

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS

GABRIELA PINHEIRO CASTRO ALVES

**SOB UM OLHAR BIOCULTURAL, UMA ANÁLISE DOS *COMEDORES* NA
ECOVILA TIBÁ – SÃO CARLOS/SP**

UBERLÂNDIA

2018

GABRIELA PINHEIRO CASTRO ALVES

**SOB UM OLHAR BIOCULTURAL, UMA ANÁLISE DOS *COMEDORES* NA
ECOVILA TIBÁ – SÃO CARLOS/SP**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciências Sociais.

Orientador: Prof. Dr. Antônio Carlos Lopes Petean
Co-orientadora: Prof.^a Dra. Mônica Chaves Abdala

Uberlândia

2018

GABRIELA PINHEIRO CASTRO ALVES

**SOB UM OLHAR BIOCULTURAL, UMA ANÁLISE DOS *COMEDORES* NA
ECOVILA TIBÁ – SÃO CARLOS/SP**

Prof. Dr. Antônio Carlos Lopes Petean
INCIS/UFU

Prof.^a Dra. Mônica Chaves Abdala
INCIS/UFU

Prof. Dr. Moacir de Freitas Júnior
INCIS/UFU

Prof.^a Dra. Valéria Cristina de Paula Martins
INCIS/UFU

À quem dedico a vida, Renata.

Mãe, entrego-lhe, aqui, mais uma parte de mim que, agora, criou corpo escrito, muito embora ao longo destes quatro anos de graduação já tivesse introduzida em meus hábitos - que, por vezes, pareciam incompreensíveis, pareciam inoperáveis.

Entrego-lhe mais uma parte de mim que, de você, muito também tem, muito também propôs, muito também compôs.

AGRADECIMENTOS

Aos meus grandes avós maternos, com seus saberes de alma, de vida e de profundo amor que me preenchem dia após dia.

Agradeço ao meu pai, pela perseverança inigualável. A verdade é que nos redescobrimos todos os dias e em cada um deles encontramos forças nunca vistas antes.

À Carina e Fernanda: de duas, uma só composição que tece meus cobertores nos dias frios e desenrola nos dias ensolarados conforme são enunciados os dois sorrisos mais bonitos que já vi.

Aos moradores do edifício Marília, seria muito mais *difícil* sem vocês. Pelos episódios em quase quatro anos de cotidianos, os números 101 e 303 sempre serão lembrados. Nossa chave sempre será dividida, abram as portas quando quiserem.

Às três Marias. Tereza, Emília e Luísa, cada qual com seu brilho individual e com potência emancipatória que possui intensa presença em mim.

Mara e Gabriel, nossos olhares sempre cruzarão, seja qual for o propósito. Obrigada pela companhia em presença e consciência.

Aos orientadores de lucidez. Sorte a minha em dizer no plural, mas sobretudo em dizer o nome de vocês, Antônio Carlos e Mônica, obrigada pelos ensinamentos infundáveis. Amigo e amiga que são, obrigada pela confiança e intimidade longínquas.

Às professoras do Instituto de Ciências Sociais, Cláudia, Patrícia e Valéria. Mulheres fortes por quem preservo admiração profunda, agradeço pela inspiração.

Ao Lourival, técnico, mas principalmente suporte do Curso de Ciências Sociais.

À Tibá, pela gênese espiritual que deu leveza à pesquisa formal e vida às experiências transversais.

À Sueli, por me doar os abraços mais valiosos que recarregaram grande parte da força criadora disso aqui.

Aos pequenos de quatro patas que me trouxeram as doses de (in)tranquilidades nos dias turbulentos.

E, finalmente, ao Sol em capricórnio, responsável pelo corpo em matéria dessa pesquisa. Resoluções não seriam tão possíveis da forma como foram consolidadas sem essa posição intrínseca a minha existência.

*Si no sabemos lo que comemos, ¿no es difícil saber no sólo qué llegaremos a ser, sino
también qué somos?*

(FISCHLER, 2001, p. 70)

RESUMO

Ao converter os alimentos em meras mercadorias, a agroindústria alimentar descaracteriza-os enquanto retira seus sentidos e elementos *naturais* e desconsidera seus aspectos socioambientais, a fim de garantir cada vez mais produtividade e consumo. Com a utilização de mecanismos modernos associados a uma cultura do mercado, separa a natureza dos domínios socioculturais (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2005) e distancia o consumidor de quem cultiva a terra. Nesse sentido, podemos assumir que esse processo de industrialização desconecta os comedores de seu universo biocultural (POULAIN, 2004) e coloca-os no final da cadeia produtiva, também ameaçando a soberania e segurança alimentar. A pesquisa propôs-se, assim, a identificar um modelo alternativo de produção que reestabeleça o contato entre o *comedor* e seu alimento. Para tanto, foram realizados, além de levantamentos bibliográficos, imersão etnográfica na Ecovila Tibá, situada no município de São Carlos, interior do Estado de São Paulo. Como alternativa aos modelos hegemônicos de produção, os moradores desta estabelecem-se nos princípios da Agroecologia, conduzindo suas práticas individuais e coletivas de forma a propor relações harmônicas com a natureza que (re)estabeleçam contato com seu universo biocultural. Assim, buscam reconectar-se ao alimento e aos aspectos que estão intrínsecos a ele, tendo em vista suas dimensões culturais, econômicas, ambientais e políticas necessárias para garantir práticas sustentáveis que frutificam relações e alimentos saudáveis.

PALAVRAS-CHAVE: Agroecologia; Biocultural; Ecovila; Sociologia da Alimentação

RESUMÉN

Al convertir los alimentos en meras mercancías, la agroindustria alimentar les descaracteriza mientras quita sus sentidos y elementos naturales e desconsidera sus aspectos socio-ambientales, con la intención de garantizar cada vez más productividad y consumo. Con la utilización de mecanismos modernos asociados a una cultura de mercado, separa la naturaleza de los dominios socio-culturales (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2005) y distancia el consumidor de aquellos que cultivan la tierra. En este sentido, podemos asumir que ese proceso de industrialización desconecta los comedores de su universo biocultural (POULAIN, 2004) y les ponen al final de la cadena productiva, amenazando también la soberanía y seguridad alimentar. La pesquisa se propuso, así, a identificar un modelo alternativo de producción que reestableciese lo contacto entre el consumidor y su alimento. Para eso, fueron realizados, además de levantamientos bibliográficos, inmersión etnográfica en la Ecovila Tibá, situada en el municipio de São Carlos, interior del Estado de São Paulo. Como alternativa a los modelos hegemónicos de producción, los moradores de la Ecovila establécense en los principios de la agroecología, conduciendo sus prácticas individuales y colectivas de modo a proponer relaciones harmónicas con la naturaleza que (re)establezcan contacto con su universo biocultural. Así, buscan reconectarse al alimento y aspectos que están intrínsecos a ellos, teniendo en vista sus dimensiones culturales, económicas, ambientales y políticas necesarias para garantizar practicas sustentables que fructifican relaciones y alimentos saludables.

PALABRAS-CLAVE: Agroecologia; Biocultural; Ecovila; Sociologia de la Alimentación

LISTA DE FIGURAS

Figura 1.....	41
Figura 2.....	41
Figura 3.....	46
Figura 4	47
Figura 5	47
Figura 6	48
Figura 7	48
Figura 8	50
Figura 9	52
Figura 10.....	54
Figura 11.....	54

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	11
CAPÍTULO I – DIÁLOGOS ENTRE ALIMENTAÇÃO, CULTURA E SOCIEDADE	
1.1 Uma perspectiva Socioantropológica da Alimentação.....	21
1.2 As provocativas das grandes indústrias alimentícias.....	25
CAPÍTULO II – (RE)APROXIMAÇÃO DO HOMEM COM O SEU UNIVERSO BIOCULTURAL.....	38
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	66
REFERÊNCIAS.....	70
ANEXOS	
1. Significados da palavra Tibá.....	74
2. Termo de Autorização para uso de Imagem.....	75
3. Termo de Autorização para uso de documentos textuais.....	76
4. Acordos de Convivência da Ecovila Tibá.....	77
APÊNDICES	
1. Questionário perfil socioeconômico e demográfico.....	81
2. Roteiro de perguntas para as entrevistas.....	84

INTRODUÇÃO

O trabalho teórico-empírico em questão baseia-se, sobretudo, nas consequências provocadas pelos projetos da modernidade ocidental, entendida como um período fundamentado pelos princípios intensificadores do capitalismo e da sociedade urbano-industrial, cujos alicerces provocaram a racionalização¹ da existência. É a emergência de uma “racionalidade tecnocrática e generalista” (PETERSEN, 2015 apud TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 11). Constituiu a modernidade, portanto, um cenário propenso às instalações de projetos capitalistas fundamentalmente ambiciosos que, por muito tempo, têm orientado relações sociais e, valendo-se de suas produções de riqueza, engenharam uma sociedade industrial propícia à destruição dos saberes, seres e das relações ecológicas.

Trata-se da imposição de uma racionalidade econômica centrada no lucro, na produção em escala, na especialização funcional, no individualismo e na competição, rotulando como atrasadas todas as visões e vivências incongruentes com o paradigma moderno. (PETERSEN, 2015 apud TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 11)

A agroindústria alimentar, que no final do século XIX já era a primeira dos Estados Unidos (Carneiro, 2003), corresponde a essas proposições. Convertendo os alimentos em meras mercadorias, descaracteriza-os enquanto retira seus sentidos e elementos *naturais*, e desconsidera os aspectos sociais, políticos e ambientais neles intrínsecos, a fim de garantir cada vez mais uma intensa produtividade e consumo. No dizer de Poulain (2004, p. 26), “[transgridem] as regras da natureza sobre o altar do rendimento e do lucro”.

Em detrimento dos seus produtores rurais que cuidam e trabalham a terra, a agroindústria, “[ao determinar] as rotinas de trabalho na agricultura pela via dos mercados” (PETERSEN, 2015 apud TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 12), com seus mecanismos modernos de uso dos recursos, não só atua desconsiderando a produção local dos saberes desses agricultores, os quais “não tiveram o poder necessário para influenciar o curso da história” (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p.136), e as formas tradicionais de manejo da natureza, como esconde a verdadeira face dessas produções na construção de uma cultura do mercado e do preço que as transformam em produtos alimentícios, separando a natureza dos domínios socioculturais (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015). Embora com

¹Conceito assumido pelo sociólogo alemão Max Weber ao se tratar das consequências orientadas pelo capitalismo moderno desenvolvido no Ocidente, utilizando-se da ciência enquanto organiza sistematicamente os processos e as relações de produção a fim do constante aumento na produtividade.

seus usos intensivos de agrotóxicos² e sementes transgênicas e híbridas, atuando com desrespeito aos ritmos de produção da terra que refletem na sazonalidade daqueles alimentos e fazendo das diversidades de espécies uniformidades estritas, propagandeiam produtos de modo persuasivo que, por vezes, correspondem a uma falsa noção de qualidade, honestidade e sustentabilidade, principalmente no que diz respeito ao consumidor leigo (POULAIN, 2004) que estabelece diálogo com os rótulos e não com aquele que produziu seu alimento, aquele que cultivou a terra.

Se há nesse contexto, pois, uma distância significativa entre aquele que cultiva a terra e o consumidor, há um potencial distanciamento do homem com a natureza - tornamo-nos tão distantes do alimento, bem natural, que passamos a pensá-lo como *commodities*³. Consequentemente, se aproximarmos as discussões ao âmbito da Sociologia da Alimentação, esse processo de industrialização desconecta os *comedores*⁴ de seu universo biocultural. Podemos assumir, assim, seguindo as análises feitas por Claude Fischler e Jean-Pierre Poulain no que se refere aos condicionantes da produção em massa que um grande problema da comida moderna industrial é que não mais sabemos o que estamos comendo. De acordo com as considerações de Carneiro (2003),

[...] por um lado, a indústria e as novas tecnologias da alimentação foram um processo histórico de racionalização, industrialização e funcionalização da alimentação, mas, por outro, as consequências negativas da industrialização também começaram a ser denunciadas: contaminação ambiental com embalagens e garrafas plásticas, uso de aditivos químicos, padronização dos gostos alimentares, controle oligopólico dos mercados, relações comerciais desvantajosas para os países periféricos. (CARNEIRO, 2003, p. 103)

Constrói-se, assim, o problema a ser desenvolvido aqui. Este movimento que segue fruto de um contexto predominantemente ocidental urbano-industrial, promovido pela racionalização, o qual nos coloca no final da cadeia da produção do alimento como triviais consumidores, se fortalece à deriva do crescimento das grandes indústrias ou há também sistemas que estabelecem relações entre os produtores e consumidores? Se houve, portanto, um

² O Brasil é líder mundial no uso de agrotóxicos em suas manipulações e cultivos, opondo-se a somente 0,8% da agricultura brasileira com certificação orgânica.

³ Falamos em *commodities* ao passo que se trata de um planejamento voltado ao mercado externo. Neste caso, a produtividade não é pensada para alimentar a população, mas sobretudo como subsídios de exportação. Se não só como *commodities*, mas também como ração animal ou insumo para combustíveis.

⁴ Incorporamos aqui a categoria *comedor* traduzida do francês *mangeur* e discutida pelo socioantropólogo francês Jean-Pierre Poulain, conforme tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte em “Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar”. Trata-se daquele que come. Os tradutores fazem uso do termo para distingui-lo da dimensão coletiva e biológica sugerida pelo uso do conceito *comensal* que, segundo o dicionário Houaiss, é cada um dos que comem habitualmente à mesma mesa. (POULAIN, 2004, p.20)

distanciamento substancial do homem com a natureza, e consequentemente com o seu alimento, é possível se posicionar a fim de uma garantia à soberania alimentar, certificando-se de uma segurança alimentar, para que, num olhar biocultural, possa haver uma (re)aproximação com a natureza?

Antes de nos conduzirmos ao desenvolvimento dos problemas apontados, é válido considerar que quando falamos em soberania alimentar, referimo-nos aos direitos que os povos têm a alimentos culturalmente e nutritivamente acessíveis e adequados. Tal como compreendido pelo Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA)⁵ e defendido pela Via Campesina Internacional, movimento intercultural e global de camponeses, a soberania alimentar representa:

[o] direito dos povos a definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos, que garantam o direito à alimentação a toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses de produção, de comercialização e de gestão, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental. Para além disso, é um direito que os povos têm a produzir seus próprios alimentos.

Uma vez que entendemos como acessíveis não só a disponibilidade física desses alimentos, mas, ainda, o conhecimento e reconhecimento daquilo que está intrínseco a eles, o acesso ao alimento exige o entendimento dos aspectos sociais, políticos e ambientais que não se restringem à chegada deles ao nosso organismo.

Esses efeitos da modernidade, frutos das próprias atividades humanas as quais “mais destruíram do que preservaram o que era natural” (FISCHLER, 2010, p. 213), confirmam uma modernização agrícola que desencadeou grandes crises econômicas e sociais ao desconectar os sistemas agroalimentares da natureza e das culturas regionais. Ou seja, o sistema e a civilização industrial fracassaram naquilo que se propuseram fazer em termos de busca pela realização de um manejo da natureza adequado (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015). Tornaram-se verdadeiras tragédias aos ecossistemas e às pessoas ao redor do mundo e cada aspecto dessas atividades alcança uma proporção que suscita problemas globais.

