



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS EM  
DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE**

**DISSERTAÇÃO**

**PRODUTORAS E CONSUMIDORAS: ALIMENTAÇÃO DE  
FAMÍLIAS AGRICULTORAS-FEIRANTES DE GUAPIMIRIM  
NUM CONTEXTO DE MUDANÇAS NAS RELAÇÕES  
URBANO-RURAIS**

**MÔNICA RAMOS DOMINGUES CARNEIRO**

*Sob a orientação do professor*

**Renato Sérgio Jamil Maluf**

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Ciências Sociais**, no Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade – CPDA.

Rio de Janeiro, RJ

Outubro de 2020.

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Biblioteca Central / Seção de Processamento Técnico

Ficha catalográfica elaborada  
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

C289p Carneiro, Mônica Ramos Domingues, 1990-  
Produtoras e consumidoras: alimentação de famílias  
agricultoras-feirantes de Guapimirim num contexto de  
mudanças nas relações urbano-rurais / Mônica Ramos  
Domingues Carneiro. - Rio de Janeiro, 2020.  
108 f.: il.

Orientador: Renato Sérgio Jamil Maluf.  
Dissertação(Mestrado). -- Universidade Federal Rural  
do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação de  
Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e  
Sociedade, 2020.

1. alimentação. 2. relações urbano-rurais. 3. família  
rural. 4. região metropolitana. 5. agroecologia. I.  
Maluf, Renato Sérgio Jamil, 1952-, orient. II  
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.  
Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em  
Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade III. Título.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001. This study was financed in part by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) – Finance Code 001.

# UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento,  
Agricultura e Sociedade (CPDA)

## **MÔNICA RAMOS DOMINGUES CARNEIRO**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Ciências Sociais.

Dissertação aprovada em 28/10/2020.

Conforme deliberação número 001/2020 da PROPPG, de 30/06/2020, tendo em vista a implementação de trabalho remoto e durante a vigência do período de suspensão das atividades acadêmicas presenciais, em virtude das medidas adotadas para reduzir a propagação da pandemia de Covid-19, nas versões finais das teses e dissertações as assinaturas originais dos membros da banca examinadora poderão ser substituídas por documento(s) com assinaturas eletrônicas. Estas devem ser feitas na própria folha de assinaturas, através do SIPAC, ou do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) e neste caso a folha com a assinatura deve constar como anexo ao final da tese / dissertação.

---

Prof. Dr. RENATO SERGIO JAMIL MALUF (CPDA/UFRRJ)  
(Orientador)

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> CLAUDIA JOB SCHMITT (CPDA/UFRRJ)

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> JOANA CRUZ DE SIMONI (PUC - RJ)



Emitido em 28/10/2020

**DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 10485/2020 - CPDA (12.28.01.00.00.00.80)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 05/11/2020 18:51)*

CLAUDIA JOB SCHMITT  
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR  
DeptDAS (12.28.01.00.00.00.84)  
Matricula: 1432841

*(Assinado digitalmente em 05/11/2020 14:35)*

RENATO SERGIO JAMIL MALUF  
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR  
DeptDAS (12.28.01.00.00.00.84)  
Matricula: 387054

*(Assinado digitalmente em 10/11/2020 19:10)*

JOANA CRUZ DE SIMONI  
ASSINANTE EXTERNO  
CPF: 107.492.407-09

*(Assinado digitalmente em 05/11/2020 10:00)*

MÔNICA RAMOS DOMINGUES CARNEIRO  
DISCENTE  
Matricula: 20181000090

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufrj.br/documentos/> informando seu número: **10485**, ano: **2020**, tipo: **DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS**, data de emissão: **03/11/2020** e o código de verificação: **6758c4c5c0**

*Debulhar o trigo  
Recolher cada bago do trigo  
Forjar no trigo o milagre do pão  
E se fartar de pão*

*Decepar a cana  
Recolher a garapa da cana  
Roubar da cana a doçura do mel  
Se lambuzar de mel*

*Afagar a terra  
Conhecer os desejos da terra  
Cio da terra, propícia estação  
E fecundar o chão*

(Milton Nascimento – Cio da terra)

## **DEDICATÓRIA**

Às agricultoras e aos agricultores familiares que resistem e se reinventam a cada percalço, nos ensinando outras formas de viver e existir.

## AGRADECIMENTOS

Às instituições e aos órgãos responsáveis pelo apoio e financiamento à pesquisa pública brasileira. O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001 e durante a maior parte do mestrado contei com bolsa GM/GD - Cotas do Programa de Pós-Graduação do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

À todas e todos que lutaram por esses direitos e à todes que atualmente lutam pela ciência, educação e pesquisa pública de qualidade e acessível à população.

Ao corpo docente, aos discentes e aos funcionários do CPDA/UFRRJ por todas as oportunidades que tive de aprender, lutar e festejar em conjunto.

Ao Prof. Dr. Renato Maluf pela incrível orientação.

Às agricultoras, aos agricultores e aos feirantes de Guapimirim que de diversos modos contribuíram para esta pesquisa e para alegrar os dias de trabalho de campo.

Ao Fabrício Walter por me acompanhar na primeira visita exploratória e por todo suporte ao longo da pesquisa.

À toda minha família que de formas variadas apoia e incentiva minhas escolhas.

Ao meu companheiro, amigo e marido por todo tempo, espaço e amor compartilhado.

Por fim, mas não menos importante, às minhas amigas, amigos e amiges que estão sempre me estimulando a seguir em frente e acreditar em mim.

## RESUMO

CARNEIRO, Mônica Ramos Domingues. **Produtoras e consumidoras: alimentação de famílias agricultoras-feirantes de Guapimirim num contexto de mudanças nas relações urbano-rurais**. 2020. 108p. Dissertação (Mestrado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2020.

Essa dissertação teve por objetivo analisar as repercussões das mudanças nas relações urbano-rurais na alimentação das famílias agricultoras-feirantes de Guapimirim, inseridas na Região Metropolitana do Rio de Janeiro, a partir da percepção dos interlocutores no tocante à alimentação de suas famílias. Utilizamos os autores Carneiro (1998), Wanderley (2009) e Rua (2005; 2019) para argumentar sobre a manutenção da noção de rural e das peculiaridades desse espaço, ainda que transformado, e romper com dicotomias e pares de oposição. Foram destacados os pontos mais relevantes do processo de intensificação dos fluxos entre o urbano e o rural no estado do Rio de Janeiro e as características principais do município estudado para fins de contextualização. A pesquisa fundamentou-se na abordagem socioantropológica da alimentação (CANESQUI e DIEZ GARCIA, 2005; MACIEL, 2005; MINTZ, 2001; POULAIN, 2006) e teve caráter qualitativo. Valemo-nos de observação e entrevistas semiestruturadas com nove núcleos familiares que participam da Feira Orgânica e Agroecológica do município para obtenção dos dados em campo. As conclusões principais apontam para uma alimentação composta por itens de origem variada, oriundos de produção própria ou adquiridos na feira e mercados, incluindo alimentos *in natura*, processados localmente, e industrializados. Não se evidenciou uma tendência de homogeneização alimentar baseada nos produtos industrializados, e sim a incorporação de alguns desses itens no consumo diário das famílias, a partir de ponderações sobre praticidade, custo, prazer e saudabilidade. A intensificação dos fluxos entre o urbano e o rural, sobretudo com a construção da rodovia que atravessa Guapimirim, mostrou-se um vetor relevante na disseminação de bens para áreas com menor acesso anteriormente, e as repercussões mais significativas desse processo se deram na melhoria do acesso a serviços, principalmente públicos, de saúde e na maior possibilidade de interações e construção de redes que promovem discussões e reflexões a respeito dos alimentos e alimentação saudável.

**Palavras-chave:** família rural; alimentação; agroecologia; feira; região metropolitana; relações urbano-rurais.

## ABSTRACT

CARNEIRO, Mônica Ramos Domingues. **Producers and consumers: eating of Guapimirim farming families in a context of changes in urban-rural relations.** 2020. 108p. Dissertation (Master Science in Social Sciences in Development, Agriculture and Society). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2020.

This dissertation aimed to analyze the repercussions of the changes in urban-rural relations on the eating of farming families in Guapimirim, located in the metropolitan region of Rio de Janeiro, from the interlocutors' perception regarding the feeding of their families. We used the authors Carneiro (1998), Wanderley (2009), and Rua (2005; 2019) to argue for the maintenance of the notion of rural, even if transformed and to break dichotomies and opposition's pairs. We highlighted the most relevant points of flow intensifications between urban and rural in the Rio de Janeiro state and the municipality's main characteristics for contextualization. The research was based on the socio-anthropological approach to food (CANESQUI and DIEZ GARCIA, 2005; MACIEL, 2005; MINTZ, 2001; POULAIN, 2006) and had a qualitative character. We used observation and semi-structured interviews with nine family groups that participate in the municipality's Organic and Agroecological Fair to obtain field data. The main conclusions point to a food composed of items with varied origins, either from their production or purchased at the fair and markets, including fresh, locally processed, and industrialized food. There was no trend toward food homogenization based on industrialized products. Instead, it incorporated some of these items into daily household consumption based on practicality, cost, pleasure, and health. The intensification of flows between urban and rural, especially with the highway construction through Guapimirim, proved to be a relevant vector in disseminating goods to areas with less access previously. However, the most significant repercussions of this process were the improvement of access to mainly public health services and the greater possibility of interactions and construction of networks that promote discussions and reflections on food and healthy eating.

**Key words:** rural family; food; agroecology; fair; metropolitan region; urban-rural relations.

## LISTA DE SIGLAS

AAT	Associação Agroecológica de Teresópolis
ABIO	Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro
AFNs	<i>Alternative Food Networks</i>
COMPERJ	Complexo Petroquímico do Rio de Janeiro
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CPDA/UFRRJ	Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDHM	Índice de Desenvolvimento Humana Municipal
PEA	População Economicamente Ativa
PIB	Produto Interno Bruto
PPD&C	Programa Petrobrás Desenvolvimento & Cidadania
RMRJ	Região Metropolitana do Rio de Janeiro
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SPG	Sistema Participativo de Garantia
TEC-RJ	Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro
UC	Unidade de Conservação
UFF	Universidade Federal Fluminense
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFRRJ	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1</b> – Número de estabelecimentos agropecuários, área e média da área por estabelecimento de Guapimirim, Teresópolis, Petrópolis e Cachoeiras de Macacu (2017).....	23
<b>Tabela 2</b> – Número de estabelecimentos, área e média da área por estabelecimento por categoria de utilização das terras em Guapimirim (2017).....	24
<b>Tabela 3</b> – Gêneros cultivados (nome popular) e criação de animais por núcleo familiar.....	43
<b>Tabela 4</b> – Alimentos consumidos no café da manhã por núcleo familiar.....	57
<b>Tabela 5</b> – Alimentos consumidos no almoço por núcleo familiar.....	58
<b>Tabela 6</b> – Alimentos consumidos na janta por núcleo familiar.....	59

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> – Mapa da Região Metropolitana do Rio de Janeiro.....	13
<b>Figura 2</b> – Mapa da evolução da mancha de ocupação da RMRJ.....	14
<b>Figura 3</b> – Mapa de viagens de base residencial por motivo de trabalho na RMRJ (2010)....	15
<b>Figura 4</b> – Mapa de localização do município do Guapimirim – RJ.....	16
<b>Figura 5</b> – Mapa das Unidades de Conservação do município do Guapimirim – RJ.....	19
<b>Figura 6</b> – Gráfico da evolução do total de funcionários da administração pública direta por vínculo empregatício em Guapimirim – 1999-2018.....	21
<b>Figura 7</b> – Gráfico da participação por setor econômico no PIB municipal em 2017 (% e R\$ mil).....	23
<b>Figura 8</b> – Feira na Praça da Emancipação em dezembro de 2019.....	34

## SUMÁRIO

Introdução.....	1
CAPÍTULO I.....	8
Guapimirim na Região Metropolitana do Rio de Janeiro.....	8
1.1 Interações urbano-rurais no estado do Rio de Janeiro: breve contextualização.....	11
1.2 Guapimirim: características gerais.....	16
CAPÍTULO II.....	26
Da alimentação aos sujeitos da pesquisa.....	26
2.1 De comestível à alimentação.....	26
2.2 O percurso da pesquisa e o campo.....	30
2.3 Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim.....	33
2.4 Da feira aos núcleos familiares.....	39
CAPÍTULO III.....	45
A alimentação das famílias agricultoras-feirantes de Guapimirim.....	45
3.1 Autoconsumo.....	45
3.2 Compras e percepções sobre os alimentos.....	49
3.3 Cardápios e alimentação saudável.....	57
3.4 Mudanças no consumo de alimentos na interfase das relações urbano-rurais na RMRJ.....	62
Considerações finais.....	67
Referências Bibliográficas.....	72
Anexos.....	78
Anexo A – Mapa da Rede de Conectividade e Transporte Coletivo da RMRJ em 2018.....	79
Anexo B – Mapa do Percentual de Domicílios com Abastecimento de Água na RMRJ.....	80
Anexo C – Mapa do Percentual de Domicílios com Rede de Esgotamento Sanitário ou Pluvial na RMRJ.....	81
Anexo D – Mapa da Renda per capita (em salários-mínimos) na RMRJ.....	82
Anexo E – Mapa dos Bairros e Rodovias de Guapimirim.....	83
Anexo F – Folder de divulgação da Vivência Agroecológica.....	84
Anexo G – Folder de divulgação do evento comemorativo de 5 anos da Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim.....	85
Anexo H – Classificação dos alimentos do Guia Alimentar da População Brasileira.....	86
Apêndices.....	88
Apêndice A – Tabela das principais culturas agrícolas de Guapimirim (2018).....	89
Apêndice B – Questionário final.....	90
Apêndice C – Tabela com dados de identificação dos núcleos familiares e interlocutores.....	97

## INTRODUÇÃO

A presente pesquisa buscou analisar as repercussões das mudanças nas relações urbano-rurais na alimentação de moradores de espaços rurais do município de Guapimirim, localizado na Região Metropolitana do Rio de Janeiro (RMRJ), a partir da percepção das famílias agricultoras que participam da Feira Orgânica e Agroecológica desse município. Supõe-se que o fenômeno da alimentação reflete, entre outras, as formas de reprodução socioespacial de famílias agricultoras e com isso transparecem as mudanças nas relações urbano-rurais e como estas são incorporadas pelos moradores dos espaços rurais.

O interesse por pesquisar o tema da alimentação de famílias e comunidades rurais tem origem variada e o enfoque adotado foi sendo alterado ao longo do período de estudo e elaboração da dissertação. Uma motivação remete aos tempos de graduação em Geografia pela Universidade Federal Fluminense (UFF), às observações e aos questionamentos gerados com os trabalhos de campo do programa de extensão com comunidades quilombolas no rio Trombetas, Oriximiná, Pará, do qual participei de 2012 a 2014. Nessas vivências, no contato diário com os moradores e outros agentes locais, muitas informações e acontecimentos chamaram atenção. Para além dos objetivos do projeto de extensão<sup>1</sup>, a experiência revelou uma realidade complexa e controversa, com inúmeras características marcantes. Destaca-se, para esta exposição, o fato de que alguns moradores, especialmente mães, crianças e idosos, apresentarem os mesmos problemas de saúde, como a anemia, associada às carências nutricionais, e a diabetes, pelo consumo desregulado de açúcar refinado.

Os alimentos consumidos nas comunidades trabalhadas eram de origem local (caça, pesca, plantio e coleta), com adição de alguns itens semiprocessados e processados, como arroz, feijão, macarrão, café, açúcar e biscoitos. Esses itens eram comprados nas viagens de barco até a cidade ou obtidos através de programas compensatórios e de distribuição de renda. O consumo de alimentos frescos, como hortaliças e alguns legumes, era pequeno na maioria das famílias. O mais comum era a utilização de certas raízes (como mandioca, batata doce e cará) e frutas (como manga, banana, limão e melancia), cultivadas nas roças e quintais de alguns moradores das comunidades, sujeitos às sazonalidades das plantações.

Passamos (como equipe atuando no projeto) a observar que as moradoras mais antigas utilizavam legumes, raízes e hortaliças que produziam na alimentação própria da família, seguindo os costumes dos antecessores. Enquanto a maioria das famílias já não mantinha essa prática, dando preferência para produção e consumo da farinha de mandioca, em conjunto com a proteína animal de pesca ou caça, por vezes combinadas com arroz. Ademais, algumas mulheres apresentavam interesse por recuperar o costume de produzir diferentes alimentos para o consumo familiar, na busca de diminuir os problemas de saúde.

---

<sup>1</sup> Para informações sobre o projeto, podem ser consultados: a) ALVES, Jéssica; CARNEIRO, Mônica; RICHA, Sula; SILVA, Taua. Cartografia Social e Etnomapeamento com Comunidades Tradicionais localizadas nos rios Trombetas e Mapuera, Amazônia Oriental, Brasil. Anais XIV Encuentro de Geógrafos de América Latina, Lima, 2013. Disponível em: <[https://www.academia.edu/43802922/Cartografia\\_Social\\_e\\_Etnomapeamento\\_com\\_Comunidades\\_Tradicionais\\_localizadas\\_nos\\_rios\\_Trombetas\\_e\\_Mapuera\\_Amaz%C3%B4nia\\_Oriental\\_Brasil](https://www.academia.edu/43802922/Cartografia_Social_e_Etnomapeamento_com_Comunidades_Tradicionais_localizadas_nos_rios_Trombetas_e_Mapuera_Amaz%C3%B4nia_Oriental_Brasil)>. Acesso em: 28 jul. 2020; b) ALVES, Jéssica; CARNEIRO, Mônica; SILVA, Taua. Cartografia Social, Identidades Coletivas e Direitos Territoriais: construindo outros mapas, afirmando outras territorialidades. Anais VI Simpósio Internacional de Geografia Agrária, João Pessoa, 2013. Disponível em: <[https://www.academia.edu/43802923/Cartografia\\_social\\_identidades\\_coletivas\\_e\\_direitos\\_territoriais\\_construindo\\_outros\\_mapas\\_afirmando\\_outras\\_territorialidades](https://www.academia.edu/43802923/Cartografia_social_identidades_coletivas_e_direitos_territoriais_construindo_outros_mapas_afirmando_outras_territorialidades)>. Acesso em: 28 jul. 2020.

Dessa experiência enriquecedora, surgiram os primeiros questionamentos sobre a alimentação de famílias em áreas rurais. O espaço ocupado pelas comunidades quilombolas era de acesso relativamente difícil à cidade e ao mercado, já que o trajeto demorava mais de um dia para ser realizado em barcos motores. Mesmo assim, a alimentação das famílias tinha significativa influência de itens vindos de fora, ou seja, não produzidos localmente, como arroz branco, açúcar refinado, biscoitos, sucos em pó e outros. Os motivos dessa dieta não chegaram a ser investigados profundamente durante o projeto de extensão, pois não era seu objetivo, mas despertou em mim grande interesse sobre essa problemática, levando-me a conversas informais sobre o assunto com os moradores locais.

Outra origem para o tema de pesquisa, referente ao local de estudo, está relacionada ao fato de eu ser professora da rede pública do município de Guapimirim, desde 2017. A partir disto, como educadora e educanda, a curiosidade pelo município aumentou, o que me fez procurar e conhecer mais sobre a cidade do Pico Dedo de Deus. Os contatos com os alunos e suas famílias, ainda que por vezes efêmeros, deixavam entrever nuances sobre as relações com os alimentos e algumas consequências na saúde dessas famílias. Logo, comparações com as experiências vividas em Oriximiná (PA) começaram a povoar minhas reflexões, pensando em semelhanças e diferenças.

Concomitantemente, me reaproximei de famílias agricultoras de Guapimirim que desenvolvem trabalhos em conjunto com grupo de agroecologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). O que se tornou mais uma motivação e me levou à Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim, da qual esses agricultores (na maioria as agricultoras) participam. Os contatos anteriores com essas famílias são frutos de intercâmbios e vivências realizadas pelos grupos universitários de Agroecologia. Durante quase toda Graduação, participei do grupo de extensão Mutirão de Agricultura Ecológica – MAE/UFF. Os diferentes grupos das distintas universidades buscavam, entre outras ações, promover atividades coletivas e em áreas de agricultores a fim de expandir as relações entre as experiências com base na Agroecologia e aproximar os envolvidos.

Ao unir essas motivações, principalmente pela transferência das observações sobre alimentação para um contexto inserido na Região Metropolitana do Rio de Janeiro, ainda que se tratando de famílias agricultoras, novos questionamentos começaram a surgir. O principal deles diz respeito à relevância da produção de autoconsumo para a alimentação dessas famílias. Este tipo de produção, denominado também de produção para autoprovisionamento ou “pro gasto”, refere-se à:

toda produção realizada pela família cujos produtos são destinados ao seu próprio consumo. Diz respeito ao cultivo de alimentos para o consumo familiar (horta, pomar, criação de animais etc.) e dos animais presentes no estabelecimento, à fabricação de ferramentas e à produção de insumos para o processo produtivo (GRISA et. al., 2010, p. 66).

A produção para autoconsumo representou, historicamente, formas de autonomia, segurança e sociabilidade de grupos rurais, como bem nos mostram os livros de Brandão (1981) e Cândido (2017). Também é importante para o acesso a alimentos diversificados e nutritivos, ao respeito às preferências alimentares, práticas de preparo e consumo das comunidades locais e à preservação da cultura agroalimentar, em conformidade com as condições socioambientais e da história local (GRISA et. al., 2010). Nesse sentido, a produção para autoconsumo contempla aspectos de acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, sustentáveis, em quantidade suficiente, respeitando os hábitos alimentares,

podendo ser um fator de contribuição para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)<sup>2</sup> das famílias agricultoras (DOMBEK, 2006; GAZOLLA, 2004; GRISA *et. al.*, 2010; POZZEBOM *et. al.*, 2016; ZANETTI& MENASCHE, 2007). No entanto, esses mesmos autores apresentam que distintos fatores, como perda de terras, mercantilização da produção e proximidade com centros urbanos, têm modificado esta dimensão produtiva. O autoconsumo vem então sofrendo alterações com a intensificação das relações capitalistas no campo e com a expansão das vias de comunicação e transporte.

A partir dessas leituras, os questionamentos anteriores começam a tomar mais forma e algumas perguntas emergiram. A produção para autoconsumo ainda é representativa para agricultores de regiões mais urbanizadas onde os mercados estão mais próximos, oferecendo produtos industrializados e práticos, e as relações de urbanidade estão mais difundidas pelo aumento dos fluxos urbano-rurais? O autoconsumo representaria alguma forma de resistência frente à padronização alimentar, ou seja, uma maneira de preservar modos de vida rurais?

Nesse ponto, me deparei com conceitos e discussões de extrema relevância para continuidade do trabalho proposto. A começar pela própria definição de rural hoje em dia, quando distintos "rurais" coexistem no mundo, em um contexto de crescente difusão de racionalidade urbana com a intensificação dos fluxos de comunicação e transporte e as consequentes transformações nas relações urbano-rurais.

As definições de rural adotadas em oposição às de urbano parecem não dar mais conta, se é que em algum momento deram, da realidade atual. Nos espaços rurais, atualmente, podem-se observar inúmeras atividades agrícolas (como a produção de matérias-primas para a indústria, a produção de alimentos e a presença de assentamentos e acampamentos de trabalhadores rurais) e não agrícolas (como a localização de indústrias<sup>3</sup>, procura de áreas com natureza preservada para a construção de residências, hotéis e pousadas). E cada vez mais abrigam atividades não agrícolas (CARNEIRO, 1988; LIMA *et. al.*, 2016; MARAFON *et. al.*, 2011; MARAFON, 2012; RUA, 2005; 2019).

Para Marafon (2012), o crescimento de atividades não agrícolas é decorrente do desenvolvimento tecnológico, representado pela melhoria e expansão das vias de comunicação e transporte, as quais permitem a maior circulação dos fluxos de pessoas, mercadorias, informações e capital, transformando o território e as relações entre o urbano e o rural. Se o crescimento e a transformação das vias de comunicação, mídia e publicidade, aliados à expansão e alteração das vias de transporte, já haviam sido apontados como fator que altera as relações urbano-rurais no trabalho de Kayser (1972), no mundo globalizado, a intensificação desses fluxos entre o urbano e o rural torna a separação entre ambos cada vez mais difusa, principalmente se tratando da área de influência de uma metrópole nacional (RUA, 2005; 2019).

---

<sup>2</sup> Na definição adotada pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA): “Segurança Alimentar e Nutricional é a 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 de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis” (CONSEA, 2004).

<sup>3</sup> Wanderley (2009) aponta que o processo de interiorização das plantas industriais no Brasil vem acontecendo em ritmo lento e que as indústrias que se deslocam para o interior são, em geral, de segmentos pouco intensivos em tecnologia. Tais indústrias tendem a aumentar os postos de trabalho, mas a autora pondera que muitas dessas são poluidoras ou o ramo de ação pouco complementa as potencialidades locais, funcionando como enclaves ou produzindo efeitos perversos sobre as dinâmicas sociais e ambientais. Nesta lógica, inclui também as agroindústrias. Ainda ressalta que a presença de indústrias em áreas rurais, sobretudo se atraindo novos habitantes e serviços, pode terminar “por descaracterizá-la, pois, pela legislação vigente, esta área poderá, em breve, ser definida como urbana” (WANDERLEY, 2009, p. 69).

Contudo, a difícil delimitação não significa necessariamente que os espaços estão se urbanizando e homogeneizando, como alertam Carneiro (1998), Rua (2005; 2019) e Wanderley (2009). Pelo contrário, o dinamismo parece ser cada vez mais uma característica constante dos espaços tidos como rurais, o que tem gerado demanda por reorganização do trabalho e da vida cotidiana das famílias (LIMA *et. al.*, 2016; MARAFON, 2012; RUA, 2019), impactando também no campo alimentar (LIMA *et. al.*, 2016). Compreender tal dinamismo é importante para não estacionar o conceito de rural como uma categoria imutável ou um lugar incapaz de absorver e acompanhar as transformações da sociedade, sem, porém, a renúncia de “valores, visão de mundo e formas de organização social definidas em contextos sócio-históricos específicos” (CARNEIRO, 1998, p.55). Assim, há possibilidades de novas ruralidades, capazes de conviver com o “moderno” e o “tradicional”, imbricados na produção dos espaços, das relações e das práticas na sociedade contemporânea.

Tais reflexões se revelaram imprescindíveis para a análise e remoldaram os questionamentos orientadores da pesquisa. A princípio, pensei na produção para autoconsumo como parâmetro para análise das possíveis modificações na alimentação dos agricultores com a intensificação das relações urbano-rurais no município de Guapimirim, entendendo esse aspecto como uma característica de ruralidade. Logo, quanto maior a presença e relevância do autoconsumo na alimentação da família agricultora, mais ligada ao rural ela estaria. Após as leituras, pude perceber que isso seria priorizar um tipo de estratégia reprodutiva frente a outras que podem surgir de uma interação mais intensa com o urbano e seus moradores. Seria também limitar a alimentação à esfera produtiva, ainda que esta apareça com frequência no presente trabalho, enquanto a intenção foi ampliar a visão das famílias como consumidoras mais do que apenas produtoras.

Nessa perspectiva, a alimentação passou a ser compreendida como um fenômeno mais amplo e complexo, de influências variadas e capaz de exprimir as maneiras como as famílias agricultoras interagem e respondem às alterações nas relações urbano-rurais. Essa abordagem só é possível quando se entende a alimentação como uma manifestação de formas de reprodução socioespacial, que expressa as influências das tradições familiares, dos valores culturais e escolhas simbólicas, ao mesmo tempo em que depende de questões de acesso e disponibilidade, tanto dos bens como das informações sobre esses, concordando com as perspectivas de Canesqui e Diez Garcia (2005), Hernández (2005), e Mintz (2001) sobre o fenômeno alimentar.

O foco nas famílias agricultoras também como consumidoras permite mudar a forma majoritária de estudar esses sujeitos, uma vez que costumam ser analisados por uma ótica que os coloca somente como produtores. Evidenciar esta outra dimensão desses atores pode complexificar os estudos e trazer reflexões interessantes no tocante aos avanços da homogeneização alimentar e até onde ela é mitigada por práticas tradicionais e/ou busca por alimentação saudável. Vários autores já fizeram ótimas descrições e análises da alimentação de famílias agricultoras no interior do Brasil, com destaque para Brandão (1981) e Cândido (2017), mencionados acima. Mais recentemente, autores investigaram as transformações na alimentação e na percepção sobre a alimentação de famílias rurais, como Carneiro (2009), Lima (2017) e Menasche (2010; 2018).

A presente dissertação se insere nessa problemática, tendo como objetivo analisar alguns aspectos da alimentação de famílias agricultoras no contexto de uma região metropolitana - RMRJ - e os efeitos dessa localização e, particularmente, da intensificação das relações urbano-rurais sobre a alimentação dessas famílias apreendidos com base na percepção das famílias entrevistada. Os aspectos investigados referentes à alimentação das famílias foram selecionados com base nos questionamentos iniciais da pesquisa e na interação

com os sujeitos nas idas exploratórias a campo. A construção do roteiro para as entrevistas buscou incluir os apontamentos mais relevantes sobre os alimentos e a alimentação expostos nas conversas com os atores sociais. Com isso, foi possível investigar os seguintes aspectos que incidem na dinâmica alimentar das famílias tratadas: estratégias de obtenção dos alimentos; percepção sobre os alimentos; responsabilidade sobre as compras e preparo dos alimentos; composição dos cardápios cotidianos; visões sobre alimentação saudável; e mudanças no consumo de alimentos.

O município de Guapimirim integra a RMRJ e faz parte da Baixada Fluminense, com cerca de 80 km de distância do centro da cidade do Rio de Janeiro. Sua história está bastante relacionada às transformações nas vias de transporte (de caminhos para animais de carga para ferrovia e desta para rodovia). O município possui parte significativa do seu território inserido em Unidades de Conservação, que são pressionadas pela especulação imobiliária e expansão urbana, mesmo processo que tem tensionado com as demais áreas rurais, que estão passando pela emergência de um rural não agrícola, associado à qualidade de vida, lazer e turismo.

Menos de 4% da sua população (1.737 pessoas) foi considerada em situação domiciliar rural (IBGE, 2010), mas os estabelecimentos agropecuários ocupavam uma área de aproximadamente 48% da área territorial do município, com uma média de 70 hectares por estabelecimento (IBGE, 2017). Os dados do Censo Agropecuário (IBGE, 2017) demonstram uma concentração de terras para utilização com pastagens, representando 70% da área total desses estabelecimentos. Em contraposição, a área ocupada pelas lavouras é consideravelmente menor (6,3%), principalmente se compararmos as médias da área por estabelecimento (4,7 ha/unidade).

Nesse cenário, a Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim<sup>4</sup> é um espaço importante para geração de renda para os produtores e também para sociabilização e troca de informações entre os próprios agricultores e entre eles e os consumidores (FOSSA & BADALOTTI, 2018), podendo os envolvidos participar de ambientes nos quais estão presentes discussões sobre alimentação saudável, contaminação dos alimentos e do ambiente por agrotóxicos, praticidade de produtos industrializados, entre outros assuntos. Com isso, são representantes de um processo que pode alterar a dinâmica alimentar tanto pela intensificação do fluxo de informações quanto de produtos.

A pesquisa tem caráter qualitativo e utilizou de entrevistas semiestruturadas e observação com nove núcleos familiares para obtenção dos dados em campo. Os núcleos familiares correspondem às pessoas que moram na mesma unidade domiciliar e compartilham o cotidiano. As famílias participantes foram selecionadas a partir da feira e todos os núcleos identificados nos campos exploratórios foram convidados a colaborar com a pesquisa. Nesse processo, identificou-se que um dos núcleos não seria do(a) produtor(a), e sim de um parente próximo, responsável pela comercialização em Guapimirim. Tal situação motivou a opção pela categoria de famílias agricultoras-feirantes a fim de abarcar todos os interessados em cooperar com o trabalho e incluir circunstâncias distintas na análise.

As conclusões principais apontam para uma alimentação compostas por itens de origem variada, como autoprodução, feira e mercado, incluindo alimentos *in natura*, processados localmente e industrializados, em proporções variadas em cada núcleo. Os cardápios cotidianos apresentam conteúdos com presença de itens e combinações comuns da alimentação brasileira, como café com pão e arroz com feijão e proteína animal (BARBOSA, 2007) e presença de alimentos que podem remeter à origem rural, como raízes e tubérculos

---

<sup>4</sup> Nesta, os feirantes, em sua maioria mulheres, são os próprios produtores ou seus familiares e comercializam alimentos frescos e beneficiados, produzidos sem uso de insumos químicos e agrotóxicos.

cozidos e fritos no café da manhã e nos lanches. Nesse sentido, não se evidenciou uma tendência de homogeneização alimentar baseada nos produtos industrializados e sim a incorporação de alguns desses itens no consumo diário. As responsáveis pelas compras e preparo dos alimentos, que em apenas um dos núcleos entrevistados não são exclusivamente mulheres, fazem suas opções ponderando aspectos como praticidade, custo, prazer e saudabilidade. Criam também estratégias para lidar com as variadas informações e preferências, por exemplo, ao consumir alimentos mais processados aos finais de semana ou de maneira esporádica nos dias de semana.

As mudanças destacadas pelos interlocutores referentes ao consumo de alimentos apresentam como fatores de estímulo principais as relações construídas em torno da rede agroecológica, a qual tem incentivado o consumo de alimentos diversificados, *in natura* e sem insumos químicos, juntamente com o impulso à autoprodução; a percepção dos riscos à saúde do consumo de determinados produtos, principalmente alimentos mais processados, com alto teor de sódio e açúcar, e formas de preparo, como frituras, influenciadas pela mídia e por orientações médicas e aguçadas nas informações trocadas na feira e em outros espaços de interação no âmbito da agroecologia; e a melhoria no acesso aos mercados pela geração ou incrementação da renda monetária das famílias rurais, possibilitando a compra especialmente de proteína animal, com destaque para a carne bovina, e alimentos que oferecem maior praticidade de preparo.

A intensificação dos fluxos entre o urbano e o rural, sobretudo com a construção da rodovia BR-116 que atravessa o município estudado, mostrou-se um vetor relevante na disseminação bens para áreas com menor acesso anteriormente. Contudo, as repercussões desse processo de intensificação que mais se destacaram nas entrevistas foram a melhoria do acesso a serviços, principalmente públicos, de saúde e a maior possibilidade de interações e construção de redes que promovem discussões e reflexões a respeito dos alimentos, repercutindo na alimentação das famílias agricultoras-feirantes na forma descrita no parágrafo anterior.

O estudo da alimentação dessas famílias contribui no debate sobre as transformações das relações urbano-rurais por ser uma importante forma de materialização da interação. A alimentação permite analisar como se expressam no cotidiano os resultados da intensificação das vias de comunicação e transportes, colaborando para representações e interpretações mais adequadas às realidades dos espaços rurais e seus habitantes, muitas vezes tidos como atrasados ou excluídos dos avanços da modernização. Essa discussão em torno das definições de urbano e rural e das pessoas que neles residem, é permeada por projetos políticos distintos tanto em âmbitos governamentais, empresariais, acadêmicos, midiáticos quanto da sociedade civil. A definição do que é urbano e do que é rural embasa ações interventivas públicas e privadas, exigindo que o debate esteja sempre se atualizando e incorporando novas discussões.

A dissertação foi organizada de forma apresentar à leitora e ao leitor o contexto em que estão inseridas as famílias entrevistadas antes de trazer os resultados e análises desta pesquisa. Pois se acredita ser importante conhecer tal contexto em que os sujeitos estão interagindo para que haja um entendimento de que estão conectados a dinâmicas mais amplas que às aprofundadas ao longo do trabalho. Também para permitir comparações e generalizações com outras análises de forma correta, sem misturar objetos com circunstâncias contraditórias, e dar mais sentido aos estudos de caso. Tal apresentação se insere no debate sobre as transformações nas relações urbano-rurais com a intensificação das vias de comunicação e transporte. Para isso, inicia-se com um capítulo que trata de discussões sobre o(s) rural(is) na sociedade contemporânea, aproximando-se da área de pesquisa ao direcionar

o debate para as relações urbano-rurais no estado do Rio de Janeiro e sua região metropolitana até chegar ao município de Guapimirim, no tópico que traz características dele e de sua população para conectar com o referencial teórico anterior.

No segundo capítulo, apresentam-se os aspectos metodológicos e do trabalho de campo, a Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim, inserida em uma rede mais ampla de articulações em torno da agroecologia, e os núcleos familiares entrevistados. Em seguida, o capítulo três, trata mais especificamente de alimentação das famílias agricultoras-feirantes, trazendo os resultados obtidos com as entrevistas e as discussões, com base no referencial teórico. Esse último capítulo está dividido em quatro subitens, organizados em torno dos resultados principais, a saber: autoconsumo; compras e percepções sobre os alimentos; cardápios cotidianos e visões sobre alimentação saudável; e mudanças na alimentação das famílias na interface das relações urbano-rurais. Na transição do segundo para o terceiro subitem desse capítulo, apresenta-se ainda uma breve discussão sobre o sobrecarga de trabalho das mulheres, questão que não poderia estar ausente dada a temática da dissertação e da relevância que elas assumem no grupo entrevistado. Por fim, têm-se as considerações finais da dissertação, onde são retomados alguns pontos discutidos ao longo do trabalho e indicadas possíveis lacunas de investigação.

## CAPÍTULO I

### GUAPIMIRIM NA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

O percurso de construção do trabalho obrigou a iniciar a discussão com as abordagens sobre o rural com vistas a fundamentar a perspectiva adotada pela pesquisa, que sustenta a manutenção da noção de rural e das peculiaridades do espaço rural, ainda que transformado, em oposição à visão homogeneizadora do espaço, segundo a qual haveria uma tendência à urbanização do campo com a progressiva diminuição das diferenças entre o rural e o urbano e a correspondente assimilação do meio rural ao urbano (CARNEIRO, 1998; WANDERLEY, 2009; RUA, 2005; 2019). Nesse sentido, a intensificação das relações entre o urbano e o rural é analisada com uma visão menos dualista entre ambos ao mesmo tempo em que nega a homogeneização dos processos e o desaparecimento das particularidades. Adota-se uma perspectiva que entende esses espaços como interdependentes e que abarque a possibilidade de existência de diversos rurais (e urbanos) na sociedade contemporânea, frutos de interações singulares de seus habitantes com lógicas mais gerais e até globais do capitalismo<sup>5</sup>.

