1. Introdução

Venho de uma família que sempre elevou o alimento à mais alta categoria de importância. As reuniões familiares não aconteciam na sala, mas na cozinha, as refeições, e quase todos os demais momentos agradáveis do dia também se realizavam na cozinha, era lá que pulsava o coração da casa e onde eu me sentia vivo. Essa realidade (que se perpetua até hoje em menores proporções) teve seu auge durante minha infância em uma fazenda no interior de São Paulo e não seria muito diferente das milhões de realidades alheias às minhas, não fosse por um detalhe: ela se deu em uma fazenda produtiva. Lá pude observar o verdadeiro “caminho” do alimento. Mesmo que de forma lúdica pelo prisma de uma criança, compreendia que toda aquela felicidade proporcionada pelos ingredientes, seus aromas, texturas e sabores tinham uma origem, e que não era um supermercado.

Muitos anos se passaram e voltei a morar no Rio de Janeiro, minha inquietação e curiosidade para com o mundo me levaram a cursar Geografia e, neste meio acadêmico, descobri o poder da crítica e do inconformismo. Lembro que de todas as linhas abordadas, uma em especial me cativou, a Geografia Agrária. Agora entendo com clareza o porquê disso e foi justamente por ter experimentado o contexto rural/agrário durante minha infância. E então veio o choque de realidade, a Revolução Verde, sua agricultura químico-mecânica e todos os reflexos sociais, ambientais, culturais e políticos advindos da mesma, fizeram cair o imaginário construído ao longo de minha vida no que diz respeito ao alimento e suas extensões. Pude ver com clareza que a realidade de minha infância onde tirava leite da vaca com uma caneca cheia de açúcar, onde colhia com minha mãe e irmãos cenouras, alfaces, e temperos, sem falar nas incontáveis árvores frutíferas que sofriam com minhas pequenas mãos e meu apetite voraz, não eram uma realidade geral, mas um momento, que aos poucos começava a se apagar.

Ao final de minha graduação resolvi abraçar uma outra paixão, a gastronomia, e voltar às origens da minha primeira felicidade. Concluí meu curso em geografia e me entreguei de cabeça ao universo das cozinhas, panelas e ingredientes. Durante alguns anos me dediquei integralmente à gastronomia, mas

com o passar do tempo um grande incomodo começou a me rondar, e rapidamente este incomodo se tornou revolta, ao perceber que justamente as pessoas que mais lidavam com o alimento eram as que menos se importavam com o mesmo. Não era e não é preocupação (salvo raríssimas exceções) dos chefs de cozinha, *restauranters*, empresários, etc. como seus ingredientes chegavam e como eram produzidos, o único interesse é a maximização da produção, aumento de lucros e menores custos, não importando os meios para se chegar a estes resultados.

Comecei a caminhar sozinho, tentando com muita dificuldade priorizar a utilização de alimentos orgânicos e com rastreabilidade em meus trabalhos, mas a oferta sempre foi muito escassa e os preços muito altos.

No ano de 2010, ocorreram duas transformações em minha vida, a primeira ao conhecer um grupo de chefs de cozinha que compartilhavam os mesmos ideais, valorizando os alimentos e os produtores que se comprometessem com uma ética social e ambiental. Esse grupo de chefs era e é representado pelo Instituto Maniva. A segunda, foi o surgimento do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, que possibilitava um acesso rápido, barato e de boa qualidade a toda uma sorte de produtos orgânicos provenientes da agricultura familiar.

Após quatro anos de relação muito próxima, com as feiras que integram o Circuito Carioca, seus produtos, produtores e o mercado consumidor atrelado à mesma, uma pergunta começou a me instigar: A produção orgânica, aliada à agricultura familiar e aos circuitos curtos de comercialização, poderia se configurar como uma alternativa real à cadeia de produção e distribuição alimentar moderna? Mas por que mudar?

Percebo uma profunda desconexão da relação homem-alimento, um perigoso distanciamento das origens e processos alimentares, e uma consequente vitimização da sociedade de uma maneira geral, pois nosso poder de discernimento e escolha está cada vez mais limitado. Alguns problemas são fáceis de identificar, tais como:

- A utilização indiscriminada de agrotóxicos e insumos químicos, que envenenam o ambiente e seus habitantes.

- A prática do *dumping*, onde alimentos vindos de outros países chegam aos mercados nacionais a preços muito abaixo do normal, levando produtores locais a desistirem de seus negócios por não conseguirem competir com os preços.
- A perda da identidade local, das tradições e conhecimentos populares frente à pasteurização cultural e alimentar imposta pelas indústrias de consumo e alimentares, tais como *fast food*, *snacks*, produtos industrializados etc.