⁵MPA. **Soberania Alimentar Deve Ser Debatida Pelo Conjunto Da Sociedade.** Disponível em: <<http://mpabrasil.org.br/soberania-alimentar-deve-ser-debatida-pelo-conjunto-da-sociedade/>>. Acesso em: 18 out. 2016.

Nesse sentido e apoiando-nos também nas percepções de Ulrich Beck (1992) e Anthony Giddens (1993), podemos reconhecer que esses impactos conduziram à construção de novos sujeitos, os quais passaram a conscientizar-se, tendo em vista:

[...] uma sociedade em que as condições em que vivemos são cada vez mais o resultado de nossas próprias ações, e, inversamente, nossas ações vivem cada vez mais a administrar ou enfrentar os riscos e oportunidades que nós mesmos criamos. (GIDDENS, 2000, p. 20)

Diante de uma substancial mudança nos padrões mentais (GIDDENS, 1993), há um reconhecimento de uma nova conscientização acerca dos aspectos que dizem respeito aos riscos (Beck, 1992; Giddens, 1993; Poulain, 2004) consequentes dessa alta e intensa produtividade e consumo, os quais se refletem fortemente no âmbito alimentar – mesmo porque as transformações no cenário global sugerem, direta e indiretamente, transformações na alimentação. Na mesma lógica, conforme Toledo e Barrera-Bassols (2015, p. 90),

[...] a década de 1980 [...] representou um movimento desencadeado pela crescente consciência sobre a crise ecológica do planeta e pelo acúmulo cada vez maior de evidências empíricas, que mostravam a incapacidade dos sistemas produtivos modernos para realizar um uso correto dos recursos naturais

Se nessa perspectiva as preocupações desses sujeitos visam alternativas a essa lógica sugerida pelas grandes produções industriais, em uma expectativa de reverter essas ameaças globais ao traçarem reflexões acerca desses riscos, ainda que o risco zero não exista (POULAIN, 2004, p. 111), a pesquisa em questão, diante de um diálogo socioantropológico, teve como pretensão analisar os comportamentos e a estrutura da Ecovila Tibá, situada no município de São Carlos, no interior de São Paulo.

Ao se tratar de alternativas que procuram encurtar a distância entre a produção e o consumo, sem que haja mediadores que interfiram substancialmente nessa relação, as ecovilas propõem outro sistema de agricultura, e portanto de alimentação, antagônico ao dominante agroindustrial. Partindo de uma estrutura de organização própria, visam constituir um modelo de assentamento humano articulado em comunidade intencional que busca desenvolvimentos sustentáveis e, enfim, romper com a lógica hierárquica imposta pelas grandes indústrias, em experiência de (re)conexão com a natureza. À vista desse modelo proposto, objetivamos estudar a ecovila em questão enquanto uma proposição que intercepte aquela estrutura ordinária, de forma a problematizar os aspectos que nos permitam compreender outras perspectivas, conhecimentos e saberes em vista da relação com o alimento, ressignificando-o.

Além disso, visamos compreender se constituem alternativas que possam contribuir para a segurança e soberania alimentar. Para tanto, analisar se o sistema de agricultura e as formas de organização e atuação dos moradores da Ecovila Tibá, encurtando a cadeia de produção do alimento e consequentemente reaproximando o *comedor* de seu universo biocultural, reaproximam-nos de seus alimentos.

Sustentabilidade não é só uma questão ambiental, mas é também social e política. Se a maneira como lidamos com a nossa alimentação ultrapassa os limites do nosso próprio corpo e interfere em termos socioculturais, políticos e ambientais, é necessário que (re)pensemos essa relação; é necessário, pois, que haja visões positivas para com a humanidade e o planeta ante as crises que o globo enfrenta e ante as deteriorações dos laços de comunidade e os laços de conexão com a natureza, imaginando uma economia que não seja obcecada pelo engrandecimento econômico, nem cujo propósito seja a potencialização dos lucros.

Objetivamos, portanto, identificar como as relações socioambientais se manifestam e como se refletem no âmbito da alimentação dos indivíduos, tendo em vista que nossas condições alimentares estão estritamente vinculadas ao universo em que estamos inseridos e às nossas formas e percepções de vida. Com isso, pretendemos observar quais são as estratégias, os elementos e os critérios que configuram as estruturas de organização da ecovila e se essas manifestações podem propiciar uma reinterpretação das relações com o alimento.

Ao analisar a agricultura ecológica, percebe-se um caminho para a alta produtividade que não se restringe à contabilidade da produção. Permitindo o acesso direto à alimentação, considerando-se ainda o incentivo à produção e comercialização local, suscita à segurança e soberania alimentar que condicionam a reconexão dos *comedores* com seu alimento. À vista disso, a pesquisa em questão se faz necessária pela urgência de novos modelos e pela investigação e disseminação desses arquétipos de ideias e de perspectivas alternativas acerca das possibilidades e das responsabilidades que podemos assumir em termos de alimentação. E, consequentemente, o que os posicionamentos e práticas dos indivíduos podem despertar. Se aqui, no universo explorado, os indivíduos articulam-se à agroecologia como fator condutivo em suas atuações, em outras instâncias revelações distintas podem ocorrer e se realizar. É uma ontologia que considera as incertezas. Torna-se válida, então, como referência e incentivo a novas buscas e indagações que otimizem as relações com a natureza, em processo de conscientização e sensibilização. Com os conhecimentos que forem surgindo, é completamente possível que tenhamos outros e novos olhares com relação àquilo que estamos ingerindo, tendo

em vista toda a cadeia produtiva, tendendo ao que ousamos chamar de uma revolução colaborativa.

Foram feitos levantamentos bibliográficos de autores da Sociologia e Antropologia Social que conduzem suas análises às necessidades de se estabelecer uma Socioantropologia da Alimentação. Esta, de acordo com Poulain (2004, p. 267):

[...] se interessa [...] pelas interações entre o biológico, o ecológico e o social. Pois as comunidades humanas modificam por seus modos de vida e por suas técnicas, ao mesmo tempo seu próprio funcionamento biológico e seu meio natural. É portanto a originalidade da “conexão bioantropológica” de um grupo humano com seu meio que constitui o objeto da Socioantropologia da Alimentação.

Destacamos, assim, os aspectos socioculturais, mas também políticos e ambientais do alimento para que, então, fosse possível estabelecer um diálogo com outras áreas que se propõem à discussão sobre alimentação, a exemplo da História e da Ciência Política, e, em especial, com os questionamentos e autores que se preocupam com os reflexos da modernidade e modernização, tendo em vista também as reflexões propostas e discutidas pela Agroecologia apontados e justificados acima. Paralelamente, a fim de observar a realidade e colocá-la frente ao contexto em questão da forma como ela se apresenta, buscando aquilo que não consta em bibliografias, foi realizada pesquisa qualitativa, utilizando a abordagem de estudo de caso, recorrendo à investigação empírica e coleta de dados. Foi efetuada, para tanto, uma incursão etnográfica, mediante a observação direta e participante na Ecovila Tibá, com o propósito objetivo de delimitar o campo, bem como da aplicação de questionários para apreender o perfil socioeconômico e demográfico acompanhada de entrevistas semi-estruturadas com 6 moradores da Ecovila Tibá. Destes, 4 foram previamente tirados em Assembleia contemplando a organização própria⁶ da ecovila e os outros 2 dispuseram-se voluntariamente quando a pesquisa já estava em curso.

A partir dos questionários aplicados, observamos que se trata de jovens, entre 30 e 37 anos, majoritariamente brancos, com ensino superior completo, predominantemente, salvo um caso em que o morador completou somente o ensino médio, fazendo-nos entender um universo que se articula aos fundamentos socioeconômicos que privilegiam o acesso às informações que lhes orientaram.

⁶ Ao contatar a ecovila para a realização do trabalho etnográfico, foi necessário cumprir questões formais relativas à minha ida a campo e que justificassem as entrevistas e questionários propostos. Realizaram, entre eles, uma assembleia após o encaminhamento do projeto da pesquisa que contemplava as exigências dos moradores, colocando em pauta as considerações em questão. Nela, discutiram a realização das entrevistas e alguns se dispuseram, voluntariamente, a serem entrevistados.

Construiu-se, previamente, um roteiro de perguntas para as entrevistas semiestruturadas de modo a contemplar os objetivos apresentados, servindo como auxiliar neste processo. Estruturando-se um roteiro para a coleta de dados, faz-se a condução necessária com as principais perguntas que vão orientar as entrevistas para que não haja disparidades de questionamentos entre uma e outra, mas que não limita, nem tampouco reduz as complexidades delas. No sentido de não reduzi-las, são acompanhadas, ainda, de questionamentos que podem surgir mediante as circunstâncias inerentes ao momento particular de cada entrevista e de cada entrevistado, respeitando as condições e vontades de cada um.

Foi possível, dessa forma, que os entrevistados encontrassem uma informalidade na relação pesquisador-pesquisado, tendo em vista que, uma vez imersa enquanto pesquisadora, já havia suposto algumas circunstâncias que poderiam interferir nas entrevistas⁷. Realizadas em situações oportunas aos entrevistados, sem horário ou ambiente previamente acordados, a flexibilidade deste procedimento foi importante para que adaptações às abordagens pudessem ser feitas. Me deparei com oportunidades de entrevistas enquanto a moradora lavava a louça do almoço ou, ainda, enquanto outra moradora enrolava pães de batata-baroa para serem assados ao finalizarmos a conversa. Sendo assim capaz que, além de as circunstâncias não afetarem as entrevistas, pudessem ser feitos questionamentos não direcionados e pertinentes à ocasião, culminando aqueles momentos em conversas informais e confortáveis. É nesse sentido que “[...] esse tipo de entrevista pode fazer emergir informações de forma mais livre e as respostas não estão condicionadas a uma padronização de alternativas” (MANZINI, 2004, p. 2)

Visto, além disso, que não haveria a oportunidade de realizar um pré-teste que servisse como mecanismo de validação aos questionamentos prescritos, a entrevista semiestruturada se mostrou como a técnica mais vantajosa para a situação. Muito embora tivesse um conjunto de questões pré-definido que serviu como diretriz, ao passo que novos interesses se revelaram ao longo das conversas foi possível a inclusão de outras perguntas. Nas entrevistas realizadas com os agricultores da Tibá, os quais estão diretamente envolvidos com a terra, por exemplo, foi importante destacar alguns pontos que elucidaram as indagações sobre os saberes e conhecimentos agroecológicos pertinentes ao desenvolvimento da pesquisa. Outro exemplo foi a inclusão de uma pergunta sobre os pilares que sustentam a comunidade, cujo conceito foi

⁷ Tratando-se de indivíduos moradores da ecovila em que, de certa forma, não somente por já conhecer e ser familiar a uma delas, já haviam lido o projeto da pesquisa em questão a fim de corresponder às formalidades de se receber uma pesquisadora no local, não só sabiam em partes as referências inscritas nas análises que seriam feitas, como também aquilo que eu estava me propondo buscar. Cabia a mim, portanto, relativizar as observações a fim de que não ocorressem fortes interferências no desenvolvimento da pesquisa. Levando em conta esses fatores, entende-se que a informalidade contemplaria melhor a situação.

colocado em evidência nas falas quase que em unanimidade e que, anteriormente ao campo, não havia destacado como questionamento pertinente à compreensão do problema.

Assim, além de destacarem aquilo que achassem pertinente e de modo que fosse interessante à minha abordagem, garantiu-se o posicionamento dos moradores da forma como compreendem aquela realidade analisada, ainda que seja composta por indivíduos plurais, contribuindo para que me aproximasse ao máximo do universo explorado.

Previamente à entrevista, foi aplicado um questionário com a finalidade de conhecer o perfil demográfico e socioeconômico dos indivíduos pertinentes às análises em questão. É válido ressaltar que se trata de um universo particular e restrito e, uma vez que o contexto social não é algo isolável, foi fundamental que nos certificássemos das trajetórias, bem como das condições para acesso às informações necessárias que tiveram, não só para que fosse possível a mudança para a ecovila, como também à construção de seus posicionamentos. É importante que tenhamos este perfil realçado, tendo em vista o contexto de um país cuja insegurança alimentar é uma problemática agravante e, portanto, tratando-se de indivíduos que não sofreram da falta de disponibilidade e acesso ao alimento, torna-se válido o recorte ser apresentado. Não cabe ao pesquisador, no entanto, classificar os grupos, mas observar como se manifestam, abordando as construções que dizem respeito às suas decisões que foram originalmente individuais e que culminaram na atuação em comunidade.

Assumimos, assim, a responsabilidade de observar os processos com base em um estudo de caso realizado nas particularidades da Ecovila Tibá que, embora se limite a um recorte demarcado, tornaram as especificidades de suas experiências possíveis de serem compreendidas. Não se trata de amostras que são por si só generalizáveis, mas de representações que sustentam investigações e que podem servir de hipóteses e orientações para outras populações. Nesse viés, reconhecemos que esses indivíduos jamais poderiam nos trazer regras gerais, embora nos tragam as possibilidades de questioná-los sobre “a solução que dariam a determinados problemas” (MALINOWSKI, 1978, p. 29).

Atentando-nos às leituras de Malinowski dentro das circunstâncias da Antropologia Clássica, ainda que não se validem, na pesquisa em questão, todas as minúcias da etnografia que propõe, mesmo porque suas análises se referem às sociedades tribais, algumas considerações foram e são fundamentais. Entendemos de igual maneira que “há uma série de fenômenos de suma importância que de forma alguma podem ser registrados apenas com o auxílio de questionários ou documentos estatísticos, mas devem ser observados em sua plena realidade” (idem, p. 29). Diante dessa preocupação, pessoal e metodológica, além das

entrevistas feitas com os indivíduos que fazem parte do universo explorado, também ocorreram observações participativas de seus cotidianos, nos quais estão intrínsecas as formas de organização da comunidade, levando também em consideração o Estatuto Social, o Regimento Interno e os Acordos de Convivência da Ecovila, e que dizem respeito aos ideais e critérios que fundamentam suas atuações. Nas palavras do antropólogo,

[...] se todas as conclusões forem baseadas única e exclusivamente no relato de informantes ou, então, inferidas de documentos objetivos, será logicamente impossível suplementá-las com dados de comportamento real (MALINOWSKI, 1978, p. 29)

Além das análises documentais que dizem respeito ao funcionamento da ecovila e alguns decretos e registros legislativos, também foram utilizados como procedimentos de investigação as fotografias frutos da experiência realizada na incursão⁸ e o caderno de campo. Neste, carregam-se os fenômenos “imponderáveis da vida real” (MALINOWSKI, 1978), tal como as conversas informais riquíssimas tidas em tempos transversais, as observações das relações ambientais desses indivíduos, sua comunicação e entrega que têm e dão ao alimento. Percebe-se, assim, a totalidade, uma vez que se atenta a tudo o que ocorre naqueles momentos, culminando numa experiência particular. Preocupação essa válida a contextualizar os dados, encontrando o ponto de vista daqueles que lá vivem, contrária à perspectiva externa dos que analisam aquela realidade somente a partir de relatos e documentos que já foram produzidos por outrem, como muito ocorre com a Tibá, uma vez que é alvo de vários programas televisivos, revistas e mídias sensacionalistas⁹. A imersão foi, inclusive, dificultada por esses condicionantes, porque, por ora, as visitas colaborativas na ecovila estão suspensas a fim de repensarem a forma como lidam com essas externalidades, propondo-se a recebê-las somente quando há convites de moradores, quando realizam eventos abertos ao público, ou ainda se restringem a visitas monitoradas, as quais, de acordo com os Acordos de Convivência¹⁰, consistem em:

⁸As fotografias tiradas durante o trabalho de campo, bem como os documentos textuais que pude ter acesso, tal como os Acordos de Convivência, Estatuto Social e Regimento Interno da EcoVila, estão autorizados a serem utilizados com a finalidade de enriquecimento desta pesquisa. Os termos de compromisso que legitimam e estabelecem os critérios de divulgação estão disponíveis em anexo ao final deste trabalho.