Conforme Carneiro (1998), o processo de expansão da racionalidade urbana pela generalização da lógica de trabalho e produção capitalista não resulta obrigatoriamente na transformação uniformizadora das condições de vida no campo, mas seus habitantes podem formular alternativas variadas para os avanços da modernização. Com isso, pensa em ruralidade como um processo dinâmico, de constante reestruturação dos elementos da cultura local com a base na incorporação de novos valores, hábitos e técnicas. Um processo que implica em um movimento de dupla direção:

de um lado, a reapropriação de elementos da cultura local a partir de uma releitura possibilitada pela emergência de novos códigos e, no sentido inverso, a apropriação pela cultura urbana de bens culturais e naturais do mundo rural, produzindo uma situação que não se traduz necessariamente pela destruição da cultura local mas que, ao contrário, pode vir a contribuir para alimentar a sociabilidade e reforçar os vínculos com a localidade (CARNEIRO, 1998, p. 61).

Wanderley (2009) salienta que, se as transformações observadas no meio rural são o efeito no plano local dos processos mais gerais da sociedade, estes processos (mais gerais)

---

<sup>5</sup> Destacam-se nessa perspectiva as possibilidades de uma abordagem relacional com foco nos atores e suas redes de interdependência na análise dos processos de mudança social no rural contemporâneo, apresentadas no trabalho de Schmitt (2011). Nas palavras da autora: “O que é importante destacar é que a incorporação desse tipo de enfoque ao estudo das políticas e práticas de desenvolvimento implica uma ruptura com perspectivas de análise e modos de explicação dos processos de mudança social centrados em unidades, sujeitos sociais ou circunscrições territoriais pré-estabelecidos – “o Estado”, “as populações pobres”, “as comunidades” –, colocando em tela os processos e campos de relações nos quais se constituem os objetivos, os quadros de referência e os próprios agentes do desenvolvimento. As fronteiras que demarcam os limites entre o global e o local, o convencional e o alternativo, o Estado e a sociedade civil, o econômico e o social, deixam de se constituir como mapas seguros de navegação, tornando-se, elas próprias, objeto de investigação” (SCHMITT, 2011, p. 88). A dissertação não foi fundamentada em uma abordagem de redes específica devido a sua trajetória de construção, mas buscou romper com dicotomias e pares de oposição, que é o principal ponto de ruptura trazido pelas abordagens relacionais, assim como procurou apresentar “um olhar sensível, de um lado, à diversidade de formas econômicas, arranjos institucionais e interconexões entre o rural e o urbano constitutivas dos territórios; de outro, às oportunidades ensejadas pelas redes no que tange à mobilização de recursos e de capacidades locais” (SCHMITT, 2011, p. 99).

interagem com dinâmicas que se originam internamente (no plano local), resultado da capacidade de iniciativa, adaptação e resistência das próprias populações do campo.

Estas autoras supracitadas mostram que os espaços rurais podem ser diferentes entre si, de acordo com a forma que a população local interage com os avanços da modernização, e que o rural precisa ser dissociado dos pensamentos clássicos de um espaço unicamente agrícola. Os avanços tecnológicos têm influenciado as formas de reprodução das populações, rurais ou não, e com isso não se pode estigmatizar como um rural atrasado, pois seus habitantes têm respondido de formas diversificadas às transformações da sociedade contemporânea e seus modos de vida acompanham tais mudanças sem que percam suas particularidades.

Rua (2005; 2019) se difere parcialmente da abordagem dessas autoras por considerar que o urbano comanda o processo de reestruturação espacial do mundo contemporâneo, sendo bastante influenciado pela tese da urbanização da sociedade e do rural, integrada à lógica capitalista. Porém, acredita que essa tese não facilita a compreensão dos processos em curso por seu caráter homogeneizador e simplificador. Assim, utiliza das discussões das novas ruralidades de Carneiro (1998) para destacar a diversidade que esse processo de urbanização pode assumir e a reapropriação de elementos da cultura rural pelo urbano. Dialoga ainda com autores aparentemente contraditórios para tratar da multiplicidade de interações urbano-rurais que marcam as transformações que passa o rural atualmente:

Para um grupo de autores a análise centra-se na cidade e no urbano, enquanto para outros, o foco, desloca-se para o campo e para as especificidades do rural. Para nós, desenham-se múltiplas espacialidades/territorialidades (híbridas de urbano e rural, numa integração multiescalar), que marcam o momento atual de (re)significação do rural e da natureza (RUA, 2005, p.53).

A representação do rural proposta pelo autor, através da ideia de urbanidades no rural<sup>6</sup>, é concebida primordialmente na cidade, como uma nova mercadoria virtual (incorporada aos discursos políticos e midiáticos) e real. Mas não só, sendo fruto também de ressignificação por parte dos habitantes das áreas rurais, “conformando um caráter híbrido ao território e às identidades criadas com componentes ‘rurais’ e ‘urbanos’” (RUA, 2005, p. 54). Ressalta que, mesmo com o aparente destaque às dimensões cultural e simbólica na sua proposta, o que se observa é uma permanente recriação do capitalismo, que não se restringe à dimensão econômica e abarca as múltiplas dimensões das relações sociais. O dinamismo da expansão dessas urbanidades tem colocado desafios crescentes que afetam a identidade territorial de seus habitantes, e seus efeitos são múltiplos e variados (RUA, 2005).

O autor destaca o papel do território como *locus* do exercício da política e do poder e a disputa territorial de diversas instituições pela manutenção de hegemonias e pela construção de contra hegemonias, sendo palco de constantes conflitos. Nega o urbano e o rural, assim como o local e o global, enquanto polaridades, e sugere pensá-los como interações

---

<sup>6</sup>As “urbanidades no rural seriam todas as manifestações materiais e imateriais com caráter inovador (nem sempre de origem urbana ou metropolitana, embora influenciadas por essa origem) em áreas rurais, sem que, por isso, fosse identificado tal ‘subespaço’ como urbano. Considera-se que as urbanidades podem ser constituídas por uma enorme gama de manifestações, que incluem, em seus aspectos materiais, a melhoria das infraestruturas e dos meios de comunicação, novas formas de lazer, a segunda residência, o turismo, as indústrias, o acesso a bens de consumo coletivo, a especulação imobiliária e o preço da terra, novas relações de trabalho, os direitos trabalhistas, a aposentadoria rural, as políticas creditícias, entre outros indicadores a relevar. Como aspectos imateriais, poderiam ser citados os valores, a moda, a preocupação com a segurança, os costumes e os hábitos difundidos pela mídia, que alteram sobremaneira a vida cotidiana rural” (RUA, 2019, p.312).

assimétricas, sem que silenciem as intensas disputas socioespaciais que exigem permanentes reconfigurações das escalas de ação. Nesse sentido, aproximando-se das ideias da abordagem das novas ruralidades, como no trecho abaixo:

O território ‘urbanizado’, numa escala mais ampla, em geral, está relacionado a espaços de dominação que impõem suas representações. Na escala local, essas representações também se fazem presentes nas relações assimétricas que aí, também, vigoram. Entretanto, é aí, que se processam os movimentos de resistência e de criação de alternativas e/ou estratégias de sobrevivência que podem se manifestar como releituras daqueles movimentos mais gerais que marcam o espaço contemporâneo. O local e o geral/global aparecem integrados pelas escalas de ação (RUA, 2005, p. 56).

Com esse trabalho, o autor buscou defender que existe uma espacialidade integrada a um urbano, difundido por todo o território; e um rural, com singularidades, que interage com esse urbano. Defende também que os espaços rurais são transformados por essas interações em territórios híbridos, nos quais ocorrem variadas formas de apropriação e dominação; e que as marcas da hibridez são as urbanidades no rural, as quais integram as múltiplas escalas que a ação (política) exige. Com isso, coexistem as manifestações inseridas em processos mais amplos de reestruturação espacial, fruto da expansão da urbanização na sociedade com as manifestações que resultam de movimentos de afirmação do local. Não como polos excludentes, mas como pares dialéticos que interagem. Os processos gerais não necessariamente implicam em uma homogeneização pois esta “é interpretada de diferentes maneiras por diferentes grupos e em diferentes locais” (RUA, 2005, p.61) que dela não são excluídos, e manifestam desigualdades e diferenciações em meio à globalização.

Portanto, o autor ressalta a dinâmica integradora/totalizadora em permanente transformação do espaço e destaca as relações de poder assimétricas e hierarquizadas entre e dentro das diferentes localidades rurais e entre os lugares rurais e os urbanos, salientando que “as desigualdades/fragmentações estão em todas as parcelas/fragmentos espaciais” (RUA, 2019, p. 297).

Suas análises são de especial interesse para a pesquisa por serem orientadas, mais recentemente, para a influência do processo de metropolização no estado do Rio de Janeiro, constituindo um novo momento da expansão espacial do capitalismo, continuado e integrado à urbanização, porém em uma lógica pós-industrial (RUA, 2017; 2019). A característica mais nítida desse momento, que não é uma etapa posterior à urbanização, mas uma segunda natureza deste processo que se acumula e sobrepõe, é a predominância do capital financeiro, impondo a financeirização do espaço e das relações sociais (LENCIONI, 2017; RUA, 2019), que, na direção de uma maior valorização (precificação) do solo, motivada pelos atrativos naturais, pela fertilidade da terra ou pelo acesso aos mercados, promove novas práticas integradas às tensões e conflitos da vida cotidiana (RUA, 2019).

Segundo os dois autores supracitados, as transformações de ordem econômica, política e social geradas no processo de metropolização do espaço ultrapassam os limites da metrópole e da região metropolitana. Contudo, suas manifestações na vida cotidiana dos moradores podem ser mais perceptíveis nas áreas próximas às grandes metrópoles.

A discussão aqui apresentada foi a base para construção do trabalho e análise da intensificação dos fluxos urbano-rurais e seus efeitos no município estudado, levando em consideração sua integração em processos mais gerais. As relações entre o rural e o urbano “não podem ser entendidas como relações de oposição ou antagonismo, mas se inscrevem num espaço comum como relações de complementaridade e interdependência”

(WANDERLEY, 2009, p. 60), com as funções recíprocas de cada espaço se alimentando e sendo intercambiadas de maneira assimétrica.

Com base no exposto, passa-se a apresentar, no primeiro subitem, algumas características do processo de constituição do estado do Rio de Janeiro (RJ) a fim de localizar Guapimirim no cenário mais amplo de intensificação das relações entre o urbano e o rural dentro do estado. Em seguida, no segundo tópico, faz-se uma explanação sobre o município de Guapimirim à luz das questões discutidas para contextualizar o leitor e a leitora sobre onde estão localizadas as famílias interlocutoras e assim melhor embasar as análises desenvolvidas ao longo da dissertação.

### **1.1 Interações urbano-rurais no estado do Rio de Janeiro: breve contextualização**

Durante o período colonial, a organização espacial do que hoje corresponde ao estado do Rio de Janeiro foi condicionada por uma lógica que atendia aos interesses externos, com o território organizado a partir das funções de exportar e defender (MARAFON *et. al.*, 2011). Os autores ressaltam que o meio natural foi muito relevante nessa organização, principalmente pela vasta rede hidrográfica, que orientou a exportação dos produtos e a interiorização da ocupação do elemento branco<sup>7</sup>, como também pelo relevo da Serra do Mar, que foi um obstáculo importante superado para o escoamento do ouro de Minas Gerais e para a ocupação das áreas interioranas. A localização de baías, estuários, rios, baixadas e gargantas entre serras apresentava, além de fatores favoráveis à exportação e ocupação, características relevantes para a defesa da colônia dos inimigos estrangeiros, como exemplificam:

A presença de algumas baías, como as da Guanabara e da Ilha Grande, favorecia o aporte seguro dos navios, possibilitando a instalação de portos, em torno dos quais se desenvolveram núcleos populacionais. As feições naturais da Baía de Guanabara, com uma entrada não muito larga e balizada por morros de encostas íngremes, garantiam-na como posição estratégica, tanto no que se refere à manutenção da unidade territorial e política quanto no tocante ao controle da navegação no Atlântico Sul (MARAFON *et. al.*, 2011, p. 31).

As economias de exportação tiveram papel importante no processo de ocupação e povoamento do estado não só de forma direta nas áreas produtoras. Influenciaram ainda, de forma indireta, as localidades que serviam de entrepostos para as áreas produtoras e caminhos para os portos, como é o caso de Guapimirim, para escoamento do ouro de Minas Gerais. Tais impactos foram intensificados com a implementação das ferrovias na segunda metade do século XIX, que foi um fator dinamizador do processo de articulação e integração do território fluminense (MARAFON *et. al.*, 2011).

A configuração atual do estado é marcada por esse processo de formação que contou com algumas transformações de estatuto jurídico<sup>8</sup> e consequentes estruturas e

---

<sup>7</sup> Essa interiorização foi facilitada, por sua vez, pelas trilhas e caminhos indígenas encontrados pelos colonizadores (MARAFON *et. al.*, 2011).

<sup>8</sup> O atual município do Rio de Janeiro já foi capital do vice-reinado, com sua transferência de Salvador; tornou-se capital do Império, com a vinda da família real portuguesa para o Brasil; foi incorporado pela província fluminense, que ocupava o atual estado do Rio de Janeiro, em 1815; foi desvinculado dessa província e tornou-se cidade e capital do Brasil, após a independência; passou à condição de Distrito Federal, enquanto a antiga província fluminense (incluindo as regiões de Campos dos Goytacazes e Paraty) foi elevada à categoria de estado, com a Proclamação da República; com a transferência da capital para Brasília, a cidade do Rio de Janeiro virou estado e foi criado o estado da Guanabara; até que, em 1975, foi institucionalizado o território atual do

reestruturas de seu território administrativo. Os diversos estatutos jurídicos levaram o Rio de Janeiro (estado e município) ao exercício de diferentes papéis na administração política do território nacional, contribuindo para que se consolidasse em uma centralidade, do ponto de vista político-administrativo, de uma parte do território, e uma perda de centralidade, por outra (MARAFON *et. al.*, 2011).

A transferência da capital para Brasília é apontada pelos autores citados como um dos fatores para perda da centralidade da cidade do Rio de Janeiro, ratificada, no âmbito do estado, pelo crescimento industrial de São Paulo. Essa perda de centralidade levando ao pequeno crescimento econômico do estado em comparação a outras unidades da Federação, como São Paulo e Minas Gerais, até a década de 1980.

Já os eixos rodoviários, instalados após a fusão dos estados da Guanabara e do Rio de Janeiro, para articular o município, capital do estado, com os demais municípios fluminenses, geraram maior integração entre eles, considerando que “a ligação do antigo Distrito Federal era maior com a hinterlândia nacional do que com o interior do estado” (MARAFON *et. al.*, 2011, p. 24). A melhoria na infraestrutura rodoviária permitiu conexões mais rápidas e econômicas da capital com o interior do estado, o que levou à intensificação dos fluxos socioeconômicos entre os municípios fluminenses (MARAFON *et. al.*, 2011; RUA, 2005).

Rua (2005) aponta a abertura da malha rodoviária como marco definidor para a transformação e expansão das urbanidades nas áreas rurais do estado do Rio de Janeiro, possibilitando o turismo, o veraneio, a especulação imobiliária, a estruturação do mercado de trabalho e a vinda de empreendimentos e pessoas de fora das localidades para trabalhar ou residir. Nesse sentido, a construção e ampliação de rodovias no estado levou uma maior integração de grande parte do rural fluminense a uma lógica socioespacial na qual os fatores externos, de origem predominantemente urbana, adquirem mais relevância na definição dos rumos seguidos pelos espaços rurais.

Da mesma forma que a expansão da malha rodoviária, a onda emancipatória pela qual passou o estado, com a criação de diversos novos municípios, também é destacada como fator de intensificação dos fluxos físicos e ideológicos entre o urbano e o rural (RUA, 2005). A partir da segunda metade da década de 1980, tem-se início uma política de renovação no municipalismo brasileiro, com a emancipação e criação de novos municípios, como ocorreu com Guapimirim, que se emancipou do município de Magé.

Essa onda foi fruto da Constituição de 1988, ao estabelecer a transferência de recursos para os municípios em nome da descentralização, e alimentada pela possibilidade de acesso aos *royalties* do petróleo a partir dos anos 1990 (MARAFON *et. al.*, 2011; RUA, 2005). A transferência das verbas esteve subordinada ao investimento de parcelas das mesmas na construção e melhoria da rede viária, da rede de saúde e da rede escolar, por exemplo, constituindo em fator de transformação do espaço e das relações nele desenvolvidas (MARAFON *et. al.*, 2011; RUA, 2005). Também alterou profundamente o mercado de trabalho dos municípios, com ampliação do setor terciário da economia (RUA, 2005).

Desde o início dos anos de 1990, o estado do Rio de Janeiro vem passando por um processo de retomada das atividades econômicas em diversos setores, entre os quais os autores Marafon *et. al.* (2011) destacam o setor naval, têxtil, de serviços, sobretudo ligado ao turismo, e atividade petrolífera. Com isso, investimentos passaram a ser direcionados também para o interior do estado e surgiram novos eixos de desenvolvimento no interior fluminense, sem que a metrópole tenha perdido sua hegemonia. Tal desenvolvimento aconteceu de forma

---

estado do Rio de Janeiro, com a fusão imposta pelo governo militar que unificou politicamente os estados da Guanabara e do Rio de Janeiro (MARAFON *et. al.*, 2011).

pontual e heterogênea, com alguns municípios passando “por transformações atreladas às atividades industriais e ao processo de especulação imobiliária, como o veraneio, a segunda residência e o turismo, além da distribuição dos *royalties* do petróleo com sua exploração em águas fluminenses” (MARAFON *et. al.*, 2011, p. 19).

Com isso, além das atividades de plantio de cana-de-açúcar e café e da mineração, que contribuíram para o processo de ocupação e povoamento do estado do Rio de Janeiro, mais recentemente, não se pode ignorar o setor petrolífero como importante atividade e seu papel nos *royalties* pagos ao estado e aos municípios, refletindo na (re)organização dos espaços rurais e urbanos.

No entanto, a melhoria da infraestrutura e da conexão com a capital não se dá de forma homogênea por todo o interior do estado, mas de maneira assimétrica e hierarquizada, apresentando lugares mais e menos integrados. Para demonstrar esta desigualdade atualmente, cita-se a RMRJ, que apresenta como características marcantes a concentração demográfica, econômica e de infraestrutura, bens e serviços em relação às demais regiões do estado.

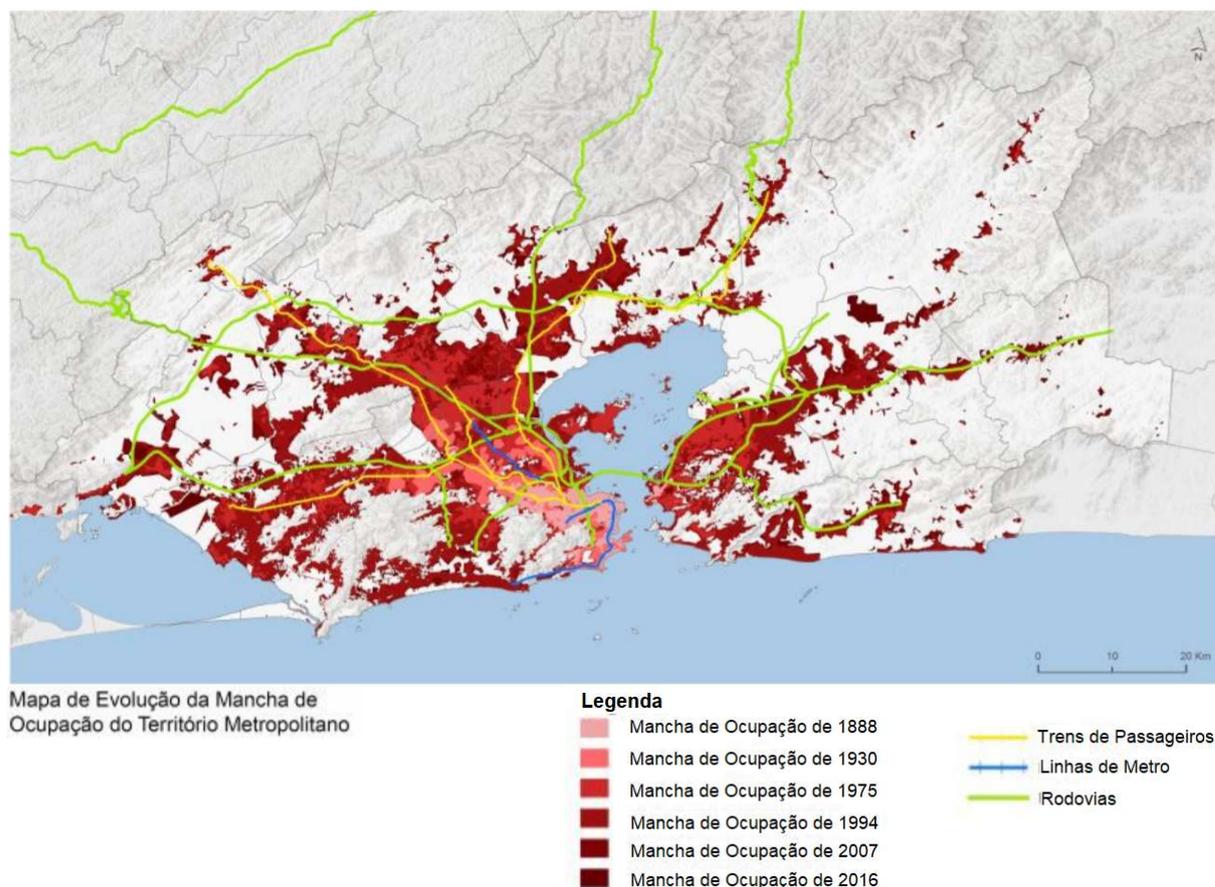
A Região Metropolitana do Rio de Janeiro foi criada pela Lei Complementar Federal número 20, de 1974, após a fusão dos estados da Guanabara e do Rio de Janeiro, e atualmente conta com 21 municípios, os quais foram incluídos por Leis Complementares Estaduais e por desmembramento: Belford Roxo, Cachoeiras de Macacu, Duque de Caxias, Guapimirim, Itaboraí, Itaguaí, Japeri, Magé, Maricá, Mesquita, Nilópolis, Niterói, Nova Iguaçu, Paracambi, Queimados, Rio Bonito, Rio de Janeiro, São Gonçalo, São João de Meriti, Seropédica e Tanguá (RIO DE JANEIRO, 2018), ilustrados na figura 1. O estado do Rio de Janeiro hoje possui 92 municípios e os pertencentes a sua região metropolitana correspondem a 22,8% desse total (IBGE, 2019).



**Figura 1** – Mapa da Região Metropolitana do Rio de Janeiro.  
Fonte: Câmara Metropolitana, 2018 (modificado).

Na contagem de 2017, a região possuía 12,4 milhões de habitantes – 99,5% em áreas consideradas urbanas –, concentrando mais de 70% da população total do estado em uma área territorial de 6,7 milhões km<sup>2</sup>, 15% da área total correspondente ao estado do Rio de Janeiro (RIO DE JANEIRO, 2018; IBGE, 2019). Dentro da metropolitana, a distribuição

populacional também não é homogênea, apresentando grande concentração na capital (52,7% do total de habitantes da região) e nas áreas do seu entorno mais próximo, especialmente em direção da Baixada Fluminense e da região de Niterói e São Gonçalo (RIO DE JANEIRO, 2018), como representado na figura 2. Nela é possível observar também a evolução da ocupação urbana, seguindo o processo descrito para ocupação do estado, com as áreas mais afastadas do núcleo expondo manchas mais recentes, as quais acompanham a malha rodoviária.



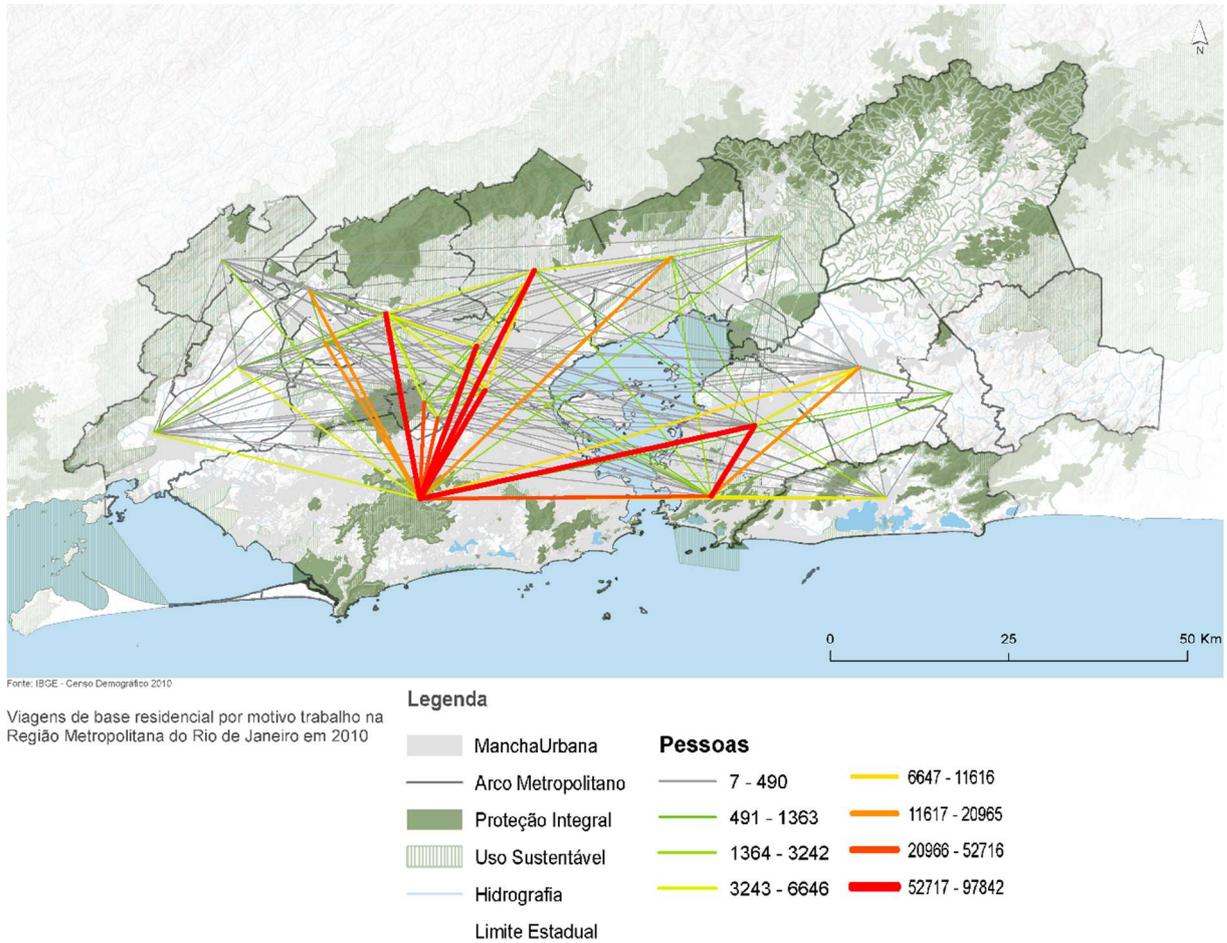
**Figura 2** – Mapa da evolução da mancha de ocupação da RMRJ.

Fonte: Rio de Janeiro, 2018.

No ano de 2015, o Produto Interno Bruto (PIB) gerado pelos 21 municípios da região foi na ordem de 470 bilhões de reais, quase 70% do valor estadual (RIO DE JANEIRO, 2018), correspondendo aproximadamente ao percentual populacional da região em comparação ao estado. Do valor gerado na RMRJ, cerca de 65% se concentrou no município do Rio de Janeiro, percentual maior que o populacional do município em relação à região; enquanto Guapimirim, com 0,5% da população regional, contribui com 0,2% para o PIB total da metropolitana (RIO DE JANEIRO, 2018). O município núcleo, no mesmo ano de 2015, foi responsável por 72,3% dos empregos formais, com 71,5% da sua população ocupada nesta categoria de emprego no município; já Guapimirim foi encarregado por 0,1% dos empregos formais da RMRJ e possuía 14,5% da sua população ocupada em emprego formal no próprio município (RIO DE JANEIRO, 2018).

Esses últimos dados influenciam diretamente no deslocamento da população entre os municípios para finalidades de trabalho. A figura 3 indica as viagens nas quais a origem ou o

destino é uma residência e o motivo do deslocamento é trabalho, no ano de 2010. No mapa, pode-se observar o maior fluxo de pessoas entre os municípios com maiores concentrações populacionais e econômicas da região, mas também são significativos os deslocamentos entre as localidades mais distantes do centro motivados pelo trabalho, como o município estudado. A oferta e a qualidade das vias e do transporte coletivo também interferem na dinâmica de viagens, identificando, na figura abaixo, fluxos menos intensos entre as localidades com menor oferta de transporte coletivo e rede de conectividade, representados no mapa do Anexo A.



**Figura 3** – Mapa de viagens de base residencial por motivo de trabalho na RMRJ em 2010.  
Fonte: Rio de Janeiro, 2018.

Outros aspectos auxiliam a evidenciar as assimetrias estruturais e socioeconômicas no território da RMRJ, como o acesso às redes de abastecimento de água e esgotamento sanitário e a renda *per capita*, apresentados nos Anexos B, C e D, respectivamente. Os mapas em anexo demonstram municípios com enormes desequilíbrios e disparidades nas características analisadas. Inúmeros outros fatores ainda serviriam para salientar a concentração na capital e seu entorno próximo de equipamentos públicos e infraestrutura urbana, mesmo que não atendam satisfatoriamente sua população, mas acredita-se que já expressam suficientemente as desigualdades da região e do estado do Rio de Janeiro para os objetivos deste trabalho.

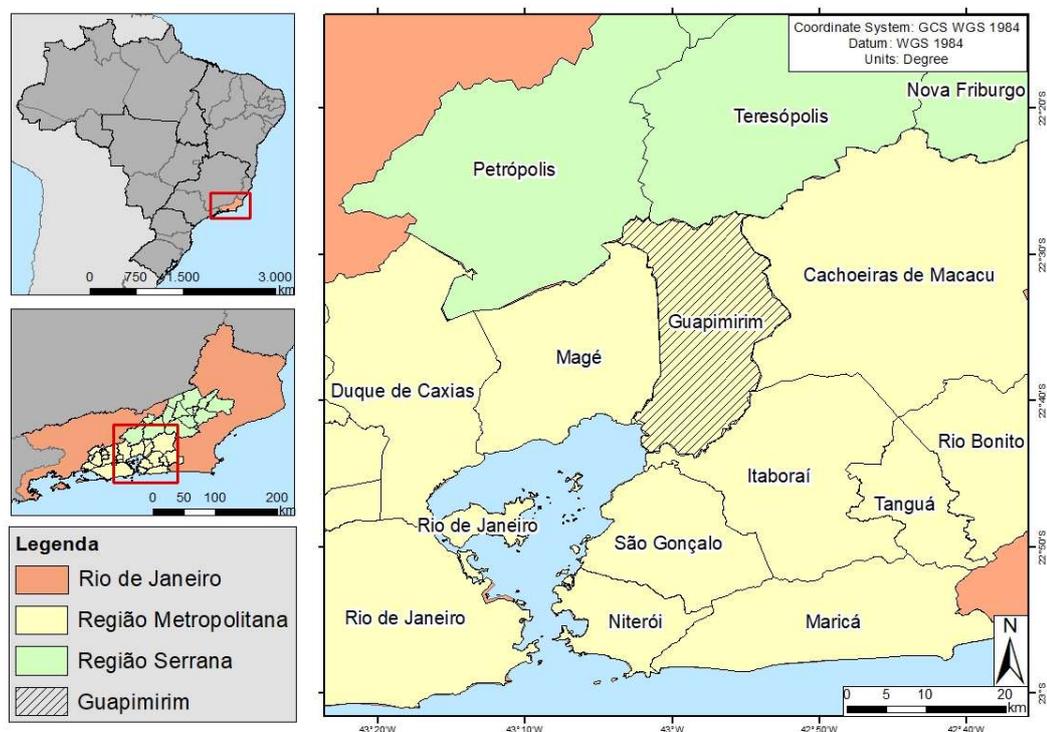
Assim como a maioria das grandes metrópoles brasileiras, a região tem enfrentado problemas de cunho social e ambiental, principalmente pelo processo rápido, intenso e não

planejado de urbanização. Nesse sentido, a RMRJ aparece como um espaço marcado por acentuadas disparidades e contradições, evidenciadas pela distribuição desigual de população, renda, serviços públicos básicos, infraestruturas, bens e serviços ao longo de sua extensão, com excessiva concentração de investimentos, tanto em termos quantitativos quanto qualitativos, no seu núcleo em detrimento do conjunto do território (MARAFON *et al.*, 2011; RIO DE JANEIRO, 2018).

Diante disso, passa-se a analisar o município de Guapimirim a partir das discussões apresentadas sobre a intensificação das relações urbano-rurais no âmbito do estado do Rio de Janeiro e sua região metropolitana, assim como as desigualdades presentes nesses espaços.

## 1.2 Guapimirim: características gerais

Guapimirim é um município recém-emancipado de Magé, processo ocorrido na década de 1990 (RIO DE JANEIRO, 1990), fruto da política de renovação no municipalismo brasileiro, descrita anteriormente. Integra a Região Metropolitana do Rio de Janeiro, com área territorial de 360 km<sup>2</sup>, que corresponde a 4,8% da área dessa região, e distante cerca de 80 km do centro da metrópole (IBGE, 2019). Faz parte da Baixada Fluminense, mas sua porção mais ao norte já acompanha a elevação da Serra dos Órgãos. Conta, inclusive, com o Pico Dedo de Deus, importante atrativo turístico regional, com 1.692 metros de altitude, dentro do seu território. E pela beleza e relevância desse atrativo natural, o pico foi instituído como símbolo de Guapimirim (GUAPIMIRIM, 1993). Além do município que se emancipou, possui limite com Itaboraí e Cachoeiras de Macacu, que também pertencem a região metropolitana, e Teresópolis e Petrópolis, ambos da Região Serrana, como mostra o mapa da figura 4.



**Figura 4** – Mapa de localização do município do Guapimirim - RJ.  
Elaborado por: Mônica Carneiro, 2019.

No aspecto demográfico, possui uma população estimada de 60.517 habitantes, em 2019, 35º dos noventa e dois municípios do estado em contingente populacional e 17º dentre os pertencentes à RMRJ (IBGE, 2019). Na comparação entre a contingente total de 2000 e de 2010, a população do município aumentou 35,7%, o 15º maior crescimento no estado para o período (TCE-RJ, 2019), e entre os anos de 2010 e 2016, apresentou uma taxa de crescimento de 2,09 % ao ano, segundo maior da região metropolitana nesse intervalo, atrás apenas do município de Maricá (RIO DE JANEIRO, 2018). Tal crescimento demográfico tem gerado demanda por habitação, trabalho, bens e serviços, impactando expressivamente nas áreas rurais.

Em 2016, Guapimirim apresentava uma proporção de 97% de sua população em área urbana para 3% em área rural, pela classificação do IBGE, e uma densidade demográfica de 1,59 habitantes por hectare, 19º município da RMRJ no aspecto de densidade populacional (RIO DE JANEIRO, 2018). Contudo, este último dado pode levar a interpretações enganosas se dissociado de algumas características próprias da localidade, como a presença de Unidades de Conservação (UCs) de Proteção Integral em 22% da sua área territorial, que correspondem a espaços onde não é permitida a expansão urbana (RIO DE JANEIRO, 2018).

Sua história remete aos tempos da colonização, com a ocupação branca partindo dos pântanos do em torno da Baía de Guanabara e com a escravização dos indígenas das etnias Tamoiós, Timbiras e Maracajás que habitavam a região. Foram instaladas algumas fazendas de cana-de-açúcar, mas a localidade, fundada em 1674 como Nossa Senhora D’Ajuda de Aguapei-Mirim, ganhou relevância por fazer parte do caminho obrigatório para atravessar a Serra dos Órgãos. O trajeto seguia do Porto de Piedade, na Baía de Guanabara (atualmente pertencente ao município de Magé), em direção à Além Paraíba, em Minas Gerais, e por ele circulavam centenas de burros de carga diariamente<sup>9</sup>.

Por volta da década de 1850, com a construção da Estrada de Ferro de Mauá (ou de Petrópolis) e a proibição do tráfico de negros escravizados, a então Freguesia de Nossa Senhora D’Ajuda de Guapimirim entra em decadência econômica. A situação piora pós-abolição pois, além de não fazer mais parte da rota principal para Minas Gerais, ocorre o êxodo considerável de antigos escravizados, acabando com as grandes plantações. O abandono das terras resultou em uma obstrução dos rios que cortam a baixada do território municipal, alagando-a. Com isso, teve-se uma difusão de malária, reduzindo a população local e paralisando o desenvolvimento econômico da região.

Nas últimas décadas do século XIX, a localidade entra em um novo ciclo com o início da construção da Estrada de Ferro Therezopolis atravessando-a, o que também atrai um fluxo de migrantes. A partir das estações ferroviárias, instalam-se as primeiras construções urbanas já no século XX. A ferrovia ligava do porto da Baía de Guanabara até o atual município de Teresópolis, e permitia ainda o transporte da produção agrícola da região para os grandes centros. Com o avanço do projeto da rodovia direta Rio de Janeiro-Teresópolis, em 1957, trafejou o último trem de Guapimirim para atravessar a Serra dos Órgãos<sup>10</sup>.

