmica, a partir da hierogamia entre o deus céu e a terra mãe, presente na Oceania, desde a Indonésia até à Micronésia, na Ásia, na África e nas duas Américas. O autor evidencia o aspecto como mito exemplar, que serviu de modelo ao comportamento dos homens na união conjugal, pois segundo Eliade (1992):

(...) para o homem não religioso das sociedades modernas, é difícil apreender essa dimensão cósmica e ao mesmo tempo sagrada da união conjugal (...) para o homem religioso das sociedades arcaicas, o mundo se apresenta carregado de mensagens (...) e os mitos estarão lá para ajudar o homem a decifrá-los (ELIADE, 1992, p. 72).

Daí festividades e rituais, por ocasião das colheitas, serem também a manifestação de um modelo divino que encerra parte de um ciclo da hierogamia do Deus fecundador (Céu) com a Terra Mãe, enfatiza o autor.

Alguns povos ainda mantêm as festas em gratidão às colheitas. Eles podem ter incorporado novos elementos, mas estes ainda respondem ao ciclo das estações e das colheitas. Tais festas estão marcadas nas tradições orientais, principalmente ligadas ao cultivo do arroz. É o caso do *Raek. Na*, festa que ocorre no início da plantação do arroz, momento em que os budistas oram por colheitas boas; *do Kannamesai*, no xintoísmo, quando os primeiros cereais colhidos são oferecidos à *Amaterasu*, deusa do sol.

Na Coreia do Sul, o *Chuseok*, ou festa da colheita é uma importante celebração e, ainda, uma das principais festas do país. É um feriado nacional. É um momento em que os familiares voltam às suas cidades para comemorar com as famílias e visitar os túmulos dos ancestrais a quem eles atribuem à benção das boas colheitas. Nesta festividade o arroz é o

prato principal, como comida típica, acompanhado pelo vinho. Conforme a mesma fonte, esta festa equivale ao Dia de Ação de Graças, no Ocidente (Revista Diálogo, 2011).

Remontando ao século XVII, uma comemoração representou o agradecimento dos novos imigrantes ingleses que se estabeleceram na América do Norte. Eles após grandes dificuldades e perdas de companheiros pelas adversidades, conseguiram chegar às primeiras colheitas, especialmente a do milho, cultura que lhes foi ensinada pelos indígenas. O Dia de Ação de Graças, estendido até os dias atuais, era uma festa agrária em gratidão à colheita.

No Brasil, mais especificamente no Estado da Bahia, assim como em outros Estados do Nordeste, o São João representa uma das festividades com forte representação agrária, pois comemora a safra do milho. Planta-se, no dia de São José (19 de março) para colher em São João (24 de junho). Pratos típicos com alimentos regionais são as condições básicas para as comemorações, sempre associadas ao tradicional licor de Jenipapo, às fogueiras e fogos de artifício e às danças como o forró e as quadrilhas. Pratos como canjiquinha, pamonha, milho verde cozido ou assado, bolos de milho, aipim e puba e os diversificados biscoitos elaborados com a fécula do aipim, são iguarias que alegram tanto ao paladar quanto a memória dos participantes. Soma-se a tudo isso também a carne dos animais alimentados com milho (galinhas e suínos).

As festividades em comemoração a São João representam o reencontro de familiares, o retorno às pequenas cidades e o vínculo com o lado agrário que permanece em nossa memória. Nesse período, ainda se vivem momentos de partilhar o tempo e os alimentos e receber visitas. Em algumas ruas das cidades do interior, ainda se põem mesas com alimentos na frente das casas e uma fogueira, tradicionalmente, é acesa. Com a saudação “São João passou aí”, as pessoas chegam, bebem licores, reveem os amigos/parentes e comem os frutos das colheitas de inverno.

Em abordagem sobre a história da alimentação, Fernádes - Armesto (2010), referencia o fato de a maioria das sociedades manter hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado. Segundo ele, os alimentos básicos das sociedades fazem parte dessa esfera. Como dependemos desses alimentos, eles passam a ter um poder divino. Na cultura cristã ocidental, o trigo juntamente com o vinho, constituem os alimentos para o espírito. Eles pertencem ao ritual religioso no qual representam o corpo e o sangue de Jesus Cristo, conforme suas palavras, segundo o ritual católico: “Aquele que come da minha carne e bebe do meu sangue tem vida eterna”, daí a eucaristia ser o ato de recebimento de Cristo na hóstia embebida em vinho.

O pão de trigo entrou na história da alimentação ocidental porque representa os frutos do trabalho, do cultivo à transformação dos grãos em um alimento sagrado, porque responde às necessidades e significa o esforço e os valores éticos do trabalho. “Ganhar o pão com o suor do rosto” é um sinônimo de honestidade, luta e conquista. Na Idade Média, os camponeses pelo ritmo de trabalho e por questões ideológicas e sociais, segundo Flandrim e Montonari (1998), alimentavam-se, durante o dia, de pão, queijo, azeitonas e algumas frutas, todos produtos de seu cultivo.

Já, nas Américas, o milho era comida sagrada tradicional para os primeiros povos latinos, sendo cultivado em locais especiais próximos aos templos nas montanhas, para ser usado nos rituais, observa Fernádes - Armesto (2010).

Esta espécie foi tão importante para os Incas, Maias e Astecas na mitologia e na agricultura que essas civilizações foram denominadas de “Civilizações do Milho”. A origem do milho para alguns povos, remonta ao divino, a exemplo dos habitantes das montanhas mexicanas. Para estes povos, assim como para os Astecas, havia rituais na colheita e no consumo do milho, pelo respeito ao divino presente nos grãos. A evangelização buscou excluir tal crença e a substituiu pela ideia de que Deus estaria incorporado na hóstia, que o católico recebesse, sendo esta de farinha de trigo.

Para os índios *Kaigangs*, a origem sagrada do milho é contada na história do ancião Nhara, que, ao ver sua tribo passando fome, ordenou aos filhos que amarrassem seu corpo com cipós, atenassem fogo e, após, o enterrassem no meio da roça, e fossem para a floresta, onde deveriam permanecer durante três dias. Ao retornarem ao local, encontraram uma planta que nascera ali, com espigas. Ela foi denominada de *Nhara* em homenagem ao pai.

Por sua importância alimentar, o milho também se tornou sagrado para os povos distantes da origem geográfica do milho. De acordo com Correira *apud* Câmara-Cascudo (2004), no Timor, em cerimonial sagrado para plantio do milho, a terra era regada com água de coco verde.

Posteriormente, surgiu a mandioca, alimento que garantiu a segurança alimentar dos indígenas brasileiros e, depois, dos portugueses que para cá vieram. Estes encontraram, na espécie, a chamada “munição de boca”, já que assegurava provimentos aos seus deslocamentos para o interior do Brasil, nas longas viagens através do mar. Foi o alimento fundamental dos primeiros habitantes das terras brasileiras. Os índios Tupis representam, em uma lenda a importância da mandioca e sua origem sagrada (Anexo I).

Já os feijões, segundo Safford *apud* Câmara-Cascudo (2004), não faziam parte da alimentação cotidiana indígena, mas eram cuidadosamente conservados, sendo uma prova

disto o fato do *Phaseolus vulgaris* (feijão mulatinho), juntamente com as batatas, *Solanum tuberosum* e *Ipomea batatas*, terem sido encontrados como oferendas rituais às múmias pré-colombianas do Peru .

Conforme Eliade (1992), alguns autores afirmam que todas as plantas cultivadas atualmente foram consideradas, em sua origem, plantas sagradas. Evidenciamos aqui apenas as lendas referentes a duas plantas essenciais à segurança alimentar de muitas sociedades: o milho e a mandioca. No entanto outras lendas, vinculando o cotidiano humano na busca do divino, narram a representação das espécies como sagradas. Belos exemplos também se verificam pelas bebidas especiais consumidas pelas sociedades locais, como a erva mate no Sul do Brasil, utilizada pelos índios Guaranis e o guaraná na região amazônica. Outras bebidas que serão evidenciadas mais adiante fazem parte da história alimentar da humanidade.

As religiões têm, portanto, papel fundamental na manutenção ou no abandono de determinados alimentos e também na forma de preparo deles. No caso das religiões com matriz africana, chama especial atenção à presença dos alimentos regionais nos cultos, ou como oferenda aos orixás, ou para ser consumidos nos rituais. Assim, pratos como o acaçá, um bolo de milho branco que é oferecido à divindade Oxalá, juntamente com o arroz, representa a permanência e a preservação; a pipoca ou “flores de Omulú” é o alimento de *Omolú*, divindade ligada à terra, ao mundo em si. O *acarajé*, comida ofertada à Iansã, (entidade associada à continuidade e ao renascimento no mundo dos mistérios), tal como o abará, que é ofertada aos *Yabás* (orixás femininos), constituem símbolos da cultura alimentar da Bahia e são elaborados com o feijão-fradinho (*Vigna unguiculata*), uma espécie típica das Américas. Como complemento, o acarajé que vem recheado com tomate, molho de pimenta malagueta e o vatapá, dois alimentos e iguarias do Novo Mundo.

O vatapá, tradicional prato da cozinha baiana, leva no seu preparo ingredientes típicos, tais como peixe (ou galinha), amendoim, castanha de caju, leite do coco (que mesmo não sendo nativo naturalizou-se na costa brasileira, fazendo parte da paisagem), pimenta malagueta, louro (*Laurus nobilis*), camarão e o azeite de dendê, entre outros ingredientes.

A farofa de dendê, feita com farinha de mandioca e azeite elaborado do fruto do dendezeiro, é uma oferta a *Exu*, entidade que relaciona a ligação entre o mundo e as situações extraordinárias. O feijão fradinho é também a base do *Onolocum*, alimento para Oxum e a banana da terra para *Oxumaré*, divindade ligada à terra e relacionada ao crescimento. Já a rapadura é ofertada aos *Ibejis*, que são as divindades infantis do Candomblé. O caruru, prato feito a base de quiabo, espécie introduzida pelos negros e já usada no Egito, para servir aos

faraós, representa simbolicamente a ideia de continuidade e permanência no mundo (CARNEIRO, 2010)<sup>13</sup>.

Este antropólogo, referindo-se ao culto ao Orixá *Ibeji*, ou Cosme e Damião para os católicos, evidencia a diversidade de alimentos oferecidos à este Orixá, onde a própria saudação inicial, o *Colobô*, é uma reverência à todos os Orixás e significa “morar dentro da terra” e também “vaso de barro” que, por sua vez, representa a panela, igual ao mundo. Como os orixás moram dentro dele, comem de tudo. Estas considerações ilustram a referência de Fernandes - Armesto (2010), ou seja, de que os alimentos básicos fazem parte da esfera do sagrado.

Como a cultura é dinâmica, a introdução de novas espécies nos Continentes reflete-se nas culturas alimentar e religiosa. Evidenciando a permuta alimentar com a África, CÂMARA-CASCUDO (2004) salientou as influências das trocas alimentares também nos rituais religiosos, nos quais tais permutas refletiram-se:

no ritual jeje-nagô da Bahia, atendendo as inclusões do milho na *comida* de Oxóssi, Iemanjá, Omolú ou Xapanã que também gosta de pipocas, o feijão para Oxum, o fumo no culto de Irocô, a farinha de mandioca no *amalá* de Iansã. São conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos Orixás (CÂMARA-CASCUDO, 2004, p.226).

Referindo-se às escolhas alimentares e ao ato de comer, através do tempo, Mintz (2001) salienta que mesmo tendo ocorrido uma grande homogeneização desses hábitos, ainda há exceções a essas inclinações e elas se fundamentam em barreiras religiosas e ideológicas. Isto reforça nosso entendimento da relação entre as religiões e a biodiversidade na manutenção dos cultivos locais e regionais. Consequentemente, enquanto a sociedade mantiver a sacralidade associada aos alimentos, será possível fortalecer nossa identidade social e encontrar naquilo que nos alimenta aspectos de nós mesmos, como sugere o autor.

Para algumas sociedades nas quais a economia ainda não foi absorvida pelo mercado e as relações sociais não decorrem da divisão social do trabalho, ainda encontramos formas de partilha dos alimentos em encontros sociais com motivos religiosos ou não. O antropólogo e sacerdote, jesuíta Bartolomeu Meliá (2011), ao conviver com índios Guaranis do Brasil, Argentina, Bolívia e Paraguai, observou que a economia da reciprocidade é uma realidade entre essas comunidades, e é resumida, no vocabulário Guarani, com a palavra *Jopói* que significa, pelos vocábulos constituintes, “mãos abertas uns para os outros”. Tal como em

---

<sup>13</sup> Wilson Carneiro, professor da Universidade Federal da Bahia, em entrevista ao Jornal à Tarde, na reportagem: **Comida de Santo. Cantigas marcam devoção aos Santos Cosme e Damião na Bahia**. Salvador, 29/09/2010, p. 9 e 10.



outras economias de reciprocidade conhecidas pelo sacerdote, a comunidade comemora coletivamente a colheita que representa a distribuição do dom: “produz-se para dar, e porque se dá se produz de novo, a fim de que o círculo da reciprocidade não se quebre”, afirma Meliá (2011, p. 11). O caráter religioso da festa é tão forte que a reciprocidade de bens, de comida e de bebida está unida e até se confunde com a reciprocidade das palavras dos que vêm à festa, salienta o autor.

Ocorrem, nesses momentos, as partilhas de objetos, palavras, cantos e relações pessoais. Compreender tal economia é um desafio para nós que, segundo o sacerdote, somos escravos de uma economia mercantil, na qual a distribuição, além de ser o último passo, não é equitativa. Em vista disso, muitas de nossas economias atuais são verdadeiras fábricas geradoras de pobreza.

Na vivência do sagrado, em relação aos alimentos e à natureza, existe uma variável fundamental, o tempo, porque ele segue o ritmo da natureza. As festas da colheita respondiam às estações do ano, ao ciclo biológico dos cultivos, ou seja, ao tempo de crescimento, de colheita e de beneficiamento para elaborar os pratos e as bebidas servidas nas comemorações. Entretanto, quando fatores externos concorrem para modificar hábitos e uniformizar culturas, tais como: “imitação de pessoas socialmente privilegiadas, da identificação simbólica com o poder externo e a percepção de que não se pode ser moderno enquanto houver tempo suficiente para fazer o que se queira”, como afirma Mintz (2001, p.40), isto irá interferir na relação das pessoas com o seu próprio tempo, com a maneira de usá-lo e de partilhá-lo.

Com referência aos aspectos da modificação do convívio familiar, dos hábitos alimentares e do sagrado, em culto dominical da Igreja Católica (Igreja São José, Itapetinga, novembro/2011), o padre observava que, anteriormente, as mesas para as refeições eram também lugar de fazer tarefas escolares, geralmente grandes havia frutas sobre elas. Atualmente, são arrumadas com toalhas plásticas e, na bandeja, as frutas para consumo foram substituídas por frutas artificiais que não deterioraram. Já as frutas comestíveis ficam escondidas e, por isso, nem sempre são consumidas. Na igreja lotada, o padre questionava quando se perdeu o papel da família de partilhar conjuntamente os alimentos e ensinar os filhos a partilhar?

As modificações observadas pelo líder católico constituem parte do processo de transformação do cotidiano familiar. A inserção das mulheres no mercado de trabalho, somada tanto à divisão sexual do trabalho, em nível doméstico, quanto de forma ampliada, à mercantilização dos alimentos decorrente da industrialização deles, resultou em novos hábitos alimentares.

Entretanto, o que incide nesta abordagem sobre as modificações no cotidiano das unidades familiares é algo com consequências mais profundas para a sociedade atual, ou seja, é a dessacralização da natureza, como conclui Eliade (1992).

Na perspectiva sagrada, todas as coisas podem ser vistas não como seres inertes, mas como cheios de irradiação e de significado, salienta Boff (2004). A Mãe Terra, dotada de fertilidade e nutridora, era reverenciada e respeitada pelas civilizações antigas e pelas comunidades tradicionais que mantêm ainda o sentimento de veneração. Segundo o citado autor, tal sentimento nunca se perdeu totalmente na humanidade, “mesmo na época da ciência moderna que dessacralizou o mundo e o reduziu a um baú de recursos a serem explorados pela tecnologia” (BOFF, 2004, p. 64).

É oportuno referenciar novamente os povos africanos que vieram para o Brasil por sua relação com a natureza, especialmente no momento em que o meio ambiente necessita de novas posturas de defesa a sociedade aos recursos naturais. Prandi (2005) afirma que o *candomblé* tem sido lembrado como a religião da natureza e que muitos terreiros são apontados como modeladores da preservação ambiental.

Os rios e as florestas representam elementos vitais para os africanos que, vivendo originalmente nas florestas, entendiam a superfície da terra como morada dos deuses e dos espíritos, diferente dos povos que viveram em locais abertos e altos, onde o céu e os astros, para eles, abrigavam o sagrado, salienta o mesmo autor.

Se a natureza, com suas forças sobrenaturais, é soberana, as oferendas daquilo que é necessário à própria vida, ou seja, de comidas, representa um pacto de submissão e proteção com as entidades. Com estas oferendas, sedimenta-se uma relação de lealdade e de filiação entre os homens e os espíritos da natureza, explica Prandi (2005).

Os orixás que representam as forças ou os espíritos da natureza têm seu local de apresentação, isto é, os assentamentos dos orixás ou altares sacrificiais, onde se fazem as oferendas. Eles devem estar preservados para manter os contatos. Assim cachoeiras, seixos, árvores centenárias devem ser cuidados e preservados. As plantas, por sua vez, “são as fontes de axé, a força vital sem a qual não existe vida ou movimento e sem a qual o culto não pode ser realizado”, evidencia Prandi (2005). Não se podem cultuar os Orixás sem usar folhas, ou “*kosi ewê kosi orixá*” é a máxima dos *iurubás* ou *nagôs*.

Tanto as plantas alimentares quando as plantas sagradas usadas nos chás, banhos e benzimentos, entre outros rituais, são alvo da apreciação dos povos que seguem a religiosidade de matriz africana. Em decorrência disso, a sociedade tem muito a apreender

com tais escolhas e, mais do que nunca, respeitar a diversidade, pois nela estão muitas respostas aos males que assolam a modernidade.

### 5.2.1 As plantas sagradas na modificação dos estados de consciência

O uso das plantas sagradas, na história da humanidade, também está associado ao resgate da espiritualidade por intermédio dos estados de consciência alterados. As plantas sagradas, tradicionalmente conhecidas pelos indígenas, passaram a ser exploradas comercialmente, ou tiveram seu uso proibido e ocultado pelos colonizadores com forte repressão, como descreve Carneiro (2004):

alguns dos mais preciosos saberes indígenas, nas Américas, foram sufocados pelos colonizadores e subsistiram por meio de disfarces, sincretismos, ocultações deliberadas e cultos secretos. A transmissão oral iniciática de xamãs ou pajés preservou o conhecimento das plantas sagradas (CARNEIRO, 2004, p.104).

A mudança dos estados de consciência, com o uso de certos vegetais, decorrem dos princípios ativos presentes neles ou, no caso das bebidas fermentadas elaboradas com as plantas locais, do álcool que auxilia nessas vivências. Com referência às plantas sagradas da América, Carneiro (2004) identifica a jurema preta (*Mimosa hostilis*) no Nordeste do Brasil; a *ayahuasca*, na Amazônia, constituída pelo cipó *Banisteriopsis caapi* e pela folha da *Psychotria viridis*, sendo que o cipó *Banisteriopsis* promove o efeito sinérgico para a absorção da *Psychotria*. Nos Andes, existe a *Anadenanthera peregrina*, ou *colubrina*, conhecida como *vilca*, usada também no Orinoco e no Caribe, com as denominações de *yopo* e *cahoba*, respectivamente. Carneiro (2004) apresenta ainda o gênero *Virola*, com diversas espécies conhecidas como *paricá* e *epená*, no noroeste amazônico.

Estas plantas foram motivo de intensas campanhas para remover seu uso, o que não ocorreu com outras plantas americanas que se adequaram à expansão mercantil, e por isso, o cultivo e comércio delas foram amplamente estimulados. Foi o caso do *Tabaco*, principalmente, entre outras plantas da América do Sul, como o *cacau*, a *quina*, e a *erva mate* (*Ilex paraguayenses*). Esta última, com larga utilização pelos indígenas no Sul do Brasil, estendendo-se à Argentina, ao Uruguai e ao Paraguai, conforme estudos de Tempass (2011).

O motivo da aceitação do Tabaco, segundo Carneiro (2004, p.108) foi o efeito “como estimulante do estado de vigília e, portanto, útil assim como o chá e o café, para as necessidades de ampliação da produtividade laboral na época capitalista”.

A erva-mate, *caá*, juntamente com o *kagueji* (ou *chicha* - preparada à base de milho para uso nas casas de reza dos guaranis), constituíram as bebidas consumidas pelos povos Guaranis no Sul do Brasil. Também foram alvo dos colonizadores, neste caso, os jesuítas, que incentivaram o maior consumo da erva-mate a fim de acabar com o uso do Kagueji, considerada uma bebida demoníaca. Entretanto, o estímulo ao cultivo e uso do Caá, não se restringiu às Missões, tornando-se “umas das maiores fontes de lucro das Missões Jesuítas, se não a maior” Tempass (2011, p. 4).

O conhecimento sobre os efeitos das plantas como estimulantes físicos ou psicoativos, (por exemplo: da Jurema) ou como usá-las, se ingeridas ou inaladas, associada a outras plantas para, com o efeito sinérgico, acessar os benefícios dos constituintes químicos em sua complexidade, atestam a “inestimável riqueza do saber botânico indígena e de sua capacidade de experimentação e combinação de diferentes plantas” (CARNEIRO, 2004 p. 109).

Durante milênios, a espécie humana observou, experimentou e passou adiante conhecimentos sobre as plantas e seus usos, que foram sendo propagados à medida que os materiais genéticos transitavam. A medicina, por sua vez, esteve, em seus primórdios, associada ao mundo vegetal. Ainda hoje, ela apresenta grande dependência destes princípios ativos, mas não como no século XVI, período do “descobrimento” da América, segundo Carneiro,

a botânica era um ramo da medicina e a investigação do mundo vegetal obedecia aos interesses utilitários das aplicações fitoterápicas. As plantas eram estudadas ante de tudo para se buscar as suas prioridades como alimentos e como drogas (CARNEIRO, 2004, p.105).

Atualmente, conforme evidenciado no Capítulo III, estima-se que os vegetais teriam sido responsáveis direta ou indiretamente por 25% dos medicamentos disponíveis na medicina e que 80 em cada 100 habitantes do terceiro mundo são tratados com medicamentos tradicionais, sendo que 85% destes contêm extratos de plantas medicinais.

Por outro lado, vive-se em um momento no qual a população que faz uso de medicamentos psicotrópicos, com fins médico - farmacológicos, têm aumentado significativamente, especialmente os antidepressivos, que tiveram suas vendas, no Brasil, acrescidas de 44,8% em apenas quatro anos, de 2007 à 2011. Já em 2001, estudos feitos com a

representação de 41,3 % da população brasileira, apontou estimativas que 11,2% da população pesquisada era dependente de álcool e de que 9% dependia do tabaco, tidas como drogas lícitas, segundo Carline *et al* (2001).

Assim, o conhecimento sobre o uso das plantas com efeitos terapêuticos e/ou modificadores da consciência, deve ser objeto de maior atenção pelos meios científicos e pela população, de forma que seu uso seja respeitado, especialmente, nas comunidades que tradicionalmente os utilizaram com fins voltados ao equilíbrio físico e emocional destes grupos.

### **5.3 Alimentos do Brasil: breve relato sobre nossa herança alimentar**

A História da alimentação, como a da agricultura, com foco sobre a agrobiodiversidade na área alimentar, no Brasil, é um tema que, popularmente, pode-se denominar de “prato-cheio”, por ser constituído por uma diversidade ímpar. Pombo (2006) sustenta que se deve observar não uma comida típica no Brasil, mas um verdadeiro patrimônio gastronômico nacional. É uma culinária que nasce híbrida, e integra, na mestiçagem, produtos e preparos portugueses, indígenas, africanos e asiáticos (STOLS, 2006, p.14).

A diversidade cultural, incluindo a alimentação, tem sido abordada, no ensino formal, já nas séries iniciais (ensino fundamental), quando as escolas evidenciam as influências indígenas, africana e europeia na língua, na alimentação, nos hábitos e nos costumes dos brasileiros. No entanto, resgatar os cultivos locais num universo de tubérculos, grãos, frutas, verduras e condimentos são como remontar uma colcha de retalhos, alinhavada nos quinhentos anos de assimilação da cultura europeia. É também como acompanhar os estudos arqueológicos desde 11.000 até 12.500 anos, já constatados, que apontam a entrada de povos asiáticos nas Américas.

Neste trabalho, a abordagem estará centrada no período mais recente, denominado geralmente como descobrimento do Brasil, mas citado por alguns autores como “encobrimento”, em função do que também se perdeu na América Latina com a colonização portuguesa e espanhola.

Quando os portugueses aportaram na costa brasileira, especificamente, no sul do Estado da Bahia, encontraram uma terra habitada com comunidades indígenas inseridas no ambiente e com suas especificidades decorrentes da relação homem-natureza. Da relação dos povos indígenas com o ambiente natural por eles ocupado, utilizado e transformado,

herdamos um conhecimento primoroso, embora desconhecido ou ignorado pela sociedade contemporânea.

O trabalho de Senna *apud* Castro (1987) relata a riqueza da variedade de plantas e animais comestíveis que os indígenas legaram ao conhecimento:

a mesa brasileira recebeu a contribuição alimentar do aipim, da batata-doce, da batatinha, do cará, do carimã, da caratinga, do caruru, do mangarito, da taioba, do jerimum, do mandumbim, da castanha-do-pará, do mel-de-jataí, da mobuca e da urucu; da mandioca, das espigas de milho verde assado, do churrasco, do mingau, da paçoca, da mixira e dos molhos picantes do tacacá e tucupi, com ardor das pimentas cumari e murupi; o processo da conserva da carne no moquém; muquecas de pescado, pirão de farinha de mandioca; pipocas de milho; uma diversidade de peixes; paçoca de “carne de vento” (socada no pilão); a macaxeira ou aipim; os bejús de farinha de mandioca torrada; os gulos da cambuquira e da samambaia; os frutos mais delicados da nossa flora riquíssima (o abacate, o abacaxi, o abio, o abricó, o ananás, as várias anonas, como os araticuns e beribas; o aracari ou acri da Bahia, os araçás; a bacaba, o bacupari e o bacuri; a batinga, o cajá-manga, o cajá-mirim, o caju e o cajuí; o cambuca, o cambuí, o cupuaçu; os cocos, açai, babaçu, bacaba, buriti, jeridá, indaiá, licuri, macaúba, da pupunha e do tucum; a guabiroba ou guabiraba, o gravatá e os juás doces, o jenipapo, as goiabas branca, roxa e vermelha; a grumixama, as jabuticabas; a bixirica e a mexirica-de-campo; o mamãozinho-jacatiá, a mangaba, os diversos maracujás, o murici; a pitanga, as mangas- , a pacova-inajá, a marangaba (...), o pequi, a pitomba, o sapoti, a sapota, o jatobá; as castanhas de sapucaia e do Pará, o taperebá, o uixi, o umbú, a uvaia, o tarumã, papiá, etc.” (SENNA *apud* CASTRO, 1987, p. 130-131).

Quanto às bebidas que nos foram passadas pela cultura indígena, CASTRO (1987) relata:

a caçuma, o caium, a xixa; os licores de cacau, de jenipapo e de pequi; os vinhos de buriti, de cajú ou de jabuticaba; a ardente tiquira, a nutritiva tipuca (o leite), o xibé, o mocoronô, a garapa de cana-de-açúcar, o delicioso e tonificante guaraná-dos-mauês, o mate-chimarrão gelado, os refrescos de cajuada, etc. (CATROS, 1987, p.131).

Com referência aos alimentos processados, o autor acrescenta a pamonha e a canjica de milho, somadas ao beiju, à farinha de mandioca e à paçoca, já citados anteriormente.

Os índios nos legaram um imenso patrimônio cultural alimentar, no entanto a participação dos negros, na formação da cultura alimentar brasileira, não foi menos importante. Como cultivadores de uma diversidade de plantas na África, Castro (1987, p. 132) afirma que o escravo negro tinha “um regime dos mais saudáveis”, que permitiu uma conformação atlética, como se verifica nos desenhos da época, e uma grande resistência física que possibilitou o enfrentamento dos “fatores mórbidos” e sua sobrevivência nos navios negreiros. Mesmo que os negros tenham sido drasticamente subtraídos do seu meio cultural, África, eles mantiveram suas tradições agrícolas, em conformidade com Castro (1987),

o negro nunca perdeu este instinto policultor, esse amor à terra e às plantações, apesar da brutalidade com que fora arrastado de sua terra, com todas as suas raízes culturais violentamente arrancadas, é o que podemos verificar através do estudo da organização econômico-social dos quilombos, núcleos de negros fugidos e escondidos no mato (CASTRO, 1987, p. 133).

Foi graças à reação do negro à monocultura, “desobedecendo às ordens do senhor e plantando, às escondidas, seu roçadinho de mandioca, de batata doce, de feijão e de milho” que se quebrou o “verde monótono dos canaviais”, salvando a região da monotonia alimentar. (CASTRO, 1987, p. 133).

Com base em estudos sobre a escravidão no Brasil, Filho e Franco (1939), citados por Castro (1987), relatam que, além dos produtos relatados anteriormente, outras culturas eram plantadas pelos negros, tais como: banana (pacova), algodão e cana-de-açúcar. O algodão guarda uma interessante história devido ao seu uso como fibra têxtil, na confecção artesanal do fio e dos tecidos em teares, com vistas à confecção de roupas, mantas e redes, isso representa uma expressiva cultura mantida, atualmente, em algumas localidades.

Somado ao cultivo, à manutenção, ao beneficiamento e à conservação do material genético das culturas alimentares do continente americano, os negros em muito contribuíram com a introdução feliz de certas plantas africanas e com o uso de certos processos culinários que se mostraram excelentes no aproveitamento dos recursos alimentares da região.

Ainda segundo o referido autor os portugueses que vieram para a costa do Nordeste brasileiro, utilizaram bem os fatores de aclimação nos trópicos quanto à habitação e ao vestuário; entretanto, não mantiveram os hábitos alimentares herdados dos árabes por ocasião da invasão de Portugal e Espanha. Já os primeiros colonos portugueses trouxeram “um bom tipo de regime alimentar” característicos da cultura ibérica, com uma variedade de frutas, legumes e verduras que eram cultivados intensivamente e de forma cuidadosa nas hortas e nos pomares. Segundo Castro (1987):

de início, uma tentativa de policultura, a qual, ajudada pela colheita das frutas silvestres e pela caça de animais da terra, dava de sobra para manter um regime sadio dos primeiros colonos da terra de Santa Cruz. Mas a policultura iniciada tão promissora foi logo estancada pelo furor da monocultura da cana (CASTRO, 1987, p. 129).

Mesmo diante da resistência negra, da dos indígenas e da dos colonos brancos e mestiços mais pobres, superar a onipotência dos senhores de engenho não era fácil, nem mesmo possível, para vencer as proibições quanto a outros tipos de agricultura e de criações considerados menos nobres que a cana. Como forma de coibir outras atividades, eles

lançavam mão das Cartas Régias que as impediam. Com isto, roças como as de milho, feijão e amendoim foram sendo abandonadas, permanecendo apenas a mandioca “de cultivo fácil e barato, sem grandes exigências nem de solo, nem de clima, nem de mão-de-obra.” (CASTRO, 1987, p. 136).

No entanto, como até esta cultura sofreu abandono, conforme relata o autor, ocorreu à chamada Fome da Farinha, na época da ocupação holandesa, o que veio a interferir no trabalho dos engenhos, e a exigir medidas para garantir a alimentação. Como exemplo, a obrigatoriedade de cada família plantar aproximadamente mil (1000) covas de mandioca.

Oliveira *apud* Callegaro (2006) ressalta que a mandioca foi escolhida pelos colonizadores como gênero de subsistência por suas vantagens sobre o milho e o feijão que também eram cultivados no período colonial. As vantagens, abaixo relacionadas, justificam o fato de tal cultivo estender-se até o período atual, e de manter a *Manihot sp* como uma cultura de segurança alimentar, especialmente nas regiões tropicais:

- Alta produção por ha, associada à rusticidade com baixa exigência em solo e clima;
- A possibilidade de conservação e de transporte da farinha, quando bem torrada e acondicionada, levou a denominá-la de “munição de boca”, pois era alimento suporte para as longas viagens, tanto nas expedições para o interior da nova colônia, quanto nas viagens pelo mar, quando os navios que retornavam à Europa eram abastecidos com a farinha. A farinha de mandioca também servia de alimento para os escravos transportados da África para a colônia, na longa travessia.

Ainda com base no citado autor, Callegaro (2006) evidencia o papel desta cultura alimentar na ocupação do interior da colônia, já que aqueles que se dirigissem para o sertão deveriam plantar pequenas roças de mandioca, a fim de garantir alimento para as futuras expedições. Não obstante, a renegação dessa espécie a uma condição de desprestígio, comparada a outros cultivos, vêm desde o período quando era consumida apenas pelos escravos, indígenas e brancos menos favorecidos, já que os ricos importavam o trigo, gênero básico da alimentação europeia, para consumir no Novo Continente.

À medida que a vida na colônia ia se expandindo, faltavam gêneros alimentícios, o que criou a necessidade de ampliar as roças de alimentos no Brasil. Para Portugal, com suas terras



escassas, era difícil não só abastecer a colônia, mas também importar gêneros alimentícios de outros países, porque não condizia com os recursos do Reino.

A falta de adaptação dos gêneros alimentícios europeus como o trigo, em São Paulo, e a falta de interesse dos mais ricos (plantadores de cana, comerciantes, predadores de índios) em dedicarem-se ao cultivo de gêneros básicos, considerados “produtos plebeus”, levou ao estabelecimento das pequenas roças de agricultores familiares que, desde esse período, carregavam o estigma de serem simples “produtores de subsistência”, relegados, assim, às terras de menor valor.

É neste contexto da agricultura familiar de subsistência, que a mandioca vai estabelecer-se e permanecer; de um lado contribuindo enormemente com a segurança alimentar, desde o Brasil colônia; de outro, fazendo parte das culturas agrícolas consideradas como culturas de pobre. Isto ocorreu até praticamente as últimas décadas do século XX, quando aumentou o uso da fécula de mandioca na indústria e o problema da fome e da segurança alimentar ultrapassaram o nível da constatação.

Tanto o cultivo da mandioca como o de seus derivados apresentam subsídios para um trabalho específico, tendo em vista sua importância como principal fonte de carboidratos para cerca de um bilhão de pessoas no mundo; principalmente, nas regiões áridas e semi-áridas onde tal cultivo se desenvolve bem, além de sua adaptação nas condições úmidas e sub-úmidas. Seus derivados garantem renda, alimento e patrimônio cultural para milhares de pessoas no Nordeste brasileiro.

Cândido (1989), em seu estudo sobre o caipira paulista, evidencia que o feijão, o milho e a mandioca, referidos como “plantas indígenas”, constituíram o triângulo o básico da alimentação do caipira. Silva (2006) corrobora com tal constatação ao referir-se à economia que adentrava o interior do estado de São Paulo, e que se dirigia à subsistência por estar voltada para o interior. Portanto, diante das necessidades de abastecimento, as roças de milho, feijão, mandioca, banana, batata doce e cará foram cultivados no planalto paulista.

Mesmo diante da importância especial dada a alguns alimentos, a exemplo da mandioca e do feijão, isto não implicava em excluir outros, mas sim que o destaque a alimentos diferentes para a subsistência, no período colonial, pode ser explicado pelas formas de ocupação do território. De acordo com Silva (2005):

no litoral, os alimentos nativos se impunham ao homem branco, cultivados em pequena quantidade e em qualquer lugar, mal conseguindo abastecer a população dos engenhos. No interior, ao contrário, constatamos a existência de roças ordenadas, ainda que por exigência legal, e que garantiam, com maior êxito, a alimentação comum dos povoadores e seus escravos (SILVA, 2005, p. 79).

Autores como Cândido (1987), Silva (2005) e Silva (2006) evidenciam, por sua vez, que os portugueses assimilaram os alimentos da terra seguindo uma dieta simples que vigora até hoje. Enquanto o feijão e o milho, culturas indígenas, foram “lusitanizadas” nas formas de preparo, os portugueses aderiram aos alimentos locais pela influência indígena nos temperos e condimentos, especialmente as pimentas (*Capsicum* sp), mas nunca em detrimento do sal e da gordura, destaca Cândido (1987).

Outros alimentos também constituíam a dieta nos tempos coloniais, período em que se iniciaram os registros, tais como as diversas variedades de abóbora (*Cucurbita moschaata*), batata doce, cará, mangarito, todas autóctones, segundo Cândido (1987). O autor cita também a couve, a chicória e a serralha, estas naturalizadas e presentes desde o século XVI.

Vale lembrar que a alimentação do caipira era complementada com a coleta, a caça e a pesca. As frutas eram representadas pela jabuticaba, que se destacava na preferência, “os maracujás, ariticuns ou araticuns e similares, goiabas, jaracatiás, pitanga e, sobretudo, as bananas. Dentre as do campo, o juá-manso, o gravatá, que se come assado, os mamões, entre outros” (CÂNDIDO, 1987, p.55).

O palmito (*Euterpe edulis*) também era coletado na mata para o consumo. Na falta do palmito doce, o caipira coletava o amargo (*Cocus oleraceae*). A extração do palmito nativo se faz até hoje quando, por meio do extrativismo, encontramos, em alguns municípios baianos, esta iguaria da culinária nas feiras locais. O palmito, por causado extrativismo e da derrubada da Mata Atlântica, representa uma das culturas que entrou em extinção em algumas regiões, uma vez muitos trabalhadores de baixa renda utilizam o extrativismo enquanto forma de sobrevivência.

A menção às frutas como complemento da alimentação brasileira, desde os tempos coloniais, é feita por Pombo (2006). Os portugueses, em busca de riquezas, faziam a troca de plantas entre suas colônias no oriente e no ocidente. Segundo a autora, os primeiros relatos sobre as frutas favoritas partiram dos jesuítas. É o caso das uvas, laranjas, limões, cidras e figos, frutas que teriam sido incorporadas já na primeira metade do século XVI, conforme relata a carta de Manoel da Nóbrega, à sua ordem religiosa em Portugal. Por sua vez, José de Anchieta, em 1585, já evidenciava a qualidade das frutas locais como o abacaxi (*naná*, para os índios) e o caju, este nativo do litoral Nordeste. A banana, vinda do Sudeste da Ásia, também era apreciada.

A obra de Gabriel Soares de Souza, datada de 1587, Tratado Descritivo do Brasil, apud Pombo (2006), relata a presença, na Bahia, de romãzeiras de origem Europeia, coqueiros da África e o mamoeiro, provavelmente originário dos Andes. O mesmo autor também cita

fruteiras nativas que eram recorrentes nos quintais do Nordeste: as mangabeiras, goiabeiras e maracujazeiros. Já as jaqueiras e as mangueiras, também cultivadas, eram originárias da Índia e da Birmânia.

Recorrendo a estudos da época, Pinto (2006) também salienta a abundância de espécies alimentares, característica que era propalada pelos viajantes referindo-se à terra que em se plantando tudo dá, “assim é que se tem uma terra cheia de pomares, recheada de abacates, açais, ananases, cajás, ingás, jacas e marmelos...” (PINTO, 2006, p.20). Entretanto, segundo as informações de Castro (1987), estes cultivos limitavam-se aos quintais dos proprietários das terras.

O Brasil era rico em biodiversidade, incluindo as plantas comestíveis, no entanto Portugal, que buscava o monopólio das riquezas vegetais como líder das navegações, ainda introduziu aqui e testou hortaliças, cereais, plantas frutíferas e as especiarias do oriente (cravo, canela e pimenta do reino), como evidencia Pombo (2006). De acordo com esta autora, no Século XVII, os jesuítas mantinham, na Bahia, em Quinta do Tanque, um centro de pesquisas agrícolas onde cultivavam espécies das Américas, Europa e Ásia, na qual se destacavam as especiarias do Oriente.

Há referências, entretanto, de que a colonização europeia poderia ter resultado em prejuízos à agricultura do Novo Mundo, porque os europeus tinham o costume de identificar e propagar pequeno número de espécies vegetais, isto desde o período neolítico. Assim, espécies como o trigo, o centeio, a cevada e a aveia, entre outras, foram mantidas enquanto algumas foram eliminadas.

Entretanto, na América, graças às populações indígenas, uma grande variedade de espécies vegetais foi preservada, o que ajudou na manutenção de uma rara diversidade vegetal para o mundo.

#### **5.4 Território de Itapetinga: passado e presente na realidade alimentar**

Uma busca pela memória ainda viva de moradores dos municípios do Território de Itapetinga resultou em um relato sobre o consumo de alimentos que estavam na cozinha brasileira antes e depois da chegada dos portugueses e ainda sobre os alimentos trazidos pelos negros que aqui chegaram como mercadorias. Estes, a despeito da pressão sofrida, conseguiram manter parte de sua cultura alimentar, religiosa, e econômica, dessa maneira influenciando também na identidade deste Território.

Alimentos legados pelos indígenas, citados por Castro (1987), foram normalmente consumidos entre trinta (30) e cinquenta (50) anos atrás, como se constatou no levantamento de campo. Eram eles: aipim, batata doce, batatinha, cará, taioba, abóbora, milho verde, farinha de mandioca, paçoca, pirão de farinha de mandioca, milho alho (milho pipoca), peixe, pimentas, e também frutas como abacate, abacaxi, cajá, cajarana, coco, juá, jenipapo, goiaba, jabuticaba, maracujá e manga.

Entre as bebidas consumidas, de origem indígena, encontram-se o licor de jenipapo, bem como o suco desta fruta que é concentrado com açúcar, de forma a garantir seu armazenamento para a entressafra. Alimentos processados como a pamonha, a canjica e a paçoca de milho; a farinha de mandioca e o beiju de farinha de mandioca torrada foram citados pelos entrevistados e estão nos relatos de Castro (1987), sobre a herança indígena no Brasil.