⁹Alguns moradores relataram a alta procura por informações acerca da forma como vivem e conduzem suas rotinas, articulando movimentos comunitários sustentáveis às práticas individuais cotidianas. Nessas situações, queixaram-se que muitas redes de televisão já transmitiram mensagens falsas sobre a realidade desses moradores, bem como do próprio funcionamento da ecovila. Na maioria das vezes, fazem discursos agressivos apontando que os posicionamentos da comunidade são fundamentados por organizações políticas e de caráter oportunista.

¹⁰Para estabelecerem-se em harmonia, descreveram em documento disponível em arquivo *pdf*, e enviado a mim por *e-mail*, princípios e acordos de convívio a serem respeitados entre os moradores da ecovila, mas também por aqueles que se dispuserem a visitas - e que são, portanto, acessíveis ao público externo. Tratam-se de considerações com as quais a comunidade se identifica e dizem respeito a algumas regras e instruções para que haja harmonia no

[...] bate-papo sobre histórico da ecovila, formação da comunidade, estruturas invisíveis (estatuto, regimento interno, mapas, design permacultural), metodologia de organização (permacultura) e passeio pela ecovila (tecnologias sociais, bioconstrução, SAFs¹¹ e hortas orgânicas, etc).

Esses fatos envolveram grande parte das interferências intrínsecas às experiências etnográficas, já que a imersão na ecovila só se deu por via de proximidades pessoais e familiares com uma das moradoras, o que não isentou a exigência de submissão aos trâmites burocráticos.

No que tange à estrutura da pesquisa, propomos, num primeiro capítulo, o levantamento de um campo teórico que elucide a relevância dos aspectos socioculturais da alimentação e que serão resgatados ao longo de todo o desenvolver do trabalho como terreno epistemológico. Em seguida, reunimos provocativas industriais que servem como vetores às fendas existentes nas relações da humanidade com a natureza e, conseqüentemente, com o alimento, utilizando referências argumentativas que nos orientam a pensar a lógica capitalista urbano-industrial de instrumentalização da natureza e suas conseqüências.

No segundo capítulo, apresentamos os resultados das coletas de dados obtidas em etnografia, vinculando-os às reflexões teóricas provocadas também pela Agroecologia, enquanto prática, ciência e movimento, e que carregam aspectos socioculturais e ambientais dos alimentos pertinentes à discussão. Serviram de alicerce alguns pontos que se destacaram quando imersa em observação de campo, como a metodologia das práticas de permacultura, a relação com a terra, a percepção de comunidade, a economia solidária e os efeitos da experiência nas crianças, os quais nos fazem pensar uma sociedade de conciliação do homem com a natureza e do homem com o alimento.

Finalmente, realizamos as considerações finais e apontamentos para a continuidade das discussões anunciadas. Entendendo esta pesquisa como um banquete de ideias, serve como incitação a novas hipóteses e reflexões, bem como referência a outros movimentos que se situam no campo da alimentação.

convívio do grupo. Por exemplo: formas de encaminhamentos para os resíduos que produzirem, instruções para uso das ferramentas e equipamentos, horários das refeições. Ao final do trabalho, disponibilizo-os em apêndice para o aprofundamento das análises e leitura.

¹¹Sistemas Agroflorestais.

CAPÍTULO I

DIÁLOGOS ENTRE ALIMENTAÇÃO, CULTURA E SOCIEDADE

1.1 Uma perspectiva Socioantropológica da Alimentação

No que concerne ao universo da alimentação, há um vasto terreno científico no que diz respeito aos aspectos nutricionais e fisiológicos da comida, cujas necessidades e satisfações biológicas por muito tempo fizeram dela mera contribuição cotidiana que se referia restritamente ao organismo, não considerando outras esferas do intelecto humano e negligenciando os ingredientes que compõem esse ato dotado de perspectivas relacionais, numa inter e multidisciplinaridade das interpretações. Inovações epistemológicas de ordem política, social e antropológica permitiram as percepções de que se alimentar não é exclusivamente à satisfação da fome, mas possibilita um olhar holístico, sociocultural.

Alimentamo-nos não só de acordo com o meio em que fomos ou estamos inseridos. Os hábitos e escolhas alimentares referem-se a inúmeras dimensões acerca de uma realidade que é por si só multifacetada. Se vivemos em um universo diverso e que nos fornece um rico terreno epistemológico, nos condiciona a pensar e nos movimentar ao encontro da valorização e reconhecimento de um objeto das Ciências Sociais e de uma problemática teórica que, embora tenha nascido com a própria Sociologia¹² em termos analíticos, num momento em que as análises macro eram preponderantes, não se situou como foco central do olhar sociológico. Ao contrário, foi apontada como “uma sociologia de segunda ordem” (POULAIN, 2004, p. 168). A partir de meados do século XX, superando essas limitações, se tornou possível desnaturalizar o ato de comer, observando-se a superação do simples naturalismo da alimentação, conforme as percepções que Simmel antecipara desde as primeiras décadas daquele século (SIMMEL, 2004).

As relações de comensalidade acompanharam as mudanças históricas da humanidade e, por vezes, orientaram estas, tornando-se objeto de estudo imprescindível à Sociologia da Alimentação. Entendemos por comensalidade, de acordo com Flandrin e Montanari (1998), como sendo:

[...] todo acordo algo solene que reúna indivíduos e, sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum. Ela simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida, que constitui a

¹²Ver: POULAIN, J. P. **Sociologias da Alimentação**, cap.8.

contrapartida material da redação de um contrato. A refeição une participantes. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 56)

Norbert Elias (1994), inclusive, centraliza suas preocupações diante de uma análise histórica, às formas como as estruturas sociais, fundamentadas por hábitos, costumes e tradições, respondem e essas transformações sugeridas pelo tempo, refletindo em seus comportamentos sociais. Nesse mesmo viés, Abdala (2016, p.14) nos elucida que hábitos alimentares e formas de sociabilidade “[...] configuram-se como ângulos privilegiados de análise da cultura e da identidade das sociedades. Por intermédio deles, é possível recuperar, em microescala, processos sociais e suas mudanças”.

Se as mudanças nos hábitos alimentares se relacionam a outros setores da vida social, entendemos que são elas fruto das diversas formas de organizações sociais existentes. Tal como observou Henrique Carneiro (2003), numa perspectiva diacrônica,

[...] a alimentação da época atual, com a intensificação comercial, a adoção de novas tecnologias de produção, distribuição e consumo de alimentos, a expansão de novos hábitos homogeneizados pelas grandes cadeias de lanchonetes e outros fenômenos recentes têm sido abordados pela sociologia da alimentação contemporânea sob múltiplos ângulos (CARNEIRO, 2003, p. 18 – 19)

Diante disso, mas sobretudo a partir da ampla contribuição socioantropológica que há nesse processo, “cujo objeto é compreender as decisões alimentares” (POULAIN, 2003, p. 254), podemos reconhecer que as diferenciações culturais corporificam-se nessas relações de comensalidade, uma vez que a comida está atrelada a elementos simbólicos sustentados por signos e significados, condicionando essas distinções - numa cosmologia composta por diferenciados ingredientes, teóricos ou não. De acordo com o socioantropólogo da alimentação, as questões que dizem respeito à Socioantropologia da Alimentação se inscrevem numa epistemologia do “espaço social alimentar” (POULAIN, 2004, p. 268), permitindo-nos investigar tanto as relações fisiológicas e culturais e as relações culturais com o meio natural, como também as dimensões estruturantes de organizações sociais, tratando-se de perspectivas múltiplas e transversais nas Ciências Sociais. Assim, podemos entender que a alimentação é objeto que nos permite compreender a maneira como as sociedades se configuram e ilumina elucidações a respeito de como elas se expressam.

Em semelhante sentido, Fischler (2010, p. 239) compreende que o homem “come significados e partilha com seus pares uma infinidade de representações no ato de comer”.

É possível entender, portanto, que os alimentos são produções naturais que passam por todo um processo de construção sociocultural, transformando-se em comida. Mesmo porque a

alimentação possui função estruturante na organização social dos grupos humanos (POULAIN, 2004, p. 19). Deve, ainda segundo o socioantropólogo, “poder ser o objeto de projeções de significado por parte do *comedor*. Ele deve poder tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão de mundo” (POULAIN, 2003, p. 240).

O que outrora passava despercebido agora pode-se reconhecer como tributário da cultura. Torna-se pertinente, portanto, que sejam feitas essas considerações acerca dos possíveis diálogos socioantropológicos que nutrem esse universo, fazendo-se necessário estabelecer uma composição que dialogue com essas esferas das Ciências Sociais e que se proponha a não-fragmentação epistemológica que se restringiria a examinar o objeto em uma única perspectiva. Ao se tratar da Socioantropologia da Alimentação, temos por objeto, de acordo com Poulain (2004, p. 267):

a maneira como as culturas e as sociedades colonizam e organizam o espaço de liberdade deixado pelo funcionamento fisiológico do sistema digestivo do homem e pelas modalidades de exploração dos recursos colocados à sua disposição pelo meio natural ou suscetíveis de serem produzidos no quadro das limitações biofísicas e climatológicas do biótopo.

Devemos ingerir nutrientes, é claro, mas, para tanto, construímos uma mediação entre a natureza e a cultura. Há, eminentemente, um preparo do alimento. E quando se diz preparo, não é tão somente o ato físico de se estender as mãos e transformá-lo em comida a partir dos processos culinários. Cozinhar, por si só, já é um elemento particular que nos distingue dos outros animais, como aborda Maria Eunice Maciel (2001). Somos mesmo a única espécie a cozinhar e, se fizemos isso a partir da manipulação da terra, cozinhar permite conexão com a natureza, segundo as abordagens de Fischler (2010). Coloca-se em destaque, portanto, que não se trata meramente de consumo e produção.

Assim, pautando-se nos questionamentos da Socioantropologia da Alimentação, diante da “conexão bioantropológica” (POULAIN, 2004, p. 267) que constitui um grupo humano com o seu meio, entendemos que o *comedor* é, ou deveria ser, portanto, um ser biocultural visto que as diversidades biológica e cultural são correlacionadas e construídas mutuamente. Na esfera biológica, uma vez que faz parte da *natureza*, e comer também corresponde aos aspectos fisiológicos deste ser, bem como andar, correr, dormir, por exemplo. E, simultaneamente, manifesta os aspectos culturais do ser ao preparar a comida, sentar à mesa, comer com outrem, por exemplo.

A discussão agora é, então, entender quais as fronteiras das relações alimentares que nos diferenciam e fundamentam identidades sociais, são marcadores identitários, implicando em formas de vida. De acordo com Maciel (2005, p. 52):

[...] mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. (MACIEL, 2005, p. 52)

Segundo a autora há uma pré-disposição cultural que nos prepara detalhadamente para que, particularmente, consideremos e transformemos aquele alimento em comida, carregada de valores simbólicos. Atribuindo significados àquilo que vamos ingerir, numa relação com a natureza produzimos sistemas alimentares e constituímos aquilo que vamos ou não vamos nomear comida, justificando o porquê de alguns alimentos serem consumidos em alguns universos culturais, enquanto em outros não o são.

Dessa maneira, entendemos que se corporificam as crenças e os tabus alimentares e, ainda, o *comer* como um ato político que sugere implicações, sejam os impactos ambientais ou sejam os questionamentos acerca dos sistemas que sustentam o atual modelo hegemônico de produção agroalimentar que discutiremos ao longo deste capítulo. Assim, dispomos de um conjunto de regras e categorias alimentares, constituindo-se uma organização social da comida.

Conforme Maciel (2001), isso se deve a fatores históricos, ecológicos, biológicos, mas também culturais que implicam diversidades, uma vez que as culturas, as quais não estão fechadas em si, além de múltiplas são um fluxo contínuo, assim como as transformações históricas são. Ou seja, como também coloca a antropóloga Margaret Mead (1969), até mesmo as propensões pelos ingredientes, e consequentemente pelos alimentos, são fundamentadas pelas múltiplas dimensões da vida humana. São frutos de construções exitosas que orientam nossos olhares e comportamentos e que, portanto, se configuram como centro de análises complexas que se compreendem em torno dos alimentos.

Não há um consenso teórico acerca dos princípios classificatórios e ordenadores dos hábitos alimentares. Se estamos falando de um universo complexo, heterogêneo e dotado de inconstâncias, é inegável que as compreensões sobre ele sejam inúmeras, uma vez que estão estritamente vinculadas às multiplicidades inerentes dos seres, bem como dos saberes, que fundamentam esse espaço.

Reconhecemos, sobretudo após a ida ao campo, que algumas categorias de análises como a distinção pelos gostos alimentares e classe são aspectos importantes a serem levantados,

mas diante dos limites de tempo colocados frente a uma monografia, não nos aprofundaremos nesses aspectos. Seja quando manifestados pelas escolhas alimentares, seja pelos acessos aos alimentos ou seja pelos comportamentos, partimos da consideração de que a comida não está neutra dessas orientações. Como também observa Carneiro (2003, p. 19):

As relações entre a culinária e as classes sociais podem ser identificadas nos gostos diferenciados ou nas maneiras à mesa, as identidades étnicas e regionais revestem-se de diversos rituais gregários e alimentares, particularmente entre emigrantes ou expatriados, os restaurantes podem ser analisados como espaços simbólicos, caracterizados como ‘teatros de comer’ e estratificados em torno de posições sociais quanto de cardápios específicos

Nesse sentido, “a comida, assim como a respiração e sono, faz parte das necessidades básicas, mas também é expressão dos desejos humanos” (CARNEIRO, 2003, p. 11). Os hábitos alimentares possuem, então, uma intrínseca relação com o poder (CARNEIRO, 2003).