---

<sup>9</sup> As informações sobre o histórico da formação de Guapimirim foram obtidas na publicação ‘Estudos Socioeconômicos dos Municípios do Estado do Rio de Janeiro – Guapimirim’ (TCE-RJ, 2019) e nos sites: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/guapimirim/historico>>; <<https://guapimirim.tj.gov.br/historia/>> e <<https://visiteguapimirim.com.br/sobre-a-cidade/nossa-historia/>>, acessados em 12 jun. 2019.

<sup>10</sup> Nos dias atuais, o trem ainda funciona até o ramal Guapimirim como composição do ramal Central do Brasil em condições extremamente precárias, operado urbanamente pela Concessionária Supervia.

Já em 1959, é inaugurada a estrada direta, composição da BR-116<sup>11</sup>. O advento da rodovia facilitou o acesso à serra e permitiu também a intensificação do processo de ocupação por condomínios fechados e casas de veraneio. A expansão dessas ocupações continua e ocorre nas áreas rurais do município e está associada com a pressão exercida pelo ramo imobiliário junto à prefeitura, a qual também apresenta interesse em aumentar a arrecadação de tributos com os novos loteamentos e construções (SILVA, 2006).

A história da ocupação do município teve grande relação com atividades econômicas voltadas para exportação, assim como o estado do Rio de Janeiro e sua região metropolitana, já apontado. Em especial por constituir-se a partir de um porto da Baía de Guanabara, as transformações nas vias e nos meios de transporte, de caminhos para animais de carga para ferrovia e desta para rodovia, no mesmo sentido, tiveram grande impacto na formação de Guapimirim. A ampliação do acesso possibilitou a intensificação dos fluxos de pessoas, produtos e informações. A ocupação urbana iniciada com a construção da ferrovia se intensifica com a inauguração da rodovia. Essa última etapa, que se insere na tendência nacional de priorização do transporte rodoviário em detrimento das linhas férreas, amplia a conexão com a metrópole fluminense e com a malha urbana da região metropolitana (MARAFON *et al.*, 2011; RUA, 2005). As relações entre urbano e rural, a partir dessas mudanças, também são alteradas (KAYSER, 1972; MARAFON *et al.*, 2011; RUA, 2005).

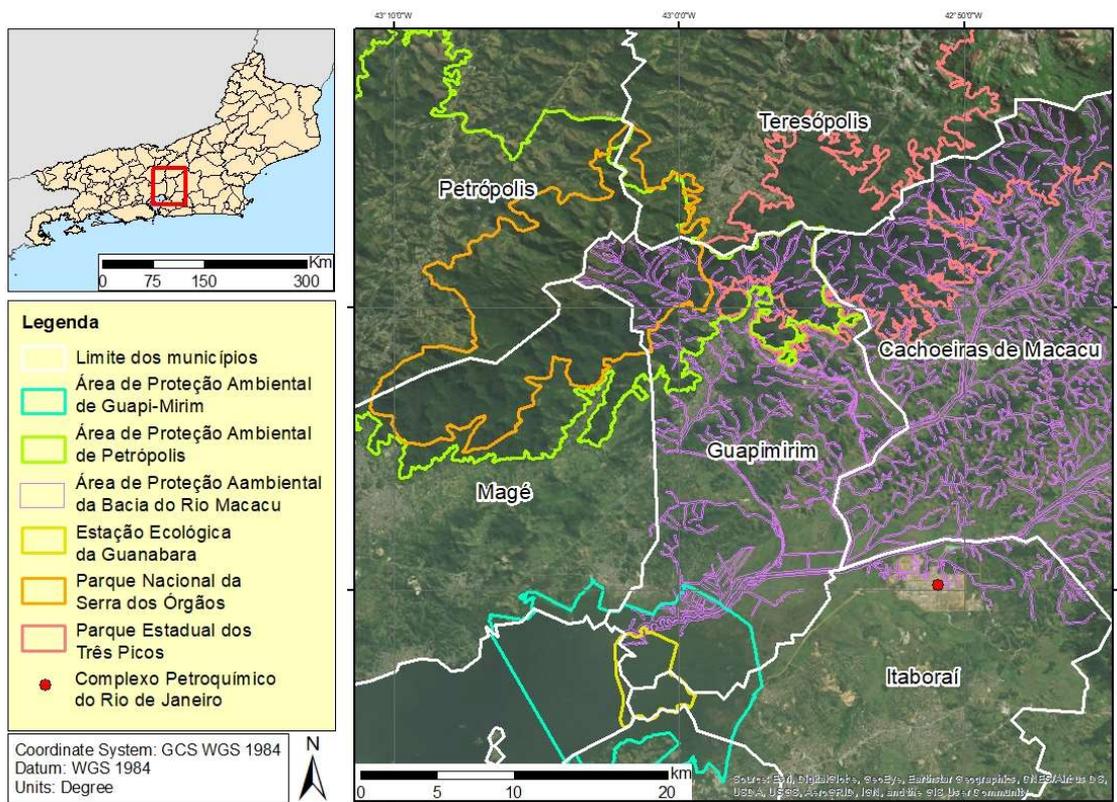
A expansão imobiliária, com a conversão de áreas rurais e remanescentes da Mata Atlântica em lotes de condomínios, clubes, chácaras e sítios de veraneio, vem ocorrendo em praticamente todo o município. E está mais concentrada nos bairros situados no sopé e na subida para a Serra dos Órgãos, como Caneca Fina, Monte Olivete, Barreira, Iconha e Limoeiro (WALTER, 2012). Ao longo das últimas décadas, tais bairros vêm sendo gradativamente ocupados por esses empreendimentos, devido à tranquilidade e à beleza natural dessas localidades, por onde descem rios com cachoeiras e piscinas naturais em meio à vegetação. Já no sentido que segue para Cachoeiras de Macacu e Itaboraí, a pressão parte do Complexo Petroquímico do Rio de Janeiro (COMPERJ), parque industrial em processo de instalação em Itaboraí e de futuro ainda incerto.

O avanço dos loteamentos e construções vem suprimindo a vegetação e tencionando as áreas de preservação no município, as quais entre gestão federal e estadual somam seis UCs compartilhadas com outros municípios (Figura 5)<sup>12</sup>. Estas abrangem uma área representativa de Guapimirim, onde, no período de 2016/17, apresentava 38,76% do seu território de cobertura de Mata Atlântica, incluindo 9.493 hectares de mata; 2.903 de mangue, e 695 de vegetação de várzea (TCE, 2019), indicando certa relevância da localidade para a preservação de diferentes ecossistemas, para exploração turística, e para a imigração de pessoas das grandes cidades em busca de qualidade de vida atrelada à natureza.

---

<sup>11</sup> O principal acesso rodoviário ao município é pela BR-116, que o liga a Magé, a sudoeste, e a Teresópolis, ao norte. A RJ-122 permite alcançar Cachoeiras de Macacu, a leste, e a BR-493 (arco rodoviário da Região Metropolitana) atravessa a região sul de Guapimirim, no trecho entre Magé e Itaboraí, ainda sem duplicação (TCE, 2019). Ver mapa dos bairros e rodovias no Anexo E.

<sup>12</sup> As Áreas de Proteção Ambiental (APA) pertencem a categoria de Uso Sustentável, que permite certas atividades e ocupações, e os Parques, Nacional e Estadual, e a Estação Ecológica pertencem a categoria de Proteção Integral, com uso e ocupação mais restritos. Além das UCs representadas no mapa, há o projeto da APA Guapi-Guapiaçu de gestão municipal, ainda não implementado, que faz parte do Mosaico Mata Atlântica Central Fluminense, o qual tem como objetivo viabilizar a conexão entre distintos ecossistemas, através de zoneamento ambiental, a fim de contribuir para controle do uso e ocupação do solo (ICMBio, 2010). A proposta não é aprofundar na discussão sobre as UCs, mas destacar a relevância do município para manutenção e preservação de ecossistemas e águas-doces da região, atividades que poderiam ser desenvolvidas com a população local, gerando empregos e promovendo a melhoria na qualidade de vida de seus habitantes, assim como apontar as barreiras enfrentadas nesse sentido por pressão da expansão urbana e especulação imobiliária.



**Figura 5** – Mapa das Unidades de Conservação do município do Guapimirim - RJ.  
Elaborado por: Mônica Carneiro, 2019.

A expansão imobiliária vem pressionando as áreas rurais que passam por modificações com a emergência de um rural não agrícola, associado à qualidade de vida, lazer e turismo, como elucidado por Carneiro (1998) e Rua (2005; 2019), transformando tais espaços e suas culturas em bens de consumo, reestruturando as dinâmicas locais.

Carneiro (1998) aponta que o espaço rural brasileiro não se define mais como exclusivamente agrícola, e essa não pode ser a característica determinante para definição do que é rural. Dentro dessa ideia, destaca o fenômeno da pluriatividade e a procura crescente de pessoas da cidade por formas de lazer e meios alternativos de vida no campo. Estes processos podem, inclusive, estar associados, um impulsionando ao outro.

A pluriatividade, que se caracteriza pela combinação de duas ou mais inserções ocupacionais, sendo uma delas a agricultura, de pessoas pertencentes a uma mesma família (SCHNEIDER, 2007)<sup>13</sup>, possibilita o desenvolvimento de novas formas de organização da produção no campo ou a ressignificação de antigas práticas. Esse fenômeno leva à “reorientação da capacidade produtiva da população residente no campo, que se expressa em

<sup>13</sup> Segundo este autor, a “interação entre atividades agrícolas e não agrícolas tende a ser mais intensa quanto mais complexas e diversificadas forem as relações entre os agricultores e o ambiente social e econômico em que estiverem situados. A forma de exercício da pluriatividade é heterogênea e diversificada e está ligada, de um lado, às estratégias sociais e produtivas que vierem a ser adotadas pela família e por seus membros e, de outro, a sua variabilidade que dependerá das características do território em que estiver inserida. Acredita-se que, por meio da pluriatividade, os agricultores familiares possam estabelecer iniciativas de diversificação das suas ocupações interna e externamente à unidade de produção, bem como aumentar as fontes e as formas de acesso a rendas” (SCHNEIDER, 2007, 15).

novas formas de organização da atividade agrícola como uma alternativa ao êxodo rural, ao desemprego urbano, e ao padrão de desenvolvimento agrícola dominante” (CARNEIRO, 1998, p. 56).

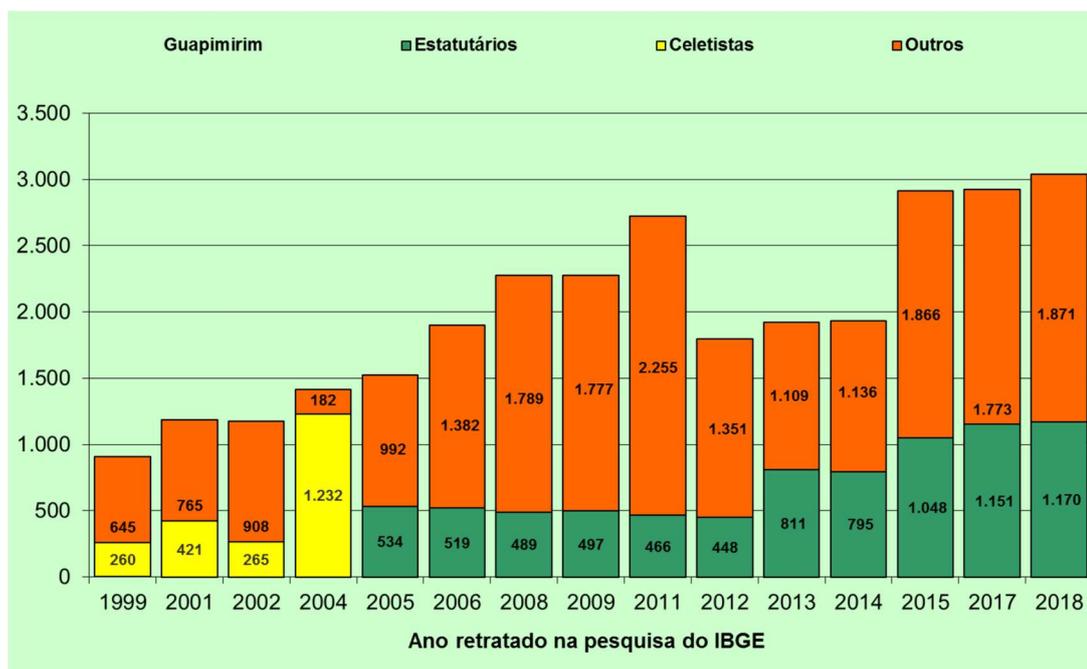
Já a crescente demanda por parte de pessoas da cidade é movida por novos valores (neo-ruralista e antiprodutivista), que questionam a sociedade fundada na industrialização por ter gerado degradação das condições de vida nos grandes centros:

O ar puro, a simplicidade da vida e a natureza são vistos como elementos ‘purificadores’ do corpo e do espírito poluídos pela sociedade industrial. O campo passa a ser reconhecido como espaço de lazer ou mesmo como opção de residência (CARNEIRO, 1998, p. 57).

Para a autora, tal busca pela natureza tende a transformá-la em mais um bem de consumo dos residentes de áreas urbanas e, em algumas regiões, toma a forma de turismo. O fenômeno tem efeitos distintos nas populações rurais, como a ampliação das possibilidades de trabalho e a venda de propriedades para pessoas de fora (casos que muitas vezes o ex-proprietário vira empregado do novo dono ou muda-se para cidade). Em Guapimirim, tal processo é bem representativo, ligado principalmente a casas, condomínios de veraneio – de acordo com o IBGE (2010) 17% dos domicílios do município eram de uso ocasional para o ano de referência –, segunda residência e até residência principal para os que buscam sair das cidades maiores.

Do processo de ocupação por condomínios fechados e afins, surgem também muitas oportunidades de trabalho para os moradores, principalmente àqueles com baixo nível de escolaridade, que fornecem mão de obra barata para os veranistas e novos residentes. As atividades principais que aparecem nesse contexto são as domésticas, em especial faxina, jardinagem, poda ou derrubada de árvores, os serviços de caseiro e os relacionados à construção civil (WALTER, 2012). Em geral, essas atividades são realizadas poucas vezes na semana, pagas por diárias e sem carteira de trabalho assinada, excluindo os prestadores de serviços dos direitos trabalhistas e de um salário digno.

Outro setor de trabalho comum no município é a prestação de serviço temporário para administração pública. São trabalhadores inseridos no sistema de contrato, que são empregados por determinado período ou no início do ano e despedidos antes do final do mesmo para evitar o cumprimento de direitos trabalhistas, como férias e décimo terceiro. Essa prática é histórica no município e ainda perpetuada. O quadro de funcionários públicos vem aumentando com a pressão do Ministério Público, mas ainda é expressiva a quantidade de trabalhadores não concursados, principalmente nos serviços de limpeza, cozinha, manutenção, apoio e educação básica. Nessas condições, os trabalhadores ficam à mercê da vontade política e pressionados a apoiar o candidato que lhes “apoiou”. A figura 6 mostra a evolução do quadro de funcionários da administração pública direta de Guapimirim. Em 2018, ainda predominava no quadro de pessoal, a categoria outros, que reúne os funcionários somente comissionados, os estagiários e os sem vínculo permanente (TCE-RJ, 2019).



**Figura 6** – Gráfico da evolução do total de funcionários da administração pública direta por vínculo empregatício em Guapimirim – 1999-2018.

Fonte do gráfico: TCE-RJ, 2019.

Os dados da População Economicamente Ativa (PEA) do último recenseamento populacional (IBGE, 2010) ajudam a demonstrar a situação de precariedade dos trabalhadores em geral. Da PEA residente em Guapimirim, que era composta por 25.266 indivíduos, 22.014 estavam ocupados e 3.252 estavam desocupados na semana de referência do levantamento. Do contingente ocupado, 4.280 habitantes estavam ocupados por conta própria; 334 trabalhavam na produção para o próprio consumo; 270 pessoas ocupadas não eram remuneradas, e, entre empregados, 6.881 sem carteira assinada; 8.980 com carteira, e 1.057 empregados como militares e funcionários públicos. Os habitantes em ocupações desprotegidas superavam a parcela protegida. Quanto ao nível de instrução da PEA, a categoria que conta maior número é a das pessoas sem instrução ou com fundamental incompleto, com 10.926 indivíduos, 43% desse total.

As seções de atividade referentes à PEA ocupada que se destacam no recenseamento são os serviços domésticos, liderando com 3.991 habitantes (2.999 mulheres e 992 homens), seguida pelo comércio, reparação de veículos automotores e motocicletas, com 3.743 (1.585 mulheres e 2.158 homens), e construção, com 3.375 (39 mulheres e 3.336 homens). A seção administração pública, defesa e seguridade social está no sexto lugar, depois de educação e indústria de transformação<sup>14</sup>, ocupando 1.097 indivíduos (313 mulheres e 784 homens). A categoria agricultura, pecuária, produção florestal, pesca e aquicultura, ficou na oitava posição, após transporte, armazenagem e correio, ocupando 932 moradores (183 mulheres e 749 homens) (IBGE, 2010).

A população residente muitas vezes precisa recorrer aos municípios vizinhos e à metrópole regional para trabalhar e para ter acesso a alguns serviços, como exames e tratamentos médicos, Ensino Superior e Corpo de Bombeiros. Em busca da inserção no

<sup>14</sup> No município, há duas indústrias de médio porte, ambas ligadas ao setor de reciclagem de papel, a Klabin e a Cibrapel. Elas são grandes poluidoras industriais (SILVA, 2006) e responsáveis por empregar boa parte das 1.437 pessoas ocupadas em indústrias de transformação registradas no município (IBGE, 2010).

mercado de trabalho, mais de seis mil habitantes precisavam sair do município em direção a centros maiores e pouco mais de cem indivíduos trabalhavam em mais de um município (IBGE, 2010), demonstrando um significativo fluxo de circulação de pessoas do município por outros centros urbanos. O aspecto é reforçado pelos dados apresentados no item anterior para o ano de 2015 sobre a baixa taxa de empregos formais gerados em Guapimirim na comparação com os demais municípios da RMRJ e o pequeno percentual da população ocupada na categoria de emprego no próprio município.

Com relação aos indicadores sociais, o município, em 2010, estava situado na faixa de desenvolvimento humano médio, com Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,689, na 59ª posição em relação aos outros municípios do Rio de Janeiro (IBGE, 2010). De 1991 a 2010, Guapimirim apresentou um crescimento de 32,93% desse índice, cuja dimensão que mais cresceu em termos absolutos foi a educação, seguida por renda e por longevidade (TCE-RJ, 2019).

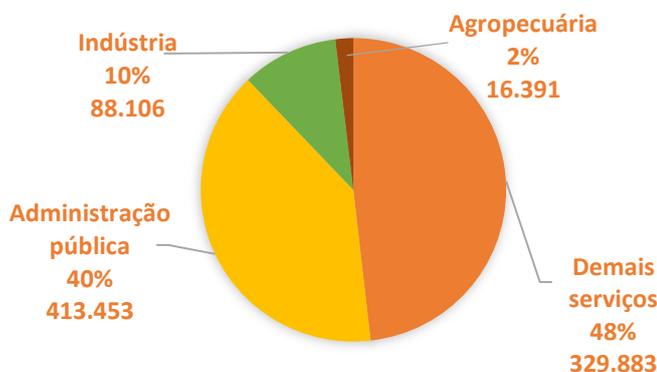
Apesar desse crescimento, os dados de escolaridade e renda ainda não pareciam muito positivos em 2010. Da população residente total do município no ano do recenseamento, aproximadamente 45% não possuíam instrução ou não tinham terminado o Ensino Fundamental. Ao se considerar somente a parcela de habitantes com 10 anos ou mais de idade, tal percentual passa para 53%. Com relação às pessoas de 25 anos ou mais de idade, residentes em domicílios particulares (24.414 indivíduos), 54,3% não possuíam instrução ou possuíam o Fundamental incompleto. A taxa de analfabetismo das pessoas com 15 anos ou mais de idade era de 7,5%, enquanto na metrópole regional essa taxa era de 2,9% (IBGE, 2010).

No mesmo ano, o percentual da população com rendimento mensal *per capita* de até meio salário-mínimo foi de 37,2% no município estudado, já na metrópole regional foi de 20,7%. Do percentual de Guapimirim, 55,3% estavam em condição domiciliar rural (IBGE, 2010). Em 2017, apenas 12,9% da população (7.475 pessoas) foi considerada ocupada em trabalhos formais e, para estes trabalhadores, o salário médio mensal era de 1,9 salários-mínimos (IBGE, 2019).

Tem-se, então, uma quantidade significativa de famílias com baixa renda nos espaços rurais do município. Nesse cenário, a produção para consumo próprio pode aparecer como opção relevante para segurança alimentar dessas famílias, independentemente de serem produtoras agrícolas ou não. A estratégia de reprodução social possibilita maior autonomia alimentar e diversificação dos meios de vida, por conseguinte, menor dependência da compra de alimentos e maior estabilidade econômica das famílias rurais, sendo uma fonte de renda não monetária, que libera recursos para investimentos em outras necessidades (GRISA *et. al.*, 2010).

Durante o movimento de emancipação, uma dúvida pairava quanto à sustentabilidade autônoma do município. Questionavam-se quais potencialidades e vocações econômicas existiam em Guapimirim que legitimassem sua emancipação. Existia um temor de que o novo município não produzisse receita suficiente para se manter de forma independente. O turismo foi proposto como resposta a tais preocupações e sustentou o argumento do processo de emancipação (SILVA, 2006). Entretanto, vencido o plebiscito, pouco parece ter sido feito pelo poder público no sentido de incentivar o turismo local (WALTER, 2012) e/ou outras atividades que garantissem a autonomia econômica do município, já que este ainda apresenta grande dependência de recursos repassados por outras esferas do governo e dos *royalties* da exploração de petróleo no estado, recursos que juntos representaram 85% da receita total de Guapimirim no ano de 2018 (TCE-RJ, 2019).

A economia municipal é movida principalmente pelo setor de serviços (dividido em administração pública e demais serviços), depois indústria e, por fim, agropecuária (Figura 7). Em 2017, ocupava a 88ª posição no *ranking* dos municípios do estado do Rio de Janeiro quanto ao PIB *per capita*, com valor de R\$ 15.900 (TCE-RJ, 2019).



**Figura 7** – Gráfico da participação por setor econômico no PIB municipal em 2017 (% e R\$ mil).  
Fonte dos dados: TCE-RJ, 2019.

Embora a participação do setor agropecuário no PIB municipal seja pequena, Guapimirim apresentava, segundo o Censo Agropecuário 2017, 245 estabelecimentos agropecuários com área de 17.323,495 hectares, representando aproximadamente 48% da área territorial do município (IBGE, 2017). Comparando com os vizinhos da Região Serrana, Teresópolis e Petrópolis, que apresentam significativa produção agrícola de hortifrutigranjeiro, ou mesmo com Cachoeiras de Macacu, que é um município recém-incluído na Região Metropolitana e também conta com expressiva produção agrícola, a estrutura fundiária de Guapimirim chama atenção com uma média de 70 hectares por estabelecimento, muito maior que a dos demais municípios comparados (Tabela 1).

**Tabela 1** – Número de estabelecimentos agropecuários, área e média da área por estabelecimento de Guapimirim, Teresópolis, Petrópolis e Cachoeiras de Macacu (2017)  
Fonte dos dados: IBGE, 2017.

Município	Número de estabelecimentos	Área ocupada (ha)	Média da área por estabelecimento (ha)
Guapimirim	245	17.323,495	70,7
Teresópolis	3.475	16.629,44	4,8
Petrópolis	768	21.176,937	27,6
Cachoeiras de Macacu	2.154	39.342,544	18,3

Os estabelecimentos agropecuários do município estudado estão divididos no recenseamento por ‘utilização das terras’, de acordo com a tabela 2:

**Tabela 2** – Número de estabelecimentos, área e média da área por estabelecimento por categoria de utilização das terras em Guapimirim (2017).  
Fonte dos dados: IBGE, 2017.

<b>Utilização das terras</b>	<b>Número de estabelecimentos</b>	<b>Área ocupada (ha)</b>	<b>Média da área por estabelecimento (ha)</b>
Lavouras (permanentes, temporárias e área para cultivo de flores).	231	1.091,561	4,7
Pastagens (naturais, plantadas em boas condições, plantadas em más condições).	129	12.163,016	94,3
Matas ou florestas (naturais, naturais destinadas à preservação permanente ou reserva legal e florestas plantadas).	107	3.508,306	32,8
Sistemas agroflorestais (área cultivada com espécies florestais, também usada para lavouras e pastejo por animais).	5	59,982	12,0

Na expressiva área ocupada pelos estabelecimentos agropecuários, existe uma concentração de terras para utilização com pastagens, correspondendo a 70% desse total. A área de matas e florestas também é significativa, como já mencionada. No entanto, a área ocupada pelas lavouras<sup>15</sup> é substancialmente menor (pouco mais de 6% do total), mesmo apresentando maior número de estabelecimentos, o que resulta em uma média da área ocupada por estabelecimento muito abaixo das demais categorias<sup>16</sup>. Isso indica uma distribuição desigual da terra em detrimento das áreas destinadas ao plantio de alimentos. Demonstra também que os agricultores do município estão enquadrados na tendência nacional de produzir gêneros alimentícios para o mercado nacional em áreas de pequeno porte.

Ainda segundo os dados do Censo Agropecuário, há predominância de estabelecimentos que não utilizam agrotóxicos, somando 213 contra 27 que utilizam. Nos estabelecimentos ‘com pessoal ocupado’, com e sem laço de parentesco com o produtor, entre permanentes, temporários e parceiros, estão ocupadas 614 pessoas em atividades que envolvem quase metade da área territorial do município (IBGE, 2017).

Nessa menor parcela referente às áreas de lavouras que é produzida a maioria dos itens comercializados na Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim, única feira regular de produtos agrícolas do município. Além de ser uma importante opção para escoamento e comercialização de produtos da agricultura familiar sem insumos químicos e agrotóxicos, caracteriza-se como um espaço de relevância para troca entre produtores e consumidores. É um espaço de comercialização e sociabilização, onde recursos e conhecimentos são

<sup>15</sup> As principais culturas agrícolas do município, em 2018, são apresentadas no Apêndice A.

<sup>16</sup> Não foram divulgadas informações específicas sobre agricultura familiar. No Censo Agropecuário de 2006 (IBGE, 2006), foi registrada em Guapimirim a presença de 81 estabelecimentos familiares que juntos reuniam uma área de 369 hectares (média de 4,5ha/estabelecimento). Os 79 estabelecimentos não enquadrados como familiar englobam uma área de 14.028 hectares (média de 177,5ha/estabelecimento).

intercambiados e saberes construídos com a circulação de informações sobre os mais diversos assuntos.

Feita a caracterização do município e sua contextualização no processo de intensificação das relações urbano-rurais, passamos ao capítulo seguinte que aprofunda nas questões de métodos da pesquisa, descreve o processo de construção desta na interação com os sujeitos em campo, discute a feira como “porta de entrada” para seleção das famílias agricultoras-feirantes e apresenta os núcleos familiares entrevistadas.

## CAPÍTULO II DA ALIMENTAÇÃO AOS SUJEITOS DA PESQUISA

A análise qualitativa de aspectos da alimentação das famílias agricultoras-feirantes de Guapimirim está fundamentada na abordagem socioantropológica, que considera a alimentação como fato social, não apenas biológico (MACIEL, 2005; POULAIN, 2006). Partimos dos dados e informações obtidos por meio de documentos, observação no local, conversas informais e entrevistas semiestruturadas, tendo as idas exploratórias ao campo servido para o fortalecimento dos vínculos de confiança e obtenção de informações preliminares, bem como para a própria identificação das questões a serem pesquisadas. Os aspectos que se destacaram nesse processo no âmbito da dinâmica alimentar serviram de base para formulação do roteiro de entrevista e estruturação da problemática trabalhada. Assim, o estudo emergiu de questionamentos e inquietações oriundos da minha trajetória pessoal<sup>17</sup> e foi moldado na interlocução com os sujeitos da pesquisa, na tentativa de entender os efeitos das mudanças nas relações urbano-rurais na vida cotidiana desses atores sociais.

O presente capítulo está dividido em quatro subitens. No primeiro, se discute o referencial teórico que embasou a formulação do estudo sobre alimentos e alimentação. Em seguida, é apresentado o processo de construção da pesquisa na interação com os sujeitos em campo. O terceiro tópico traz a feira como “porta de entrada” e a argumentação de sua escolha. O universo das famílias interlocutoras é descrito no quarto e último subitem.

### 2.1 De comestível à alimentação

Comer é uma necessidade vital. No entanto, existe um enorme gama de itens animais e vegetais que podem servir de alimento para os seres humanos, dos quais só alguns são realmente escolhidos para ser ingeridos, transformados em comida e incluídos na alimentação de cada grupo social. Para que um alimento seja reconhecido como tal, ele não deve possuir somente qualidades nutricionais, é preciso que seja conhecido e aceito como tal pelo comedor e pelo grupo ao qual ele pertence (POULAIN, 2006). Exemplo muitas vezes usado para demonstrar que as qualidades nutricionais não são suficientes para transformar um produto em alimento é o consumo humano de carne de cachorro que, para sociedade ocidental, é uma aberração, mas, para populações na Ásia Oriental, é comum, da mesma forma que a ingestão de gafanhotos, baratas e aranhas pode causar aversão em alguns e pertencer a gama de alimentos de outras culturas.

Depois de atingir o patamar de alimento, os itens não são comidos genericamente, são consumidos em alguma combinação e depois de algum preparo, como arroz com feijão, carne assada e vagem ensopada. Os alimentos são ingeridos então sob alguma forma culturalizada, isto é, os alimentos são manipulados e preparados a partir de certa técnica de cocção, apresentados sob uma forma específica e consumidos em determinados horários e circunstância, na companhia de determinadas pessoas (BARBOSA, 2007; DAMATTA, 1986). Nessa perspectiva, Barbosa (2007) diferencia comida e alimento:

---

<sup>17</sup> Reconhecer a interferência dos valores do pesquisador na seleção e encaminhamento do problema estudado, recusando uma suposta neutralidade da ciência, é essencial para se ter consciência do *bias*, a fim de prevenir interpretações errôneas das conclusões (BECKER, 1993; GOLDENBERG, 2011).

Comida significa o que, o como, o quando, o com quem, o onde e de que maneira os alimentos selecionados por um determinado grupo humano são ingeridos. Assim, considera-se comida todo o processo de transformação do alimento – conjunto de nutrientes necessários à reprodução física da vida humana – naquilo que se come sob uma forma específica; aquilo que se gosta ou se detesta e que é um elemento básico da reprodução social de qualquer grupo humano, como bem nos lembra Lévi-Strauss (BARBOSA, 2007, p. 92).

Existe também uma diferenciação entre alimento enquanto bem e alimentação como forma de apropriação desses bens (MALUF, 2009). No presente trabalho, os termos são usados seguindo a lógica apresentada: alimentação e comida como formas culturalizadas de apropriação dos alimentos; e estes, os bens propriamente ditos, os mantimentos. São termos distintos, entretanto estão interligados.

A alimentação, como um fenômeno social e cultural, não se restringe a ser uma resposta à necessidade de sobrevivência, já que se os seres humanos necessitam alimentar-se para sobreviver, o fazem de maneiras particulares, forjadas e marcadas pela cultura (MACIEL, 2005). Assim, a alimentação humana é uma manifestação do encontro da natureza e da cultura, pois “se comer é uma necessidade vital, o que, quando e com quem são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar” (MACIEL, 2005, p. 49).

Ao entender a alimentação como um fenômeno social e cultural, é necessário compreender também que não é um fenômeno estático e vem sofrendo interferências e alterações há muito tempo, as quais foram intensificadas com a expansão colonial e a globalização/mundialização. Sobre as mudanças alimentares, Maciel (2005) aponta:

As ‘viagens dos alimentos’, que existem desde os primórdios da história dos povos, tiveram a partir das grandes navegações um grande impulso. Como exemplo, podemos citar o caso de produtos alimentares próprios ao continente americano e antes desconhecidos dos europeus (tais como o milho, a batata, a abóbora, os feijões etc.), que foram introduzidos em outros continentes, levando a transformações alimentares significativas em sistemas estabelecidos. Assim, não se concebe uma cozinha mediterrânea sem tomates e pimentões, mas estes só foram incorporados depois das grandes navegações, pois sua origem é americana (MACIEL, 2005, p. 51).

Além dos alimentos em si, os intercâmbios acontecem também entre os costumes e normas, como a mesma autora expõe sobre algumas influências na cozinha de um país que foi colonizado:

Os grandes deslocamentos populacionais, em especial após as grandes navegações, fizeram com que as populações que se deslocaram levassem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios (MACIEL, 2005, p. 51).

Atualmente, há uma enorme variedade de alimentos sendo ofertada nos mercados, com origens variadas, gerada pela mundialização da esfera alimentar. São produtos frescos, semiprocessados, processados e ultraprocessados, que transitaram entre cidades e até países

diferentes para chegar ao consumidor, fazendo muitas vezes grandes deslocamentos. São alimentos que podem ser considerados “deslocados” por apresentarem-se desconectados “de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas” (POULAIN, 2006, p. 29). Em mercados na Europa, podem-se encontrar frutas tropicais, assim como no Brasil tem-se acesso a produtos como macarrão e molhos importados. Se o consumidor quiser – e tiver recursos materiais para tal –, pode preparar um prato típico da culinária japonesa, mexicana, italiana ou outras com ingredientes comprados em um único supermercado.

Apesar dessa aparente variedade, no reverso da mundialização, os alimentos parecem estar se padronizando e homogeneizando ao redor do globo, com a mesma suposta diversidade podendo ser encontrada em diferentes cidades e países pelo mundo afora (POULAIN, 2006). Assim, tem-se uma determinada multiplicidade de produtos e comidas que se padronizam pelo planeta.

Da mesma forma que certos itens foram selecionados e apenas uma de suas variedades é majoritariamente comercializada, por exemplo, o milho amarelo e a batata inglesa, como consequência da “passagem de ecossistemas muito diversificados para outros hiperespecializados e integrados em amplos sistemas de produção agroalimentar, em escala internacional” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 132). Tal modelo agroalimentar aumentou consideravelmente a produção mundial de alimentos, ao mesmo tempo em que provocou o desaparecimento de numerosas variedades vegetais e animais.

A globalização é, em geral, explorada pelo seu lado negativo, de padronização e massificação alimentar. Nessa perspectiva, tal processo leva a uma progressiva homogeneização da alimentação (Fischler, 1995) e consequente extinção de particularismos nacionais e regionais. Entretanto, Poulain (2006) aponta que os particularismos não desaparecem por completo, dando como exemplo o McDonald’s que, apesar de ser uma rede transnacional de alimentação, utiliza práticas estratégicas de microdiversificação para adaptar-se aos gostos dos mercados locais. Além dos grandes restaurantes de *fast-food*, são indicados ainda os movimentos de resgate das culturas locais, de tornar patrimônio as cozinhas regionais e a criação de restaurantes de comidas típicas e regionais no Brasil e outros países do mundo (HERNÁNDEZ, 2005; LIMA *et. al.*, 2016), muitos desses destinados a públicos das classes média e alta e explorados pelo setor turístico. Lima *et. al.* (2016) consideram:

Exemplo para que a tradição mantenha sua importância social e de formação na sociedade brasileira consiste nas leis de incentivo à cultura e ao patrimônio cultural, valorizando tanto a culinária típica como o turismo rural, com foco para a tradição local. No campo alimentar, a forma artesanal de se fazer o queijo mineiro e o ofício das baianas do acarajé são bons exemplos de alimentos que estão entre os patrimônios imateriais do país, catalogados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Outros saberes que envolvem a comida e a cultura encontram-se na lista de espera. Esse é o caso da produção de doces tradicionais pelotenses; do modo de fazer tradicional da cajuína do Piauí e o saber fazer do queijo artesanal serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Em nível mundial, muitas cozinhas internacionais já são consideradas patrimônio imaterial da humanidade pela UNESCO, como é o caso das cozinhas mexicana, francesa e mediterrânea (LIMA *et. al.*, 2016, p. 68).

Paralelamente, muitas tarefas da cozinha doméstica vêm sendo, em boa medida, deslocadas para a indústria (HERNÁNDEZ, 2005; WILLE & MENASCHE, 2015). A industrialização dos alimentos e das comidas pode ser considerada também como promotora

de mudanças e padronização na alimentação das sociedades (LIMA *et. al.*, 2016). A urbanização e a vida agitada das grandes cidades, por exemplo, são fatores que estimulam o consumo de alimentos industrializados e que orientam para escolhas que levam em consideração a rapidez e a praticidade (LIMA *et. al.*, 2016; WILLE & MENASCHE, 2015).

Além de facilitar o dia a dia e reduzir o peso do trabalho doméstico – prioritariamente realizados pelas mulheres –, a comida industrializada apresenta alguns aspectos negativos tanto na dimensão sociocultural quanto na saúde humana. Primeiro, a persistência da desigualdade social no mundo atual limita o acesso a alguns desses alimentos. No aspecto da saúde, pode-se citar o excesso de sal, açúcar e gordura dos alimentos industrialmente processados, além da presença de produtos químicos para conservação (LIMA *et. al.*, 2016).

Diante do exposto, concorda-se com a perspectiva das autoras Canesqui e Garcia (2005), as quais consideram a alimentação como um fenômeno sociocultural historicamente derivado, sendo modelada pela cultura e sofrendo os efeitos da organização da sociedade. Para as autoras, as escolhas alimentares não são baseadas apenas nos alimentos mais nutritivos, segundo os especialistas, nem somente em alimentos mais acessíveis e intensamente ofertados pela produção massificada. Para serem comidos, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, o que representa a matéria cultural que preenche de significados a comida e o ato de comer. Concomitantemente, a alimentação é conformada pelo meio e pela organização da sociedade, que influenciam o modo como estrutura, produz e distribui os alimentos. Além da necessidade vital, as autoras resumem:

Comemos também de acordo com a distribuição da riqueza na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças (CANESQUI & DIEZ GARCIA, 2005, p. 11).