Os depoimentos ilustram a variedade de produtos que já foram consumidos. Há variações entre os eles, mas todos os moradores relatam a diversidade de produtos presentes nas cozinhas há cerca de duas ou três décadas. Neles transparecem o prazer das memórias, de acordo com os relatos dos trabalhadores do campo:

da melancia aproveitava a casca, fazia cortado; fazia cortado de mamão verde, de palma, de quiabo-do-reino. Comia abóbora, quiabo, maxixe, feijão verde, mangalô, fava, andu. (...) o maracujá achava nas mangas (áreas de pastagem); tinha uma frutinha, a melancia da praia, o jenipapo fazia suco e cozinhava com açúcar para guardar a calda. A calda dava para suco, licor e também vendia. “Salada era de couve, tomate miúdo, beldroega, serralha (essa parecia couve), língua-de-vaca.” (Ex-agricultora, 47 anos).

tanta coisa. Até manga verde, joá (de árvore), melancia-da-praia, maracujá-de-veado (bem doce), goiaba, banana, licurí, espinheira-santa. Tudo isso já comi. De verduras comia língua-de-vaca (*Talinum patens*), beldroega, caruru, ara-ku-noba (ora-pronóbis), serralha, cabaça doce, caxixe, quiabo, jiló, maxixe, feijão verde, feijão fradinho, andu, palma, aipim (gostava muito e gosto ainda da sopa), pimenta, desde que ardida. Muita coisa ainda como: caxixe, cabaça, jiló, palma, aipim. Fruto é o seguinte: fruta que você vê passarinho comendo, pode comer, não tem problema... passarinho não come veneno (Trabalhador de campo, 40 anos).

fazia o beiju em casa. Do milho tinha o milho verde, pamonha e mingau. A mãe pisava o milho seco no pilão e fazia o cuscuz e a paçoca de milho (milho “pisado” e torrado, misturado ao açúcar) (Ex-agricultora, 47).

muita fruta, colhida no pé..., mandioca, batata doce e derivados (bolo de aipim, bolo de puba, beiju, biscoitos de goma e de batata doce)... Milho verde e derivados (pamonha, canjica e outros). Além de peixe, galinha caipira... Muita água de coco, hortaliças, dentre outros. Obs.: Alimentos frescos e sem agrotóxicos (Professora, 42 anos).

Particularmente citados como alimentos consumidos e mesmo plantados por aqueles que viveram no campo, em todas as entrevistas e questionários aplicados, o feijão, a mandioca, o milho, a batata doce, a banana e a cana de açúcar fizeram parte dos roçados mantidos pelos negros, no período colonial, mesmo às escondidas de seus senhores.

Entre as verduras, frutas e condimentos trazidos da África pelos negros ou pelos portugueses, somadas àquelas de herança indígena, e que já foram ou ainda são consumidas neste Território, encontram-se: os inhames (*Dioscorea alata*), quiabos (*Hibiscos esculentus*), Jiló (*Solanum edule e S. malangona*), melancia (*Citrillus vulgaris* Scharad), banana (*Musa sp*), erva-doce (*Pimpinella anisum*), açafrão (*Curcume longa*), gengibre (*Zingiber officinale*) e o gergelim (*Sesamum orientale* L.).

O dendezeiro, em virtude do azeite dele extraído, constituiu um alimento básico na cozinha baiana, fazendo parte de diversos pratos que ainda são consumidos no Território de Itapetinga, á exemplo do acarajé, da moqueca de peixe, do vatapá e do caruru, estes dois últimos associados também a motivos religiosos em datas importantes para quem cultua a Semana Santa e São Cosme e Damião.

Como se observa nos depoimentos acima as verduras citadas anteriormente permaneceram em algumas memórias mantendo o conhecimento e o consumo de folhas que passaram da Casa Grande para as Senzalas onde eram aproveitadas em caldos, sopas e cozidos. É o caso da beldroega e da serralha, de origem europeia e áreas tropicais do Velho Mundo, e também de outras folhas como a língua-de-vaca ou major gomes (*Talinum patens*), o caruru (*Amaranthus sp*) e o ora-pro-nóbis, consumidas há mais de duas décadas, neste Territórios e nativas do continente americano.

Relatos referentes a cinco e seis décadas atrás, relacionados ao município de Itapetinga, atualmente, com sua economia primária concentrada na bovinocultura extensiva, remontam à existência de uma economia de subsistência nas proximidades da então denominada Vila de Itatinga:

“No meu tempo é que era bom, ah meu Deus! Na roça, ia pegar tudo o que era são. Chegava na roça, tinha de tudo: mandioca, milho, milho-alho (milho-pipoca), feijão, fava, erva-doce, amendoim, gergelim (cortava e pendurava para secar, daí tirava o óleo).

Plantava de tudo, alface, couve, hortelã, poejo, alevante, maxixe, quiabo, chuchu, coentro, hortelãzinha, hortelã da folha grossa, corante (urucum)..

.Plantava açafrão, gengibre, alho, batatinha, batata-doce da roxa e da branca. Fazia bolo de batata com ovos.

Plantava arroz. O arroz é lindo quando tá maduro! A senhora já viu? O feijão quando estava seco, era hora de arrancar e agente ia...

Êta que era bom, meu Deus! Tinha engenho, tirava cana, tirava garapa naqueles tachão de cobre. Ah, mas já comi tanta coisa boa meu Deus. Sem imundice. Tinha cana caiana, molinha, a gente chupava; tinha cana roxa; aipim de toda qualidade. Tinha casa de farinha e forno de “agrida”. Fazia de tudo, torrava farinha, fazia farinha de goma, torrava, secava. Fazia todo tipo de beiju. Tirava muita goma da araruta, de meio saco. É tão bom pra fazer biscoito! Fazia requeijão, manteiga. Criava peru, galinha, cocar, carneiro, vaca para tirar leite. Já comi tanta coisa: jenipapo, ingá, maracujá, banana, coco, melancia, joáb (era bom, assim docinho). Minha mãe catava as folhinhas do ora-pro-nóbis, aferventava e passava na gordura (toucinho). A serralha e a língua de vaca comia assim também: aferventada e passada na gordura. O quiabo do reino minha mãe plantava. “A cabaça d’água, daquela comprida que não amarga; o tomatinho nascia era muito, colhia de bacia”. (Dona Izabel, 78 anos. Trabalho de campo, 2010).

Expressivos são também os relatos sobre o consumo de carne: galinha caipira, carne de panela, carne no feijão, carne frita e peixe são relatados repetidamente nas entrevistas e questionários, levando-nos à induzir que a carne fazia parte do cardápio familiar com relativa frequência.

Estes depoimentos quanto à dieta da população, em nível de Território, comparando o momento atual com um período de fartura em carnes, legumes, grãos e frutas, estão associados ao período anterior as transformações nas bases técnicas da agropecuária, os quais trouxeram consequenciais sociais questionáveis. A homogeneização da vegetação através das monoculturas e, de forma mais grave, criando um vazio visível, não apenas na cultura alimentar mas aquele vazio explicitado por Sachs (2002), da formação de “uma agricultura sem homens”, não é justificável na situação brasileira e nos municípios deste Território, com incipiente, ou mesmo, inexistente desenvolvimento industrial.

Os dados do IBGE indicam que até o início da década de 1960, 55% dos brasileiros viviam no campo. Após cinco décadas este percentual caiu para 20%, não significando, entretanto, que tenha ocorrido uma urbanização, mas sim o que Sachs (2002) denominou de “desruralização”, pois as famílias deixaram sua condição de camponeses e trabalhadores rurais, mas não foram incorporadas à vida urbana, tanto no mercado de trabalho, como também pela falta das condições dignas de vida que o espaço urbano deveria prover à seus habitantes.

## **6 AS RELAÇÕES ENTRE GÊNERO, BIODIVERSIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

Muitas imagens, em toda a nossa existência, nos remetem as mulheres e sua relação com os alimentos: nas feiras-livre, em territórios onde a agricultura camponesa está presente, lá estão as mulheres com os produtos de suas hortas e dos cultivos alimentares de lavoura; com os frutos colhidos no extrativismo (frutos silvestres); com produtos do beneficiamento de determinados cultivos e criações. São os beijus, biscoitos e chimangos; tapioca; pamonha; canjica; doces; requeijão; licores e tantas outras iguarias.

Em regiões onde a renda da população é baixa podemos visualizar mulheres em busca de combustíveis para o preparo de alimentos, atividade esta que consome longas caminhadas de um tempo ao qual não atribuímos um mínimo valor. Para estas mulheres, a energia gasta na coleta será revertida em energia combustível para transformar o cru em cozido que alimentará a família.

Envolvidas nestes cuidados de suprir suas famílias e de garantir os mimos familiares, o gênero feminino tem sido guardião dos conhecimentos no armazenamento, beneficiamento e transformação dos produtos agrícolas e animais em alimentos, remédios e fibras para comer, tratar da saúde, vestir, aquecer e embelezar a família, as casas e seus quintais.

São mulheres que, após suprir as necessidades básicas, irão proporcionar aos filhos suas necessidades secundárias: uma roupa, um calçado, um relógio; artigos de higiene e beleza às filhas do gênero feminino. Esta generosidade das mães, que vale também para as avós e tias, em atender os desejos de seus filhos é um fato tanto no meio rural como no meio urbano e extrapola a questão da renda familiar.

Neste breve capítulo são abordados aspectos da importância do gênero feminino da segurança alimentar e na preservação da biodiversidade, haja vista o papel determinante do gênero feminino desde a preservação das sementes, passando pelo cultivo, coleta, beneficiamento, armazenamento e preparo dos alimentos.

### **6.1 Mulheres: o gênero do cuidado**

Ao resgatar a importância histórica das mulheres nas comunidades e na economia, encontram-se referências de sua contribuição no surgimento e desenvolvimento da agricultura e nas transformações decorrentes da sedentarização das sociedades. De acordo com Eliade

(1992, p. 72), “o fenômeno social conhecido como matriarcado está ligado à descoberta da agricultura pela mulher. Foi a mulher a primeira a cultivar as plantas alimentares. Foi ela que naturalmente se tornou proprietária do solo e das colheitas”.

Segundo a citada autora, para muitas culturas tradicionais, a terra é a geradora da vida e a mulher, por sua fecundidade, está para a terra como a Grande Mãe. Há um lado místico nessa relação, tanto que alguns mitos simbolizam as deusas como capazes de gerar seus filhos sem intervenção dos deuses. As mulheres foram, assim, reverenciadas em muitas sociedades como as que geram a vida e, por isso, são respeitadas e valorizadas nessas culturas. Em que pese o aspecto sagrado e cultural, há uma construção material da vida pelo gênero feminino que as economias de mercado buscam ocultar, tornando este trabalho invisível.

Esta “invisibilidade” é produzida quando se confere um valor social inferior ao mundo privado e a esfera doméstica, atribuídos como espaços do gênero feminino, produzindo a divisão sexual do trabalho com hierarquia de valor social e econômico, em prol da esfera pública, seja:

a divisão sexual do trabalho não se expressa apenas na divisão do trabalho concreto entre homens e mulheres – produtivo e reprodutivo, mas também nas normas que regulam esses dois âmbitos de trabalho, nas representações do feminino e do masculino que o acompanham, no reconhecimento social (desigual) de homens e mulheres que deriva dessa relação.” (VALENZUELA *apud* OIT, 2005, p.27).

Quando optamos por evidenciar a importância do gênero feminino na biodiversidade, não desejamos ocultar ou reduzir as desigualdades econômicas e sociais impostas às mulheres em suas trajetórias históricas nos diferentes espaços. Discriminação, exclusão, desvalorização do trabalho na esfera doméstica e violência, têm acompanhado a vida de inúmeras mulheres e, muitas que chegam à visibilidade, esta, ainda se dá à custa da invisibilidade daquelas que permanecem no trabalho pouco valorizado ou invisível, como as empregadas domésticas. Estas trabalhadoras conferem suporte à realização pessoal de uma parcela de mulheres, nem sempre conscientes desta realidade.

Retomando o foco em evidenciar a relação da mulher com a agricultura e o princípio dos cultivos, há referências às mulheres como coletoras de alimentos silvestres (cereais, frutos e raízes), enquanto os homens estavam voltados a caça. A passagem de um modo de vida nômade para a fase da agricultura esteve associada a diversos fatores. Entre eles, a escassez ou abundância de determinados alimentos, como caças e cereais, as inovações dos instrumentos de trabalho, que também estiveram associados ao aquecimento do clima, conforme salientaram Mozayer e Roudart (2010).



Estes processos ocorreram em momentos diferentes, nos lugares identificados como centros de irradiação da agricultura neolítica e das espécies. O panorama apresentado pelos citados autores, auxiliam a fundamentar a perspectiva de que as mulheres foram as protagonistas dos primeiros cultivos. Ressaltam Mozayer e Roudart (2010) que:

em geral admite-se que as primeiras sementeiras aconteceram de forma acidental, próxima às moradias, em lugares de debulha e de preparo culinário dos cereais nativos. A protocultura teria se desenvolvido nesses mesmos terrenos, já desmatados, enriquecidos de dejetos domésticos e sobre terrenos regularmente inundados pelas cheias dos rios por sedimentos de aluvião (MOZOYER e ROUDART, 2010, p.105).

Diante da condição biológica da gestação e amamentação, próprias do gênero feminino, que exigem a permanência da mãe próxima à nova criam e, como coletoras e beneficiadoras dos alimentos, há referências de que teriam sido elas a perceberem que as sementes dos frutos consumidos e dos cereais, quando dispensadas, germinavam produzindo novas plantas, o que possibilitava nova colheita. Consequentemente, os deslocamentos sucessivos em busca de áreas com alimentos vão sendo substituídos, a partir daí, pelos cultivos. A relação da mulher com a plantação de alimentos e seu cuidado com os pequenos animais projetaram-se, até os dias atuais, na agricultura camponesa.

Com referência à segurança alimentar, a amamentação é apenas a primeira dentre as inúmeras atividades das mulheres, nos diferentes espaços e tempos da história humana, relacionando o gênero feminino à garantia da alimentação familiar nas unidades domésticas. Isso se estende também aos espaços públicos, como nos restaurantes, creches, escolas, hospitais e abrigos, onde as mulheres, quase na totalidade, garantem a transformação dos alimentos. É o caso também das residências, cujas donas trabalham fora e as tarefas domésticas, incluindo o ato de cozinhar, são desempenhadas pelas trabalhadoras assalariadas na categoria de empregadas domésticas.

Assim, tanto no campo quanto na cidade, segundo Silva & Arrazola, (2010) as mulheres:

transformam cotidianamente o cru em cozido, sobretudo as mulheres pobres, seja nos seus lares ou como empregadas domésticas e dos serviços de alimentação. Cru, vindo da agricultura familiar, dos quintais e das pequenas criações; da pesca artesanal e empresarial e da indústria de alimentos. (...). Todavia, as mulheres também participam da cadeia alimentar, porque produzem os produtos in natura e industrializados (...), como trabalhadoras assalariadas ou não, na agricultura, na pesca e na indústria alimentar (SILVA & ARRAZOLA, 2010).

Na agricultura familiar, o trabalho feminino é fundamental nas estratégias da manutenção da família. Nessas unidades produtivas, as mulheres transformam os diferentes produtos da agricultura em alimentos e muitos dos cultivos são resultados do trabalho delas. Hortaliças, temperos, plantas medicinais e as voltadas ao consumo familiar como abóboras, milho verde, milho pipoca, feijão verde, frutíferas anuais (melão, melancia) e perenes, associadas à criação dos animais domésticos (suínos e aves), como também tirar o leite e beneficiá-lo, constituem atividade das mulheres em muitas regiões brasileiras.

**Figura 36** - Requeijão: conhecimento tradicional das mulheres rurais. Iguai, BA



Fonte: Cardoso, 2012.

Somado ao ato de produzir os alimentos, as mulheres detêm a sabedoria ancestral de como beneficiar, transformar e conservá-los, para prover a família no decorrer das estações ou, de forma mais ampla, prover todos aqueles que dependem deste trabalho. A conservação dos alimentos, a partir do processamento nas unidades familiares, aumenta sua duração, mantendo as fontes nutritivas para as épocas adversas e proporcionando outras formas de comercialização e aporte de renda.

Na área deste estudo, vários alimentos eram feitos nas unidades produtivas, por exemplo, o requeijão; doces de leite, de banana, de jenipapo e de cacau; melado e rapadura; extração da goma para fazer biscoitos, chimango, tapioca e beijus; elaboração da farinha de mandioca e da puba; dos derivados do milho como a pamonha, o mugunzá, os bolos e canjica; torra e pilar o café; secar a carne e a elaboração dos licores com frutas regionais, como a jabuticaba e o jenipapo. A figura 36, expressa um conhecimento e um sabor sem igual, a

elaboração do requeijão com leite de vaca, ainda preservados em alguns municípios do Território de Identidade de Itapetinga, BA.

São também as mulheres melhoristas e mantenedoras do patrimônio genético das comunidades rurais quando selecionam e armazenam as sementes para o novo plantio; uma vez que trocam sementes, frutos, mudas de plantas e também ovos e animais para renovar e melhorar a genética de suas plantações e criações. A importância do trabalho das mulheres como preservadoras da biodiversidade, por manterem o material genético, pode representar até 90% das variedades do material reprodutivo utilizado pelas famílias mais pobres, em locais à margem do avanço tecnológico, como aborda Lahos (2011). São sementes e germoplasmas que as mulheres cultivam, selecionam, experimentam e adaptam, dessa maneira favorecendo o incremento da biodiversidade, salienta a autora.

**Figura 37** – Mulheres na Alimentação: debulhando o feijão guandu, à noite, para levar à feira de domingo. Itapetinga, BA.



**Fonte:** Cardoso, 2012.

Quanto ao patrimônio imaterial alimentar, geralmente é o gênero feminino que mantêm os conhecimentos na arte da elaboração dos pratos típicos regionais, assim garantindo a preservação da cultura alimentar, que é importante na identidade dos povos e nas economias locais.

Em estudo sobre novas ruralidades na Região Metropolitana de Curitiba, Karam (2004) indica serem as mulheres a manter a sociabilidade no mundo rural, atuando na família, na vizinhança; cuidando da saúde; reintroduzindo sementes, mantidas há muito tempo nas hortas domésticas, bem como os saberes adquiridos de outras gerações. Naquelas unidades

familiares onde, além dos cultivos e criações, são processados parte da produção – como geleias, conservas, molhos, queijo e manteiga -, esse processamento é de responsabilidade das mulheres. A figura 37 apresenta um registro desta socialização, enquanto a agricultora, acompanhada de outras mulheres, debulha o feijão guandu que será vendido na feira de domingo.

Fundamental também é a presença da mulher nos cuidados com a saúde da família, especialmente dos idosos, dos enfermos e das crianças, ocupação na qual o gênero feminino manifesta o “dom do cuidado”. Serviço este invisível para a economia formal, mas que constitui uma das estratégias para que as famílias trabalhadoras consigam reproduzir-se socialmente, mesmo com rendas ínfimas. Tratando-se da saúde da família, especialmente das de classe pobre e das famílias camponesas, devido ao difícil acesso à medicina formal proporcionada e ao precário atendimento por parte do Estado, muitas famílias têm, na fitoterapia e na alimentação, preciosos recursos para cuidar da sua saúde e das enfermidades.

O cuidado das mulheres com a saúde e a segurança alimentar da família vêm sendo demonstrado em estudos sobre os ingressos de renda percebidos por elas e revertido para melhorias do bem estar familiar e, entre estas, a nutrição. Lahos (2011), citando estudo de Thomas (1990), observa que, em zonas urbanas, a probabilidade de sobrevivência de uma criança, em relação à saúde e à nutrição, representava ser vinte vezes maior quando o controle da renda era efetuado pelas mulheres.

**Figura 38** - Mulheres na segurança alimentar, Território de Identidade de Itapetinga Bahia.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

A FAO (2011) reconhece que os esforços para revitalizar a agricultura nas regiões em desenvolvimento têm melhores resultados e mais imediatos quando as ações estão focadas na promoção da igualdade de gênero e, quando centrados no potencial das mulheres, em suas unidades familiares. Cultivando, beneficiando para armazenar, consumir ou comercializar, as mulheres são presença marcante nas feiras, em especial, onde a agricultura familiar é expressiva, como destacam as figuras 38.e. 39 em alguns municípios do Território de Identidade de Itapetinga, como Caatiba, Iguai, Ibicuí, Macarani, Itarantim e Maiquinique.

**Figura 39 - As Mulheres e a Alimentação: Território de Itapetinga, Bahia.**



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013

De relevância nem sempre considerada, mas muito significativa é a transformação do espaço familiar, do local de residência em um espaço único, cuidadosamente organizado e decorado. Alguns são embelezados com flores em canteiros e vasos de plantas, o que torna a casa um ambiente salubre e confortável, assim mantendo saúde emocional da família.

Isto se reflete também nas paisagens urbanas e rurais e não tem sido atribuído como um produto do trabalho do gênero feminino e nem dada a devida valorização às mulheres pela manutenção das paisagens e, em especial, da biodiversidade vegetal e animal que estão associadas a essas plantas, como os insetos, pássaros e mamíferos, que não só atuam na polinização, mas disseminam as sementes dos frutos consumidos. No entanto, quando tal trabalho passa para empresas de jardinagem e decoração adquire valor de mercado.

Para que todos estes aspectos da segurança alimentar sejam assegurados, Lahos (2011), alerta para a relação da água com a produção de alimentos e com uma situação familiar saudável. Nas unidades familiares, este recurso é fundamental para beber e cozinhar; para lavar roupas, utensílios e alimentos; para a higiene pessoal e, especialmente, para fornecê-lo aos animais e regar hortas e pomares.

De forma a garantir o consumo necessário no dia a dia, um grande contingente de mulheres e crianças gasta um tempo considerável no transporte de água às suas casas. O tempo assim utilizado, de forma limitante, subtrai-lhes a possibilidade de dispor dele em atividades geradoras de renda, observa Lahos (2011).

Políticas públicas voltadas ao desenvolvimento rural devem, necessariamente, facilitar o acesso à água, como um recurso fundamental para a segurança alimentar e para a garantia da qualidade de vida no campo.

**Figura 40** - Agricultura de Ibicuí, BA



Fonte: Cardoso, 2012.

## 6.2 Quando as Mulheres Cultivam os Alimentos

De acordo com a FAO, a participação das mulheres na produção mundial de alimentos é de 50% e nos países em desenvolvimento esta participação situa-se entre 60 e 80%. No Brasil a agricultura familiar representa, de acordo com Mello (2009), 89,3% dos estabelecimentos e, nestes, as mulheres são membros ativos da produção. Nas áreas rurais mais desfavorecidas, esta participação chega até 90%, tendo em vista a relação das mulheres

com os cultivos de subsistência e a tendência à feminização da agricultura, que esta associada também a feminização da pobreza, conforme assegura Lahos (2011).

Nas feiras livres das pequenas cidades a presença das mulheres que vendem seus produtos é uma constante. Também se amplia o número de mulheres cultivadoras nas cidades, em terrenos de escolas, hortas comunitárias e nos seus próprios quintais. A figura 34, à seguir, é um exemplo da mulher no cultivo e venda de plantas olerícolas na feira-livre do Território

**Figura 41** - Mulher cultivadora. Agricultura Peri urbana. Itororó, BA



**Fonte:** Cardoso, 2011.

Vale salientar que os homens se dedicam, em sua maioria, aos produtos que apresentam valor no mercado e as mulheres também participam desta produção, mas a participação delas é atribuída como ajuda. Deve-se destacar que, na divisão por tipos de produtos e de trabalho, na unidade familiar, são as mulheres que cultivam e cuidam dos produtos e dos animais destinados ao consumo familiar. Como relatam Miranda e Silliprandi (2010):

são elas as responsáveis por parte significativa dos alimentos consumidos na família: as hortas, os pequenos animais, as plantas medicinais. (...). Esses produtos muitas vezes são fundamentais para melhorar a renda nas famílias, seja por sua comercialização, seja pela economia que se faz ao deixá-los. Por outro lado, preservam a biodiversidade, mostrando que é possível uma forma de agricultura não predatória com relação ao meio ambiente (MIRANDA e SILLIPRANDI, 2010).

O relato acima reafirma a importância da relação do gênero feminino com a segurança alimentar, na família e na sociedade. A figura 41 é um registro de produção pelo gênero feminino em uma unidade camponesa: o cultivo e o preparo do corante; as pimentas; a couve já cortada; o cortado de mamão e o feijão verde.

**Figura 42** -. Produtos da Mulher camponesa na feira de Macarani, Bahia.



Fonte: Arquivo pessoal, 2012

### 6.3 Insegurança Alimentar, Gênero e Etnia

Posto que as mulheres sejam as guardiãs da agrobiodiversidade, cultivadoras de alimentos e verdadeiras enciclopédias vivas na arte da alimentação e da cura, em se tratando de acesso aos alimentos, a realidade não é favorável a elas. De acordo com Miranda (2007):

os dados sobre a fome no mundo mostram que ela tem cor, sexo, idade e local de moradia. Uma parcela que padece de fome é composta por crianças e idosos (...) reflexo do modelo capitalista, no qual quem não produz, não come. Mas não é só. Há uma hierarquia racial e de gênero que vai do homem branco a quem tem menos acesso aos bens de consumo da sociedade, que é a mulher negra. O Brasil repete essa tendência com muita força (MIRANDA, 2007).

Em agosto de 2012, representações da sociedade civil brasileira, entre elas o Movimento das Mulheres Camponesas (MMC), a Articulação do Semiárido (ASA), o Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas (IBASE), a Associação Brasileira pela



Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH), lançam a carta: “A Erradicação da Pobreza como Direito da Cidadania”, onde evidenciam que as mulheres, os negros e os indígenas, perfazem o maior número da população de brasileiros (as) considerados miseráveis, que compreende as pessoas que vivem em lares com renda familiar de até R\$ 70 por pessoa, representado uma população de 16 milhões de pessoas. O documento destaca que, aproximadamente, 71% da população em condição de extrema pobreza é negra e uma proporção significativa dos povos indígenas encontra-se em situação de miséria.

Assim, se é necessário estender a sociedade de forma mais ampla, ou seja, além dos movimentos sociais, a relevância do papel das mulheres no decorrer da história, de forma que a igualdade de gênero seja incorporada à cultura e à política, com referência às mulheres negras a dívida social é ainda mais profunda e “existe uma reparação a ser feita” desenhando políticas públicas apropriadas e visibilizando sua cultura, destaca Miranda (2007). Portanto, o reconhecimento dessa realidade deve perpassar pelo desenho das políticas de erradicação da pobreza integrando as mesmas com políticas específicas de combate ao racismo, à violência de gênero e a defesa dos direitos de afrodescendentes, povos indígenas e das mulheres.

A militante negra Regina Miranda, membro do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) nacional e estadual, pelo Rio Grande do Sul, por ocasião da III Conferência Nacional de Segurança Alimentar, 2007, relata o papel determinante que as mulheres negras representam na construção do código gastronômico brasileiro, porque elas fundamentaram “uma culinária de resistência e sobrevivência”. Para reduzir a fome, paralela a abundância da casa grande, as mulheres transformavam em caldos e sopas as sobras da casa grande, desse modo garantindo não só uma diversidade alimentar, mesmo que razoável, mas também uma distribuição calórica a mais pessoas, pela diluição das sobras nos caldos e papas.

Outro ingrediente importante nesta história foi a conservação dos alimentos, o que evitava a deterioração dos mesmos, por meio de altas doses de condimentos, a exemplo da pimenta. Foi assim que “as mulheres que administravam a alimentação transformavam em alimento rico o que havia de pior. As mulheres desenvolveram com graça toda a violência que se impôs sobre elas” (MIRANDA, 2007).

**Figura 43** - Mulheres: cultivando, vendendo ou comprando, garantem a segurança alimentar de suas famílias, Iguai, BA



**Fonte:** Cardoso, 2012.

Observando-se as pinturas que retratam o cotidiano no Brasil Colônia, época em que começam tais registros executados por pintores europeus, que foram trazidos ao Brasil para tal finalidade, as mulheres negras estão associadas com o alimento, seja, atuando como amas seca; vendendo frutas quitutes nas ruas; cozinhando; colhendo frutos nos quintais ou os beneficiando. A exemplos destes registros destacam-se: “Preparação doméstica da farinha de mandioca” e “Jogar capoeira”, de Rugendras, século XIX; “Negras vendendo angu”, “Negras vendedoras de sonhos, manuê e aluá”, ambas obras de Debret sec. XIX e “Escravas Pilando Grãos de Café” e “Escravas Descascando Mandioca, RJ, 1858, arte de Frond.

**Figura 44** - Escravas Descascando Mandioca, Rio de Janeiro, 1858, Fundação Biblioteca Nacional, RJ



**Fonte:** Victor Frond, 1858.

No Estado da Bahia, unidade territorial brasileira com a maior população de afrodescendentes, a diversidade e intensidade do trabalho das mulheres negras representam um verdadeiro patrimônio cultural na habilidade de transformar os recursos da natureza em estratégias de reprodução. Mas em que pese tamanha importância na resistência cultural destas mulheres, no Nordeste, elas representam 48,5% da população rural que ainda vive na extrema pobreza, índice muito superior em relação aos 25% dos brasileiros que sobrevivem nesta situação, no campo.

Isto exige uma integração entre os diversos setores públicos no sentido de desenvolver políticas públicas voltadas à geração de renda, iniciando pelo acesso aos meios de produção como à terra; fortalecimento das economias locais, através do cumprimento da leis que beneficiam estas economias como o Programa de apoio à Agricultura Familiar (PRONAF), a LOSAN, a Lei 11.947/2009 referente à aquisição de produtos da agricultura familiar para alimentação escolar; inclusão da segurança alimentar e nutricional na Agenda 21 e no Plano Diretor dos municípios; fortalecimento dos espaços locais de comercialização, como as feiras livres, entre outras ações que visem superar a vulnerabilidade econômica e social que historicamente incidiu sobre as mulheres.

A manutenção dos mananciais de água, da diversidade vegetal e da cultura imaterial alimentar é fundamental para que as mulheres, principais cuidadoras da família, caminhem na direção do bem estar de suas famílias. E, num contexto ambiental em que as mudanças

climáticas podem representar uma ameaça à segurança alimentar, as mulheres dos países pobres e em desenvolvimento serão as mais afetadas, haja vista a dependências destas dos recursos da natureza para proverem suas famílias.

## **7 ALIMENTOS TRADICIONAIS E BIODIVERSIDADE NO TERRITÓRIO DE ITAPETINGA: um resgate do local**

Após uma revisão contextualizando a segurança alimentar e nutricional como um direito social no Brasil e estabelecendo sua relação com a biodiversidade, a agricultura camponesa e a questão de gênero, este trabalho aporta à este capítulo apresentando os resultados da pesquisa de campo, quando a proposta inicial foi analisar os alimentos de origem vegetal que são consumidos no Território de Identidade de Itapetinga, bem como aqueles que foram consumidos e cultivados em décadas anteriores.

O capítulo inicia caracterizando este Território, apresentando um panorama da produção agropecuária dos municípios que o constituem. Na sequência são evidenciados os dados levantados através dos questionários, entrevistas e das visitas às feiras, onde além dos registros fotográficos, levantava-se a origem dos produtos comercializados.

Identificadas as espécies vegetais comercializadas e consumidas, buscou-se a origem das mesmas e as indicações de consumo, de forma a avaliar a permanência da utilização das espécies nativas do continente americano na alimentação local.

Através dos mapas de uso do solo e da cobertura vegetal, pode-se observar as modificações desencadeadas na cobertura vegetal do Território, as culturas agrícolas atuais e a abundância dos cursos de água desta região.

A reprodução da fala dos entrevistados e das respostas nos questionários é um elemento expressivo utilizado neste capítulo para ilustrar e reforçar as constatações deste trabalho e uma forma de demonstrar as percepções e sentimentos dos habitantes do Território de Identidade de Itapetinga à cerca destas transformações.

A utilização de parte dos registros visuais levantados, através das paisagens e suas modificações, dos vegetais tradicionais encontrados, da diversidade genética de espécies como dos tomates, dos feijões, inhames e abóboras fortalecem a hipótese deste trabalho que levantava a possibilidade do Território de Identidade de Itapetinga ainda apresentar uma agrobiodiversidade expressiva, mesmo que subliminar.

### **7.1 Aspectos da Segurança Alimentar nos 13 Municípios de Território**

Olhar o Território de Itapetinga sob outra perspectiva, após os compromissos ambientais e sociais assumidos em nível internacional, e, diante de um paradigma de desenvolvimento que contemple as necessidades atuais sem comprometer as das gerações

futuras, suscita um amplo questionamento sobre as bases da economia dos municípios que compõe este Território, especialmente no que toca o uso dos recursos naturais e na redução das desigualdades sociais.

A figura 38, da Superintendência de Estudos Sociais e Econômicos da Bahia (SEI), apresenta o Índice de Desenvolvimento Social (IDS) dos municípios deste Território, o qual é composto dos seguintes índices; Índice do Nível de Saúde (INS), Índice do Nível de Educação (INE), Índice dos Serviços Básicos (ISB) e o Índice de Renda média dos Chefes de Família (IRMCF). O município de Itapetinga, pelo seu IDS, situa-se na 19ª posição entre os 417 municípios baianos e na melhor posição frente aos demais municípios do Território 8.

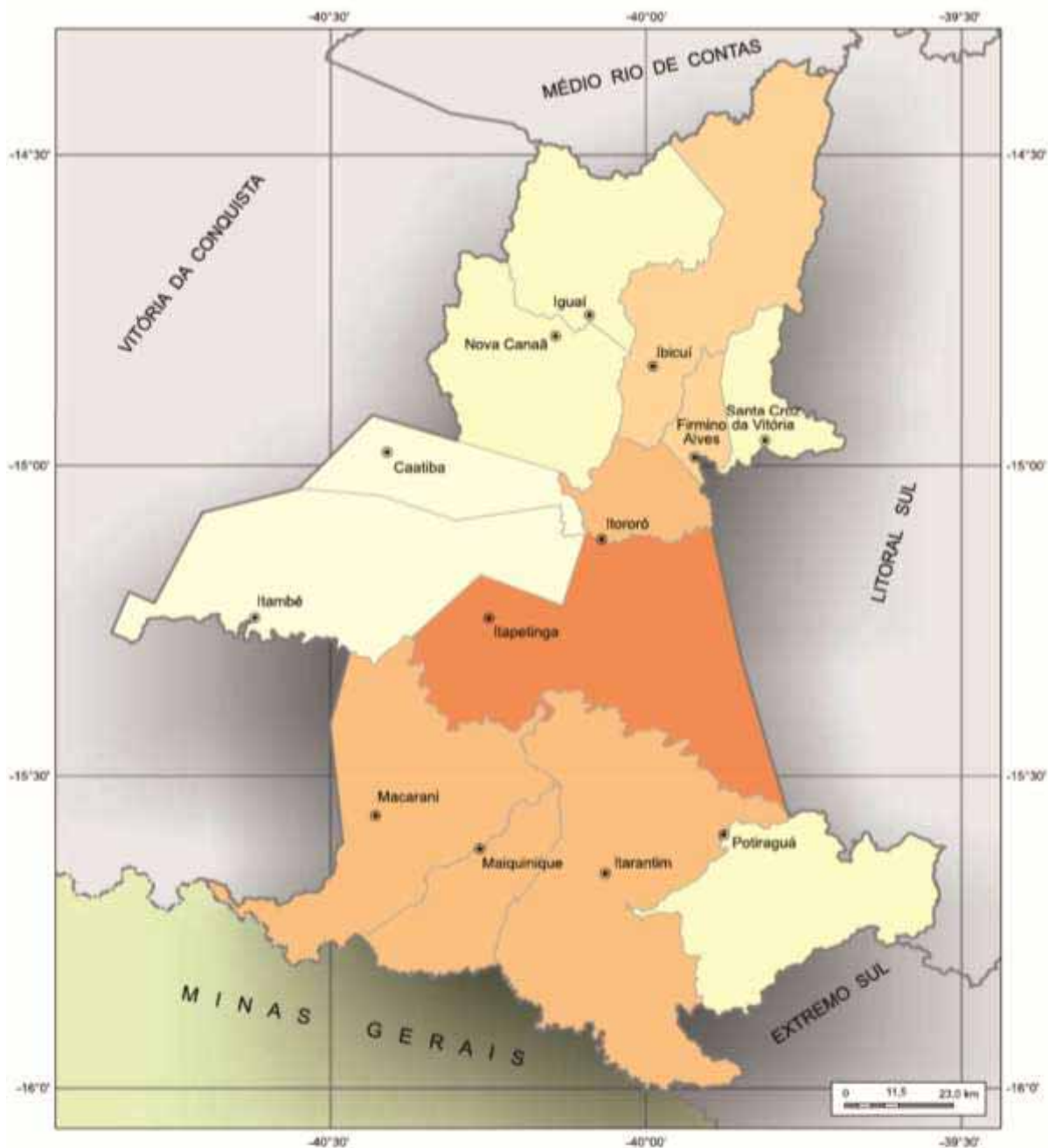
É inegável que este município tem potencial para tornar-se referência em saúde e educação no Território, haja vista os recursos em saúde já disponíveis e com possibilidade de ampliação; existência de um Campus da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia que oferece cursos de Graduação nas áreas de Educação, Ciências Agrárias, Meio Ambiente e Engenharia, e Pós-Graduações à nível de especialização, Mestrado e Doutorado. O município conta ainda com uma boa rede de ensino fundamental e médio, no âmbito público e privado e serviços na esfera do Poder Judiciário Estadual.

A necessidade de integrar realmente os municípios que formam os Territórios, tal como a proposta quando da criação dos mesmos, é fundamental, pois a diferença entre tais municípios quanto ao IDS é perturbadora. Observemos o exemplo de Caatiba, município que faz divisa com Itapetinga, com distância de 40 km entre as sedes, ocupa a 410ª posição no ranking estadual do IDS, praticamente um dos últimos lugares. No Índice do Nível de Educação, ocupava, em 2006, o último lugar entre os municípios. A figura, a seguir, ilustra estas disparidade.

A classificação dos demais municípios, quanto ao IDS dentre os 417 do Estado da Bahia, em 2006, foi a seguinte: Firmino Alves - 180ª; Ibicuí – 175ª; Iguai -277ª; Itambé - 367ª; Itarantim – 86ª; Itororó – 67ª ; Macarani – 75ª; Maiquinique - 70ª; Nova Canaã – 329ª; Potiraguá – 326ª e Santa Cruz da Vitória na 323ª. (SEI, 2010)

Na perspectiva do uso da terra o que se observa de uma forma geral, no Território de Itapetinga, é a ocupação da terra de forma insustentável, pois a expansão das áreas de pastagem no lugar da Floresta deixou uma pegada dolorosa sobre a biodiversidade e sobre o solo, tendo em vista o processo erosivo que pode ser constatado por aqueles que circulam a BR 415 (Rodovia que une os municípios da Região Sudoeste até a Cidade Portuária de Ilhéus) e na diferença social expressa na paisagem urbana. As figuras 39 e 40, a seguir, exibem esta modificação da vegetação natural do Território.

**Figura 45** – Índice de Desenvolvimento Social do Território de Identidade Itapetinga, BA, 2006.



Fonte: Coordenação Estadual dos Territórios, 2007. SEI, 2008.



|  |                            |
|--|----------------------------|
|  | Abaixo de 4,948 (2 munic.) |
|  | 4,948 a 4,981 (4 munic.)   |
|  | 4,982 a 5,012 (2 munic.)   |
|  | 5,013 a 5,101 (4 munic.)   |
|  | Acima de 5,101 (1 munic.)  |



Fonte: SEI, 2006

No que se refere a perda da diversidade, constatam-se três dos seis fenômenos globais que interferem na perda da biodiversidade, conforme Veiga e Ehlers (2003): a destruição e alteração dos habitat; a introdução de espécies exóticas (as gramíneas forrageiras *Brachiaria sp* e *Panicum sp*) e a homogeneização decorrente da monocultura.

Esta substituição da diversidade pela homogeneidade de plantas, no caso do município de Itapetinga, ocorreu em um curto período, pois os primeiros forasteiros que se estabeleceram às margens do Rio Catolé, a procura do caminho entre Vitória da Conquista e Ilhéus, chegaram em 1912. Em menos de um século, o município teve sua vegetação praticamente substituída, limitando-se atualmente à cerca de 8% da vegetação original, conforme observação de Lima e Pinto (2009).

**Figura 46 -** Painel no centro de Itapetinga retrata “desbravamento”.



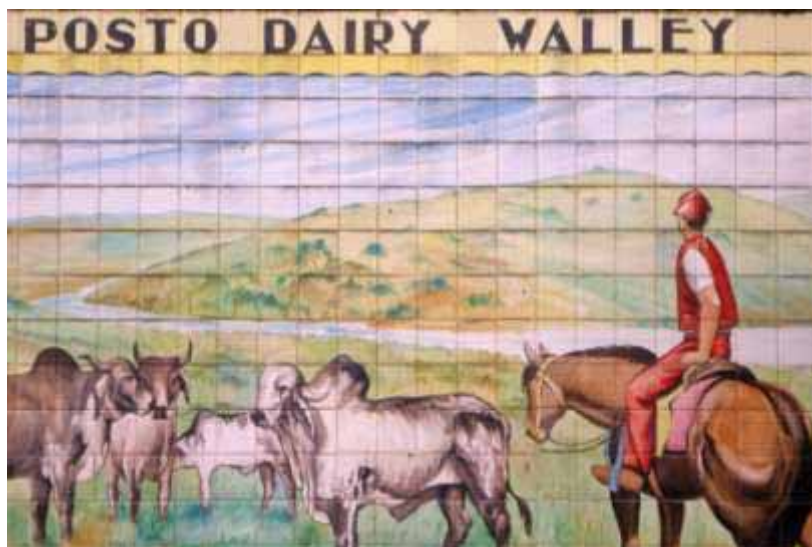
**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013

As figuras 46.e 47 no centro de Itapetinga, assim como a praça central, também denominada Dairy Walley e destacando esculturas de bovinos em tamanho natural, expressam a valorização de uma economia e de uma cultura constituídas sem um referencial ambiental e de vivência no meio rural.

A destruição da biodiversidade vegetal implica, por sua vez, na extinção da fauna, incluindo mamíferos, répteis, aves, anfíbios, insetos e micro-organismos, e ainda a “dilapidação florestal acarreta a diminuição da estabilidade dos agroecossistemas, devido aos desequilíbrios provocados pela eliminação de inimigos naturais e pragas” (VEIGA e EHLERS, 2003, p.27).