Entende-se que ao desenvolver deste trabalho as maneiras de pensar o fato alimentar em perspectivas socioantropológicas, sobretudo os recortes e referenciais apontados, são pertinentes e necessários aos problemas a serem investigados aqui. Isso porque buscaremos agora entender de que forma a alimentação, ao mesmo tempo que pode atuar como parte significativa da organização social, sofre influência dos sistemas de produção. Como, portanto, os aspectos destes sistemas influenciam as práticas alimentares.

1.2 As provocativas das grandes indústrias alimentícias

No tópico anterior, reconhecemos fatores que superam os limites do nosso próprio corpo físico, entendendo, nesse viés, aspectos socioculturais que são intrínsecos ao alimento. Notamos, ainda, que há atuações externas a nós e que são também responsáveis pelas implicações nas relações que temos com ele e que, muito embora façamos escolhas alimentares, “a liberdade de escolha do *comedor* nunca é total” (POULAIN, 2004, p. 59). Há situações que vão além daquilo que está disposto na prateleira, materializado em um produto, comprometendo a soberania alimentar.

Pensando nesse aspecto, discutiremos neste tópico as situações oriundas de movimentos e forças que vêm de cima para baixo, as quais, utilizando-se de recursos e mecanismos que ultrapassam as dimensões humanas, refletindo também na natureza e aspectos ambientais, vão além do nosso alcance visual. Condicionam-nos, portanto, a situações de vulnerabilidade no

que tange aquilo que ingerimos, aquilo que teríamos, conforme Fischler, de mais íntimo, que é o ato de comer¹³, quando não pensamos de onde vem, nem tampouco pra onde vai o que se ingere – e como se ingere. Segundo o autor,

[...] o vestuário, os cosméticos, estão apenas em contato com o nosso corpo; os alimentos devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima. Há então, por essência, alguma gravidade ligada ao ato de incorporação: a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade. (FISCHLER, 2001, p. 7)

É neste sentido, pois, que nos alimentamos “conforme o meio e a sociedade em que vivemos” e conforme “a forma como ela se organiza e se estrutura, produz e distribui os alimentos” (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 11) e é de suma significância entender esses processos.

Observa o socioantropólogo da alimentação Jean-Pierre Poulain (2004) que a segunda parte do século XX corresponde, na história da alimentação ocidental, a um afrouxamento e, por vezes, uma ruptura das relações estabelecidas pelo homem com seu meio (POULAIN, 2004, p. 25). Isso ocorre em consequência à forma como tem-se assumido a cadeia produtiva alimentar orientada, linear e progressivamente, pelos progressos dos sistemas agroalimentares das grandes indústrias alimentícias fruto da expansão e mundialização do capitalismo, cujo investimento externo se vê como produto máximo de suas preocupações.

Apoiando-nos nas observações de Petean (2015) acerca do espírito científico ocidental do homem moderno, podemos entender esses sistemas como fruto das ambições deste homem cujo “[...] destino era o domínio universal e [que] a chave para isso era dada pelo progresso da ciência, da técnica e da indústria” (PETEAN, 2015, p. 18), potencializados pela razão de caráter instrumental e pelo forte individualismo.

Ainda de acordo com Poulain (2004, p. 29), os progressos de tais sistemas deslocam os alimentos de um lado para o outro, movimentando-se mundialmente ao alcançarem âmbitos globais a partir de empresas agroalimentares transnacionais que expõem seus produtos nas prateleiras. As viagens desses alimentos deslocados de seus espaços geográficos naturais são desconectados de seus espaços e universos climáticos tradicionais. Por exemplo:

[...] os feijões verdes do Senegal e as cerejas do Chile [...] são apresentados nas prateleiras europeias em pleno inverno, no mês de dezembro. O suco de laranja produzido na Califórnia chega na Europa

¹³ Segundo o autor, “comer: nada de mais vital, nada de tão íntimo. ‘Íntimo’ é o adjetivo que se impõe: em latim, *intimus* é o superlativo de interior. Incorporando os alimentos, nós os fazemos aceder ao auge da interioridade.” (FISCHLER, 2001, p. 7)

como um produto fresco acondicionado em caixinhas. (POULAIN, 2004, p. 29)

Consequentemente, se é fato que “a industrialização dos sistemas de produção e de distribuição desenvolveram as relações entre os *comedores* e os seus alimentos” (POULAIN, 2004, p. 49), neste capítulo nos conduziremos às discussões que permitam identificar as consequências desse fato e como elas se manifestam.

Significativa parte disso podemos colocar como sendo reflexo dos processos que envolveram, e que ainda envolvem, a Revolução Verde, cujo adjetivo “verde” só mascara as armas e amarras que estão por trás desse processo. Processo este, com traços visíveis no Brasil só em meados dos anos 1980, embora em outros países tenham sido estimulados já após Segunda Guerra Mundial, e cuja pretensão era a produção em larga escala para fins econômicos, sobretudo ao mercado externo (ALTIERI, 2004, p. 9). Recorreu-se, assim, à industrialização da agricultura marcada pela incorporação de dois princípios da fábrica, com fortes atitudes sistematicamente colonialistas, eixos da economia mercantil: a especialização da produção e do trabalhador, marcada pela racionalização; e a maximização da produtividade em larga escala, fruto das técnicas agrícolas de modernização que foram colocadas frente às atividades tradicionais.

Utilizando-se, pois, de recursos maquinários e insumos químicos que contemplassem o objetivo máximo de se produzir mais em menos tempo, foi imposto um domínio esmagador sobre a natureza e seus recursos, subordinando-a aos interesses econômicos, numa dicotomia homem *versus* natureza. Confirma-se a separação entre o homem e o objeto do conhecimento, intrínseca ao modelo científico que vigora no mundo ocidental (PETEAN, 2005). Fortes exemplos são as construções de barragens e todo um sistema de irrigação, num uso indiscriminado dos recursos hídricos, a fim de aumentar o rendimento das terras, que evidenciam um forte controle sobre os sistemas naturais.

Há, neste processo, uma erosão dos conhecimentos do produtor rural que, especializado, sobretudo quando se trata de plantios em monocultivos, não mais exerce suas múltiplas sabedorias, fruto das experiências concretas geradoras de tradições, restringindo-se ao direcionamento de uma só produção, cujo pensamento é absolutamente racionalizado e linear. Esclarece Serge Moscovici:

A dicotomia [homem *versus* natureza] prevaleceu absoluta no interior do mundo desencantado: tendo como característica a uniformidade, preponderância das repetições, uma independência relativa dos fatos, uns em relação aos outros, num sistema rigorosamente construído, no qual nada deve escapar dele, no qual não se age mais de dentro para fora, mas de fora para

dentro - esta é a sociedade concebida sob o ideal moderno que consiste em reduzir os fenômenos humanos a números e calculá-los, nessa lógica nada existe, a não ser a máquina e o mercado. (MOSCOVICI, 2007, p. 89)

Percebe-se que essa concepção de sociedade culmina na restrição dos conhecimentos tradicionais dos agricultores, estabelecendo, para além disso, uma mudança de abordagem: o agricultor passa a ser produtor, numa intensificação da logística de distribuição e expansão do mercado global. Nota-se, aqui, um crescimento na cadeia produtiva e, numa perspectiva holística, a deslocalização do agricultor de suas origens.

A forma capitalista de exploração na agricultura transforma os alimentos, as sementes (controladas, cada vez mais, pelas mãos de poucas companhias) e os recursos naturais, que são organismos vivos, em mercadorias, não valorizando os aspectos socioculturais da produção alimentar. Nesse processo, as dimensões tradicionais, como afirmamos, são negligenciadas e os saberes oriundos dos agricultores são atropelados pelos conhecimentos tecnocráticos. Ou seja, além de o agronegócio, modelo dominante de produção agrícola, romper com a relação dos conhecimentos historicamente acumulados dos agricultores, esses conhecimentos são desprezados pela inovações tecnológicas que despreza “[...] outras formas de saber e outros olhares sobre o cosmo” (PETEAN, 2014, p. 18). Minimizam e simplificam os processos naturais dos ecossistemas, os quais são extraordinariamente complexos e marginalizam os pequenos produtores que não possuem acesso às mesmas condições econômicas, sociais e ambientais para aquisição de novas tecnologias agrícolas para a produção, nem tampouco para competir no mercado com as grandes cadeias produtivas que correspondem a esse modelo. Nas palavras de Petean (2014, p. 86), trata-se de “uma marginalização resultante da mitificação e hipervalorização da razão, da ciência moderna e da ideia de progresso”, dada a partir das inovações tecnológicas. Ou ainda, na visão de Altieri, “[...] não se tornaram disponíveis aos agricultores pequenos ou pobres em recursos em termos favoráveis, nem se adequaram às suas condições agroecológicas e socioeconômicas (2004, p. 20)”.

Ao passo que isso acontece, os produtos de grande circulação e com vendas potencializadas pelas grandes indústrias desarranjam as cadeias produtivas dos locais, numa destruição das economias tradicionais, reafirmando a deslocalização dos agricultores. Com a perda da localidade, põe-se em cheque a segurança alimentar dos consumidores, visto que “os alimentos se desconectaram de suas origens locais autênticas” (FISCHLER, 2010, p.157).

Tal como estabelecido pela lei nº 11.346l, que em 15 de setembro de 2006 cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, a segurança alimentar e nutricional consiste:

[...] na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (CONSEA, 2010, p. 4)

Na contramão do que está estabelecido na lei, algumas poucas multinacionais que controlam cada área da cadeia agroalimentar passaram a decidir o que comemos, numa apropriação dos produtos alimentícios. Utilizando-se de mecanismos persuasivos para tanto, não mais deixam explícita sua tecnologia agressiva, mas exibem uma preocupação com o consumidor ao trabalhar o *marketing* dos produtos industriais (POULAIN, 2004, p. 97). A título de exemplo, têm-se as embalagens coloridas, atraentes e bem elaboradas; a linguagem provocativa aos consumidores leigos oferecendo “produtos aparentemente perfeitos (...) [simbolizando] uma produção responsável do ponto de vista moral, que maneja os recursos naturais e defende uma ‘economia controlada’” (FISCHLER, 2010, p. 183). Nesse sentido, recorrem a *slogans* chamativos que, de acordo com Fischler, são clichês redutores que “não requerem explicações ou argumentações suplementares” (2010, p. 183). Tornamo-nos vulneráveis aos rótulos que correspondem à descrição de produtos, preenchidos de falsa qualidade¹⁴. Ou seja, há, eminentemente, um risco de fraude quando somos mal informados em relação ao que compreende aquele produto, há uma “farsa industrial” (POULAIN, 2004, p. 96), não só em termos nutricionais, como também socioambientais. Nesse contexto, não se sabe as reais procedências do alimento transformado em produto, colocando-os, portanto, em situação nutricional e simbólica conflituosa (POULAIN, 2004), mesmo porque faz-se o uso inadequado de utilizar a linguagem científica junto ao senso comum.

Nesses processos de jogo de interesses, essas poucas multinacionais também aproveitam para vender a imagem de um cooperativismo disfarçado de responsabilidade social, recorrendo às condições de um abuso de retórica. Ao assumirem um compromisso de sustentabilidade sem o diagnóstico do que o termo corresponde, expressa-se generalizações que carregam falsos moralismos. Segundo Altieri (2004) são indicadores de sustentabilidade quando as propriedades agrícolas asseguram, ao menos, o fortalecimento, manutenção e desenvolvimento das identidades culturais, resguardam a saúde social e a capacidade produtiva dos agrossistemas e preservam a integridade ecológica (os recursos naturais e biodiversidade).

¹⁴ Cf.: POULAIN, O mal-entendido da qualidade. In: _____. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Ufsc, 2004. p. 96-98.

Dado isso, se em um contexto de comercialização dos alimentos provenientes das condições agroindustriais, não é raro vermos embalagens descartáveis com os “eco-dizeres” de que aquele produto é ecologicamente pensado e ecologicamente reciclável, é fundamental então que, enquanto consumidores, mas sobretudo *comedores*, pensemos essas ações. E de que forma elas são articuladas a fim de nos condicionarem às suas pretensões de vendas. Quando a reciclagem talvez nem seja a opção mais apropriada em alguns casos, podendo nós optarmos muitas vezes pela reutilização do material para outras utilidades, a promoção simplesmente de produtos que são recicláveis não é o suficiente à conquista de um terreno fortalecido pela sustentabilidade, como suscitam as considerações de Altieri (2004).

Há também as propostas de venda de produtos orgânicos, por exemplo, em grandes redes do comércio, carregando os selos de garantia de que aquele é um produto orgânico. Sobretudo quando disposto em prateleiras especiais e reservadas para estes, chamam a atenção do consumidor não só pela linguagem, como anteriormente avaliamos, mas também pelas imagens associadas à *natureza*, as quais remetem à preocupação com esta – que por vezes é falaciosa, se levarmos em consideração o mal uso das águas, de manejo inadequado das terras e outras situações também elucidadas na pesquisa em questão. São produtos que carregam o selo de garantia porque se trata de alimentos livres de agrotóxicos, muito embora possam ter sido manejados a partir de outros insumos externos à propriedade na qual foram cultivados, provavelmente industrializados, e que também podem carregar elementos socioambientalmente nocivos tanto quanto os agrotóxicos propriamente ditos.

Além disso, podemos considerar que, se tratando de produtos vendidos em grandes redes, são inerentes as condições econômicas e sociais de trabalho que interferem negativamente no exercício de se garantir relações saudáveis que consolidariam relações sustentáveis. Nesses movimentos, essas poucas multinacionais não relatam as interlocuções e os indicadores socioculturais, econômicos e ambientais que certificam relações verdadeiramente sustentáveis, porque quando se trata de lucro e rentabilidade, vale privilegiar um destes aspectos em detrimento dos outros – os aspectos econômicos daquele produto, por exemplo, em detrimento dos aspectos sociais.

Uma vez que não se sabe as procedências reais do que se ingere e nem tampouco se conhecem as produções e quais as transformações sofridas pelos alimentos, os *comedores* são colocados em situação de risco de perda da identidade (POULAIN, 2004, p. 38) ao passo que os próprios alimentos consumidos, ingeridos, e conseqüentemente introduzidos a esses sujeitos, são desconhecidos. Há, nesse processo de manipulações e transformações por parte das

intervenções tecnológicas da industrialização, portanto, consequências simbólicas com relação, inclusive, à identidade dos alimentos (POULAIN, 2004, 102). Assim, como “[...] os modelos alimentares são elementos centrais da transmissão dos códigos sociais e de construção de identidades sociais, toda reconsideração é experimentada na forma de uma crise identitária” (POULAIN, 2004, p. 110).

Nesse viés, Fischler (1990; 2001) utiliza a expressão *Objetos Comestíveis Não Identificados* (OCNI) para se referir a esses produtos não facilmente identificáveis e nos sugere pensar o desconhecimento tido pelos *comedores* como fator provocativo de ansiedade e psicopatologia na alimentação destes quando não sabem o que estão comendo. Para o autor, as consequências da modernidade alimentar consolidam a *gastro-anomia*, neologismo construído em função do conceito durkheimiano de anomia, correspondendo a uma desregulação social a fim de contemplar a desestruturação da alimentação moderna¹⁵.