Ainda para as autoras, assim como para Mintz (2001), as opções alimentares são inculcadas desde muito cedo nas pessoas, desde a infância pela vivência e repetição do que se come. Portanto, tornam-se pouco permeáveis a uma completa homogeneização imposta pela produção e pela distribuição massificada (CANESQUI & DIEZ GARCIA, 2005). Da mesma forma, Lima *et. al.* (2016) defendem que, por mais que haja pressão pela homogeneização, existe também o peso da tradição, que exerce importante influência nas decisões e escolhas pessoais.

Sidney Mintz (2001), em seu artigo de revisão bibliográfica sobre comida e antropologia, demonstra que as comidas têm histórias sociais, econômicas e simbólicas complexas e que o gosto do ser humano pelas substâncias não é inato, mas forjado no tempo e entre interesses econômicos, poderes políticos, necessidades nutricionais e significados culturais. De tal modo, a alimentação é definida no emaranhado da história, da economia, da política e da própria cultura.

Hernández (2005) aponta, por sua vez, que as formas de alimentação, os produtos consumidos e a maneira de cozinhá-los estão associados aos recursos locais, às características do clima e dos solos, às formas de produção, à agricultura, à pecuária e às formas de armazenamento e ao comércio. Também se relacionam “com os conhecimentos, com as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconômico determinado” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 140).

Esta revisão é necessária para a pesquisa no intuito de fugir de abordagens reducionistas ou unilaterais, que consideram um fator como determinante sobre outros, como a cultura ou a estrutura, indo em direção a uma perspectiva mais relacional. Com base no

discutido, a alimentação é considerada como uma expressão das formas de reprodução socioespacial, manifestando influências culturais e simbólicas, ao mesmo tempo em que depende de questões de acesso e disponibilidade dos produtos e das informações.

Na sociedade atual, os modos de vida mais agitados, as diversas informações que partem de diferentes mídias e a maior variedade de produtos e mercados tendem a alterar as práticas alimentares em distintos aspectos: horários e local das refeições; composição do prato; forma e utensílios de preparo (ou comida comprada pronta); origem do alimento; com quem se compartilha a refeição (se chega a ser compartilhada), entre outras. Tais mudanças são geralmente estudadas nos centros urbanos, mas fora desses centros também acontecem transformações impulsionadas pela intensificação dos fluxos entre o urbano e o rural (LIMA *et. al.*, 2016). Seja pela facilidade de acesso às redes de supermercados e mercados locais, pela praticidade das comidas industrializadas, pelas propagandas, pela pluriatividade no espaço rural (que pode alterar o tempo e/ou local dedicado à alimentação), ou pelos novos espaços de sociabilização (como as feiras da agricultura familiar), essas práticas podem ser alteradas. Merece destaque também o acesso à energia elétrica e, posteriormente, aos eletrodomésticos, especialmente a geladeira, que permite armazenar e conservar alimentos por mais tempo e possibilita o consumo de outros alimentos industrializados, como os congelados (GRISA *et. al.*, 2010; LIMA *et. al.*, 2016).

Lima *et. al.* (2016), ao tratarem da dinâmica alimentar do espaço rural, afirmam:

Algumas mudanças que vêm ocorrendo nos espaços rurais podem alterar seus modos de vida e suas opções também no campo alimentar. A facilidade de acesso ao comércio da cidade mais próxima ou a existência de um comércio na própria comunidade podem gerar interesse em consumir alguns alimentos que não faziam parte da dieta em tempos passados, como, por exemplo, os produtos processados. Alguns símbolos do estilo de vida moderno chegam mais facilmente às famílias rurais, como o uso dos eletrodomésticos que equipam a cozinha, facilitando o trabalho e a reprodução das práticas alimentares (LIMA *et. al.*, 2016, p. 70).

A pesquisa, pelos seus objetivos e limitações, não analisou variados aspectos referentes à comensalidade<sup>18</sup>, como quantidade e horários das refeições, utensílios de preparo e regras à mesa. As informações coletadas a partir das entrevistas, conversas informais e observações em campo (detalhadas a seguir) permitiram abordar os seguintes aspectos que incidem na alimentação das famílias estudadas: produção para autoconsumo; itens comprados e percepção sobre os alimentos; responsabilidade sobre as compras e preparo dos alimentos; composição dos cardápios cotidianos; visões sobre alimentação saudável; e mudanças no consumo de alimentos.

## 2.2 O percurso da pesquisa e o campo

O campo foi realizado no intervalo de fevereiro de 2019 a janeiro de 2020, entre campos exploratórios e realização das entrevistas semiestruturadas. No intuito de facilitar o

---

<sup>18</sup> Nas palavras de Claude Fischler (2011): “Comensalidade é, em seu sentido literal, comer na mesma mesa (*mensa*). Uma definição ainda mais simples poderia ser a de que comensalidade é comer com outras pessoas, o que envolve algum grau de comprometimento e de envolvimento recíproco. Dito dessa forma, a comensalidade cria laços e cimenta a sociabilidade. De um lado, ela inclui indivíduos em um mesmo grupo; de outro, ela pode excluir aqueles que não tomam parte ou não estão na mesma mesa” (FISCHLER, 2011, p. 245).

posterior acesso às informações obtidas, foram utilizadas algumas ferramentas de apoio, como caderno de campo, câmera fotográfica e gravador<sup>19</sup>.

Primeiro, foi feita uma visita de apresentação a uma agricultora e seu esposo, na casa deles, que é também a unidade de produção. Na ocasião, fui introduzida por uma pessoa que mora da região do Fojo e também concluiu seu curso de mestrado no CPDA/UFRRJ. No encontro com essa família, expliquei os planos de pesquisa e, com base nisso, me aconselharam a procurar a Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim para fazer contato com outras famílias agricultoras. Na feira, as(os) feirantes são os próprios produtores ou os familiares destes. A indicação dessa família, junto às formulações discutidas no próximo tópico foram decisivas para delimitação da feira como ponto de partida e definição das famílias a serem trabalhadas na pesquisa.

No primeiro dia que compareci à feira, após essa primeira inserção, fui reconhecida pela agricultora do primeiro dia de campo e por ela apresentada a outros feirantes. A forma como se deu o contato com os sujeitos entrevistados foi de extrema importância para o desenvolvimento do trabalho em campo. Ser apresentada por alguém já conhecido, tanto da primeira família quanto dos demais feirantes, facilitou a criação de vínculos de confiança. A construção desses laços é essencial para o êxito nas entrevistas (BONI & QUARESMO, 2005), sendo a inserção no grupo e a permissão para o estudo problemas que afligem muitos pesquisadores (BECKER, 1993).

Os campos exploratórios foram realizados principalmente nas visitas constantes à feira, mas também participei de uma vivência de agroecologia<sup>20</sup> de três dias na unidade produtiva de uma das famílias da feira, de reuniões e da festa junina da Associação do Fojo. Esses encontros serviram para o fortalecimento dos vínculos de confiança e para obtenção de informações preliminares por meio de conversas informais e da observação assistemática.

Tal técnica de observação consiste no recolhimento e registro de fatos e aspectos da realidade sem a utilização de meios técnicos especiais, planejamento ou controle (BONI & QUARESMO, 2005). Geralmente, é aplicada em estudos exploratórios sobre o campo pesquisado e obriga o pesquisador a ter um contato mais direto com a realidade estudada. As conversas informais ocorreram conjuntamente às observações e ajudaram no entrosamento com os entrevistados e para conhecimento prévio sobre as famílias e suas histórias. Foi necessário estar alerta para as informações e situações que surgiam em campo de maneiras inesperadas, e estar disposta a ouvir o que as pessoas tinham a dizer a fim de estruturar um roteiro de entrevista levando em consideração os aspectos mais destacados por elas. Esse roteiro foi sendo reformulado ao longo das incursões ao campo, e o modelo final utilizado com os interlocutores encontra-se no Apêndice B.

As entrevistas realizadas foram do tipo semiestruturada, que combinam perguntas abertas e fechadas, com objetivo de obter informações objetivas e subjetiva e contam com um roteiro prévio para orientar as perguntas, mas são flexíveis às mudanças que podem ocorrer em campo. Essa técnica de entrevista permite aos informantes discorrerem sobre o tema proposto em um contexto muito semelhante ao de uma conversa informal, cabendo ao entrevistador ficar atento para dirigir a discussão ao momento que achar oportuno ou ao assunto que interessa, fazendo perguntas adicionais ou retomando o foco para tema da pesquisa (BONI & QUARESMO, 2005). Segundo os autores, tal tipo de entrevista é mais recomendada quando se deseja delimitar o volume das informações sem fazer uso de um questionário fechado, obtendo um direcionamento maior para o tema, mas com possibilidade

---

<sup>19</sup> O gravador foi usado somente nas entrevistas, quando autorizado pelo(a) interlocutor(a).

<sup>20</sup> O folder de divulgação da atividade encontra-se no Anexo F

de respostas espontâneas dos entrevistados. Essa maior liberdade, às vezes, faz surgir questões inesperadas, as quais podem ser de grande utilidade na pesquisa.

As entrevistas foram realizadas, preferencialmente, durante as visitas agendadas nas unidades de produção. Em alguns casos, porém, por motivos particulares dos(as) entrevistados(as), não foi possível marcar uma conversa mais exclusiva e fez-se a entrevista na feira em horário de menor movimento. A maior parte das entrevistas foi respondida por mulheres, só uma foi respondida inteiramente por homem. Nas duas ocasiões em que a mulher esteve acompanhada do marido, os cônjuges apenas comentavam sobre alguns aspectos das perguntas e as mulheres tornavam-se, invariavelmente, as condutoras da conversa.

Durante as entrevistas, o(a) pesquisador(a) precisa ler nas entrelinhas e ser capaz de reconhecer algumas estruturas invisíveis que organizam o discurso dos entrevistados. Precisa estar alerta às tentativas, consciente ou inconsciente, dos interlocutores de impor suas definições de situações ou passar uma visão diferente sobre si mesmo. Nesse sentido, foram seguidos também os direcionamentos de Poulain e Proença (2003), que tratam especificamente da pesquisa socioantropológica, voltada ao estudo das práticas alimentares<sup>21</sup>. Os autores sugerem uma atenção conjunta por parte do pesquisador aos comportamentos dos informantes, dentre outras proposições, no que chamam de ‘práticas observadas’. Tais práticas dizem respeito ao que é testemunhado pelo pesquisador, são detalhes muitas vezes relevantes, mas que nem sempre são fornecidos pelos interlocutores nas respostas. Assim, aquilo que o pesquisador observa durante a entrevista age em conjunto com os relatos dos interlocutores e auxilia na interpretação dos dados (POULAIN & PROENÇA, 2003).

A combinação das entrevistas com as observações em campo buscou obter dados de distintas naturezas, objetiva e subjetiva, que favorecessem a análise de aspectos da alimentação das famílias agricultoras participantes da feira na interação com as mudanças nas relações urbano-rurais que o município vem passando. A alimentação é um tema complexo e permeia várias dimensões da vida por ser essencial à existência humana e por manifestar as formas de reprodução socioespacial, como discutido anteriormente. Seria um trabalho sobre-humano analisar todos os aspectos que compõem tal complexidade em uma dissertação de mestrado. Nesse sentido, foram feitas escolhas do que analisar nessa dinâmica, com base nos questionamentos iniciais e na interlocução com os atores sociais.

Por serem agricultores familiares agroecológicos<sup>22</sup>, a dimensão produtiva apresentou bastante relevância nos campos exploratórios, sendo incorporada à pesquisa principalmente pela via do autoconsumo e da diversidade de gêneros cultivados. Como feirantes, buscou-se identificar também as influências da participação no circuito de comercialização, sendo tal atividade interpretada como um fruto da rede de articulação em torno da agroecologia<sup>23</sup>,

---

<sup>21</sup> O estudo das práticas alimentares exige um trabalho de cunho mais etnográfico e de uma observação mais direta, além do que foi exposto aqui, mas tentou-se incorporar algumas ressalvas apresentadas pela teoria das práticas ao fazer uso das observações, além das entrevistas, durante as incursões ao campo.

<sup>22</sup> A opção pelo termo agroecológico e não orgânico é proposital para chamar atenção, não apenas por ter a ausência de agrotóxicos e fertilizantes químicos, mas também abrangendo a produção diversificada em consonância com os ecossistemas locais, incorporando ainda questões socioeconômicas (ALTIERI, 2009; CAPORAL e COSTABELER, 2004; GUZMÁN, 2001).

<sup>23</sup> As redes agroecológicas são compreendidas, neste trabalho, segundo a perspectiva apresentada por Marques *et al.* (2017), que concebem as redes “como campos relacionais que se constituem através de conjuntos múltiplos e entrelaçados de associações, que se desdobram no tempo” (MARQUES *et al.*, 2017, p. 21). No caso da agroecologia, as redes podem envolver, por exemplo, agricultores, técnicos, cooperativas, sindicatos, órgãos de certificação, selos, sementes crioulas e reivindicações das mulheres, e abrangem “práticas interligadas de

aprofundada no tópico a seguir, e da intensificação das relações urbano-rurais. Enquanto consumidores, os fatores analisados foram as compras de alimentos e a composição dos cardápios cotidianos. A fim de compreender os efeitos da ampliação dos fluxos entre o rural e o urbano investigaram-se ainda as mudanças no consumo de alimentos e suas motivações.

A categoria “alimentação saudável” foi incluída no roteiro de entrevista, pois, nos campos iniciais, ainda com a pretensão de incluir análises sobre Segurança e Soberania Alimentar, alguns feirantes foram questionados sobre o conhecimento desses termos. Em resposta, muitos afirmaram não conhecer os termos ou já ouviram, mas sem compreender o que são. Sempre que arriscavam algum significado, apresentava-se permeado por preocupações com a saúde e alimentação saudável. Nesse sentido, a categoria foi inserida na pesquisa como uma possível motivação para as mudanças mais recentes no consumo de alimentos.

A análise qualitativa dos dados obtidos em campo procurou apreender escolhas e percepções dos agricultores-feirantes sobre os alimentos e a alimentação na interface das transformações nas relações urbano-rurais, discutidas no primeiro capítulo, da maneira apontada por Becker (1993):

Ao aceitar a proposição sociológica de que as declarações e descrições que um indivíduo faz sobre um acontecimento são produzidas a partir de uma perspectiva a qual é função de sua posição no grupo, o observador pode interpretar tais declarações e descrições como indicações da perspectiva do indivíduo sobre o ponto em questão (BECKER, 1993, p. 53).

Tais indicações foram utilizadas para discutir como as conformações atuais dos rurais, na interação com os urbanos e a RMRJ, têm influído nos modos de vida das famílias, com foco na esfera alimentar, e como elas têm interagido nesse processo. Para tanto, faz-se necessária uma prévia apresentação do recorte do grupo estudado e os sujeitos da pesquisa.

### **2.3 Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim**

Passo agora a apresentar a Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim que, como explicado na metodologia adotada para a pesquisa de campo, se tornou a "porta de entrada" para a identificação das famílias a serem entrevistadas. Trata-se de uma feira da agricultura familiar com cinco anos de existência<sup>24</sup> que, atualmente, acontece na praça principal do centro do município, a Praça da Emancipação, aos sábados, das 8 às 13 horas, e conta com produtores de duas associações, do Fojo e do Sucavão (Figura 7). A feira é um importante espaço de valorização e comercialização de produtos de origem orgânica e agroecológica<sup>25</sup> do município.

---

agricultura, comércio, processamento alimentar, organização, assistência técnica, experimentação e outras” (MARQUES *et al.*, 2017, p. 37).

<sup>24</sup> Folder de divulgação do evento comemorativo de cinco anos da feira no Anexo G.

<sup>25</sup> Os produtos comercializados na feira são certificados pelo Sistema Participativo de Garantia (SPG), que é um mecanismo avaliativo baseado na confiança, no controle social e na articulação em rede, que envolve todos os membros de uma rede, como agricultores, produtores, extrativistas, comerciantes, consumidores e técnicos, que compartilham a responsabilidade pela avaliação da conformidade das unidades de produção frente aos regulamentos da agricultura orgânica (ABIO, 2019). Além de sistema de certificação, assume também a função de propiciar a troca de conhecimentos entre os produtores e entre estes e os consumidores, já que são necessárias reuniões do grupo do SPG e visitas de membros às unidades produtivas periodicamente.



**Figura 8** – Feira na Praça da Emancipação em dezembro de 2019.  
Foto: Lucas Brasil.

A indicação da primeira família visitada de tomar a feira como “ponto de partida” compatibilizou com as ideias da pesquisa por ser uma feira onde são comercializados gêneros alimentícios produzidos na região pelos próprios agricultores ou familiares destes, diferente de feiras com presença majoritária de atravessadores e comissionados. Assim, é um lugar de encontro de agricultores, onde eles intercambiam produtos e informações entre si e com outros moradores do município, visitantes e turistas. Estas relações são múltiplas e podem trazer informações variadas sobre alimentação e alimentos, dentre outros assuntos que também podem influenciar nas escolhas alimentares das famílias agricultoras.

A feira pode configurar uma alternativa de geração de renda às famílias produtoras e uma forma de ampliar as relações de sociabilidade. Segundo a teoria de Granovetter (1973) sobre a força dos laços fracos, as relações desenvolvidas a partir da feira podem promover a difusão de inovações e de outras possibilidades de trabalho. Para o autor, os laços fracos são resultados de interações pouco profundas entre as pessoas e a diversidade de contatos, como as relações estabelecidas com os consumidores e transeuntes desse espaço de comercialização, as quais se configuram como difusoras de informações e oportunidades que não circulam nos laços mais estreitos da família e dos amigos, que costumam conviver em ambientes semelhantes. Nesse sentido, amplia as possibilidades de informações que chegam aos participantes da feira sobre os mais diversos assuntos, inclusive alimentos e alimentação.

A feira da agricultura familiar caracteriza-se como uma alternativa ao mercado convencional de gêneros alimentícios para os produtores e os consumidores, e extrapola a relação comercial, envolvendo também aspectos culturais e ideológicos (FOSSA & BADALOTTI, 2018). Nesse sentido, representa uma opção para geração e diversificação da renda dos produtores e uma forma dos consumidores<sup>26</sup> acessarem aos produtos de qualidade

---

<sup>26</sup> Os consumidores são tanto as pessoas que vão à feira para comprar quanto os próprios produtores que podem trocar e comprar produtos com/de outros agricultores.

específica, no caso, produtos orgânicos e agroecológicos. Bem como as relações envolvidas nesse tipo de feira tendem a ser constituídas também por valores não econômicos, que caracterizam formas outras de interação entre produção e consumo, que se dão “através da procedência e identidade dos produtos assentada não apenas nos preços, mas principalmente em valores sociais, princípios e significados simbólicos, culturais, éticos e ambientais” (FOSSA & BADALOTTI, 2018, p. 8).

A forma de comercialização na feira pode ser compreendida como uma cadeia agroalimentar curta, a qual expressa proximidade entre produtores e consumidores além do aspecto espacial, com “uma espécie de conexão que permita provocar interatividade, facilitando que ambos conheçam os propósitos um do outro” (SCARABELOTTI & SCHNEIDER, 2012, p. 3). As cadeias curtas permitem estreitar as interações entre os produtores e consumidores, possibilitando a construção mútua de relações de confiança e reciprocidade, que valorizam a ética, a qualidade e a diferenciação dos alimentos. Tais relações podem ajudar no resgate e manutenção das identidades, das culturas e dos valores simbólicos e sociais dos alimentos e da alimentação, em oposição ao processo de massificação e homogeneização da comida (SCARABELOTTI & SCHNEIDER, 2012). Acrescenta-se o fato de ser uma feira orgânica e agroecológica, onde discussões sobre alimentação saudável e sem insumo químico costumam ser presentes.

Como opção ao modelo hegemônico agroalimentar industrial, a feira pode ser inserida ainda no debate das redes alimentares alternativas (*alternative food networks* - AFNs). As AFNs são definidas por Goodman *et al.* (2012) como *assemblages* ecologicamente formadas por práticas e rotinas de produtores e consumidores que mobilizam e qualificam recursos naturais e cognitivos de maneira particular, compartilhando formas de conhecer e plantar comida. As relações nessas redes são constantemente construídas na troca de experiências e saberes entre os produtores e entre estes e os consumidores, na forma de receitas de preparo dos alimentos, chás, informações nutricionais, conhecimentos técnicos de produção e discussões sobre a vida cotidiana, representando a dimensão cognitiva destacada pelos autores.

Os aspectos apresentados acima colocam o espaço da feira como um ambiente propício para conversas e debates sobre vários assuntos, inclusive alimentação. Da mesma forma, pode aumentar o acesso a alimentos orgânicos pelos próprios agricultores. Pelo exposto, a tendência seria de valorização e resgate de uma alimentação saudável, com alimentos livres de insumos químicos e oriundos da produção local. Porém, outras questões também podem estar envolvidas. Por exemplo, a feira funcionando como geradora de renda pode permitir aos feirantes o acesso aos produtos industrializados, os quais, sem essa renda, não poderiam comprar. Ou alguma família pode ter a estratégia de vender grande parte ou toda sua produção de alimento com qualidade orgânica e agroecológica e comprar os itens da sua alimentação no mercado convencional.

Vale destacar que as feiras da agricultura familiar – da mesma forma que outras cadeias agroalimentares curtas e AFNs – acontecem dentro de uma sociedade capitalista e, como em todas as suas escalas, o local também pode ser espaço de iniquidade e dominação hegemônica (DUPUIS & GOODMAN, 2005). Dessa maneira, algumas alternativas ao modelo agroalimentar que são exibidas, mesmo fundamentadas na esfera local, podem não quebrar essa lógica de dominação e poder e não incentivar os aspectos positivos destacados anteriormente. Somente por ser no nível local, não garante que será mais justo, igualitário ou saudável (GOODMAN *et al.*, 2012; LUZ e MALUF, 2019).

Dentre as contradições mais perceptíveis, tem-se o custo mais elevado dos produtos locais com qualidades específicas, em relação aos itens ofertados no supermercado, o que faz

com que o consumo dos primeiros seja restrito a uma parcela elitizada da população e inacessível para a maior parte, ao mesmo tempo em que a agricultura convencional e a indústria alimentícia são importantes no fornecimento de alimentos mais baratos e acessíveis à maioria da população, mas sem contabilizar os custos sociais, ambientais e para saúde humana desse modelo (LUZ e MALUF, 2019). Associada a essa situação, pode-se ter uma diminuição no consumo dos agricultores de alimentos que eles mesmos produzem, preferindo vendê-los a alimentar-se da própria produção, visto que podem acessar aos produtos mais baratos nos supermercados (LUZ e MALUF, 2019).

Esses apontamentos são importantes para que a Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim não seja analisada sob uma visão romântica das alternativas locais, e para que seja entendida e inserida no modelo de sociedade capitalista, contraditório e desigual. Entretanto, não impossibilita de se pensar na feira como lugar de interações, encontros e trocas de recursos e conhecimentos, onde os agricultores podem ser reconhecidos e valorizados pela forma de produção, ser interrogados sobre formas de preparos e receitas com certos alimentos, e ter contato com discussões sobre alimentação saudável, ao mesmo tempo em que podem trocar sobre a praticidade de certos produtos industrializados, por exemplo. Tal diversidade de relações possíveis nessa feira que torna tão interessante a análise da alimentação das famílias que dela participam.

Além da feira, as famílias agricultoras circulam também por outros espaços de sociabilização e comercialização. Merece destaque, nesse sentido, as demais interações promovidas em torno da rede agroecológica, envolvendo organização social e participação em atividades coletivas:

A integração dos agroecossistemas [da Associação do Fojo] na rede sociotécnica agroecológica e o protagonismo das famílias têm contribuído em processos nas dimensões política, econômica e comunitária que recriam as condições para a resistência e a reprodução do modo de vida da agricultura familiar. Dessa forma, amplia-se a base de recursos oferecendo-se condições para que os agroecossistemas da agricultura familiar expressem o potencial ecológico, econômico e social por meio da geração de trabalho e renda para as famílias, da (re)construção de espaços de organização social e comunitária e da conservação da agrobiodiversidade e da biodiversidade nativa, contribuindo para o desenvolvimento rural e para a construção de sistemas agroalimentares mais saudáveis e justos (MATTOS *et. al.*, 2017, p. 58).

O termo agroecologia tem caráter polissêmico, apresentando distintos significados, os quais podem remeter a uma área do conhecimento científico, a um conjunto de práticas agrícolas, a uma ferramenta de luta, a um modo de vida ou a todas essas possibilidades juntas. Organizou-se em um período relativamente recente como um campo interdisciplinar de investigação, dotado de princípios e métodos sistematizados, ganhando relevância no Brasil sobretudo a partir dos anos 1990 (SCHMITT, 2016). O quadro conceitual e o conjunto de ferramentas metodológicas próprias desse campo do conhecimento foram construídos a partir do diálogo com agricultores, extrativistas e diversos povos e comunidades tradicionais em diferentes contextos socioambientais, e seu desenvolvimento enquanto um campo de pesquisa e intervenção ocorreu

através da estruturação de redes de ativismo político e engajamento profissional que permitiram que esta abordagem fosse incorporada por uma comunidade de praticantes, incluindo pesquisadores, Organizações Não Governamentais (ONGs), movimentos sociais e, eventualmente, por alguns

segmentos críticos com atuação em organismos estatais ou vinculados a agências multilaterais de desenvolvimento (SCHMITT, 2016, p. 24).

O processo de construção da agroecologia, em articulação com atores locais, permite que esta incorpore aspectos próprios de cada localidade, não se apresentando como um conceito ou conjunto de práticas fechadas e homogêneas. Pelo contrário, expressa

um conjunto heterogêneo de dinâmicas sociais, ambientadas em distintos contextos, cuja emergência só pode ser compreendida em função do entrelaçamento, no tempo e no espaço, de distintas formas de ativismo político e práticas socialmente situadas, articuladas em diferentes escalas. (MARQUES *et al.*, 2017, p. 17).

Os distintos agentes, engajados na promoção da agroecologia em cada localidade, produzem formas associativas e organizativas variadas, construindo redes de articulação heterogêneas, mas que estão conectadas às dinâmicas externas e não se limitam à escala local. Merece destaque novamente as interações em torno dessas redes que mobilizam recursos e conhecimentos e estão dentro da nossa sociedade capitalista e acontecem em meio a controvérsias, conflitos, negociações e alinhamentos.

Os próprios grupos de SPG têm papel importante nas relações desenvolvidas pelas famílias entrevistadas. As visitas periódicas às unidades de produção, necessárias para esse tipo de certificação, podem representar momentos de troca de conhecimentos entre os membros participantes, os quais são produtores, consumidores e técnicos. Também, são primordiais reuniões recorrentes com os membros dos grupos para tomada de decisões coletivas sobre produção e comercialização.

Algumas famílias da Associação de Fojo compõem também outras feiras fora do município: a Feira Agroecológica da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), desde 2010, e a Feira da Associação Agroecológica de Teresópolis (AAT), desde 2011 (DIAS, 2015). Alguns agricultores da AAT enviam itens que não são produzidos em Guapimirim para comercialização na feira desse município por meio dos membros que participam também da feira no município serrano. Com isso, os consumidores – incluindo os agricultores – podem contar com uma variedade maior de alimentos em um único espaço.

Os membros da Associação do Fojo mantêm contato também com grupos de agroecologia da UFRJ, realizando vivências e oficinas em conjunto na área dos agricultores. Inclusive, a parceria e a possibilidade de participar da feira da universidade incentivaram a formalização da associação<sup>27</sup> e a busca da Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro (ABIO) para obter a certificação na modalidade SPG (RASLAN, 2018). A parceria com a UFRJ para comercialização da produção foi motivadora para avançar o processo de certificação da produção como orgânica, que já era vislumbrado pelo grupo (AS-PTA, 2014). A experiência é fruto da intensificação nas relações urbano-rurais e da articulação em rede, permitindo os produtores terem contato com a universidade na metrópole (e vice-versa) e incentivou a concretização de algo que já era almejado pelos agricultores.

---

<sup>27</sup> As famílias da região do Fojo se reuniram, pela primeira vez, na segunda metade da década de 1990 para pensar na constituição da associação como forma de resistência aos processos históricos de desemprego, informalidade e precariedade quanto ao trabalho e à renda (WALTER, 2012). A associação permaneceu na informalidade por quase dez anos, sendo registrada em cartório em novembro de 2006, com objetivo de “fortalecer a agricultura local voltada para a sustentabilidade dos sistemas produtivos e em consonância com os ciclos da natureza” (AS-PTA, 2014, n.p.).

Vale ressaltar que os agricultores moram e produzem em Guapimirim, mas, até 2014, não contavam com uma feira no município<sup>28</sup>. Isso era, segundo um membro da associação que participou ativamente do processo de organização da feira, um dilema para os agricultores: “*produzir em Guapi, morar em Guapi e só comercializar pra fora, fazer feira fora*” (Interlocutor 1)<sup>29</sup>. Tal ausência gerou a demanda, por parte dos produtores, de um local para comercialização no município. Para realização dessa vontade foi de suma importância a parceria com a AS-PTA<sup>30</sup> durante o projeto “Alimentos Saudáveis nos Mercados Locais”, patrocinado pelo Programa Petrobrás Desenvolvimento & Cidadania (PPD&C)<sup>31</sup>.

Conforme as conversas com os agricultores, principalmente com o interlocutor 1, o projeto chegou com uma espécie de curso de agrofloresta e árvores na agricultura, promovendo a visitação de várias experiências agroflorestais. Da região do Fojo, foram três pessoas que participaram das visitas. Depois disso, a atuação dos profissionais foi se desdobrando com base nas demandas próprias de cada região, trabalhando a partir do que as agricultoras e agricultores colocavam. Em determinado momento, o grupo de Guapimirim expressou a vontade de fazer uma feira no próprio município, que compatibilizava com a proposta do projeto. A construção da feira se deu, então, nesse diálogo com a AS-PTA e as trocas de experiências com outros produtores. Passou a contar também, posteriormente, com o apoio da Secretaria Municipal de Agricultura do município, com a liberação do espaço atual em que acontece a feira<sup>32</sup>.

A feira começou com duas barracas, emprestadas da cooperativa de Magé, em um espaço cedido em uma lanchonete no lado oposta da praça onde ocorre atualmente. Depois, a AS-PTA conseguiu, pelo projeto<sup>33</sup>, as barracas e outros equipamentos para concretização da feira. No segundo semestre de 2014 ocorreu a festa de inauguração da Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim.

Ainda na época do primeiro ponto de comercialização, o movimento chamou a atenção de outro grupo de agricultores, da região do Sucavão, que também queria participar. Para fazer parte, foram incentivados a se organizar em uma associação e criar um grupo de SPG. Nessa região também, localizada no bairro da Caneca Fina, existe um projeto de turismo rural com os moradores, onde orientam, junto com o(s) agente(s) de turismo, os visitantes

---

<sup>28</sup> Já havia experiências de vender de porta em porta e montar barraca na estrada para comercialização mais próxima das áreas de produção.

<sup>29</sup> Esse interlocutor não participa atualmente da feira e não foi entrevistado para obtenção de dados sobre alimentos e alimentação de sua família, por isso diferenciado na citação como interlocutor 1, enquanto os que forneceram informações sobre os núcleos familiares estudados são identificados como entrevistado x, nas falas reproduzidas no trabalho. Apesar de não participar atualmente da feira, foi o interlocutor que melhor detalhou o processo de organização da feira.

<sup>30</sup> A AS-PTA – Agricultura Familiar e Agroecologia, é uma associação de direito civil, sem fins lucrativos, que atua, desde 1983, para o fortalecimento da agricultura familiar e promoção do desenvolvimento rural sustentável em diversas regiões do Brasil (AS-PTA, 2010).

<sup>31</sup> O projeto, executado entre 2013 e 2015, foi organizado pelo Programa de Agricultura Urbana e Periurbanada AS-PTA e teve como objetivo “contribuir para a geração de oportunidades de ocupação econômica e de renda ampliando e consolidando circuitos locais de comercialização de alimentos saudáveis produzidos pela agricultura familiar da Região Metropolitana do Rio de Janeiro” (AS-PTA, 2013, n.p.), com participação de agricultores e agricultoras familiares, provenientes de comunidades situadas nos municípios de Guapimirim, Magé, Nova Iguaçu e Rio de Janeiro.

<sup>32</sup> Os agricultores, pelo vínculo religioso, articularam ainda apoio com o Instituto Beneficente Ebenezer, da Assembleia de Deus em Guapimirim (IBE), para guardar as barracas em um local próximo da praça.

<sup>33</sup> A instituição, atendendo à demanda das agricultoras e agricultores, conseguiu ainda, com recurso desse projeto, a compra de equipamentos de beneficiamento da produção, especialmente o café.

pelos atrativos (trilhas, árvores centenárias, cachoeiras, poços e as próprias plantações) e oferecem refeições no “estilo da roça”, com alimentos produzidos na localidade<sup>34</sup>.

As interações promovidas em torno da rede agroecológica, com destaque para a feira que foi nosso ponto de partida, estão inseridas no contexto de intensificação das relações urbano-rurais da sociedade contemporânea, com a circulação de pessoas e de informações também intensificadas. Tais interações, enquanto espaços de socialização, possibilitam trocas de recursos e conhecimentos constantes entre os participantes, ao mesmo tempo em que exigem deslocamento com certa frequência dos produtores e a circulação por espaços mais urbanizados, facilitando o acesso a produtos industrializados e processados. A troca de informações e o maior acesso aos bens e serviços permitem alterações nas práticas cotidianas das famílias agricultoras, em especial nas práticas alimentares. Cabe questionar a direção que essas alterações estão seguindo, se promovem a valorização das práticas tradicionais, como a produção para autoconsumo, se vão ao encontro do processo de homogeneização da comida no mundo globalizado, com consumo maior de produtos industrializados e processados, ou se vão em direção de intercambiar variados produtos com distintas origens e formas de preparo. Antes, passe-se a apresentação dos sujeitos da pesquisa.

## 2.4 Da feira aos núcleos familiares

O espaço da Praça da Emancipação, onde ocorre, aos sábados, a Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim, na época do trabalho de campo, era compartilhado por nove barracas<sup>35</sup>, divididas em duas associações. Sete pertencentes a Associação do Fojo; e duas, a Associação do Sucavão. Na primeira, estão os agricultores que produzem nos bairros Parque Santa Eugênia (5), Vale das Pedrinhas (1) e Jardim Guapimirim (1). Das pertencentes a segunda associação, em uma barraca, são vendidos produtos que vêm do bairro da Caneca Fina<sup>36</sup> e, na outra, são produtos trazidos do bairro Orindi.

Das nove barracas, quatro (45%) são gerenciadas exclusivamente por mulheres, das quais, duas são de responsabilidade de apenas uma mulher em cada; uma é compartilhada entre duas irmãs, e uma entre mãe e filha maior de idade; duas (22%) são conduzidas por uma mulher, ajudada por um filho menor de idade em cada; uma (11%) é de responsabilidade de uma mulher e um filho maior de idade; uma (11%) é de responsabilidade do casal, e uma (11%) é gerenciada exclusivamente por um homem.

As mulheres demonstram ser bastante ativas nesse grupo que participa da feira em Guapimirim. Na dimensão da comercialização, isso é perceptível com a presença de apenas três barracas (33%) onde a responsabilidade da comercialização não é majoritariamente sobre a mulher; em duas, sendo compartilhada com um homem maior de idade (esposo e filho), e em apenas uma a responsabilidade é exclusivamente de um homem. Nas duas barracas em que as mulheres são acompanhadas pelos filhos menores de idade, estes exercem funções como receber o dinheiro e dar o troco (mas não fazem o somatório das compras ou ficam

---

<sup>34</sup> As informações foram fornecidas por uma das feirantes que mora e produz na região, mas ela não soube detalhar com mais precisão alguns dados, como início do projeto ou quantidade de famílias envolvidas.

<sup>35</sup> Em momento posterior, mais uma feirante passou (ou voltou) a participar da feira. Esta vendia artesanato e não chegou a participar da pesquisa.

<sup>36</sup> Nesta barraca, os produtos vêm de uma mesma família que mora e produz na região do Sucavão, mas formam núcleos familiares (que moram na mesma casa e partilham o cotidiano) diferentes. Ou seja, os familiares dividem a barraca na feira e a área de produção, mas não moram na mesma casa, ainda que possa ser na mesma propriedade.

responsáveis pelo dinheiro), buscar mercadorias no veículo, arrumar/repor os produtos em exposição e identificar/elencar os itens à venda para os compradores. Eles não assumem o ponto de venda sem a supervisão das mães, e estas comparecem à feira mesmo quando os ajudantes não vão.

A idade dos(das) feirantes é variada, com três na faixa de 20-29 anos; um, na de 30-39; cinco, na de 40-49; dois, na de 50-59, e dois acima de 60 anos, sem contar os ajudantes menores de idade. Da mesma forma que escolaridade, quatro possuem Ensino Fundamental incompleto; três com Ensino Fundamental completo; um está cursando o Ensino Médio; um tem Ensino Médio completo; um está cursando o Ensino Superior; um tem Ensino Superior completo, e dois feirantes não informaram.

O núcleo familiar foi a unidade de análise utilizada, composto pelas pessoas que moram juntas e partilham o cotidiano. É constituído apenas pelo casal em cinco casos<sup>37</sup>, por um casal junto a um ou mais filhos são quatro casos<sup>38</sup>, uma feirante mora sozinha e um mora com outros familiares que não os pais (avós e tio). Desses núcleos, sete moram na própria unidade de produção e quatro moram em outros locais no mesmo bairro da unidade de produção, porém mais próximos da rodovia.

Das pessoas que não moram no estabelecimento agrícola, uma vai todo dia com o marido (que não costuma participar da feira) na unidade de produção; outra é filha desse casal, mora sozinha e vai com constância acompanhar os pais nas idas à unidade de produção; no terceiro caso, algum integrante do núcleo familiar vai todo dia ao local de produção, e o quarto caso é da única feirante que não frequenta o estabelecimento onde são produzidos os itens que comercializa, apenas vende os produtos para sua avó, que mora perto dela, e vai de 3 a 4 vezes por semana na unidade de produção.