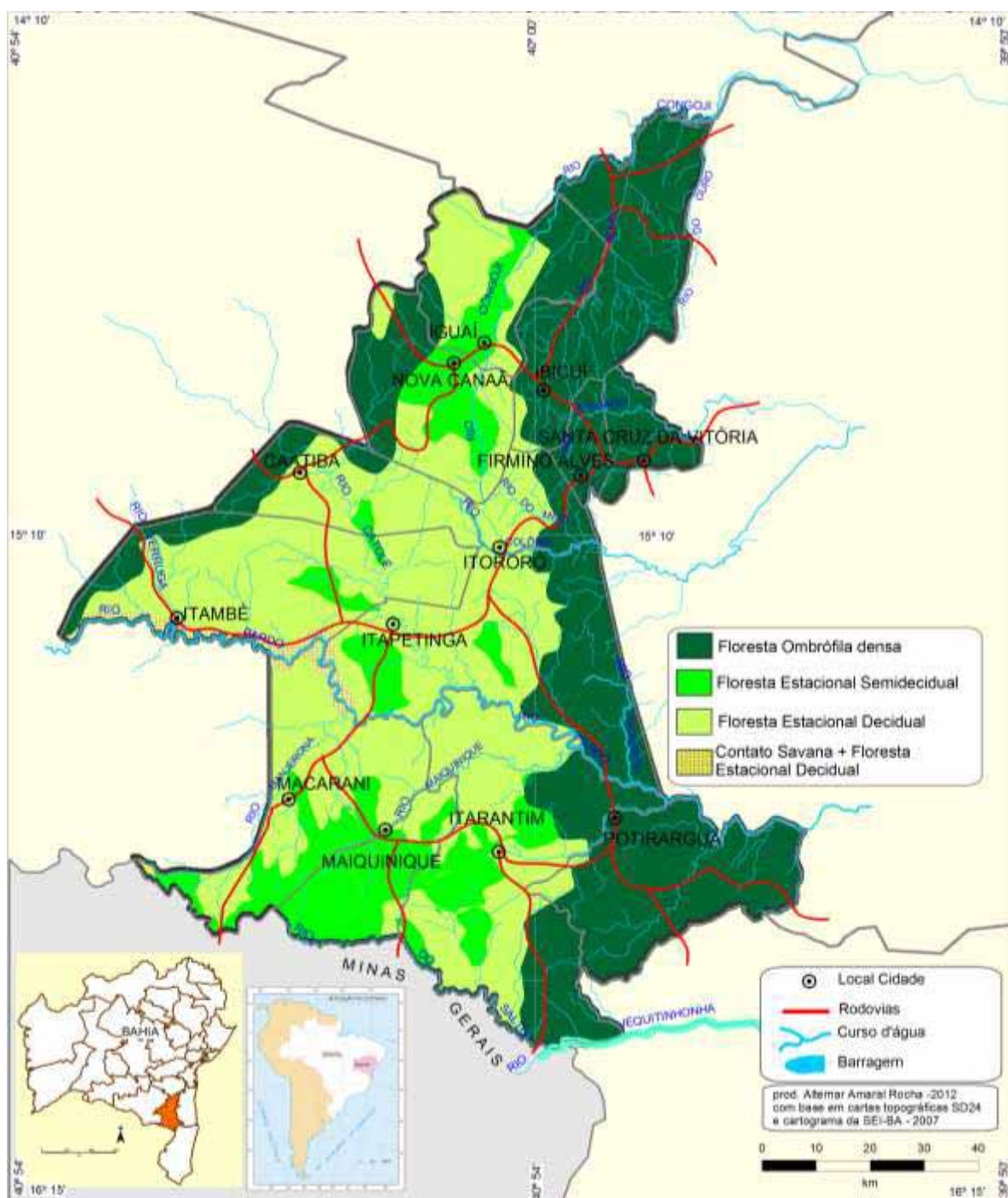
**Figura 47** - O painel e complementado com imagem das pastagens, bovinocultura e o solitário vaqueiro, Itapetinga, Bahia.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

É necessário avaliar aquelas plantas que apresentavam potencial de consumo e cultivo e foram praticamente extintas, a exemplo do palmito (*Euterpe edulis*), da espinheira santa, do joá, da jurubeba bem como das plantas frutíferas que cresciam em meio as matas e pastagens: Cajazeiras, jenipapeiros, maracujazeiros, Ingazeiras e os licurizeiros. O desmatamento contínuo compromete também o reconhecimento de espécies que poderiam ser cultiváveis e que nem foram identificadas, conforme ficou evidenciado nas referências de Altieri e Merrick (1997), Valente (2002) e Pessanha e Wilkinson (2005).

**Figura 48** - Cobertura Vegetal do Território de Identidade de Itapetinga

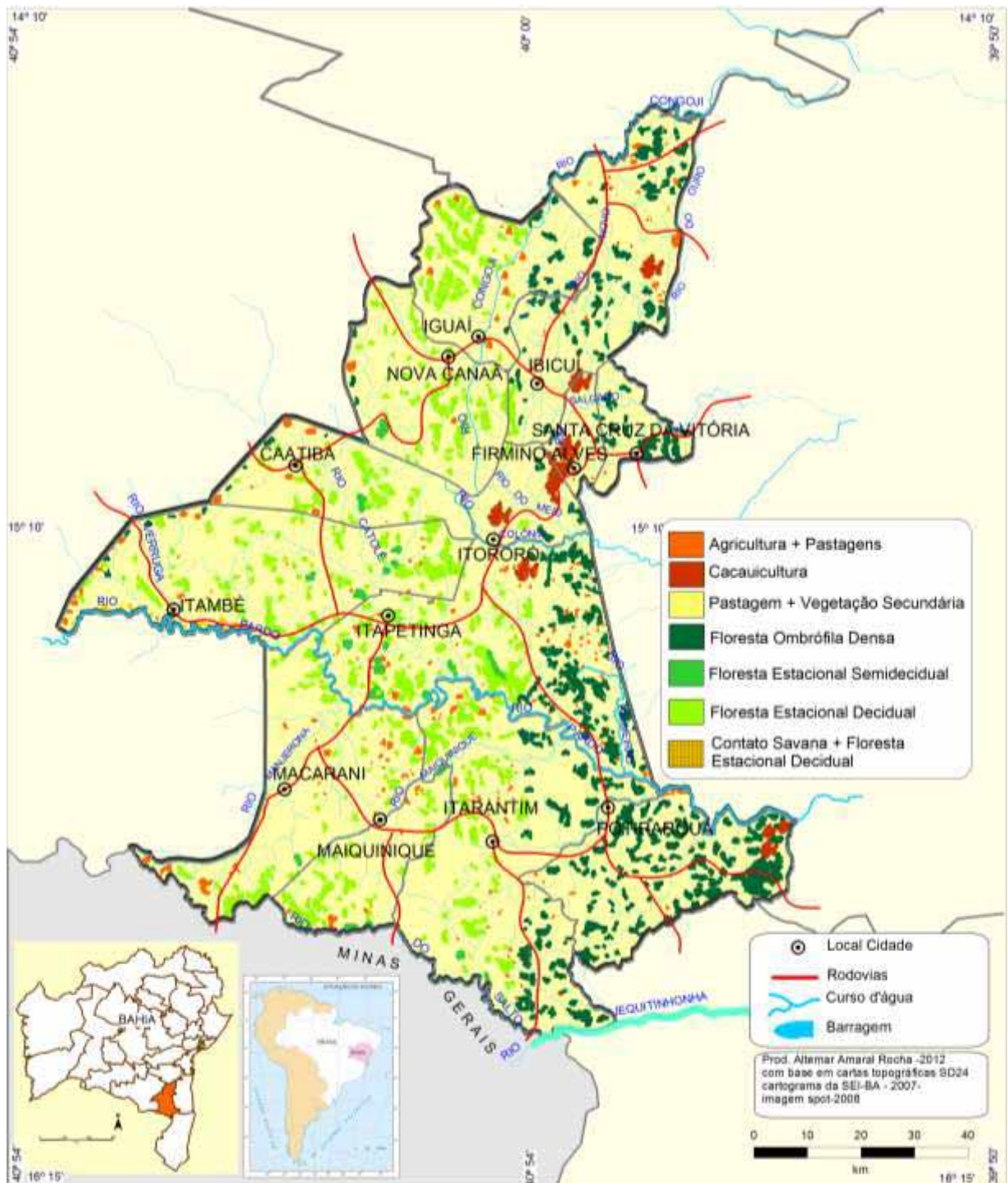


Fonte: Rocha, 2012.

Partindo da avaliação das figuras 39, acima, e 40, a seguir que apresentam a vegetação original e o uso da terra, pode-se quantificar a área desmatada no Território de Identidade de Itapetinga, área esta que já perfaz 92,2% da área total, encontrando-se, atualmente, ocupada

por pastagens e alguns cultivos, dentre eles o cacau, e capoeira, que consiste na reconstituição primária da vegetação natural.

**Figura 49** – Uso da Terra no Território de Itapetinga



Fonte: Rocha, 2012.

Observando a figura que retrata o Uso da Terra do Território de Itapetinga (Figura 49), é possível verificar que as maiores áreas estão ocupadas por pastagens; nota-se também que as áreas constituídas pela vegetação natural não apresentam a continuidade necessária para formar os corredores de vegetação (corredores ecológicos) que possibilitariam abrigo, deslocamento e conseqüentemente a proteção da fauna nativa. Desperta a atenção o fato dos cursos d'água encontrarem-se praticamente destituídos da mata ciliar, é o caso dos Rios Pardo, Catolé, Colônia, Rio do Meio e Rio Gongogi, que podem ser visualizados com mais detalhes no referida figura.

O que torna mais grave a retirada da vegetação nativa e que ela incide sobre as áreas de proteção permanente, tais como as nascentes, grotões, margens de rios e áreas de alta declividade. A figura a seguir, registra a modificação da vegetação natural no município de Itapetinga mostrando o Rio Catolé sem a sua mata ciliar.

**Figura 50** - Br. 415 Itapetinga – Ilhéus



**Fonte:** Cardoso, 2010.

Retomando as conseqüências sobre a biodiversidade, as perdas de materiais com potencial de consumo devem ser estendidas aos usos destas plantas por todas as espécies, pois, se da espécie extinta depende um inimigo natural de espécies que podem tornar-se o que, limitadamente, denomina-se de praga, isto terá conseqüências sobre a segurança alimentar das localidades. No caso de Itapetinga, insetos, da ordem homóptera, conhecidos como cigarrinhas das pastagens, interferem no rendimento dos pastos e, conseqüentemente, na capacidade de suporte dos mesmos. Esta redução da eficiência do uso da terra resulta em

ampliação de novas áreas para cultivo, aumentando a exposição do solo à perdas decorrentes desta exposição.

Em nível de Brasil, de acordo com divulgação do Ministério do Meio Ambiente, a relação de plantas ameaçadas de extinção, em 2009, apresentava 472 espécies. A Mata Atlântica é o Bioma mais ameaçado, com 276 espécies, seguido do Cerrado com 131 e Caatinga, com 46 espécies. Todos estes biomas estão presentes no Estado da Bahia, que é o 3º Estado em maior número de espécies ameaçadas. A Mata Atlântica é o Bioma predominante nos municípios do Território de Identidade de Itapetinga.

Em que pese serem significativos estes números não dão conta da realidade, isto porque, no período de lançamento da referida lista, um grupo de especialistas indicava que o número de espécies ameaçadas de extinção, no Brasil, era de 1.472 espécies<sup>14</sup>.

Um dos impactos mais drásticos está associado aos recursos hídricos, pois, com o desmatamento, a quantidade de água que deixa de infiltrar é considerável e tem consequências graves a curto, médio e longo prazo. O desmatamento aumenta ainda a evapotranspiração, devido à maior incidência dos ventos no solo e nos cultivos.

Os recursos hídricos constituem uma das riquezas naturais mais expressivas deste Território, os quais, se devidamente aproveitados, podem possibilitar a sustentabilidade dos municípios.

Dentre os treze municípios do Território 8, Iguai tem destaque pela sua bacia hidrográfica, e o significado do próprio nome, em Tupi-Guarani, quer dizer “fonte de água”, expressando a abundância de rios e nascentes com a manifestação das cascatas e cachoeiras. Associado a abundância de água, o relevo vem a privilegiar o cenário, indicando potencial para o turismo rural. Com atividades produtivas centradas na pecuária de leite, na cafeicultura e a na cacauicultura, Iguai é mais um dos municípios brasileiro com potencialidades para o agir local, com o olhar global.

Também com o nome de herança indígena, Itororó ou “pequena cachoeira”, apresenta belos cenários rurais que podem passar despercebidos frente às áreas onde predomina a pecuária extensiva de dupla função (corte e leite), mas quando se busca o olhar contemplativo, desvendam paisagens de salutar expressão. Este município, devido a variação climática dentro do seu território, com de incidência de áreas com maiores precipitações,

---

<sup>14</sup> SANTOS, Isabela. Flora Brasileira é Pouco Conhecida e Bastante Ameaçada de Extinção. Publicado em 02 de Julho de 2009. Disponível em: <<http://www.conservation.org.br/noticias/noticia>>. Acesso em 15 de maio de 2010.

frente a média de 804 mm/ano, apresenta a maior área cultivada com cacau no Território de Itapetinga e também cultivos de batata-doce, milho, feijão, café e cana-de-açúcar. Sua estrutura fundiária, conforme a Tabela 3 justifica esta diversidade. A feira livre deste município é uma amostra deste patrimônio genético, ainda encontrado em Itororó.

**Figura 51** - Andu, Mangalô e Feijão Fradinho. Itororó, BA



Fonte: Cardoso, 2011.

Como slogan de produzir a “melhor carne de sol do Estado da Bahia”, o município investe nas festas juninas, com o já conhecido FESTSOL, uma Festa de Camisa, que atrai o público para o lazer e a gastronomia da carne de sol.

O município de Caatiba ou “lugar de muita mata”, tem o seu nome também de origem indígena, o Tupi, onde *caa*, significa mata; e *tyba*, abundância. Com o relevo que pode chegar ao fortemente ondulado, altitudes em torno de 1000 metros, e uma agricultura mais diversificada, devido a parcela de agricultores familiares, o cultivo de café, banana, mandioca, milho, feijão e cacau, criação de abelhas (ainda incipiente) e pecuária bovina, com produção de leite e carne, podem dar suporte para um interessante programa de turismo rural, haja vista as exuberantes paisagens.

Entretanto, o que antes era representado por floresta, vem sendo substituído, década à década por pastagens e o consequente desgaste do solo, associado à processos intensos de erosão em algumas áreas. Os registros a seguir mostram estas modificações, onde áreas de acentuado declive sofrem os efeitos do desmatamento e da falta de práticas conservacionistas, além do não respeito as indicações do Código Florestal Brasileiro.

**Figura 52** - Mata Atlântica substituída por *Brachiaria sp.* Caatiba, BA



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2012.

**Figura 53** - Processo erosivo em pastagem de alta declividade, Caatiba, BA



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2012.

Itarantim, é outro dos municípios deste Território de Identidade, também privilegiado com a presença de águas naturais, grutas e rochas aflorando, característica esta que lhe dá o nome: *Ita = pedra*, na língua *tupi*. Com a presença da agricultura familiar, produção artesanal de derivados da mandioca, de aguardente de cana de açúcar, produção e beneficiamento de leite, somado a expressiva paisagem rural, este município, além do cumprimento das leis que

asseguram o direito à alimentação e os direitos sociais constitucionais, precisa de administrações que valorizem e preservem seus espaços.

Potiraguá, que em tupi-guarani significa “*lagoa das flores*”, apresenta cenário rural atrativo sofrendo, entretanto, o impacto da pecuária bovina extensiva e do desmatamento para implantação de pastagens. É o segundo município em concentração fundiária no Território de Identidade 8, o que contribui para situá-lo na 326ª/415 posição quanto ao Índice de Desenvolvimento Social (IDS). A área média de 288,05 ha/estabelecimento agropecuário, só perde para Itapetinga com 309,71ha/por estabelecimento, situando-se muito acima da área média de 78,48 ha e de 36,12 ha/ estabelecimento, para o Território de Identidade 8 e para o Estado da Bahia, respectivamente.

Isto exige de seus munícipes, através dos representantes constituídos pelo voto, políticas públicas para melhoria dos índices sociais do município e ações nas áreas ambientais e na diversificação da economia.

Itapetinga, ou terra das “*pedras brancas*”, como nome indica, faz referência aos afloramentos de quartzo, em meio as áreas atualmente cultivadas com pastagens, mas que à cada espaço de tempo vem sendo triturados e retirados do campo para enfeitarem projetos de jardinagem. Para quem admirava estes afloramentos que deram nome ao município, sente a paisagem se modificar para satisfazer projetos pessoais, tal como ocorreu com a grande utilização da madeira em construções urbanas que fugiam de qualquer ideal de sustentabilidades na ocupação do solo urbano, dado o tamanho das residências, com amplas áreas externas em alguns bairros de classe alta.

O percentual da população rural nos municípios do Território apresenta grandes variações, situando-se entre 3,4%, em Itapetinga, município com alta concentração da terra e economia do setor primário fundamentada na pecuária extensiva, até 45,9% em Caatiba, com áreas médias de 29,43 ha/estabelecimento e Iguai, onde 49,4% da população residia no campo, em 2007 e a área média dos estabelecimentos agropecuários era de 25,93 há (IBGE, 2008).





**Tabela 10** - Número de Estabelecimentos Agropecuários nos Municípios do Território de Itapetinga, no Território e no Estado da Bahia, Área Ocupada pelos Estabelecimentos, Área Média dos Estabelecimentos, Rebanho de Bovinos, Caprinos, Ovinos, nº de cabeças de aves e galinhas e produção de leite. 2007\*.

| Município             | Nº de Estabelecimentos Agropecuários | Área dos Estabelecimentos (ha) | Área Média em ha | Nº Cabeças           |                  |                  |                  |                   |                | Leite (1000 litros)       |
|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------------|------------------|----------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|----------------|---------------------------|
|                       |                                      |                                |                  | Bovinos <sup>2</sup> | Caprinos         | Ovinos           | Suínos           | Aves <sup>1</sup> |                |                           |
| Caatiba               | 906                                  | 26.668                         | 29,43            | 44.986               | 2.616            | 7.421            | 2.053            | 12.064            | 10.241         | 1.496                     |
| Firmino Alves         | 158                                  | 17.586                         | 111,30           | 16.104               | 172              | 710              | 683              | 13.128            | 11.140         | 2.285                     |
| Ibicuí                | 1.054                                | 90.501                         | 85,86            | 115.035              | 120              | 675              | 2.459            | 14.696            | 12.759         | 598                       |
| Iguaí                 | 2.084                                | 54.045                         | 25,93            | 42.906               | 270              | 369              | 3.658            | 64.701            | 39.409         | 2.625                     |
| Itambé                | 1.233                                | 95.703                         | 77,62            | 123.721              | 659              | 2.035            | 7.949            | 7.836             | 5.223          | 17.012                    |
| Itapetinga            | 312                                  | 96.631                         | 309,71           | 143.151              | 335              | 2.871            | 521              | 3.410             | 2.296          | 3.816                     |
| Itarantim             | 789                                  | 117.991                        | 149,54           | 140.345              | 221              | 3.012            | 400              | 13.121            | 7.068          | 3.086                     |
| Itororó               | 607                                  | 32.304                         | 53,22            | 23.342               | 401              | 1.116            | 2.507            | 19.612            | 16.102         | 1.262                     |
| Macarani              | 576                                  | 98.854                         | 171,62           | 105.828              | 181              | 1.802            | 2.398            | 4.126             | 9.962          | 2.486                     |
| Maiquinique           | 319                                  | 37.336                         | 117,04           | 51.926               | 256              | 1.322            | 3.233            | 9.428             | 6.412          | 1.213                     |
| Nova Canaã            | 1.969                                | 77.706                         | 39,46            | 52.094               | 424              | 671              | 3.759            | 41.607            | 14.229         | 4.371                     |
| Potiraguá             | 225                                  | 64.812                         | 288,05           | 74.887               | 707              | 2.180            | 907              | 3.360             | 1.608          | 3.728                     |
| Santa Cruz da Vitória | 197                                  | 8.321                          | 42,24            | 34.010               | 220              | 869              | 688              | 12.841            | 6.876          | 2.069                     |
| <b>Território</b>     | <b>10.429</b>                        | <b>818.458</b>                 | <b>78,48</b>     | <b>968.335</b>       | <b>6.582</b>     | <b>25.053</b>    | <b>31.215</b>    | <b>219.930</b>    | <b>143.325</b> | <b>46.047</b>             |
| <b>Estado</b>         | <b>765.498</b>                       | <b>27.650.775</b>              | <b>36.121</b>    | <b>10.979.229</b>    | <b>4.225.762</b> | <b>3.334.693</b> | <b>2.020.334</b> | <b>29.307.992</b> | <b>--</b>      | <b>35.619<sup>3</sup></b> |

**Fonte:** IBGE Cidades. Produção Agropecuária 2008. Acesso em 24/11/2009.

1. Galos, frangas, frangos e pintos;

2. Optou-se por utilizar os dados do Censo Agropecuário – IBGE 2006, conforme estamos utilizando em outras secções deste estudo;

3. Valores de 2006 - Dados Projetados 2007–SEA

**Tabela 11** - Produto Agrícola por Município, Território e Estado, Área Colhida em hectares e Produção em Toneladas, Ano 2006/2007

| Produto                    | Batata Doce |         | Banana        |                  | Cacau          |               | Cana-de-açúcar |                  | Café           |                | Coco          |                |
|----------------------------|-------------|---------|---------------|------------------|----------------|---------------|----------------|------------------|----------------|----------------|---------------|----------------|
|                            | Municípios  | Área ha | Prod. t       | Área ha          | Prod. t        | Área Há       | Prod. t        | Área ha          | Prod. t        | Área ha        | Prod. t       | Área ha        |
| Caatiba                    | --          | --      | 43            | 258              | 997            | 346           | 352            | 16.896           | 130            | 76             | --            | --             |
| Firmino Alves              | 07          | 84      | 15            | 91               | 1.531          | 563           | 18             | 846              | --             | --             | --            | --             |
| Ibicuí                     | --          | --      | 100           | 1.800            | 1.515          | 487           | 288            | 17.280           | 38             | 12             | --            | --             |
| Iguaí                      | --          | --      | 300           | 5.400            | 2.570          | 926           | 900            | 52.800           | 192            | 58             | --            | --             |
| Itambé                     | --          | --      | 200           | 4.000            | 2.628          | 930           | 400            | 24.000           | 300            | 180            | --            | --             |
| Itapetinga                 | --          | --      | 05            | 25               | 10             | 03            | 28             | 1.316            | --             | --             | --            | --             |
| Itarantim                  | --          | --      | 08            | 42               | --             | --            | 624            | 29.328           | --             | --             | --            | --             |
| Itororó                    | 28          | 336     | 52            | 350              | 5.553          | 1.972         | 78             | 3.744            | 40             | 28             | 09            | 16             |
| Macarani                   | --          | --      | 04            | 24               | --             | --            | 121            | 5.808            | 45             | 26             | 03            | 09             |
| Maiquinique                | --          | --      | 06            | 30               | --             | --            | 33             | 1.584            | --             | --             | --            | --             |
| Nova Canaã                 | --          | --      | 200           | 3.800            | 347            | 128           | 96             | 5.760            | 380            | 109            | --            | --             |
| Potiraguá                  | --          | --      | 48            | 34               | 1.075          | 255           | 14             | 658              | --             | --             | 03            | 09             |
| Santa Cruz da Vitória      | --          | --      | --            | --               | 740            | 171           | 18             | 756              | --             | --             | --            | --             |
| <b>Total do Território</b> | --          | --      | <b>936</b>    | <b>15.794</b>    | <b>16.185</b>  | <b>5.781</b>  | <b>2.950</b>   | <b>160.776</b>   | <b>1.109</b>   | <b>489</b>     | <b>157</b>    | <b>34</b>      |
| <b>Total do Estado</b>     | --          | --      | <b>80.798</b> | <b>1.182.941</b> | <b>539.946</b> | <b>48.703</b> | <b>104.251</b> | <b>6.150.367</b> | <b>140.704</b> | <b>149.800</b> | <b>81.522</b> | <b>628.376</b> |

Fonte: SEAGR I - Secretaria da Agricultura do Estado da Bahia. [www.seagri.gov.ba](http://www.seagri.gov.ba). Acesso em 3/3/2010.

**Continuação da Tabela 11** - Produto Agrícola por Município, Território e Estado, Área Colhida em hectares e Produção em Toneladas, Ano 2006/2007

| Produto<br>Municípios        | Laranja       |                | Mandioca       |                  | Feijão         |                | Milho          |                  | Tomate       |                |
|------------------------------|---------------|----------------|----------------|------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|--------------|----------------|
|                              | Área<br>ha    | Prod.<br>T     | Área<br>há     | Prod.<br>T       | Área<br>ha     | Prod.<br>t     | Área<br>ha     | Prod.<br>t       | Área<br>ha   | Prod.<br>t     |
| <b>Caatiba</b>               | 39            | 390            | 165            | 1.980            | 100            | 90             | 35             | 63               | --           | --             |
| <b>Firmino Alves</b>         | --            | --             | 86             | 1.032            | 28             | 13             | --             | --               | --           | --             |
| <b>Ibicuí</b>                |               |                | 162            | 2.187            | 132            | 79             | 165            | 149              | 4            | 80             |
| <b>Iguaí</b>                 | --            | --             | 486            | 6.561            | 194            | 116            | 227            | 204              | 3            | 60             |
| <b>Itambé</b>                | --            | --             | 60             | 600              | 200            | 180            | 100            | 180              | --           | --             |
| <b>Itapetinga</b>            | --            | --             | 10             | 120              | 30             | 27             | 10             | 18               | --           | --             |
| <b>Itarantim</b>             | 15            | 96             | 80             | 960              | 10             | 06             | 10             | 18               | 1            | 25             |
| <b>Itororó</b>               | 36            | 288            | 151            | 1.812            | 30             | 27             | 76             | 91               | --           | --             |
| <b>Macarani</b>              | 45            | --             | 86             | 1.118            | 30             | 11             | 10             | 18               |              |                |
| <b>Maiquinique</b>           | --            | --             | 72             | 864              | 11             | 11             | 10             | 18               | --           | --             |
| <b>Nova Canaã</b>            | --            | --             | 358            | 4.833            | 199            | 119            | 217            | 130              | 6            | 120            |
| <b>Potiraguá</b>             | --            | --             | 56             | 672              | 15             | 14             | 62             | 71               | --           | --             |
| <b>Santa Cruz da Vitória</b> | --            | --             | 120            | 1.560            | 12             | 07             | 09             | 10               | --           | --             |
| <b>Total do Território</b>   | <b>87</b>     | <b>774</b>     | <b>1.892</b>   | <b>24.299</b>    | <b>316</b>     | <b>221</b>     | <b>931</b>     | <b>970</b>       | <b>14</b>    | <b>285</b>     |
| <b>Total do Estado</b>       | <b>53.500</b> | <b>916.521</b> | <b>344.672</b> | <b>4.393.997</b> | <b>638.080</b> | <b>358.887</b> | <b>721.215</b> | <b>1.124.206</b> | <b>6.212</b> | <b>250.986</b> |

Fonte: SEAGRI. Disponível em: [www.seagri.gov.ba](http://www.seagri.gov.ba). Acesso em 3 de março de 2010.

Observando a tabela 11, acima, pode-se constatar a continuidade da predominância da bovinocultura haja vista a ausência ou incipiente presença da agricultura, repetindo as constatações de BRANDÃO (1982), ao analisar, no início da década de 80, os 30 anos de emancipação do município:

a realidade é deprimente: Itapetinga compra fora tudo o que come, sua agricultura está muito longe de ser uma atividade de subsistência. O principal produto agrícola de Itapetinga – a mandioca – representa 2 centésimos da produção baiana. A monocultura bovina é responsável direta pela dependência extremada de Itapetinga aos centros produtores de grãos e hortigranjeiros (BRANDÃO, 1982, p.31).

Se nos anos 80, Itapetinga ainda produzia 459 toneladas de mandioca, conforme evidenciou o referido autor, em 2006, a produção representava apenas 26% daquele volume, seja 120 toneladas.

O milho, outra cultura nativa do continente americano, fundamental à segurança alimentar e ao patrimônio cultural da região, através dos tradicionais pratos como pamonha, canjica, mugunzá e cuscuz, também teve sua produção reduzida de 20 para 18 toneladas neste período. Tanto no caso da mandioca quanto do milho a área cultivada, em 2006, foi de apenas 10 ha em cada cultura. Situação um pouco melhor para cultura do feijão, com uma produção de 27 toneladas. O milho foi uma das culturas que teve seu consumo reduzido, no Brasil, em função do aumento das importações de trigo, o que representou a substituição de um alimento nutritivo, de origem local, cultivado pelos agricultores familiares, fundamental para alimentação humana e animal que perde espaço para um cereal introduzido.

No caso do feijão, a área de 30 ha cultivada em 2006 ilustra o quanto uma cultura apreciada na mesa dos habitantes desta região mesmo diante da monocultura bovina, suas sementes são mantidas e cultivadas em todos os interstícios de pastagens, a exemplo da agricultura peri urbana e no caso dos trabalhadores das fazendas, quando o proprietário permite o cultivo.

Com uma feira diversificada em produtos agrícolas, em Itapetinga seus feirantes quase em sua totalidade são intermediários, constituindo parcela do setor informal do município. As mercadorias (frutas, hortaliças, condimentos, grãos, biscoitos, derivados da mandioca, entre outros produtos) são adquiridas em Vitória da Conquista, localizada a 100 km de Itapetinga, com uma agricultura diversificada e constituindo polo comercial dos municípios da Região Econômica do Sudoeste.

Consideramos positivo o fato de a feira ser abundante em produtos tropicais, especialmente frutas e verduras que valorizam a economia regional e a manutenção da

identidade cultural do Nordeste, onde a Feira Livre é o espaço de trabalho, de encontros, de lazer, de alimentação e de manifestação de uma cultura singular, única pela sua diversidade. Embora este traço seja mais expressivo nas cidades onde a feira é o resultado dos produtores locais, esta realidade ainda é usufruída e mantida pela população local que têm o hábito de “*fazer a feira*”, seja, comprar suas hortaliças, tubérculos, condimentos, alguns grãos, biscoitos, farinha de mandioca e outros derivados na feira semanal (“*sábado, é dia de feira*”, portanto difícil assumir outros compromissos).

Embora quase a totalidade dos itens venha de mercados vizinhos, à exemplo de Vitória da Conquista, existe uma economia subliminar que aponta e é esta economia informal que garante parte da segurança alimentar de inúmeras famílias, as quais buscam garantir sua subsistência, seja como pequenos produtores, através de terrenos nos bairros periféricos, ou como beneficiadores de alimentos que lançam mão desta possibilidade de garantir renda familiar. Neste ramo, estão os produtos elaborados à partir dos derivados da mandioca que mesmo sendo adquirida fora, são beneficiados em Itapetinga e comercializados na feira, em lanchonetes ou por encomenda: chimango, biscoito avoador, biscoito de goma, beiju de goma (da goma fresca ou seca), beiju de massa, tapioca, puba fresca ou seca (massa fermentada e lavada de mandioca), bolo de aipim, cuscuz de tapioca com coco e mingau de tapioca.

**Tabela 13** - Produção das Principais Culturas Agrícolas no Território de Itapetinga, nos anos de 1990, 2000 e 2010

| <b>Município</b>       | <b>Cultura</b>            | <b>Ano</b> | <b>Área Plantada<br/>(ha)</b> | <b>Área Colhida<br/>(ha)</b> | <b>Quantidade<br/>Produzida</b> | <b>Unidade [t71]</b> |
|------------------------|---------------------------|------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------|
| <b>Caatiba</b>         | <b>Banana</b>             | 1990       | 90                            | 90                           | 165                             | 1000 Cachos          |
|                        |                           | 2000       | 250                           | 250                          | 250                             | 1000 Cachos          |
|                        |                           | 2010       | 40                            | 40                           | 260                             | T                    |
|                        | <b>Cacau (em amêndoa)</b> | 1990       | 336                           | 336                          | 118                             | T                    |
|                        |                           | 2000       | 1171                          | 1171                         | 351                             | T                    |
|                        |                           | 2010       | 957                           | 957                          | 253                             | T                    |
|                        | <b>Café (em côco)</b>     | 1990       | 54                            | 54                           | 27                              | T                    |
|                        |                           | 2000       | 320                           | 320                          | 288                             | T                    |
|                        |                           | 2010       | 130                           | 130                          | 78                              | T                    |
|                        | <b>Cana-de-açúcar</b>     | 1990       | 140                           | 140                          | 2828                            | T                    |
|                        |                           | 2000       | 150                           | 150                          | 12000                           | T                    |
|                        |                           | 2010       | 180                           | 180                          | 6300                            | T                    |
|                        | <b>Feijão (em grão)</b>   | 1990       | 939                           | 939                          | 385                             | T                    |
|                        |                           | 2000       | 550                           | 550                          | 330                             | T                    |
|                        |                           | 2010       | 82                            | 82                           | 52                              | T                    |
|                        | <b>Mandioca</b>           | 1990       | 1945                          | 1945                         | 18854                           | T                    |
|                        |                           | 2000       | 700                           | 700                          | 10500                           | T                    |
|                        |                           | 2010       | 120                           | 120                          | 1440                            | T                    |
| <b>Milho (em grão)</b> | 1990                      | 929        | 929                           | 422                          | T                               |                      |
|                        | 2000                      | 500        | 500                           | 450                          | T                               |                      |
|                        | 2010                      | 31         | 31                            | 31                           | T                               |                      |
| <b>Firmino Alves</b>   | <b>Banana</b>             | 1990       | 17                            | 17                           | 30                              | 1000 Cachos          |
|                        |                           | 2000       | 14                            | 14                           | 13                              | 1000 Cachos          |
|                        |                           | 2010       | 10                            | 10                           | 70                              | T                    |
|                        | <b>Batata – doce</b>      | 1990       | 13                            | 13                           | 156                             | T                    |
|                        |                           | 2000       | 9                             | 9                            | 97                              | T                    |

|               |                           |      |      |      |       |             |
|---------------|---------------------------|------|------|------|-------|-------------|
|               | <b>Cacau (em amêndoa)</b> | 1990 | 1481 | 1481 | 518   | T           |
|               |                           | 2000 | 1530 | 1530 | 434   | T           |
|               |                           | 2010 | 1185 | 1185 | 322   | T           |
|               | <b>Café (em côco)</b>     | 1990 | 1003 | 1003 | 501   | T           |
|               |                           | 2000 | 995  | 995  | 706   | T           |
|               | <b>Cana-de-açúcar</b>     | 1990 | 11   | 11   | 220   | T           |
|               |                           | 2000 | 11   | 11   | 523   | T           |
|               |                           | 2010 | 20   | 20   | 900   | T           |
|               | <b>Feijão (em grão)</b>   | 1990 | 52   | 52   | 18    | T           |
|               |                           | 2000 | 28   | 28   | 11    | T           |
|               |                           | 2010 | 28   | 28   | 17    | T           |
|               | <b>Mandioca</b>           | 1990 | 250  | 250  | 2250  | T           |
|               |                           | 2000 | 158  | 158  | 1849  | T           |
|               |                           | 2010 | 75   | 75   | 900   | T           |
|               | <b>Milho (em grão)</b>    | 1990 | 28   | 28   | 12    | T           |
| 2000          |                           | 8    | 8    | 2    | T     |             |
| <b>Ibicuí</b> | <b>Banana</b>             | 1990 | 700  | 700  | 924   | 1000 Cachos |
|               |                           | 2000 | 50   | 50   | 60    | 1000 Cachos |
|               |                           | 2010 | 100  | 100  | 1200  | T           |
|               | <b>Batata – doce</b>      | 1990 | 150  | 150  | 1500  | T           |
|               | <b>Cacau (em amêndoa)</b> | 1990 | 1400 | 1400 | 840   | T           |
|               |                           | 2000 | 2938 | 2938 | 806   | T           |
|               |                           | 2010 | 1500 | 1500 | 495   | T           |
|               | <b>Café (em côco)</b>     | 1990 | 200  | 200  | 200   | T           |
|               |                           | 2000 | 25   | 25   | 15    | T           |
|               |                           | 2010 | 30   | 30   | 9     | T           |
|               | <b>Cana-de-açúcar</b>     | 1990 | 100  | 100  | 3000  | T           |
|               |                           | 2000 | 300  | 300  | 18000 | T           |
|               |                           | 2010 | 120  | 120  | 2400  | T           |
|               |                           | 1990 | 250  | 250  | 150   | T           |
|               |                           | 2000 | 240  | 240  | 144   | T           |



|              |                           |      |      |      |       |             |
|--------------|---------------------------|------|------|------|-------|-------------|
|              | <b>Feijão (em grão)</b>   | 2010 | 200  | 50   | 6     | T           |
|              | <b>Mandioca</b>           | 1990 | 1500 | 1500 | 22500 | T           |
|              |                           | 2000 | 250  | 250  | 3250  | T           |
|              |                           | 2010 | 80   | 80   | 800   | T           |
|              | <b>Milho (em grão)</b>    | 1990 | 600  | 600  | 450   | T           |
|              |                           | 2000 | 100  | 100  | 60    | T           |
|              |                           | 2010 | 100  | 50   | 6     | T           |
| <b>Iguaí</b> | <b>Banana</b>             | 1990 | 950  | 950  | 1254  | 1000 Cachos |
|              |                           | 2000 | 150  | 150  | 180   | 1000 Cachos |
|              |                           | 2010 | 300  | 300  | 4500  | T           |
|              | <b>Batata – doce</b>      | 1990 | 130  | 130  | 1300  | T           |
|              | <b>Cacau (em amêndoa)</b> | 1990 | 1800 | 1800 | 1080  | T           |
|              |                           | 2000 | 2360 | 2360 | 690   | T           |
|              |                           | 2010 | 2400 | 2400 | 912   | T           |
|              | <b>Café (em côco)</b>     | 1990 | 300  | 300  | 300   | T           |
|              |                           | 2000 | 100  | 100  | 60    | T           |
|              |                           | 2010 | 200  | 200  | 50    | T           |
|              | <b>Cana-de-açúcar</b>     | 1990 | 100  | 100  | 3000  | T           |
|              |                           | 2000 | 600  | 600  | 36000 | T           |
|              |                           | 2010 | 360  | 360  | 7200  | T           |
|              | <b>Feijão (em grão)</b>   | 1990 | 250  | 250  | 150   | T           |
|              |                           | 2000 | 250  | 250  | 150   | T           |
|              |                           | 2010 | 200  | 100  | 32    | T           |
|              | <b>Mandioca</b>           | 1990 | 2000 | 2000 | 30000 | T           |
|              |                           | 2000 | 500  | 500  | 6000  | T           |
|              |                           | 2010 | 250  | 250  | 3000  | T           |
|              | <b>Milho (em grão)</b>    | 1990 | 1000 | 1000 | 750   | T           |
| 2000         |                           | 150  | 150  | 90   | T     |             |
|              | <b>Banana</b>             | 1990 | 79   | 79   | 71    | 1000 Cachos |
|              |                           | 2000 | 815  | 815  | 652   | 1000 Cachos |

|                        |                           |      |      |      |       |             |
|------------------------|---------------------------|------|------|------|-------|-------------|
| <b>Itambé</b>          |                           | 2010 | 120  | 120  | 2400  | T           |
|                        | <b>Cacau (em amêndoa)</b> | 1990 | 1267 | 1267 | 634   | T           |
|                        |                           | 2000 | 2619 | 2619 | 786   | T           |
|                        |                           | 2010 | 2397 | 2397 | 922   | T           |
|                        | <b>Café (em côco)</b>     | 1990 | 1282 | 1282 | 1282  | T           |
|                        |                           | 2000 | 200  | 200  | 240   | T           |
|                        |                           | 2010 | 400  | 400  | 240   | T           |
|                        | <b>Cana-de-açúcar</b>     | 2000 | 50   | 50   | 1900  | T           |
|                        |                           | 2010 | 240  | 240  | 14400 | T           |
|                        | <b>Feijão (em grão)</b>   | 1990 | 250  | 250  | 168   | T           |
|                        |                           | 2000 | 100  | 100  | 60    | T           |
|                        |                           | 2010 | 200  | 200  | 20    | T           |
| <b>Mandioca</b>        | 1990                      | 110  | 110  | 1513 | T     |             |
|                        | 2000                      | 200  | 200  | 3000 | T     |             |
|                        | 2010                      | 50   | 50   | 600  | T     |             |
| <b>Milho (em grão)</b> | 2010                      | 100  | 100  | 10   | T     |             |
| <b>Itapetinga</b>      | <b>Banana</b>             | 1990 | 4    | 4    | 8     | 1000 Cachos |
|                        |                           | 2000 | 5    | 5    | 4     | 1000 Cachos |
|                        |                           | 2010 | 5    | 5    | 40    | T           |
|                        | <b>Cacau (em amêndoa)</b> | 1990 | 108  | 108  | 32    | T           |
|                        |                           | 2010 | 10   | 10   | 3     | T           |
|                        | <b>Cana-de-açúcar</b>     | 1990 | 2    | 2    | 40    | T           |
|                        |                           | 2000 | 50   | 50   | 3000  | T           |
|                        |                           | 2010 | 30   | 30   | 1350  | T           |
|                        | <b>Feijão (em grão)</b>   | 1990 | 3    | 3    | 1     | T           |
|                        |                           | 2000 | 10   | 10   | 6     | T           |
|                        |                           | 2010 | 30   | 30   | 18    | T           |
|                        | <b>Mandioca</b>           | 1990 | 60   | 60   | 552   | T           |
|                        |                           | 2000 | 60   | 60   | 900   | T           |
| 2010                   |                           | 10   | 10   | 120  | T     |             |
| <b>Milho (em grão)</b> | 1990                      | 3    | 3    | 1    | T     |             |

|                       |                           |      |      |      |       |             |
|-----------------------|---------------------------|------|------|------|-------|-------------|
|                       |                           | 2000 | 10   | 10   | 9     | T           |
|                       |                           | 2010 | 10   | 10   | 10    | T           |
| <b>Itarantim</b>      | <b>Banana</b>             | 1990 | 12   | 12   | 24    | 1000 Cachos |
|                       |                           | 2000 | 3    | 3    | 3     | 1000 Cachos |
|                       |                           | 2010 | 7    | 7    | 42    | T           |
|                       | <b>Cana-de-açúcar</b>     | 1990 | 602  | 602  | 12441 | T           |
|                       |                           | 2000 | 800  | 800  | 64000 | T           |
|                       |                           | 2010 | 200  | 200  | 7000  | T           |
|                       | <b>Feijão (em grão)</b>   | 1990 | 70   | 70   | 28    | T           |
|                       |                           | 2000 | 70   | 70   | 42    | T           |
|                       |                           | 2010 | 20   | 20   | 12    | T           |
|                       | <b>Mandioca</b>           | 1990 | 220  | 220  | 1980  | T           |
|                       |                           | 2000 | 80   | 80   | 960   | T           |
|                       |                           | 2010 | 85   | 85   | 1020  | T           |
|                       | <b>Milho (em grão)</b>    | 1990 | 17   | 17   | 7     | T           |
|                       |                           | 2000 | 70   | 70   | 70    | T           |
|                       |                           | 2010 | 10   | 10   | 10    | T           |
| <b>Itororó</b>        | <b>Banana</b>             | 1990 | 23   | 23   | 46    | 1000 Cachos |
|                       |                           | 2000 | 100  | 100  | 100   | 1000 Cachos |
|                       |                           | 2010 | 48   | 48   | 336   | T           |
|                       | <b>Batata – doce</b>      | 1990 | 14   | 14   | 154   | T           |
|                       |                           | 2000 | 15   | 15   | 179   | T           |
|                       | <b>Cacau (em amêndoa)</b> | 1990 | 3905 | 3905 | 1372  | T           |
|                       |                           | 2000 | 5548 | 5548 | 1664  | T           |
|                       |                           | 2010 | 5185 | 5185 | 1406  | T           |
|                       | <b>Café (em côco)</b>     | 1990 | 84   | 84   | 42    | T           |
|                       |                           | 2000 | 100  | 100  | 90    | T           |
|                       |                           | 2010 | 40   | 40   | 24    | T           |
| <b>Cana-de-açúcar</b> | 1990                      | 90   | 90   | 1800 | T     |             |
|                       | 2000                      | 100  | 100  | 8000 | T     |             |