O alimento, então, sofre uma dessocialização (POULAIN, 2004, p. 51) impulsionada, ainda, pelo enfraquecimento das relações de convivialidade e as funções socializadoras inerentes à alimentação, tendo como exemplo primordial o espírito da refeição em conjunto, à mesa, que, segundo Poulain (2004, p. 45), “[...] é a representação concreta dos valores fundamentais de uma cultura”.

Além de quais foram as transformações, também não se reconhecem por quais mãos aquele alimento passou e quem são os responsáveis pelo manejo necessário à sua existência. Os processos intensos de transformação das produções e consumos alimentares diante da mercantilização da agricultura desconectaram, então, os produtores e seus consumidores ao passo que a cadeia produtiva se torna cada vez maior, sobretudo diante da mundialização e dos movimentos de deslocalização do alimento (POULAIN, 2004). Esse processo culmina, como já apontamos, no distanciamento do homem com seu alimento, diante da crise socioecológica cancelada pelos transtornos nas relações entre os seres humanos e as relações destes mesmos com a natureza. Nessa ótica, é válido considerarmos as observações de Poulain (2004, p. 49) acerca das tarefas assumidas pelo setor do mercado, reduzindo as tarefas e atividades produtivas do lar, tal como a agricultura e colheita, paralelamente às transformações industriais. Ou seja, apresentando produtos cada vez mais em estado de consumo imediato, rompe com os laços

¹⁵Essas são considerações que fazem parte de uma longa discussão acerca do que se compreende como “desestruturação” da alimentação moderna, visto suas contradições inerentes, mas também às condenações e conotações negativas que são vinculadas a ela. Não cabe a nós encerrarmos o debate, nem tampouco nos validarmos de um só estudo sobre os questionamentos colocados em questão. O conceito abordado pelo sociólogo francês Claude Fischler (2001) de *gastro-anomia* é rico e cabível, mas não será aprofundado nesta pesquisa.

socializadores desenvolvidos no espaço doméstico da cozinha e descaracteriza-os retirando seus valores simbólicos identitários. Assim, de acordo com o autor, “o alimento é visto pelo consumidor como ‘sem identidade’, ‘sem qualidade simbólica’, como ‘anônimo’, ‘sem alma’, ‘saído de um local industrial não identificado’, numa palavra, dessocializado” (POULAIN, 2004, p. 51).

Essa crise ocorre ao passo que, a fim dessas proposições capitalistas, se recorre à instrumentalização da natureza assumida conforme conveniências industriais. Administram-se as terras tal como se administram indústrias. Nos planos ecológicos e socioambientais, são retiradas as potências e aspectos naturais do alimento quando se introduz condições e condutas dessacralizantes e reificantes (MOSCOVICI, 2007), num sentido antropocêntrico utilitário de dominação da terra, para a obtenção de intensa produtividade em série, condicionando à relação reducionista do homem com a natureza já apresentada anteriormente. Sem tolerância aos tempos da natureza, não se leva em conta que a agricultura está inserida nos ecossistemas naturais e isso faz com que haja o desaparecimento da sazonalidade dos alimentos, característica natural das plantas e de plantio conforme os ciclos naturais destas que são desrespeitados. Recorre-se à utilização de estufas e cultivos em grande escala ou à monocultura, cujo sistema de exploração do solo mediante a manipulação do ciclo natural daquele ecossistema provoca grotescos riscos à propriedade, como a perda da matéria orgânica, do solo, de nutrientes, erosões e pragas. Estas, diretamente relacionadas à busca e ao uso massivo dos agrotóxicos e às pesquisas com transgênicos.

Acentuando-se os riscos de perda da biodiversidade e qualidade dos alimentos, provocam-se riscos também à sociedade, fragilizando a segurança alimentar e oprimindo a realização do Direito Humano À Alimentação Adequada (DHAA) que, de acordo com o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA, 2017), tratando-se do direito de estar livre da fome e do direito à alimentação adequada, refere-se à “[...] disponibilidade de alimentos, adequação, acessibilidade e estabilidade do acesso a alimentos produzidos e consumidos de forma soberana, sustentável, digna e emancipatória”. Definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (nº 11.346/2006), esse direito está previsto nos artigos 6º e 227 da Constituição Federal. De acordo com Poulain (2005, p. 130), “a monocultura corresponderia uma monoalimentação, marcada por uma simplificação progressiva do registro do comestível, concentrando no consumo de alguns produtos de base”, contribuindo para uma “[...] redução da diversidade alimentar e para um empobrecimento qualitativo”.

Nesta perspectiva, a crise alimentar e a fome não são causadas pela falta de alimentos, mas, em vista disso, pela forma como eles são configurados e distribuídos diante das políticas que são aplicadas à agricultura e, conseqüentemente, à mundialização do comércio dos alimentos. A má distribuição destes, o desperdício e, ainda, o alto preço, em contexto de desigual distribuição de renda são, portanto, fatores determinantes da crise alimentar e da fome. Há lugares onde não chega comida suficiente, há pessoas e até comunidades inteiras sem o acesso à alimentação porque não podem pagar por ela. Embora desde 2014 o Brasil não mais fizesse parte do mapa da fome elaborado pela Organização das Nações Unidas para a Fome (FAO)¹⁶, de acordo com essa mesma Organização ela persiste no mundo e volta a ser uma preocupação também para os brasileiros¹⁷, sobretudo nos grupos sociais de instabilidade nutricional e de vulnerabilidade (crianças, comunidades tradicionais) apesar de haver alimentos suficientes para suprir as necessidades mundiais.

É nesse sentido que se confirma, no contexto ocidental, um cenário paradoxal: o crescente aumento da fome ao mesmo tempo em que a produção agrícola se confirma como “a maior de toda a história da humanidade” (CARNEIRO, 2003). Deve haver um equilíbrio da quantidade e qualidade, pois os riscos alimentares dizem respeito à qualidade dos alimentos, não mais à escassez (POULAIN, 2004, p. 93) que marcou fortemente o cenário mundial no início da década de 1970. O crescente aumento do sobrepeso e da obesidade, por exemplo, são reflexos da má qualidade dessas condições alimentares em função dos hábitos construídos em decorrer dos indicadores dessa modernidade industrial que demanda produtos altamente processados, com uma lista de componentes invisíveis a olho nu e desconhecidos pelos consumidores leigos, mas também pela contaminação conseqüente do uso indiscriminado dos agrotóxicos pelas agroindústrias. Ana Primavesi (2004, p. 21) não hesitou em admitir:

Quando o homem não somente explorar, mas também cuidar de seu solo, os alimentos terão valor biológico elevado, e as pessoas, mesmo com poucos alimentos produzidos por plantas bem nutridas, serão saudáveis e inteligentes, e o fantasma da fome não existirá mais.

Em suma: solo doente – planta doente – homem doente

As estratégias convencionais de busca pelo progresso evidenciam limitações em termos de desenvolvimento equânime e sustentável por parte das grandes indústrias alimentícias.

¹⁶FAO. **Brasil em resumo**. Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/fao-no-brasil/brasil-em-resumo/en/>>. Acesso em: 01 jan. 2017.

¹⁷FAO. **A fome volta a crescer no mundo**. Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/en/c/1037611/>>. Acesso em: 15 set. 2017.

Revelou-se, além de uma crise agrícola-ecológica, um sistema que se destrói por si mesmo. Não dá conta de alcançar os grupos de vulnerabilidade socioeconômica e nutricional, sujeitos às privações de alimentos ou acesso inadequado a estes, e não resolve os problemas da desnutrição e fome, nem tampouco as questões ambientais (ALTIERI, 2004) e de sociabilidade, sinalizando um modelo cujos resultados são catastróficos. Permitimo-nos, assim, duvidar dos supostos desenvolvimentos científicos, técnicos e econômicos de uma modernidade que promove teses sobre o progresso e o próprio domínio sobre a natureza. Concordando com Petean (2014, p. 32), temos a certeza de que “[...] a ciência moderna, o desenvolvimento econômico e o individualismo galoparam de forma acelerada e transformaram-se no decorrer dos séculos, constituindo-se, segundo Morin, em um motor que traz sérias ameaças à própria vida”.

Percebemos, desse modo, que os sistemas de produção agroalimentares, quando atuam partir de postulados de parte de uma ciência que se restringe à busca desenfreada pelo progresso econômico, com sua “sede de poder e controle da natureza” (PETEAN, 2014, p. 78), desencadearam ameaças globais, mas também rupturas nas “relações do indivíduo com a natureza, com a sociedade e com a sua própria espécie” (PETEAN, 2014, p. 84). Trazem consigo consequências complexas às nossas relações com o alimento, ao passo que o projeto das grandes indústrias modernas da alimentação construiu um terreno para que houvesse um distanciamento homem – natureza, interferindo no que sugerimos como um dos fundamentos da própria construção da relação do homem com a alimentação.

As sociedades que se inscrevem no contexto desses postulados revelaram riscos socioambientais que foram desenvolvidos pelo próprio homem (Giddens, 1993; Beck, 1992), cuja responsabilidade é devida ao motor de seus próprios dispositivos em busca do progresso. São elas vítimas de seus próprios cálculos. De acordo com Beck (1992), são riscos que estão estritamente vinculados e emergem dos domínios tecnológicos da natureza. Às palavras do autor: “o risco surge quando a natureza e a tradição perdem sua influência, e que o homem deve decidir por sua própria conta” (BECK, 1992). É preciso, portanto, (re)pensar essas relações, tomando consciência sobre essas complexidades e assumindo responsabilidade com o futuro da humanidade.

Percorremos no capítulo que se encerra, um caminho que nos fez entender a necessidade de buscar o resgate da aliança rompida entre o homem e a natureza, mediante novas estratégias para com o manejo dos recursos naturais e traçando novos e outros olhares com os aspectos que são intrínsecos ao nosso alimento, àquilo que, ingerindo, colocamos dentro de nosso próprio organismo e que, desde então, passaremos a assumir como parte de nós mesmos.

Nesse sentido, concordamos com Altieri (2004, p. 20) que “a produção agrícola deixou de ser uma questão puramente técnica, passando a ser vista como um processo condicionado por dimensões sociais, culturais, políticas e econômicas”.

A partir da ampliação da consciência ecológica e política, num entendimento de que a agricultura não pode estar dissociada de todo um cuidado que devemos ter com os recursos naturais, mas também socioculturais, levando em consideração também as relações de consumo, podemos perceber as responsabilidades que assumimos enquanto agentes políticos nessas relações. Nessa ótica, os *comedores* passam a ser vistos como atores reflexivos e conscientes de que o ato de consumir (não só no sentido do consumismo econômico, mas em termos de *comer*, inclusive) possui relação íntima com a qualidade do alimento. Qualidade esta que carrega consigo toda a cadeia produtiva e, portanto, possui relação direta com os impactos socioculturais e ambientais que podem gerar desde a produção no campo até os pratos à mesa.

Se, segundo Morin, somos todos pertencentes à mesma Terra (PETEAN, 2014 p. 136), entendemos que a consciência conjunta é possível e necessária. Podemos dispor, assim, de um sentido de unidade humana, ainda que com nossas práticas individuais e hábitos socioculturais, a destinar nossas consciências à busca pelas transformações sociais e (re)conciliação com o globo. Agentes sociopolíticos que somos, temos responsabilidades consolidadas, e também a serem consolidadas, a partir das mais diferentes práticas habituais.

Nesse viés, novas consciências e tendências alimentares estão surgindo, orientadas também sobre uma perspectiva mais ampla e de caráter socioantropológico (MENASCHE, 2015). Temos, agora, as chamadas redes agroalimentares alternativas (*alternative food networks*) que se tratam da desaceleração da produção e encurtamento da cadeia produtiva, o que sugere a reaproximação do homem com o seu alimento. Propõem também relações de preparo e de entendimento dos processos que esse envolve, contrapondo-se ao anonimato do “alimento rápido e pronto e acabado” (CARNEIRO, 2003), massificado, que legitima o individualismo do homem ocidental moderno e a dependência às grandes redes industriais e subordinação ao poder delas.

O movimento *Slow Food*, fundado na Itália pelo sociólogo Carlo Petrini em 1986, por exemplo, busca, nessa reflexão, conformidades com um sistema que produza alimentos “bons, limpos e justos”, cujos paradigmas as indústrias agroalimentares da modernidade comprometem. Seus princípios são erguidos a partir de relações e produções que se propõem ao respeito tanto com a terra e o meio ambiente, quanto pelos produtores, dando valor a cada componente da cadeia alimentar. Isso também corresponde às preocupações com o *comedor*, a

fim de que sejam informados a respeito dos aspectos que são intrínsecos àquele alimento que está prestes a ingerir. Entendem, então, que para falar da qualidade do alimento, não basta mencionar os nutrientes que o compõem. De acordo com as palavras expostas no site do movimento, a filosofia do *Slow Food*¹⁸:

[...] é como o movimento acredita que deve ser o alimento. O alimento que comemos deve ter bom sabor; deve ser cultivado de maneira limpa, sem prejudicar nossa saúde, o meio ambiente ou os animais; e os produtores devem receber o que é justo pelo seu trabalho. [...] Somos co-produtores e não simples consumidores, pois tendo informação sobre como nosso alimento é produzido e apoiando efetivamente os produtores, nos tornamos parceiros no processo de produção.

Em outro viés, mas também em via contrária à comida moderna (Fischler, 2001; Menasche, 2015) e aos produtos industriais de rápido consumo condicionados pela globalização alimentar, temos ainda um cenário que referencia o modelo culinário *tradicional*, com produtos de forte enraizamento geográfico que possuem importância para as relações de sociabilidade. Abdala se refere à “atual política de salvaguarda dos bens culturais imateriais, entre os quais estão práticas, saberes e modos de fazer a comida, as tradições são entendidas como o que permanece ao longo do tempo, acompanhando a dinâmica social” (ABDALA, 2016, p.23). Constituídas por signos e significados culturais e históricos, as tradições carregam identidades sociais. Tal como a autora observa, “[...] a referência à ‘comida tradicional e típica’ permaneceu como forte elemento de identidade presente sobretudo em momentos especiais, como festas, finais de semana, encontros familiares, entre outros” (ABDALA, 2016, p.19).