Todos os maiores de idade foram convidados a participar da pesquisa. No total, foram realizadas entrevistas completas com nove núcleos familiares, dos onze identificados anteriormente. A pessoa que mora sozinha preferiu não responder sobre si, mas acompanhou a mãe durante a entrevista e ajudou com algumas informações. As duas irmãs que gerenciam uma barraca preferiram responder às perguntas juntas, ainda que tenham núcleos familiares distintos, mas apenas uma respondeu a parte sobre a composição dos cardápios. No Apêndice C, é apresentada uma tabela com os dados compilados sobre a identificação dos núcleos familiares e dos interlocutores.

A maioria das famílias tem algum dos membros, senão todos, com origem ligada ao meio rural, produção agropecuária ou trabalho de caseiro. Muitas vieram de outros municípios e estados, com destaque para o Espírito Santo. Dentre as mudanças que se deram em Guapimirim (quando ainda ligado ao município de Magé), com a construção da Estrada de Ferro de Teresópolis, tem-se a migração de pessoas atrás de melhores condições de vida. Nesse fluxo, na segunda metade do século XX, a região recebeu um contingente de migrantes vindos das lavouras capixabas de café (MATTOS *et. al.*, 2017; RASLAN, 2018). Esta é a origem de quatro núcleos familiares<sup>39</sup>.

O núcleo 1 é composto por um casal (58 e 61 anos) e ambos vieram do Espírito Santo, sempre moraram e trabalharam “na roça” com agricultura e como caseiros. Atualmente, ela não possui outro trabalho e ele trabalha com parceria em outros sítios. A renda principal vem

---

<sup>37</sup> Um dos casos representa dois feirantes, que são um casal e moram juntos.

<sup>38</sup> Igualmente, um dos casos representa dois feirantes, uma mãe e filho maior de idade que moram juntos.

<sup>39</sup> Os núcleos familiares foram numerados conforme a ordem que foram expostos no texto.

da atividade agropecuária própria, e ambos comentaram estar com o pedido de aposentadoria em andamento.

No núcleo 2, também um casal (ela com 64 anos, e não informou a idade do marido), ele veio do estado capixaba, enquanto ela é “nascida e criada em Guapimirim”, trabalhou por 9 anos como merendeira em escola pública e foi “lidar com a roça” depois que se casou. Nenhum deles possui outro trabalho além da própria produção. Recebem aposentadoria, mas a entrevistada respondeu que a renda principal vem da atividade agropecuária própria.

O núcleo 3 consiste no entrevistado (21 anos), seus avós e seu tio. Esse interlocutor nasceu em Teresópolis, mas mora com os avós, que vieram do Espírito Santo, desde criança. Sempre trabalhou na agricultura e é estudante do Ensino Médio, no turno da noite. Esse núcleo parece ser bastante envolvido com um dos grupos de agroecologia da UFRJ e realizam eventos e vivências na sua propriedade com certa frequência. A renda principal vem dessas atividades junto à com a produção agropecuária.

O núcleo 4 é formado pela entrevistada (22 anos), que mora com os pais e o irmão mais velho. Ela não participa do processo produtivo e não tem outro trabalho além da feira. Apesar de todos nesse núcleo terem nascido em Guapimirim, sua avó (que produz os itens vendidos pela neta na feira e sempre foi agricultora) veio do estado capixaba. A renda principal do núcleo da entrevistada vem do trabalho dos pais, como doméstica e mecânico. Segundo ela, a renda principal do núcleo da avó é a atividade agropecuária própria. Esse caso acarretou a opção pelo termo agricultor-feirante ao tratar das famílias entrevistadas a fim de abarcar também esse núcleo<sup>40</sup>.

Essas quatro famílias têm vínculos de parentesco entre si e têm origem na mesma região do Espírito Santo, no município de Muqui. A vinda de um membro foi criando possibilidade para vinda de outros e assim sucessivamente. Nessas, o café é um item significativo na produção, remetendo ao trabalho nas lavouras capixabas.

No quinto núcleo familiar, composto pela interlocutora (43 anos) e seu marido, o pai dela também veio do Espírito Santo (sem laços de parentesco com as famílias anteriores), e ela nasceu quando já moravam na região do Sucavão, em Guapimirim. A interlocutora diz que sempre foi agricultora, mas também já trabalhou com venda em bar/quiosque e revendendo bijuteria. Hoje em dia, além da agricultura, ainda trabalha com faxina. A renda principal do núcleo vem das faxinas e do trabalho do esposo como pedreiro.

A rodovia que liga o município estudado à metrópole fluminense também favoreceu a migração, principalmente dos que buscam uma vida longe da agitação da cidade grande (CARNEIRO, 1998; RUA, 2005; 2019). No núcleo 6, constituído por um casal (46 e 69 anos), a mulher tem origem rural no estado capixaba e, antes de se mudar para Guapimirim, morava no município de Duque de Caxias (RJ), local que conheceu o esposo e de onde resolveram “voltar para a roça”. Ela diz que sempre foi agricultora, foi trabalhar na cidade

---

<sup>40</sup> O núcleo 4 e o núcleo 2, cuja filha escolheu não participar da pesquisa como representante de um núcleo, são exemplos de famílias agrícolas multilocalizadas, fenômeno que possivelmente ocorre também em outras famílias entrevistadas apesar de não ter aparecido de maneira tão explícita. Tal organização familiar é caracterizada quando “um ou mais membros residem fora da Unidade Agrícola Familiar (UAF), mas participam ou interferem no processo de reprodução socioeconômica da UAF por meio do compartilhamento de recursos monetários e alimentares e de trabalho” (MALUF e ZIMMERMANN, 2020, p. 49). Reconhecemos a importância dos elos entre familiares que residem em locais distintos na conformação das práticas alimentares, especialmente com a intensificação dos fluxos entre o urbano e o rural, que possibilita maior circulação dos integrantes de uma família levando e trazendo recursos e conhecimentos, como quando alguns filhos e netos que moram na “cidade” passam os finais de semana na UAF. Contudo, não são abordados, na dissertação, sob a ótica da multilocalização, pois as questões da entrevista não contemplaram tal aspecto.

como doméstica, manicure e artesã, mas voltou para a agricultura. Vivem, atualmente, da atividade agropecuária própria e aposentadoria.

O núcleo 7 é representante de um processo migratório motivado por valores neo-ruralista e antiprodutivista (CARNEIRO, 1998). É composto pela interlocutora (58 anos), seu esposo e dois filhos (25 e 28 anos). Ao longo de sua vida, passou por diversos locais: saiu do estado do Amazonas quando tinha 9 anos, morou em Minas Gerais e no Rio de Janeiro. Quando sua mãe morreu, há menos de 5 anos, mudou-se para Guapimirim para assumir o sítio de veraneio da família e “trabalhar com orgânico”. Não era agricultora e já trabalhou como professora de inglês, *design* de móveis, agente portuária e desenhista no IBGE. Não possui outro trabalho atualmente, e deseja voltar a trabalhar com artesanato também. Foi o único núcleo que relatou ter membros com formação e em formação no Ensino Superior. A renda principal da família vem do salário do marido que trabalha no setor administrativo da UFRJ.

O núcleo 8 é composto pela entrevistada (35 anos), seu marido e três filhos menores de idade. Ela também já morou em alguns locais: nasceu na Paraíba, residiu em São Paulo e na Bahia, de onde se mudou com os pais, quando tinha 19 anos, indo trabalhar na região do Fojo, onde conheceu o esposo. Nem sempre foi agricultora e diz que já teve muitos outros trabalhos, como cabeleireira, faxineira, limpadora de frango em aviário e em matadouro de boi. No momento, da mesma forma que agricultora do núcleo 5, também trabalha com faxina. A renda principal vem da atividade agropecuária própria e o esposo dela também é agricultor.

E o nono núcleo é formado pela interlocutora (40 anos), seu esposo e um filho menor de idade, e tem origem em Guapimirim, mas não forneceu maiores detalhes sobre os familiares mais antigos. A entrevistada sempre trabalhou com agropecuária e não possui outro trabalho. A renda principal vem da atividade agropecuária própria, principalmente produção de queijo. Esse núcleo é o único, das famílias da feira, que produz leite e derivados.

No universo de famílias entrevistadas, têm-se exemplos de pluriatividade e migração de pessoas da cidade, que foram apontadas no primeiro capítulo como características das novas ruralidades e espaços rurais contemporâneos (CARNEIRO, 1998; MARAFON, 2012; RUA 2005; 2019). Nos núcleos 5 e 8, ambas as mulheres prestam serviço de limpeza e, no primeiro, o marido também trabalha de pedreiro, para complementar a renda obtida com a produção agrícola. As feiras são estratégias interessantes para valorização das agricultoras e agricultores locais, a fim de conceber a comercialização de produtos com qualidade diferenciada e geração de renda (FOSSA & BADALOTTI, 2018; GOODMAN *et al.*, 2012; SCARABELOT & SCHNEIDER, 2012), entretanto, parece não ser suficientes para reprodução de algumas famílias, manifestando as dificuldades que a agricultura familiar enfrenta no país com falta de apoio e investimento público.

Por outro lado, o núcleo familiar 3, que participa da feira em Teresópolis e na UFRJ e mantém relação mais constante com os grupos da universidade, aparenta ter ressignificado o trabalho agrícola com a incorporação de outras atividades ligadas ao modelo agroecológico. Como mencionado anteriormente, a agroecologia envolve uma rede ampla de relações (MATTOS *et al.*, 2017; MARQUES *et al.*, 2017; SCHMITT, 2016) e a família consegue uma parte significativa de sua renda com a realização de vivências, visitas e cursos na unidade produtiva.

O núcleo 7 é um exemplo de família da cidade movida pelos valores neo-ruralistas, expostos por Carneiro (1998), que procura o rural como alternativa de vida. A mãe da entrevistada mantinha a propriedade há aproximadamente 40 anos, como casa de veraneio. Após sua morte, a filha assumiu o sítio, com o intuito de produzir alimentos orgânicos para

comercialização. Pode-se citar também o núcleo 6, no qual o casal fez uma migração de regresso ao rural e à atividade agrícola.

A amostra de núcleos familiares selecionados a partir da feira é bem variada, apresentando alguns casos de pluriatividade e busca por alternativas de vida no meio rural. Tais características representam um pouco da diversidade que pode configurar os espaços rurais contemporâneos com a intensificação das vias de comunicação e transporte.

Não obstante, todas as famílias possuem em comum o modelo agroecológico. A produção sem o uso de insumos químicos já era uma prática histórica em oito núcleos familiares, que afirmaram sempre ter produzido “sem veneno”, ainda que não se identificassem com os rótulos de orgânico e agroecológico. Somente a entrevistada do núcleo 9, que comercializa itens de origem animal, se considerou em transição agroecológica desde o início da feira há cinco anos. Ela afirmou nunca ter usado muito medicamento nos animais, mas ainda não é certificada para venda de alguns itens que produz.

É provável que algumas famílias tenham se associado para poder acessar à certificação e participar da feira de Guapimirim: é o caso dos núcleos da Associação do Sucavão (5 e 9), que se organizaram para entrar na feira, como exposto anteriormente; do núcleo 6, que os entrevistados apontaram ter entrado na associação para obter a certificação, e do núcleo 7, que se mudou para o município a fim de trabalhar com a comercialização dos produtos orgânicos e faz parte da associação há 3 anos. Os entrevistados do núcleo 1 não comentaram ter se associado por causa da feira, no entanto, pode-se inferir algo nesse sentido, pois entraram há cinco anos na associação e quando perguntados sobre as mudanças com a inserção no circuito agroecológico, afirmaram ter melhorado para a venda, já que antes vendiam de porta em porta e com uma barraca na beira da estrada, no bairro da unidade de produção. Já o núcleo 8 também participa da associação há cinco anos, mas comercializa ainda na Feira da UFRJ. Apenas três famílias (2, 3 e 4) da feira participam da associação há mais de dez anos.

O tema da agroecologia se mostrou pertinente para a análise da alimentação durante as idas exploratórias a campo. As observações e conversas informais indicaram alguma influência do envolvimento com a rede agroecológica sobre o aspecto produtivo e as escolhas alimentares das famílias. Com base nisso, o questionário elaborado contou também com algumas perguntas voltadas para o assunto. Na dimensão produtiva, se destaca a variedade de gêneros cultivados pelas famílias, mostrados na Tabela 3, construída com os itens citados nas entrevistas (incluindo criação de animal):

**Tabela 3** – Gêneros cultivados (nome popular) e criação de animais por núcleo familiar.  
Fonte dos dados: Entrevistas.

<b>Núcleo familiar</b>	<b>Gêneros cultivos e criação de animais</b>
<b>1</b>	Frutas (jaca, limão, acerola, manga, abacate, banana, mamão, goiaba), café, aipim, cana-de-açúcar, inhame, taioba, palmito pupunha, feijão, batata doce, repolho, berinjela, jiló, cacau, chuchu; galinha.
<b>2</b>	Banana, palmito, limão, jaca, café, cacau, fruta-pão, abacaxi, mandioca, coco, maracujá silvestre; galinha.
<b>3</b>	Aipim, batata, inhame, milho, feijão, quiabo, berinjela, jiló, palmito pupunha, café, banana, abacaxi, limão, pimentão, cenoura, beterraba, abóbora, cebola, alho; galinha.
<b>4</b>	Banana, abacaxi, abacate, pimenta, salsa, cebolinha, cebola, feijão, café, jaca, mamão, acerola, couve, alface, aipim, abobrinha, berinjela, abóbora, coco; galinha.
<b>5</b>	Banana, abacate, laranja, limão, abacaxi, taioba, temperos, feijão de corda e outros, aipim,

	batata doce, milho, quiabo, tomate cereja, pimentão, berinjela, abóbora, inhame; galinha, porco.
6	Pimenta, abóbora, feijão, jiló, quiabo, maxixe, milho, temperos, couve, chicória, almeirão, serralha, alface, tomatinho, limão, fisális, pepino, goiaba, caju, manga, acerola, mamão, graviola, atemoia, capim-limão, aipim, fruta-pão, seriguela, laranja, fruta-do-conde; galinha.
7	Aipim; banana (ouro, prata, mel e outros tipos), maracujá, citrus (laranja, limão, lima-da-pérsia, limão siciliano, limão galego, laranja lima e mais), coco, plantas alimentícias não-convencionais (principalmente ora-pro-nobis); galinha, pato, ganso, marreco, galinha d'Angola.
8	Jambo, café, abacate/avocado, aipim, banana, mamão, taioba, araticum, pimenta, palmito pupunha, cacau, cana-de-açúcar, limão, laranja, tangerina, limão siciliano, lima-da-pérsia, pinha, biriba, feijão, milho, acerola, amora, canela, cúrcuma, gengibre, maracujá, chuchu, batata doce, inhame de porco, carambola, goiaba, abacaxi; galinha.
9	Abóbora, quiabo, feijão, frutas (banana, jaca e outras); galinha, gado para leite e derivados.

Todos os interlocutores afirmaram cultivar mais gêneros que o citado. Nem todos os itens são comercializados, muitos são apenas para o consumo da família. O mais mencionado nessa situação foi o feijão, pela quantidade produzida não ser suficiente para comercializar e consumir. Outros itens não têm procura e não valem o trabalho para vender na feira. Os agricultores também beneficiam alguns produtos, como café (torrado e moído), aipim (farinha e tapioca) e frutas (suco, doce e geleia).

Até aqui ressaltou-se a dimensão produtiva da vida das famílias agricultoras-feirantes. Ao tratar da alimentação, é difícil não abordar a questão da produção. Contudo, procurou-se analisá-las também como consumidoras<sup>41</sup>. Nesse sentido, inseridas na RMRJ, suas escolhas e estratégias alimentares são moldadas na interação com influências de variadas origens e conteúdos.

Com base na perspectiva apresentada no primeiro tópico deste capítulo, de compreender o fenômeno alimentar como uma expressão das formas de reprodução socioespacial que manifesta influências culturais, simbólicas e ideológicas e depende do acesso e disponibilidade dos produtos e das informações (CANESQUI & DIEZ GARCIA, 2005; HERNÁNDEZ, 2005; MACIEL, 2005; MINTZ, 2001; POULAIN, 2006), as famílias não são percebidas como repositórios de influências, porém estão sujeitas a tais e podem assimilá-las de formas variadas.

Gabriel e Lang (2006) apontam para a qualidade de imprevisibilidade vital ao analisarem algumas das ações e experiências das pessoas como consumidores individuais e coletivos. Tal característica diz respeito ao fato dos consumidores nem sempre agirem de forma tão previsível, apesar de todas as tentativas de gerenciamento de suas ações. Os consumidores tanto podem ser irracionais, incoerentes e inconsistentes quanto podem ser racionais, planejados e organizados, e as fragmentações e contradições são características centrais do próprio consumo e da vida contemporânea (GABRIEL & LANG, 2006).

Nessa ótica buscou-se apreender as principais influências expressas pelos interlocutores para as tomadas de decisão sobre a alimentação familiar e relacionar com as mudanças nas relações urbano-rurais. Sem perder de vista as possíveis restrições materiais, ou seja, considerando que as vontades podem não ser condizentes com a realidade material. Diante o exposto, passa-se a análise da alimentação das famílias agricultoras-feirantes de Guapimirim.

<sup>41</sup> Além da compra de alimentos, incluem-se outras formas de aquisição como autoprodução.

## **CAPÍTULO III**

# **A ALIMENTAÇÃO DAS FAMÍLIAS AGRICULTORAS-FEIRANTES DE GUAPIMIRIM**

Este último capítulo tem por objetivo apresentar e discutir os resultados obtidos com as entrevistas e com as observações de campo à luz da teoria apresentada nos capítulos precedentes. Para isso, foi dividido em quatro subitens também. No primeiro, se debate a importância do autoconsumo para as famílias rurais no Brasil e a presença dessa dimensão da produção na forma de aquisição de alimentos das famílias entrevistadas, mesmo localizadas na RMRJ. Em seguida, são analisadas as compras de alimentos pelas famílias, o que e onde compram e as percepções sobre os alimentos, expressas nas falas dos interlocutores. O terceiro tópico traz a composição dos cardápios das três refeições principais (café, almoço e janta) em dias de semana e as visões que os entrevistados apresentam sobre alimentação saudável, ponderando acerca as influências manifestadas por eles e a tese da padronização alimentar. Por fim, as mudanças no consumo de alimentos são debatidas na interface das relações urbano-rurais metropolitanas.

### **3.1 Autoconsumo**

As mudanças técnicas na agricultura, a partir da década de 1970, tiveram repercussões inegáveis nas formas e estratégias de reprodução das famílias rurais, no entanto, não eliminaram a produção para o consumo familiar (GRISA *et. al.*, 2010). Os estudos sobre a importância dessa esfera produtiva, em distintas regiões do Brasil, demonstram que ainda é uma estratégia recorrente e desempenha papéis variados na reprodução social, econômica e alimentar de famílias agricultoras (DOMBEK, 2006; GAZOLLA, 2004; GRISA *et. al.*, 2010; POZZEBOM *et. al.*, 2016; ZANETTI& MENASCHE, 2007).

Gazolla (2004), em seu estudo sobre agricultura familiar e segurança alimentar com os agricultores do Alto Uruguai (RS), apresenta a importância da produção para o autoconsumo não só na alimentação dos membros do grupo doméstico e sua responsabilidade na promoção da autonomia reprodutiva do agricultor familiar da região em análise, como também os aspectos de sociabilidade e identidade que englobam o autoprovisionamento, como relações de troca de informações e bens, festividades, cerimoniais e mutirões entre vizinhos. O que reforça a autonomia e segurança alimentar do grupo pela diminuição da dependência dos produtores em relação ao mercado e suas flutuações.

A produção para autoconsumo é tratada no trabalho sobre o território do Alto Uruguai como promotora de alguns dos princípios norteadores do conceito de segurança alimentar, revelando sua importância para a garantia da SAN:

acesso regular e contínuo aos alimentos, o referente à qualidade nutricional da alimentação, o que se refere às quantidades adequadas e suficientes à alimentação das famílias rurais e, o que diz respeito aos hábitos alimentares de consumo, que se construíram historicamente junto às famílias de agricultores do território (GAZOLLA, 2004, p. 97).

A dissertação de Gazolla (2004) expõe também o processo de mercantilização social e econômica da agricultura familiar, ocorrido a partir dos anos 1970. Tal processo, no sentido oposto, ao criar maior dependência do mercado para reprodução social e alimentar,

transformou a dimensão produtiva das unidades familiares. O autor defende que tal mercantilização gerou, em uma parcela significativa dos agricultores do território em questão, a vulnerabilização da produção para autoconsumo e de alimentos básicos. Assim, com a especialização produtiva via plantio de grãos e *commodities* agrícolas, tem-se o uso cada vez mais intenso de tecnologias em larga escala, perda do conhecimento acumulado pelos agricultores e o abastecimento alimentar condicionado a compras nos mercados locais. O autoprovimento acabou fragilizado na dinâmica da unidade de produção, o que levou alguns dos agricultores a “situações de insegurança alimentar por não produzirem mais este tipo de alimento” (GAZOLLA, 2004, p. 96), necessário à alimentação dos membros do grupo doméstico.

Dombek (2006) também analisa a importância da relação do autoconsumo e a segurança alimentar. O estudo foi realizado em três assentamentos rurais, localizados na região do Pontal do Paranapanema (SP), e tem caráter mais quantitativo que o anterior. Avalia os níveis de segurança ou insegurança alimentar nas famílias, com base na Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA)<sup>42</sup>, e confronta os índices com a presença, ou não, da produção para consumo próprio nesses assentamentos. Ainda verifica que as famílias que utilizam da estratégia de possuir lavoura para o autoconsumo, além da produção comercial, apresentam nível de segurança alimentar muito superior; e as famílias que não estão em condição de segurança alimentar têm menores índices de insegurança alimentar. O que demonstra a importância desse tipo de lavoura para a população estudada.

O autor afirma que o provimento de alimentos pode ser garantido, total ou parcialmente, pela produção para o autoconsumo. Da mesma forma que Gazolla (2004), também considera o autoprovimento como uma atividade importante para reduzir a dependência que as famílias têm em relação ao mercado, diminuindo a necessidade de gastar dinheiro para a aquisição de alimentos. Assim, o acesso a terra é apontado, por esses autores, como o fator determinante para acabar com a fome no espaço rural, e a concentração fundiária como o principal problema a ser enfrentado para atingir este objetivo.

De maneira semelhante, na revisão sistemática sobre insegurança alimentar e nutricional em famílias do meio rural brasileiro (TRIVELLATO *et. al.*, 2019), os autores apontam a posse da terra como um fator que contribui para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, relacionada tanto ao sustento da família quanto à produção de alimentos para autoconsumo.

O acesso a terra e a possibilidade de plantio para autoconsumo é, portanto, uma discussão que necessita permear as ações de promoção e melhorias nas condições alimentares no meio rural. No caso das famílias entrevistadas nesta pesquisa, atualmente, todos os estabelecimentos produtivos são de propriedade da família agricultora que neles trabalha, possibilitando seu uso para geração de renda e/ou produção para autoconsumo, de acordo com a estratégia de cada família.

Zanetti e Menasche (2007) utilizam uma abordagem diferenciada que privilegia a análise das percepções e práticas de agricultores e agricultoras em relação à alimentação e à produção de alimentos, levando em conta os papéis de gênero socialmente construídos na agricultura familiar. Dessa maneira, analisam e evidenciam o papel das mulheres na segurança alimentar das unidades familiares rurais na localidade de Jacarezinho, no Vale do Taquari (RS). E apresentam que ocorreram mudanças tanto no tamanho da área destinada para

---

<sup>42</sup> A EBIA é uma escala psicométrica para avaliar de maneira direta, uma das dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional em uma determinada população, por meio da percepção e experiência de insegurança alimentar e fome no nível domiciliar (MDS/SAGI, 2014).

produção voltada ao autoconsumo quanto na diversidade dos alimentos cultivados, por diversos motivos, como partilha da terra por herança, venda de terras, facilidade de acesso aos mercados locais, desaparecimento de moinhos, perda de variedades crioulas e compra de sementes e mudas. Contudo, apontam que essa produção, desenvolvida pelas mulheres na realidade em que pesquisaram tende a garantir a segurança alimentar, indicando variedade, qualidade e disponibilidade durante todo o ano.

Sobre a segurança alimentar das famílias rurais e o trabalho desenvolvido por agricultoras, as autoras afirmam:

Embora as atividades realizadas pelas mulheres agricultoras nem sempre sejam consideradas trabalho, é delas que provêm significativa parcela dos alimentos colocados à mesa dessas famílias. Desse modo, pode-se afirmar que a segurança alimentar das famílias rurais é, em boa medida, assegurada pelo trabalho realizado pelas mulheres agricultoras, primeiras responsáveis pela produção de alimentos voltada ao autoconsumo e pela preparação das refeições (ZANETTI& MENASCHE, 2007, p. 139).

As autoras argumentam ainda que sendo costumeiramente as mulheres as primeiras responsáveis pela produção de alimentos voltada ao autoconsumo, a não valorização e reconhecimento do trabalho das mulheres agricultoras estariam “também entre os fatores a contribuir para a tendência de redução da produção de alimentos voltada ao autoconsumo entre essas famílias rurais” (ZANETTI& MENASCHE, 2007, p. 140). Da mesma forma que em outros estudos que abordaram o trabalho rural e as relações de gênero (BRANDÃO, 1981; HEREDIA *et al.*, 1984; PAULILO, 1987; WOORTMANN, 1985), as autoras destacam a relevância do papel atribuído às mulheres na produção para autoconsumo e na alimentação das famílias. Além da questão do acesso a terra, Zanetti e Menasche (2007) adicionam também o reconhecimento e a valorização do trabalho das mulheres agricultoras como promotoras da produção alimentar para consumo familiar e, conseqüente, garantia da segurança alimentar de suas famílias.

O foco da dissertação recai sobre a alimentação e, nesse sentido, não buscou investigar, nas entrevistas realizadas com as famílias agricultoras-feirantes da feira de Guapimirim, a responsabilidade sobre a produção para autoprovisionamento. Todavia, o papel desempenhado pelas mulheres desse grupo na reprodução da família é expressivo, como já apontado sobre a preponderância de mulheres gerindo a esfera da comercialização. De qualquer maneira, independente da área que estejam atuando, o trabalho das mulheres deve ser reconhecido e valorizado de forma a romper com o machismo estrutural da sociedade em que vivemos e fortalecer a sua permanência nas atividades que quiserem desempenhar.

Ainda com relação à produção de modo geral, em apenas dois núcleos familiares (2 e 8) não foi mencionada a participação de mulher(es) quando questionados sobre *quais membros participam do processo produtivo*<sup>43</sup>. No primeiro, a entrevistada já é idosa e apresenta alguns problemas de saúde, como diabetes. Apesar de não mencionada nesse tópico da entrevista, é quem confecciona as compotas, doces e geleias que comercializa na feira

---

<sup>43</sup> Em oito dos núcleos entrevistados, o trabalho produtivo é desempenhado exclusivamente por membros da família (com laços de parentesco entre si, incluindo pessoas externas ao núcleo familiar descrito na pesquisa, como filho/a, sobrinho, irmã (o), primo, padrinho e tio), com a participação mais frequente de certos membros e a atuação mais esporádica de outros. Nos núcleos 6, 7, 8 e 9, trabalham apenas membros do próprio núcleo familiar. No núcleo 6, o casal participa da produção e da comercialização. Nos núcleos 7 e 9, o processo produtivo é responsabilidade da mulher mais um filho. No núcleo 8 apenas o homem (marido da interlocutora) foi apontado nessa pergunta. No núcleo 4, além dos familiares da avó da interlocutora, trabalham ainda dois ajudantes remunerados.

junto à filha. No segundo núcleo, a interlocutora responde que apenas seu marido participa do processo produtivo e comenta que ele não gosta que os filhos ajudem, para que possam estudar. Ela, igual à interlocutora do núcleo 2, não se cita como atuante na produção, mas é quem processa a mandioca para fazer goma de tapioca e prepara os vinhos e conservas que vende na feira de Guapimirim e da UFRJ. É também quem prepara a tapioca recheada (e os recheios previamente) em ambas as feiras.

Com o exposto, já fica evidente a importância do trabalho das mulheres no modo de vida dessas famílias, que é ainda reforçado pela responsabilidade que recai novamente sobre elas em relação às compras de mantimentos e à alimentação da família. A questão de gênero é uma temática transversal à pesquisa. Ao investigar sobre alimentação, dificilmente não emergem questões apontando para importância das mulheres nessa faceta da reprodução familiar e para a sobrecarga de trabalho, seja no meio urbano ou rural. Pela representativa atividade das mulheres nesse grupo, é presumível que sejam, em boa parte, responsáveis também pela produção para autoconsumo familiar.

De acordo com as entrevistas realizadas, essa dimensão da produção que está diretamente relacionada à alimentação representa uma parcela importante nas formas de provisão alimentar das famílias da Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim, como nos estudos apresentados. Nesse sentido, respondendo a um dos primeiros questionamentos formulados no desenvolvimento da pesquisa, sobre a relevância da produção para autoconsumo, ainda que esses núcleos familiares estejam localizados na RMRJ, com possibilidade de acesso a mercados, aproximadamente 89% (oito dos nove núcleos) consomem todos os itens que produzem, como representado nas respostas a seguir dos entrevistados<sup>44</sup> para a pergunta *quais gêneros consome da própria produção?*

*Tudo, tudo que a gente leva, a gente usa também um bocado* (Entrevistada 1).

*Café, feijão, aipim, banana... Só não tem arroz, não tem várzea pra plantar* (Entrevistado 2).

*Quando a gente começou a produzir, o excedente, a gente passou a vender. Primeiro pra gente, depois o excedente* (Entrevistada 10).

*Tudo. O que sobrar. O que cair na rede é peixe* (Entrevistada 3).

*Tudo, tudo que a gente produz, a gente consome* (Entrevistado 5).

Considerando a diversidade produtiva apresentada na tabela 3 no capítulo precedente, o autoconsumo possibilita o acesso principalmente a variedades de frutas e a algumas raízes/tubérculos (aipim, batata doce e inhame). Há uma menor oferta de verduras, sobretudo pelos fatores climáticos do município, que dificultam a produção desses itens. Logo, a taioba tem uma presença mais constante nas áreas produtivas e o consumo de sua folha em preparações refogadas é também mais recorrente que outras verduras. O feijão e o café também são alimentos importantes no autoconsumo das famílias. Segundo as falas dos entrevistados, o primeiro é mais sujeito a variações de sazonalidade e, como já comentado, por vezes plantado apenas para uso familiar. Essas particularidades são representantes do

---

<sup>44</sup> A identificação das entrevistadas e dos entrevistados não correspondem necessariamente ao núcleo familiar de mesmo número. Ainda, três núcleos (1, 2 e 6) contaram com dois interlocutores cada, durante a entrevista, totalizando 12 entrevistados. Na tabela do Apêndice C tem-se a relação dos entrevistados por núcleo familiar.

vínculo das práticas alimentares com características locais, como clima, solo e forma de produção, mencionado por Hernández (2005).

A exceção para o consumo dos itens da autoprodução se dá pela entrevistada do núcleo 4. Ela pondera que o seu núcleo prefere consumir poucos itens da produção da sua avó, pois seria muito *custoso* para a senhora, caso tivesse que fornecer alimentos para todos os familiares. O caso é do único núcleo que não participa ativamente do processo produtivo, apenas em ocasiões esporádicas, sendo responsável pela comercialização. Segundo a interlocutora, sua avó consome todos os itens que produz. Entretanto, em sua casa opta por não consumir tais produtos para que a avó possa vendê-los e obter mais renda:

*A gente não pega dela, por ter um custo-benefício bem alto, porque aí ela vende e é melhor pra ela... mas por ela, ela dava, mas pra gente não, a gente prefere comprar no mercado [...] ela come do dela (Entrevistada 6).*

Esse núcleo familiar escolheu uma estratégia diferenciada da dos demais núcleos, que utilizam parte significativa dos alimentos que produzem, comprando o que não produzem ou quando acaba o item da própria produção. Por não pertencerem ao núcleo que produz os alimentos diretamente, o núcleo 4 optou por não consumir os produtos, com a intenção de permitir a geração de mais renda e incentivar a produção da avó da interlocutora. Com isso, necessita comprar mais gêneros que os outros núcleos, com exceção dos alimentos frescos, como frutas, verduras e legumes, pois, por serem consumidos em menor quantidade pelos que compõem o núcleo 4, segundo a entrevistada, são adquiridos da produção familiar.

Os alimentos frescos são percebidos pelos entrevistados de todos os núcleos como itens problemáticos de serem adquiridos no mercado, demonstrando certa preocupação com relação à origem e possibilidade de contaminação por agrotóxicos. O tópico seguinte trata dos itens que são comprados pelas famílias entrevistadas e as percepções dos interlocutores quanto a esses produtos, que afetam também a dimensão do autoconsumo.

### 3.2 Compras e percepções sobre os alimentos

Quando questionados sobre os alimentos que precisam comprar, os itens citados mais de uma vez foram: arroz e macarrão em 100% dos núcleos; leite e/ou derivados e açúcar em oito núcleos; óleo de soja e sal em sete; pão e carne de boi em seis; café, carne de frango e alho em cinco; biscoito e farinha de trigo em quatro; cebola, frutas e refrigerante<sup>45</sup> em três, e carne de porco e *Nescau*<sup>46</sup> em dois núcleos familiares.

A única entrevistada que não compra leite e/ou derivados pertence ao núcleo 9, pois é produtora desses itens. No caso do açúcar, o núcleo 1 foi o único que não mencionou o artigo, contudo, não significa que não o comprem ou consomem. Esta situação faz jus a duas observações: a primeira, é que plantam a cana-de-açúcar e a comercializam descascada e cortada na feira, mas não a transformam em açúcar; a segunda, é que, durante a visita realizada para a entrevista, o item esteve presente na mesa do lanche. Provavelmente o produto não foi citado por não ter sido lembrado ou por não ser considerado um alimento pelos entrevistados. Da mesma forma que o sal, possivelmente usado e comprado por todos os núcleos.

---

<sup>45</sup> No núcleo 7, não falaram em refrigerante, então não consta no somatório. No entanto, mencionaram “mate industrializado”.

<sup>46</sup> Os dois entrevistados que citaram o item falaram especificamente o termo “Nescau”, e são os dois mais jovens (21 e 22 anos).

Já com relação ao óleo de soja, não é possível fazer a mesma inferência, levando em consideração que existem substitutos mais recorrentes para esse item. Por exemplo, a banha de porco, que foi mencionada no núcleo 1, onde a entrevistada comentou retirar a banha do toucinho de porco às vezes; e no núcleo 2, que a entrevistada afirmou comprar a banha de porco ocasionalmente e preferir seu uso ao do óleo (de soja). O uso da banha está associado a costumes antigos, preferência e identificação com o sabor da comida feita na banha de porco e desconfianças com relação a produtos transgênicos. Por outro lado, demonstraram também preocupação pela associação da banha à gordura e aos malefícios para a saúde.

Além dos núcleos contabilizados que compram carne de boi, de frango e de porco, os interlocutores de dois núcleos (2 e 3) mencionaram *carne* sem especificar de qual animal. Os entrevistados do núcleo 6 foram os únicos que não citaram nenhum tipo de carne quando perguntados sobre as compras, no entanto, mencionaram tanto a carne de frango quanto a bovina quando se tratou da composição dos cardápios e ponderaram consumir consideravelmente menos a segunda. A carne bovina apareceu, em muitos casos, como um item mais luxuoso e, apesar de presente em praticamente todos os núcleos, é de consumo menos frequente. Como opção de proteína animal mais acessível, o ovo destaca-se principalmente por ser de produção própria.

[Carne] *uma vez em nunca. É porque, na verdade, como eu criava porco, eu consumia a carne de porco. Agora que eu não tenho porco, eu evitei comprar as coisas. Assim, eu compro, mas eu evito. Eu como assim, mais ovos, que é de lá. A gente come mais é galinha de casa... é... fígado de boi, aí a gente compra* (Entrevistada 11).

Os interlocutores que se referiram à compra de frutas ressaltaram que são somente as que não conseguem produzir e a mais destacada no tópico das compras foi a maçã. Alguns itens foram citados apenas por um núcleo familiar com relação às compras, como é o caso do frango assado (núcleo 1), da banha de porco (núcleo 2), da margarina (núcleo 2), do azeite<sup>47</sup> (núcleo 8) e do grão de bico “para fazer salada” (núcleo 9).

Feijão e farinha de mandioca também foram mencionados e merecem atenção especial por retornarem ao ponto do autoprovisionamento. Em três núcleos familiares (4, 7 e 9), o feijão é sempre comprado. Nos demais núcleos, o item só é comprado quando o da própria produção acaba. De forma semelhante, a farinha de mandioca também é comprada em três núcleos (3, 4 e 5) com constância e esporadicamente, quando acaba a da produção própria, em dois núcleos (1 e 8):

*Feijão também a gente colhe aqui. Às vezes tem que comprar, né? Porque vai chegando a safra, né?!* (Entrevistada 3).

*Eu compro assim, quando eu não tenho, aí eu compro feijão, farinha, quando eu não tenho* (Entrevistada 11).

Ainda em relação à farinha de mandioca, o entrevistado do núcleo 3 comentou que já produziram a própria farinha, no entanto, pararam por considerar que o processamento exige muito tempo e trabalho:

*Farinha de mandioca, a gente compra. A gente fazia, mas dá um trabalho, rapaz* (Entrevistado 5).

---

<sup>47</sup> Esse artigo, ainda que só tenha sido citado uma vez, é comprado por outros núcleos também. Fato constatado por ser utilizado em algumas conservas comercializadas na feira, e, para isso, precisa ser certificado como orgânico. O que não permite inferir que seja usado nas preparações alimentares das famílias.