|                 |                         |      |     |     |      |             |
|-----------------|-------------------------|------|-----|-----|------|-------------|
|                 |                         | 2010 | 10  | 10  | 350  | T           |
|                 | <b>Feijão (em grão)</b> | 1990 | 35  | 35  | 14   | T           |
|                 |                         | 2000 | 30  | 30  | 18   | T           |
|                 |                         | 2010 | 30  | 30  | 18   | T           |
|                 | <b>Mandioca</b>         | 1990 | 370 | 370 | 3404 | T           |
|                 |                         | 2000 | 300 | 300 | 4500 | T           |
|                 |                         | 2010 | 120 | 120 | 1440 | T           |
|                 | <b>Milho (em grão)</b>  | 1990 | 40  | 40  | 18   | T           |
|                 |                         | 2000 | 20  | 20  | 18   | T           |
|                 |                         | 2010 | 80  | 80  | 80   | T           |
| <b>Macarani</b> | <b>Banana</b>           | 1990 | 13  | 13  | 25   | 1000 Cachos |
|                 |                         | 2000 | 2   | 2   | 2    | 1000 Cachos |
|                 |                         | 2010 | 4   | 4   | 26   | T           |
|                 | <b>Café (em côco)</b>   | 1990 | 154 | 154 | 76   | T           |
|                 |                         | 2000 | 35  | 35  | 25   | T           |
|                 |                         | 2010 | 40  | 40  | 24   | T           |
|                 | <b>Cana-de-açúcar</b>   | 1990 | 152 | 152 | 3070 | T           |
|                 |                         | 2000 | 100 | 100 | 9000 | T           |
|                 |                         | 2010 | 20  | 20  | 700  | T           |
|                 | <b>Feijão (em grão)</b> | 1990 | 15  | 15  | 6    | T           |
|                 |                         | 2000 | 150 | 150 | 90   | T           |
|                 |                         | 2010 | 30  | 30  | 18   | T           |
|                 | <b>Mandioca</b>         | 1990 | 200 | 200 | 1800 | T           |
|                 |                         | 2000 | 150 | 150 | 1800 | T           |
|                 |                         | 2010 | 175 | 175 | 2100 | T           |
|                 | <b>Milho (em grão)</b>  | 1990 | 22  | 22  | 10   | T           |
|                 |                         | 2000 | 50  | 50  | 38   | T           |
|                 |                         | 2010 | 10  | 10  | 10   | T           |
|                 | <b>Banana</b>           | 1990 | 6   | 6   | 12   | 1000 Cachos |
|                 |                         | 2000 | 2   | 2   | 2    | 1000 Cachos |

|                    |                           |      |      |       |      |             |
|--------------------|---------------------------|------|------|-------|------|-------------|
| <b>Maiquinique</b> |                           | 2010 | 6    | 6     | 39   | T           |
|                    | <b>Cana-de-açúcar</b>     | 1990 | 42   | 42    | 840  | T           |
|                    |                           | 2000 | 40   | 40    | 3600 | T           |
|                    |                           | 2010 | 30   | 30    | 1350 | T           |
|                    | <b>Feijão (em grão)</b>   | 1990 | 8    | 8     | 4    | T           |
|                    |                           | 2000 | 100  | 100   | 60   | T           |
|                    |                           | 2010 | 30   | 30    | 18   | T           |
|                    | <b>Mandioca</b>           | 1990 | 150  | 150   | 1395 | T           |
|                    |                           | 2000 | 100  | 100   | 1200 | T           |
|                    |                           | 2010 | 65   | 65    | 780  | T           |
|                    | <b>Milho (em grão)</b>    | 1990 | 15   | 15    | 6    | T           |
|                    |                           | 2000 | 50   | 50    | 38   | T           |
| 2010               |                           | 10   | 10   | 10    | T    |             |
| <b>Nova Canaã</b>  | <b>Banana</b>             | 1990 | 850  | 850   | 1122 | 1000 Cachos |
|                    |                           | 2000 | 200  | 200   | 240  | 1000 Cachos |
|                    |                           | 2010 | 270  | 270   | 3780 | T           |
|                    | <b>Batata – doce</b>      | 1990 | 120  | 120   | 1200 | T           |
|                    | <b>Cacau (em amêndoa)</b> | 1990 | 1320 | 1320  | 792  | T           |
|                    |                           | 2000 | 680  | 680   | 204  | T           |
|                    |                           | 2010 | 350  | 350   | 112  | T           |
|                    | <b>Café (em côco)</b>     | 1990 | 400  | 400   | 400  | T           |
|                    |                           | 2000 | 300  | 300   | 216  | T           |
|                    |                           | 2010 | 500  | 500   | 140  | T           |
|                    | <b>Cana-de-açúcar</b>     | 1990 | 100  | 100   | 3000 | T           |
|                    |                           | 2000 | 150  | 150   | 9000 | T           |
|                    |                           | 2010 | 50   | 50    | 1000 | T           |
|                    | <b>Feijão (em grão)</b>   | 1990 | 300  | 300   | 180  | T           |
|                    |                           | 2000 | 300  | 300   | 180  | T           |
| 2010               |                           | 300  | 100  | 30    | T    |             |
| <b>Mandioca</b>    | 1990                      | 2000 | 2000 | 30000 | T    |             |
|                    | 2000                      | 300  | 300  | 3900  | T    |             |

|                              |                           |      |      |      |      |             |
|------------------------------|---------------------------|------|------|------|------|-------------|
|                              |                           | 2010 | 170  | 170  | 1700 | T           |
|                              | <b>Milho (em grão)</b>    | 1990 | 1200 | 1200 | 900  | T           |
|                              |                           | 2000 | 200  | 200  | 144  | T           |
|                              |                           | 2010 | 300  | 100  | 60   | T           |
| <b>Potiraguá</b>             | <b>Banana</b>             | 1990 | 16   | 16   | 30   | 1000 Cachos |
|                              |                           | 2000 | 50   | 50   | 50   | 1000 Cachos |
|                              |                           | 2010 | 46   | 46   | 322  | T           |
|                              | <b>Cacau (em amêndoa)</b> | 1990 | 2036 | 2036 | 713  | T           |
|                              |                           | 2000 | 356  | 356  | 80   | T           |
|                              |                           | 2010 | 1072 | 1072 | 252  | T           |
|                              | <b>Cana-de-açúcar</b>     | 1990 | 41   | 41   | 861  | T           |
|                              |                           | 2000 | 26   | 26   | 1238 | T           |
|                              |                           | 2010 | 12   | 12   | 540  | T           |
|                              | <b>Feijão (em grão)</b>   | 1990 | 3    | 3    | 2    | T           |
|                              |                           | 2000 | 35   | 35   | 21   | T           |
|                              |                           | 2010 | 15   | 15   | 9    | T           |
|                              | <b>Mandioca</b>           | 1990 | 110  | 110  | 990  | T           |
|                              |                           | 2000 | 100  | 100  | 1200 | T           |
|                              |                           | 2010 | 45   | 45   | 540  | T           |
|                              | <b>Milho (em grão)</b>    | 1990 | 25   | 25   | 11   | T           |
|                              |                           | 2000 | 50   | 50   | 45   | T           |
|                              |                           | 2010 | 54   | 54   | 54   | T           |
| <b>Santa Cruz da Vitória</b> | <b>Banana</b>             | 1990 | 20   | 20   | 40   | 1000 Cachos |
|                              |                           | 2000 | 2    | 2    | 1    | 1000 Cachos |
|                              |                           | 2010 | 20   | 20   | 140  | T           |
|                              | <b>Batata – doce</b>      | 1990 | 15   | 15   | 193  | T           |
|                              |                           | 2000 | 21   | 21   | 267  | T           |
|                              | <b>Cacau (em amêndoa)</b> | 1990 | 956  | 956  | 335  | T           |

|      |                         |      |      |      |      |   |
|------|-------------------------|------|------|------|------|---|
|      |                         | 2000 | 1024 | 1024 | 242  | T |
|      |                         | 2010 | 716  | 716  | 208  | T |
|      | <b>Café (em côco)</b>   | 1990 | 53   | 53   | 26   | T |
|      |                         | 2000 | 3    | 3    | 2    | T |
|      | <b>Cana-de-açúcar</b>   | 1990 | 20   | 20   | 400  | T |
|      |                         | 2000 | 18   | 18   | 464  | T |
|      |                         | 2010 | 15   | 15   | 675  | T |
|      | <b>Feijão (em grão)</b> | 1990 | 25   | 25   | 12   | T |
|      |                         | 2000 | 3    | 3    | 2    | T |
|      |                         | 2010 | 12   | 12   | 7    | T |
|      | <b>Mandioca</b>         | 1990 | 195  | 195  | 1775 | T |
|      |                         | 2000 | 21   | 21   | 231  | T |
|      |                         | 2010 | 100  | 100  | 1200 | T |
|      | <b>Milho (em grão)</b>  | 1990 | 15   | 15   | 7    | T |
|      |                         | 2000 | 13   | 13   | 8    | T |
| 2010 |                         | 9    | 9    | 9    | T    |   |

Fonte: SEI, 2012.

Ao observar-se que os hábitos alimentares mudaram e que esta modificação ocorre no sentido da ocidentalização do padrão alimentar, como abordaram Mintz, 2001; Carneiro, 2005; Menezes e Carneiro, 1997, entre outros autores já citados no decorrer deste trabalho, pode-se constatar as implicações destas mudanças no Território de Itapetinga através da redução da área plantada com as culturas básicas da alimentação familiar como o feijão, a mandioca e o milho, conforme pode ser visualizado na Tabela 13.

O milho, além de sua importância para o consumo sob diversas formas (milho verde cozido, pamonha, mingau, canjiquinha, mugunzá, bolo e broa), seu cultivo representa, nas unidades produtivas, a disponibilidade de um alimento fundamental às criações domésticas, em especial aves e suínos, importantes fontes de proteínas na dieta alimentar das famílias rurais. A criação das valorizadas galinhas caipiras, com boa aceitação no mercado, bem como a produção de ovos, dependem muito da disponibilidade do milho. Considerando que o preço deste grão teve aumento, em decorrência de sua incorporação à produção de biocombustível sua produção a nível local tornou-se ainda mais necessária, para reduzir as entradas externas à unidade produtiva rural.

Pode-se constatar que os municípios do Território 8 com a menor concentração fundiária apresentavam as maiores áreas dos cultivos alimentares, confirmando a referência de que a agricultura familiar é responsável por 70% da produção alimentar no Brasil (MDA, 2012). Mesmo diante desta importância, no caso da cultura do milho, Caatiba, Iguai, Nova Canaã e Santa Cruz da Vitória, com área média de 34,3ha, apresentaram redução na área plantada desta cultura, comparando os anos 1990 e 2010. Esta redução representou 96% em Caatiba; 75% para Nova Canaã; 40% em Santa Cruz da Vitória e, Iguai que apresentou uma redução de 85% comparando os anos de 1990 e 2000 e, que, em 2010, teve sua produção suprimida, conforme a SEI (2012).

A redução não se limitou apenas a área e não foi decorrente de aumentos na produtividade, uma vez que a produção diminuiu proporcionalmente a área. Esta diminuição em produto chegou à 92,6% em Caatiba comparando 1990 e 2010; Nova Canaã, em 2010 produziu apenas 6,7% do milho produzido em 1990.

No caso de Santa Cruz da Vitória, em que pese ter reduzido a área com a cultura do milho, os dados da tabela 13 mostram que ocorreu um ligeiro aumento da produção, o que pode ser explicado pelo aumento na produtividade, fator importante para o melhor uso dos recursos naturais.



Os municípios de Firmino Alves, Itarantim, Macarani, Maiquinique, também apresentaram redução na quantidade de milho produzido, assim como Ibicuí, município que, em 2010, teve a área reduzida à somente 17% da área cultivada em 1990 e a produção limitou-se a menos de (dois) 2%, comparando o decorrer de duas décadas.

Exceções são observadas nos municípios de Itapetinga, Itororó e Potiraguá. Tendo em vista a economia destes municípios ter forte referência na bovinocultura, este aumento na área da cultura do milho sugere o cultivo para uso na alimentação animal, através da silagem, tecnologia indicada para suprir a alimentação de bovinos, em especial na época da escassez do capim.

Com referência a cultura do feijão, dados da tabela 13 indicam redução na área cultivada e na produção em praticamente todo o território, com exceção de Itapetinga, Macarani, Maiquinique e Potiraguá, onde ocorreu ligeiro aumento, embora estes municípios não destacarem-se neste cultivo, sendo áreas pequenas.

A cultura da mandioca foi a mais afetada, tanto na redução da área como na quantidade colhida. Todos os municípios do Território de Itapetinga apresentaram queda na área plantada e na quantidade produzida. Macarani foi o único que teve pequena redução na área cultivada e aumentou ligeiramente a produção, através do aumento da produtividade, de nove para doze toneladas por hectare, comparando os anos de 1990 e 2010.

No caso da batata-doce, outra cultura alimentar nativa do continente americano, os dados estatísticos são limitados expressando o próprio consumo que, por ser reduzido, implica na baixa demanda e, conseqüentemente, na limitação das áreas cultivadas.

**Figura 55** – Variedade de batata-doce de polpa amarela, Território de Identidade de Itapetinga, BA.



Fonte: Arquivo pessoal, 2012.

Conforme os dados da SEI, apresentados na tabela 13, dos treze municípios do Território estudado, apenas em seis deles, ou 46%, constava o cultivo da batata-doce, em 1990: Firmino Alves (13 ha); Ibicuí (150 ha); Iguai (130 ha); Itororó (14 ha); Nova Canaã (120 ha) e Santa Cruz da Vitória (15 ha). Em 2000, três deles continuaram, Firmino Alves (nove ha); Itororó (15 ha) e Santa Cruz da Vitória (21 ha). Ocorreu, portanto, uma redução de 50 % dos municípios e daqueles que cultivavam maiores áreas. Em 2010 a cultura não aparece em nenhum dos municípios.

## **7.2 Território de Itapetinga, Retratos da Alimentação: passado, presente e a percepção quanto ao comportamento alimentar**

Ao analisar os produtos que foram ou ainda são consumidos, na avaliação dos entrevistados, a mudança nos hábitos alimentares é unanimidade e esta não ocorreu no sentido positivo, mas mudou “para pior”, com exceção da facilidade de acesso aos alimentos, que também tem implicações negativas, a exemplo do não aproveitamento dos produtos em sua totalidade e pelo fato das pessoas buscarem muita facilidade, em detrimento da qualidade, como salienta uma entrevistada: “hoje as pessoas querem as coisas mais fácil. Acha tudo pronto, até quiabo com abóbora já tem cortadinho na feira” (Entrevistada, 47 anos, ex-agricultora).

**Figura 56** - Abóbora com Quiabo: o feirante inova diversificando a oferta, Feira do Bairro Primavera, Itapetinga, BA.



Fonte: Arquivo pessoal, 2012.

Este elemento da busca por “facilidades” aparece amplamente nas respostas do questionário bem como nas entrevistas, refletindo o que se abordou no referencial teórico sobre a modificação no padrão alimentar, levando a opção por alimentos rápidos, industrializados, ou seja, comprados praticamente já prontos.

Embora estas opções pelos alimentos de fácil elaboração, foram poucos aqueles que consideraram como positivas tais modificações. As justificativas foram escassas, mas suficientes para demonstrar este contexto de valorização de outro padrão de consumo, como pode ser visualizado no quadro 10, à seguir.

**Quadro 11** - Justificativas dos entrevistados que consideram positivas as mudanças nos hábitos alimentares no território 8

|   |
|---|
| - Maior variedade e facilidade de acesso.   |
| - O fato de poder comer mais pães, doces e bolos. Também a variedade de saladas e carnes as quais anteriormente não tinha o “privilégio” (de consumir). |
| - Anteriormente as coisas eram mais difíceis tanto pelo acesso, como também devido aos recursos (renda).  |

**Fonte:** Dados da pesquisa, 2012

O novo padrão alimentar ocidental fica explícito na entrevista, seja o fato de poder consumir pães, doces e bolos, percebe-se como uma melhoria da situação alimentar na família. São os alimentos com maiores teores de açúcar, gorduras e sal que passam a agradar o paladar e transformar-se em hábitos e constituir até mesmo em lazer.

O ato da alimentação adquire outros sentidos, afastados do ato de nutrir-se física, emocional e culturalmente como seria através de produtos saudáveis pertencentes à história de vida dos consumidores. Ir á sorveterias, lanchonetes, pizzarias e praças de alimentação. Comemorar aniversários em espaços de alimentação, como estes, tornou-se expectativas das crianças para “celebrarem” seus aniversários.

Quanto aos que consideram que atualmente há maior disponibilidade de variedades e acesso mais fácil, é compreensível em um contexto de acesso ao trabalho formal e a renda, que ampliam as possibilidades de consumo. Principalmente quando esta avaliação parte de pessoas que moravam no meio rural, sem vínculo empregatício e mediante a dificuldade em sustentarem-se através do cultivo da terra e da criação de pequenos animais em lotes de

reduzidas dimensões, insuficientes para o trabalho e manutenção da família e ainda sem acesso a água, recurso fundamental aumentar a produtividade e reduzir a sazonalidade da produção.

Para os informantes que consideram que os hábitos alimentares mudaram no sentido negativo, seja, de que perderam em qualidade, as justificativas podem ser conferidas no Quadro 12, à seguir.

**Quadro 12** - Justificativas dos entrevistados ao considerarem negativas as modificações no consumo alimentar

|   |
|---|
| - Devido à utilização de agrotóxicos.   |
| - Excesso de alimentos industrializados com “química”: conservantes, enlatados.   |
| - Maiores facilidades devido aos alimentos congelados e enlatados, em detrimento da saúde.  |
| - Aumento das doenças decorrentes da alimentação, principalmente em crianças.   |
| - Com a industrialização os alimentos são adicionados de mais sal, gorduras e açúcares todos prejudiciais à saúde, quando em excesso.   |
| - As crianças adquirem, desde pequenas, hábitos alimentares totalmente prejudiciais à saúde.  |
| - O ritmo de vida, decorrente do espaço conquistado no mercado de trabalho pelas mulheres, reduz a disponibilidade de tempo, estimulando a compra de produtos enlatados e congelados. |
| - A substituição por alimentos mais práticos de se fazerem, mas que na maioria são causadores de doenças.   |
| - “Hoje é tudo industrializado, vêm das fábricas e não do campo”.   |
| - “Devido à perda dos costumes dos hábitos alimentares na direção dos produtos industrializados”.   |
| -“O esquecimento dos valores e costumes e a perda da saúde”.  |
| -“Com falta de tempo (correria do dia à dia), é mais fácil ir no mercado do que na feira.   |
| -“A escolha é maior para massas como: cachorro quente, hambúrguer, pizzas e consumo de refrigerantes”.  |

**Fonte:** Dados da pesquisa, 2012

O depoimento de uma jovem, do município de Maiquinique, resume as constatações de autores que abordaram as transformações na cultura alimentar, como Menezes e Carneiro (1997), Mintz (2001), Carneiro (2005) e Encarnação (2007). Para esta jovem:

os hábitos alimentares mudaram e muito, pois antigamente os alimentos eram plantados e preparados pelas próprias famílias e hoje devido a correria e o espaço conquistado no mercado de trabalho pela mulher, não têm restado muito tempo, daí a compra de produtos enlatados e congelados (Professora, 24 anos. Dados da Pesquisa, 2012).

Mesmo quando as famílias ainda mantêm o consumo de produtos tradicionais, a criança se depara com a indústria de alimentos ao chegar às escolas, especialmente nas instituições particulares, onde as lanchonetes disponibilizam alimentos industrializados como os salgados à base de trigo com salsicha, presunto e queijo; refrigerantes, sucos industrializados ou na melhor das opções elaborados com polpa de frutas congeladas.

Ressalva deve ser feita à importante medida do Governo Federal brasileiro junto aos municípios no sentido de apoiar os pequenos agricultores e garantir a segurança alimentar em escolas públicas, através da compra de produtos da agricultura familiar, conforme se destacou no Capítulo III, com referência a lei de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para Merenda Escolar. A correta aplicação desta medida depende muito da competência e opção política dos municípios em apresentarem projetos eficazes na reconstrução de um modelo alimentar saudável, culturalmente adequado e socialmente justo.

No âmbito familiar, paulatinamente as modificações vão ocorrendo e tomam a aparência de fatos normais, como se não houvesse todo um contexto cultural e econômico que levasse à estas modificações, transformando os alimentos em meras mercadorias. Assim, o deixar de “*tomar sopa*” como foi observado em depoimentos, significa trocar uma refeição, geralmente noturna, - à base de hortaliças, temperos frescos e um tipo de carne -, por um lanche, onde o trigo é o cereal principal, através do pão, que passa a ser um dos integrantes principais da mesa, desde o desjejum até o jantar.

O cuscuz, o pão de batata, a brevidade, o chimango, o inhame, o cará, o aipim, a batata-doce, a banana-da-terra, o beiju, a tapioca e o requeijão, vão sendo trocados pelo pão de sal com manteiga ou margarina. Não estamos negando as qualidades do trigo, mas evidenciando que existem outros carboidratos que podem ser produzidos sob condições diferentes de clima, de agrossistemas, de relações de trabalho e por agricultores também diferentes.

A vitamina de leite batido com frutas, que não é mais consumida em muitas casas, foi substituída pelo leite com achocolatados adicionados de açúcar. O consumo de uma diversidade de frutas reduziu-se ao consumo de sucos, muitas vezes artificiais, ou feitos com a polpa da fruta congelada, adquirida no supermercado e, conseqüentemente, trazendo em seu custo, um valor agregado decorrente do beneficiamento e da rede de comercialização.

### **7.2.1 Jovens no Território: a alimentação segue o padrão ocidental**

Analisando as respostas de estudantes do ensino fundamental, 5<sup>a</sup> à 8<sup>a</sup> séries, de 11 a 14 anos e do 1<sup>o</sup> ao 3<sup>o</sup> ano do ensino médio, com idades de 15 à 18 anos, contatou-se como um novo modo de alimentar-se, torna-se padrão nas novas gerações. No que se refere ao consumo de hortaliças, de uma forma geral as respostas evidenciam a alface e o tomate como a salada básica, incluindo algumas variações para pepino, repolho, couve e batatinha.

Quanto aos sucos é frequente a menção aos sucos de uva, morango, laranja, inclusive o “tanguê”, maçã e frutas vermelhas. O tanguê é um suco industrializado elaborado com aditivos químicos para sabor e cor, sem ingredientes naturais. Vale destacar que a uva e a maçã não são frutos produzidos no Território de Identidade de Itapetinga, caracterizando-se como frutos de clima subtropical a temperado, com produção nos Estados do Sul do Brasil (Rio Grande do Sul e Santa Catarina). O suco natural de uva, comercializado na Bahia, chega ao Estado da Bahia a preços relativamente elevados, limitando o consumo frequente pela população de renda mais baixa.

Para uma avaliação mais precisa, é necessário um estudo mais detalhado sobre o tema, pois há indicações de que estas respostas possam referir-se á sucos industrializados com aditivos químicos, assim como o suco de frutas vermelhas.

Entretanto, em que pesem tais observações, é no item sucos que identificamos o consumo de uma variedade de fruta, em especial de frutas regionais, através dos sucos de goiaba, maracujá, cajá, manga, mamão, limão, laranja, melancia, abacaxi, mamão com beterraba, cacau e cacau com leite.

Com referência ao consumo de frutas, a frequência com aquelas não produzidas na Região Nordeste aparecem nos questionários, induz a uma análise sobre, de um lado, o mercado globalizado e a superação da estacionalidade na produção dos frutos, os quais são armazenados em câmaras frias para o consumo no decorrer do ano. Por outro lado, esta referência repetida dos jovens aos frutos introduzidos e mais caros e a falta de referência, nas

respostas, aos frutos locais, reforçam nossa inquietação quanto ao referencial alimentar da população jovem.

Observa-se ainda nesta faixa etária, de 11 a 20 anos, que nenhum informante citou variações nas fontes de carboidratos, tais como os inhames e os carás. A batata doce aparece raramente e o milho e seus derivados apenas nas questões fechadas, assim como os derivados da mandioca.

Ainda sobre a baixa diversidade das fontes de carboidratos, isto é notório na questão referente aos tipos de biscoitos consumidos, quando são citados “7 capas”, um tipo de tipo de biscoito doce, com a massa folhada; biscoitos recheados, de morango e de chocolate; biscoito de sal; “mira béu” (refere-se ao “mirabel”, uma das marcas de wafer) e os biscoitos “Negresco”, “Passatempo” e “Vono”, da empresa Nestlé.

O “avoador”, um tipo de biscoito elaborado com fécula de mandioca (*Manihot sp*), manteiga e sal, é destacado em um único questionário de um total de 26, aplicados com os estudantes. Isto reporta a declaração de um membro da comunidade rural, em Bengala Ocidental, Índia, em encontro promovido pela FAO sobre fome e agricultura. Para Dutta Mita, o problema é que “os jovens preferem batata frita ou hambúrguer e rejeitam os pratos tradicionais (...) querem copiar o estilo de vida norte-americano que veem no cinema, e os produtores de alimentos acabam por vender este tipo de alimento”. (COLOMBO, 2009)

Estas modificações nas preferências dos mais jovens, como destaca o relato, levam em última instância, aos agricultores que diante da baixa demanda, reduzem os cultivos tradicionais. É a vida que está por trás dos produtos, seja, o fato de que nossas escolhas têm implicações de ordem social, ambiental, cultural e econômica.

Reportando-se à resposta de um entrevistado, neste trabalho, o qual avalia e contextualiza as modificações nos hábitos alimentares. Em sua avaliação esta mudança foi:

para pior. Há uma cultura da industrialização dos alimentos. Eles parecem ter perdido o caráter de naturalidade. Apesar de haver mais opções de alimentos, todos eles são industrializados, cheio de corantes, conservantes e até aqueles in natura apresenta um alto grau de toxidade. Esse hábito também parece expressar uma cultura estrangeira com hábitos de certos alimentos cheios de gorduras e açúcares causadores de doenças tais com hipertensão e diabetes. O acesso e aumento do poder aquisitivo, sem uma determinada política de segurança alimentar ligada a educação leva o consumo de determinados alimentos que alimentam e matam aos poucos (Entrevistado, 29 anos, professor).

Esta observação vem ao encontro das referências que aportamos de autores como Sachs (1986), Delpuech (1990), Valente (2002), Belik (2003), Osava (2008), Frison (2006), Oliveira e Thébaud (1996).

De acordo com os depoimentos, observa-se que nesta geração, na faixa de 30 a 40 anos, a memória de alimentos variados, com produtos regionais e mesmo locais, é surpreendente. Dentre os mingaus de tapioca, de milho verde e de fubá, encontramos o relato do mingau de puba fresca e da araruta. Esta, uma espécie nativa que praticamente deixou de ser consumida, é de excelente qualidade devido o seu sabor e digestibilidade, sendo ainda conservada por algumas famílias com o fim terapêutico.

**Figura 57** - Cultivo de Araruta para auto consumo, Itapetinga, BA.



Fonte: Arquivo pessoal, 2011.

A araruta conserva uma devoção enquanto “planta rezadeira”. Como suas folhas, à tarde ficam eretas e voltadas para cima, ou para o “céu” é utilizada como planta sagrada nos benzimentos.

Para quem morou no campo e possuía sua terra, alternativas alimentares não faltavam, como relata uma entrevistada, atualmente moradora da cidade, onde trabalha.

Fazia o bejú em casa. Do milho, tinha o milho verde, a pamonha e mingau. A mãe pisava o milho seco no pilão e fazia o cuscuz e a paçoca de milho (milho “pisado” e torrado, misturado ao açúcar) (Ex-agricultora, 47 anos).

Outro depoimento, na faixa entre 40-50 anos de pessoa que também morou no campo quando criança, traz uma memória da diversidade alimentar consumida na infância, à cerca de 30 anos atrás.

Muita fruta, colhida no pé... mandioca, batata doce e derivados (bolo de aipim, bolo de puba, beiju, biscoitos de goma e de batata doce)... Milho verde e derivados (pamonha, canjica e outros). Além de peixe, galinha caipira... Muita água de coco,



hortaliças, dentre outros. Obs.: Alimentos frescos e sem agrotóxicos (Professora, 42 anos).

Sobre esta variedade de produtos consumidos na infância, há referências com variações entre os depoimentos, mas todas demonstram a diversidade de produtos presentes em épocas anteriores.

Da melancia aproveitava a casca, fazia cortado; fazia cortado de mamão verde, de palma, de quiabo-do-reino. Comia abóbora, quiabo, maxixe, feijão verde, mangalô, fava, andú. (...) o maracujá achava nas mangas (áreas de pastagem); tinha uma frutinha, a melancia da praia, o jenipapo fazia suco e cozinhava com açúcar para guardar a calda. A calda dava para suco, licor e também vendia. “Salada era de couve, tomate miúdo, beldroega, serralha (essa parecia couve), língua-de-vaca.” (Ex-agricultora, 47 anos).

Tanta coisa. Até manga verde, joá (de árvore), melancia-da-praia, maracujá-deveado (bem doce), goiaba, banana, licurí, espinheira-santa. Tudo isso já comi. De verduras comia língua-de-vaca (*Talinum patens*), beldroega, caruru, ara-ku-noba (ora-pro-nóbis), serralha, cabaça doce, caxixe, quiabo, jiló, maxixe, feijão verde, feijão fradinho, andu, palma, aipim (gostava muito e gosto ainda da sopa), pimenta desde que ardida. Muita coisa ainda como: caxixe, cabaça, jiló, palma, aipim”. “Fruto é o seguinte: fruta que você vê passarinho comendo, pode comer, não tem problema... passarinho não come veneno” (Trabalhador de campo, 40 anos).

Os depoimentos abordados até aqui remontam à cerca de 30 anos. Se retrocedermos 50 anos, encontramos uma memória muito viva de uma Itapetinga rural, de famílias que moravam em meio à mata original e vinham à rua comprar carne e sal. Pela riqueza de informações, a entrevista com uma senhora de 78 anos, Dona Izabel, será reproduzida em sua totalidade, relatando um tempo de fartura e diversidade, diante de uma realidade de mudanças na alimentação que, segundo ela, foram “para pior”. Tendo passado a infância próximo ao rio Pardo, onde o pai tinha terra, deslocaram-se para as proximidades do Catolé Grande, onde a família adquiriu nova terra, estamais perto da Vila de Itatinga (hoje Itapetinga). Tendo deixado o campo em razão do casamento, quando veio morar na cidade, mas continuou trabalhando em fazenda, como doméstica. Seu relato vai seguindo entre exclamações de saudade de um tempo de alimentos sadios, fartos, colhidos no dia à dia e sem “imundices” (agrotóxicos, conservantes),.

No meu tempo e que era bom, há meu Deus! Na roça ia pega tudo o que era são. Chegava e a roça tinha de tudo: mandioca, milho, milho-alho (milho-pipoca), feijão, fava, erva-doce, amendoim, gergelim (cortava e pendurava para secar, dei tirava o óleo). Plantava de tudo, alface, couve, hortelã, poejo, alevante, maxixe, quiabo, chuchu, coentro, hortelãzinha, hortelã da folha grossa, corante (urucum)..Plantava açafrão, gengibre, alho, batatinha, batata-doce da roxa e da branca. Fazia bolo de batata com ovos.

Plantava arroz. O arroz é lindo quando tá maduro! A senhora já viu? O feijão quando estava seco, tá na hora de arranca e agente ia... Eta que era bom, meu Deus!

Tinha engenho, tirava cana, tirava garapa naqueles tachão de cobre. Ah, mas já comi tanta coisa boa meu Deus. Sem imundice.

Tinha cana caiana molinha, a gente chupava. Tinha cana roxa; aipim de toda qualidade. Tinha casa de farinha e forno de “agrida”, fazia de tudo, torrava farinha, fazia farinha de goma, torrava, secava. Fazia todo tipo de beiju.

Tirava muita goma da araruta, de meio saco. É tão bom pra fazer biscoito! Fazia requeijão, manteiga; criava peru, galinha, cocar, carneiro, vaca para tirar leite.

Já comi tanta coisa: jenipapo, ingá, maracujá, banana, coco, melancia, joá (era bom, assim docinho). Minha mãe catava as folhinhas do ora-pro-nóbis, aferventava e passava na gordura (toucinho), a serralha, a língua de vaca, comia assim também, aferventada e passada na gordura. O quiabo do reino minha mãe plantava. “A cabaça d’água, daquela comprida que não amarga; o tomatinho nascia era muito, colhia de bacia”. (Dona Izabel, 78 anos).

É notório observar que vegetais como beldroega, tomate miúdo, serralha, língua-de-vaca e quiabo-do-reino eram consumidos. Sobre esta última, classificada como *Anredera* (ou *Boussingaultia*) *baselloides* é conhecida no Brasil como caruru-do-reino, quiabo de reino e bertalha, no Rio grande do sul; na Argentina é popularmente denominada de *papilla* ou *zarza*, e ainda, *olloquitos* no Peru. Zurlo e Brandão (1989) e Lorenzi (2008), citam que esta planta, com origem do Equador, ocorre como subespontânea nas Américas Central e do Sul.

**Figura 58** - Folhas de quiabo-do-reino (*Anredera* (= *Boussingaultia*) *baselloides*)



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2012.

O mais interessante é a referência de que os Incas apreciavam suas raízes e bulbilhos aéreos, as quais foram selecionadas, por estes povos, como um dos 22 tipos de batata das

montanhas, conforme relata Mário Vargas Llosa, em seu romance “Tia Júlia e o Escrevinhador”, *apud* Zurlo e Brandão (1989).

A beldroega (*Portulaca oleracea*) e a serralha (*Sonchus oleraceus*), denominadas pelo senso-comum como “mato”, devido ao fato de estarem presente espontaneamente em quintais, terrenos baldios e praças, sugerem ser nativas das Américas. Entretanto, a revisão de literatura indica origem europeia e áreas tropicais do velho mundo, respectivamente, onde eram consumidas como plantas olerícolas, como a nomenclatura científica já as define. Por sua vez, a língua-de-vaca ou major-gomes, (*Talinum patens*), o carurú (*Amaranthus sp.*), o ora-pro-nóbis assim como o joá, a melancia-da-praia (gênero *Solanum*) e o tomate, são nativos do continente americano.

A espinheira santa (*Maytenus ilicifolia*), usada como planta medicinal de efeito comprovado pela ciência, inclusive comercializada por laboratórios reconhecidos, vegetava espontaneamente nos campos de Itapetinga, conforme relato de entrevistado que consumia seus frutos, pelo sabor adocicado. Atualmente, é muito raro encontrar algum pé em meio ao pasto.

Com referência às frutas, a variedade consumida indica a presença destas nos hábitos familiares anteriormente. Goiaba, seriguela, cajá, tamarindo, lima, abacate, pinha, graviola, abacaxi, melancia, manga, banana, tangerina, maracujá, jaca e acerola, esta mais atual, são frutas evidenciadas pela a geração que teve sua infância entre 20 a 30 anos atrás.

A “coco do licurí”, o ingá e o maracujá nativo, de polpa expressivamente doce e saborosa para comer *in natura*, fazem parte da memória alimentar do Território. A amêndoa do licurí era encontrada nas feiras, em colares que iam sendo consumidos paulatinamente. Atualmente, há um movimento pelo resgate desta cultura alimentar na Bahia e o licurí passou a constituir receitas especiais pelo seu valor nutritivo e cultural. É um dos alimentos que constituem a Arca do Gosto.<sup>15</sup>

O Ingá, árvore nativa, vegeta a margem do rios, principalmente. Seus frutos (vagens) eram consumidos. Vale destacar que esta planta apresenta florada abundante, muito visitada pelas abelhas e era uma das árvores que formavam as matas ciliares dos rios locais. Atualmente, em muitas partes do percurso dos Rios Catolé e Pardo, praticamente foi extinta. O pequi, cultura do Bioma Cerrado, vem sendo dizimado com a ocupação deste Bioma

---

<sup>15</sup> Arca do Gosto, é um catálogo mundial que “identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase ameaçados de extinção, mas ainda vivos e com potenciais produtivos e comerciais”. Iniciado em 1996, a partir do Movimento Slow Food, este catálogo já tem 750 produtos registrados no mundo. Na Bahia até o momento o licurí, o palmito juçara, o umbu e o pequi fazem parte da Arca do Gosto e do Projeto Fortalezas, também iniciativa do Slow Food. Disponível em: <[www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com)>. Acesso em 18 de maio de 2010.

pela monocultura da soja. Fonte de renda e ingrediente da cultura alimentar local, têm sido esquecida pelas novas gerações, que vivendo em uma época de grandes modificações na vegetação e nas novas culturas introduzidas, passa a não ter sua referência nos alimentos locais.

Uma análise dos quadros 12, 13 e 14, na sessão à seguir, com referência aos alimentos encontrados nas feiras livres dos municípios do Território de Itapetinga, acredita-se ser fundamental o resgate e a divulgação da origem das mesmas, de sua importância na história da alimentação e da cultura brasileira. Somando-se às espécies evidenciadas nos referidos quadros, há ainda uma diversidade de culturas nativas do continente americano que necessitam ser conhecidas, resguardadas, cultivadas e, especialmente, consumidas.

### **7.3 Frutas, Verduras, Temperos e Demais Produtos Encontrados nas Feiras dos Municípios do Território de Identidade de Itapetinga**

A partir do levantamento dos alimentos e condimentos, de origem vegetal, encontrados nas feiras livres dos municípios que constituem o Território de Identidade focalizado nesta pesquisa, buscamos levantar a origem geográfica destas espécies bem como suas indicações e formas de uso. Para salientar as plantas que fazem parte da biodiversidade do Continente Americano estas foram destacados na cor verde, nos Quadros 12,13, 14, e 15, à seguir.