Estes três pontos levantados são apenas alguns reflexos deste nosso distanciamento e é justamente por isso que percebo a urgente necessidade de se retornar às origens, de se resgatar nossa identidade, nossas tradições e valores. Por conta disso, entendo que uma popularização das feiras orgânicas e dos circuitos curtos de comercialização, os quais valorizam pequenos produtores familiares e produtos locais, acabam por valorizar também a sociedade, transformando o alimento e quem se alimenta, em um ato político de resistência e reafirmação frente o jugo das representações do espaço e da heteronomia aplicada sobre elas, uma reafirmação de nossa verdadeira identidade, vontades e valores. Constrói-se aí a justificativa para a realização de meu estudo, pois pretendo através das informações levantadas, desmistificar e desconstruir profundas raízes de preconceitos que afastam o meio rural do urbano, vitimando ambos os lados frente ao implacável peso da ignorância.

Sendo assim, meu objeto de pesquisa é a insurgência de novas formas de comercialização alimentar, pautadas em uma cadeia ética de produção e escoamento. O Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, se configura como um exemplo deste modelo, indo justamente contra a atual lógica heteronômica de produção, distribuição e comercialização alimentar e seus destrutivos reflexos.

Tenho como objetivo geral analisar as resultantes dos modelos convencionais de produção e comercialização alimentar, buscando na produção orgânica, aliada à agricultura familiar e aos circuitos curtos de comercialização, modelos locais e particulares de manejo agrícola, que sejam menos impactantes ao

ambiente, à segurança alimentar¹e à soberania alimentar². Para isso levanto a seguinte pergunta que norteou toda a pesquisa: A produção orgânica, aliada à agricultura familiar e aos circuitos curtos de comercialização, poderia se configurar como uma alternativa real à cadeia de produção e distribuição alimentar moderna?

Esta pesquisa foi dividida em 3 (três) capítulos, todos eles tratam da relação homem – alimento – ambiente.

Neste trabalho busco o entendimento de que a imposição de modelos únicos de produção e comercialização alimentar podem e devem ser substituídos por modelos locais e particulares de manejo agrícola. Neste sentido a produção orgânica, aliada a agricultura familiar e aos circuitos curtos de comercialização, se configura como um possível, novo paradigma à cadeia de produção e distribuição alimentar moderna.

No primeiro capítulo, estudo o início de nossa relação com o alimento, tendo como principal resultado o surgimento das técnicas. Neste capítulo, tenho como objetivo específico, identificar os resultados (positivos e negativos) do modelo de desenvolvimento pós Revolução Verde aplicado nas zonas rurais. Alinhado a este objetivo, levanto a seguinte questão: A Revolução Verde cumpriu seu propósito?

Neste capítulo irei inicialmente dialogar com autores como: Brown (2010); Dean (2002); Diamond (2011) e Marquardt (2006), na busca por um entendimento de que as mazelas sociais e ambientais percebidas na atualidade, possuem suas origens fincadas na própria formação da espécie e sociedade Sapiens. Após este breve entendimento iremos adentrar nas origens de nossa atual base agrário-

1 A Segurança Alimentar compreende 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 ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Art. 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN).

2 A soberania alimentar é o direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando as próprias culturas e a diversidade de modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e de gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental. Declaração Final do Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar de 2001. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad008.pdf>.

alimentar, conhecidamente como Revolução Verde e o contexto geopolítico de sua criação, para isso dialogaremos com autores como: Conway (2003); Standage (2010); Gonçalves (2006); Mazoyer (2010). Quanto aos resultados do discurso e do convencimento ocidental, de se adotar apenas um só modelo de desenvolvimento, e a reação a esta lógica com o surgimento dos desenvolvimentos geográficos desiguais e a noção do desenvolvimento como um eterno devir, iremos dialogar com autores como, Lowy (1995); Castoriadis (2002); Harvey (2004); Escobar (2005); Souza (2006) e Rua et al (2008). Para caracterizar esse meio rural (espaço e paisagem) enquanto espaço de dominação e espaço dominado, utilizarei o conceito de fixos e fluxos, sistemas de objeto e sistemas de ação, de Santos (1988, 1996, 2010) para entendermos como esse “novo” espaço agrário começou a se formar. Em relação aos resultados destes novos objetos técnicos e as ações que o alimentam (reproduzidas pela implementação da Revolução Verde e dos interesses do mercado hegemônico) utilizarei autores como Queiroz (1963); Candido (1964); Caporal (1995); Leff (2000); Moreira (2000); Araújo (2005) e Santos (2010).