A fala expõe uma opção pela praticidade da compra de alguns alimentos em vez de produzir e processá-los, principalmente se considerando a maior facilidade de acesso aos mercados que vendem produtos industrializados. O arroz é outro item que já foi produzido por algumas das famílias entrevistadas, mas que atualmente optam por comprá-lo pela praticidade e preço, não sendo mais cultivado por nenhum dos núcleos. O trabalho de Lima (2017), que analisa as transformações e permanências nas práticas alimentares de famílias rurais em municípios da Zona da Mata Mineira, também aponta algumas preferências em adquirir itens no mercado em vez de processá-los, considerando tanto o custo-benefício quanto a praticidade:

O polvilho, derivado da mandioca, também não é mais produzido pelas famílias; em todas elas esse produto agora é comprado. O polvilho é usado principalmente para fazer brevidade - um tipo de bolo que é elaborado esporadicamente. Observei que em todas as casas há o consumo do biscoito de polvilho assado, que é também comprado no mercado ou em vendas próximas. Raramente se faz o biscoito de polvilho frito. Segundo as mulheres, por espirrar muito durante a fritura e ser bom para comer apenas fresco, ele não é mais habitual como no passado. Tempos em que, segundo as mulheres, sempre havia muita gente para comer e os produtos industrializados eram baratos e caros. Além disso, o acesso aos mercados era mais difícil, tornando necessário produzir praticamente tudo o que era destinado à alimentação das famílias [...]. Assim como ocorreu com o arroz, que em razão da praticidade alguns modos tradicionais são substituídos ou passam a ser retomados apenas em momentos específicos, como naqueles que envolvem reunião familiar e um grupo maior de pessoas nas casas (LIMA, 2017, p.505-506).

O arroz e o açúcar são os exemplos mais perceptíveis nesse sentido para o grupo de agricultores-feirantes entrevistados de Guapimirim, por necessitarem de equipamento, tempo e trabalho para o beneficiamento<sup>48</sup>. As famílias preferem adquirir tais itens no mercado, considerando também que o preço não é tão elevado, sendo mais vantajoso que o tempo/trabalho necessário para produção e processamento. Diferentemente do feijão que ainda é um alimento cultivado por seis núcleos e não necessita de equipamento específico, sendo comprado apenas quando a produção própria não é suficiente.

Por outro lado, o café é um artigo que necessita de alguns equipamentos para ser beneficiado e é produzido em cinco núcleos familiares (1, 2, 3, 4<sup>49</sup> e 8), todos pertencentes à Associação do Fojo. Estas famílias são oriundas do estado do Espírito Santo, de áreas produtoras de café, e mantêm a tradição no município de Guapimirim. A associação possui uma unidade de processamento de café em sua sede, utilizada por alguns dos associados. Nem todos os membros da associação produzem café e alguns optam por fazer o beneficiamento em suas unidades de produção. Uma das ponderações para a escolha de não beneficiar o item na unidade de processamento da associação, segundo os entrevistados do núcleo 1, é a distância da sede em relação ao terreno deles.

O café é um dos produtos principais de alguns desses núcleos e de outras famílias da Associação do Fojo que não comercializam na feira de Guapimirim. É vendido apenas

---

<sup>48</sup> O polvilho, citado pelas famílias da Zona da Mata Mineira, não foi um item mencionado pelos interlocutores de Guapimirim na produção ou no consumo. Já a goma de tapioca, outro derivado da mandioca/aipim, é processada nos mesmos núcleos que fazem sua farinha (1 e 8).

<sup>49</sup> A avó da entrevistada produz e beneficia o café e consome o da própria produção.

torrado para compradores de maiores quantidades e moído nas feiras e pelos arredores da região onde produzem. Os núcleos familiares que beneficiam o café comentam não precisar comprar o item, exceto o núcleo 4, que compra o item no mercado para não utilizar a produção da avó da interlocutora. Assim, é um alimento que precisa de processamento e continua sendo efetuado pelas famílias agricultoras que moram na região do Fojo (bairro Parque Santa Eugênia), ressignificando<sup>50</sup> práticas históricas da origem familiar. Os outros núcleos familiares não o fazem. As entrevistadas dos núcleos 6, 7 e 9 preferem adquirir esse produto na feira onde trabalham. No núcleo 5, assim como no 4, o artigo é comprado no mercado.

No quesito de aquisição de mantimentos mais processados e industrializados<sup>51</sup>, em aproximadamente 78% dos núcleos familiares (sete núcleos), os interlocutores demonstraram uma espécie de aversão aos produtos, com respostas que variavam em torno de “*não entra na minha casa, não*” (Entrevistada 11). Outra entrevistada comenta:

*Lá em casa, a única coisa que eu não consigo controlar é a bendita da Coca-Cola, porque [marido] é muito resistente, o resto... eu já tenho uns 8 meses que eu não bebo refrigerante, mas ele não adianta. [...] O café da manhã tem que ter um refrigerante, eu fico apavorada... Mas não adianta falar, posso fazer nada, né?! [...] E eu gosto tanto de fazer um suco com a fruta, uma manga, um abacaxi... ele só quer refrigerante* (Entrevistada 12).

Apenas em dois núcleos, os entrevistados afirmaram comprar e consumir tais itens. No núcleo 5, a entrevistada mencionou: chocolate, salsicha, linguiça, e lasanha, pizza e pão de queijo congelados. No núcleo 4, a entrevistada citou: empanados de frango, batata para fritar congelada, milho e ervilha enlatados e molho de tomate. Apesar de não comentado nesse tópico da entrevista pelos interlocutores, o biscoito (sem recheio) parece ser o item mais aceito entre os alimentos processados, presente na lista de compras de quatro núcleos, como sinalizado anteriormente. A salsicha também aparece na composição do cardápio de alguns núcleos, apesar de não ter sido muito mencionada durante as perguntas sobre compras.

As reações das famílias agricultoras-feirantes puderam ser categorizadas em dois grupos de percepções distintas em relação aos alimentos industrializados. Um é relacionado à praticidade, durabilidade e custo-benefício de itens comprados no mercado, em comparação ao tempo e trabalho necessário para o seu cultivo e processamento. Tais características seriam bem-vindas e compensariam o fato de o produto ser industrializado, com origem menos conhecida. Essas reações foram observadas em sua maioria destinadas a produtos minimamente processados e de uso cotidiano, como arroz, açúcar e macarrão.

O segundo grupo de reações esteve mais relacionado à desconfiança, ao receio e até à aversão, especialmente para com os itens ultraprocessados, como preparações de comidas prontas congeladas. O fato de não conhecerem ou não poderem ter certeza dos ingredientes utilizados e do processo produtivo empregado parece ser fator decisivo no tocante à escolha dos produtos industrializados que serão comprados. Em conjunto ao desconhecimento dos

---

<sup>50</sup> A produção de café na região do ES, de onde essas famílias vieram e alguns parentes permanecem, utiliza insumos químicos, como agrotóxicos. As famílias na região do Fojo ressignificaram essa tradição de cultivo e, atualmente, seguem o modelo agroecológico.

<sup>51</sup> Em muitos casos, precisei descrever o que seriam os alimentos processados e ultraprocessados. Nestas situações, me vali de exemplos como lasanha congelada, pizza, pão de queijo, molho de tomate, enlatados e suco em pó. As classificações alimentares utilizadas no questionário seguem o modelo do Guia Alimentar da População Brasileira, apresentado no Anexo I.

ingredientes usados, aparece a preocupação com os efeitos negativos na saúde a partir do consumo desses produtos.

Esse grupo de percepções céticas quanto a tais alimentos se relaciona com o que Menasche (2010) considera como constitutivo de uma “ansiedade urbana contemporânea em relação à alimentação”. No estudo, a autora aponta que a percepção de moradores de Porto Alegre (RS) sobre os alimentos industrializados se constrói a partir da recusa de elementos desconhecidos na comida, de origens e processos produtivos incógnitos, pois são elementos que se encontram em contraposição à ideia de *natural*, atribuída por esses mesmos moradores aos alimentos *in natura*, provenientes da feira, orgânicos ou trazidos de fora<sup>52</sup>. Assim, ter mais consciência do que é feito e como é feito o alimento que será colocado dentro de casa possui considerável peso na decisão das famílias.

A autora sustenta tal argumento no princípio da incorporação proposto por Fischler (1995), segundo o qual, ao consumir um alimento, o comedor estaria incorporando suas qualidades positivas e negativas. Assim sendo, sem saber o que se come, não se sabe o que está incorporando, podendo gerar angústias em relação à escolha alimentar devido às variadas e contraditórias informações recebidas pelos consumidores (através da televisão, internet ou consultas médicas, por exemplo) sobre os alimentos e alimentação<sup>53</sup>. Em entrevista mais recente, o autor comenta sobre esse princípio:

Comer [...] é um consumo muito especial, pois a comida é introduzida em seu organismo e passa a fazer parte dele. Você consome e coloca dentro do seu corpo algo que tem calorías, energia, vitaminas, carboidratos, proteínas, mas também tem ou pode ter pesticidas, corantes, aditivos, conservantes, aromatizantes, etc. Tudo isso passa a estar dentro do corpo, se transforma no seu próprio corpo.

Daí a ideia tão presente de que o indivíduo é aquilo que ele come, que ele se torna aquilo que ele come. Isso revela a importância do valor simbólico da comida. O homem "come significados" e partilha com seus pares uma infinidade de representações no ato de comer.

Mais ainda, o ato de comer tem um caráter muito particular, nada é tão vital e tão íntimo. Ingerindo os alimentos, eles chegam ao que existe de mais interior de cada um. Diferentemente das roupas, que apenas entram em contato com o corpo, os alimentos transformam-se em uma substância íntima, transformam-se no próprio corpo (FISCHLER, 2011, p. 239).

Nas famílias agricultores entrevistadas de Guapimirim, a desconfiança e aversão são mais perceptíveis no caso dos produtos mais processados. Todavia, essa desconfiança não chega a caracterizar uma ansiedade constante na decisão da maioria das famílias. Os interlocutores demonstram bastante discernimento sobre os alimentos que consideram

---

<sup>52</sup> Na análise, alimentos *de fora* são “os alimentos que vêm do interior, do meio rural, cuja origem é associada diretamente ao produtor. *De fora* podem ser os alimentos trazidos pela própria pessoa ou por alguém de sua família, quando em visita à região natal, ou por algum conhecido ou parente que de lá vem. Podem, ainda, ser os alimentos produzidos em chácara de algum conhecido, perto da cidade. Ou os adquiridos em alguma viagem, de produtores que os ofertam, à beira da estrada. Ou os comercializados em feiras – de produtos orgânicos ou não –, supostamente pelos próprios produtores. Ou, ainda, aqueles que, de algum modo – como os ovos, trazidos *de fora* pelo “pessoal do estacionamento”, para vender –, vindos do campo, chegam à cidade por canais outros que os formalmente constituídos” (MENASCHE, 2010, p. 205).

<sup>53</sup> A tese da gastro-anomia, da qual um dos defensores mais conhecidos é Fischler (1995), apresenta que a sociedade contemporânea tem diferentes fontes de informação sobre os alimentos e a comida que são, na sua maior parte, contraditórias, por exemplo, a ciência e as ideologias alimentares. Isso levaria as pessoas à angústia de não saber o que comer e qual orientação seguir, que seria um estado de gastro-anomia (BARBOSA, 2007; FISCHLER, 1995; POULAIN, 2006).

compráveis e não compráveis, considerando o custo-benefício dos semiprocessados e malefícios atribuídos aos mais processados.

Nos dois núcleos onde são consumidos mais alimentos industrializados, as interlocutoras também apresentaram restrições a determinados produtos, como se considerassem certo limite de até onde estão dispostas a introduzir itens mais processados na alimentação de suas famílias. As entrevistadas demonstram uma ansiedade maior, no sentido de considerarem tais alimentos menos saudáveis e mesmo assim consumi-los, e procuram fugir dessa sensação comendo tais produtos de maneira esporádica, aos finais de semana, quando recebem visitas ou em ocasiões especiais.

O receio aparece também com relação à origem dos alimentos. Apesar de, em todos os núcleos, os interlocutores citarem o mercado como local de compra, em referência aos produtos *in natura* (como legumes, verduras e frutas), afirmam preferir comprar na própria feira (5 núcleos), em quitanda local (1 núcleo) ou consumir apenas da produção própria (3 núcleos)<sup>54</sup>, com medo dos insumos químicos usados no processo produtivo dos itens vendidos no mercado. Em outros momentos da entrevista, os interlocutores de três núcleos (2, 3 e 8) mencionaram adquirir açúcar orgânico do estado de São Paulo, por meio de compra coletiva<sup>55</sup>. Também no núcleo 3, a farinha de trigo é comprada de produtores orgânicos certificados pela ABIO no município de Teresópolis e o leite e o queijo são trazidos pelo avô do entrevistado, de parentes que os produzem no estado do Espírito Santo. No núcleo 6, comentaram preferir comprar o leite com um vizinho ao leite industrializado.

Em todos os núcleos, há preferência pelo consumo de alimentos de origem conhecida, sempre que possível acessar aos produtos dessa maneira, e valorização da autoprodução e dos alimentos *sem veneno*, relacionando-se com a visão de alimento *natural*, exposta pelos moradores de Porto Alegre no trabalho de Menasche (2010). Tal valorização parte também dos consumidores da feira de Guapimirim e é ainda atravessada pela visão do movimento agroecológico, que retroalimenta essa percepção sobre alimento e alimentação *natural*.

As classificações da alimentação operadas pelos consumidores urbanos de Porto Alegre são fundamentadas em um rural valorizado positivamente e idealizado (MENASCHE, 2010; CRUZ & MENASCHE, 2011). Dessa visão, vem não só a demanda por alimentos que remetem ao rural idealizado, “a qual se apresenta concomitantemente àquela por paisagens, costumes, festas, história, turismo, mas também sua incidência na própria conformação do rural como vivenciado pelos que nele habitam” (CRUZ & MENASCHE, 2011, p. 93). Mesmo rural idealizado apontado por Carneiro (1998) e Rua (2005, 2019), que transforma suas paisagens, seus modos de vida e seus produtos em objeto de consumo dos moradores da cidade, influenciando também os moradores do próprio rural.

Ainda com relação às compras, a responsabilidade sobre a decisão do que comprar é, em 89% dos núcleos familiares (oito núcleos), atribuição das mulheres. O único em que a responsabilidade não está na mulher é o núcleo 3, no qual o responsável pelas compras é o avô do entrevistado, e também é o único núcleo em que o porta-voz é somente o homem. Nesses dados, aparece a preponderância das mulheres quanto a decisões e responsabilidades que envolvem a alimentação, apontando para situações de sobrecarga de trabalho.

---

<sup>54</sup> Um dos núcleos familiares (8) respondeu feira ou quitanda; outro núcleo (3) não deixou claro onde compra tais produtos quando não produzem, e no núcleo 4, mesmo não sendo o núcleo que produz os itens, consomem alimentos frescos da produção da avó, pois, segundo a entrevistada, só ela come *essas coisas*.

<sup>55</sup> A entrevistada do núcleo 4 mencionou que sua avó também compra e consome desse açúcar orgânico, mas em seu núcleo, consomem o açúcar refinado *comum*.

Igualmente aos resultados sobre a responsabilidade pelo preparo dos alimentos e das refeições, atribuída às mulheres em todos os nove núcleos familiares entrevistados. Como em quase todos os casos a interlocução foi feita com mulheres (sozinhas ou acompanhadas), muitas respostas eram falas em torno de “sou eu mesma”. Em apenas um núcleo (8), a entrevistada comentou que o marido ajuda, entretanto, quem decide é ela. E o entrevistado do núcleo 3 foi o único a responder que divide a responsabilidade com as mulheres da casa:

*É... a gente decide. É conjunto da família, porque quem cozinha é eu, minha avó e minha tia, quando tá lá em casa também. Mas quando a gente tem que cozinhar, cada um escolhe uma coisa, a gente vai lá e faz e ajuda. É um consórcio lá em casa, todo mundo faz o que quer (Entrevistado 5).*

Este cenário reflete a construção social dos gêneros feminino e masculino nas sociedades ocidentais, que parte de uma distinção biológica real, mas, “para além dessa diferença, cria-se um sistema de hierarquias, onde um polo passa a ser dominante sobre o outro” (SILIPRANDI, 2012, p. 149), constituindo uma relação de desigualdade. A autora aponta dois elementos principais a serem considerados nessa relação de poder assimétrica:

a divisão sexual do trabalho (separação do que é considerado o papel social dos homens e o papel social das mulheres); e a hierarquização decorrente dessa separação, em que o masculino ganha predominância. Temos então diferenças materiais, por um lado, e valores simbólicos, por outro. Essas condições serão cimentadas por uma “naturalização” ideológica do que é ser homem ou mulher nessas sociedades (SILIPRANDI, 2012, p. 149).

Na divisão sexual do trabalho, a atribuição prioritária das mulheres é a responsabilidade do trabalho doméstico e com os cuidados da família, ligada diretamente à esfera privada, da reprodução das famílias. Enquanto, os homens, ficam com a atribuição do trabalho considerado produtivo do ponto de vista econômico. Com base nessa distinção, foi construída a representação social do ser mulher e do ser homem e, em última instância, “o valor social do trabalho é dado a partir de quem o executa e não pela natureza do trabalho em si” (HERRERA, 2016, p. 209), seja nos espaços rurais ou urbanos. Nesse sentido, as atividades na esfera privada, da vida doméstica, designadas socialmente às mulheres, ficam relegadas à invisibilidade, negando toda e qualquer possibilidade de valorização social (CARRASCO, 2003).

As atividades de reprodução e sustentação da vida são tarefas destinadas a prestar apoio às pessoas dependentes por motivos de idade ou saúde, mas também à maioria dos homens adultos, serviços absolutamente indispensáveis para a estabilidade física e emocional dos membros da família (CARRASCO, 2003). São atividades realizadas dia após dia, que implicam em tarefas complexas de gestão e organização, necessárias ao funcionamento diário da casa e seus habitantes. A realização desses trabalhos, na esfera da vida privada, pelas mulheres, permite aos demais membros da família se dedicarem às atividades externas a casa, como estudo e trabalho remunerado. Entretanto, a partir da perspectiva econômica hegemônica, as atividades são habitualmente consideradas uma externalidade ao sistema (CARRASCO, 2003), “como se fosse possível se prescindir desse trabalho, fundamental para a manutenção e reprodução dos trabalhadores e de toda a sociedade” (SILIPRANDI, 2012, p. 150). Para Carrasco (2003):

*el más elemental sentido común nos indica que el homo economicus sólo puede existir porque existen las “fémimas cuidadoras”, que se hacen cargo de él, de sus hijos e hijas y de sus madres y padres. (CARRASCO, 2003, p. 18).*

Este sistema é fundamentado em uma estrutura familiar *tradicional*, com uma mulher, a dona de casa, para realizar as tarefas de cuidado e um homem que trabalha no espaço exterior a casa. Nessa lógica, se a mulher quiser se inserir no mercado de trabalho, precisa antes resolver a organização da família, conciliando tempos e trabalhos. Além disso, tal estrutura familiar não pode continuar sendo considerada a única nem a majoritária forma de organização familiar, com o crescimento de famílias chefiadas por mulheres, muitas sem a participação de um homem na divisão de qualquer responsabilidade. Desconsiderando todas estas variáveis ao sistema de família *tradicional*, já fundamentado no trabalho invisível da mulher, o sistema econômico cada vez mais se reproduz ancorado na exploração do trabalho desvalorizado das mulheres.

No mundo rural, além das atividades domésticas e de cuidado, as mulheres agricultoras têm seus trabalhos desvalorizados também na esfera produtiva, como expôs a classificação de trabalho *leve* e trabalho *pesado*, apresentada em HEREDIA (2013)<sup>56</sup> e PAULILO (1987), categorias atribuídas socialmente às atividades desempenhadas por mulheres e homens, respectivamente, em distintos contextos rurais, não pelas características próprias do trabalho, “mas pela posição que seus realizadores ocupam na hierarquia familiar” (PAULILO, 1987, n/p). Para essas mulheres, o trabalho agrícola seria uma extensão das tarefas domésticas e, como tal, invisibilizado (HEREDIA, 2013).

A luta dos movimentos sociais, rurais e de mulheres, tem favorecido o acesso a direitos e políticas públicas no Brasil, e incentivado a valorização do trabalho desempenhado por elas no meio rural, mas ainda está distante de romper com as desigualdades fundadoras da sociedade patriarcal (HEREDIA & CINTRÃO, 2006; CINTRÃO & SILIPRANDI, 2011).

Nos núcleos familiares investigados de Guapimirim, os dados expõem que as mulheres têm papel fundamental na manutenção de suas famílias, desempenhando atividades relacionadas à produção agrícola, comercialização, gestão da esfera doméstica e ao cuidado com os demais familiares. A realização de todas essas tarefas gera uma sobrecarga de trabalho sobre as mulheres que pode interferir nas escolhas que envolvem maior praticidade e menor tempo. Conforme apontou Carrasco (2003), entre os fatores que afetam as decisões de consumo das mulheres está o custo da oportunidade de poupar tempo.

Nesse sentido, o maior acesso à renda, via aposentadoria rural, programa de distribuição de renda, inserção nos circuitos de comercialização e/ou pluriatividade, é um fator importante a ser considerado por aumentar as possibilidades de compra das famílias agricultoras-feirantes. Não basta desejar a praticidade e ter mercado mais próximo, é preciso ter meios materiais para acessá-la. A fonte de renda principal de cada núcleo já foi apontada no capítulo anterior, cabendo destacar aqui que três núcleos (2; 3 e 6)<sup>57</sup> relataram receber aposentadoria e, no núcleo 8, acessam ao bolsa família, além dos casos de pluriatividade.

A sobrecarga de trabalho das mulheres, com o papel decisivo que desempenham na alimentação das famílias, e as formas de acesso à renda dos núcleos familiares da feira de Guapimirim podem sugerir um maior consumo de alimentos industrializados e de preparos mais práticos. Contudo, a tendência pode ser contraposta pelas estratégias de autoconsumo e debates sobre “alimentação saudável” presentes na grande mídia, serviço de saúde, feira e atividades do movimento/circuito agroecológico. A partir da apresentação e análise da composição dos cardápios e das visões sobre alimentação saudável no tópico seguinte, buscou-se compreender essa dinâmica nas escolhas alimentares dos núcleos familiares entrevistados.

---

<sup>56</sup> Trabalho original de 1979.

<sup>57</sup> A avó da interlocutora do núcleo 4 também recebe aposentadoria.

### 3.3 Cardápios e alimentação saudável

Os cardápios descritos pelos entrevistados são referentes aos dias de semana e às refeições cotidianas. Finais de semana, festas e datas comemorativas são ocasiões em que as refeições podem ser feitas com mais tempo e com outros valores e significados envolvidos, e costumam ter a presença de familiares, além do próprio núcleo, seguindo uma lógica diferente da aqui objetivada, da rotina e cotidianidade.

Os itens citados pelos interlocutores, quando questionados sobre o que os integrantes de seu núcleo familiar costumam consumir no café da manhã, estão listados na tabela 4. As combinações (como café com leite ou pão com manteiga) e formas de preparo (frito, cozido ou assado) foram descritas conforme mencionadas. Os alimentos que são consumidos apenas por um membro do núcleo estão identificados com o membro que o consome entre parênteses. Os mais citados foram café (puro ou com leite), que está presente em todos os núcleos familiares, e o pão, que não está presente em apenas um núcleo (1). Em cinco núcleos familiares (1, 3, 6, 7 e 8), há presença de frutas, e em quatro núcleos (1, 3, 6 e 8), foram citados alimentos que podem remeter à origem rural, como aipim e batata doce cozidos.

**Tabela 4** – Alimentos consumidos no café da manhã por núcleo familiar.

Fonte dos dados: Entrevistas.

Núcleo familiar	Alimentos do café da manhã
1	Café, bolo, queijo, batata doce cozida, aipim cozido, banana ouro cozida ou frita com sal, <i>sopinha</i> - farinha, feijão e ovo ou carne (entrevistado).
2	Café com leite (marido), pão e leite (entrevistada).
3	Café, café com leite, bolo, pão, queijo, manteiga, aipim, batata doce, banana frita.
4	Café, leite com <i>Nescau</i> , pão, torrada integral (entrevistada), biscoito, queijo, requeijão.
5	Café, bolo ou pão (marido).
6	Café (marido), chá, bolo ou pão (marido), ovo, batata ou aipim cozido, banana assada, fruta
7	Café, mate industrializado (filho mais velho), tapioca, pão com manteiga, biscoito, ovo frito, fruta.
8	Café, suco da fruta, tapioca, cuscuz, bolo, pão, aipim, fruta.
9	Café, refrigerante (marido), torrada ou pão, manteiga, ovos mexidos.

O entrevistado 2 foi o único que mencionou ter uma rotina diferenciada, primeiro toma o café puro e um pouco depois, “antes de ir pra roça”, por volta das oito da manhã, come o que chama de *sopinha*, composta por farinha, feijão e ovo ou um tipo de carne. Segundo esse interlocutor, prefere a “comida”, pois considera que pão não sustenta para o “trabalho na roça” e o faz sentir fome mais rápido:

*Se você come pão de manhã, vamos supor que você pega um pão, comeu um, dois ou três ou quatro pão... cada um pão daquele colocar um ovo estalado, então se eu comer quatro pães e comer quatro ovos, chego lá pras nove horas, já tá fraco (Entrevistado 2).*

Entre o café da manhã e o almoço, os interlocutores de quatro núcleos (3, 6, 7 e 8) mencionaram que pelo menos um membro tem o hábito de comer fruta antes do almoço; em três núcleos (3, 4 e 6), algum(s) integrante(s) ingere(m) algo muito parecido com o café da

manhã; em três núcleos (4, 5 e 9), afirmaram que alguns membros comem fruta às vezes nesse intervalo e em dois núcleos familiares (1 e 2), afirmaram que nenhum membro lancha.

A composição dos cardápios para o almoço gira em torno do clássico arroz com feijão e um acompanhamento de proteína animal, em muitos casos combinados também com verdura e/ou legume<sup>58</sup>, como listado na tabela 5. Em diversos momentos das entrevistas e conversas informais, os interlocutores ressaltaram o consumo de ovo como uma proteína animal importante para composição dos cardápios por ser da própria produção. Nesse sentido, expressam três vantagens principais: a confiabilidade, o sabor e o (não) custo do item que produzem. Da mesma maneira que na tabela anterior, as combinações e formas de preparo foram descritas conforme mencionadas. Os interlocutores foram questionados também sobre sobremesas e em poucos casos se percebe tal costume.

**Tabela 5** – Alimentos consumidos no almoço por núcleo familiar.  
Fonte dos dados: Entrevistas.

<b>Núcleo familiar</b>	<b>Alimentos que compõe o almoço</b>
<b>1</b>	Arroz, feijão, macarrão, legume/verdura, carne (linguiça, carne de boi, fígado) ou ovo frito, angu com jiló, ensopado de legumes e pé de galinha, angu com molho de salsicha.
<b>2</b>	Arroz, feijão, carne, às vezes legumes cozidos, verduras frescas (salada), macarrão com feijão, angu, suco de fruta.
<b>3</b>	Arroz, feijão, macarrão, angu, taioba, ovo, suco da fruta, fruta de sobremesa ou sorvete (avô pede às vezes).
<b>4</b>	Arroz ou macarrão e feijão, uma carne (fígado, linguiça, empanado, carne assada, frango frito, frango ensopado), legume e salada só para entrevistada.
<b>5</b>	Arroz, feijão, carne e uma salada, jiló e outros que tiverem, verduras (taioba, couve), suco da fruta.
<b>6</b>	Arroz, feijão, salada, frango grelhado ou assado, purê, escondidinho, verdura refogada, carne vermelha (menos), ovo, suco de fruta.
<b>7</b>	Arroz e feijão, fritada, legume/verdura, salada crua, panc, doce de banana, suco da fruta.
<b>8</b>	Arroz, feijão, frango, taioba, chaia, abobrinha, beringela, canjiquinha.
<b>9</b>	Arroz (integral para entrevistada), feijão, salada, um tipo de carne, refrigerante (esposo e filho), suco.

No intervalo entre o almoço e a janta, em três núcleos (2, 5 e 6), nenhum dos membros costuma ingerir nada; em outros três núcleos (1, 3 e 4), o intervalo é preenchido com um lanche composto por itens iguais ao do café da manhã, com a inclusão de chá e suco no núcleo 1 e vitamina e fruta no núcleo 4; no núcleo 7, a entrevistada comentou que comem bolo ou fruta; no núcleo 8, comem cuscuz, e no núcleo 9, fruta, exemplificando com banana com mel.

O jantar foi dentre as três refeições principais – café, almoço e janta – que apresentou mais variação de cardápio entre os núcleos (Tabela 6). Quando não é o mesmo prato do almoço, é substituído por lanche ou uma *refeição mais leve*.

<sup>58</sup> Os entrevistados se referem à verdura e ao legume como um grupo amplo de alimentos que inclui quase todos os itens *in natura* que produzem ou compram, englobando abóbora, berinjela, jiló, batata-doce, aipim, cenoura e outros.

**Tabela 6** – Alimentos consumidos na janta por núcleo familiar.

Fonte dos dados: Entrevistas.

<b>Núcleo familiar</b>	<b>Alimentos que compõe a janta</b>
<b>1</b>	Mesmo do almoço ou só macarrão com feijão e uma carne.
<b>2</b>	Igual ao almoço.
<b>3</b>	Arroz, feijão, salada (de vez em quando), ovo frito ou carne.
<b>4</b>	Pipoca, pão, hambúrguer
<b>5</b>	Parecido com o almoço ou lanche (aipim ou batata cozida; milho cozido, berinjela cozida).
<b>6</b>	Mesmo do almoço.
<b>7</b>	Não tem costume de jantar, mais lanche (bolo, chá, café com leite, ovo, fruta), esposo e filho mais velho que jantam, às vezes, o que sobrou do almoço.
<b>8</b>	Mesma coisa do almoço ou cachorro-quente (filhos), chá (entrevistada).
<b>9</b>	Arroz com legume e uma carne, suco.

No conteúdo das refeições, os resultados apresentam cardápios parecidos entre os núcleos, com presença de itens e combinações comuns da alimentação brasileira, como café com pão e arroz com feijão e proteína animal (BARBOSA, 2007). Há presença de alimentos que podem remeter à origem rural, como raízes e tubérculos cozidos e fritos no café da manhã e nos lanches. Vale ressaltar também o consumo de alimentos *in natura* nas preparações refogadas e cozidas, como os *legumes e verduras*. Nesses últimos, é importante a dimensão da produção voltada para autoconsumo, assim como no costume de comer frutas nos intervalos entre as refeições principais (café, almoço e janta).

Ao comparar esses dados com os resultados da pesquisa apresentada por Livia Barbosa (2007) sobre os hábitos alimentares dos brasileiros<sup>59</sup>, chegam-se a alguns pontos em comum no tocante à forma controversa como os resultados relacionam-se com algumas teses sobre a alimentação contemporânea, principalmente com a tese da homogeneização/padronização da comida e do gosto pela disseminação do modelo ocidental agroindustrial.

As indústrias alimentícias, procedentes principalmente dos Estados Unidos e de países da Europa, ao oferecerem produtos idênticos para uma massa amorfa de pessoas, que os consumiriam pacificamente em suas casas ou em espaços públicos através do *fast food*, levariam a uma pasteurização do gosto alimentar, o que, por sua vez, faria as pessoas comerem de forma muito semelhante em todo o mundo e permitiria a expansão do modelo ocidental agroindustrial para os países do Sul subdesenvolvido (BARBOSA, 2007; POULAIN, 2006). A partir dos dados da pesquisa sobre hábitos alimentares, Barbosa (2007) defende que essa tese não parece se ajustar bem ao cenário brasileiro, onde a comida industrializada aparece valorizada mais no seu aspecto prático e de socorro em situações emergenciais:

Por exemplo, mais de 90% dos respondentes da amostra compram a matéria-prima de suas refeições para confeccioná-las em casa. Isso significa carne *in natura*, arroz e feijão em grãos, legumes frescos, entre outros. A partir daí, em primeiro lugar, as práticas culinárias e as tradições familiares darão destinos diversos a tal matéria-prima, produzindo sabores distintos. Nada, portanto, mais longe do que uma pasteurização do gosto mesmo no contexto de um cardápio altamente compartilhado e socialmente sancionado. Em

<sup>59</sup> A pesquisa foi realizada em dez cidades do país com mais de 1 milhão de habitantes cada (BARBOSA, 2007).

segundo, a alimentação industrializada – uma categoria bastante diversa para o consumidor, variando de pizzas a produtos congelados, passando por molhos e temperos prontos – apesar do seu crescimento, possui ainda um consumo muito baixo, concentrado nos grupos de maior renda, ao contrário do que ocorre nos países do ‘Norte’, e em alguns poucos produtos. Uma das principais críticas dos consumidores em relação à alimentação industrializada é, justamente, a monotonia do sabor. ‘Tem tudo o mesmo gosto’ – denuncia de forma clara o suposto indivíduo manipulado pela indústria alimentícia. A comida industrializada é valorizada basicamente no seu aspecto pragmático e de socorro em ‘emergências’ (BARBOSA, 2007, p. 111).

Como apresentado no tópico anterior, nos núcleos familiares entrevistados, há uma valoração positiva dos aspectos práticos de alguns itens industrializados, que não precisam ser produzidos e processados pelas famílias, como arroz e macarrão, que em casa são temperados e preparados. Entretanto, no tocante à comida industrializada, pronta e congelada, como pizza, lasanha e molhos prontos, a valoração majoritária não é tão positiva. Sobre isso é importante considerar também a ressalva apontada por Barbosa (2007) a respeito do alto custo desses itens mais processados no Brasil.

O estudo de Lima (2017), sobre práticas alimentares de famílias rurais na Zona da Mata Mineira, aponta para o mesmo caminho, o qual não segue para uma homogeneização alimentar baseada em produtos industrializados:

Embora experimentem alguns processos de mudança e não estejam imunes às modernidades alimentares da indústria, isso não significa uma homogeneização alimentar tida como tendência da alimentação contemporânea por algumas discussões recentes. Nesse sentido, demonstraram capacidade e interesse em selecionar o que desse contexto deve ser adotado e o que deve ser rejeitado por elas (LIMA, 2017, p. 518).

Os núcleos familiares entrevistados apresentam, portanto, cardápios compostos por alimentos de origem variada (autoprodução, feira e mercado, por exemplo), que incluem alimentos *in natura*, processados localmente e industrializados. Não tendem para homogeneização alimentar baseada nos produtos industrializados, mas incorporam alguns desses itens no consumo diário. Fazem estas escolhas de maneira consciente, ponderando aspectos como praticidade, custo, prazer e saudabilidade.

Apesar da oferta diversa, e por vezes contraditória, de fontes de informações sobre comida na sociedade contemporânea – gerando estados de ansiedade e angústia na escolha dos alimentos por não saber o que comer ou qual orientação seguir (BARBOSA, 2007; FISCHLER, 1995; MENASCHE, 2010) –, os interlocutores de Guapimirim são capazes de discernir os alimentos que consideram saudáveis da mesma forma que os “vilões dos cardápios”. Assim como sabem indicar o que gostam de comer e o que, do ponto de vista da saúde, seria preferível comer. Nesse sentido, criam estratégias para lidar com as variadas informações e preferências, por exemplo, ao consumir alimentos mais processados aos finais de semana ou de maneira esporádica nos dias de semana.

Tal discernimento foi percebido em distintos momentos das entrevistas e especialmente na pergunta sobre alimentação saudável. Os interlocutores de 67% dos núcleos (seis núcleos) afirmaram que sim quando interrogados se consideram que o núcleo familiar possui uma alimentação saudável. 22% dos núcleos (dois núcleos) apontaram ser regular e, no núcleo, restante a entrevistada ponderou que não possuem uma alimentação saudável. As explicações para as respostas positivas foram:

*Porque é sem agrotóxico (Entrevistada 1).*

*Porque a maioria é orgânico (Entrevistada 8).*

*Porque eles se alimentam praticamente só de coisas saudáveis, entendeu? É o que eu compro aqui com eles, com meus colegas de feira... é que a gente tem em casa. Única coisa que eles adoram... menos o [filho], que é mais vegetariano... que eles adoram lá em casa é carne. Eu não sou muito adepta da carne, mas... (Entrevistada 10).*

*Porque eu procuro consumir sempre os alimentos mais saudáveis, mais frescos... Eu tenho a air fryer<sup>60</sup>, que eu tiro praticamente toda a gordura da comida que tem bastante gordura (Entrevistada 12).*

*Porque eu só faço coisa daqui (Entrevistada 3).*

*Porque a gente come, tira praticamente quase tudo, assim, de legume... na época, né... legume, verdura e frutas... as frutas que sustentam, que eu não compro fruta, eu compro mais, assim, quando [filha] quer um morango, uma maçã [...] [filho] que me chama atenção, de vez em quando eu faço cachorro-quente. Ele não come salsicha, sabe (Entrevistada 11).*

Os que consideraram ser regular, explicaram:

*Têm uns que preferem comer pão em vez de batata, carne com gordura... (Entrevistada 7).*

*Porque todo mundo, de vez em quando, passa um pouquinho do limite, todo mundo. É que a pessoa, vez em quando, não consegue só consumir só orgânico, orgânico, orgânico, orgânico... vez em quando passa um pouquinho, come uma coisa fora, quer comer um sorvete, quer comer uma besteira... mas também é em que... em 15 dias sim, 15 dias não, não é todo dia que a gente come, não (Entrevistado 5).*

A interlocutora, que respondeu de forma negativa, ponderou sobre a alimentação da sua família:

*Eu tento ter uma alimentação melhorzinha, como coisas integrais, né, torrada integral... é, procuro comer isso daí. Mas meu pai é zero saudável, não gosta de comer legumes nem verdura... o dele é o básico mesmo: arroz, feijão e a carne. O meu irmão também é isso, mas volta e meia ele come mais besteira do que a gente, que é hambúrguer, pizza... Eu como mais quando eu saio com meus amigos, ou quando eu chamo eles lá pra casa e acabo fazendo um cachorro-quente, uma pipoca... essas coisas assim. Mas eu que procuro ter uma alimentação melhor, de resto, eles não (Entrevistada 6).*

As percepções sobre alimentação saudável aparentem estar associadas a três aspectos principais: produto orgânico/sem veneno; origem do item (autoprodução e feira); e características do alimento em si, como *fresco* e *sem gordura* (incluindo as formas de preparo, por exemplo, cozido). As entrevistadas 6 e 7, que consideram a alimentação cotidiana da família regular e ruim, pertencem aos núcleos que mais admitiram comprar e consumir

---

<sup>60</sup> Eletrodoméstico, frigideira elétrica sem óleo.

produtos industrializados. Já o entrevistado 5, avalia que a alimentação só não é boa às vezes, quando consomem algum tipo de *besteira*, como sorvete.