**Quadro 13 - Frutas Comercializadas nas Feiras no Território de Identidade 8**

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA                         | SINONÍMIAS  | ORIGEM  | USOS  | PARTES USADAS                                       |
|--|---|---|---|---|
| <b>Abacate</b><br><i>Persea gratissima</i><br>(Laurácea) | - pêra de advogado<br>- poire d'avocat para os franceses        | México ou América do Sul  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutos: alimentação: maduro com mel ou açúcar, em saladas, sopas picles, farinha, fabricação de sabão.</li> <li>• Folhas: chás e infusões: rins, diurético, bexiga, reumatismo.</li> <li>• Carço: para rins, bexiga (diurético); infusão: cicatrizante e para reumatismo.</li> </ul>   | - Flores: abelhas<br>- Fruto<br>- Carço<br>- Folhas |
| <b>Abacaxi</b><br><i>Ananas sativus</i><br>Bromeliáceas  | - ananá   | América, consumido pelos indígenas no Brasil, logo passou ao gosto dos portugueses.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruto: muito saboroso in natura, em sucos e em conserva com açúcar. Da polpa pode-se fazer geleia ou suco industrializado.</li> <li>• Pode ser usado em bolos e acompanhando carnes assadas, à exemplo da carne suína, devido suas propriedades digestivas.</li> <li>• A medicina caseira tem se beneficiado com o uso em xarope expectorante e calmante da tosse, também como diurético.</li> </ul> | - Fruto   |
| <b>Banana</b><br><i>Musa spp</i>                         | - pacova  | Típica de climas tropicais úmidos. Os índios brasileiros já cultivavam uma subespécie quando da chegada dos Navegantes. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O fruto em suas diferentes espécies é muito apreciado in natura. Algumas espécies são particularmente indicadas pela fácil digestão.</li> <li>• O fruto é consumido com fins terapêuticos para evitar câimbras e como anti-anêmico, nos casos de diarreia, pneumonia.</li> <li>• Do pedúnculo da flor, chamado coração da banana, extrai-se um líquido com ação nas gripes e bronquites.</li> </ul>  | - Fruta<br>- Flor                                   |
| <b>Cajá</b><br><i>Spondias lutea</i><br>Anacardiaceae    | - taperybá<br>“A cajayg”<br>- cajá-assú, acaya-assú, caja mirim | Originária da América é uma planta cosmopolita tropical, presente do Pará à São Paulo. Também encontrada na África.     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Casca, raiz: calmantes e antidiarreicas.</li> <li>• Fruto: polpa comestível (suco; fermentação: bebida), para sorvetes, picolés e congelada.</li> <li>• Folhas: alimento da <i>Attacus aurota</i> (um dos “bichos de seda”).</li> <li>• Casca de plantas adultas: para fazer amuletos, imagens para capelas, boquilhas para cigarro.</li> </ul>  | - Frutos (polpa)<br>- Casca, raiz                   |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA                                   | SINONÍMIAS  | ORIGEM   | USOS  | PARTES USADAS                          |
|--|---|--|---|--|
| <b>Cajarana</b><br><i>Spondias dulcis</i><br>Anacardiaceas         | - tapery,<br>cajá-manga,<br>cajá-umbu.                | Ilhas do Pacífico.<br><br>Desenvolveu-se bem no Norte e Nordeste do Brasil                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A polpa é comestível, aroma agradável e sabor bom. Pode ser usado em sorvetes, sendo bem aproveitado em geleias e compotas.</li> <li>• As folhas são usadas para problemas do estômago e do ventre. Também são preferidas pela <i>Attacus aurota</i> uma espécie que elabora seda.</li> <li>• A bebida, segundo PIO (1954), é conhecida há séculos pelos indígenas, com o nome de “acajayg”.</li> <li>• A casca de plantas adultas é usada para fazer objetos como amuletos, imagens e capelas.</li> </ul>   | -Frutos.<br>-Folhas,<br>Tronco         |
| <b>Caju</b><br><i>Anacardium occidentale</i><br>Anacardiáceae      |   | América do Sul.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O pseudofruto é consumido in natura e em sucos. Pode-se fazer o doce em calda ou em pasta. O suco é industrializado e amplamente comercializado, seja concentrado ou pronto para o consumo. (néctar).</li> <li>• Sementes: Após torradas, extrai-se a castanha que assegura comércio certo nas feiras ou principalmente quando industrializada..</li> <li>• A casca é usada em pedilúvio para frieiras e cansaço nos pés.</li> </ul>   | - Pseudo Fruto<br>- Castanha (Semente) |
| <b>Carambola</b><br><i>Averrhoa carambola</i><br>Oxalidaceae       |   | Ásia.<br>Bem adaptada no Brasil.   | Os frutos podem ser consumidos ao natural e em sucos. Também em compotas e geleias. Na medicina caseira é indicada para controlar a pressão alta  | -Frutos                                |
| <b>Coco</b><br><i>Cocos nucifera</i><br>Palmaceae                  | - coqueiro-da-Bahia<br>- coqueiro-da-praia            | Há indicações de ser nativo dos arquipélagos do Pacífico. Outras supõe ser do Continente africano. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Com aparência de cultura da Costa brasileira onde é elemento básico das paisagens litorâneas, o coqueiro é uma planta em que tudo se aproveita. O fruto tem valor insubstituível: quando verde sua apreciada água-de-coco; é hidratante e mineralizante nas desidratações, diarreias e casos de febre.</li> <li>• O albume do fruto maduro é usado em doces, sorvetes e bolos. Com a compressão do albume, após trituração, extrai-se o “leite do coco”; tanto a nível artesanal quanto industrial, o qual é ingrediente para pratos doces e salgados, típicos do Nordeste brasileiro.</li> <li>• A casca (endocarpo) é usada no artesanato. As folhas também.</li> <li>• O broto da palmeira fornece palmito comestível.</li> </ul> | - Frutos<br>- Folhas                   |
| <b>Fruta Pão</b><br><i>Artocarpus incisa (altilis)</i><br>Moraceae | - albero del pane<br>- árbol del pan<br>- bread fruit | Insulíndia. Veio para o Brasil à partir das Antilhas.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A árvore de porte grande é de rara beleza, sendo encontrada no litoral brasileiro (tropical), mas de cultivo restrito devido o baixo consumo.</li> <li>• O fruto que pesa de 1 até 2k é consumido cozido, antes do amadurecimento, tendo uma polpa bastante farinácea. Pode também ser frito em fatias finas, assada e em purê.</li> </ul>   | - Frutos                               |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA                              | SINONÍMIAS                                     | ORIGEM  | USOS  | PARTES USADAS                                   |
|---|--|---|---|---|
| <b>Goiaba</b><br><i>Psidium guayava</i><br>Mirtaceae          | - guaiava<br>- araçá-das-almas<br>- araçaguaçu | Nativa da América Tropical especialmente do Brasil cresce praticamente espontânea em todo o território. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O fruto é consumido desde o Brasil Colônia, quando já era beneficiado em doces. Pode ser transformado em suco de boa aceitação e é excelente para doce em pasta, goiabada.</li> <li>• Suas folhas, especialmente os brotos jovens tem efeito contra diarreias. As folhas são também indicadas para hemorragias uterinas e incontinência urinária.</li> </ul>                     | - Frutos<br>- Folhas novas (brotos)<br>- Flores |
| <b>Graviola</b><br><i>Annona muricata</i><br>Añonaceae        | - jaca-de-pobre<br>- araticum manso            | Antilhas (ainda é encontrada silvestre). No Brasil tornou-se subespontânea na Amazônia e no Nordeste.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O fruto apresenta excelente sabor para consumo in natura. Usado também em sucos, sorvetes e picolés.</li> <li>• A medicina caseira aponta que é indicado o fruto para avitaminose C, infecções febris e as folhas para abscessos, edemas reumáticos, bronquites e mais recentemente na cura de tumores.</li> </ul>   | - Frutos<br>- Folhas                            |
| <b>Jaboticaba</b><br><i>Myrciaria cauliflora</i><br>Mirtáceae | - jaboticaba                                   | Nativa do Brasil encontra-se em todo o território, especialmente na Região Sudeste.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruto: de sabor ímpar, é consumido in natura, ou usado para geleias, licores e suco.</li> <li>• A entrecasca tem aplicações na medicina caseira (diarreia e asma).</li> </ul>  | - Frutos  |
| <b>Jaca</b><br><i>Artocarpus intergrifoliam</i><br>Moraceae   |  | Índia. Introduzida no Brasil pelos portugueses, em meados do Século XVII (1600).                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dos frutos, é consumida a polpa, de sabor e aroma marcantes, in natura e também em forma de doces em calda, passas e cristalizada.</li> <li>• As sementes podem ser consumidas cozidas ou assadas.</li> <li>• Pelo porte e beleza é cultivada com fins ornamentais.</li> </ul>   | - Frutos<br>- Madeira                           |
| <b>Jenipapo</b><br><i>Genipa americana</i><br>Rubiáceae       | - jenipá<br>- janipaba<br>- janipabeiro        | Das Regiões Tropicais das Américas. No Brasil é espontâneo da Ilha do Marajó até São Paulo.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutos: usados para sucos e doces, constituindo a apreciada bala de jenipapo, um doce pastoso envolvido no açúcar, muito apreciado nas festividades do São João da Bahia, assim como o licor. O suco é muito indicado para a anemia, assim como um tônico feito da polpa.</li> </ul>   | - Frutos  |
| <b>Laranja</b><br><i>Citrus sinensis</i><br>Rutaceae          |  | Ásia Meridional. No Oriente Médio é cultivada há milhares de anos.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruto: um dos frutos mais apreciado e consumido em forma de suco ou in natura. O sabor, o amplo consumo e as indicações terapêuticas, assim com o cultivo generalizado, proporcionam seu consumo por grande parte da população. Indicados nos resfriados, em casos de anemia, infecções, artrite.</li> <li>• Folhas: para fazer o chá em casos de insônia, ansiedade.</li> </ul> | - Frutos<br>- Folhas<br>- Flores (mel)          |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA                      | SINONÍMIAS  | ORIGEM  | USOS  | PARTES USADAS                          |
|---|---|---|---|--|
| <b>Lima</b><br><i>Citrus aurantifolia</i><br>Rutaceae | - lima-da-pérsia  | Ásia Meridional.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruto: Apreciada pelo sabor suave é consumida principalmente por pessoas que necessitam uma ação antiácida; idosos, enfermos (infecções renais, úlceras gástricas, em caso de febre: é antitérmica).</li> <li>• Cascas: batidas e consumidas na hora, fornecem suco apreciável. Como chá é utilizado na medicina caseira para palpitações cardíacas e flatulência.</li> <li>• Folhas: Aplicação na medicina caseira em chás e cataplasma (dores de cabeça).</li> </ul>   | - Frutos<br>- Folhas<br>- Flores (mel) |
| <b>Limão</b><br><i>Citrus limonum</i><br>Rutaceae     | - limão verdadeiro<br>- limão galego<br>- limão tanja (a depender da variedade) | Ásia Meridional.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De amplo uso na culinária, desde o preparo de carnes para retirar o sabor e cheiro fortes, até para melhorar o sabor e consistência de alguns alimentos.</li> <li>• Em doces, especialmente na ambrosia, para talhar o leite.</li> <li>• Consumido em, sucos, bolos, tortas e picolés.</li> <li>• O limão é amplamente usado na medicina caseira onde tem várias indicações como antigripal, antitérmico, alcalinizante, artrismo, gota, hipertensão arterial, diabete, entre outras, até em feridas externas infectadas.</li> </ul> | - Frutos<br>- Flores (mel)             |
| <b>Maçã</b><br><i>Pirus malus</i>                     |   | Ásia Ocidental, de onde foi para Europa onde é encontrada atualmente em bosques silvestres. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O fruto, de sabor inigualável, é consumido in natura especialmente devido suas propriedades medicinais divulgadas atualmente.</li> <li>• Excelente para alimentação desde bebês até idosos e convalescentes.</li> <li>• Também é muito consumida em sucos, salada de frutas e bolos.</li> <li>• Suas aplicações na medicina caseira são expressivas: depurativa, anti-inflamatória, eupéptica, cicatrizante, alcalinizante entre outras. (CARIBÉ e CAMPOS, 1991).</li> </ul>   | - Frutos (visitada pelas abelhas)      |
| <b>Mamão</b><br><i>Carica papaya</i>                  | - papaia  | América Tropical (clima úmido e quente).  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumido in natura é apreciado pelo sabor e propriedades medicinais tais como laxativa, eupéptica e diurética. Bem aceito por pessoas idosas ou enfermas, devido o sabor suave, falta de acidez e fácil digestão.</li> <li>• É usado em salada de frutas onde combina bem com as demais frutas.</li> <li>• Quando verde usam-se suas fatias para amaciar carnes, em cortados e para fazer doce em calda.</li> <li>• Na medicina caseira toda a planta tem indicações: folhas, flores, frutos e raízes.</li> </ul>                   | - Frutos<br>- Sementes<br>- Folhas     |



| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA                             | SINONÍMIAS   | ORIGEM  | USOS   | PARTES USADAS                    |
|--|--|---|--|----------------------------------|
| <b>Manga</b><br><i>Mangifera indica</i><br>Anacardiaceae     |  | Índia.<br>Muito bem adaptado no Brasil.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O fruto é amplamente consumido pela população, especialmente no Nordeste onde cresce em muitos quintais e no campo proporcionando o consumo amplo.</li> <li>• As variedades melhoradas são cultivadas para o comércio nas grandes redes de alimentos e para exportação.</li> <li>• O fruto tem boa aceitação na indústria de sucos. Também os frutos e folhas são usados com fins medicinais na medicina caseira.</li> </ul>  | - Frutos<br>- Folhas             |
| <b>Maracujá</b><br><i>Passiflora spp</i><br>Passifloraceae   | - sucurujá<br>- mara cuya :do Tupi, significa “fruta na cuia”, “fruto que se serve”. | Nativa do Brasil, teve boa adaptação na Índia, Austrália e Califórnia.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A polpa do fruto é amplamente usada em sucos, devido o excelente sabor. In natura ou industrializado. Há uma espécie com a polpa muito doce e saborosa que pode ser consumida como polpa.</li> <li>• Seu sabor marcante adapta-se muito bem em receitas de doces, em sorvetes, mousse, bolos e coberturas, caldas, entre outros.</li> <li>• As folhas e raízes têm aplicações também na medicina e na fitoterapia, sendo o extrato encontrado em farmácias. Indicado para irritabilidade, ansiedade e insônia.</li> </ul> | - Frutos<br>- Folhas<br>- Raízes |
| <b>Melancia</b><br><i>Citrullus lanatus</i><br>Cucurbitaceae |  | Continente africano desde o Sul até o Norte.<br>Foi melhorada à partir de frutos muito pequenos provavelmente desde o antigo Egito. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumida in natura, podendo ser transformada em suco, devido o alto teor de água.</li> <li>• Alguns povos consomem também as sementes.</li> <li>• Da casca pode-se elaborar um saboroso doce em calda, fazer picles e refogada como hortaliça.</li> </ul>  | - Frutos                         |
| <b>Melão</b><br><i>Cucumis melo</i><br>Cucurbitaceae         |  | Africana. Introduzida no Brasil no Século XVI (Bahia).  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muito cultivado no Brasil, tanto à nível comercial como para o consumo doméstico. No Sul, é uma fruta apreciada pelo sabor leve e princípios terapêuticos.</li> <li>• Sempre presente no café da manhã em hotéis e pousadas, os frutos são consumidos como diurético, calmante, alcalinizante nos casos de gota, artrite, hepatite, cistites e uretrites, cirrose hepática, etc.</li> </ul>   | - Frutos<br>- Flores (mel)       |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA                                       | SINONÍMIAS   | ORIGEM  | USOS  | PARTES USADAS                          |
|--|--|---|---|--|
| <b>Pequi</b><br><i>Caryocar (glabrum) brasiliense</i><br>Caryocaraceae |  | Espontâneos no Centro-Oeste, na Amazônia e Chapadões do Nordeste.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Do fruto é consumida a polpa amarela que envolve a semente. Muito nutritivo e saboroso é apreciado na culinária constituindo alimentos regionais como arroz e o frango com pequi. É usado também na fabricação de licor, nas regiões onde é nativo (Bioma Cerrado).</li> <li>Muito importante para quem vive ou vivia do extrativismo de seus frutos.</li> <li>A extinção pela qual está passado com a ocupação do Cerrado, tem levado a busca de ações que protejam esta planta.</li> </ul> | - Frutos<br>- Madeira                  |
| <b>Pinha</b><br><i>Annona squamosa</i><br>Annonaceae                   | - fruta-do-conde<br>- ateira<br>- ata<br>- fruta-de-condessa<br>- anón (Espanha) | Antilhas.<br>No Brasil é cultivada principalmente no nordeste.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Frutos: De excelente sabor são consumidos in natura; também em sucos e podem ser transformados em geleias. Indicados na medicina caseira, para anemia, convalescença e desnutrição..</li> <li>Folhas e Casca: Para cólicas, diarreias, colites crônicas.</li> </ul>  | - Fruto<br>- Folhas<br>- Cascas        |
| <b>Pitanga</b><br><i>Eugenia uniflora</i><br>Mirtaceae                 | - ibipitanga<br>- ubipitanga   | Brasil.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Os frutos são consumidos in natura e em suco. Sabor especial, mas altamente perecíveis; daí não ser comercializado de forma ampla. Indicados na medicina caseira como calmantes.</li> <li>As folhas são usadas como antitérmicas, nas diarreias infantis, hipertensão, gota e ansiedade, entre outros usos.</li> </ul>   | - Frutos<br>- Folhas<br>- Flores (mel) |
| <b>Pitomba</b><br><i>Talisia esculenta</i><br>Mirtaceae                | - olho-de-boi<br>- caruiri   | Nativa da América do Sul está presente no Bioma Amazônico e na Mata Atlântica. Bem característica da região nordeste. | <ul style="list-style-type: none"> <li>O fruto é consumido ao natural e usado em licores. Muito rico em vitamina C.</li> <li>A planta pelo porte e beleza, é indicada para arborização de parques, na recomposição de matas de preservação permanente e faz parte da alimentação de muitas espécies de pássaros.</li> </ul>   | Frutos                                 |
| <b>Seriguela</b><br><i>Spondias purpúrea</i><br>Anacardiaceae          | - siriguela<br>- ciriguela<br>- ciruela  | México, América Central e Antilhas.<br>Brasil (Cerrado e Caatinga).   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Os frutos são consumidos in natura, em sucos, sorvetes e doces. Apreciado também juntamente com aguardente de cana.</li> <li>Há indicações de sua eficácia contra a anemia, e nos casos de redução dos glóbulos brancos.</li> </ul>  | - Frutos                               |
| <b>Tamarindo</b><br><i>Tamarindus indica</i><br>Leguminosae            | - tamarinho<br>- jabaí<br>- jabão  | África, atualmente é subspontânea no Brasil.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Os frutos, de sabor muito ácido, são consumidos em sucos que têm excelente sabor. Por ser laxativa, sua polpa é industrializada e comercializada como medicamento fitoterápico. Também são indicados nas colites, disenterias, afecções febris.</li> <li>As folhas, em forma de chá, são usadas contra verminoses</li> </ul>   |  |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA                         | SINONÍMIAS   | ORIGEM   | USOS   | PARTES USADAS                                      |
|--|--|--|--|--|
| <b>Umbú</b><br><i>Spondias tuberosa</i><br>Anacardiaceae | - ambu e imbu no Brasil Colonial.<br>- y-mb-u (em Tupi-guarani “árvore-que-dá-de-beber”)<br>- árvore sagrada do sertão (pelo escritor Euclides da Cunha) | É nativo dos chapadões semi-áridos do nordeste brasileiro.<br>Agreste (PI).<br>Cariri (CE).<br>Caatinga (PE e BA). | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruto: muito apreciado in natura, é usado em sucos, sorvetes e umbuzadas (com leite). Quando industrializado: sucos engarrafados, polpas, geleias, doce em pasta, vinho, vinagre e seco ao sol, podendo ser utilizado em refrescos. Também é consumido pelos animais.</li> <li>• Folhas: para consumo humano: em sucos, refogados ou em saladas. Para o consumo de animais domésticos (bovinos, caprinos e ovinos) e silvestres (veados, cágados, entre outros).</li> <li>• Raiz: Forma uma batata, ou xilopódio para acumular água. É comestível, sendo usada pelo sertanejo como fonte de água e para comer. Também conhecida por batata-do-umbu ou cafofa, sua água é utilizada como vermífugo e antidiarreica. É transformada em doce e quando seca, extrai-se farinha comestível.</li> </ul> | - Frutos<br>- Folhas<br>- Flores (mel)<br>- Raízes |

Fonte: Dados da Pesquisa, 2010, 2012.

O levantamento das frutas encontradas nas feiras do Território de Itapetinga evidenciam uma variedade de espécies, e representam uma “fotografia viva” da agricultura local, ao mostrarem a predominância de espécies que indicam sua origem local e também devido ao fato de serem comercializadas pelos próprio agricultores e agricultoras. Exceção se manifesta em Itambé, Itapetinga e Potiraguá, municípios com predominância da pecuária e com suas feiras alimentadas por produtos oriundos de outros locais, através da Central de Abastecimento de Vitória da Conquista.

Das frutas encontradas nas feiras visitadas (Caatiba, Iguai, Ibicuí, Firmino Alves, Itororó, Itapetinga e Macarani), cerca de 42% são frutas nativas do Continente Americano. São elas: abacate, abacaxi, cacau, caju, goiaba, jabuticaba, jenipapo, mamão, maracujá, pequi, pitanga, seriguela e umbu. Desta, as que são encontradas com maior frequência compreendem o abacate, o abacaxi, o cacau, a goiaba, o mamão e o maracujá. As demais, apenas da época das suas respectivas safras.

O cajá, o pequi, o jenipapo e o umbu são resultantes do extrativismo e sua presença depende do manejo destas frutíferas em meio as pastagens ou outras culturas. O cajá e o jenipapo encontram-se espalhados pelos campos do Território de Identidade de Itapetinga, o pequizeiro é nativo de cerrado brasileiro e é proveniente do oeste do estado da Bahia. Já o umbuzeiro faz parte da vegetação e da cultura do sertanejo, mas por ser apreciada sua comercialização vai além do semiárido.

Quanto ao maracujá, há relatos de que era encontrado em sua forma nativa nos campos deste Território, com predominância da capoeira (reconstituição da vegetação nativa), bem como nas matas ciliares. De polpa muito doce, sem acidez, podia ser consumido in natura, de onde o nome dado pelos índios Tupi, *mara cuya*, seja o “fruto que serve na cuia”. Esta espécie doce não tem sido mais encontrada nas feiras e depende de uma minuciosa busca para resgatar suas sementes a fim de cultivar em quintais e hortas peri urbanas.

De forma abundante algumas frutas são encontradas nas feiras livre dos municípios deste Território, como se fossem espécies nativas. Graviolas, laranjas e limões, jacas, mangas, melancias, pinhas e, especialmente, as bananas, são cultivadas e vendidas como se tivessem sua origem em terras brasileiras.

Outras frutas não citadas no quadro 13, acima, as uvas e os morangos, podem ser encontrados na feira, mas comercializadas por algum feirante que adquire fora estas frutas. As uvas de mesa, atualmente, são produzidas no norte do estado da Bahia com êxito, haja vista a irrigação que possibilita criar as mesmas condições de dormência induzida pelo frio.

**Quadro 14 - Hortaliças Comercializadas nas Feiras do Território de Itapetinga**

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA   | SINONÍMIAS   | ORIGEM   | USOS  | PARTES USADAS  |
|--|--|--|---|--|
| <b>Abóbora</b><br><i>Cucurbita maxima</i><br>Cucurbitaceae               | - zapallo (espanhóis)<br>- zucca (italianos)                                 | -- Há indicações de ser originária das Américas, onde constituía alimentação básica dos Incas, Maias e astecas | <ul style="list-style-type: none"> <li>Folhas novas e brotos podem ser usados da mesma forma que o espinafre. Adicionado das flores faz-se um prato conhecido como cambuquira em SP e PR</li> <li>Sementes: torradas e trituradas: como vermífugo. Também como “tira-gosto”. Os alemães extraíram óleo, usado na fabricação de margarina, na Grande Guerra</li> <li>Fruto: em cortados, cozidos de legumes e carnes, dentro do feijão, em quibebe (tipo purê), sopas e na forma de doces, em calda, chimier e seco (tipo rapadura)</li> </ul> | -Polpa,<br>-Sementes,<br>-Flores e brotos.<br>-Planta visitada e polinizada por abelhas. |
| <b>Acelga</b><br><i>Beta vulgaris</i><br>chenopodiaceae                  | - beterraba branca - selga<br>- beterraba campestre<br>- bietola (italianos) | - Europa. Na Espanha ainda é encontrada em estado silvestre. Cultivada há mais de 2000 anos.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Em saladas, ensopados</li> <li>Aquelas de pecíolo colorido são usadas para enfeitar pratos (são comestíveis) e também cultivadas em jardins.</li> </ul>  | - Folhas<br>- Pecíolos   |
| <b>Agrião</b><br><i>Nusturtium officinale</i> cruciferae                 | - berro da água (Espanha)<br>- crescione di fontana (Itália)                 | - Originária da Europa, está naturalizada e subespontânea em todo o Brasil.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nas afecções brônquio-respiratório como expectorante</li> <li>Desobstruente do fígado e depurativa.</li> <li>Usam-se as folhas como cataplasma.</li> </ul>   | - Folhas (extração suco e óleo)  |
| <b>Agrião da Terra</b><br><i>Barbarea praecox</i><br>Cruciferae          | - mastruço das vinhas (Portugal)<br>- Cresson de jardim (França)             | - Europa.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Substitui o <i>Nusturtium officinale</i> na mesa, mas não é superior. A vantagem é por desenvolverem em solo seco.</li> <li>Como enfeite de pratos,</li> <li>Para temperos,</li> <li>Ornamental para jardins.</li> </ul>   | - Folhas   |
| <b>Alface</b><br><i>Lactuca sativa</i><br><i>compostas</i><br>Compositae | - lechuga: espanhóis<br>- lattuga: italianos                                 | - Acredita-se que seja da Ásia, é incerta a origem.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Do caule, antes de frutificar faz-se suco com efeito calmante e sonífero, também para reumatismo e palpitações do coração.</li> <li>Salada de melhor qualidade e aceitação,</li> <li>Como forragem.</li> </ul>   | - Folhas<br>- Caule  |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA                                    | SINONÍMIAS  | ORIGEM   | USOS  | PARTES USADAS                          |
|---|---|--|---|--|
| <b>Amendoim</b><br><i>Arachis hypogaea</i><br>Leguminosae           | - cacahuete - espanhóis<br>- arachide - franceses   | - Brasileiro, podendo ser nativo de todo continente americano e também africano.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>As sementes, quando torradas são consumidas de diversas formas: doces, paçocas, salgadas como tira-gosto e adicionadas à pratos</li> </ul>   | - Sementes                             |
| <b>Batata Doce</b><br><i>Ipomea batatas</i><br>Convolvulaceae       | - batata-da-terra<br>- batata-da-ilha   | México, Chile e Peru. Foi para a Europa no Século XVI, mas a partir de 1700 que passa a ser cultivada.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Os tubérculos podem ser consumidos cozidos, assados, em purês, bolos e em forma de doces em calda ou secos. As folhas podem ser refogadas.</li> <li>Apreciada em muitas regiões é uma cultura de pratos culturais simples e encontrada em roças de agricultores familiares.</li> <li>Na indústria, os tubérculos são usados para extrair fécula, glicose e álcool etílico. Com aplicação na medicina caseira como anti-anêmica, anti-inflamatória (uso das folhas nos abscessos).</li> </ul> | - Tubérculos<br>-Folhas                |
| <b>Batata Inglesa</b><br><i>Solanum tuberosum</i><br>Solanaceae     | - batatinha<br>- batata-do-reino<br>- papa, patata (espanhol)<br>- pomo-di-terra (italiano) | Crescendo espontânea nos Andes Chilenos e Peruanos, constituía alimento dos índios antes da chegada dos europeus.. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Amplamente consumida no mundo todo, no Brasil é muito apreciada em saladas, ensopados de bacalhau e com todos os tipos de carne. Especialmente em purês, nhoques, sopas e frita.</li> <li>Sua fácil digestão e sabor suave a tornam consumida desde as fases iniciais da alimentação dos bebês até para idosos e convalescentes.</li> <li>Também é utilizada com fins medicinais como antiácida analgésica para dores de cabeça (compressa), cicatrizante, antitussígena.</li> </ul>         | - Tubérculos                           |
| <b>Berinjela</b><br><i>Solanum melongena</i><br>Solanaceae          | - berengens<br>- brinjela<br>- tongu  | - Índia.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Os frutos são usados na culinária em saladas (cozidos) em refogados, lasanhas vegetarianas, fritos e em pastas.</li> <li>Indicado na medicina caseira como medicinal no controle de colesterol alto e obesidade, tem outras indicações como: diurética, anti-inflamatória e laxativa, entre outras.</li> </ul>   | - Frutos                               |
| <b>Beterraba Vermelha</b><br><i>Beta vulgaris</i><br>Chenopodiaceae |   | Europa. A citação mais antiga do cultivo é de 1558 na Alemanha.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Da beterraba consome-se a raiz in natura (ralada), em sucos adicionados à laranja e ainda cozida, como salada.</li> <li>Também utilizada para xaropes com fins medicinais nas gripes e tosses. Considerada rica em ferro é indicado o seu consumo nos casos de anemia.</li> <li>As folhas podem ser consumidas refogadas.</li> </ul>   | - Raízes,<br>ocasionalmente as folhas. |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA   | SINONÍMIAS                                | ORIGEM   | USOS   | PARTES USADAS                        |
|--|---|--|--|--------------------------------------|
| <b>Brócolis</b><br><i>Brassica oleracea</i><br><i>Var. itálica</i><br>Cruciferae | - brócolo<br>- brócoli<br>- couve brócoli | Sul da Europa.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>A inflorescência, central e laterais são as partes consumidas para saladas, sopas e suflês.</li> <li>É mais rica que o repolho e couve flor em proteínas, vitaminas A, B2, B5 e C, em cálcio e fósforo. Contém teores notáveis de Vitamina A. (SONNEMBERG, 1981).</li> <li>É menos exigente em clima e solo do que a couve flor, daí ser mais cultivada.</li> </ul> | - Inflorescência<br>,<br>- Folhas    |
| <b>Cará</b><br><i>Discorea spp</i><br>Discoreaceae                               | - inhame                                  | Nativa da África e Américas. Consta que já era cultivada antes da chegada dos portugueses.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Raízes: Consumidas cozidas ou assadas são apreciadas no desjejum, com café.</li> <li>Considerada altamente energética, devido ao amido, pode ser usada como purê, tortas, em sopas ou em cozidos de carne e verduras.</li> </ul>  | - Tubérculos                         |
| <b>Cebola</b><br><i>Allium cepa</i><br>Liliaceae                                 |   | Pérsia. Consta que foi muito usada no Egito, Grécia e Roma, como alimento e condimento.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Os bulbos são muito utilizados na cozinha brasileira, entrando como ingrediente em pratos típicos à exemplo da moqueca.</li> <li>Na medicina caseira tem amplo uso, desde depurativa até como expectorante e antitussígena.</li> <li>Considerada diurética, laxativa, antirreumática e até antibiótica, entre outras indicações.</li> </ul>                         | - Bulbos<br>- Folhas                 |
| <b>Cenoura</b><br><i>Daucus carota</i><br>Umbeliferae                            |   | Nativa da Ásia, atual Afeganistão. Foi introduzida na Europa no Século XIV.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>As raízes são amplamente utilizadas na alimentação humana, crua ou cozidas, constituem complemento para diversos pratos da culinária. Também consumidos em pickles. Com elevado valor nutritivo é muito rica em pro vitamina A.</li> </ul>  |                                      |
| <b>Chuchu</b><br><i>Sechium edule</i><br>Cucurbitaceae                           | - caxixe<br>- machite<br>- pepinela       | Na época do descobrimento era cultivada por indígenas no Sul do México e da América Central. Acredita-se ser desta região. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Planta perene, seus frutos são apreciados cozidos em saladas e refogados, sua raízes, tuberosas, também são comestíveis.</li> <li>Como propriedade terapêutica os frutos são indicados para hipertensão arterial, tanto cozido (sem sal), como em forma de suco.</li> <li>Os brotos, refogados, são consumidos nos casos de avitaminoses A, B e C.</li> </ul>       | - Frutos<br>- Folhas jovens (brotos) |
| <b>Couve</b><br><i>Brassica oleracea</i><br><i>Var. acephala</i><br>Cruciferae   | - couve manteiga                          | Da mesma origem das demais <i>Brassicas</i> e a mais próxima da forma selvagem.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>É uma das mais populares hortaliças cultivadas no Brasil, sendo consumida de diversas maneiras, tanto crua quanto cozida e em sucos (com limão e rapadura) para anemia.</li> <li>Tem alto teor de ferro e vitamina A e B2. Contém também cálcio, fósforo, Vitaminas B1 e C.</li> </ul>  | - Folhas                             |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA  | SINONÍMIAS  | ORIGEM   | USOS   | PARTES USADAS                    |
|---|---|--|--|----------------------------------|
| <b>Couve Flor</b><br><i>Brassica oleracea</i><br>Var. <i>botrytis</i><br>Cruciferae |   | Das formas selvagens da Costa do Mediterrâneo, da Ásia Menor e Litoral Atlântico da Europa Ocidental.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uma das variedades mais novas da <i>Brassica oleracea</i> é cultivada em lugares mais frios. Consume-se a inflorescência, que é apreciada e apresenta valor econômico e nutricional.</li> </ul>   | - Inflorescência                 |
| <b>Espinafre</b><br><i>Spinaceae oleraceae</i><br>Amarantaceae                      | - nambu<br>- jambuaçu   | Planta do Oriente, provavelmente da Pérsia.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• As folhas são usadas como alimento, geralmente cozidas ou refogadas. Adaptam bem à sopas, suflês e omeletes.</li> <li>• Muito indicadas nos casos de anemias ferro privas.</li> </ul>   | - Folhas<br>- Talos              |
| <b>Fava</b><br><i>Vicia faba</i><br>Leguminoseae                                    | - haba: espanhóis<br>- fava comune: italianos<br>- fève comune: franceses   | - Região do Cáspio.<br>- Norte da África.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conforme CORREIA (1954) foi a 1ª leguminosa cultivada pelo homem. Introduzida na Europa no final da Idade da Pedra.</li> <li>• Os egípcios, inicialmente a consideravam impura, depois foram grandes cultivadores. Os Gregos e Romanos consumiam esta cultura.</li> <li>• A farinha das sementes era usada com aditivo da farinha de trigo nas épocas de escassez ou fome e as sementes por não alterarem-se foram recursos alimentares na época das navegações, devendo ter sido introduzida no Brasil em decorrência disto. Longo período com capacidade germinativa.</li> <li>• As sementes sem casca e trituradas podem ser adicionadas entre 3% a 4% à farinha de trigo (Europa) melhorando a qualidade para fixar nitrogênio do solo. Como ornamental EUA.</li> </ul> | - Sementes<br>- A planta inteira |
| <b>Feijão Fradinho</b><br><i>Vigna unguiculata</i><br>Fabaceae)                     | - feijão de corda<br>- feijão macassá<br>- feijão caupi<br>- feijão-mineiro<br>- feijão-miúdo<br>- feijão-macúndi, macunde (Angola) | Considerada uma espécie do Novo Mundo, constituía a base da alimentação das primeiras civilizações e do Brasil colônia | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Considerado de boa adaptação à condições de seca e baixa fertilidade do solo e pela composição proteica e valor nutritivo e muito consumido pelas populações rurais.</li> <li>• No Nordeste seu uso amplo é na culinária regional, como o tradicional “feijão-verde”, pode ser colhido antes da maturação completa.</li> <li>• Quando maduro as sementes são reidratadas para cozinhar e fazer o tradicional feijão tropeiro.</li> <li>• É deste feijão que se extrai a massa para elaboração do tradicional acarajé baiano.</li> </ul>   | -Sementes                        |



| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA  | SINONÍMIAS   | ORIGEM  | USOS   | PARTES USADAS                    |
|---|--|---|--|----------------------------------|
| <b>Feijão</b><br><i>Phaseolus vulgaris</i><br>Fabaceae<br>(anteriormente classificada de leguminosae) | - feijão comum   | - No atual México, há milhares de anos já era cultivado. Desde o Novo México, nos EUA, até o Peru.<br>- Até 1942, o feijão era desconhecido fora das Américas.<br>(SONNEMBERG, 1981). | <ul style="list-style-type: none"> <li>Há cultivares adaptados para o consumo de grãos secos enquanto outros para o consumo dos grãos verdes e ainda algumas para o consumo da vagem.</li> <li>O feijão de vagem como é conhecido pode ser de vagens achatadas conhecido como “manteiga”, enquanto que o de vagens cilíndricas é conhecido como macarrão.</li> <li>Um dos pratos principais desde o Brasil Colônia, fazendo parte da Identidade Brasileira em suas diversas versões na culinária.</li> </ul> | - Sementes<br>- Vagens<br>Verdes |
| <b>Guandu</b><br><i>Cajanus Cajan</i><br>Leguminosae  | - guandul<br>- gandul<br>- andú<br>- frijol del palo                   | - Há discussões sobre a origem se Africana ou Indiana. É cultivado a cerca de 3000/anos.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Leguminosa amplamente cultivada no nordeste, nos quintais rurais e urbanos, junto às estradas intermunicipais e próximos às rodovias, é comum pela manhã cenas de mulheres catando as vagens para obter os grãos a serem cozido no almoço.</li> <li>Tem a vantagem de produzir o ano todo, fixar nitrogênio e descompactar o solo. Também é cultivado como forragem animal.</li> </ul>  | -Grãos<br>-Folhas                |
| <b>Inhame</b><br><i>Colocasia antiquorum</i><br>Araceae   | - taro<br>- inhame branco<br>- inhame da costa<br>- taioba de São Tomé | Sudeste da Ásia.<br>Conhecida desde a idade antiga.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Os tubérculos são consumidos cozidos, no desjejum (Bahia) com manteiga e café. Também na forma de purê, em cozidos (uma mistura de carnes, verduras e condimentos), em suflês, podendo ser adicionado a pães.</li> <li>Indicados nos casos de anemia, convalescenças, deficiências de Cálcio e Fósforo e como anti-inflamatório.</li> <li>As folhas são usadas em compressas como adjuvante nos casos de picadas de animais peçonhentos.</li> </ul>                   | - Tubérculos<br>- Folhas         |
| <b>Jiló</b><br><i>Solanum gilo</i><br>Solanaceae  | - jinjilo  | Há referências de que a origem não foi determinada, é encontrado abundantemente na África e no Brasil.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>O fruto é consumido cozido, especialmente no vapor ou junto com outros vegetais, podendo ser acrescentado aos cozidos de carnes com vegetais. De sabor amargo e apreciado por alguns e desprezado por outros que não apreciam sabores amargos.</li> <li>Na medicina caseira é indicado como hepático, mineralizante e péptico. Também o chá do fruto é utilizado como auxiliar para o emagrecimento.</li> </ul>   | -frutos                          |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA                            | SINONÍMIAS                                  | ORIGEM   | USOS   | PARTES USADAS  |
|---|---|--|--|--|
| <b>Mandioca</b><br><i>Manihot sculentum</i><br>Euforbiaceae | - yuca<br>- cassava<br>- “pão dos trópicos” | América Latina, Brasil.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raízes: fundamentais para a segurança alimentar no Brasil desde os primeiros habitantes, constitui o que os portugueses chamaram de pão dos trópicos. Há variedades chamadas mansas que são consumidas apenas cozinhando-as. As variedades com teores mais altos de ácido cianídrico são destinadas a elaboração da farinha de mandioca e extração da fécula, que tem amplo uso na culinária.</li> <li>• Seu emprego é vasto na alimentação animal, na agricultura familiar.</li> <li>• Folhas: muito ricas em proteínas, são utilizadas como complemento alimentar (multi-mistura: elaborada pela Pastoral da Criança); entram como ingrediente de pratos típicos brasileiros: o tacacá na Amazônia e a maniçoba na Bahia. As folhas também são utilizadas na alimentação animal.</li> </ul> | - Raízes<br>- Folhas   |
| <b>Maxixe</b><br><i>Cucumis anguria</i><br>Cucurbitaceae    |   | Africana.  | Muito consumida na culinária nordestina, e encontrada nas feiras livres devido a abundância de oferta. Pode ser consumida em saladas cruas, mas preferencialmente em cozidos e cortados.   | -Frutos  |
| <b>Milho</b><br><i>Zea mays</i><br>Gramineae                | - abati<br>- avatí (para os indígenas)      | América do Sul. Introduzido na Europa no Século XVI. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ainda verde, é muito consumido apenas cozido (a espiga), necessitando ser colhido com grãos no estágio leitoso.</li> <li>• Quando os grãos já estão pastosos é colhido para a elaboração da tradicional PAMONHA. Também nesta fase, faz-se a canjica ou cural (creme doce feito com leite).</li> <li>• Usado em suflês e sopas, é muito saboroso.</li> <li>• Quando maduro, pode-se extrair a fécula (maisena), elabora-se a farinha ou fubá usada em biscoitos, bolos, cuscuz, polenta ou quebrado e cozido, para chegar ao delicioso mugunzá ou canjica</li> <li>• Os estigmas são muito utilizados na medicina caseira.</li> </ul>   | - Espigas (ainda verdes)<br>- Sementes (grãos) maduras<br>- Estigmas |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA   | SINONÍMIAS  | ORIGEM  | USOS  | PARTES USADAS                  |
|--|---|---|---|--------------------------------|
| <b>Pepino</b><br><i>Cucumis sativus</i><br>Cucurbitaceae                           |   | Índia, possivelmente devido à existência de espécies selvagens nesta região. De lá foi para o Egito. Antigos Gregos e Romanos propagaram pela Europa. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultivado e consumido em todo o mundo, o fruto é consumido em saladas, ainda cru; como conserva, no vinagre ou na salmoura e cozido, mais raramente.</li> <li>• Indicado em compressas faciais, sua rodela tem efeito suavizante e descongestionante da pele. Como ingrediente em produtos de beleza.</li> </ul>   | - Fruto (verde)                |
| <b>Quiabo</b><br><i>Abelmoschus esculentus</i><br>(Hibiscus esculentus)            | - gombo: em Português<br>- okra ou gumbo: em Inglês | Provavelmente da África, sendo introduzido nas Américas, através do comércio de escravos.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O fruto, uma cápsula alongada, é a parte consumida da planta. Usado em cortados; em cozidos junto com outros vegetais e em pratos típicos da cozinha brasileira como a quiabada e caruru.</li> <li>• Da semente extrai-se óleo de boa qualidade (EUA), produzindo até 2t de semente/ha, com 15-18% de óleo.</li> <li>• Das fibras do caule pode-se fabricar papel.</li> <li>• É muito apreciado na Bahia, local de forte descendência africana.</li> </ul> | -Frutos<br>-Sementes<br>-Caule |
| <b>Rabanete</b><br><i>Raphanus sativus</i>   | - há na mesma espécie encontra-se o rábano.         | Provavelmente da Ásia Ocidental. Conhecido desde Antiga Grécia e Egito.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• É usado em saladas (cruas) e em pickles. Geralmente consome-se a raiz tuberosa. No Egito consomem as folhas e na China, o óleo das sementes.</li> <li>• No Ocidente o consumo é menos generalizado.</li> <li>• Valor alimentar: bom teor de vitamina C, fósforo e cálcio.</li> </ul>   | - Raízes                       |
| <b>Repolho</b><br><i>B. oleracea</i><br>Var. capitata (alba e rubra)<br>Cruciferae |   | Presente na Costa do Mediterrâneo, na Ásia Menor e Litoral Atlântico da Europa Ocidental.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• As folhas que se desenvolvem sobrepostas, formando uma cabeça. São consumidas in natura, na forma de saladas ou refogadas adicionadas a diversos pratos. Contém proteína, vitamina C, riboflavina, cálcio e ferro. Baixo teor de açúcar.</li> <li>• Muito apreciado pelos alemães no Sul do Brasil, na forma do tradicional chucrute, em saladas e cozido com carnes.</li> </ul>   |                                |
| <b>Rúcula</b><br><i>Eruca sativa</i><br>Brassicaceae                               |   | Europa, região do Mediterrâneo.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Com sabor único, as folhas são consumidas em saladas cruas e em pizzas.</li> <li>• Indicada na medicina caseira como: anti-anêmica, depurativa, diurética e vitaminizante (A e C).</li> </ul>  | - Folhas cruas                 |

| NOME COMUM,<br>CIENTÍFICO E<br>FAMÍLIA  | SINONÍMIAS  | ORIGEM   | USOS   | PARTES<br>USADAS |
|---|---|--|--|------------------|
| <b>Tomate</b><br><i>Solanum</i><br><i>Lycopersicum</i><br>Solanaceae              | - pomodoro (Itália)<br>- (pomi d'oro; maça-de-ouro) | América do Sul, na parte Ocidental. Ao longo das Andes (Colômbia ao Norte do Chile). | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultivado em todos os continentes já era cultivado e consumido pelos índios, na fase pré-colombiana, sendo levado para Europa e usado inicialmente como planta ornamental e medicinal, só após na culinária.</li> <li>• Os frutos são consumidos in natura em saladas e sucos, mas especialmente em molhos e constitui a base do apreciado “cat-chup”.</li> </ul> | - Fruto          |
| <b>Tomate-de-Molho</b><br><i>Solanum</i><br><i>Pimpenellifolium</i><br>Solanaceae | - tomate-do-pequeno<br>- tomatinho                  | - América Tropical, talvez do Peru.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Na medicina popular: usado como laxativo e para extração de calosidades nos pés ZURLO e BRANDÃO, (1989).</li> <li>• Na culinária: para elaborar molhos e como condimento de arroz, peixes, carnes e canjiquinha.</li> </ul>   | - Frutos         |

Fonte: Dados da Pesquisa, 2010, 2012.

Com referência as hortaliças, leguminosas e tubérculos (Quadro 14), uma variedade de folhas são encontradas no Território de Identidade de Itapetinga, mas com variações entre os municípios. A feira de Itapetinga tem a maior variedades devido a presença de um olericultor do distrito de Lagoa das Flores, município Vitória da Conquista, situado à cerca de 800m de altitude e clima propício ao cultivo diversificado de hortaliças, bem como a especialização da localidade neste tipo de cultivo.