Aliadas ao movimento que se finca em favor da culinária tradicional, estão as mesas fartas das festas coletivas, os festivais gastronômicos identitários, bem como as feiras de pequenos produtores artesanais e locais (ABDALA, 2016). São movimentos em que emergem novos comportamentos com relação à alimentação, tanto por parte dos consumidores, quanto na relação de identificação dos produtores, conduzindo à ressignificação e valoração simbólica dos alimentos (SGARBI; MENASCHE, 2015). Assim, opondo-se ao alimento anônimo caracterizado pelo afastamento entre produção e consumo, os produtos tradicionais fortalecem aspectos como confiança, transparência e localidade, além de enaltecerem a qualidade dos seus produtos, quando a cadeia produtiva é identificada. Nessa ótica:

A valoração simbólica dos alimentos, sua relação com a cultura e com a identidade dos territórios têm, cada vez mais, encontrado eco em diferentes áreas do conhecimento, com destaque para a valorização dos alimentos na perspectiva do desenvolvimento territorial. A comida, o artesanato, a cultura e a importância social da agricultura familiar tornam-se elementos em destaque (SGARBI; MENASCHE, 2015, p. 18)

¹⁸ Slow Food. **Filosofia**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/filosofia/>>. Acesso em: 04 jul. 2007

O fomento à agricultura familiar e às pequenas produções são, portanto, fundamentais nesse contexto de ressocialização do alimento. Além disso, como observam Sgarbi e Menasche (2015), a confiança é fator significativo nesse processo. Nas palavras das autoras: “em um contexto em que observamos crescente desconfiança da origem dos alimentos, os produtos alimentares tradicionais tornam-se fundamentais para identificação da origem e manutenção da cultura.” (SGARBI; MENASCHE, 2015, p. 1).

Entende-se, portanto, que há outros atores que vêm formulando proposições com o propósito de impulsionar mudanças no cenário hegemônico diante também da construção de uma ciência crítica e engajada. Compreende-se como uma moral cujo modo é o pensado e autocontrolado de se alimentar, envolvendo a prática além da retórica. São articulações que caminham em direção à valorização de outras fontes de produção do alimento e, principalmente, de outras relações estabelecidas com ele, para além das reações que consolidam o alimento *anônimo*.

Reconhecemos, aqui, e a partir dessas análises, as competências que se inscrevem em nossos hábitos alimentares e, conseqüentemente, as influências intrínsecas às nossas escolhas alimentares que carregam ambivalências. Assim, de acordo com o desenvolvimento e as exposições colocadas e abordadas na pesquisa que se segue, podemos avaliar mais profundamente uma destas práticas. Fomentam-se cenários a partir de outros modelos habitacionais, outras formas de consumo e, imediatamente, outros mercados e produtos que são referenciados.

CAPÍTULO II

(RE)APROXIMAÇÃO DO HOMEM COM O SEU UNIVERSO BIOCULTURAL

Como observamos, o contexto da industrialização moderna colocou o alimento em condição de mercadoria e transformou suas funções sociais ao passo que lhe desconectou de seu universo de produção, destruindo seu enraizamento natural. Neste capítulo, propomos identificar outros processos que vão além desse horizonte e que fazem parte de outras configurações. Validamos, aqui, situações empíricas que nos levam a pensar que, se as dimensões socioculturais da alimentação são vastas, seus sistemas também o são.

Apresentaremos os resultados obtidos em observação participante em contexto rural de produção que nos permitiu o reconhecimento e a valorização de outras dimensões e relações com o alimento, estabelecidas nos propósitos de vínculo à natureza para além dos processos colocados em realidade da urbanização. Sob um olhar biocultural,

[...] os seres humanos são parte da natureza e, portanto, compartilham sua existência com seres vivos não humanos. O homem não está separado da natureza, da mesma forma que os seres não humanos não estão separados da cultura. (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 138)

De um lado, encontram-se os modelos sociais e organizacionais dominantes, oriundos de um pensamento colonialista e do desenvolvimento capitalista baseado no individualismo e na competição. Contemplando a realidade explanada anteriormente, reduziram-se a perspectivas lineares, tendo em vista unicamente a sistematização de seus processos a fim do progresso de suas produções. Neste movimento, se restringiram:

[...] a imitar ou a reproduzir uma única forma de observar, conhecer e conviver com o mundo, isto é, com os demais seres vivos (e não vivos), assim como com os processos ecológicos, locais, regionais e globais do planeta, que é o nosso habitat. Esse modelo hegemônico repousa sobre uma ideia de subjugar os não humanos (o chamado mundo natural), visão que, de certa forma, corresponde às formas de dominação que subsistem no interior da própria sociedade contemporânea. (PETERSEN apud TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 18)

Há, no entanto, outras formas de se relacionar com a natureza, com aquilo que não é humano. Sendo a terra e sendo o alimento. Ao estabelecer diálogo com perspectivas que vão além das propostas hegemônicas de caráter hierárquico colonial-ocidental, há outros sistemas de valores e de organização que propõem outra forma de produção e de conhecimento, outra epistemologia, considerando aquilo que outrora fora negligenciado, e que buscam o equilíbrio da natureza com a produção de alimentos através de Sistemas Agrícolas Tradicionais (SAT). Estabelecidas nos propósitos de vínculo à natureza, opõem-se ao imaginário de consumos

capitalistas e de desenvolvimentismos promovidos pelos processos da modernidade colonial. É importante, então, ter acesso à esses outros, aos seus saberes e conhecimentos.

A fim de compreendermos esses sistemas alternativos, voltamos o olhar para as ecovilas, atentando-nos às que se estabelecem nas ruralidades, uma vez que também existem as que se configuram em espaços urbanos, mas que não serão analisadas neste estudo. Na pesquisa em questão, nos delimitamos às realizações e atuações da associação, sem fins lucrativos, Ecovila Tibá¹⁹.

No olhar de Altieri (2004, p. 21), esses fundamentos fornecem “os princípios ecológicos básicos para o estudo e tratamento de ecossistemas tanto produtivos quanto preservadores dos recursos naturais, e que sejam culturalmente sensíveis, socialmente justos e economicamente viáveis”. Dão sentido e tornam-se pertinentes, portanto, ao desenvolvimento do trabalho que aqui se corporifica.

Vale, inicialmente, esclarecer que o estudo deste caso se deve ao exercício de identificar situações em que indivíduos de contexto ocidental urbano-industrial se dispõem à busca por modos alternativos às proposições deste. Como confirmam os questionários socioeconômicos e demográficos aplicados em campo, não se trata, aqui, de pessoas que nasceram ou foram criadas já na ruralidade, em contato com a natureza e a vida orgânica. Trata-se, sobretudo, mediante a amostra utilizada, de indivíduos com vida anterior à ecovila predominantemente ou totalmente urbana, salvo um único caso em que a entrevistada morava em sítio particular; além de algumas crianças e bebês. Ou seja, a pesquisa se propõe a analisar o contexto atual desses indivíduos que outrora já fizeram parte de um contexto predominantemente urbano-industrial.

Assim, partimos da ideia de que não basta saber e ter acesso à informação, mas, a partir disso, propor-se a fazer. Não se trata de simplesmente ter consciência sobre os impactos de nossas escolhas, trata-se de como e do que fazer com esse conjunto de ideias – justificando-se, assim, o porquê de recorrermos ao universo selecionado e estratégico em questão.

No dizer de uma das fundadoras, Poente²⁰, o “foco não [é] o termo ecovila, em si. O foco é viver em coletivo, buscando qualidade de vida, baixo impacto ambiental, acaba que se

¹⁹ Situada na zona rural do município da cidade de São Carlos, interior do Estado de São Paulo, orientada pelos fundamentos agroecológicos. Fundada em 2006 por um pequeno grupo de 4 amigos com cerca de 25 anos, no momento em que a etnografia se realizou, a comunidade, também identificada como associação, já atingia 22 moradores (12 mulheres e 10 homens), compreendendo 8 famílias, 3 delas com adultos solteiros e 5 com adultos casados. Destes moradores, 7 são crianças e os demais são jovens-adultos entre 30 e 37 anos.

²⁰ Os nomes utilizados para se referir aos moradores entrevistados são fictícios, a fim de manter a identidade de cada um. Dizem respeito ao nome de cada quarto disposto em um chalé com técnicas bioconstrutivas utilizado para locações e visitas na Tibá.

chama isso de ecovila”²¹. Diante dessa abordagem e do acompanhamento cotidiano de suas atuações, é possível perceber que há considerações intrínsecas a estes dizeres acerca dos fundamentos desta ecovila e que o “viver em coletivo”, a “qualidade de vida” e o “baixo impacto ambiental” carregam uma série de questionamentos que refletem em toda a configuração de suas práticas, as quais, como serão apresentadas, ilustradas e discutidas ao longo deste capítulo, refletem significativamente na relação com o alimento. Em fala da moradora Lumen, podemos identificar essas considerações:

Vim pro sítio, onde se planta o alimento de uma forma ecológica e sustentável, porque eu queria estar num lugar onde eu pudesse plantar o meu próprio alimento ou pelo menos que outra pessoa plantasse. Mas colher o alimento dali. [...] O alimento é da terra. E [há] uma discussão em torno disso que também é muito interessante²².

²¹ POENTE. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 11 agosto. 2017.

²² LUMEN. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 11 agosto. 2017.

Figura 1²³ – Mamoeiros na Ecovila Tibá



Fonte: Autoria própria, Agosto/2017

Aqui, podemos visualizar parte da horta que os moradores possuem na Ecovila Tibá. Na primeira imagem, fica em evidência a plantação de mamão e, na segunda, a de bananas. O que não dificulta, no entanto, notarmos os demais plantios que compartilham esse mesmo espaço, consolidando a abundância do Sistema Agroflorestal.

Figura 2 – Bananeiras na Ecovila Tibá



Fonte: Autoria própria, Agosto/2017

²³As imagens aqui utilizadas são todas de autoria própria, fotografadas por Gabriela enquanto realizava etnografia em agosto de 2017. Previamente acordado pelos moradores da ecovila com consenso sobre sua divulgação, foram todas autorizadas para publicação nesta pesquisa. Conforme já esclarecido, os termos de autorização estão disponíveis em anexo ao final do trabalho.

De acordo com os registros que tive acesso acerca do Estatuto Social escrito em 2005 e aprovado por uma diretoria executiva convocada em Assembleia Geral dos membros moradores, há, entre alguns dos objetivos da Ecovila Tibá, os quais apontamos e identificamos como pertinentes para as análises em questão,

[...] buscar a redução do custo de vida através de uma melhor utilização dos recursos, economia de escala e compartilhamento; facilitar mecanismos de apoio mútuo e trabalho coletivo; incorporar os princípios da Sustentabilidade, Economia Solidária e Permacultura nos projetos e nas ações individuais e coletivas; cooperar e orientar outras Sociedades que tenham objetivos afins, ambientais e/ou de educação.

Nessa perspectiva, a valorização da natureza transcende a percepção individual desses indivíduos. Torna-se uma política que se reconhece no discurso do natural e que não se reconhecia nos discursos progressistas e lineares condutores do pensamento moderno desenvolvimentista indicador de uma dicotomia entre a natureza e a cultura (LATOUR, 1994). Nesse viés, realçamos as considerações de Maria Eunice Maciel (2005, p. 49):

[...] estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.

A partir dessas considerações foi possível compreender que os moradores da Tibá articulam suas práticas alimentares aos moldes de seus valores culturais, como se pode notar na fala abaixo:

Em primeiro lugar, atende ao meu desejo individual de tá em um lugar aonde eu tô em contato mais íntimo com a natureza e com os ciclos naturais e [com] a simplicidade e as regras e as leis da natureza mesmo... Tanto pra mim, quanto pra dar essa vivência pra minha filha, mas, em segundo lugar, eu acredito nisso como uma mudança mundial.²⁴

Tendo em vista que a ação humana modifica a cobertura da vegetação, induzindo e cultivando determinadas espécies mediante a sua manipulação, torna-se evidente que a garantia sobre o natural é inalcançável. Foi importante, portanto, identificar os elementos nas atuações desses moradores que os colocassem em favor da natureza, não contrários a ela, entendendo o natural, assim como apontou Fischler (2010, p. 210), a partir de “um conjunto complexo de pensamentos que remetem ao que é autêntico, saído da natureza e não transformado pelos humanos”.

²⁴LUMEM. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 9 agosto. 2017.

A partir desse reconhecimento, enquanto ocupação humana que visa a sustentabilidade, a Ecovila Tibá posiciona seus modelos agroecológicos à metodologia da permacultura. Num momento em que a agricultura separou-se em “agro” e “cultura”, a permacultura conduz à permanência da cultura de se preservar um olhar holístico sobre os aspectos ecológicos também da escala agrícola, visando harmonia do homem com a natureza. Assim sendo, [...] “com forte carga ética [busca] a integração entre a propriedade agrícola e o ecossistema, com um modelo de sucessão de cultivos na intenção de maximizar a produção, conservando os recursos naturais” (GOMES, 2005, p. 35).

De acordo com o Instituto de Permacultura – IPOEMA, esta prática de cultivo:

[...] consiste no planejamento e execução de ocupações humanas sustentáveis, unindo práticas ancestrais aos modernos conhecimentos das áreas, principalmente, de ciências agrárias, engenharias, arquitetura e ciências sociais, todas abordadas sob a ótica da ecologia. (IPOEMA, 2017)

Nessa perspectiva, os moradores da ecovila sistematizam saberes e conhecimentos à prática de seus hábitos, a fim de que suas interferências minimizem o impacto sofrido pelo meio ambiente, inclusive porque diz respeito a uma área historicamente carregada pela destruição socioambiental, cujo contexto será explanado. Assim, de acordo com os princípios éticos básicos da permacultura, os quais apontam o cuidar da terra, das pessoas e o compartilhamento dos excedentes (HOLMGREN, 2003), conduzem um caminho que contemple essas preocupações.

Tendo em vista os sistemas em larga escala que as agroindústrias utilizam em suas irrigações (sobretudo em monocultura), a forma como se dá a utilização e o tratamento da água é também força estimulante que orienta procedimentos (que são passados pela oralidade e pela prática) a fim de, a título de exemplo, construir um sistema de captação da água da chuva - de importante destaque - para irrigação de seus cultivos. Lavagem permacultural, instalações de banheiro seco (figura 3), sistemas construtivos de bioconstrução²⁵ são todos elementos que explicitam a convalidação desse processo na ecovila. E que, negligenciados pelas técnicas modernas de produtividade, carregam, ao constituírem-se de sabedorias tradicionais, “a falsa ideia de inoperância e inviabilidade contemporânea” (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 96). A incursão a campo, no entanto, nos mostrou que há espaço, aplicabilidade e eficiência nesses processos tradicionais.

²⁵As bioconstruções são técnicas tradicionais de arquitetura que utilizam de materiais locais, como bambus, palhas, madeiras e terra, para a construção e execução de seus projetos, atuando em consonância com o meio ambiente e reduzindo o impacto sobre este. Para tanto, é imprescindível que haja a observação das condições climáticas a fim de melhor interação com o meio e, finalmente, melhor retribuição e execução do trabalho realizado.

Destaque à lavagem permacultural que, após as refeições comunitárias, consolida a comunhão (figura 4) e constitui parte integrante de um todo que é a hora do almoço (figura 5) para os moradores da Tibá, encerrando este momento. Momento este que em contexto convencional de produção do alimento fora afrouxado (POULAIN, 2004) em decorrer dos processos de industrialização ao desconectar os *comedores* do seu universo biocultural. Ou seja, como pronunciam no Acordo de Convivência, “as refeições são nossa oportunidade de confraternização coletiva e de honrar a todos que tão carinhosamente contribuíram para a nossa nutrição (Terra, Sol, chuva, agricultorxs e cozinheirxs)”.