No segundo capítulo, uma vez percebida a crise do modelo agroalimentar, partimos para a construção de um possível paradigma. Tenho como objetivo deste capítulo identificar o papel e a responsabilidade civil na construção de modelos alternativos de agricultura e comercialização que sejam ambientalmente menos impactantes e socialmente mais justos. Para isso levanto a seguinte pergunta: O alimento e sua herança sociocultural podem ser utilizados como ferramentas políticas de afirmação e resistência?

Temas como o poder político do alimento, movimentos sociais em prol dos alimentos orgânicos e os modelos alternativos de agricultura são entendidos enquanto fenômeno dessa constante movimento e rearranjo dos objetos técnicos e naturais e as ações que o compõem. Para entender melhor essa relação, serão desenvolvidos em diálogos com os seguintes autores: Gonçalves (2006); Santos (2006); Portilho (2006, 2008, 2009); Petrine (2009, 2014); Ziegler (2011); Oliveira (2013, 2014); Brandeburg et al (2013).

No terceiro e último capítulo detalho o objeto de estudos de minha pesquisa, ou os exemplos práticos de modelos alternativo de produção e

comercialização de alimentar, modelos estes, percebidos no Circuito Carioca de Feiras Orgânicas (CCFO). Neste capítulo busco analisar a real possibilidade de crescimento quantitativo e qualitativo do CCFO visando à popularização e replicação deste modelo em outros centros urbanos. Para nortear este objetivo, desenvolvo a seguinte questão: Quais os principais obstáculos à popularização de um mercado local, orgânico e socialmente justo no Estado do Rio de Janeiro?

Para uma elucidação a respeito das perspectivas do local, do poder do local e de suas relações com os espaços dominantes e dominados, precisaremos entender em que espaço e de que maneira estes fenômenos ocorrem. Para isso, se faz necessário um entendimento de quais fixos influenciam o meio rural, e de que maneira os fluxos se comportam frente a estes “novos” fixos, ou seja, como as ensejadas modificações estruturais da Revolução Verde foram entendidas tanto pelos fluxos dominantes como pelos dominados (novas relações de trabalho, transformação da paisagem, dos solos etc.), para isso, utilizaremos Santos (1988, 1996, 2001, 2010); e sua ideia do espaço enquanto uma relação de fixos e fluxos. Dando continuidade a noção desta nova espacialidade pertencente ao Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, iremos analisar conceitos relacionados ao localismo e aos espaços de resistência enquanto resposta destes homogeneizados aos atores hegemônicos, para isso trabalharemos autores como Brandão (2003); Harvey (2004) e Lefebvre (2006); para aí começarmos a nos aprofundar nas autonomias individuais e coletivas e os espaços de resistência frente a heteronomia. Para me ajudar nestes conceitos utilizarei autores como Castoriadis (1986, 1997, 2001); Souza (2000); Oslender (2002); Lefebvre (2006); Gonçalves (2002) e Leff (2002, 2006).

Neste capítulo analisaremos também a estrutura organizacional das Feiras presentes no Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, seus agentes e os principais obstáculos percebidos por estes a produção e comercialização de seus produtos no estado do Rio de Janeiro.

Buscaremos os dados qualitativos fazendo trabalhos de campo nas feiras, e nos órgãos gestores, onde utilizaremos a técnica da entrevista semiestruturada. Esta entrevista se dá através de perguntas previamente definidas, porém executadas de uma maneira mais informal a dos questionários estruturados.

Assim, o entrevistado possui uma grande liberdade de discorrer sobre o tema, existindo assim a possibilidade de se somar novas perguntas e respostas ao montante inicial (BONI, 2005).

As entrevistas serão feitas aos agricultores e a outras partes fundamentais que compõem o CCFO, como as instituições de gestão, normatização e controle, mediante a aplicação de perguntas que serão anotadas em diário e gravadas em áudio.

A título de considerações finais, e buscando uma perspectiva a mais aberta sobre as possibilidades de um novo modelo de desenvolvimento agrárioalimentar irei dialogar com Castoriadis (1986, 1997); Lowy (1995); Leff (2000); Massey (2004); Altieri (2004); Escobar (2005) e Harvey (2006).