As hortaliças folhosas mais frequentes são: a alface e a couve, encontradas em todas as feiras livres visitadas. O almeirão, a rúcula, a acelga, o agrião e o espinafre apresentam variações de um município para o outro, sendo maior a frequência observada em Itapetinga pelos motivos expostos anteriormente.

A berinjela, o brócolis e a couve-flor não tem regularidade entre os municípios. Já repolho, o pepino, o quiabo, o jiló e o chuchu podem ser encontrados em todas as feiras, sendo o chuchu muito abundante em municípios como Iguai, Ibicuí, Macarani, Firmino Alves e Caatiba, todos com presença da agricultura familiar. Cabe ressaltar que esta espécie, o chuchu, é nativa do continente americano, ao sul do México.

O quiabo, além de ser apreciado regionalmente, é ingrediente básico do Caruru de São Cosme e Damião, no mês de setembro, e também nos pratos preparados na Semana Santa, em abril.

O Jiló, da família das Solanáceas, também de origem do continente americano, é muito apreciado por algumas pessoas as quais, apesar do seu sabor amargo, consomem-no como uma iguaria. E aí que residem os detalhes da cultura alimentar e sua relação com as emoções mais sutis dos indivíduos, pois semelhante comportamento é encontrado no sul do Brasil, nas regiões de colonização italiana, onde o almeirão ou radite é muito apreciado.

O tomate, um fruto da categoria das plantas olerícolas, de origem do novo mundo, está presente em todas as feiras livres dos municípios visitados. Uma das verduras mais citadas juntamente com a alface, particularmente pelos jovens, o tomate entra na elaboração de diversos pratos da culinária baiana, em especial da moqueca, além de fazer parte dos pratos mais apreciados do novo padrão alimentar como as macarronadas, pizzas e cachorro-quente. É também a matéria prima do molho mais consumido pela nova geração: o *ketchup*.

Em que pese o estigma associado ao uso de produtos químicos em sua produção, devido sua suscetibilidade às doenças fúngicas e bacterianas, o tomate, além do sabor e dos diversos usos na culinária e das propriedades medicinais, por possuir substâncias como o licopeno, apresenta variedades tradicionais que devem ser resgatas e cultivadas. Um destes exemplos, é

o tomatinho de molho ou tomate cereja, que vegeta facilmente pelos quintais e produz em abundância e sem a necessidade da aplicação de defensivos ou agrotóxicos.

**Figura59** - Material genético tradicional de tomates, Território de Identidade de Itapetinga, Bahia.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

As fotos (a) e (c) representam variedades de tomate cultivadas para consumo familiar, Itororó; (b) tomate cereja ou tomatinho de molho, Itapetinga; (d) tamarilho ou tomate de árvore.

**Quadro 15** - Condimentos Comercializados na Feira do Território de Itapetinga

| <b>NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA</b>                     | <b>SINÓNIMIAS</b>  | <b>ORIGEM</b>   | <b>USOS</b>  | <b>PARTES USADAS</b>                            |
|---|--|---|--|---|
| <b>Açafrão</b><br><i>Curcuma longa</i><br>Zingiberaceas     | - açafrão da terra,<br>- açafroeiro da Índia,<br>- gengibre dourada,<br>- safran des indes: (Franceses)                | - Índia.<br>Atualmente é comum em quase todos os Estados do Brasil como subespontânea.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brasil: Para carnes (aves em especial) e arroz</li> <li>• Como corante de unguentos e óleos e como reagente em laboratórios;</li> <li>• Rizomas: amido, óleo e material corante (cúrcumina)</li> <li>• A fécula, em Java, substitui a de araruta e da mandioca (bolos).</li> </ul>  | - Rizomas                                       |
| <b>Alecrim</b><br><i>Rosmarinus officinalis</i><br>Labiatae | - rosmarino: italianos<br>- romarin: franceses   | - Europa.<br>Introduzida no Brasil provavelmente pelos primeiros colonizadores  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muito usados como condimento, Gregos e Romanos já usavam em suas festas civis e religiosas.</li> <li>• Das sementes, extrai-se o óleo.</li> <li>• Como chá estomacal nos casos de digestão difícil, como depurativo, nas afecções de rins e bexiga. Acredita-se que tonifica o útero das mulheres</li> <li>• Melífera, com mel de excelente qualidade.</li> <li>• Os ramos entre roupas: Protegem de traças. Em alguns países os ramos são usados como coroas e grinaldas.</li> </ul> | - Folhas<br>- Sementes (óleo)<br>- Flores (mel) |
| <b>Alfavaca</b><br><i>Ocimum sp</i><br>Lamiaceae            | - quioiô,<br>- manjerição de molho,<br>- manjerição dos cozinheiros,<br>- herberoyale (França),<br>- alfavaca-cheirosa | -O gênero <i>Ocimum</i> tem uma diversidade de espécies.<br>- Originária da Ásia Ocidental ou ainda da África.<br>- Foi introduzida à partir da Europa. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• As folhas são usadas como condimento, especialmente para carnes;</li> <li>• O óleo das folhas é usado na indústria de perfumes. São indicados também para banhos e tem ação estimulante e nos resfriados;</li> <li>• Como tempero em pratos frios e quentes;</li> <li>• Na medicina caseira as folhas e flores para afecções das vias respiratórias, gástricas intestinais e renais, nas amigdalites, aftas e gengivites, entre outros usos.</li> </ul>                               | - Folhas<br>- Sementes                          |
| <b>Alho</b><br><i>Allium sativum</i><br>Liliaceae           | - aglio - italianos<br>- ail - franceses<br>- ajo – espanhóis  | - Da Sicília ou do Oriente.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Um dos condimentos mais apreciado e usado no mundo desde os gregos, romanos e egípcios.</li> <li>• Com efeitos medicinais, sua indicação está para auxiliar a digestão e como antisséptico das vias digestivas.</li> <li>• Há indicações como repelente de gorgulhos nos cereais podendo ser usado nos celeiros.</li> </ul>   |   |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA  | SINONÍMIAS   | ORIGEM   | USOS   | PARTES USADAS                      |
|---|--|--|--|------------------------------------|
| <b>Alho Porró</b><br><i>Allium porrum</i>                                       | - alho macho<br>- puerro (Espanha)<br>- porreao (França)                 | - Originário da Suíça e cultivado no mundo todo.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Indicado como diurético e estimulante, mas especialmente usado como condimento.</li> <li>Segundo CORREIA (1954) as sementes impedem a acetificação do vinho conservado em barris.</li> </ul>  | - Bulbos<br>- Folhas<br>- Sementes |
| <b>Aniz</b><br><i>Anisum Pimpinella</i><br>Umbelíferae                          | - erva-doce<br>- anacio (italianos)<br>- anis vert (franceses)           | - Egito.<br>- Bem aclimatado no Brasil onde se cultiva em hortas.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Como condimento em pães e biscoitos</li> <li>Em xaropes e licores.</li> <li>Das sementes extrai-se óleo (essência de anis) e a torta resultante pode ser fornecida aos animais assim com os ramos.</li> <li>Como estimulante gastrointestinal. O Chá diz ser indicado para aumentar secreção de leite em mulheres e para aumentar a diurese.</li> </ul>   | - Sementes<br>- Folhas<br>- Ramos  |
| <b>Coentro</b><br><i>Coriandrum sativum</i><br>Umbelíferae                      | - cheiro verde   | - Costa do Mediterrâneo.<br>- Sul da Europa e Oriente Médio e ainda África do Norte. | <ul style="list-style-type: none"> <li>As folhas são muito apreciadas na culinária nordestina, sendo acrescentado em praticamente todos os pratos (carnes, cozidos de hortaliças, peixes).</li> <li>As sementes são indicadas para dores de cabeça (chá).</li> <li>Os egípcios usavam como planta medicinal (digestiva, calmante e externamente para dores reumáticas e nas articulações).</li> </ul>  |                                    |
| <b>Colorau (corante)</b><br><i>Bixa orellana</i><br>Bixáceae                    | - onoto (Espanhol)<br>- vermelhão (Sul do Brasil).<br>- corante, urucum. | - América do Sul.<br>- É encontrado em quase todo o Brasil.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Das sementes extrai-se, mesmo artesanalmente, o corante conhecido como urucum, que é comercializado e usado em todo o Brasil. Os corantes presentes na semente transferem aos alimentos uma pigmentação natural, que substitui outros produtos que não trazem benefícios à saúde.</li> <li>Também usado pelos índios para pinturas corporais e em bronzeadores.</li> <li>As sementes também são usadas em chás com efeitos medicinais.</li> </ul> | - Sementes                         |
| <b>Cominho</b><br><i>Cuminum Cuminum</i><br>Apiaceae                            |  | Vegeta bem do Egito à Índia e ao redor do Mediterrâneo                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Consumido desde a antiguidade pelos Celtas e Romanos e árabes. É muito apreciado na culinária nordestina.</li> </ul>  | -Sementes                          |
| <b>Gengibre</b><br><i>Zingiber officinalis</i><br>Zinziberaceae                 | - gengivre   | China, Índia e Malásia. Introduzida no Brasil no Século XIV.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Usado como condimento, para conferir sabor forte em doces (Nordeste), licores e cristalizado.</li> <li>Com amplos usos na medicina caseira em amigdalites, bronquites e processos inflamatórios (em compressas).</li> </ul>   | -Raízes                            |
| <b>Hortelã grossa</b><br><i>Plectranthus amboinicus</i><br>Lamiaceae (labiatae) | - hortelã da folhagrossa<br>- hortelã-do-norte<br>- malva do reino       | Nova Guiné.  | Bastante apreciada na culinária baiana, adicionada ao molho de pimenta e nas carnes, sua folhas são usadas também para fazer xaropes expectorantes.  | -Folhas                            |



| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA  | SINONÍMIAS   | ORIGEM  | USOS   | PARTES USADAS      |
|---|--|---|--|--------------------|
| <b>Hortelãzinha</b><br><i>Menta sp (viridis ou spicata)</i><br>Labiatae | -Hortelã,<br>-Menta  | A maioria das espécies de <i>Menta</i> tem origem na América do Norte, Austrália e Ásia                     | Utilizada em temperos, também para chás e adicionada á sucos de algumas frutas.  | -Folhas<br>-Flores |
| <b>Manjeriço</b><br><i>Ocimum basilicum</i><br>Lamiaceae                | - alfavaca;<br>- basilicão;<br>- manjeriço doce;<br>-manjeriço folha-larga | Provavelmente da Ásia.<br>Há inúmeras espécies e variedades cultivadas no mundo e adaptou-se bem ao Brasil. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De sabor e odor muito agradável pode ser usado como condimento em diversos pratos cozidos e em saladas.</li> <li>• Suas folhas têm efeito estomáquico, antidiarreica, diurética e peitoral. Indicada nas amigdalites, gengivites, aftas e faringites como chá ou gargarejo.</li> <li>• As flores são muito visitadas pelas abelhas <i>Apis mellifera</i>.</li> </ul>  | -Folhas<br>-Flores |
| <b>Menta</b><br><i>Mentha piperita</i>                                  | - hortelã pimenta<br>- menta inglesa                                       | Provavelmente do Oriente.   | É a mais famosa e refrescante entre as cerca de 30 espécies existentes no mundo. A <i>Mentha arvensis</i> é a espécie produtora do óleo rico em mentol e que já foi muito usada na indústria.<br><i>Seu uso medicinal é como expectorante, digestiva e nas excitações nervosas</i>   |                    |
| <b>Pimenta</b><br><i>Capsicum sp</i><br>Solanaceae                      | -malagueta,<br>cumari, pimenta de cheiro                                   | -América latina, também nativa do Brasil  | Há uma infinidade de espécies, desde as mais ardidas até aquelas mais aromáticas. Consumida pelos indígenas brasileiros, foi assimilada pelos Portugueses e atualmente é muito cultivada na Bahia para elaboração de conservas   | -Frutos            |
| <b>Pimentão</b><br><i>Capsicum annuum</i><br>Solanaceae                 | - coralheto<br>- pimento   | América Latina. Cresce espontânea do Norte do Chile ao Sul do EUA.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O fruto contém alto teor de vitamina C (100 – 200mg/100gr da parte comestível). Quando maduro pode ter de 6000 a 7000 UI/100gr de vitamina A.</li> <li>• Com amplo uso na culinária, de sabor agradável, é imprescindível nos molhos vermelhos.</li> <li>• Pode ser consumido cru e constitui ingrediente do “vinagrete”, apreciado molho que acompanha a feijoada brasileira e outros pratos da culinária.</li> <li>• Constitui também ingrediente importante em vários pratos, a exemplo das saladas de bacalhau. Também pode ser levado ao espeto, nos churrascos ou ser recheado inteiro e levemente cozido.</li> <li>• Na medicina caseira é indicado para avitaminose C, como digestivo e antiespasmódico.</li> </ul> | - Fruto            |
| <b>Salsa</b><br><i>Petroselinum sativum</i><br>Umbeliferae              | - salsinha<br>- salsa-de-cheiro  | Europa. Introduzida no Brasil no início da colonização.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suas folhas, de excelente sabor são muito usadas como tempero em saladas, vinagretes, sopas, molhos, suflês.</li> <li>• Há amplas indicações de uso na medicina caseira, especialmente como diurética, vitaminizante e anti-inflamatória.</li> </ul>  |                    |

Fonte: Dados da Pesquisa, 2010, 2012.

**Quadro 16** - Plantas nativas e/ou introduzidos que já foram e/ou ainda são consumidos pelos entrevistados

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA                                | SINONÍMIAS  | ORIGEM   | USOS  | PARTES USADAS                             |
|---|---|--|---|---|
| <b>Araruta</b><br><i>Maranta arundinacea</i><br>Marantáceae     | - arú-arú (para algumas tribos)<br>- maranta-cuba                                   | Brasil.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fécula branca delicada, inodora, combina com água e leite e em biscoitos, bolos, cremes e doces. (Especialmente recomendada a convalescentes e bebês de 6 à 8 meses).</li> <li>• Raízes e Folhas como forragem,</li> <li>• O suco é recomendado nas mordeduras de cobras,</li> <li>• E índios caraíbas acreditavam que a fécula neutralizava o veneno das flechas.</li> <li>• Também usada em febres intermitentes.</li> </ul> | - Rizoma (extração de fécula)<br>- Folhas |
| <b>Beldroega</b><br><i>Portulaca oleraceae</i><br>Portulacaceae | - verdolaga (Espanha)<br>- poupier (França)<br>- Brasil: Bredo<br>- salada-de-negro | Europeia.<br>Conhecida atualmente no mundo todo.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consta que foi usado no longo dos séculos na cura do escorbuto.</li> <li>• Folhas e caule são consumidos em saladas, molhos e refogadas.</li> <li>• Sementes: pães e biscoitos.</li> <li>• Foi usada na Pérsia, Índia e na Grécia Clássica.</li> <li>• As flores são visitadas pelas abelhas <i>Apis</i>.</li> </ul>   | - Caule<br>- folhas<br>- Sementes         |
| <b>Biribiri</b><br><i>Averrhoa bilimbi</i><br>Oxalidaceae       | - limão de caiena<br>- azedinha   | Ásia.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Como substituto do limão, por conter ácido oxálico, pode ser consumido em sucos, picles, saladas e no preparo de carnes.</li> <li>• Estudos pela Universidade Federal da Bahia já constataram a eficácia no suco contra o escorbuto. O extrato das folhas tem ação antidiabética (redução de 50% na glicose) e reduz os triglicerídeos em até 130%. CASTRO (2009).</li> </ul>  | -Frutos<br>-Folhas                        |
| <b>Cabaça</b><br><i>Lagenaria ciceraria</i><br>Cucurbitaceae    | - porongo<br>- caxi   | A arqueologia indica sua presença no Peru, há 10.000 anos, mas há referência de ser nativa da África | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuída em todo o mundo, possivelmente pelo seu deslocamento pelas correntes oceânicas ou por rios, são encontradas muitas variedades com tamanhos e forma diferentes.</li> <li>• Os usos são diversos como vasilhames, desde a antiguidade, para armazenar semente, carregar água, para chimarrão e artesanato.</li> <li>• As variedades doces são consumidas na culinária.</li> </ul>                                    | -Frutos                                   |

| NOME COMUM,<br>CIENTÍFICO E<br>FAMÍLIA                                 | SINONÍMIAS  | ORIGEM   | USOS   | PARTES<br>USADAS                                       |
|--|---|--|--|--|
| <b>Caruru</b><br><i>Amaranthus SP.</i><br>Amaranthaceae                | - bredo   | Brasil.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refogado em pastéis, panquecas, com macarrão e no caruru.</li> <li>• É rico em Ferro, Potássio, Cálcio.</li> </ul> <p>Muito consumido pelos escravos devido a baixa e parca qualidade da alimentação. Foram para a mesa no Brasil colonial, na Casa Grande e na senzala.</p>  | - Folhas<br>- Talos                                    |
| <b>Caxixe</b><br><i>Calabacilla loca</i><br>Cucurbitaceae              | -Calabacilla no México<br>-Bufallo goud nos Estados unidos  | É silvestre nos desertos do norte ou noroeste do México e sul/sudoeste dos EUA                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proveniente de uma planta muito semelhante à abóbora, quando verde é consumida em forma de cortado refogado, com jabá e temperos. Também é consumida recheada.</li> <li>• Quando madura é aproveitada para fabricação de cuias (vasilhas) ou para decoração.</li> <li>• Sementes ricas em óleo comestível e proteína. As grandes raízes tuberosas com produção de amido tornam uma boa opção forrageira para regiões secas do nordeste, não sendo ainda aproveitada.</li> </ul> | -Frutos,<br>-Sementes e<br>-Raízes.                    |
| <b>Espinheira Santa</b><br><i>Maytenus ilicifolia</i><br>Celesteraceae | - cancorosa<br>- cancosa<br>- espinheira-divina<br>- espinho-de-deus<br>- salva-vidas<br>- congorosa (Espanhol) | América do Sul.<br>Brasil: De Minas até o RS.<br>A autora já encontrou em Itapetinga, BA, em campos de pastos sujos. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suas folhas são usadas em chás para casos de gastrite, cálculos na vesícula biliar e úlcera gástrica. (antiácida, analgésica e adstringente).</li> <li>• Muito utilizada na fitoterapia, há medicamentos industrializados à base do extrato desta planta, indicado para cálculos biliares.</li> <li>• Os frutos são consumidos eventualmente.</li> <li>• Indicada nas doenças de pele como acne, eczemas, herpes e ulcerações.</li> </ul>                                       | - Frutos in natura<br>- Folhas<br>- Cascas<br>- Raízes |
| <b>Ingá</b><br><i>Inga edulis</i><br>Mimosoideae                       | - ingá-cipó   | América Tropical.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuído em um grande número de espécies do gênero ingá, as sementes são envolvidas por uma polpa espessa e comestível.</li> <li>• As flores são melíferas.</li> </ul>   | - Fruto (vagem)<br>- Flores                            |
| <b>Joá Manso</b><br><i>Solanum sisymbriifolium</i><br>Solanaceae       | - joa-de-capote<br>- júa-da-roça<br>- quinda pampa (Argentina e Uruguai)  | América Tropical.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutos: consumidos ao natural ou transformados em geleia.</li> <li>• Flores: usadas como diuréticas na medicina caseira.</li> </ul>   | - Flores<br>- Frutos                                   |

| NOME COMUM,<br>CIENTÍFICO E<br>FAMÍLIA                           | SINONÍMIAS   | ORIGEM   | USOS  | PARTES<br>USADAS                 |
|--|--|--|---|----------------------------------|
| <b>Licuri</b><br><i>Syagrus coronata</i><br>Palmaceae            | - coquinho<br>- palmeira solitária   | Nativo do semiárido Baiano, e é encontrado também no Norte de Minas Gerais, em Alagoas e Pernambuco. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Da noz ou castanha: extrai-se azeite usado para finalizar saladas ou doces, ou como ingrediente para outros pratos.</li> <li>• Da polpa pode-se elaborar geleia, sorvetes e doces. Também é consumida in natura.</li> <li>• A castanha, também saborosa, é rica em óleos e minerais. Podendo ser consumida in natura ou usada em pratos doces e salgados. Há larvas de besouros que se desenvolvem dentro da amêndoa as quais são consumidas pelo sabor apreciável.</li> <li>• Do tronco da árvore, em períodos de seca e falta de alimento, o Nordeste extrai uma farinha nutritiva que auxilia na manutenção da família.</li> </ul>  | - Frutos<br>- Folhas<br>- Tronco |
| <b>Língua de Vaca</b><br><i>Rumex acetosella</i><br>Polygonaceae | - azeda, labaga miúda<br>- acedera, lingua-de-vaca (Espanha)<br>- oseille commune (França) | Introduzida da Europa na época colonial. Atualmente é subespontânea.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noruega: usada em suflês ou as folhas são cozidas no leite.</li> <li>• Europa e Índia: sopas e omeletes</li> <li>• Folhas novas: maceradas e adicionadas de água e mel como refresco</li> <li>• Empregada como planta medicinal. O caldo de ervas, com as folhas da língua de vaca é considerado depurativo. É rica em ácido oxálico.</li> <li>• ZURLO e BRANDÃO (1989) indicam que o uso desta planta é comum na América do Norte, Índia e Europa.</li> </ul>   | - Folhas                         |
| <b>Major-Gomes</b><br><i>Talinum patens</i><br>Portulacaceae     | - bredo, carurú<br>- major-gomes<br>- maria gorda<br>- benção-de-deus                      | América  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O consumo desta planta iniciou no Brasil colônia quando era apreciada por senhores e escravos, depois foi esquecida;</li> <li>• Na culinária as folhas são usadas em refogados, pastéis e pizzas;</li> <li>• Na medicina caseira as folhas maceradas são usadas como emplastro. Também com diurética e anti-inflamatória</li> </ul>  | - Folhas                         |
| <b>Ora-Pro-Nóbis</b><br><i>Pereskia aculiata</i><br>Cactaceae    | - ara-kunoba   | Nativa desde a Flórida até o Brasil.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• As folhas, suculentas, são comestíveis. Isto da variedade com flores brancas de miolo alaranjado.</li> <li>• Quando desidratadas apresentam 25,4% de proteína; contém cálcio, fósforo, ferro e vitaminas A, B, C. SOUTO (2010) indica seu uso em saladas, refogados, sopas, omeletes, tortas, adicionadas ao arroz e feijão e trituradas no liquidificador podem ser adicionadas a massa do pão e ao macarrão feito artesanalmente, melhorando o valor nutritivo e a atração.</li> <li>• A florada é caracterizada como um espetáculo, e confirmamos tal afirmação, especialmente por ser complementado por uma grande quantidade de abelhas dado ao potencial melífero das flores.</li> </ul> | -folhas<br>-flores               |

| NOME COMUM, CIENTÍFICO E FAMÍLIA  | SINONÍMIAS  | ORIGEM  | USOS  | PARTES USADAS                                    |
|---|---|---|---|--|
| <b>Palmito</b><br><i>Euterpe edulis</i><br>Palmaceae  | Palmito juçara  | Mata Atlântica, América latina  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumidos na culinária brasileira desde o Brasil Colônia a sua extração leva a morte da palmeira, daí a extinção De saber nobre é muito utilizado pela indústria de alimentos para fazer conservas</li> <li>• A espécie <i>Euterpe oleracea</i>, da Amazônia, vêm sendo cultivada para substituir o <i>Juçara</i></li> </ul>      | Pecíolos da folhas                               |
| <b>Pitomba</b><br><i>Talisia esculenta</i><br>Família   | - olho-de-boi<br>- caruiri  | Nativa da América do Sul está presente no Bioma Amazônico e na Mata Atlântica. Bem característica da região nordeste.                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O fruto é consumido ao natural e usado em licores. Muito rico em vitamina C.</li> <li>• A planta pelo porte e beleza, é indicada para arborização de parques, na recomposição de matas de preservação permanente e faz parte da alimentação de muitas espécies de pássaros.</li> </ul>   |  |
| <b>Quiabo do Reino</b><br><i>Anredera</i><br><i>(Boussingaultia)</i><br><i>Baselloides</i><br>Basellaceae | - carurú-do-reino, bertalha<br>- papilla, zarza (Argentina)<br>- oloquitos (Peru) | Equador, subspontâneo nas Américas Central e Sul.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Em saladas e refogados e como guarnição de carnes em geral. ZURLO e BRANDÃO, (1989).</li> <li>• Forma bulbilhos aéreos, os quais eram consumidos pelos Incas.</li> </ul>   | - Folhas<br>- Tubérculos (aéreos e subterrâneos) |
| <b>Serralha</b><br><i>Sonchus oleraceus</i><br>Asteraceae   | - chicória brava<br>- serralha-branca   | Norte da África.<br>Ásia Menor.<br>Europa.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• As folhas são comestíveis tanto em salada como refogadas.</li> <li>• Na medicina caseira as folhas, na forma de chá, são indicadas para hepatites crônicas, como depurativo, tratamento de diarreias e debilidade nervosa.</li> </ul>  | -Folhas<br>-Flores                               |
| <b>Taioba</b><br><i>Xanthosoma sagittifolium</i><br>Araceae   | - orelha-de-elefante<br>- macabo<br>- mangarim<br>- mangarito<br>- yautia         | América Central. Entretanto, há referências que sua origem possa ser chinesa. Mas era cultivada pelas civilizações mais remotas das Américas Sul e Central. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• As folhas são apreciadas na culinária de Minas Gerais, Bahia e Rio de Janeiro. Na Bahia constitui ingrediente típico do caruru, mas atualmente foi substituída pelo quiabo.</li> <li>• As folhas podem ser usadas em refogados, e receitas variadas, pois são ricas em vitaminas A, B e C, cálcio, ferro e fósforo.</li> </ul>     | - Folhas<br>- Caules<br>- Bulbos                 |
| <b>Tamarilho</b><br><i>Solanum betaceum</i><br>Solanaceae   | - tomate-de-árvore<br>- tomate arbore<br>- tomate francês<br>- tamarillo          | Nativo dos Andes na América do Sul.<br>Cultivo Comercial: Portugal, Califórnia, Nova Zelândia. Sua presença é muito rara na região deste estudo.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O fruto, de polpa vermelha e agridoce pode ser consumido in natura como um “agradável refrigerante”. (PIMENTEL GOMES, 1980). Seu uso estende-se para sucos, geleias ou compotas, salada de frutas e molhos (para carnes).</li> <li>• É rica em vitamina A e na medicina caseira e indicada para controle do colesterol.</li> </ul> | -frutos  |

Fonte: Dados da Pesquisa, 2010 à 2013.

#### **7.4 As hortaliças tradicionais ou não convencionais no Território de Itapetinga**

No decorrer desta pesquisa, à medida que encontrávamos plantas que já foram consumidas em determinados lugares e por algumas pessoas, ou que ainda o são, em certos momentos, seja por motivos culturais (religiosos e afetivos) ou econômicos, na busca de referências sobre estas plantas, fomos encontrando outros pesquisadores que também estavam focados no tema da biodiversidade, da segurança alimentar e do resgate da agrobiodiversidade alimentar.

Zurlo e Mitzi (1989), no livro “As Ervas Comestíveis” apontam pioneiras informações sobre as plantas consideradas matos, mas que já foram consumidas, obra esta que nos orientou logo no início desta pesquisa. Kinupp (2007), desenvolveu um amplo estudo das plantas com potencial comestível na região metropolitana de Porto Alegre, estado do Rio Grande do Sul. Este trabalho serve como importante referencial, haja vista o estudo botânico e químico destas espécies, cerca de 1.500 plantas catalogadas.

O Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, MAPA (2010), através da Embrapa Hortaliças e a Empresa Mineira de Pesquisas Agropecuária, EPAMIG (2011) sistematizaram suas contribuições no resgate e divulgação das hortaliças não convencionais em cartilhas e manuais ilustrados, facilitando a identificação destas bem como descrevendo receitas de pratos que estimulam o consumo e a criatividade alimentar partindo do uso das espécies tradicionais.

Para Madeira (2011), pesquisador da Embrapa Hortaliças, localizada no Distrito Federal, as hortaliças tradicionais ou não convencionais são importantes espécies oleícolas que já foram cultivadas e consumidas no Brasil, mas que perderam espaço na cadeia produtiva e, atualmente, devido a sua distribuição ser localizada, são pouco conhecidas e foram deixando de ser consumidas. A padronização do consumo com a interferência dos interesses comerciais, a migração, o desconhecimento sobre a diversidade alimentar e o comodismo, resultaram na especialização alimentar que temos hoje, em detrimento da diversificação.

Entretanto, mesmo tendo sido relegadas ou esquecidas, as hortaliças não convencionais apresentam diversas vantagens, tais como a rusticidade, altos teores nutricionais e a fácil produção, sendo que muitas delas crescem espontaneamente ou são cultivadas com o manejo orgânico, conferindo material alimentar de qualidade.

O conhecimento, resgate e cultivo destas plantas, representa a manutenção do patrimônio genético e cultural e seu consumo pode fortalecer a segurança alimentar e gerar renda a partir do cultivo ou coleta destas plantas. É o caso, por exemplo, da beldroega (*Portulaca oleraceae*), de origem europeia e que foi muito consumida pelos escravos, no período Brasil Colônia. Atenta a importância destas espécies, a Embrapa Hortaliças, Unidade de Brasília, instalou um campo de multiplicação com espécies tradicionais, as quais, em parceria com o serviço de extensão rural, são distribuídas, através de materiais reprodutivos e orientações no cultivo e utilização.

As vinte e uma espécies, a seguir, já estão em fase de distribuição: Almeirão de Árvore (*Chicorium intybus*); Araruta: (*Maranta arundinaceae*); Azedinha (*Rumex acetosa*); Beldroega (*Portulaca oleraceae*); Bertalha (*Basella alba L. Syn e B. rubra*); Capiçoba (*Erechtites valerianaefolia* DC); Capuchinha (*Tropaeolum majus L.*); Chicória-do-Pará (*Eryngium foetidum*); Chuchu-de-vento (*Cyclanthera pedata (L.) Schrad.*); Cubiu (*Solanum sessiliflorum* Dunal); Inhame (cará) (*Dioscorea spp l.*); Jacatupé (*Pachirrhizus tuberosus*); Jambu (*Spilanthes oleracea*); Jurubeba (*Solanum paniculatum*); Maxixe (*Cucumis anguria*L); Ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*); Peixinho (*Stachys lanata*); Serralha (*Sonchus oleraceus L.*); Taioba (*Xanthosoma saggitifolium*); Tarô (ex-inhame) (*Colocasia esculenta (L.) Schott*); Vinagreira (*Hibiscus sabdariffae L.*).

Dentre estas espécies de plantas indicadas pela Embrapa Hortaliças, no território de Identidade de Itapetinga verificou-se que já foram consumidas, ou ainda são, as seguintes: a Araruta; a Azedinha (cultivada por gaúchos, a partir de mudas trazidas do Rio Grande do Sul); a Beldroega; a Bertalha; o Chuchu-de-vento; o Inhame (cará), o Maxixe, o Ora-pro-nobis, a Serralha, a Taioba e o Tarô (inhame).

Três destas espécies, o maxixe, o inhame (cará) e o tarô (inhame), ainda são muito consumidas e comercializadas nas feiras livres deste Território. O inhame é consumido no desjejum, sendo cozido com água e sal ou no vapor; na forma de cuscuz adicionado de coco ralado e açúcar e também em sopas, onde é apreciado. O maxixe é preparado refogado na forma de “cortado”, temperando-se ou não com carne. É acrescentado ainda ao tradicional *Cozido*, um prato elaborado com tipos variados de carnes e vegetais que são cozinhados conjuntamente (maxixe, batata doce, couve, cenoura, banana da terra, quiabo e inhame, tarô ou ainda o aipim).

## 7.5 Culturas tradicionais ou plantas não convencionais encontradas nas feiras livres dos Municípios do Território de Identidade de Itapetinga

**Figura 60** -. Diversidade de tubérculos encontrados nas feiras do Território de Identidade de Itapetinga, BA.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

(a): Exemplar de inhame (*Dioscorea spp*), conhecido também como Cará no restante do Brasil; (b): Outra espécie de Inhame de polpa amarela, Feira de Iguai, Ba; (c): Exemplar de Tarô (*Colocasia sp*), feira do Bairro Primavera, Itapetinga, Ba; (d): Exemplos de Tarô, conhecido como Coió, Iguai, Ba.

Identificar estes tubérculos através do nome comum é quase impossível tendo em vista a diversidade de espécies e a variação da denominação entre inhame, cará e tarô. O gênero *Dioscorea*, identificado pela EMBRAPA( ) como Inhame, segundo a Empresa Brasileira de pesquisa de Minas Gerais, EPAMIG (2011), apresenta duas espécies principais, *Dioscorea cayenensis*, Lam., de origem africana, é conhecida também como cará-da-costa, e o *D. alata* L., origem asiática, denominado de cará-são-tomé, cará-mandioca, e roxo-de-ilhéus, entre outras denominações regionais.

Já o gênero *Colocasia*, seria de origem africana e ambos os gêneros teriam entrado no Brasil através da África, juntamente como tráfico de negros. Este último gênero,



*Colocasia*, pertence à família *Araceae*, a mesma família da Taioba, que é nativa das Américas do sul e central, e que também produz tubérculo comestível.

Os exemplares de tarô, letra (d) da figura 60, comercializados no Território de Identidade de Itapetinga, Bahia, mesmo com a denominação de tarô, estes tubérculos guardam muita semelhança com a espécie *Xanthosoma mafaffa* (L.) Schott, família *Araceae*, conhecido em Minas Gerais como *Mangarito*. Tal espécie, de acordo com a EPAMIG (2011) é originária do Brasil Central e já foi bastante consumida no passado, encontrando-se atualmente quase extinta. Por sua variabilidade pode apresentar rizomas com diferente coloração interna como: branca, amarela e arroxeadada.

Entendemos ser necessário a continuidade destas averiguações botânicas das espécies encontradas de forma a catalogá-las, como tem sido o procedimento da EMBRAPA(2010) e da EPAMIG (2011), e de forma a disponibilizar material informativo sobre estas espécies no Território de Identidade deste estudo.

**Figura 61** - Variedades de abóboras e exemplar de cabaça das feiras do Território de Identidade de Itapetinga, BA.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

(a): Exemplar de cabaça (*Laegenária* sp) em meio à abóboras e morangas, feira-livre de Itororó; (b): chuchú e diversidade genética de abóboras em Iguai; (c) exemplar de moranga da feira de Itapetinga; (d) diversidade genética de abóboras e morangas, feira de Ibicuí.

Conhecidas como abóboras e morangas, estas verduras da família das cucurbitáceas, têm origem na América Central e América do Norte, e apresentam grande variação genética dentro das espécies *Cucurbita moschata*, *C. máxima* e *C. pepo*, entre outras espécies. São encontradas em grande diversidade nas feiras do Território de Itapetinga, sendo ainda consumidas pelas famílias que têm uma alimentação regular. O preparo principal é através dos cortados, adicionados ou não de carnes, especialmente a carne de sol que confere sabor mais apurado, e também misturados com o quiabo. É ingrediente básico nos cozidos com carnes e outras verduras e ainda cozida dentro do feijão. O fácil cultivo e ampla adaptação conferem a este vegetal um custo acessível, o que associado ao paladar agradável e variado decorrente da diversidade genética fortalecem o consumo e a oferta, inclusive em restaurantes *self-service*.

A introdução de cultivares híbridas tem colocado em risco o material genético brasileiro, haja vista, serem espécies de polinização cruzada. Conforme Lopes e Sobrinho (1998), antigas cultivares tropicais e creoulas estão correndo grande perigo de desaparecimento devido à introdução de cultivares comerciais modernas, havendo a possibilidade de perda de toda a variabilidade genética de que se poderia dispor para os futuros programas de melhoramento. Diante disto, além da questão dos hábitos alimentares, o resgate deste material genético em parceria com o trabalho da EMBRAPA, em seu banco de Germoplasmas é fundamental.

A cabaça, *Lagenaria siceraria*, de polpa suave e fácil cultivo, raramente foram encontradas nesta pesquisa, nem citada nos questionários. Mas sua presença na história humana remete, Segundo HEISER (1997), à 10.000, data indicativa dos restos arqueológicos no Peru e no México deste vegetal.

**Figura 62** - Alimentos tradicionais e raros no Território de Identidade de Itapetinga, BA.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

(a): exemplares de quiabos de metro, feira de Itapetinga.; (b) Chuchu-de-vento ou maxixe d'oropa (*Cyclanthera pedata*), feiras de Iguai e Itapetinga; (c) exemplar de caxixe, Itapetinga; (d) Espinheira Santa, em meio à pastagem de Itapetinga.

Estas verduras pouca conhecidas pelas novas gerações: o quiabo de metro, o caxixe e o chuchu-de-vento, integram a família das Cucurbitáceas. O quiabo-de vento, maxixe d'oropa ou maxixe-do reino tem a facilidade de ser preparado recheado com carnes ou outros vegetais, proporcionando pratos enriquecidos e diferenciados em sabor e aparência, seu consumo e cultivo é tradicional no norte de Minas Gerais, conforme a EPAMIG (2011).

**Figura 63** -Variedades de Leguminosas nativas do continente americano nas feiras do Território de Identidade de Itapetinga.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

(a) apresenta da esquerda para a direita o andu ou feijão guandu (*Cajanus sp*) e o mangalô ( ); (b) Fava (*Vicia faba*) feira de Itororó, BA; (c) Feijão de corda ou feijão verde (*Vigna unguiculata*), sementes de coentro, couve e alface, Itororó, BA; (d) Variedades de feijão (*Phaseolus sp*), na feira de Iguai, BA.

Os feijões estão no grupo das leguminosas e Heiser (1977) refere-se à esta família como a carne do pobre, haja vista seus altos teores de proteínas que variam entre 17 e 25%, chegando a 38% no caso da soja (*Glicine max*). Presentes no cotidiano alimentar do território, os feijões verdes são particularmente apreciados. Nas Américas, constam como uma das primeiras plantas cultivadas, há cerca de 5.000 anos, no México e posteriormente no Peru. O Cultivo de feijão teria antecedido ao cultivo do milho, segundo o citado autor.

Mesmo frente à tamanha importância e diversidade de variedades comercializadas no Território de Identidade de Itapetinga, este rico alimento precisa retornar sua participação no cardápio das crianças, jovens e adultos que aderiram o *fastfood*.

**Figura 64** - Folhas tradicionais eventualmente consumidas no Território de Identidade de Itapetinga, BA.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

(a) Maços de bertalha (*Basella sp*), feira de Itororó, BA; (b) Caruru do Reino (*Anredera Baselloides*), Itapetinga; (c) Taioba (*Xanthosoma saggitifolium*), Itapetinga; (d) Língua de vaca ou bredo (*Talinum patens*), praça de Itapetinga, BA.

A taioba ainda é muito procurada nas feiras livres em alguns municípios do território, em duas épocas associadas à religiosidade: na Páscoa, em abril, quando constitui um dos ingredientes do *Caruru* (vide glossário) e, em setembro, nas comemorações a São Cosme e São Damião, momento no qual este conjunto de pratos constituem o alimento principal e fazem parte da promessa que envolve a oferta do caruru durante sete anos, que é servido inicialmente à sete crianças convidadas para o ritual da refeição.

A bertalha, o quiabo do reino e o bredo apresentam sabores particulares, podendo ser adicionados a vários pratos, como omeletes, sopas, refogados, suflês, tortas salgadas, bolinhos ou outros, à depender da criatividade alimentar. A quantidade de massa verde produzida é intensa, possibilitando cultivá-los em quintais e vasos o que permitiria enriquecer a alimentação familiar.

**Figura 65** - Frutos nativos e naturalizados (cajá) do Território de Identidade de Itapetinga, BA.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

(a) Vagens do Ingá de metro (*Ingá sp*), feira de Macarani, BA; (b) Jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*), feira de Macarani, BA; (c) Jenipapeiro nativo (*Genipa americana*), Caatiba, BA; (d) Cajá (*Spondias lutea*), espécie considerada naturalizada na América Tropical, Itapetinga, BA.

A jabuticaba e o jenipapo representam muito na cultura baiana por fazerem parte das festividades juninas, onde são ingredientes do tradicional licor. O jenipapo não tem nenhuma outra fruta que se compare para fazer as apreciadas *balas de jenipapo*, um dos doces tradicionais da cultura baiana e sua elaboração com qualidade é domínio de poucas pessoas, geralmente mulheres.

O cajá é um dos frutos mais apreciados na forma de suco e sua colheita é extrativista, pois se desenvolve em meio a vegetação da Mata Atlântica, permanecendo em meio as pastagens. Dado a sua ampla distribuição no território brasileiro e citado em algumas literaturas como planta nativa, mas conforme PIO, é naturalizada.

O ingá, árvore nativa das áreas úmidas da América Latina foi citado nas entrevistas feitas no Território de Identidade de Itapetinga e pode ser registrado em um das feiras livres, como mostra a Figura 65, com o ingá de metro, apresentado com prazer por um agricultor.

Sua polpa suave e doce a ainda apreciada por algumas pessoas que tem um paladar mais stil e valorizam as plantas silvestres. Conforme Heiser (1977, p. 126), o ingá de metro “era um dos poucos doces conhecidos do povo dessa região (América latina) até a introduo da cana de açúcar”.

## 8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho defende o posicionamento de que a redução dos hábitos alimentares a poucas espécies vegetais tem implicações sobre a biodiversidade e também sobre o patrimônio cultural alimentar. Isto por sua vez resulta em consequências negativas para a segurança alimentar e nutricional e às economias locais.

Ter segurança alimentar representa, conforme define a Lei 11.346/2006, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que o acesso a alimentação de qualidade e com regularidade seja baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, respeitando a diversidade cultural e que estas práticas sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Considerando os dados do trabalho de campo e a definição da LOSAN, pode-se afirmar que as práticas alimentares atuais, no Território de identidade não contemplam o que a LOSAN busca assegurar aos cidadãos, uma vez que, segundo os entrevistados, atualmente consomem-se mais produtos industrializados, com adição de conservantes e maiores quantidades de sal, açúcar e gorduras, com predominância para o consumo de massas (carboidratos), como hambúrgueres, pizzas, cachorros-quentes e também refrigerantes. Outro aspecto evidenciado pelos informantes refere-se à perda dos costumes e hábitos alimentares, o esquecimento dos valores e opção pela alimentação mais prática, o que, resulta em danos a saúde desde a infância, devido ao tipo de consumo adotado.