Podemos assumir que a proposta é convalidar um vínculo com o alimento e as relações socializadoras desencadeadas por ele, como a preparação, o sentar-se em comunhão e a própria lavagem permacultural dos utensílios utilizados que estende a confraternização dos moradores. Sobretudo as crianças fazem desse procedimento habitual um momento lúdico, ao inventar histórias umas às outras enquanto lavam. E funciona assim: são três bacias com água colocadas uma ao lado da outra. Na primeira, ocorre a lavada dos pratos, copos, garfos e colheres utilizados, com bucha e sabão de coco. Na segunda, os objetos são enxaguados. Na terceira, mergulham-nos novamente na água só para garantir que tudo esteja limpo. E pronto! É só secá-los e guardar de volta na gaveta para a manhã seguinte, ao soar dos sinos, descer ao *barracão* e retomar a rotina. Depois disso, aquele que é responsável por pensar e preparar o almoço do dia certifica se estão todas as bacias vazias, lavadas e viradas para baixo, forma ideal para deixá-las descansando até a próxima lavagem.

Cabe ressaltar que ser responsável pelo almoço do dia (figura 6) significa responsabilidade pela própria alimentação dos moradores, porque é a pessoa que escolhe, a partir dos alimentos disponíveis, aquilo que será servido, sendo fator de suma importância às análises em questão. Dispostos na parede da cozinha do *barracão*²⁶, estão detalhamentos sobre a preparação do almoço (figura 7), que é uma refeição comunitária e, portanto, se dá em consonância com as práticas e valores do grupo. Respeitando as decisões tiradas em Assembleia, as disposições são reflexos de suas atuações agroecológicas, priorizando os produtos locais, evitando o desperdício e respeitando a biodiversidade.

Essa pessoa é também responsável pelo toque dos sinos, os quais servem como aviso aos moradores e simbolizam a pontualidade necessária à harmonia da confraternização. Mas

²⁶Utilizam-se de ferramentas simples a fim de comunicação com o grupo. Possuem quadros de avisos em lousas e papéis que estão espalhados pela ecovila com dizeres sobre as divisões de tarefas, mas também contendo comunicados que sejam pertinentes à organização e às práticas em consonância com os valores do grupo.

são as crianças as que se encantam por este momento, sempre que possível batendo-os e consolidando a participação ativa que elas têm na comunidade. Quando o almoço estiver quase pronto, acontece a primeira badalada, para que todos fiquem atentos. Logo quando a mesa estiver servida, bate-se a segunda vez. E nada de atrasos! A hora do almoço é momento *sagrado* e acontece das 11h30 às 13h, mas, como indicado nos Acordos de Convivência,

[...] caso alguém necessite realizá-las em outro período, deverá primeiramente consultar a equipe do cuidado coletivo do dia sobre o uso da cozinha e alimentos e, após a refeição, condicionar corretamente os alimentos e manter cozinha e refeitório em ordem.

Percebemos que o soar do sino é instrumento que contribui para o convívio em harmonia do grupo. Uma vez que os almoços comunitários possuem horários programados, é a partir deste som que os moradores deixam seus afazeres individuais para corresponderem às obrigações que têm com o grupo, consolidando a importância que dão às refeições em conjunto.

Estes almoços são momentos que evidenciam o resgate às competências conviviais (FISCHLER, 2010) relacionadas ao momento de se alimentar. E que se estendem também às relações das crianças com o alimento, as quais participam ativamente nestes momentos e que, consequentemente, sugerem participação inclusive nas decisões alimentares. É válido destacar que as crianças participam das Assembleias em que são acordados os detalhamentos sobre os critérios dos cardápios dos almoços e em que, principalmente, são feitas discussões sobre os fundamentos dessas decisões.

Conforme Poulain (2003, p. 254), a criança, “ao comer, [...] interioriza os valores centrais de sua cultura, os quais se exprimem nas maneiras à mesa”. Justifica-se, pois, os vários convites que recebi pelas crianças durante os almoços para que sentássemos ao lado de fora do *barracão*, diretamente na terra que nos proporcionou aqueles alimentos que iríamos comer.

Não só assumem os hábitos alimentares ao viverem na comunidade, como assumem as relações de intimidade com o alimento. Participam na cozinha, em contato direto com a comida, e demonstram habilidades com a culinária (conhecem receitas, manuseiam massas, cortam seus próprios alimentos e servem seu próprio prato, escolhendo aquilo que vão comer, conforme a disposição do que a comunidade escolheu anteriormente, em conjunto), mas também mostram contato com os aspectos que estão intrínsecos a ela. Reconhecem os valores ambientais socioculturais, em destaque para a diversidade de ingredientes e frutos que conhecem e ao entendimento sobre a produção e manuseio, já que também têm contato direto com a horta, estabelecendo relação com a terra.

De acordo com Girassol, em conversa informal anterior ao almoço comunitário, o banheiro seco trata-se de uma alternativa ecológica aos banheiros convencionais que exigem alta quantidade de água para seu funcionamento. Nessa instalação, a contaminação ao meio ambiente também é evitada ao passo que encanamentos hidráulicos são substituídos por bacias de armazenamento dos resíduos em compostagem.

Este, indicado pela foto, se localiza atrás do *barracão*, o qual faz parte da área comunitária da ecovila. Vale notar, no lixo posicionado ao lado da escada, os dizeres: “tibazeiro do coração”, referindo-se ao apelido que diz respeito aos moradores da Tibá, evidenciando o sentimento de orgulho que têm com relação às suas práticas de manejo ecológico.

Figura 3 – Banheiro Seco



Fonte: Autoria própria, Agosto/2017

Figura 4 – Almoço em comunhão



Fonte: Autoria própria, Agosto/2017

Figura 5 – Almoço comunitário sendo servido



Fonte: Autoria própria, Agosto/2017

Os almoços são sempre parte fundamental no processo de fortalecimento da identidade do grupo. Sendo a única refeição ordinariamente comunitária, com horários pré-estabelecidos a serem cumpridos, são quando concentram a maior parte dos moradores com o propósito não só de se alimentarem, mas de alimentarem inclusive instigações sobre suas práticas, pois é quando involuntariamente debatem e questionam seus modos de vida, principalmente com relação às suas produções. Exercem, assim, suas mediações no processo de produção do alimento, reconhecendo seus papéis na cadeia produtiva. Tratando-se da ressocialização do alimento, é quando consagram o alimento, ali identificado, que produziram e fortalecem, ainda, as relações com o grupo. Reúnem o comer à mesa, em conjunto, ao comer em consciência.

Figura 6 – Moradora e eu, respectivamente, em preparação do almoço

Dividi a responsabilidade de assumir a cozinha do *barracão* ao lado de uma das moradoras. Muito embora quisesse escolher tudo o que fosse servido no almoço, quem mais atuou sobre o do cardápio foram as frutas, verduras e legumes da época, aquelas que estavam disponíveis na horta da Tibá naquele dia.

Cardápio do dia 11/08: arroz, feijão com cará e coentro, abobrinha ao forno com orégano, cenoura, couve e agrião com molho de laranja-lima.



Fonte: Autoria própria, Agosto/2017

Figura 7 – Detalhamento das condições de preparo pro almoço

EQUIPES da COZINHA 2017

Preparo do Almoço : Detalhamento

1. CHECAR GELADEIRA* - Reaproveitar alimentos do dia anterior - Desprezar alimentos vencidos
2. No mínimo, PREPARAR CARDÁPIO MINIMO** - CARDÁPIO MINIMO : salada+ arroz + grãos + 2 pratos complementares - Salada: folhas claras e escuras sempre e outros alimentos crus - G Arroz: integral sempre, exceto as 2ª feiras - Grãos: Feijões variados, grão de bico, lentilha, ervilha, quinoa, sementes (linhaça, chia, gergelim, etc), germinados, - Pratos complementares (2): legumes, raízes e folhas cozidos, assados e refogados, em caldos/cremes OU farofa OU polenta OU tortas OU etc PRATOS EXTRAS: misturas de ingredientes, pratos experimentais, PANCs, picautes. Pratos extras, muito bem-vindos!!!! Considerações da comuna: - Tempero da salada a parte - Pimenta a parte - Separar ALIMENTOS S/ SAL P/ YURI - Buscar VARIAR TEMPEROS além de alho e cebola (ex. Cúrcuma, gengibre, etc), porém evitando colocar temperos pouco usuais em todos os pratos. Temperos são extremamente nutritivos!!!! - Durante a semana, não fazer MACARRÃO como prato principal - No cardápio mínimo, evitar misturar vários alimentos no mesmo prato - Colocar os grãos de molho na noite anterior - Privilegiar cozinhar produtos da Tibá!!!!!!
6. ENCAMINHAR*** ALIMENTOS DO DIA ANTERIOR e que não foram consumidos novamente - O alimento deve ser servido no máximo até 2 almoços - Caso ainda sobre, xs cozinheiras devem perguntar se alguém da comunidade tem interesse em consumi-lo - Em caso positivo, se o alimento retornar para a geladeira deve ser identificado com o nome dx biodigestor (fita crepe e caneta) - Em caso negativo, o alimento deve ser encaminhado ou para os cães ou para os resíduos orgânicos

Foto: Autoria própria, Agosto/2017

Doravante, é importante que sejam reconhecidos os fundamentos destes saberes e conhecimentos que orientam suas atuações, num movimento que escapa do dualismo e maniqueísmo tradicional *versus* moderno.

Há nesses processos uma relação entre os saberes oriundos de tradições passadas de gerações a gerações aprendidos e apreendidos com as suas vidas cotidianas e mediante o contato excepcional com indivíduos de comunidades tradicionais, cujas experiências são fontes substanciais de sabedorias. São saberes que, sobretudo, dizem respeito às interações que têm com o meio e os próprios fenômenos naturais que foram entendidos ao longo do tempo, compondo intimidades com a terra e seus procedimentos. Estão intrinsicamente ligados às necessidades práticas de uso e manejo dos ecossistemas locais (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2004, p. 93)

As transmissões desses saberes conforme a memória e a oralidade são, portanto, as principais mantenedoras das atividades nesse sistema, em que, podemos perceber, se resgata técnicas já utilizadas no passado. Elucida Serge Moscovici (2007) que não há como se (re)estabelecer o vínculo à natureza, nem se consolidar práticas ecológicas duráveis, sem levar em consideração os elementos que já duraram. Os conhecimentos, por sua vez, dizem respeito àquelas produções científicas que adquiriram através de suas formações acadêmicas e profissionais e que constam em livros. Possuem na ecovila, inclusive, uma biblioteca comunitária (figura 8) composta por livros deixados por antigos moradores, pelos livros daqueles que lá hoje moram e por doações de visitantes, configurando uma verdadeira rede de conhecimentos. Nota-se uma composição heterogênea de áreas do saber, mas há um destaque para a literatura de autores que discutem as questões socioambientais (em perspectivas multidisciplinares) que fundamentam seus estilos de vida e que são frequentemente utilizados por aqueles que transitam pelo espaço. Não é raro ver alguém buscando por uma nova leitura ou que somente folheia algumas páginas, em busca de novas informações, seja sentado no banco almofadado que fica ao lado da estante, seja deitado na rede da varanda ou ali mesmo, em pé, só alimentando uma curiosidade.

Figura 8 – Biblioteca comunitária



Fonte: Autoria própria, Agosto/2017

A biblioteca comunitária se encontra na Casa Mãe da Ecovila, espaço comunitário reservado às experiências e estudos teóricos da comunidade. Lá, estão dispostos livros pessoais dos moradores, a fim de dividi-los com os demais moradores e visitantes, como também livros de quem já esteve por lá e quis contribuir para o enriquecimento da comunidade. De livros infantis aos livros com profundidade teórica densa, são todos bem vindos aos estudos de quem ali se dispor a lê-los. O espaço é aberto a quem quiser pegá-los, sem que haja a necessidade de preencher quaisquer documentos de controle.

Diferente dos modelos agroindustriais que atuam restritamente sob as perspectivas dos conhecimentos tecnocráticos, os saberes tradicionais “têm como base as experiências que o indivíduo tem do mundo, dos fatos, dos significados e dos valores, de acordo com o contexto cultural e social onde se desenvolvem” (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 138) e que, por vezes, são colocadas como inferiores quando se trata de uma ciência ocidental moderna estabelecida sobre parâmetros objetivos. Confirmam os autores que essa “[...] suposta superioridade [da ciência ocidental] é visualizada pelo fato de que a construção do conhecimento se faz de forma impessoal e secularizada [...] baseadas na objetividade intelectual”. Ou seja, diferem-se daquelas sabedorias pautadas em relações de subjetividade e noções tradicionais de percepções com o meio. Em termos gerais,

O conhecimento está baseado em teorias, postulados e leis sobre o mundo e, portanto, supõe-se que seja universal, sendo fortalecido mediante autoridade. A sabedoria, por sua vez, baseia-se na experiência concreta e em crenças compartilhadas pelos indivíduos acerca do mundo que os rodeia, sendo mantida e fortalecida por testemunhos (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 130)

Identificando nas práticas desses indivíduos uma junção da técnica e dos saberes de cada um, torna-se válido realçar que ambas as contribuições coexistem de forma a consolidar todo um sistema produtivo que se revela coerentemente, articulando a ética, a sustentabilidade e as necessidades de cada um que, de alguma forma, interfira e faça parte dos processos dessa cadeia. Não se trata de identificar hierarquias; não há um superior ao outro. Conforme Toledo,

[...] é importante salientar que a Agroecologia não repudia a modernidade, apenas postula uma modernidade alternativa. A agroecologia propõe uma modernidade que não destrói a tradição, mas que se constrói a partir da tradição; uma modernidade que respeita saberes e culturas tradicionais e que busca a confluência de conhecimentos e experiências²⁷.

Entendemos, então, ainda a partir das palavras de Toledo²⁸ (QUIROZ, 2016, p. 43), que a Agroecologia “representa um salto epistemológico e metodológico que propicia novas maneira de fazer ciência”. Somadas às considerações de Gomes (2005, p. 73), podemos, assim, falar em Agroecologia como revolução epistemológica

[...] no sentido de teoria do conhecimento, englobando tanto o conhecimento científico como os saberes populares [...], também chamado de conhecimento tradicional, local ou autóctone. Esse esclarecimento indica que a análise exclusiva dos conhecimentos científicos deve ficar no campo da filosofia da ciência.

Correspondendo a essa lógica, atuam sob um Sistema Agroflorestal (SAF) (figura 9), “um sistema ancestral de uso da terra que vem sendo praticado por milhares de anos por agricultores de todo o mundo” (IPOEMA, 2017)²⁹ a fim de otimizar os efeitos das interações dos componentes da terra. Neste, tem-se um processo de sucessão ecológica, ao passo em que haja uma espécie de floresta de alimentos, onde vários tipos de plantas cooperam e trabalham mutuamente, “desenvolvendo-se simultaneamente em policultivos” (ALTIERI, 2004, p. 32). Conduz-se à diminuição da erosão do solo, ao aumento da diversidade de sistemas produtivos e, conseqüentemente, à prevenção de pragas quando se evita a proliferação entre indivíduos que são da mesma espécie. A disseminação dos sistemas industrializados de produção na agricultura, na pecuária e nas plantações monocultoras, por sua vez, causa a perda dessa agrobiodiversidade com suas grandes mecanizações e produtos químicos, compondo uma erosão genética³⁰.