Essas visões dos interlocutores sobre os benefícios e malefícios para a saúde das opções alimentares parecem permeadas pelas idealizações sobre o rural oriundas do urbano, destacadas por Carneiro (1998), Menasche (2010, 2018) e Rua (2005; 2019) como novas formas de consumo, ressignificada pelas famílias agricultoras-feirantes agroecológicas. Nesse processo há uma valorização de aspectos da ruralidade que tendem a desestimular o consumo excessivo de produtos industrializados e incentivar a ingestão de alimentos *in natura*, frescos e a produção para autoconsumo.

Feita a explanação da composição atual dos cardápios e percepções sobre *alimentação saudável*, passa-se a analisar as mudanças mais recentes apresentadas pelos interlocutores e o que expressam das transformações nas relações urbano-rurais.

### **3.4 Mudanças no consumo de alimentos na interfase das relações urbano-rurais na RMRJ**

Quando questionados sobre as mudanças no consumo de alimentos, em cinco núcleos os interlocutores apontaram que deixaram de comer alimentos que consideram fazer mal à saúde como: comida pronta (lasanha) e salgadinho no núcleo 1; besteiras e ultraprocessados, como McDonald's no núcleo 7; e refrigerante nos núcleos 4 e 9. No núcleo 4 ainda, a entrevistada pondera que diminuiu também o consumo de pizza e hambúrguer. No núcleo 2, a interlocutora não detalha os itens, mas comenta:

*Ah, tem muita coisa. Ainda mais agora, eu com diabetes, aí que lascou mesmo* (Entrevistada 3).

As restrições alimentares relacionadas aos problemas de saúde aparecem em diversos núcleos, principalmente nos compostos por pessoas mais idosas, ao longo das conversas do trabalho de campo. Nesse sentido, o acesso a serviços de saúde representa uma significativa influência nas escolhas e mudanças alimentares. Como aponta também uma interlocutora do núcleo 5, que parou de comer macarrão, pois agora está de dieta (acompanhada por um nutricionista do serviço público) e, pelo mesmo motivo, passou a comer arroz integral. No núcleo 1, a interlocutora é outra que pondera comer menos macarrão porque “engorda mais”, dando preferência ao consumo de arroz nas refeições; enquanto seu marido opta pelo macarrão pois, segundo ele, “como anda muito, não tem problema de comer”.

No núcleo 1, apresentaram também a diminuição do consumo de alimentos que remetem à origem rural e à infância dos entrevistados:

*Quando a gente era criança eu comia, naquele passado, isso tem muito tempo, eu comia batata assada, abóbora cozida inteira, fazia caldo de cana, inhame rosa, banana verde assada no fogão de lenha, aipim assado, hoje em dia a gente já não come mais isso [...] Ninguém liga mais [...] Porque agora tem tantas outras coisas, tem mais coisa mais fácil, a gente já não liga mais... (Entrevistada 1).*

A fala remete a escolhas atreladas à praticidade no preparo dos alimentos, assim como ao acesso a certos produtos que seriam de preparo mais fácil. Neste último aspecto, pesam o acesso físico aos mercados e locais de venda, como o alcance financeiro a tais produtos. A interlocutora do núcleo 8 também pondera sobre isso ao considerar que passaram a consumir mais carne, porque antes “era mais pobre”. A geração de renda promovida pela inserção no

circuito de comercialização agroecológica, pela aposentadoria rural e pelo programa de distribuição de renda, por exemplo, é também um aspecto importante a ser considerado na promoção de mudanças na alimentação das famílias.

O artigo de Carneiro (2009), sobre as mudanças sociais e hábitos alimentares de famílias agricultoras do povoado de São Pedro da Serra, em Nova Friburgo, na Região Serrana do RJ, apresenta reflexões interessantes nesse sentido. Por um lado, o apontamento acerca da avaliação positiva desses agricultores sobre a aquisição de alimentos no comércio local, sobretudo no aspecto da praticidade de se ter os produtos para comprar, facilidade em comparação ao passado em que era preciso produzir tudo que se consumia. Por outro, a avaliação é negativa quando referente à qualidade da alimentação, atrelada a problemas de saúde que não existiriam antes. A autora assinala que o fator que possibilitou essa melhora no modo de vida associada à facilidade de aquisição dos produtos é o acesso ao dinheiro, o qual é reflexo da maior conexão dessa localidade, propiciada pelo asfaltamento da estrada que liga à cidade de Nova Friburgo, ocorrido na década de 1980, que permitiu a “introdução de novas técnicas de produção, intensificação da relação com o mercado, valorização das terras – agora com objetivos turísticos – e surgimento de fontes de renda alternativas ou complementares à agricultura” (CARNEIRO, 2009, p. 155).

Os agricultores estudados por Carneiro (2009) produzem com utilização de insumos químicos e têm a lavoura orientada para o mercado atacadista (Ceasa do Rio de Janeiro ou Nova Friburgo), diferentemente das famílias entrevistadas de Guapimirim, que produzem no modelo agroecológico. A inserção na rede agroecológico parece ter impactado no maior consumo de alimentos frescos e na autoprodução. No núcleo 3, o entrevistado considera que diminuíram o consumo de “coisas do mercado”. Por exemplo, não compram mais alimentos frescos, como verduras, e consomem o da própria produção, e atenuaram o consumo de carne, substituindo pelo ovo da autoprodução. Tais mudanças ocorreram, segundo ele, “quando começaram a produzir”. Nesse núcleo também o avô do entrevistado apresenta problemas de saúde e, com isso, justifica a ausência de “comida congelada”.

No núcleo 4, a entrevistada comenta sobre os alimentos que não consumia:

*Ah, eu tenho muita coisa... eu não comia couve, não comia mostarda, eu não comia chicória, repolho... eu comia algumas verduras, só que essas, eu não gostava. Que nem couve, a couve, eu aprendi a comer numa vivência que a gente foi, numa viagem que a gente fez da feira em Minas. Ai eu comi uma salada de couve... eu amei aquilo dali e, tipo assim, não tinha azeite, vinagre, nada... só tinha sal. Eu comi e achei maravilhoso, aí de pouquinho em pouquinho eu comecei a comer ela refogada. Repolho, eu já não como refogado, não desce, eu só como em salada (Entrevistada 6).*

No núcleo 5, com a mesma perspectiva, a interlocutora comenta que, depois que começou a comercializar na feira, passou a consumir mais “salada”. O envolvimento com os demais agricultores agroecológicos da feira, com os integrantes dos grupos de certificação de SPG e com os consumidores e a participação em eventos e atividades em torno da rede da agroecologia têm possibilitado uma maior inserção no debate sobre alimentos e alimentação, assim como vêm incentivando a produção para consumo familiar nos núcleos entrevistados.

Maluf e Zimmermann (2020) observam fenômeno semelhante para a região de Chapecó, no estado de Santa Catarina. Os autores associam diretamente a diversidade no consumo alimentar das famílias agrícolas à diversidade de práticas produtivas, de processamento e de relações comerciais que estão envolvidas. Nesse cenário, as famílias inseridas em circuitos curtos de comercialização e com pequenas agroindústrias apresentam

diversidade maior no consumo de alimentos. Os autores ressaltam também “o efeito indireto de estímulo à produção para autoconsumo derivado da inserção mercantil dos agricultores familiares baseada em produtos da própria dieta alimentar da família” (MALUF e ZIMMERMANN, 2020, p. 71). Assim, a comercialização dos mesmos produtos que são consumidos pelas famílias fortalece a produção para consumo próprio.

Carneiro (2009) infere, para o caso dos agricultores de São Pedro da Serra, que o envolvimento com o sistema de produção mercantil ampliou o consumo de bens industrializados, passando-se a produzir cada vez mais para o mercado e menos para o consumo da família. No entanto, a alimentação é percebida por esses agricultores como mais variada que antigamente, por ser mais fácil de obter alimentos distintos nos mercados do que produzir todos os itens para o consumo da família, “ainda que tenha ocorrido perda da qualidade dos alimentos, como já apontamos, a percepção é a de que se come melhor atualmente porque a comida é ‘mais variada’ e tem ‘mais carne’” (CARNEIRO, 2009, p. 167). Contudo, tal avaliação é variável de acordo com a condição da família:

Se a renda agrícola é complementada com algum recurso oriundo de atividade não-agrícola, a possibilidade de comprar no mercado aumenta, o que garante uma alimentação mais variada, com o consumo frequente de carnes e leite. Em contrapartida, para quem tem apenas um pequeno quintal e a renda familiar é composta só de trabalho contratado fora da agricultura, a alimentação é menos variada, já que a dependência maior do mercado não é compensada por uma renda monetária suficiente para adquirir bens alimentícios variados (CARNEIRO, 2009, p. 167)

Os resultados apresentados no trabalho de Carneiro (2009) ressaltam a importância da produção para autoconsumo como estratégia de promoção da segurança alimentar dessas famílias que não tem acesso à renda suficiente para manutenção de uma alimentação baseada em itens adquiridos no mercado. Corroboram também com o argumento de que os circuitos curtos e alternativos podem incentivar uma produção mais diversa e o consumo de alimentos variados de origem própria, principalmente para os agricultores que não tem acesso ao mercado atacadista. O autoconsumo não precisa ser responsável por toda alimentação familiar, mas pode ser a origem de alguns itens junto aos alimentos comprados.

No núcleo 7, além da feira, a emigração da cidade grande e a transferência do trabalho anterior para a produção de alimentos agroecológicos foram fatores motivadores das mudanças alimentares:

*Acho que tudo que eu como agora, eu não comia antes. Assim, banana... comia, mas não era assim, como eu tenho hoje dentro de casa banana em fatura, né?! Verdura in natura, aquela ora-pro-nobis ou taioba, que eu plantei, entendeu? [...] Acho que porque, por morar em cidade grande, a correria, você acaba não... quer ver, a panc, a ora-pro-nobis, eu vim conhecer em Cabo Frio, conhecer em Minas, quando eu morei, entendeu?! Então, são coisas que a gente não consumia e passou a consumir (Entrevistada 10).*

As respostas anteriores foram às perguntas que não faziam relação direta com agroecologia ou feira, mas os interlocutores foram questionados posteriormente sobre as mudanças na alimentação a partir da inserção na feira e no circuito agroecológico. Nessa pergunta, as respostas foram:

*Eu vou dizer uma coisa pra você, de coração, depois que eu entrei no orgânico que eu aprendi muita coisa, eu não compro verdura de lá do mercado, não, eu não gosto (Entrevistada 1).*

*Teve, todo mundo mudou a rotina. O que comia besteira, agora come coisa saudável (Entrevistado 5).*

*Mas a partir da feira que me influenciou muito. Foi lá em Minas que eu aprendi a comer a couve... e daí pra lá, eu tento ficar incluindo. Eu acho que ainda como um inhame, uma batata doce... mas abóbora não tem como[...] a partir da feira que eu, tipo assim, que eu comecei a comer mais essas coisas que não comia (Entrevistada 6).*

*Mudou... algumas coisas passei a aceitar mais, como salada (Entrevistada 7).*

*Antes, comprava mais do mercado, com agrotóxico (Entrevistada 8)*

*Nós passamos a comer as coisas naturais, entendeu, coisas que nós plantamos, coisas que nós compramos de nossos companheiros de feira, entendeu?! Então, a alimentação melhorou bastante. Os ovos que nós produzimos, eu parei de comprar ovo. Aquele ovo branco aguçado que compra no supermercado, lá em casa nunca mais entrou, entendeu?! (Entrevistada 10).*

*Justamente porque é tudo agroecológico (Entrevistada 11).*

*O alimento mais saudável, né, e as coisas serem mais frescas, né, eu acho... eu vejo como os alimentos são mais frescos, né, e mais saudável... sem agrotóxico, sem química (Entrevistada 12).*

Apenas a interlocutora do núcleo 2 comentou que não mudou a alimentação depois da inserção na feira, segundo ela, “já comia assim antes”. O que mudou a alimentação nesse núcleo foi o diagnóstico de diabetes da interlocutora e o “problema de estômago” do esposo, que restringiu o consumo de alguns alimentos e formas de preparo:

*Eu só como cozido [forma de preparação] e legumes (Entrevistada 3).*

A coleta de dados realizada junto às famílias revelou que as mudanças recentes mais relevantes no consumo de alimentos tiveram dois fatores motivadores principais, a saber, a inserção na rede agroecológica, com o estímulo ao consumo de alimentos diversos *in natura* e sem insumos químicos junto ao incentivo à produção própria, e a percepção dos riscos à saúde associados a certos alimentos e formas de preparo, principalmente alimentos mais processados com alto teor de sódio e açúcar e preparações fritas. Essa percepção pode ser aguçada pelas informações trocadas na feira e em outros espaços de interação no âmbito da agroecologia ou recebidas pela mídia e por orientações médicas.

A intensificação das relações urbano-rurais é um processo que se desenvolve há algum tempo no município, desde a construção da ferrovia e estimulado com a rodovia e outros acontecimentos apontados no primeiro capítulo. Ela possibilita uma maior circulação entre os espaços, proporcionando mais acesso a bens, informações e serviços. Entretanto, a maior facilidade de acesso aos mercados, proporcionada por tal intensificação, não tem estimulado, atualmente, o consumo mais intenso de alimentos processados e ultraprocessados por essas famílias que, ao contrário, relataram diminuição no consumo desses itens.

Isso aponta para processos de mudanças distintos. Por um lado, promoveu-se o acesso físico e econômico aos mercados, onde há farta oferta de produtos industrializados pela conexão com os locais urbanos de comercialização desses itens e pela geração ou incrementação da renda monetária das famílias rurais. Todavia, por outro lado, o maior acesso a serviços de saúde e a inserção na rede agroecológica ampliaram as informações e discussões sobre alimentação saudável e sem insumos químicos. Tais processos não ocorrem, necessariamente, de forma separada ou seguindo uma ordem específica, nem de maneira tão dicotômica. Apesar de serem processos diferentes não são opostos ou excludentes entre si. Algumas famílias podem estar acessando mais renda ao mesmo tempo em que fazem uso dos serviços de saúde, por exemplo, interagindo com distintas informações e recursos para a conformação das estratégias alimentares.

Nesse sentido, o que se sobressai como uma resistência à tendência de homogeneização alimentar não é a produção para autoconsumo em si, como indagado inicialmente na introdução da dissertação, mas a interação de diversas influências, dentre elas, a rede agroecológica e as preocupações com a saúde que têm promovido reflexões sobre os alimentos e a alimentação. Também o autoconsumo não representa diretamente uma maneira de preservar o modo de vida rural no grupo pesquisado, o que se evidencia é que essas mesmas interações têm permitido a ressignificação das formas de reprodução socioespacial no meio rural pelas famílias agricultoras feirantes de Guapimirim.

Os resultados da pesquisa sugerem, portanto, que as transformações na alimentação das famílias entrevistadas são mais complexas que a tendência à homogeneização pela industrialização dos alimentos e das tarefas domésticas ou a tendência ao retorno de uma alimentação rural tida como tradicional, com grande parte dos alimentos produzidos pelas próprias famílias e desvinculada das tecnologias e inovações da indústria alimentar. Procuramos ressaltar outras variáveis presentes na dinâmica alimentar das famílias agricultoras-feirantes, tais como a busca pelo saudável, sem que ela implique necessariamente na retomada de hábitos familiares antigos, ainda mais considerando a diversidade de trajetória dos núcleos entrevistados, resultando em composições alimentares que ultrapassam as fronteiras imaginárias entre o urbano e o rural. Essa perspectiva analítica coloca a necessidade de repensar a suposta dicotomia urbano-rural nos rumos da alimentação na sociedade contemporânea, já que se nota, na percepção das famílias entrevistadas, questões similares as que se colocam os moradores de grandes cidades em relação à alimentação, com a inclusão de características e necessidades locais nessas questões.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente dissertação buscou analisar as repercussões das mudanças nas relações urbano-rurais na alimentação das famílias agricultoras-feirantes de Guapimirim, inseridas na RMRJ, a partir da percepção dos interlocutores no tocante à alimentação de suas famílias. A análise qualitativa foi realizada com base nas revisões bibliográficas e nos dados obtidos em campo por meio de entrevistas e observações.

No primeiro capítulo, apresentamos as perspectivas sobre o rural, as quais fundamentaram a pesquisa, defendendo a manutenção da noção de rural e das peculiaridades desse espaço, ainda que transformado (CARNEIRO, 1998; WANDERLEY, 2009; RUA, 2005; 2019). Não nos debruçamos em uma abordagem relacional específica, contudo tentamos romper com dicotomias e pares de oposição. Nessa perspectiva, destacamos os pontos mais relevantes apontados pelos autores Marafon *et. al.* (2011) e Rua (2005) para o processo de intensificação dos fluxos entre o urbano e o rural no estado do Rio de Janeiro, como a transferência da capital do país para Brasília, que aumentou a ligação da metrópole estadual com seu interior; a onda emancipatória, com criação de diversos novos municípios, inclusive Guapimirim, fruto da Constituição de 1988, e a expansão da malha rodoviária que liga o município do Rio de Janeiro às localidades do seu entorno. No fim do primeiro tópico do capítulo, trouxemos ainda alguns dados para demonstrar a desigualdade socioespacial presente no estado e em sua região metropolitana.

Na segunda seção do capítulo, discorremos sobre a história do município pesquisado e suas características mais relevantes, e apontamos a expansão imobiliária como principal pressão sobre as áreas rurais. Os dados trazidos demonstram que Guapimirim, um município recém-emancipado, tem sua constituição associada às transformações nos meios de transporte, ganhando mais relevância na história do estado como caminho ou ponto de passagem do que como produtor de qualquer gênero alimentício. Note-se que parte significativa do território municipal atual está inserida em Unidades de Conservação (TCE-RJ, 2019), que são pressionadas pela expansão imobiliária. Mesmo processo que tem tencionado as demais áreas rurais (WALTER, 2012). Apesar de inserido na RMRJ, onde se concentraria a oferta de serviços, o município conta com uma parcela significativa da população com pouca ou nenhuma escolaridade, baixo rendimento mensal e com trabalhos precarizados (IBGE, 2010; 2019; TCE, 2019). Não apresenta autonomia econômica e é extremamente dependente de repasse de recursos de outras esferas governamentais e *royalties* (TCE-RJ, 2019). O setor de serviços é o principal contribuinte do PIB municipal e a participação do setor agropecuário é a menor (TCE, 2019). No entanto, esta última atividade abrange 48% do território municipal, com mais de dois terços dessa área ocupados por pastagens e nem 10% por lavouras (IBGE, 2017).

Guapimirim é um município com grande potencial turístico ligado às belezas naturais, se desenvolvidos projetos em diálogo com os moradores, e visando estimular as potencialidades locais, sua população poderia ter um salto na qualidade de vida e ainda dinamizar sua economia extremamente dependente de transferência de recursos de outras esferas do governo e *royalties*.

A pesquisa fundamentou-se na abordagem socioantropológica da alimentação (CANESQUI e DIEZ GARCIA, 2005; MACIEL, 2005; MINTZ, 2001; POULAIN, 2006), discutida com mais detalhe no segundo capítulo. No primeiro tópico, destacamos o caminho que um item comestível, animal ou vegetal, precisa percorrer até atingir o patamar de alimento para algum grupo social e desde ponto ser, junto aos outros itens, manipulado e

transformado sob determinadas normas e costumes em comida e alimentação (BARBOSA, 2007; DAMATTA, 1986; MALUF, 2009; POULAIN, 2006). Com base em Maciel (2005), salientamos também o caráter dinâmico do fenômeno alimentar, que não é uma característica recente e permanece, foi intensificada pela expansão colonial e, mais recentemente, pela globalização.

Por outro lado, a globalização pode promover uma padronização e homogeneização da esfera alimentar, com a mesma suposta diversidade de produtos *in natura* e processados podendo ser encontrada em diferentes cidades e países pelo mundo afora (POULAIN, 2006), e a seleção de determinadas espécies e variedades para produção e comercialização, favorecendo uma menor biodiversidade nos cultivos e nas refeições (HERNÁNDEZ, 2005).

Outros aspectos relevantes da atualidade são o deslocamento de tarefas domésticas para a indústria (HERNÁNDEZ, 2005; WILLE & MENASCHE, 2015), a maior difusão de eletrodomésticos entre as parcelas mais pobre da população e a agitação e correria do modo de vida, especialmente nas grandes cidades (LIMA *et. al.*, 2016; WILLE & MENASCHE, 2015) como fatores de mudança e industrialização da alimentação, orientadas pela busca da rapidez e da praticidade. Nesse sentido, é importante mencionar a presença de aspectos negativos referentes à comida industrializada para a saúde humana e a persistência da desigualdade social no Brasil que limita o acesso a alguns desses alimentos (BARBOSA, 2007; LIMA *et. al.*, 2016).

Canesqui e Garcia (2005) e Mintz (2001) concordam ao defender que as opções alimentares são inculcadas desde muito cedo nas pessoas, desde a infância, pela vivência e repetição do que se come, fazendo com que sejam pouco permeáveis a uma completa homogeneização imposta pela produção e pela distribuição massificada. Hernández (2005) acrescenta também que os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los estão relacionados aos recursos e características locais, conformando práticas na interação com cada contexto socioeconômico.

Na perspectiva dos autores discutidos nesse tópico do capítulo, analisamos alguns aspectos da alimentação das famílias dos interlocutores como uma forma de expressão dos modos de reprodução socioespacial destas. Buscamos apreender como se caracteriza a alimentação cotidiana – incluindo estratégias de aquisição dos alimentos e percepções sobre estes, responsabilidade sobre as compras e preparo das refeições, composição dos cardápios, visões sobre alimentação saudável e as principais mudanças e suas motivações no consumo de alimentos – a fim de compreender como as famílias têm se relacionado com as transformações das relações urbano-rural.

Os pontos abordados nas entrevistas acerca da alimentação das famílias foram selecionados a partir dos questionamentos iniciais da pesquisa e da interação com os sujeitos locais nos campos exploratórios, procedimento relatado no segundo tópico deste mesmo capítulo. Os aspectos que se destacaram nesse processo serviram de base para formulação do roteiro de entrevista e estruturação da problemática trabalhada.

Nesse sentido, merece destaque a categoria “alimentação saudável”, que emergiu durante as conversas nos primeiros dias campos. De alguma forma, na interação com os sujeitos locais, a intenção de avaliar a segurança alimentar e nutricional (SAN) das famílias, que por sua amplitude se demonstrou inviável no percurso da pesquisa, ficou referenciada à alimentação saudável que, ademais, constitui a categoria mais compreensível pelas famílias. De todo modo, as características associadas pelos interlocutores às percepções sobre a alimentação saudável (produto orgânico/sem veneno, origem do item – autoprodução e feira, e características do alimento em si, como *fresco* e *sem gordura*) abarcam fatores importantes

para promoção da SAN. Essa categoria operada pelos interlocutores é resultado da combinação de influências distintas e expressam a situação atual de maior convivência com os hábitos e os valores de variados universos culturais.

A Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim foi definida como porta de entrada, após a indicação da primeira família visitada, no intuito de trabalhar com agricultoras(es) familiares representantes de um rural significativamente conectado ao urbano. Nessa lógica, a feira foi compreendida como uma possibilidade de geração e incrementação de renda (GRANOVETTER, 1973; FOSSA & BADALOTTI, 2018) e uma alternativa ao mercado convencional de gêneros alimentícios para os produtores e os consumidores, que extrapola a relação comercial, permite estreitar as interações entre ambos e mobiliza recursos naturais e cognitivos de maneiras particulares (FOSSA & BADALOTTI, 2018; GOODMAN *et al.*, 2012; SCARABELOT & SCHNEIDER, 2012). Contudo, não partimos de uma visão romântica dessa alternativa e entendemos a feira incluída na sociedade capitalista, com contradições e desigualdades (DUPUIS & GOODMAN, 2005; GOODMAN *et al.*, 2012; LUZ e MALUF, 2019).

As interações promovidas pela rede agroecológica (MATTOS *et al.*, 2017; MARQUES *et al.*, 2017; SCHMITT, 2016), sendo a feira um resultado disso, foram pensadas inseridas e como um fruto do cenário de intensificação das relações urbano-rurais da sociedade contemporânea, nas quais são intercambiados recursos e conhecimentos sobre variados assuntos, mas também sobre alimentos e alimentação.

No último tópico do segundo capítulo, foram apresentadas as trajetórias familiares de cada núcleo, expondo uma amostra variada com casos de pluriatividade e migração de pessoas da cidade, que foram apontadas no primeiro capítulo como características das novas ruralidades e espaços rurais contemporâneos (CARNEIRO, 1998; MARAFON, 2012; RUA 2005; 2019), e famílias com histórico sempre ligado ao rural.

Na dissertação, não refletimos, de maneira aprofundada, as repercussões dos elos entre membros de famílias multilocalizadas (MALUF e ZIMMERMANN, 2020), fenômeno que aparece de forma mais explícita em um dos núcleos entrevistados (4), cujos pontos revelados pela interlocutora, resultado da interação entre membros que não moram juntos, foram apontados ao longo do trabalho. Entretanto reconhecemos a importância desses laços e situamos como lacuna para futuras análises acerca da alimentação rural, o estudo das repercussões dessa multilocalização familiar.

No capítulo final, foram analisados os resultados obtidos com as entrevistas e observações em campo à luz da teoria apresentada nos capítulos anteriores. As conclusões direcionam para uma presença significativa de alimentos de produção própria na alimentação das famílias entrevistadas, especialmente feijão, café, ovo e algumas variedades de frutas e raízes/tubérculos (aipim, batata doce e inhame), com menor oferta de verduras e folhagens, sobretudo pelas características físicas da região, como solo e clima. Os demais itens alimentícios são adquiridos no mercado, na quitanda, na própria feira, em compras coletivas de produtos orgânicos ou com vizinhos, conhecidos e parentes que produzem.

A origem dos alimentos destacou-se como um aspecto relevante para as famílias, demonstrando preocupações, principalmente a respeito da presença de insumos químicos nos itens de procedência menos rastreáveis, como o mercado. Tais inquietações foram mais perceptíveis sobre os produtos *in natura*, por exemplo, verduras e frutas. Outro quesito que se sobressaiu nas falas dos interlocutores para a escolha dos alimentos foi a praticidade e custo-benefício de alguns produtos processados e de uso recorrente comprados no mercado frente ao tempo e trabalho necessário para o seu cultivo e processamento (LIMA, 2017), a exemplo do

arroz, do açúcar e do macarrão. Podemos observar ainda reações ligadas à desconfiança, receio e até aversão, especialmente sobre os itens ultraprocessados, como preparações de comidas prontas congeladas, relacionadas particularmente ao desconhecimento e à incerteza dos ingredientes e dos processos produtivos utilizados junto às apreensões sobre os efeitos negativos na saúde a partir do consumo desses produtos (FISCHLER, 1995; MENASCHE, 2010).

As refeições são compostas por alimentos de origem variada (autoprodução, feira e mercado, por exemplo), que incluem alimentos *in natura*, processados localmente e industrializados. Os cardápios cotidianos apresentam conteúdos relativamente parecidos entre os núcleos, com presença de itens e combinações comuns da alimentação brasileira, como café com pão e arroz com feijão e proteína animal (BARBOSA, 2007), e presença de alimentos que podem remeter à origem rural, como raízes e tubérculos cozidos e fritos no café da manhã e nos lanches. Nesse sentido, não se evidenciou uma tendência de homogeneização alimentar baseada nos produtos industrializados, e sim a incorporação de alguns desses itens no consumo diário. Apesar da oferta diversa, e, por vezes, contraditória, de fontes de informações sobre comida na sociedade contemporânea, as responsáveis pelas compras e preparo dos alimentos, que em apenas um dos núcleos entrevistados não é exclusivamente mulher, fazem opções de maneira consciente, ponderando aspectos, como praticidade, custo, prazer e saudabilidade. E ainda criam estratégias para lidar com as variadas informações e preferências, por exemplo, ao consumir alimentos mais processados aos finais de semana ou de maneira esporádica nos dias de semana.

As percepções tanto da alimentação saudável quanto sobre os benefícios e malefícios das escolhas alimentares emergem permeadas pelas idealizações acerca do rural, oriundas de moradores do urbano que transformam paisagens, modos de vida e produtos rurais em objeto de consumo associado à qualidade de vida, ao *natural* e ao *saudável* (CARNEIRO, 1998; MENASCHE, 2010; 2018; RUA, 2005; 2019). O processo de ressignificação dessas idealizações urbanas pelas famílias agricultoras-feirantes de Guapimirim tem possibilitado uma valorização de aspectos da ruralidade que tendem a desestimular o consumo excessivo de produtos industrializados e incentivar o de alimentos *in natura* e a produção para autoconsumo. Antes considerada um sinal de atraso, a produção de alimentos para autoconsumo transforma-se em elemento promotor de alimentação saudável.

As mudanças reveladas, com maior destaque no consumo de alimento, apresentam como fatores de estímulo principais as relações construídas em torno da rede agroecológica, que tem incentivado o consumo de alimentos diversificados, *in natura* e sem insumos químicos juntamente com o impulso à autoprodução e a percepção dos riscos à saúde do consumo de determinados produtos – principalmente alimentos mais processados, com alto teor de sódio e açúcar – e formas de preparo – como frituras –, influenciada pela mídia e por orientações médicas e aguçada nas informações trocadas na feira e em outros espaços de interação no âmbito da agroecologia.

Outro processo também evidenciado ao longo das entrevistas que ocorre em conjunto com os anteriores foi a melhoria no acesso econômico aos mercados, onde há farta oferta de produtos industrializados, pela geração ou incrementação da renda monetária das famílias rurais. O maior acesso à renda via aposentadoria rural, programa de distribuição de renda, inserção nos circuitos de comercialização e/ou pluriatividade é um fator importante a ser considerado por aumentar as possibilidades de compra das famílias agricultoras (CARNEIRO, 2009). Nesse sentido destaca-se a possibilidade de consumir mais proteína animal, principalmente bovina, e alimentos que oferecem praticidade.

Tais conclusões permitem inferir que o maior acesso a informações variadas, possibilitado pelas transformações nas relações urbano-rurais, tem impactado na alimentação das famílias. No entanto, as mulheres que ainda são as principais responsáveis pela alimentação das famílias (HEREDIA & CINTRÃO, 2006; CINTRÃO & SILIPRANDI, 2011), não recebem tais informações passivamente, sejam oriundas das mídias ou dos consumidores, por exemplo. Os membros do núcleo familiar ressignificam tais informações e dessa maneira incorporam as mudanças que lhes parecem prioritárias e alcançáveis, criando estratégias variadas para aliar prazer, praticidade, custo e saudabilidade.

É importante salientar que essas escolhas só podem ser realizadas se a família tiver acesso à renda e, em termos de autoconsumo, acesso a terra também. No grupo entrevistado, atualmente todos são proprietários da terra onde produzem e estão inseridos em um circuito de comercialização. Logo, a aposentadoria rural, os programas de distribuição de renda e o circuito agroecológico são fatores que possibilitaram as mudanças na alimentação das famílias.

Tais mudanças não podem ser percebidas como negativas, pois fazem parte desse processo de intensificação dos fluxos entre o urbano e rural e de adaptação das famílias agricultoras a novas estratégias de reprodução. Não podemos ter uma visão romantizada (ou preconceituosa) sobre o campo e seus habitantes como isolados da sociedade contemporânea, cheia de tecnologia e sem tempo.

A análise dos resultados da pesquisa identificou as seguintes mudanças e respectivos fatores determinantes principais: a) o incentivo à produção de autoconsumo na busca por uma alimentação livre de insumo químico que parte principalmente da rede agroecológica e da preocupação com problemas de saúde; b) o maior acesso a informações, bens e serviços vem ampliando as preocupações com a saúde e a origem dos alimentos; c) a composição dos cardápios e as visões sobre alimentação saudável têm sido influenciadas pela inserção no circuito agroecológico e maior contato com informações sobre a conexão saúde-alimento, e d) destoando de algumas tendências da alimentação contemporânea, as mudanças mais recentes no consumo de alimentos não indicam um crescimento exacerbado de alimentos industrializados na composição dos cardápios, e sim estratégias que levam em conta praticidade, custo, saudabilidade e prazer.

Esses resultados reforçam a necessidade da superação da dicotômica urbano-rural de forma ressaltar que a interação entre esses espaços e ideários não suscita a homogeneização dos lugares e modos de vida. Tal entendimento é essencial para o desenvolvimento de políticas públicas capazes de abarcar a diversidade presente no rural atualmente. Embora a pesquisa não analise políticas públicas, ao complexificar as visões sobre o rural e seus habitantes, procura contribuir para que essas políticas sejam formuladas junto às comunidades locais, estimulando a manutenção da população rural, criando oportunidades para o desenvolvimento social, econômico e ambiental da região. O fortalecimento da agricultura familiar, com políticas públicas que abarquem a diversidade dos moradores dos espaços rurais e das formas que estes ressignificam as influências urbanas e metropolitanas, é essencial para a criação de alternativas ao êxodo rural e melhoria da qualidade de vida de seus habitantes.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABIO. **O SPG explicado** (online), 2019. Disponível em: <<https://abiorj.org/o-spg-explicado/>>. Acesso em: 20 jul. 2019.
- ALTIERI, Miguel. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 5.ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.
- AS-PTA. Produção Agroecológica, Comercialização e Certificação Participativa no Município de Guapimirim: A Experiência da AFOJO. **Revista Agriculturas** (online), 2014. Disponível em: <<http://aspta.org.br/2014/11/producao-agroecologica-comercializacao-e-certificacao-participativa-no-municipio-de-guapimirim-a-experiencia-da-afajo/>>. Acesso em: 20 jul. 2019.
- AS-PTA. **Notícias**: Projeto Alimentos Saudáveis nos Mercados Locais, 2013. Disponível em: <<http://aspta.org.br/2013/09/30/projeto-alimentos-saudaveis-nos-mercados-locais/>>. Acesso em: 09 mai. 2020.
- AS-PTA. **Quem somos**, 2010. Disponível em: <<http://aspta.org.br/quem-somos/>>. Acesso em: 09 mai. 2020.
- AS-PTA. **Territórios da Agricultura Familiar na Região Metropolitana do Rio de Janeiro: Alimentos saudáveis nos mercados locais**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2015.
- BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez., 2007.
- BRANDÃO, Carlos. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BECKER, Howard. **Métodos de Pesquisa em Ciências Sociais**. Tradução de Marco Estevão e Renato Aguiar. São Paulo: Editora Hucitec, 1993.
- BONI, Valdete; QUARESMO, Sílvia Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Em Tese**, Florianópolis, v.2, n.1, p. 68-80, jan. 2005.
- CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 12. ed. São Paulo: Edusp, 2017.
- CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria (org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. **Agroecologia: alguns conceitos e princípios**. Brasília: MDA/SAF/DATER-IICA, 2004.
- CARNEIRO, Maria José. Ruralidades: novas identidades em construção. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 11, p. 53-75, out. 1998.
- CARNEIRO, Maria José. De “produtor” a “consumidor”: mudanças sociais e hábitos alimentares. In: NEVES, Delma (Org.). **Processos de constituição e reprodução do campesinato no Brasil**, vol. 2: formas dirigidas de constituição do campesinato. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009.
- CARRASCO, Cristina. La sostenibilidad de la vida humana: ¿un asunto de mujeres? In: **Mujeres y trabajo**: cambios impostergables. Porto Alegre: Veraz Comunicação, 2003.

Disponível em: <<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/gt/20101012020556/2carrasco.pdf>>. Acesso em: 20 jun. 2020.

CINTRÃO, Rosângela; SILIPRANDI, Emma. O progresso das mulheres rurais. In: BARSTED, Leila; PITANGUY, Jacqueline (Org.). **O Progresso das Mulheres no Brasil 2003-2010**. Rio de Janeiro: CEPIA; Brasília: ONU Mulheres, 2011.

CONSEA. Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2, 2004, Olinda. **Relatório final**. Olinda: CONSEA, 2004.

CRUZ, Fabiana; MENASCHE, Renata. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. **Revista IDEAS**, v. 5, n. 1, p. 91-114, 2011.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIAS, Juliana. A trama complexa da Agroecologia. **Outras Palavras** (online), 2015. Disponível em: <<https://outraspalavras.net/sem-categoria/a-trama-complexa-da-agroecologia/>>. Acesso em: 20 jul. 2019.

DOMBEK, Luiz. **Autoconsumo e segurança alimentar em assentamentos rurais do Pontal do Paranapanema**. Dissertação (Mestrado em Engenharia Agrícola) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 2006.

DUPUIS, Erna Melanie; GOODMAN, David. Should we go to ‘home’ to eat? Toward a reflexive politics of localism. **Journal of Rural Studies**, 21, p. 359–371, 2005.

EMATER. **Acompanhamento Sistemático da Produção Agrícola – ASPA**. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro. Emater/Rio, 2018. Disponível em: <<http://www.emater.rj.gov.br/tecnica.asp>>. Acesso em: 24 jun. 2019.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo**. Traducción de Mario Merlino. Barcelona: EDITORIAL ANAGRAMA, 1995.

FISCHLER, Claude. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. [Entrevista concedida a] Mirian Goldenberg. **Horiz. antropol.**, Porto Alegre, v. 17, n. 36, p. 235-256, dez. 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-71832011000200010&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832011000200010&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 16 jun. 2020.