Diante destas constatações, conclui-se que não basta disponibilizar mais produtos alimentares para assegurar alimentação à todos, é necessário trabalhar de forma contundente no resgate das culturas alimentares regionais e locais, valorizando estes patrimônios imateriais difundindo estes conhecimentos às crianças, aos jovens e às suas famílias.

As observações no Território de Identidade de Itapetinga vão de encontro ao marco teórico levantado quando, desde as décadas de 1980 e 1990, Chonchol (1986), Sachs (1986) e Delpeuch (1990) alertavam sobre a substituição dos alimentos tradicionais, tais como a mandioca e a batata doce pelos cereais e a uniformização dos hábitos alimentares com a perda de tradições e conhecimentos valiosos. Esta ocidentalização dos costumes não cessou suas consequências nas últimas duas décadas e outros autores também observaram suas manifestações no cotidiano das economias locais, como já foi salientado no decorrer deste trabalho.



Entre os jovens pesquisados, a referência ao consumo dos tubérculos como fonte de carboidratos, limitou-se a menos de 10% dos entrevistados, enquanto o consumo de pães e biscoitos recheados faz parte da alimentação de quase totalidade destes jovens. Diante destes comportamentos, não causa surpresa constatar que as culturas de milho, feijão, mandioca e batata doce tenham reduzido em volume de produção e em área cultivada, nos últimos vinte anos, no Território de Identidade de Itapetinga.

São quatro espécies nativas do continente americanas e fundamentais na agricultura familiar, que sofrem o impacto das modificações na forma de alimentar-se, e também devido à substituição destes cultivos, por outros. No Território de Identidade de Itapetinga, observa-se a expansão das áreas de pastagem, ocupando áreas de lavouras e da Mata Atlântica. O plantio e o consumo destas culturas representaria a manutenção de um comércio local e regional, gerando renda às famílias camponesas e mantendo variedades que são tradicionalmente cultivadas nas unidades familiares.

A unidade produtiva que cultiva o milho irá dispor dos alimentos elaborados com este grão: milho cozido, pamonha, canjica, mingau, mugunzá, fubá, bem como constitui um importante alimento para aves, suínos, equinos e bovinos. Sendo uma das principais culturas na safra brasileira e baiana, o milho, no âmbito empresarial, integra uma das commodities voltadas à exportação e teve sua área de plantio aumentada, mas este aumento ocorreu fora das unidades familiares.

Com relação aos feijões, gêneros *Faseolos* e *Vigna*, os municípios que tinham as maiores áreas plantadas e a maior produção - Caatiba, Ibicuí, Iguai, Itambé e Nova Canaã, apresentaram grande redução, tanto na área plantada como em volume de produção, comparando os anos de 2010 e 2000 e de 2000 e 1990.

Esta constatação no Território de Identidade de Itapetinga reitera a tendência em nível nacional, pois, de acordo com Bachtoldde (2013), nos últimos 25 anos, as áreas plantadas com feijão e arroz foram reduzidas à metade, colocando estes dois alimentos como os que mais pesaram na inflação em 2012.

Ainda dentre estas quatro culturas, a mandioca e a batata doce foram as mais afetadas na redução da área plantada e na produção. Em que pese a ampla possibilidade de transformação das raízes da mandioca, o beneficiamento caseiro dos produtos derivados destas raízes já não ocorre na maioria das unidades produtivas são algumas famílias a manterem esta elaboração com fins comerciais, produzindo farinha de mandioca; gomas doces e azeda; goma seca e fresca (hidratada); tapioca; puba seca e hidratada; beiju; beiju de massa; biscoito avoador; chimango, brevidade e outros biscoitos elaborados com a fécula e

adição de coco, maracujá e doce de goiaba. Suas folhas, devido o alto teor de proteínas, são usadas como um dos ingredientes da Multimistura (MM), o complemento alimentar fornecido pela Pastoral da Criança.

Outra espécie de fácil propagação e tratos culturais, com paladar agradável e boa aceitação, bem como a possibilidade de ser consumida de diversas formas, a batata-doce também teve seu cultivo reduzido no Território de Identidade de Itapetinga, considerando dados até duas décadas atrás. Em 2010 esta cultura não figurava nos dados divulgados pela Superintendência de Estudos Sociais e Econômicos da Bahia (SEI).

Com referência ao consumo das espécies olerícolas e condimentares, o estado da Bahia apresenta uma ampla variedade de espécies ainda consumidas, senão de forma generalizada, mas com demandas por famílias que mantém o costume de adquirir semanalmente suas verduras, frutas, grãos, tubérculos e farinhas nas feiras livres de suas respectivas cidades, nas quais são os próprios agricultores a levarem seus produtos, enquanto adquirem outras necessidades.

Estas feiras representam o encontro, a conversa amistosa, ir à feira semanal é quase um ritual; é o lugar de tomar um mingau, um cafezinho, comer um sonho ou um beiju; comprar aquele produto apreciado para cozinhar na semana, que pode ser uma galinha caipira, o feijão verde, a banana da terra, o corante, o cheiro verde, a farinha de mandioca, a goma fresca, o requeijão, os biscoitos de goma. Enfim, nas feiras encontram-se produtos diferenciados: os frutos do extrativismo, temperos regionais, produtos, na maioria das vezes, não encontrados nos supermercados devido a falta de padronização, de regularidade na oferta e do selo de inspeção da vigilância sanitária.

Esta característica do comércio nas cidades da Bahia e também na Região Nordeste do Brasil é um fator importante para a preservação dos hábitos alimentares e, conseqüentemente, na manutenção dos cultivos comercializados nestas feiras. É interessante lembrar que no estado da Bahia encontra-se a maior população rural do Brasil em termos relativos, mas mesmo parte da população urbana, reside em cidades pequenas, com características rurais.

A cultura religiosa e também a forte influência da cultura africana valorizam vegetais pouco conhecidos nos demais estados do Território brasileiro, ou quando conhecidos, nem sempre são apreciados. É o que ocorre com o quiabo, o jiló, o maxixe, o feijão guandu, a hortelã de folha grossa, o coentro, o açafraão, o pequi e o gengibre, hortaliças e condimentos de sabores marcantes, mas indispensáveis para quem os aprecia.

Assim, à medida que se percorre o Território de Identidade de Itapetinga, através das visitas as feiras, ressurgem do tempo e dos espaços: maços de bertalha, couve, manjeriço,

espinafre, anis, menta e hortelã; chuchu-de-vento ou maxixe d'oropa; tomate cereja; cabaça; frutos(vagens) do ingá de metro; inhame (ou tarô); cará; abóboras e morangas de cores e tamanhos diversos; acerolas; abacaxis; jabuticabas; jenipapos; goiabas; maracujás; cajás; cajaranas, cacaús; carambolas; jacas; graviolas; pinhas; seriguelas; bananas e mangas de variedades diversas; laranjas, limas e limões e outras frutas produzidas localmente ou compradas na Ceasa de Vitória da Conquista, para não deixar o consumidor insatisfeito, tais como as uvas e as maçãs.

Quanto aos produtos beneficiados artesanalmente neste Território, as feiras comercializam: rapadura; requeijão; pastas de temperos, como as como sementes de coentro e sal; coentro, açafreão e sal; alho e sal; molhos de pimentas, além de outros temperos moídos na hora, à exemplo do cominho e da pimenta do reino; corante em pó (colorau); puba fresca e seca; goma; tapioca; beiju com coco; brevidade; bolo de aipim; biscoitos diversos ( doces e salgados); calda de jenipapo e, quem sabe outros, não percebidos aos olhos da pesquisadora.

A hipótese proposta foi confirmada, considerando-se que apesar das modificações dos hábitos alimentares, principalmente por parte das gerações mais novas, o Território de Identidade de Itapetinga ainda mantém parte do seu patrimônio imaterial alimentar e também do patrimônio genético. Mesmo com a aparência da bovinocultura como produto primário principal de alguns municípios, sendo o símbolo de uma cultura da classe dominante, sob esta aparência há uma essência associada aos saberes e fazeres, à memória de sua população, em síntese, há um patrimônio imaterial expressivo na área alimentar o qual necessita ser resgatado, conhecido, valorizado e socializado.

Entretanto, em que se destaque a presença de uma diversidade de produtos elaborados e cultivados no Território de Identidade, quando se avaliam os municípios isoladamente, o que se constata é que esta diversidade tem sido reduzida, fator associado a substituição de áreas de lavouras por pastagens. É o caso do município de Itapetinga, onde apesar de encontrar nas feiras saborosos beijus, elaborado em forno de pedra, estes são feitos a partir da fécula produzida no estado do Paraná, Região Sul do Brasil, adquirida através do comércio de Vitória da Conquista, município que também se destaca na produção de derivados da mandioca.

Verifica-se que esta forma de produzir e de consumir não contempla as possibilidades de resgate e fortalecimento das produções locais e regionais, pois a perspectiva da chamada era não geográfica da alimentação, defendida por Carolyn Stell, em entrevista à LEITE (2008) não responde as necessidades das grandes cidades e das populações mais pobres que vivem o problema da fome e da exclusão.

Embora mais acentuada nas grandes cidades, a pobreza e a exclusão, não são realidades apenas nestas. Dentro dos municípios que compõe o Território de Identidade de Itapetinga, há ilhas de exclusão e estas são consequência do modelo de desenvolvimento baseado na propriedade privada dos meios de produção e a população que não tem acesso ao trabalho, fica à margem da sociedade que valoriza o potencial dos indivíduos enquanto consumidores.

Por sua vez, os custos da injustiça social que geram tais ilhas, não são reparados por políticas sociais compensatórias. É necessária a inclusão destas populações, que se encontram à margem do processo produtivo, de forma que tenham acesso à renda de modo mais efetivo. Neste sentido, a agricultura familiar se apresenta como a forma mais adequada de ocupação do território, tanto na perspectiva ambiental como na social, pois além de produzirem alimentos, geram trabalho e renda para as populações locais e o que é fundamental: uma identidade social, uma relação de pertencimento. Identidade esta negada aos segmentos que permanecem à margem da sociedade.

O incentivo e a proteção a este segmento da agricultura, o familiar, constitui uma das estratégias mais eficazes na proteção da diversidade biológica e da sustentabilidade, tendo em vista que nas mãos destes agricultores encontram-se preservados sementes, mudas e animais que as famílias mantêm para seu consumo e para os mercados locais e ainda como cuidadoras da paisagem rural, naqueles espaços onde a homogeneização não se apoderou dos ambientes, como ocorre na agricultura empresarial.

É fundamental pensar na perspectiva de relocalizar a economia, como propõe Latouche (2009) e Grzybowky (2012), isto é, produzir localmente, com recursos locais e voltados ao abastecimento dos mercados locais, mobilizando assim as potencialidades dos lugares, gerando trabalho e com melhores resultados ambientais.

É necessário repensar e vivenciar a prática do território em suas possíveis uniões horizontal, como assinalou Santos (2005). Em um momento de tendências às relações verticais, através da globalização e da imposição destes mercados, fundamentados na divisão espacial do trabalho e da produção, existe a possibilidade dos lugares fortalecerem o local: sua história, suas potencialidades sua visibilidade.

Partindo deste ponto de vista, a produção de alimentos é um dos fatores fundamentais na história e nas potencialidades dos lugares. O alimentar-se é um ato essencialmente agrícola e agrário, além de afetivo e cultural. Envolve a economia, através dos tipos de cultivos, da estrutura agrária e das relações de produção, bem como das relações entre produtores e consumidores. As comidas e o ato de comer, para os indivíduos, remetem às suas histórias de

vidas, aos temperos, aos cheiros, aos rituais de preparo de certos alimentos, às reuniões familiares e às orientações das mães quanto à importância de comer isto ou aquilo.

Comer é, especialmente, um ato agrário porque se relaciona com as relações de trabalho sob as quais se produz bem como o acesso aos meios de produção que determinam estas relações. Considerando que 60% da olericultura brasileira são desenvolvidas em propriedades de até 10 ha, isto significa que ao se consumir vegetais, contribui-se para a demanda dos produtos das unidades familiares. O mesmo é válido para a produção de frutas que também tem como base as pequenas e médias propriedades rurais e ocupa 34% do pessoal que trabalha na agricultura (Melo e Vilela, 2007).

De forma que ao se escolherem determinados alimentos, isto representa a opção por uma maneira de produzir, é considerar a forma como vivem aqueles que estão na base da cadeia produtiva alimentar: os agricultores. E também, é ter a perspectiva de como nossas escolhas interferem nos ecossistemas e na preservação ambiental do planeta.

Os alimentos também estão associados à religião, ao sagrado, aos rituais e as festividades regionais. Assim, enquanto permanecerem os valores religiosos e as relações familiares afetivas e solidárias, é possível visualizar a manutenção, ao menos que parcialmente, da cultura alimentar. Observa-se que determinadas espécies consumidas no Território de Identidade de Itapetinga estão associadas à cultura religiosa. Dentre estas, a *taioaba*, procurada nas feiras de alguns municípios por ocasião da Páscoa e em setembro, nas homenagens a São Cosme e São Damião, quando é oferecido o Caruru.

O consumo de peixes, salgados ou “in natura”, tem seu ponto alto na Semana Santa, período no qual os piscicultores e feirantes se mobilizam para a venda deste alimento. O bacalhau é igualmente muito consumido, por ocasião da Páscoa, mas com diferença entre as classes sociais, haja vista que a questão do consumo alimentar também se apresenta como uma distinção entre as classes sociais. Para os católicos mais tradicionais o consumo de carnes vermelhas não é praticado em todas as sextas-feiras que antecedem, em quarenta dias, a Páscoa. Nestes momentos, apenas carne de peixes pode ser ingerida e, para alguns praticantes, a carne de frango, por não ser mamífero.

O período das festas juninas, que para os católicos prevalece a conotação religiosa, na Região Nordeste do Brasil e, neste caso, no Território de Identidade de Itapetinga, é o período de colheitas, de fartura de alimentos. Colhe-se o milho plantado no dia de São José (19 de março) que traz a esperada chuva para o plantio. Por ocasião destas comemorações, nas mesas familiares, nas festas escolares e de rua, lá estão o milho e suas iguarias, os derivados da

mandioca, especialmente os bolos de aipim e de puba, o amendoim cozido, os licores, com destaque para os licores de jenipapo e de jabuticaba, frutas nativas do território brasileiro.

A maneira de comemorar este período vem mudando, pois a cada ano amplia-se a mercantilização destas festas com a promoção de grandes eventos voltados à venda de camisas e camarotes para os megashows com bandas musicais de ritmos diversos, que não o forró, ritmo musical tradicional do Nordeste do Brasil e associado as festividades juninas. É o mercado consumindo os lugares e suas culturas como forma de gerar lucros, de difundir um modo de vida onde o lazer e a cultura são transformados em mercadorias.

Retomando o ponto sobre a diversidade alimentar, na revisão da literatura, há referências de que 80% das calorias consumidas atualmente pela humanidade provem de apenas seis espécies: o trigo, o arroz, o milho, a batata, a batata doce e a mandioca. São 29 espécies a suprir 90% dos alimentos consumidos, isto diante de cerca de uma média de 5000 plantas que já foram alguma vez cultivadas. Nesta pesquisa foram encontradas 119 espécies vegetais, incluindo as condimentares, que foram consumidas pela população do Território de Identidade de Itapetinga. Destas, dezoito espécies não são mais citadas no consumo atual de alimentos, são elas: a beldroega, o caruru, o caxixe, o joá manso, licurí, ora-pro-nobis, major-gomes, língua de vaca, pitomba, serralha, serralhinha ou pincel, quiabo do reino, tamarindo (*Tamarinus indica*), palma, melancia da praia, **joá** (de árvore), gergelim, maracujá veadeiro (maracujá doce).

Dentre as espécies citadas, algumas delas já não se encontram em meio às áreas de pastagens cultivadas ou são encontradas raramente em algum município, é o caso do licurí, do maracujá veadeiro, do ingá e da espinheira santa, usada como planta medicinal. O palmito juçara, nativo da Mata Atlântica, e retirado de forma extrativista, atualmente é muito raro ser comercializado nas feiras, tendo em vista o desmatamento.

As espécies que oferecem as folhas para o consumo: beldroega, major-gomes, caruru, serralha, serralhinha ou pincel e língua de vaca continuam desenvolvendo-se de forma abundante nos terrenos baldios, praças e quintais, mas as condições não são higienicamente seguras para o consumo. Entretanto, isto não é a única justificativa para o abandono do consumo, uma vez que também vegetam em quintais e hortas, onde são percebidas como “mato” ou invasoras.

Mesmo com esta redução, são ainda cerca de cem espécies que a população desse Território tem acesso para fortalecer sua dieta como fontes de carboidratos, proteínas, vitaminas, minerais e fibras, através de uma alimentação variada. Estes números colocam o

Território de Itapetinga em um patamar de diversidade de espécies alimentares expressivo, quando comparado às tendências alimentares atuais.

Observou-se que os hábitos das gerações mais novas estão se modificando, como já foi salientado anteriormente. Quando são questionados sobre as verduras que consomem, os jovens entre 11 e 20 anos, citam inicialmente o tomate e a alface e após a cenoura e a batata, com algumas variações, complementado com pepino, couve, repolho e beterraba. Em 2011, a produção de tomates equivalia a 23% e a batata à 20,4%, do total de olerícolas produzidas naquele ano. Isto demonstra o predomínio de duas culturas de uma lista de cerca de cem espécies ainda consumidas, com variações regionais no Brasil. Cabe evidenciar que nesta lista incluem-se frutas como o melão e a melancia.

Constatada esta tendência na redução do número de espécies consumidas e na centralização da produção de olerícolas à poucos cultivos, os fatores que influenciam este comportamento estão associados e são interdependentes, pois cada um fortalece os demais e vice-versa; :

- A aquisição dos produtos alimentares passa a ser adquirida em grandes redes de supermercados devido à praticidade de encontrar nestas redes, uma diversidade de produtos, desde alimentos, material de limpeza, papelaria, entre outros itens necessários e mesmo, aqueles supérfluos;

- A urbanização da população;

- A tendência aos monocultivos e a espacialização da produção;

- Devido a necessidade das mulheres inserirem-se no mercado de trabalho, o tempo torna-se escasso, exigindo que adotem opções mais práticas, tais como substituir uma refeição noturna baseada na sopa de legumes e/ou tubérculos pelo café, quando a família passa, geralmente, a consumir café ou achocolatados com leite ou sucos à partir de polpas de frutas congeladas, acompanhados de sanduíches de pão/presunto e queijo ou pão e manteiga.

Atualmente as ofertas de refeições elaboradas e congeladas que buscam reproduzir os pratos apreciados pelas famílias, se apresentam como uma alternativa a falta de tempo das mães que trabalham fora e desejam disponibilizar uma refeição com sabor às suas famílias. Pratos como o escondidinho (uma iguaria da cozinha nordestina, elaborado com purê de aipim e carne de sol); almôndegas, lasanhas, tortas salgadas, *pizzas* e até mesmo o *yakissoba* entre outros, estão a disposição dos consumidores e com propagandas veiculadas pela televisão, associando a vida em família e o afeto materno ao servirem-se tais refeições.

Estas novas estratégias da indústria de alimentos, além de resultarem em maiores gastos no orçamento familiar, implicam no fato de que ao comprar uma refeição já elaborada,

uma massa para bolo, um pacote de biscoitos, significa deixar um tempo que era dedicado ao preparo e socialização dos mais jovens naquela aprendizagem e também a substituição de produtos locais por outros beneficiados por grandes empresas, alheias ao território e que nem sempre são saudáveis, devido as maiores adições de sal, açúcar, gorduras hidrogenadas e aditivos químicos para conservar e conferir sabor e textura.

Outro agravante destes novos hábitos alimentares é o fato de que o consumo diário de 132 g de frutas e verduras, pelos brasileiros, situa-se muito abaixo das 400 g preconizadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS). As consequências são graves, pois atualmente 10% das crianças brasileiras, acima de 7 anos, já apresentam pressão alta e as crianças entre dois e seis anos ingerem o dobro da quantidade de sal indicada<sup>16</sup>. A obesidade já preocupa tanto quanto a fome e a orientação para reeducação alimentar tornou-se uma das ações da Pastoral da Criança, a qual iniciou seus trabalhos atuando para resolver o problema da mortalidade infantil, devido á desnutrição.

Diante das constatações apresentadas, chega-se a um novo ponto de partida nesta jornada que envolve a pesquisa, a qual teve início devido à angústia quanto a um problema constatado, seguindo-se da análise da situação que contextualiza este problema e a síntese, que representa a compreensão do problema e as perspectivas para sua solução. Assim, é salutar levantar as seguintes perspectivas:

- A fim de resguardar a biodiversidade e a agrobiodiversidade é necessário conhecer a cultura alimentar das localidades, contextualizar geográfica e historicamente o uso dos alimentos, identificando o ato de alimentar-se como uma atitude política, pois o alimento traz em si relações de trabalho, acesso aos meios de produção, relações de gênero e representa o modo de uso dos recursos naturais: terra, água e combustíveis, através dos agrossistemas.

- Proteger a biodiversidade significa escolher entre o que é local, justo e saudável e o que é global, produto da agregação de valor e da acumulação industrial e elemento de interferência na cultura e na economia das localidades;

- A opção fundamentada no mundo da mercadoria que tende a mercantilizar tudo que for possível, que padroniza os hábitos de consumo, que se apropria e expropria dos mecanismos locais de produção, como salienta o Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional - FBSAN (2009), e quando os bens que são de uso comum, como a água, as paisagens e os recursos genéticos, tornam-se a cada dia privatizados, não contempla as ações

---

<sup>16</sup> Jornal da manhã, Rede Globo de Televisão, Brasil. 20/03/2013.



e mudanças de atitudes a favor de um modelo de desenvolvimento que seja direcionado a reprodução da vida e não do mercado;

- É necessário pensar na segurança alimentar e nutricional como um sistema sustentável, descentralizado, manejado pelas comunidades, e baseado num conceito amplo de agro biodiversidade, conforme a discussão da Plataforma de Chennai para a Ação (Chennai, Índia, 2005), associando esta perspectiva às Metas do Milênio da ONU;

- A defesa da importância da diversidade dos cultivos como forma de garantir a preservação da biodiversidade, a segurança alimentar e a preservação da cultura e das economias locais/regionais implica, no caso brasileiro e particularmente no universo desta pesquisa, o Território de Itapetinga, a necessidade de garantir terra e água como uma das formas de gerar trabalho, renda e acesso aos alimentos, através do seu cultivo. Não que esta proposição signifique o retorno a uma sociedade predominantemente rural, lembrando que o tipo de urbanização que ocorreu no Brasil caracterizou-se pela “desruralização” propriamente dita, pois não incluiu de fato e de direito estes novos moradores da urbe. É neste sentido que o acesso a terra e às formas de produção sustentáveis deve ser defendido, pois a terra como apontava Gandhi, é suficiente para todos, mas não para a voracidade dos consumistas;

- Deve-se levar em conta também outra variável que compreende as implicações com a emissão de CO<sup>2</sup> gerada pela produção convencional de alimentos, chegando a constituírem a segunda fonte na emissão deste tipo de gás. Isto reforça o fato de que as ações cotidianas, locais e individuais têm implicações globais;

- Outro aspecto a ser ressaltado neste trabalho é à importância de reconhecer e expressar o valor que as paisagens têm para referencial emocional e para a formação da identidade. Assim, este olhar sobre a paisagem necessita ser resgatado e socializado com os habitantes deste Território. A paisagem é um patrimônio comum a todos e deve ser respeitada como um bem público e aqueles agricultores que a mantêm, devem receber por este serviço prestado;

- Pensar global e agir local, enquanto máxima da Agenda 21, não deve permanecer como frase de efeito, mas necessita ser incorporada às localidades e para isto é necessário fazer parte da cultura, seja do modo de ser e agir dos indivíduos e, especialmente, do pensamento político e econômico das administrações municipais e representações territoriais;

- Considerando-se o contexto histórico em que se discute o acesso à segurança alimentar e que esta está garantida constitucionalmente e por leis específicas, é importante que o tema chegue às escolas como parte dos conteúdos transversais e que estas abordagens

possam resgatar o patrimônio cultural alimentar e também o patrimônio genético que faz e que fez parte da cultura e da economia vivida pela comunidade escolar;

-As escolas nos parecem o espaço adequado para este trabalho, tendo em vista que a realidade reproduzida em muitas delas, senão em sua totalidade, distanciam-se das condições de valorização de uma cultura alimentar saudável e de acordo com a economia local/regional. Também a população jovem tem sido a mais vulnerável aos apelos da indústria de consumo e a perda da identidade cultural;

-Ocupar espaço nos meios de comunicação locais é fundamental. O rádio ainda é um veículo popular na cidade e capaz de socializar muitas questões referentes aos saberes locais, evidenciando a identidade de sua população e a importância do papel que as mulheres desempenham na segurança alimentar, na preservação dos saberes tradicionais e nos cuidados com a saúde da família, especialmente crianças e idosos.

## 9 REFERÊNCIAS

AB'SABER, Aziz Nacib. **Os domínios da natureza no Brasil**. Potencialidades paisagísticas. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

ALIER, Joan Martinez. **Decrescimento Económico Socialmente Sustentável**. Trad. José Carlos Marques. Disponível em: <[http://gaia.org.pt/system/files/MartinezAlier\\_Decrescimento.pdf](http://gaia.org.pt/system/files/MartinezAlier_Decrescimento.pdf)> Acesso em: 11.fev.2013.

ALTIERI, Miguel A. e MERRICK, Laura C. Agroecologia e Conservação *in situ* da Diversidade de Plantações Nativas no Terceiro Mundo. In.: **Biodiversidade**. Wilson, E. O (Editor). Rio de Janeiro: Nova Fronteira. p. 462-463, 1997.

ALVES, Amanda da Silva *et al.* Características Morfológicas e Vegetativas de Cultivares de Coqueiro. In.: **Rev. Bras. de Frutic.**, Jaboticabal – SP, v.29, n.3, p. 518-523, dezembro de 2007. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-29452007000300021&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-29452007000300021&script=sci_arttext)> . Acesso em: 02/08/2012.

ALVES, Breno e BENTO, Luiz (2009). **Sobre hotspots de conservação e biodiversidade**. Disponível em: <[http://scienceblogs.com.br/discutindoecologia/2009/07/sobre\\_hotspots\\_de\\_biodiversida](http://scienceblogs.com.br/discutindoecologia/2009/07/sobre_hotspots_de_biodiversida)>. Acesso em 12 de abril de 2013.

AXIMOFF, Izar. **Impactos do fogo na vegetação do Planalto de Itatiaia**. Parque Nacional do Itatiaia, Instituto Chico Mendes. Brasília: Ministério do Meio Ambiente. Out./2007, 8p. (Relatório técnico).

BACHTOLDDE, Felipe. Alimentos comuns perdem espaço em fazendas do país. 07/04/2013. Acesso por assinatura em 07.abr.2013.

BALMÉ, François **Plantas medicinais**. São Paulo: Hemus, 1982.

BAHIA. Terra de Oportunidades. SEAGRI. Secretaria de Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária. Governo do Estado da Bahia. Disponível em: <[http://www.seagri.ba.gov.br/bahia\\_terra\\_de\\_oportunidades.pdf](http://www.seagri.ba.gov.br/bahia_terra_de_oportunidades.pdf)> Acesso em: 05.fev.2013.

BARBAULT, Robert. A conservação e a gestão da biodiversidade: um desafio para a ecologia. In.: **Dimensões humanas da biodiversidade: o desafio de novas relações sociedade-natureza no século XXI**. Garay, Irene; Becker Bertha K. (Orgs.). Petrópolis: Vozes, p.381-400, 2006.

BARBOSA, Roseane. Alimentar o Corpo e o Espírito. In.: **Diálogo revista de ensino religioso**. São Paulo, ano XVI, nº 63, ago/set, 2011.

BELIK, Walter. Perspectivas para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. In.: **Revista Saúde e Sociedade**. v.12 n.1. São Paulo, Jan-Jun/2003, 9p. Disponível em <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 9. out. 2008.

BLEIL, Suzana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: consideração sobre a mudança de hábitos no Brasil. In.: **Revista Cadernos de Debate**, v.VI n.1. Campinas, p. 1-25, 1998.

BOAVENTURA, G.T.; LIMA E SILVA, R.H.; TOSTES, L.F.; AZEREDO, V.B. Ganho de peso, hemoglobina e hematócrito de ratos recebendo dieta de Quissamã, RJ, com ou sem suplemento alimentar alternativo. **Revista de Nutrição**, v. 16, p. 321-331, 2003.

BOEF, Walter Simon; THIJSEM, Marja Helen; OGLIARI, Juliana Bernardi; STHAPIT, Bhuwon R (org). **Biodiversidade e agricultores: fortalecendo o manejo comunitário**. Porto Alegre: L & PM, 2007.

BOEF, Walter Simon. Biodiversidade e agrobiodiversidade. In.: ( \_\_\_\_\_ ). Porto Alegre: L& PM, 2007. P. 36 -40.

BOFF, Leonardo. **Saber Cuidar: a ética do humano**. Rio de Janeiro: vozes, 2004.

\_\_\_\_\_(2009). **Os limites do capital são os limites da Terra**. Disponível em: <<http://www.cartamaior.com.br/templates>>. Acesso em: 16.out.2010.

BOSI, Ecléia. Problemas ligados à cultura das classes pobres. In.: **A Cultura do Povo**. Vale, Edênio& Queiroz, José J., (orgs). São Paulo, Cortez, 1985, p.25-34.

BRANCO, Adriano Murgel; MARTINS, Márcio M. Bernardes. **Desenvolvimento sustentável na gestão de serviços públicos: responsabilidade socioambiental e informe social**. São Paulo, 2007.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O afeto da terra**. Campinas, SP: UNICAMP, 1999

BRANDÃO, Clara TerkoTakaki. **Alimentação Alternativa**. 1ª Ed. Divisão Nacional de Educação para a Saúde. Ministério da Saúde. Ministério da Saúde, Brasil, 1989.

BRANDÃO, Paulo. Itapetinga 30 anos: passado, presente, perspectivas. **Revista dos Trinta Anos do Jornal Dimensão**. Itapetinga, BA., 12 dez.1982.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. (CONSEA). **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional N. 11.346 de 15/09/2006**. Disponível em: <[www.presidencia.gov.br/consea](http://www.presidencia.gov.br/consea)>. Acesso em: 10.fev.2010.

BRASIL. **Mapa Produção/Estado**. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/sobre/economia/setores-da-economia/agronegocio>>. Acesso em: 23.jan.2013.

BRASIL. LEI Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/consea/3conferencia>. Acesso em: 10/02/2010.

BRUM, Argemiro. **Modernização da agricultura: trigo e soja**. Ijuí, RS/: FIDENE/UNUJUÍ, 1985.

BURBACH, Roger e FLYNN, Patrícia. **Agroindústrias nas Américas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1982.

CALLEGARO, Iara do Carmo. **Estratégias de sobrevivência familiar em pequenas propriedades rurais em Três Barras, RS**. Santa Maria, RS: UFSM, 1989. (Dissertação de Mestrado em Extensão Rural – Universidade Federal de Santa Maria – RS).

CALLEGARO, Iara do Carmo. Estrutura agrária e desenvolvimento sustentável na microrregião de Itapetinga-BA. In.: **Estudios sobre desarrollo social y regional en el Sudoeste de Bahia - Brasil**. José Luiz B. Luzón (Coord.). Edições MEDAMERICA. 2009. Disponível em: <<http://www.ub.edu/medame/publicaciones.htm>>. Acesso em: 19.fev.2010.

CALLEGARO, Iara do Carmo; MOTA, Joselito. Mandioca (*Manihot esculenta* Crantz): Alimento, Trabalho, renda e Identidade (Mesmo sem Estar na Terra, ela esta na Mesa e na Vida de muitas pessoas em Itapetinga). **Relatório de Pesquisa**. EMBRAPA. Cruz das Almas, BA.: EMBRAPA, 2006.

CALLEGARO, M.G.K; DIETRICH, T.; ALVES, E.; MILBRADT, B.G.; DENARDIN, C.C.; SILVA, L.P.; EMANUELLI, T. Supplementation with fiber-rich multimixtures yields a higher dietary concentration and apparent absorption of minerals in rats. **Nutrition Research**, v. 30, p. 615-625, 2010.

CAMPOS, Glória Goulart da Silva. **O projeto do Decrescimento e a centralidade da categoria trabalho: uma perspectiva ontológica**. Disponível em <[http://www.ifch.unicamp.br/formulario\\_cemarx/selecao/2012/trabalhos/7143\\_Campos\\_Gloria.pdf](http://www.ifch.unicamp.br/formulario_cemarx/selecao/2012/trabalhos/7143_Campos_Gloria.pdf)>. Acesso em: 03.mar.2013.

CÂNDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito**. 7 ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1987, 284p.

CARIBÉ, José; CAMPOS, José Maria. **Plantas que ajudam o homem: guia prático para a época atual**. São Paulo: Cultrix/Pensamento, 1993.

CARLINI E.A. *et al.* **I Levantamento Domiciliar sobre o Uso de Drogas Psicotrópicas no Brasil: Estudo Envolvendo as 107 Maiores Cidades do País – 2001**. Universidade Federal de São Paulo, Escola Paulista de Medicina, Departamento de Psicobiologia. Disponível em <[http://www.unifesp.br/dpsicobio/cebrid/levantamento\\_brasil/parte\\_1.pdf](http://www.unifesp.br/dpsicobio/cebrid/levantamento_brasil/parte_1.pdf)>. Acesso em: 13.set.2012.

CARNEIRO, Henrique (2004). **As plantas sagradas na História da América**. Disponível em: <<http://www.fafich.ufmg.br/varia/admn/pdfs/32p12.pdf>>. Acesso em: 09. jan.2012.

CARNEIRO, Henrique.. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. In.: **História Questões & Debates**,. UFRP. Vol. 42, n. 0 (2005) . p.71 – 78. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs-2.2.4/index.php/historia/article/view/4640/3800>>. Acesso em: 18.nov.2001.

**Carta Informativa da Sociedade Civil Brasileira ao Relator Especial das Nações Unidas para o Direito Humano à Alimentação Adequada**. Secretaria Executiva da Plataforma DhESCA. Curitiba. 2009. Disponível em:< <http://terradedireitos.org.br/wp-content/uploads/2010/03/Informational-Letter-Brazilian-Civil-Society-to-the-UN-Special-Rapporteur-on-the-Right-to-Food>>. Acesso em: 13.out.2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**.3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Edna. Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais. In.: **Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos**. Antônio Carlos Diegues (Org.). São Paulo: Hucitec/Anna Blume, p.165-182, 2000.

CASTRO, Josué. **Geografia da fome**. 10 ed. Rio de Janeiro: Antares, 1987.

CECHIN, Andrei. Usamos em um ano o que a natureza demora um ano e meio para recompor. **Entrevista**. Disponível em: <<http://amaivos.uol.com.br/amaivos09/noticia/noticia.asp>>. Acesso em: 18.mar.2013

CHÁVEZ, Maurício Genet Guzmán. Biodiversidade e conhecimento local: do discurso à prática baseada no território. In.: **I Encontro Nacional de Pós Graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade**. Indaiatuba, SP, 2002.

CHENNAI. La biodiversidad agrícola y la erradicación del hambre y la pobreza: cinco años después. Objetivos de desarrollo de las naciones unidas para el milenio. **Plataforma de Chennai para La Acción**. Chennai, Índia, abril/2005. Acesso em: 10/02/2010.

CHONCHOL, Jaques. A crise e a situação alimentar na América Latina. In.: **Raízes da fome**. Maria Cecília de S. Minayo (Org.) Rio de Janeiro: FASE/VOZES. p.58-67, 1986.

CHONCHOL, Jaques. A revalorização do espaço rural como estratégia de desenvolvimento. **Revista Reforma Agrária**. Associação Brasileira de Reforma Agrária. São Paulo, SP. [s/data], p.26-37.

CHONCHOL, Jaques. O modelo de alimentação dos países industrializados. In.: **Raízes da fome**. Maria Cecília de S. Minayo (Org.) Rio de Janeiro: FASE/VOZES, p.94-103, 1986.

CNBB (2002). Exigências Evangélicas e Éticas de Superação da Miséria e da Fome. Assembléia Nacional dos Bispos do Brasil. Itaici, SP. In.: **Revista Mundo e Missão**. Disponível em: <[www.pime.org.br/mundoemissao/fomeemiseria.htm](http://www.pime.org.br/mundoemissao/fomeemiseria.htm)>. Acesso: 11.mar.2001.

CNBB (2001). Setor da pastoral social. Cartilhas de Pastoral social nº 1. O que é a pastoral social? Julho /2011. 40 p. Disponível em: [http://www.dhnet.org.br/dados/cartilhas/dht/cartilha\\_pastoral\\_social.pdf](http://www.dhnet.org.br/dados/cartilhas/dht/cartilha_pastoral_social.pdf) Acesso em 10. Jun.2013.

COLOQUE, Freddy Espinoza. De la agroecologia al saber campesino. **Revista Entorno: Ecología, Médio Ambiente y Desarrollo**. Cochabamba, Bolívia. v.2, n.2, [s/data].

CONWAY, Gordon. **Produção de alimentos no século XXI: biotecnologia e meio ambiente**. São Paulo: Estação Liberdade, 2003.

CORRÊA, Ciro Eduardo e MONTEIRO, Denis (2004). O MST e a Campanha Sementes Patrimônio dos Povos a Serviço da Humanidade. In: **Revista Agriculturas** - V.1 - nº 1 - Novembro. Disponível em:< [www.agriculturasnetwork.org/magazines/brasil/revalorizando-a-agrobiodiversidade](http://www.agriculturasnetwork.org/magazines/brasil/revalorizando-a-agrobiodiversidade)>. Acesso em: 16.abr.2012.

CORREIA, Manoel Pio. **Dicionário da Plantas Úteis do Brasil e das Exóticas Cultivadas**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional. 6 Volumes. 1954.

FAO. **Declaração de Roma sobre a segurança alimentar mundial e plano de ação da cúpula mundial da alimentação**. Roma, 13-17/11/1996. Disponível em: <[www.fao.org.br](http://www.fao.org.br)>. Acesso em: 23.fev.2010.

DELPEUCH, Bertrand. O Desafio alimentar norte-sul. In.: **Raízes da fome**. Maria Cecília de S. Minayo (Org.) Rio de Janeiro: FASE/VOZES, 1986.

DEMO, Pedro. Uma dúvida, quase uma perplexidade: algumas dificuldades da educação rural. **Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, Fundação Carlos Chagas, v.60, 1987, p.54-60.

DEMO, Pedro. **Metodologia Científica em Ciências Sociais**. 3ª ed. São Paulo: Atlas. 1995.

DIEESE. **Estatísticas do meio rural 2010-2011**. 4.ed. Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos; Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural; Ministério do Desenvolvimento Agrário. -- São Paulo: DIEESE; NEAD; MDA, 2011.

DIÉGUES, Cabero Valentín . El carácter rural de las montañas. **Estudios sobre el paisaje**. Madrid, UAM Ediciones, 2000, p.121-140.

DOURADO, Guilherme Mazza. **Intercâmbio de mudas feito pelos portugueses povoou os quintais do Brasil com as mais diversas árvores frutíferas**. [s/local]: [s/editora], p. 24-26, 2006.

EHRENFELD, David. Por que atribuir um valor à biodiversidade. In.: **Biodiversidade**. E. O. Wilson; Carlos Cabaglia Penna (Orgs.). Rio de Janeiro: Nova Fronteira, p.269-274, 1997.

ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano** [trad. Rogério Fernandes]. 1 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1992. Disponível em : [http://ibpan.com.br/site/images/stories/Downloads/Estudos\\_Biblicos/Sagrado.Profano.pdf](http://ibpan.com.br/site/images/stories/Downloads/Estudos_Biblicos/Sagrado.Profano.pdf) > Acesso em: 10.set.2012.

EHRlich, Paul R. A perda da diversidade. In.: **Biodiversidade**. E. O. Wilson; Carlos Cabaglia Penna (Orgs.). Rio de Janeiro: Nova Fronteira, p.27-35, 1997.

EMBRAPA. **Atlas do meio ambiente do Brasil**. 2 ed. Brasília: Terra Viva, 1996.

\_\_\_\_\_. **Manual de hortaliças não convencionais**. Brasília, 2010. Disponível em < [http://www.agricultura.gov.br/arq\\_editor/file/vegetal/Qualidade/F.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/F.pdf) > Acesso em 12 mar. 2013.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS (EPAMIG). **Hortaliças não convencionais**. Marinalva Woods Pedrosa (Coord.). 2011. 24p. Disponível em: <[http://www.conselhos.mg.gov.br/uploads/1/cartilha\\_hortalicas\\_nao\\_convencionais.pdf](http://www.conselhos.mg.gov.br/uploads/1/cartilha_hortalicas_nao_convencionais.pdf)>. Acesso em: 28. out. 2012.

EPSTEIN, Luiz. A Riqueza do Umbuzeiro. **Revista Bahia Agrícola**. v.2, n.3, p.31-34, 1998.

FACHINELLO, José Carlos e NACHTIGAL, Jair Costa. Disponível em: [http://www.cpact.embrapa.br/publicacoes/download/livro/fruticultura\\_fundamentos\\_pratica/1.1.htm](http://www.cpact.embrapa.br/publicacoes/download/livro/fruticultura_fundamentos_pratica/1.1.htm) Acesso em 27 jan.2013.

FAO. **La mujer campesina y las semillas andinas – Genero y el manejo de los recursos genéticos**. Departamento Económico y Social. Disponível em: < [http://www.fao.org/DOCREP/x0227/x0227\\_s09.htm](http://www.fao.org/DOCREP/x0227/x0227_s09.htm) > Acesso em 09.nov.2010.

FERREIRA, H. S.; ASSUNÇÃO, M. L.; FRANÇA, A. O. S.; CARDOSO, E. P. C.; MOURA, F.A. Efetividade da “multimistura” como suplemento de dietas deficientes em vitaminas e/ou minerais na recuperação ponderal de ratos submetidos à desnutrição pós-natal. **Revista de Nutrição**, v.18, p. 63-67, 2005.

FERNANDES, Bernardo Mançano. **Entrando nos Territórios do Território**. Disponível em: <[www.fct.unesp.br/docentes/geo/cliff/questão](http://www.fct.unesp.br/docentes/geo/cliff/questão)>. Acesso em 25.mai.2012.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Tradução de Vera Jocelyn. 2ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2010. 361p.

FLICK, Uwe. **Introdução à Pesquisa Qualitativa**. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 405p.



FLORES, Murilo. A construção social de territórios e a globalização. **Em tese. Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC.** v.1, n.1, p.87-108, ago.-dez./2003. Disponível em: <[www.emtese.ufsc.br](http://www.emtese.ufsc.br)>. Acesso em: 12.mar.2010.

**Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional (FBSAN). Carta Política do VI Encontro Nacional do Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional.** Salvador, Bahia, maio de 2009. Disponível em: <<http://www.facesdobrasil.org.br/component/content/article/6-comercio-justo--economia-solidaria/357>>. Acesso em 03.set.2012.

FRISON, Emile. Por um cardápio diversificado: pobreza de nutrientes na alimentação estaria relacionada à redução da biodiversidade. **Revista Instituto Ciência Hoje.** 22/03/06. Disponível em: <<http://cienciahoje.uol.com.br>>. Acesso em: 31.dez.2008.

GADOTTI, Moacir. **Pedagogia da terra.** 2 ed. São Paulo: Petrópolis, 2000, 217p.

GARAY, Irene. Construir as dimensões humanas da biodiversidade: um enfoque transdisciplinar para a conservação da floresta atlântica. In.: **Dimensões humanas da biodiversidade: o desafio de novas relações sociedade-natureza no século XXI.** Garay, Irene; Becker Bertha K. (Orgs.). Petrópolis, RJ: Vozes, p.413-446, 2006.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição.** v.16, n.4. Campinas, SP, out.-dez./2003, 8p. Disponível em:< [www.cielo.br/cielo.ph](http://www.cielo.br/cielo.ph)>. Acesso em: 09.out.2008.

GASQUES, José Garcia. Fome de terra atinge 25 milhões de pessoas. **Revista Globo Rural.** N. 201, julho/2002. Disponível em: <[http://revista.globorural.globo.com/Editoraglobo/article/edg\\_article](http://revista.globorural.globo.com/Editoraglobo/article/edg_article)>. Acesso em 27.out.2008.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999. 206p.

GOODMAN, D.E. et all. Agroindústria, políticas públicas e estruturas sociais rurais: análises recentes sobre a agricultura brasileira. In.: **Revista de Economia Política.** V.5, n.4. Out/dez/1985, 25p. Disponível em: <[www.cielo.br.ph](http://www.cielo.br.ph)>. Acesso em 02.jun.2012.

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais.** 4 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000.

GOMES, Hilton de Souza; DETONI, Cezar Ernesto. Avaliação de solos e vegetação na região pastoril de Itapetinga-Ba. **Revista Bahia Agrícola.** Secretaria da Agricultura do Estado da Bahia.v.2, n.3, nov./1998.

GOMES, Pimentel. **Fruticultura brasileira.** 6 ed. São Paulo: Nobel, 1980, 448p.

GÖRGEN, Frei Sérgio Antônio. **Os novos desafios da agricultura camponesa.** 2 ed. [s/local]: [s/editora], 2004, 87p.

GRANOU, André. **Capitalismo e modo de vida**. Porto: Afrontamento, 1980.

GROSSI, Mauro Eduardo e MARQUES, Vicente P. M. Agricultura familiar no Censo agropecuário 2006: o marco legal e as opções para sua identificação. In. **Revista Estudo sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro: vol 18, n.1. P. 127-157.

GRZYBOWSKY, Cândido. Bens comuns e bem viver. In. **Instituto Brasileiro de Análises Sociais e Econômicas (IBASE)**. Disponível em:< >[www.ibase.br/modules.php](http://www.ibase.br/modules.php). Acesso em: 16.abr.2010.

\_\_\_\_\_. Como criar as condições para a Grande Transição? In.: **Boletim do Canal IBASE**, 16/11/2012. Disponível em: < <http://www.canalibase.org.br/brasil-como-criar-as-condicoes-para-a-grande-transicao/> > Acesso em 12 mar. 2013.

GUIMARÃES, Alberto Passos. **A Crise agrária**. 2 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

HANEMANN, W. Michael. Economia e preservação da biodiversidade. In. **Biodiversidade**. E. O. Wilson; Carlos Cabaglia Penna (Orgs.). Rio de Janeiro: Nova Fronteira, p.245-252, 2003.

HEISER JR, Charles B. **Sementes para a civilização**: a história da alimentação humana. Trad. Sylvio Uluana. São Paulo: Cia Editora Nacional/Editora da USP, 1977.

HERÉDIA, Beatriz Maria Alásia de. **A morada da vida**: trabalho familiar de pequenos produtores do nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

HERNANDES, Jesus Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In. : Canesqui, Ana Maria; Diez Garcia, Rosa Wanda. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2005. p.129-145. (Coleção antropologia e saúde)

**Hortalças não-convencionais**: (tradicionalis). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento(a). Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Brasília: MAPA/ACS, 2010. Disponível em:< [http://www.abcsem.com.br/docs/cartilha\\_hortalicas.pdf](http://www.abcsem.com.br/docs/cartilha_hortalicas.pdf) >. Acesso em: 20.out.2010.

IBASE (2011). Trajetória Cidadã: Betinho e a Luta. Disponível em: <<http://www.ibase.org.br>>. Acesso em: 18.mar.2011.

IBGE (2007). **Brasil agrário retratado pelo Censo Agropecuário 2006**. Notas de esclarecimento. Disponível em: <[http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/brasil\\_2006/.comentariospdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/brasil_2006/.comentariospdf)>. Acesso em: 23.fev.2013.

\_\_\_\_\_. **Bacias Hidrográficas do Brasil 2008**. Disponível em: [http://www.ibge.gov.br/ibgeteen/atlasescolar/mapas\\_pdf/brasil\\_bacias.pdf](http://www.ibge.gov.br/ibgeteen/atlasescolar/mapas_pdf/brasil_bacias.pdf) Acesso em 28 ago.2012.

\_\_\_\_\_. **Produção da Pecuária Municipal 2010. Comunicação social de 20 de outubro de 2010.** Disponível em: <[http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia\\_impresao](http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_impresao)>. Acesso em: 10.mar.2013

\_\_\_\_\_. **Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura**, v. 26, 2011. 20p.

\_\_\_\_\_. **Brasil agrário retratado pelo Censo Agropecuário 2006. Notas de esclarecimento.** 74p. Disponível em: <[http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/brasil\\_2006/comentarios.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/brasil_2006/comentarios.pdf)>. Acesso em: 08.mar.2013.

\_\_\_\_\_. **Atlas do Espaço Rural Brasileiro.** Comunicação Social. 19 de outubro de 2012. Disponível em <[www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticia/noticia\\_impreso](http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticia/noticia_impreso)> Acesso em: 5.fev.2013.

\_\_\_\_\_. **Indicadores IBGE: Estatística da Produção Agrícola Dezembro 2012.** 106p.

KAGEYAMA, Ângela; SILVA, José Graziano Os resultados da modernização agrícola dos anos 70. **Cadernos do CEAS.** Salvador, n.88, p.25-39, nov.-dez./1983.

KAPLAN, Maria Auxiliadora C; FIGUEIREDO, Maria Raquel. O Valor da diversidade química das plantas. In.: **Dimensões humanas da biodiversidade: o desafio de novas relações sociedade-natureza no Século XXI.** Garay, Irene; Becker, Bertha K. (Orgs.). Petrópolis, RJ: Vozes, p.263-282, 2006.

KARAM, Karen Follador. Mulher na agricultura orgânica e em novas ruralidades. In.: **Estudos Feministas**, Florianópolis, 12(1): p. 303 - 319, jan - abr, 2004. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/ref/v12n1/21704.pdf>> Acesso em 12 dez. 2012.

KAUTSKY, Karl. **A questão agrária.** 3 ed. São Paulo: Proposta, 1980.

KINUPP, V.F. 2007. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS.** Porto Alegre, 2007. 562 p. Tese - (Doutorado em Fitotecnia). Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/12870>>. Acesso em 28 ago. 2009.

LAHOZ, Carmen. **El papel clave de las mujeres en la seguridad alimentaria.** Disponível em: <[http://ieham.org/html/docs/Soberania\\_Alimentar.pdf](http://ieham.org/html/docs/Soberania_Alimentar.pdf)>. Acesso em: 19.out.2011.

LATOUCHE, Serge. **Pequeno Tratado de Decrescimento Sereno.** Tradução Claudia Berliner. São Paulo: Ed WMF Martins Fontes, 2009.

LA VIA CAMPESINA. **Declaración de los Derechos de las campesinas y Campesinos.** La Via campesina. Disponível em: <<http://viacampesina.net/downloads/PDF/SP-3.pdf>>. Acesso em 13.out.2010.

LA VIA CAMPESINA. **La agricultura campesina sostenible puede alimentar al mundo.** Documento de Punto de Vista de la Vía campesina. Yakarta, fevereiro de 2011. 17p. <[www.viacampesina.org](http://www.viacampesina.org)>. Acesso em: 18.mar.2012.

LEITE, Marcelo Brasil. **Paisagens naturais: espaço, sociedade e biodiversidade nos grandes biomas brasileiros.** São Paulo: Ática, 2007, 128 p.

LEITE, Pedro Dias. A Gula das Metrôpoles. Entrevista à Carolyn Steel. **Folha de São Paulo**, 6/7/2008. Acesso por assinatura em 6/7/2008.

LÉVEQUE, Cristian. **A Biodiversidade.** Bauru, SP: EDUSC, 1999, 246p.

LIMA, Espedito Maia; PINTO, Josefa Eliane S. S. **Economia e meio ambiente:** cenário atual e tendências no município de Itapetinga. CDOM Físico, Artigos Relacionados. Disponível em: <[www.easypanners.info/area07/7231](http://www.easypanners.info/area07/7231)>. Acesso em: 22.ago.2009.

LOBÃO, Jocimara Souza Brito, et al. Semi-Árido da Bahia, limites físicos ou sócio político? Uma abordagem geotecnológica para a delimitação oficial. **II Simpósio Regional de Geoprocessamento e Sensoriamento Remoto. Aracaju/SE, 10 a 12 de novembro de 2004.** Disponível em [www.cpatc.embrapa.br/labgeo/srgsr2pdfs/poster15.pdf](http://www.cpatc.embrapa.br/labgeo/srgsr2pdfs/poster15.pdf) >. Acesso em 22.fev..2011.

LOPES, José Flávio e SOBRINHO, João A. de Menezes (1998). **Coleta de germoplasma de abóboras e morangas..** Disponível em: <<http://www.cnph.embrapa.br/pa/pa14.html> > Acesso em: 28 jun. 2013.

LORENZI, Harri. **Plantas daninhas do Brasil:** terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas. 4ª. Ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2008.

MACHADO, Altair Toledo. Biodiversidade e Agroecologia. In.; **Biodiversidade e Agricultores:** fortalecendo o Manejo comunitário. Porto Alegre: L&PM, 2007. P.40 – 45.

MACIEL, Maria Eunice. **A culinária e a tradição.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, p.27-35, 2002. (Série Encontros e Estudos n.4).

\_\_\_\_\_. Uma cozinha a brasileira. In.: **Revista Estudos Históricos,** Belo Horizonte : FGV, Vol. 1, No 33, 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewArticle/2217> > Acesso em 19 jul. 2013.

MACNEELY, Jeffrey A; SCHERR, Sara. **Ecoagricultura:** alimentação do mundo e biodiversidade. São Paulo: SENAC, 2009. (Programa de Pós - graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro: CPDA/UFRRJ).

MADEIRA, Nuno Rodrigo. Reportagem de Marcos Esteve. Hortaliças Tradicionais . Disponível em: <http://hotsites.sct.embrapa.br/diacampo/programacao/2011/hortalicas-tradicionais/> Acesso em: 22 nov. 2012

MADRUGA, M. S.; SANTOS, H. B.; BION, F. M.; ANTUNES, N. L. M. Avaliação nutricional de uma dieta suplementada com multimistura: estudo em ratos. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 24, p. 129-133. 2004.

MALUF, Renato S.A Multifuncionalidade da Agricultura na Realidade Rural Brasileira. In.: **Para Além da Produção: Multifuncionalidade e Agricultura Familiar**. CARNEIRO, M. J. E MALUF, R.S, organizadores. Rio de Janeiro: Mauad. P.135 – 152. 2003

MARIGHELLA, Carlos, BORGES *et al.* Declaração do I Congresso Nacional dos Lavradores e Trabalhadores Agrícolas sobre o Caráter da Reforma Agrária. Belo Horizonte, MG. 17 de Novembro de 1961. In.: **A Questão Agrária. Textos dos Anos Sessenta**. São Paulo. Brasil Debates, 1980, p.84-88.

MAPA. Informativo CGPCP. **Fruticultura. Coordenação-Geral para Pecuária e Culturas Permanentes**. Ano 5, Vol. 46, dez/jan. 2011.

MAPA. **Estatísticas e dados Básicos de Economia Agrícola, dezembro 2012**. Disponível em:<[http://www.agricultura.gov.br/arq\\_editor/file/vegetal/Estatistica/Estat%C3%ADticas%20e%20Dados%20B%C3%A1sicos%20de%20Economia%20Agr%C3%ADcola/Pasta%20Dezembro-2012.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Estatistica/Estat%C3%ADticas%20e%20Dados%20B%C3%A1sicos%20de%20Economia%20Agr%C3%ADcola/Pasta%20Dezembro-2012.pdf)>.Acesso em: 25.jan.2013

MARIGHELLA et. al .**A Questão Agrária no Brasil. Textos dos Anos Sessenta**. 2ª ed. São Paulo, Ed. Brasil, 1980.

MARTINS, José de Souza **Os camponeses e a política no Brasil: as lutas sociais no campo e seu lugar no processo político**. 2 ed. Petrópolis-RJ.: Vozes, 1983.

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **A ideologia alemã**. Lisboa: Avante, 1981.

MDS. **Famílias assentadas da reforma Agrária**. Disponível em: <[http://www.mds.gov.br/cgsgrupos\\_populacionais/textos/assentada\\_da\\_reforma\\_agraria.pdf](http://www.mds.gov.br/cgsgrupos_populacionais/textos/assentada_da_reforma_agraria.pdf)>. Acesso em: 26.fev.2013.

MELIÁ, Bartolomeu. Mão abertas uns para os outros. In.: **Rev. Diálogo: Os alimentos na religião**. São Paulo: Paulinas. Ano XVI – nº 63. Ago/set 2011.

MELO, Paulo César Tavares VILELA, Nirlene Junqueira. **Importância da cadeia produtiva brasileira de hortaliças**. Palestra apresentada na 13ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Hortaliças / MAPA, Brasília, DF - 22/11/2007.

MENDES, Benedito Vasconcelos. **Alternativas tecnológicas para a agropecuária do semi-árido**. 2 ed. São Paulo: Nobel. 1986.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra e CARNEIRO, Henrique (1997). **A História da Alimentação: balizas historiográficas**. *Anais Mus. Paul.* vol.5 n.1. São Paulo. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/anaismp/v5n1/02.pdf>. Acesso em 18/11/2001.

MERRICK, Laura C.; ALTIERI, Miguel A. Agroecologia e conservação in situ da diversidade de plantações nativas no terceiro mundo. In.: **Biodiversidade**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, p.462-473, 1997.

MINTZ, Sidney W. **Comida E Antropologia: Uma breve revisão**. In: *Rev. bras. Ci. Soc.* vol.16 no.47 São Paulo Oct. 2001. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-69092001000300002&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-69092001000300002&script=sci_arttext) Acesso em 4/11/2011.

MIRANDA, Regina. Entrevista concedida à Marcelo Carvalho. **Organizações sociais levam reivindicações para a conferência**. Disponível em: [www.ibase.br](http://www.ibase.br). Acesso em: 28.ago.2009

MIRANDA, Regina e SILIPRANDI, Ema. **A Contribuição das Mulheres para a Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/noticias/artigos/2010/03/a-contribuicao-das-mulheres-para-a-seguranca-alimentar-e-nutricional> Acesso em: 19 ago.2012

MOURA, Eveline Cunha. Alimentação Enriquecida. **Segurança Alimentar, Nutricional e Sustentável**. Pastoral da Criança. Santa Maria, RS. Abril de 2001.

MOURA, Margarida Maria. **Os camponeses**. São Paulo: Ática. 1986.

MOZOYER, Marcel e ROUDART, Laurence. **História das Agriculturas no Mundo: do Neolítico à Crise Contemporânea**. Tradução de Cláudia F. Falluh Balduino Ferreira. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.

NEUMANN, Zilda Arns (2010). Discurso de Dra. Zilda no Haiti (12/01/2010). In.: **Revista Época**. 14/01/2010. <http://revistaepoca.globo.com/revista/epoca>. Acesso em 06/03/2011

NEUMANN, Zilda Arns (2008). Entrevista com Dra. Zilda Arns. **Jornal A Tarde**. Salvador, BA. 07/07/2008.

NEUMANN, Zilda Arns (2003). Fome Desnutrição: Lições da Pastoral da Criança. In.: **Estudos Avançados**. São Paulo. Vol. 17, nº 48. May/Aug. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php> > . Acesso em 05.mar.2011.

NEUMANN, Zilda Arns (2001). Uma rede de “milagres”.

In.: **Rev. Ecologia e Desenvolvimento**. Rio de Janeiro: Ed Novo Milênio. Ano II, nº 93.

NORGAARD, Richard B. O Crescimento da Economia Global de Trocas. In.: **Biodiversidade**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, p.261-268, 1997.

OIT. Secretaria Internacional do Trabalho. **Manual de Capacitação e informação sobre Gênero, Raça, Pobreza e Emprego**. Brasília: OIT, 2005. Disponível em: < <http://www.oitbrasil.org.br/node/271> > Acesso em: 28 ago. 2011.

OLIVEIRA JR., Paulo H. B. **Notas sobre a história da agricultura através do tempo**. Rio de Janeiro: FASE, 1989, 72p. (Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE), Projeto Tecnologias Alternativas).

OSAVA, Mario. Divórcio entre agricultura e biodiversidade. **Revista Fórum**, nº 63, Jun./2008. Disponível em: <[www.revistaforum.com.br/sitefinal/ediçãoNoticiaintegra.asp?id\\_artigo=3180](http://www.revistaforum.com.br/sitefinal/ediçãoNoticiaintegra.asp?id_artigo=3180)>. Acesso em: 18.ago.2008.

PESSANHA, Lavínia. **A experiência brasileira em políticas públicas para a garantia do direito ao alimento**. Rio Janeiro: Escola Nacional de Ciências Estatísticas - ENCE/IBGE.Doc. n. 5 .2002, 67 p. Disponível em: [http://www.bvsde.ops-oms.org/texcom/nutricion/texto\\_5.pdf](http://www.bvsde.ops-oms.org/texcom/nutricion/texto_5.pdf). Acesso em: 14.ago.2002.

PESSANHA, Lavínia; WILKINSON, John. **Transgênicos, recursos genéticos e segurança alimentar**. Campinas, SP: Armazém do Ipê, 2005.

PIMBERT, Michel. Todo poder aos pequenos produtores: a agricultura local pode livrar o mundo da crise. **Revista Vida Simples**. Rio de Janeiro: Abril Cultural, v.79, p.32-33, maio/2009.

\_\_\_\_\_. Las mujeres y la soberania alimentaria. In.: **Revista de Agroecologia**, Perú: LEISA, vol. 25, n. 3, set 2009. Disponível em: < <http://www.leisa-al.org/web/revista-leisa/105-vol25n3.html> > Acesso em: 07 ago. 2010.

PINTO, João Bosco. **Tecnologia e pequena produção no desenvolvimento rural**. Recife: MINTER / SUDENE / Polo Nordeste. n. A-9. 1981, 21p.

PLOTKIN, Mark J. A Perspectiva para os novos produtos agrícolas nos trópicos. In.: **Biodiversidade**. E. O. Wilson (org. e editor). Coord. Edição Brasileira. Carlos Cabaglia Penna. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, p.137-152, 1997.

POMBO, Nívia. A influência indígena serve de fio condutor às diversas comidas típicas do Brasil. **Revista Nossa História**, v.3, n. 29, março/2006.

PRANDI, Reginaldo. **Os Orixás e a Natureza**. Disponível em: <<http://www.aguiadourada.com/pdf/natureza.pdf>. 2007>. Acesso em: 15.jan.2012.

PREZIA, Benedito. O sagrado nas culturas indígenas. Estudo Religioso, 2008 . Disponível em <<http://estudoreligioso.wordpress.com/2008/10/17/o-sagrado-nas-culturas-indgenas/>> Acesso em 15 de out. 2012.

RAMOS, Mario A. A conservação da biodiversidade na América Latina: uma Perspectiva. In.: **Biodiversidade**. E. O. Wilson (org. e editor). Coord. Edição Brasileira. Carlos Cabaglia Penna. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, p.545-569, 1997.

RAMOS, Pedro. Propriedade, estrutura fundiária e desenvolvimento (rural). **Estudos Avançados**. São Paulo, v.15, n.43, p.141-155.

RATTNER, Henrique. Desenvolvimento sustentável. **Revista Universidade e Sociedade**. Brasília: Andes / Sindicato Nacional, v.2, n.4, dez./1992, p.56-66.

RAVEN, Peter H. *et al.* A perspectiva humana. In: **Biologia Vegetal**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, p.789-811, 2001.

REDE DE AÇÃO E PESQUISA SOBRE A TERRA. Via Campesina. Cartilha 12. Disponível em: <<http://www.social.org.br/cartilha003/cartilha012.htm>>. Acesso em: 23.mar.2010

RIBEIRO, Silvia. O consumo excessivo e injusto é intrínseco à lógica capitalista. (Entrevista à Wolfart em 15/12/2008). Disponível em: <<http://amaivos.vol.com.br>>. Acesso em: 01.jan.2009.

RIECHMANN, Jorge. **Cultivos e alimentos transgênicos**: um guia crítico. Tradução de Ricardo Rosembusch. Petrópolis, RJ: vozes, 2002.

RIVERA, Juan F. Ojeda. **La viña, paisaje ético: vinícula del Condado**. Vendimia y Fiestas de Septiembre .2002.

RODRÍGUEZ, Francisca. La Soberanía de los pueblos y la dignidade de las mujeres. In.: **América latina em movimento**, Quito, Ecuador, n.47, out. 2012. p. 26 – 28. Disponível em: <[http://www.biodiversidadla.org/Portada\\_Principal/Documentos/El\\_horizonte\\_de\\_los\\_derechos\\_de\\_la\\_naturaleza](http://www.biodiversidadla.org/Portada_Principal/Documentos/El_horizonte_de_los_derechos_de_la_naturaleza)> Acesso em 5 Nov. 2012.

SACHS, Ignacy. A questão alimentar e o eco desenvolvimento. In.: **Raízes da Fome**. Maria Cecília de S. Minayo (Org.) Rio de Janeiro: FASE/VOZES, p.135-141, 1986.

SACHS, Ignacy. **Desenvolvimento includente, sustentável, sustentado**. Rio de Janeiro: Garamond, 2008.

SACHS, Ignacy. Brasil Rural: da descoberta à invenção. In.: **Estudos avançados**. São Paulo. Vol. 15 no. 43. Sept./Dec. 2001. 5p. Disponível em: < <http://www.cielo.br/scielo.php>>. Acesso em: 20.nov.2012.



SANTOS, H. B.; MADRUGA, M. S.; BION, F. M.; ANTUNES, N. L. M.; MENDES, K.; ÀGUIDA, R. Estudos bioquímicos e hematológicos em ratos sobre biodisponibilidade de minerais numa dieta enriquecida com multimistura. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 24, p. 613-618, 2004.

SANTOS, Milton. O Retorno do Território. In: **OSAL: Observatorio Social de América Latina**. Año 6 no. 16 (jun. 2005- ). Buenos Aires: CLACSO, 2005. Disponível em: <[biblioteca.clacso.edu.ar/ar/libros/.../D16Santos.pdf](http://biblioteca.clacso.edu.ar/ar/libros/.../D16Santos.pdf)>. Acesso em: 20.set.2012.

SCHUTTER, Olivier de. **Responsabilidad para combatir el hambre**. Disponível em: <[www.iaahp.net/fileadmin/templates/iaah/wfd2009/contributions/iaaheditorial](http://www.iaahp.net/fileadmin/templates/iaah/wfd2009/contributions/iaaheditorial)>. Acesso em: 09.fev.2010.

SECEX. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior - Secretaria de Comércio Exterior - Departamento de Planejamento e Desenvolvimento do Comércio Exterior. **Conhecendo o Brasil em Números**. 2011 Junho.

SEAGRI/BA. Disponível em: < [http://www.seagri.ba.gov.br/balancacomercial\\_spa.pdf](http://www.seagri.ba.gov.br/balancacomercial_spa.pdf)>. Acesso em: 24.fev.2013

SEAGRI/BA. **Bahia terra de oportunidades**. Disponível em: <[http://www.seagri.ba.gov.br/apresentacoes/Bahia\\_terra\\_de\\_oportunidades\\_portugues.pdf](http://www.seagri.ba.gov.br/apresentacoes/Bahia_terra_de_oportunidades_portugues.pdf)>. Acesso em: 26.fev.2013.

SEI. **Bahia em números 2011**. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. v. 1. Salvador: SEI, 2012.v. 11.

SENNA, Monica de Castro, BURLANDY, Luciene et al. Programa Bolsa Família: nova institucionalidade no campo da política social brasileira? In. **Rev. Katal.florinópolis**. V.10 n. 1. Jan/jun 2007. p.86-94. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rK/v10n1> acesso em 11/08

SILVA, J. G.;BELIK, W. e TAKAGI, M.. **Para os Críticos da Fome Zero**. 2001, 15p. Disponível em:<[http:// www.fomezero.gov.br/documentos/pdf](http://www.fomezero.gov.br/documentos/pdf)>. Acesso em 13.ag.2012.

SILVA, José Graziano (Coord.). **Estrutura agrária e produção de subsistência na agricultura brasileira**. São Paulo: Hucitec, 1980.

SILVA, José Graziano. **O que é a questão agrária**. 11 ed. São Paulo: Brasiliense, 1985.

SILVA, Maria Zênia T.; ARRAZOLA, Laura Suzana Duque. **Mulher, política pública de segurança alimentar e relações de gênero: proposta para um debate**. Recife: Universidade Federal de Pernambuco, 2009, 6p.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: SENAC, 2005.

\_\_\_\_\_. A cozinha da colônia. **Revista Nossa História**. Recife, v.3, n.29, p.20-23, março/2006.

SIQUEIRA, E.M.A.; ARRUDA, S.F.; SOUSA, L.M.; SOUZA, E.M.T. Phytate from an alternative dietary supplement has no effect on the calcium, iron and zinc status in undernourished rats. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*, v. 51, p. 250-257, 2001.

**Sistemas de Patrimônio Agrícola**. Faculdade de Direito da Universidade de Buenos Aires. Disponível em: <<http://www.biotech.bioetica.org/index.htm>>. Acesso em: 18.out.2010.

SLOW FOOD BRASIL. **Agrobiodiversidade: diversidade cultivada**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/index2.php>>. Acesso em: 19.fev.2010.

SLOW FOOD BRASIL. **A jóia do semi-árido baiano**. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com>. Acesso em: 15/10/2009.

SONNEMBERG, Peter E. **Olericultura especial**. Goiás: Universidade Federal de Goiás, 1981. 2 volumes.

SORJ, Bernardo **Estado e classes sociais na agricultura brasileira**. Rio de Janeiro: Zahar, 1980.

SORJ, Bernardo; *et al.* **Camponeses e agroindústria: representação social e representação política na avicultura brasileira**. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

SOUZA, E. M. T., SOUSA, L. M.; ARRUDA, S. F.; SIQUEIRA, E. M. A. Protein improves the bioavailability of calcium and phosphorus from an alternative dietary supplement in rats. *Nutrition Research*, v. 22, p. 945-955, 2002.

SOUZA, Herbert. **Terra e Cidadania**. Disponível em: <[http://www.conversascombetinho.org.br/com\\_a\\_palavra/terra\\_cidadania.htm](http://www.conversascombetinho.org.br/com_a_palavra/terra_cidadania.htm)>. Acesso em: 16.mai.2011.

SOUZA, Nádia Isabel. **Aliment'Arte: uma nova visão sobre o alimento e sua produção**. São Paulo: Varela, 2001.

SOUZA, Paulo Marcelo e LIMA, João Eustáquio. A Distribuição da Terra no Brasil e nas Unidades da Federação, 1970, 95/96. **Revista Econômica do Nordeste**, Fortaleza, v. 34, n. 1, jan-mar. 2003.

STEFANINI, Maria Lucia Rosa. **Merenda escolar: História, Evolução e Contribuição no Atendimento das Necessidades Nutricionais da Criança**. Tese apresentada a Faculdade de Saúde Pública de São Paulo. São Paulo, 1997.

STOLS, Eddy. A mestiçagem dos alimentos. **Revista Nossa História**, v.3, n.29, p.14-19, março/2006.

TEMPASS, Martín César. “Não comer para poder rezar”: o uso da erva-mate como inibidor do apetite entre os Mbyá-Guarani. IX Reunião de Antropologia do Mercosul. Curitiba, PR, 10 a 30 de Julho de 2011.

TUDGE, Colin. **Os Alimentos do futuro: orgânicos, transgênicos e nutrição global**. São Paulo: Publifolha, 2002.

VELASQUEZ, Dora. El valor económico de la (agro)biodiversidade y los servicios del ecosistema. In.: **LEISA Revista de agroecología**. P 36 – 40, jul, 2010. Disponível em : < <http://www.leisa-al.org/web/revista-leisa/108-vol26n2.html> > Acesso em 22 ago. 2013.

VALENTE, Flávio Luiz S. (Org.). **Direito Humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.

VEIGA, José Eli. **A história não os absolverá nem a geografia**. Campinas, SP: Armazém do Ipê/Autores Associados, 2005.

VEIGA, José Eli; EHLERS, Eduardo. Diversidade biológica e dinamismo econômico no meio rural. In.: **Economia do meio Ambiente: teoria e prática**. Peter H. May; *et al* (Orgs.). Rio de Janeiro: Elsevier, p.271- 290, 2000.

VILELA Nirlene Junqueira (2011). **Situação das safras de Hortaliças no Brasil 2000 – 2011**. Disponível em: <[http://www.cnph.embrapa.br/paginas/hortalicas\\_em\\_numeros/producao\\_hortalicas\\_brasil\\_2000\\_2011.pdf](http://www.cnph.embrapa.br/paginas/hortalicas_em_numeros/producao_hortalicas_brasil_2000_2011.pdf)>. Acesso em: 16.fev.2013.

VIVAS, Esther. **A fome e a obesidade são duas faces de uma mesma moeda**. Entrevista concedida a Rev. The Ecologist. Publicado em Ecodebate 15/06/2010. Disponível em: < <http://www.ecodebate.com.br/2010/06/15/a-fome-e-a-obesidade-sao-duas-caras-de-uma-mesma-moeda-entrevista-de-esther-vivas-na-revista-the-ecologist/> > Acesso em : 5 set. 2010

GUIMARÃES, Ligia. **Venda de antidepressivos no Brasil cresce 44,8% em 4 anos, diz pesquisa**. Disponível em:<26/12/09. Disponível em: [http://g1.globo.com/Noticias/Economia\\_Negocios/.html](http://g1.globo.com/Noticias/Economia_Negocios/.html)>. Acesso em: 13.set.2012.

WILLIAMS, J. Trevor. Identificação e proteção das origens de nossas plantas alimentares. In.: **Biodiversidade**. E. O. Wilson (Org. e Editor). Coord. Edição Brasileira. Carlos Cabaglia Penna. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, p.303-312, 1997.

YOUNÉS, Talal; ARAY, Irene. As Dimensões humanas da biodiversidade: o imperativo das abordagens. In.: **Dimensões Humanas da Biodiversidade. O Desafio de Novas Relações Sociedade-Natureza no Século XXI**. Garay, Irene e Becker Bertha K. (Org.). Petrópolis: Vozes, p.57-72, 2006.

ZIEGLER, Jean. In.: prefácio do livro **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. VALENTE, Flavio Luiz Shieck (org),2002. São Paulo: Cortez, p.11-13, 2002.

ZUCOLOTO, Fernando. **Por que comemos o que comemos?** Rio de Janeiro: Mauad, 2008.

ZURLO, Cida e BRANDÃO, Mitizi. **As ervas comestíveis.** Rio de Janeiro: Publicações Globo Rural, 1989.

WWF. **A Diversidade da vida.** Fundo mundial para a natureza. Glande, Suíça, Brasília, DF, 1994.

## GLOSSÁRIO DOS ALIMENTOS REGIONAIS, PROCESSOS E INSTRUMENTOS USADOS NA ELABORAÇÃO DOS MESMOS.

**Acarajé:** iguaria da cozinha baiana, um dos legados alimentares da cultura negra. A massa para fazer este alimento é elaborada com o feijão fradinho e requer um preparo cuidadoso e experiente, assim como os seus acompanhamentos, em especial o vatapá. Além do vatapá, é servido com camarão, vinagrete e molho de pimenta. A massa do acarajé é frita no óleo de dendê.

**Figura 66** - Acarajé: Cultura e Segurança Alimentar, Ibicuí, BA.



**Fonte:** Cardoso, 2012.

**Avoador:** tipo de biscoito, muito leve, elaborado com a fécula fermentada da mandioca, ovos, leite, um tipo de gordura, preferencialmente a manteiga e sal. Normalmente são assados em fornos à lenha.

**Figura 67** - Biscoitos de fécula e farinha de mandioca, Feira do Bairro Primavera, Itapetinga



Fonte: Cardoso, 2012.

**Beiju:** iguaria elaborada á partir da fécula da mandioca, apresentado as mais diversas formas, tamanhos e sabores, pois poderá ser doce ou salgado, com coco e açúcar e até mesmo com carne.

**Figura 68** - Beiju de renda, Itapetinga, BA.



Fonte: Cardoso, 2012.

**Beiju de massa:** Alimento tradicional elaborado com fécula e massa de mandioca. A foto demonstra os beijus sendo elaborados em forno de pedra.

**Figura 69** - Beiju de massa, Bairro Vila Isabel, Itapetinga, BA.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2010.

**Brevidade:** semelhante a um bolo, é feito com fécula de mandioca ou de milho, neste caso denominada de maisena, adicionada de ovos e açúcar. A textura da massa é muito leve devido à fécula e a consistência assemelha-se à broa.

**Figura 70** - Brevidade, Território de Identidade de Itapetinga, BA.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2013.

**Broa:** biscoito doce, elaborado com fécula ou também com o fubá. É apreciado pelo sabor e pela simplicidade. A broa de fubá ainda pode ser encontrada em algumas padarias.

**Caruru:** conforme Câmara – Cascudo (2004), este prato, de origem indígena, consiste em um esparregado de quiabos, taioba, bredo, capeba, bertalha, entre outros vegetais e é acompanhado de peixe cozido ou assado, ou outras carnes como charque e galinha ou ainda o siri. É servido por ocasião das comemorações de São Cosme e São Damião, gêmeos cultuados como protetores das crianças. O termo esparregado, de origem do português europeu, representa um cozido, no qual são acrescentados vegetais diversos, podendo ser adicionado o dendê e o coco.

**Figura 71** - Caruru de São Cosme e Damião, Firmino Alves, Bahia.



**Fonte:** Elton Lopes, 2012.

**Chimango:** um tipo de biscoito elaborado com a goma azeda (resultante da fermentação), manteiga, ovos, sal e erva doce. De sabor apreciável, simples, mas sua elaboração exige experiência.

**Cuscuz:** considerado um dos pratos básicos para o café nordestino, é elaborado com flocos de fubá umedecidos com água e sal e cozinhado com o vapor da água. Há muitas variações em sua elaboração, como adicionado de coco ou leite de coco e açúcar; com queijo ou com banana da terra. Há versões também de cuscuz de puba, cuscuz de inhame e cuscuz de tapioca.



**Fécula:** denominação do amido extraído a partir de raízes, como o aipim e a mandioca. De textura semelhante à maisena, que é o amido do milho, é conhecida como goma ou polvilho, a depender da região brasileira.

**Figura 72** - Extração da goma ou fécula, Itapetinga-BA.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2012.

**Fubá:** é a farinha elaborada do milho já seco, através da moagem dos grãos. Usada para fazer bolos e broas.

**Goma doce:** é a fécula extraída do aipim ou mandioca, a partir da trituração das raízes lavadas e descascadas, e da prensagem da massa. Do líquido resultante da prensagem, após a decantação obtém-se a goma. Pode ser utilizada úmida ou seca, pela exposição ao sol ou secagem mecânica.

**Goma azeda:** seguindo o mesmo princípio da goma doce, após a decantação a fécula permanece imersa na água por cerca de oito dias, até fermentar para adquirir o sabor levemente ácido. É encontrada nas formas seca e hidratada.

**Canjica:** é um creme feito a partir da massa do milho ainda verde. Geralmente feita com leite e açúcar. Algumas receitas são elaboradas sem o leite, talvez devido à preferência ou pela falta do mesmo. Na região Sudeste é conhecido como curau.

**Galinha caipira:** denominação atribuída a esta ave quando criada em regime extensivo o que proporciona uma carne consistente, com mais sabor, devido ao consumo alimentar variado e o tempo que leva para o abate. Os ovos são apreciados devido à consistência mais densa e a gema com maiores teores de beta caroteno conferindo uma cor amarela intensa.

**Mugunzá:** um prato doce de raro sabor. É elaborado com o milho branco seco e quebrado, sem a casca, que será cozido inicialmente com água e depois com leite, canela em casca, açúcar e uma pitada de sal. No sul é denominado de canjica. Pode ser acrescido de coco ralado.

**Paçoca:** alimento feito a partir de grão torrados, principalmente de amendoim ou também carne seca, adicionado de farinha de mandioca. No caso da paçoca doce, de amendoim, adiciona-se açúcar.

**Pamonha:** alimento tradicional do Nordeste brasileiro, principalmente nas comemorações juninas, quando se colhe o milho no estágio de grão leitoso. O milho é ralado, peneirado, adicionado de açúcar ou sal, coco ralado e manteiga. Cozinhase na palha do milho.

**Pilão:** instrumento feito a partir de parte do caule de determinadas árvores. Era utilizado em todo o Brasil, seja para descascar arroz; quebrar grãos de milho e cereais; fazer a paçoca da carne seca e de amendoim; preparar o corante de urucum e outros temperos; pisar o inhame torrado para ser consumido como café, entre outros usos.

**Figura73-** Pilão e mão de pilão. Elaboração de corante de Urucum, Itapetinga – BA.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2011.

**Puba:** produto feito artesanalmente a partir do aipim ou da mandioca, imersas na água até sua fermentação, lavagem, e embalada para conservação ou utilização/venda. É comercializada nas formas hidratada (*puba fresca*) e desidratada (*puba seca*). Utilizada para fazer bolos, mingaus, cuscuz e biscoitos.

**Requeijão:** derivado do leite, este produto era tradicionalmente elaborado nesta região, adicionando de manteiga ou da nata, é levado ao fogo até dar o ponto de forma. Semelhante a um queijo, de sabor muito apreciado, atualmente é difícil ser encontrado neste Território.

**Figura 74** - Requeijão na feira de Ibicuí - BA



**Fonte:** Cardoso, 2012.

**Tapioca:** elaborada com a fécula da mandioca ou aipim, pode apresentar-se em folhas ou triturada. Pode ser consumida in natura ou usada para fazer cuscuz, mingaus, sorvetes e, ainda, a saborosa tapioca com leite de coco e açúcar.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A

**Questionário com vistas à coleta de informações para a pesquisa: AS CULTURAS ALIMENTARES TRADICIONAIS E SEU PAPEL NA MANUTENÇÃO DA BIODIVERSIDADE, DA SEGURANÇA ALIMENTAR E DO PATRIMÔNIO CULTURAL E GENÉTICO NO TERRITÓRIO DE IDENTIDADE DE ITAPETINGA-BA, BRASIL.**

Nome (ou sexo): \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_

Local de Nascimento (No Campo ou cidade): \_\_\_\_\_

Município em que reside: \_\_\_\_\_ Há quanto tempo? \_\_\_\_\_

- 1 O (A) senhor (a) considera que os hábitos alimentares mudaram nos últimos tempos?
- 2 Se, ocorreram mudanças, foram para melhor ou para pior? Por quê?
- 3 Quais os alimentos que o (a) senhor (a) consumia quando criança? (Por favor, relate as espécies que consumia, por exemplo, feijão verde, fava. Mangalô, a variedade de folhas, raízes).
- 4 Quais destes alimentos ainda consome?
- 5 Tem alguns alimentos dos quais lembra com saudade? Porque deixou de consumi-los?
- 6 Teve alguns alimentos, os quais era obrigada à comer? Que motivos, eram alegados por sua família, para exigir tal consumos?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 7 O que a sua mãe/avó costumava preparar para o consumo da família?
  - Saladas? Quais? \_\_\_\_\_
  - Picles e Conservas: \_\_\_\_\_
  - Grãos? \_\_\_\_\_
  - Raízes? \_\_\_\_\_
  - Farinhas? \_\_\_\_\_
  - Pães? \_\_\_\_\_
  - Bolos: aipim ( ) milho ( ) puba ( ) trigo ( ) batata ( ) brevidade ( ) outros \_\_\_\_\_
  - Biscoitos ( ) De que? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Cuscuz: fubá ( ) tapioca ( ) inhame ( ) outros \_\_\_\_\_
  - Mingaus: araruta ( ) tapioca ( ) fubá ( ) milho verde ( ) outros \_\_\_\_\_

- Frutas? \_\_\_\_\_
- Sucos? \_\_\_\_\_
- Chás? \_\_\_\_\_
- Xaropes? \_\_\_\_\_

8. Existe alguma relação entre sua religião e o consumo ou não de algum tipo de alimento(s)?

Poderia indicar quais alimentos são restritos ou aqueles que são importantes para fortalecer a sua religiosidade.

9. Quanto ao uso na alimentação animal o que era fornecido?

10. Utilizava algum tipo de planta para tratamento de doenças em animais? Quais? Qual a finalidade?

11. Lembra-se de alguma (s) planta (s) usada (s) na propriedade, com as seguintes finalidades:

- corante: \_\_\_\_\_
- curtir peles: \_\_\_\_\_
- fazer cordas: \_\_\_\_\_
- controlar insetos: \_\_\_\_\_
- contra picadas de cobras: \_\_\_\_\_
- contra picadas de aranha: \_\_\_\_\_
- outros: \_\_\_\_\_

12. ..Agradecemos muito pela sua colaboração, e, caso o(a) senhor(a) queira acrescentar mais alguma informação ou sugestões, estaremos cuidadosamente atentos às suas palavras.

## APÊNDICE B

**Figura 75** - Momentos da pesquisa de campo, Território de Identidade de Itapetinga, BA, 2013.



**Fonte:** Arquivo pessoal, 2012 - 2013.

- (a) Alunos respondendo o questionário, (b) Conversando sobre a alimentação com crianças de 7 à 10 anos; (c) Quintal Peri urbano; (d) Cultivo de verduras em escola.