FOSSA, Juliano Luiz; BADALOTTI, Rosana Maria. Feiras Livres da agricultura familiar: desafios e oportunidades no município de Chapecó-SC. **Conference Proceedings: Third International Conference Agriculture and Food in an Urbanizing Society**. Porto Alegre: UFRGS, 2018.

GABRIEL, Yiannis; LANG, Tim. **The Unmanageable Consumer**. London, Thousand Oaks, New Delhi: SAGE Publications, 2ª ed., 2006.

GAZOLLA, Márcio. **Agricultura Familiar, Segurança Alimentar e Políticas Públicas: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. 2004.

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar** [recurso eletrônico]: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais. Rio de Janeiro: Record, 2011.

GOODMAN, D.; DUPUIS, M.; GOODMAN, M. **Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics**. New York: Routledge, 2012.

GUAPIMIRIM. **Lei Orgânica do Município de Guapimirim**. Guapimirim: Câmara Municipal de Guapimirim, 1993.

- GUZMÁN, Eduardo Sevilla. Uma estratégia de sustentabilidade a partir da Agroecologia. **Agroecol. e Desenv. Rur. Sustent.**, Porto Alegre, v.2, n.1, jan./mar. 2001.
- GRANOVETTER, Mark. The strength of weak ties. In: **American Journal of Sociology**, University Chicago Press, Chicago, v. 78, Issue 6, p.1930-1938, 1973.
- GRISA, Catia; GAZOLLA, Marcio; SCHNEIDER, Sergio. "Produção invisível" na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural. **Agroalimentaria**, Mérida, v. 16, n. 31, p. 65-79, jul.-dez. 2010.
- HEREDIA, Beatriz. **A Morada da Vida: Trabalho familiar de pequenos produtores no Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2013.
- HEREDIA, Beatriz; CINTRÃO, Rosângela. Gênero e acesso a políticas públicas no meio rural brasileiro. In: Unifem. **O progresso das mulheres no Brasil**. Brasília: Unifem/Fundação Ford/Cepia, 2006.
- HEREDIA, Beatriz; GARCIA, Marie France; GARCIA JR., Afrânio. O lugar da mulher em unidades domésticas camponesas. In: AGUIAR, Neuma (coord.). **Mulheres na força de trabalho na América Latina**. Petrópolis: Vozes, 1984
- HERNANDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- HERRERA, Karolyna Marin. Da Invisibilidade ao Reconhecimento: mulheres rurais, trabalho produtivo doméstico e de *care*. **Política & Sociedade**, Florianópolis, vol. 15, Ed. Especial, 2016.
- IBGE. **Brasil em síntese: Guapimirim**, 2019. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/guapimirim>>. Acesso em 12 jun. 2019.
- IBGE. **Censo Demográfico 2010**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/guapimirim/pesquisa/23/27652?detalhes=true>> Acesso em: 20 de maio de 2019.
- IBGE. **Censo Agropecuário 2017 - Resultados preliminares**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/guapimirim/pesquisa/24/76693>> Acesso em: 20 de maio de 2019.
- IBGE. **Cidades e Estados**, 2019. Disponível em <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados>>. Acesso em 12 jun. 2019.
- ICMBio. **Planejamento Estratégico do Mosaico Central Fluminense**. 2010. Disponível em: <<http://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/mosaicos/planejamento-central-fluminense.pdf>>. Acesso em: 02 jul. 2019.
- KAYSER, Bernard. El espacio rural y El nuevo sistema de relaciones ciudad-campo. **Revista de geografia**, España n.6,2, p. 209-217, 1972.
- LIMA, Romilda de Souza. Cultura alimentar no contexto do sistema familiar rural contemporâneo na Zona da Mata de Minas Gerais. **Estudos Sociedade e Agricultura**, vol. 25, n. 3, p. 497-526, out. 2017.
- LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Dinâmicas alimentares na relação rural-urbano: o caminho entre o tradicional e o moderno. In: PRADO, Shirley Donizete, *et. al.* (Org.). **Estudos Socioculturais em Alimentação e Saúde: Saberes em Rede**. Série Sabor Metrópole vol. 5. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2016.

- LENCIONI, Sandra. Para além da urbanização metropolitana: metropolização e regionalização pós-metropolitana. In: FERREIRA, Alvaro; RUA, João, MATTOS, Regina (Org.). **O espaço e a metropolização**: cotidiano e ação. Rio de Janeiro: Consequência, 2017.
- LUZ, Lidiane; MALUF, Renato. Social Participation in Political Spaces and the Valuing of Culture as Empowering Resources to Promote Access to Quality Food in Brazil. **Revue internationale des études du développement**, n. 237, 2019-1
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria (org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- MALUF, Renato. **Segurança Alimentar e Nutricional**. 2ª ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2009.
- MALUF, Renato; ZIMMERMANN, Silvia. Antigos e novos hábitos na alimentação de famílias agrícolas de Chapecó e região. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 18, n. 1, p. 48-77, fev. 2020.
- MARAFON, Glaucio José; RIBEIRO, Miguel Angelo; CORRÊA, Renata Silva; VASCONCELOS, Vinícius Neves. **Geografia do Estado do Rio de Janeiro**: da compreensão do passado aos desafios do presente. Rio de Janeiro: Gramma, 2011.
- MARAFON, Glaucio José. Relações Campo-Cidade: uma leitura a partir do Território Fluminense. In: MARAFON, Glaucio José; RIBEIRO, Miguel Angelo (Org.). **Revisitando o território fluminense IV**. Rio de Janeiro: Gramma, 2012.
- MARQUES, Flávia Charão; SCHMITT, Claudia Job; OLIVEIRA, Daniela. Agências e associações nas redes de agroecologia: práticas e dinâmicas de interação na Serra Gaúcha e na Zona da Mata Mineira. **Século XXI – Revista de Ciências Sociais**, v. 7, n. 1, p. 15-42, 2017.
- MATTOS, Claudemar; SOUTO, Renata Lúcia; WALTER, Fabricio Henrique Omelczuk; MARTINS, Gustavo. Território Região Metropolitana do Rio de Janeiro. In: ARTICULAÇÃO NACIONAL DE AGROECOLOGIA (Brasil). **Olhares agroecológicos: análise econômica-ecológica de agroecossistemas em sete territórios brasileiros**. 1ª ed. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2017.
- MDS/SAGI. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome / Secretaria de Avaliação e Gestão da informação. Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional. **Estudo Técnico** n. 01/2014. Brasília/DF, 2014.
- MENASCHE, Renata. Campo e Cidade, Comida e Imaginário: Percepções do Rural à Mesa. **Ruris**, 3(2), p. 195-218, 2010.
- MENASCHE, Renata. Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa. **Campos**, v. 19, n. 2, p. 132-145, 2018.
- MINTZ, Sidney Wilfred. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 16(47), p. 31-41, 2001.
- PAULILO, Maria Ignez. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, 5(28), p. 64-71, 1987.
- POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sívila Rial, Jaimir Conte. 1ª ed. 1ª r. Florianópolis: ed. da UFSC, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Rev. Nutr.**, 16(4), p. 365-386, out.-dez., 2003.

POZZEBOM, Luciana; LUDKE, Rosiéle Cristiane; RAMBO, Anelise Graciele; GAZOLLA, Marcio. Repercussões territoriais das feiras de produtos coloniais e agroecológicos de Chapecó/SC: considerações sobre a SAN e o autoconsumo dos agricultores familiares. In: VII Seminário Internacional sobre Desenvolvimento Regional, 2015, Santa Cruz do Sul – RS. **Anais...** Santa Cruz do Sul: UNISC, 2016.

RASLAN, Mahmud Abbas. **Sistemas agrofloretais como estratégia de ocupação agrícola em zonas de amortecimento – um estudo de caso no município de Guapimirim – RJ.** Dissertação (Mestrado em Agricultura Orgânica) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Seropédica, 2018.

RIO DE JANEIRO. Lei Estadual nº 1.772, de 21 de dezembro de 1990. **Cria o município de Guapimirim, a ser desmembrado do município de Magé**, Rio de Janeiro, RJ, dez 1990. Disponível em: <<https://gov-rj.jusbrasil.com.br/legislacao/151300/lei-1772-90#art-8>>. Acesso em: 12 jun. 2019.

RIO DE JANEIRO. Governo do Estado do Rio de Janeiro. **Plano Estratégico de Desenvolvimento Urbano Integrado da Região Metropolitana do Rio de Janeiro.** Produto 18, Tomo I. Rio de Janeiro: Câmara Metropolitana de Integração Governamental, 2018. Disponível em: <<https://www.modelarametropole.com.br/>>. Acesso em: 20 jul. 2020.

RUA, João. A ressignificação do rural e as relações cidade-campo: uma contribuição geográfica. **Revista da ANPEGE**, Fortaleza, n. 2, ano 2, p. 45-66, 2005.

RUA, João. No Estado do Rio de Janeiro: O lugar de um lugar rural em um espaço de metropolização. In: FERREIRA, Alvaro; RUA, João, MATTOS, Regina (Org.). **O espaço e a metropolização: cotidiano e ação.** Rio de Janeiro: Consequência, 2017.

RUA, João. Metropolização do espaço, urbanidades no rural e novas ruralidades. In: MARAFON, Glaucio; CHELOTTI, Marcelo; PESSÔA, Vera (Org.). **Temas em Geografia Rural.** Rio de Janeiro: EdUERJ, 2019.

SCARABELOT, Maristela; SCHNEIDER, Sérgio. As cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local – um estudo de caso no município de Nova Veneza/SC. **Revista Faz Ciência**, v.14, n.19. Francisco Beltrão: UNIOESTE, 2012.

SCHNEIDER, Sergio. A importância da pluriatividade para as políticas públicas no Brasil. **Revista de Política Agrícola**, Brasília, DF, ano 16, nº 3, p. 15-34, jul./set., 2007.

SILIPRANDI, Emma. A alimentação como um tema político das mulheres. **Ariús**, Campinas Grande, v.18, n.1, jan./jun. 2012.

SILVA, L. F. S. **Programa nacional de municipalização do turismo: sustentabilidade e descentralização das políticas de turismo no recém-criado município de Guapimirim.** Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental) – Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2006.

SCHMITT, Claudia Job. Redes, atores e desenvolvimento rural: perspectivas na construção de uma abordagem relacional. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 13, n. 27, p. 82-102, 2011.

SCHMITT, Claudia Job. A transformação das 'ideias agroecológicas' em instrumentos de políticas públicas: dinâmicas de contestação e institucionalização de novas ideias nas políticas públicas para a agricultura familiar. **Revista Política e Sociedade**, Florianópolis, v. 15, p. 16-48, 2016.

TCE-RJ. Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro. **Estudos Socioeconômicos dos Municípios do Estado do Rio de Janeiro**: Guapimirim – Edição 2019. Rio de Janeiro: Secretaria Geral de Planejamento, 2019. Disponível em: <<http://www.tce.rj.gov.br>>. Acesso em: 30jun. 2020.

TRIVELLATO, Paula Torres; MORAIS, Dayane de Castro; LOPES, Sílvia Oliveira; MIGUEL, Elizangela da Silva; FRANCESCHINI, Sylvia do Carmo Castro; PRIORE, Silvia Eloiza. Insegurança alimentar e nutricional em famílias do meio rural brasileiro: revisão sistemática. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 3, p. 865-874, mar. 2019. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232019000300865&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232019000300865&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 03 jun. 2020.

WALTER, Fabricio Henrique Omelczuk. **Entre o trabalho e a assistência. Trajetórias e redes sociais de pessoas em situação de pobreza e vulnerabilidade em Guapimirim (RJ)**. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Sociedade e Agricultura) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2012.

WANDERLEY, Maria de Nazareth. O mundo rural brasileiro: acesso a bens e serviços e integração campo-cidade. **Estudos Sociedade e Agricultura**, vol. 17, n. 1, p. 60-85, abr. 2009.

WILLE, Danielle; MENASCHE, Renata. O rural nas prateleiras do supermercado. In: MENASCHE, Renata (Org.). **Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural** [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2015.

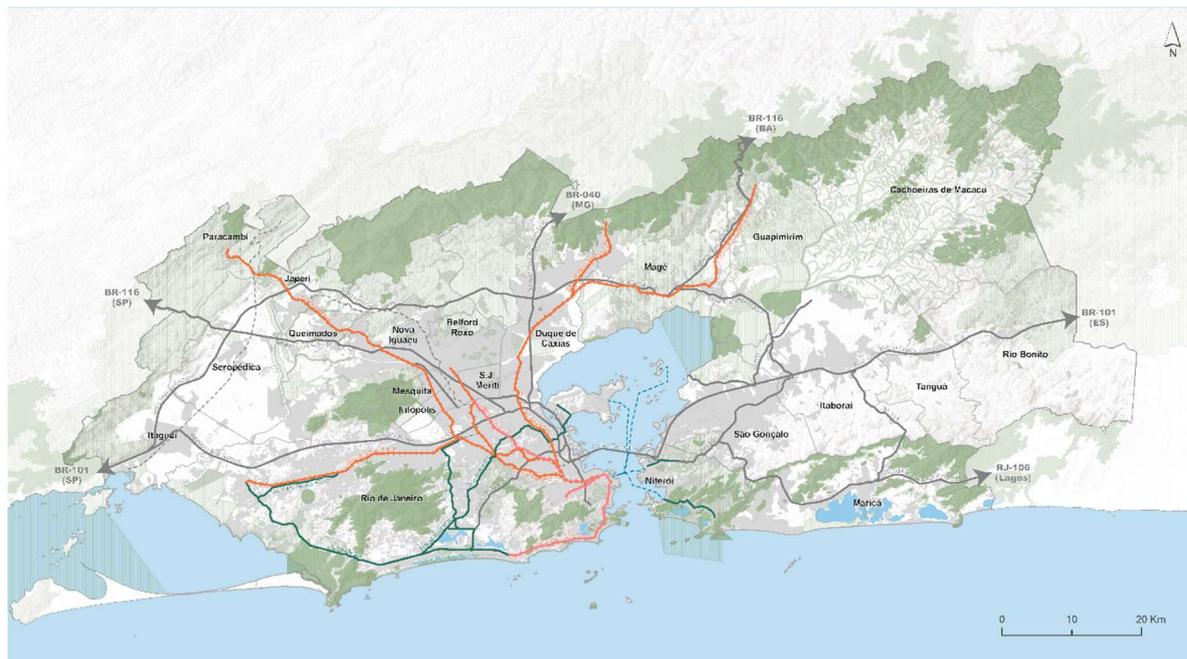
WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Série Antropologia**, Brasília, 50, 1985.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata (org.). **Agricultura família à mesa: Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

## **ANEXOS**

- A – Mapa da Rede de Conectividade e Transporte Coletivo da RMRJ em 2018
- B – Mapa do Percentual de Domicílios com Abastecimento de Água na RMRJ
- C – Mapa do Percentual de Domicílios com Rede de Esgotamento Sanitário ou Pluvial na RMRJ
- D – Mapa da Renda per capita (em salários-mínimos) na RMRJ
- E – Mapa dos Bairros e Rodovias de Guapimirim
- F – Folder de divulgação da Vivência Agroecológica
- G – Folder de divulgação do evento comemorativo de 5 anos da Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim
- H – Classificação dos alimentos do Guia Alimentar da População Brasileira

## Anexo A – Mapa da Rede de Conectividade e Transporte Coletivo da RMRJ em 2018



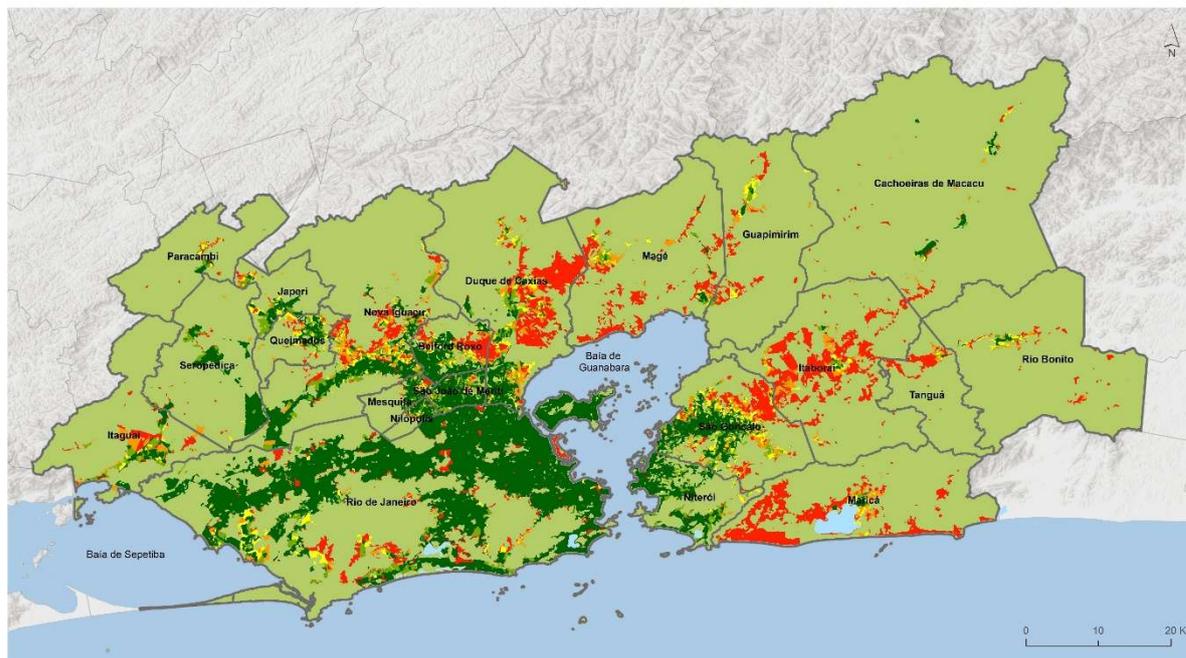
Rede de Conectividade  
Transporte Coletivo (2018)

### Modos de transporte

-  Metrô
-  Ferrovia
-  Corredores BRT
-  Transporte hidroviário
-  Rodovias

Fonte: Câmara Metropolitana, 2018

## Anexo B – Mapa do Percentual de Domicílios com Abastecimento de Água na RMRJ



Fonte: Consórcio Quarta - Lerner

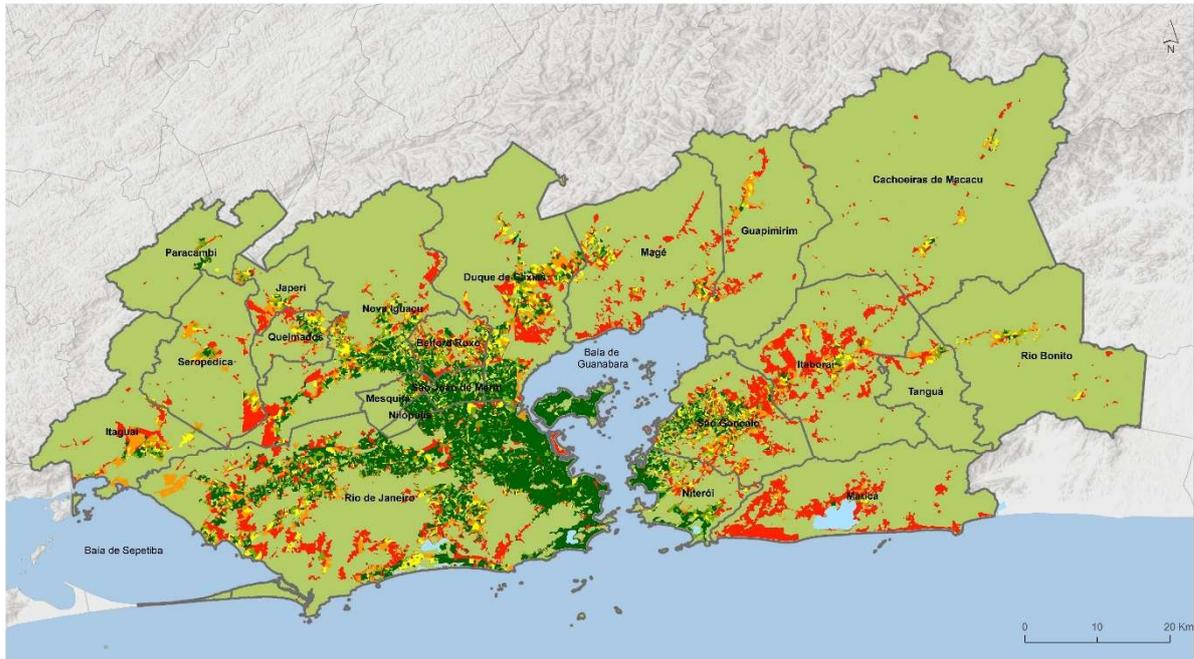
Percentual de Domicílios com Abastecimento de Água na Região Metropolitana do Rio de Janeiro

### Legenda

- |  |                           |  |                      |
|--|---------------------------|--|----------------------|
|  | Muito Baixo - Até 40%     |  | Limite Municipal     |
|  | Baixo - de 40% a 70%      |  | Limite Metropolitano |
|  | Médio - de 70% a 85%      |  | Limite Estadual      |
|  | Alto - de 85% a 95%       |  | Área Não Edificada   |
|  | Muito Alto - Acima de 95% |  | Espelhos d'água      |

Fonte: Câmara Metropolitana, 2018

## Anexo C – Mapa do Percentual de Domicílios com Rede de Esgotamento Sanitário ou Pluvial na RMRJ



Fonte: Consórcio Quanta - Lerner

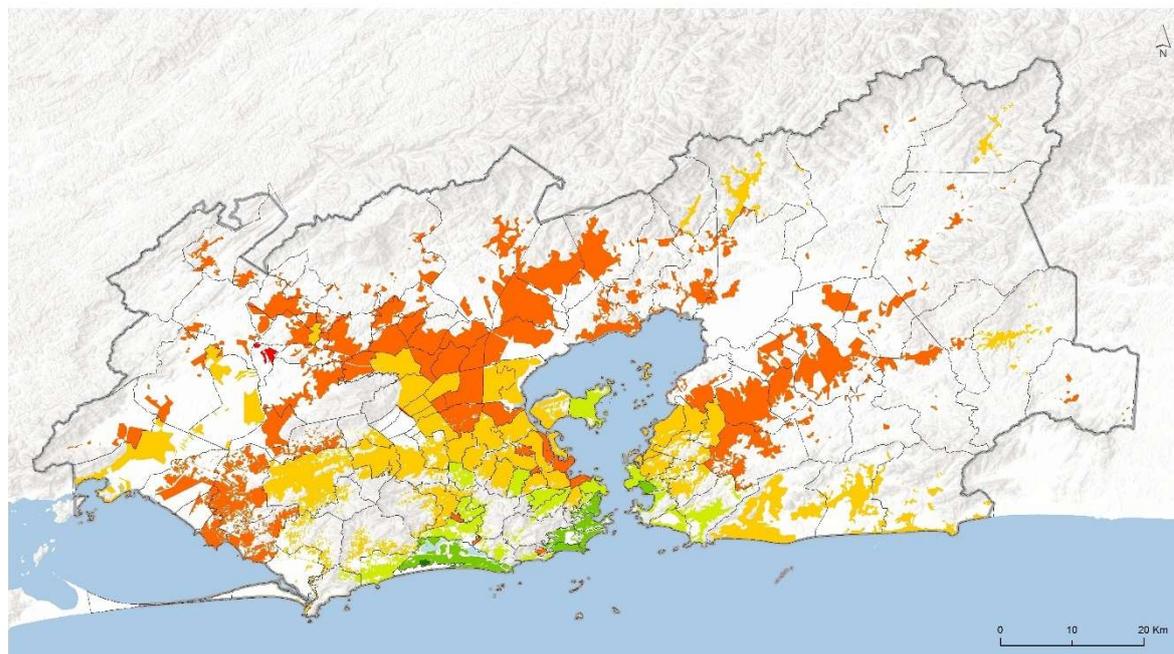
Percentual de Domicílios com Rede de Esgotamento Sanitário ou Pluvial na Região Metropolitana do Rio de Janeiro

### Legenda

- |   |                           |   |                      |
|---|---------------------------|---|----------------------|
|  | Muito Baixo - Até 40%     |  | Limite Municipal     |
|  | Baixo - de 40% a 70%      |  | Limite Metropolitano |
|  | Médio - de 70% a 85%      |  | Limite Estadual      |
|  | Alto - de 85% a 95%       |  | Área Não Edificada   |
|  | Muito Alto - Acima de 95% |  | Espelhos d'água      |

Fonte: Câmara Metropolitana, 2018

## Anexo D – Mapa da Renda per capita (em salários-mínimos) na RMRJ



Fonte: Consórcio Quanta - Lerner  
Estudo de Centralidades (Dados Fevereiro de 2016)

Mapa 06 - Renda per capita (em salários mínimos) por UMI  
na Região Metropolitana do Rio de Janeiro

### Renda Média

	0 - 1/2 SM
	1/2 SM - 1 SM
	1 SM - 2 SM
	2 SM - 5 SM
	5 SM - 10 SM
	Acima de 10 SM

Fonte: Câmara Metropolitana, 2018



Anexo F – Folder de divulgação da Vivência Agroecológica

Projeto CASA

VIVÊNCIA  
AGROECOLÓGICA

20-22 SETEMBRO  
GUAPIMIRIM

Plantio e manejo agroecológicos,  
compostagem, fogueira e muito mais!

Fonte: Página de Facebook do Projeto CASA  
Disponível em <https://www.facebook.com/projetocasauf/rj/>

Anexo G – Folder de divulgação do evento comemorativo de 5 anos da Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim



Fonte: Página de Facebook da Feira Orgânica e Agroecológica de Guapimirim  
Disponível em <https://www.facebook.com/feiraorganicaeagroecologicadeguapi>

## Anexo H – Classificação dos alimentos do Guia Alimentar da População Brasileira



### A ESCOLHA DOS ALIMENTOS

O tipo de processamento sofrido pelo alimento interfere em seu sabor e sua qualidade nutricional. Os alimentos podem ser classificados em:

#### ALIMENTOS *IN NATURA* E MINIMAMENTE PROCESSADOS: BASE IDEAL PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

- ▶ **Alimentos *in natura*** - obtidos de plantas ou animais e adquiridos para consumo sem terem sofrido processamento.
- ▶ **Alimentos minimamente processados** - alimentos *in natura* que sofreram alterações mínimas na indústria, como moagem, secagem, pasteurização etc.

**Exemplos:** verduras, legumes e frutas (frescas ou secas); tubérculos (batata, mandioca etc.); arroz; milho (em grão ou na espiga); cereais; farinhas; feijão e outras leguminosas; cogumelos (frescos ou secos); sucos de frutas (sem açúcar ou outras substâncias); leite; iogurte (sem açúcar ou outras substâncias); ovos; carnes; pescados; frutos do mar; castanhas (sem sal e açúcar); especiarias e ervas frescas ou secas; macarrão ou massas (feitas com farinhas e água); chá, café e água.

#### ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR: UTILIZAR EM PEQUENAS QUANTIDADES

- ▶ São produtos alimentícios usados para temperar e cozinhar alimentos.
- ▶ Se utilizados com moderação em preparações culinárias baseadas em alimentos *in natura* e minimamente processados, podem tornar a alimentação mais saborosa, mantendo seu equilíbrio nutricional.

**Exemplos:** Exemplos: óleos vegetais, azeite, manteiga, banha de porco, gordura de coco, açúcar de mesa branco, demerara ou mascavo, melado, rapadura e sal de cozinha.

## ALIMENTOS PROCESSADOS: LIMITAR O CONSUMO

▶ São produtos fabricados com a adição de sal, açúcar, óleo ou vinagre, o que os torna desequilibrados nutricionalmente. Por isso, seu consumo pode elevar o risco de doenças, como as do coração, obesidade e diabetes.

**Exemplos:** enlatados e conservas; extratos ou concentrados de tomate; frutas em calda e cristalizadas; castanhas adicionadas de sêla ou açúcar, carne salgadas; queijos e pães (feitos com farinha de trigo, leveduras, água e sal).

## ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS: EVITAR O CONSUMO

▶ São formulações industriais feitas tipicamente com cinco ou mais ingredientes.

▶ Em geral, são pobres nutricionalmente e ricos em calorias, açúcar, gorduras, sal e aditivos químicos, com sabor realçado e maior prazo de validade.

▶ Podem favorecer a ocorrência de deficiências nutricionais, obesidade, doenças do coração e diabetes.

**Exemplos:** biscoitos, sorvetes e guloseimas; bolos; cereais matinais; barras de cereais; sopas, macarrão e temperos "instantâneos"; salgadinhos "de pacote"; refrescos e refrigerantes; achocolatados; iogurtes e bebidas lácteas adoçadas; bebidas energéticas; caldos com sabor carne, frango ou de legumes; maionese e outros molhos prontos; produtos congelados e prontos para consumo (massas, pizzas, hambúrgueres, nuggets, salsichas, etc.); pães de forma; pães doces e produtos de panificação que possuem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outros aditivos químicos.

## REGRA DE OURO PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

Regra de ouro: Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.

Para mais informações, acesse a publicação completa do Guia Alimentar para a população brasileira:  
[http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)



Fonte: Ministério da Saúde  
Disponível em: [http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/folder/escolha\\_dos\\_alimentos.pdf](http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/folder/escolha_dos_alimentos.pdf)

## **APÊNDICES**

A – Tabela das principais culturas agrícolas de Guapimirim (2018)

B – Questionário final

C – Tabela de identificação dos interlocutores por núcleo familiar

## Apêndice A – Tabela das principais culturas agrícolas de Guapimirim (2018)

**Tabela** – Principais culturas agrícolas de Guapimirim (2018)

Fonte dos dados: EMATER, 2018.

<b>Culturas</b>	<b>Nº de produtores</b>	<b>Produção colhida (t)</b>	<b>Área colhida (ha)</b>	<b>Preço (R\$/Kg)</b>	<b>Produtividade (t/ha)</b>	<b>Faturamento bruto (R\$)</b>
Aipim	55	3.454,00	266,00	1,3123	12,98	4.532.550,00
Banana	37	1.152,00	158,00	1,4596	7,29	1.681.500,00
Batata doce	6	200,00	20,50	1,5240	9,76	304.790,00
Coco verde	4	214,00	30,60	1,4907	6,99	319.000,00
Goiaba	8	561,00	41,20	2,0333	13,62	1.140.700,00
Inhame	5	133,00	11,00	1,9906	12,09	264.750,00
Maracujá	6	263,00	54,50	1,7578	4,83	462.300,00
Milho verde	52	3.586,00	302,00	0,5487	11,87	1.967.500,00
Palmito	5	31,35	16,30	10,0000	1,92	313.500,00
Quiabo	8	99,20	12,20	1,6308	8,13	161.775,00
<b>Total</b>	<b>186</b>	<b>9.693,55</b>	<b>912,30</b>	<b>1,1501</b>	<b>10,63</b>	<b>11.148.365,00</b>

## Apêndice B – Questionário final

1. Nome:
2. Idade:
3. Escolaridade:
4. Filhos (idade, ocupação e onde moram):
5. Netos (idade, ocupação e onde moram):
6. Composição do núcleo familiar (moradores da casa e familiares que participam do cotidiano ainda que morando em outra casa):
7. Origem: <input type="checkbox"/> Guapimirim <input type="checkbox"/> Imigrante: a. De onde: b. Quando migrou: c. Por quê?
8. Residência principal: <input type="checkbox"/> No estabelecimento <input type="checkbox"/> Em outro local: a. Onde b. Com qual frequência vai ao local de produção?
9. Bairro da unidade de produção e da casa:
10. Há quanto tempo trabalha nesta propriedade ou parcela de terra? a. 20 anos ou mais <input type="checkbox"/> b. Entre 15 e 20 anos <input type="checkbox"/> c. Entre 10 e 15 anos <input type="checkbox"/> d. Entre 5 e 10 anos <input type="checkbox"/> e. Entre 1 e 5 anos <input type="checkbox"/> f. Menos de 1 ano <input type="checkbox"/> g. Outro <input type="checkbox"/> especificar:
11. Condição legal da terra: a. Própria <input type="checkbox"/> b. Arrendada <input type="checkbox"/> c. Parceria <input type="checkbox"/> d. Posse <input type="checkbox"/> e. Assentamento <input type="checkbox"/> f. Outra <input type="checkbox"/> especificar:



1. Quais gêneros cultiva (incluir criação de animais):
2. Quais membros participam do processo produtivo?
3. Quais gêneros (in natura e beneficiados) comercializa:
4. Como/Onde é feita a comercialização e quem é responsável?
5. Quais gêneros consome da própria produção:
6. O que compra de alimentos? a. Frescos (frutas, legumes e verduras):  b. Semiprocessados:  c. Processados e ultraprocessados:  d. Outros:
7. Qual a regularidade e local das compras?

<p>8. Peso aproximado das compras de alimento na renda da família:</p> <p><input type="checkbox"/> Menos da metade da renda familiar</p> <p><input type="checkbox"/> Metade da renda familiar</p> <p><input type="checkbox"/> Mais da metade da renda familiar</p>
<p>9. Quem decide sobre a alimentação da família e compras:</p>
<p>10. Quem é responsável pelo preparo dos alimentos e da refeição?</p>
<p>11. Algum membro do núcleo familiar realiza refeições fora do domicílio?</p> <p><input type="checkbox"/> Não    <input type="checkbox"/> Sim – especificar qual membro, local das refeições e frequência</p> <p>Nome: _____ Frequência: _____ Local: _____</p> <p>Nome: _____ Frequência: _____ Local: _____</p> <p>Nome: _____ Frequência: _____ Local: _____</p>
<p>12. Considera que sua família possui uma alimentação saudável?</p> <p><input type="checkbox"/> Não    <input type="checkbox"/> Sim</p> <p>Por quê? _____</p> <p>_____</p>
<p>13. Alimentos que consumia e não consome mais e porque:</p>
<p>14. Alimentos que não consumia e passou a consumir e porque:</p>
<p>15. Considera que a inserção no circuito agroecológico teve alguma influência na alimentação da família?</p> <p><input type="checkbox"/> Não    <input type="checkbox"/> Sim – especificar:</p>

O que costuma comer nessas refeições:

<b>Café da manhã</b>	<b>Lanche</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche</b>	<b>Jantar</b>	<b>Lanche</b>

- Ao final, checar com o respondente sobre refeições ou lanches não mencionados.

**Apêndice C – Tabela com dados de identificação dos núcleos familiares e interlocutores**

<b>Núcleo familiar</b>	<b>1</b>		<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>		<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>Responsável feira</b>	Mulher		Mãe e filha		Homem	Mulher	Irmãs	Casal		Mulher e filho maior de idade	Mulher e filho menor de idade	Mulher e filho menor de idade
<b>Entrevistada (o)</b>	Mulher	Esposo	Mãe	Filha	Homem	Mulher	Mulher	Mulher	Esposo	Mulher	Mulher	Mulher
<b>Identificação</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Idade</b>	58	61	64	43	21	22	43	46	69	58	35; esposo 40	40
<b>Escolaridade</b>	E.F. incompl.	-	E.F. incompl.	N.R.*	E.M. em curso	E.M. completo	E.F. completo	E.F. incompl.	N.R.*	Nível superior	E.F. incompl.	E.F. completo
<b>Composição do núcleo familiar</b>	Casal		Casal	Sozinha	Entrevistado, avós e tio	Entrevistada, mãe, pai e irmão	Casal	Casal		Casal e 2 filhos	Casal e 3 filhos	Casal e 1 filho
<b>Origem</b>	ES	ES	Guapimirim /esposo - ES	Guapimirim	Teresópolis/ avós - ES	Guapimirim / avó-ES	Guapimirim	ES/RJ	RJ	AM/MG/RJ	PB/SP/BA	Guapimirim
<b>Residência principal</b>	No estabelecimento		Casa mais perto da estrada e da família (mesmo bairro). Todo dia vão para o sítio, onde passam maior tempo.	Casa mais perto da estrada (mesmo bairro)	Casa mais perto da estrada (mesmo bairro), todo dia alguém vai ao local de produção	Casa mais perto da estrada (mesmo bairro) e não frequenta a unidade de produção. A avó mora perto dela e vai de 3 a 4 vezes por semana na unidade.	No estabelecimento	No estabelecimento		No estabelecimento	No estabelecimento	No estabelecimento

<b>Bairro unidade de produção</b>	Parque Santa Eugênia	Parque Santa Eugênia	Parque Santa Eugênia	Parque Santa Eugênia	Caneca Fina/Sucavão	Vale das Pedrinhas	Jardim Guapimirim/Fojo de fora	Parque Santa Eugênia	Orindi (Km 14)	
<b>Tempo que produz na unidade</b>	Mais de 20 anos	Entre 10 - 15 anos	Entre 5-10 anos na área que produzem hoje.	Mais de 20 anos	Mais de 20 anos	Entre 15 e 20 anos	Entre 1-5 anos. Mãe já tinha a propriedade há 40 anos	Entre 15 e 20 anos	Entre 1-5 anos	
<b>Condição legal da terra</b>	Própria	Própria	Própria	Própria	Própria	Própria	Própria	Própria	Própria	
<b>Associação</b>	Fojo	Fojo	Fojo	Fojo	Sucavão	Fojo	Fojo	Fojo	Sucavão	
<b>Benefício e auxílio do governo</b>	Não	Aposentadoria	Aposentadoria	Não / Avó – aposentadoria	Não	Aposentadoria	Não	Bolsa família	Não	
<b>Outro trabalho atualmente</b>	Não	Em outros sítios/parceria	Não	Estudante	Não	Faxina	Não	Não	Faxina	Não
<b>Renda mais importante para manutenção da família</b>	Atividade agropecuária própria	Atividade agropecuária própria	Atividade agropecuária própria + visita, intercâmbio e vivência	Outra: renda dos pais / Avó - atividade agropecuária própria	Outra: faxina + renda do esposo - pedreiro	Atividade agropecuária própria	Salário do marido (setor administrativo da UFRJ)	Atividade agropecuária própria. Marido também é agricultor	Atividade agropecuária própria	

\*N.R. = Não respondeu