²⁷Em entrevista concedida à jornalista Diana Quiroz: <QUIROZ, Diana. A Agroecologia é uma Revolução Epistemológica. **Agriculturas**, Cidade do México, v. 13, n. 1, p.42-45, mar. 2006.>

²⁸Idem

²⁹IPOEMA. **Conceitos de Agrofloresta**. Disponível em: <<http://ipoema.org.br/conceitos-de-agrofloresta/>>. Acesso em: 01 jan. 2017.

³⁰“A padronização agrícola causou graves consequências ecológicas (...), tais como a alteração de cadeias tróficas e a redução das espécies usadas em policultivos. A substituição de espécies nativas pelas variedades de alto

Figura 9 - Sistema Agroflorestal (SAF) na Tibá



Fonte: Autoria Própria, Agosto/2017

Referente a isso, é importante ressaltar a forma como se deu a *ocupação* desses indivíduos na terra onde hoje manejam (figura 10), tendo em vista que, ao se apropriarem do espaço, atuam sobre este. Mas não se trata de conquistar e, sim, de atuar com a natureza, “grande bem comum [...] que todos têm igual direito, mas para com o qual todos também têm a mesma imensa responsabilidade” (HARVEY, 2011, p. 190).

Certificando-se de que não estariam, assim, condicionando um domínio sobre a natureza tal como as grandes redes industriais da alimentação e os sistemas convencionais operam, a fim de estabelecer uma relação mútua e de reciprocidade para com os elementos vitais da natureza, paralelamente à eficiência no aproveitamento da terra, suas atuações visam consolidar o *sonho* que têm de “ocupar uma terra e trabalhar nela de forma justa, com a terra e com as pessoas, pra que não venham outras pessoas com ideais maléficos”. Conforme as palavras de um “homem da terra”³¹ da Tibá, que, convicto, continuou:

Aqui antes era uma fazenda de gado comum. O dono, o antigo dono, bebeu até morrer, os filhos não queriam, a mulher também não, calhou que tava a venda quando esse grupo tava atrás da terra. O que começou a ser feito [a partir disso] com a terra na mão do grupo ia totalmente contrário do que o resto faz, entendeu? Então foi uma forma de garantia a forma da gente lidar com a terra. Eu não posso obrigar o vizinho ali, que matou o nosso rio, eu não

rendimento, quimicamente resistentes a parasitas e doenças, foi ocasionando a erosão da diversidade genética.” (TODELO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 242-243)

³¹ Forma como os moradores apelidam os dois agricultores, que também são moradores, da Tibá.

posso obrigar ele a cuidar do rio, né? Então a gente cuida desse lado aqui, porque é onde a gente tem capacidade, né? Que é o nosso lado, né?³²

O processo de adaptação ao meio contemplou um ano de análise da paisagem e compreensão do ambiente, clima e solo para que as próximas esferas de suas atuações pudessem ser colocadas em prática. Tendo em vista os princípios de planejamento permacultural que visam esta observação ecológica e a forma sustentável de interação com a natureza, reconhecem os conhecimentos que dizem respeito ao funcionamento natural dos ecossistemas, afinal, a agricultura se insere na natureza dos ecossistemas. Nesse sentido, o clima, os ventos, as exigências da terra foram, ao longo do tempo, sendo observados, identificados e estudados para que, finalmente, pudessem iniciar os processos de *apropriação da natureza* corretos e que respondessem aos recursos locais e especificidades daquela região, com características próprias – os quais requerem os saberes e conhecimentos para que se corporifique a prática de suas técnicas, conservando recursos e utilizando poucos insumos externos, diminuindo a dependência e aumentando a produtividade mediante a experimentação e implantação da agricultura orgânica (ALTIERI, 2004, p. 45). Ou seja, por trás desse processo, há saberes ecológicos substanciais que corporificam os efeitos benéficos dos padrões de produção de modo que as complexidades da natureza sejam levadas em consideração, realizando-se a partir da utilização dos insumos internos (figura 11) que aquela propriedade agrícola fornece.

³²GIRASSOL. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 9 agosto. 2017.

Figura 10 - “Homem da terra” em manejo agroflorestal



Fonte: Autoria própria, Agosto/2017

Figura 11 – Acolhimento dos insumos internos da Tibá

Do lado externo ao barracão, possuem um espaço onde concentram todo o acolhimento dos insumos internos que utilizam para os plantios que fazem na Tibá, provenientes das adubações que são feitas ali a partir das produções de suas próprias plantações. Como não possuem criação de gado naquela propriedade, o pouco dos insumos externos que ainda consomem vem dos esterco que compram dos vizinhos.



Fonte: Autoria própria, Agosto/2017

Atuar contrário aos ciclos naturais dos ecossistemas, tal como fazem as agroindústrias da alimentação que controlam as características ambientais destes, pode provocar danos na produção que, em monoculturas fomentam o uso dos insumos externos (fertilizantes, sementes, máquinas e agrotóxicos). Ao se espelhar nos fundamentos naturais, para além de favorecer os ciclos ecológicos, se reconhece todas as formas de vida na produção de relações e alimentos saudáveis.

Solidifica-se, nessa relação, uma reintegração do homem com o seu universo biocultural que é fruto dos fluxos recíprocos do manejo adequado da natureza, que permite a colheita de alimentos *reais*, e não meros produtos alimentícios, respeitando os ciclos naturais da terra e suas sazonalidades. Agindo sobre a terra, esta também age sobre o homem, sobre o agricultor. São ações simbólicas e técnicas pensadas conjuntamente. Inspirando-se em leis ecológicas, portanto, conectam-se harmonicamente com seus ecossistemas, conforme também identificado em fala de Lumen³³:

Às vezes eu esqueço do que tá na minha geladeira, porque eu tô indo lá na horta buscar ou na dispensa, que é onde a gente tem esse fluxo mais frequente e fresco. Vai no quintal pegar a erva e já cuida da Terra, já mexe e já estabelece outras relações. E, pra mim, isso traz também um respeito maior com o alimento, com a Terra, com o Planeta, com o outro, porque você vê que isso tá saindo daqui, diretamente. E pra terra dar aquele alimento não é fácil. É muito trabalhoso, né? A nossa terra, aqui, a gente tá recuperando ela, então não é só plantar que dá, não. É muito trabalho! Então fica mais clara toda a cadeia, sabe? De sustentabilidade.

Isto posto, são perceptíveis construções bioculturais que se manifestam em suas práticas, reproduzidas, assim, em seus modos de vida e de produção. Dessa forma, podemos acentuar as considerações de Petersen, quando compreende as relações bioculturais como

[...] metabolismos socioecológicos de elevada sustentabilidade e resiliência, uma vez que seus arranjos técnico-institucionais se baseiam em um conjunto de princípios comuns ao funcionamento da natureza: a diversidade; a natureza cíclica dos processos; a flexibilidade adaptativa; a interdependência; e os vínculos associativos e de cooperação. (PETERSEN, 2015 apud TOLEDO; BARRERA-BASSOLS. 2015, p. 15)

Dessa forma, relacionam-se harmonicamente com o todo.

Pode-se perceber, a propósito, que as práticas agroecológicas desses indivíduos conduzem ao encontro da autonomia do agricultor em atuar sobre a terra. No entanto, respondem às necessidades de se viver em conjunto, correspondendo às articulações que são feitas enquanto comunidade, expressão da diversidade, tal como identificado pelas palavras do

³³LUMEN. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 10 agosto. 2017

morador Tupi³⁴: “apesar da gente ter autonomia na terra, eu e o Girassol³⁵, esse trabalho é baseado no que o grupo constrói junto, [...] baseado no que a gente sabe o que o grupo todo quer”.

Estabelecem-se, assim, negociações com as relações de comunidade, cuja unidade é dotada de complexidade e em que a formação dos laços sociais encontra-se como essencial para as análises. Assim como percebe Lemos (2012, p. 17), pautado nas reflexões construídas por Tonnies (1995),

[...] na comunidade encontram-se o compromisso moral, a coesão social, a afetividade, a continuidade no tempo, a pessoalidade, a economia doméstica, os hábitos arraigados, espaços compartilhados e a informalidade. Existem três tipos de comunidade, a de sangue (parentesco), a de lugar (vizinhança) e a de espírito (amizade). Na comunidade as relações sociais são regidas por um estatuto e são também carregadas de maior intimidade entre seus membros, os quais possuem objetivos comuns.

Embora Tonnies (1995) considere a comunidade como espaço de harmonia e concordância, conflitos e tensões lhe são inerentes. Assim como Maria Silva de Carvalho Franco (1997), ao considerar que as relações comunitárias não só permeiam relações de solidariedade, não hesitamos em questionar a idealização da comunidade. A Tibá, portanto, inscrita nesse contexto, trata-se de um universo comum, onde não reina paz absoluta e equilíbrio total, e deve ser analisada também sob esse aspecto crítico.

Podemos entender, assim, a comunidade como grupos biossociais, compartilhando estilos de vida e gostos similares (ARNAIZ, 2005), vinculados às condições socioeconômicas e ideológicas, mas também aos modismos alimentares que historicamente se modificam. Isso porque, de acordo com Poulain (2004, p. 257) “a alimentação se inscreve numa série de ciclos temporais socialmente determinados”. Nessa ótica, constroem-se hábitos alimentares, mas que estão fundamentados em uma diversidade alimentar, dada a diversidade do grupo.

Diante disso, consta no Estatuto da Associação Ecovila Tibá:

Fazer da vida em grupo um instrumento de crescimento pessoal, promovendo o convívio construtivo, as habilidades de diálogo e a resolução pacífica de conflitos, consolidando a diversidade com uma rede de confiança e solidariedade dentro e fora da ECOVILA TIBÁ DE SÃO CARLOS, em evolução contínua para estas e as próximas gerações; sem qualquer discriminação de raça, cor, sexo ou religião.

³⁴ TUPI. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 11 agosto. 2017.

³⁵ Refere-se ao outro *homem da terra*, morador cujo nome fictício utilizado é Girassol.

À título de exemplo de como a comunidade se coloca nessas instabilidades do grupo, às segundas-feiras é servido arroz branco na ecovila, porque uma das moradoras, criança inclusive, não se satisfaz com o critério estabelecido em Assembleia de se colocar arroz integral como grão básico do cardápio diário do almoço comunitário. A fim de contemplá-la, acordaram em substituí-lo em pelo menos um dia na semana. Os temperos das comidas, além disso, são evitados para que não haja grandes disparidades nos paladares e quando um morador quer fazer um prato que destoa do habitual, é antes comunicado ao restante da comunidade para que haja um consenso quanto ao que será servido.

Correspondendo a essa lógica, a organização coletiva do trabalho, em função da sociabilidade, é um aspecto importante para se pensar o sistema agrícola. Não só no que diz respeito à otimização do tempo e produtividade, atentando-se à produção diversificada, mas sobretudo no resgate da conexão social que foi rompida pelos avanços tecnológicos e automatização promovidos pela industrialização. Para que se superem essas fraturas sociais, o pensamento crítico quanto à coletividade e o bem comum são fatores fundamentais e esses indivíduos se propõem a exercê-lo cotidianamente. Nessa ótica, também incluem no Estatuto Social como orientação para suas atuações: “facilitar mecanismos de apoio mútuo e trabalho coletivo”. Essa perspectiva de busca por uma coletividade fica bem ilustrada na fala da moradora Solar³⁶:

O lema da comunidade é ‘crescendo na diversidade’, então pra mim o que faz a comunidade permanecer unida é esse objetivo que todo mundo tem de conseguir conviver com as diferenças, né... Nós sabemos que somos muito diferentes uns dos outros aqui e a gente tá tentando aprender com essas diferenças e aí quando a gente senta pra fazer as reuniões a gente tenta encontrar esses pontos de aproximação, né, então ‘ah! Não queremos alimentos com agrotóxicos, ah, queremos uma energia mais limpa, queremos uma saúde que trabalhe mais a parte da prevenção do que ficar só tratando doenças’. Então esses pontos que nos unem, é, eu acho que eles vão sendo construídos a partir do respeito e da confiança que a gente tem nessa busca que a gente acredita que quem vem pra cá tá fazendo, que é crescer na diversidade.

Diante das colocações acima expostas, e tendo em vista que “a alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano” (POULAIN, 2004), podemos avaliar essas relações de vida em comunidade como implicadoras também dos hábitos alimentares desses indivíduos.

Assim, podemos reconhecer que suas práticas alimentares são oriundas da vida em comunidade, e da construção de novas formas de sociabilidade, que se inscreve dentro de um

³⁶SOLAR. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 9 agosto. 2017.

universo marcado por um conjunto de ideias as quais desenham um grupo social, consolidadas também pelos seus posicionamentos políticos e socioambientais. O que é elucidado no relato dessa mesma moradora, quando compara a alimentação antes de se mudar para a ecovila com a atual:

[...] era muito baseada em arroz, feijão, carne e legumes e salada de leve, assim, e toda refeição, o café da manhã, pão, presunto, queijo, tudo tradicional, leite. E aí a gente vai aprendendo, né? [...] Dá segurança na hora que você sabe fazer. Aprendi a fazer tapioca, aprendi a fazer o chapati³⁷, aprendi a fazer as pastas, então reduz o requeijão, reduz os processados. [...] Um influencia o outro, né? A gente morava aqui aí recebeu uma família que era vegetariana, que é a família do Carlos³⁸, aí ele cozinhava, então a gente passou a comer a comida dele, então passou a comer vegetariano³⁹.

Nota-se, portanto, que as atuações são pensadas e planejadas conjuntamente de forma a contemplar as vontades, crenças e valores do grupo – carregando uma dimensão social de importância extrema, uma vez que os hábitos alimentares não dizem respeito unicamente ao corpo e à satisfação biológica, como corporificam toda uma cadeia de produção que tem reflexos socioeconômicos e ambientais.

Na esfera da subsistência, uma vez que a ecovila não é autossuficiente⁴⁰ em termos de produção, o que faz necessária, ainda, a busca pela manutenção do trabalho e renda inclusive de seus agricultores, foi importante observar como esses indivíduos planejam o volume de suas compras e vendas (o excedente de suas produções) nos parâmetros do cultivo e processos da Agroecologia e que evitam os riscos socioambientais; em como pensam uma alternativa ao consumo e à comercialização. Como objetivado no Estatuto Social da Ecovila: “buscar a redução do custo de vida através de uma melhor utilização dos recursos, economia de escala e compartilhamento”.

Sem perder a conexão do consumidor com o agricultor, proclamam o que vem a chamar de “Economia Solidária” (ES), cuja ideia central não é vinculada ao produto, mas sim em toda a cadeia que ele comporta, socioreferenciando a solidariedade. Não adianta tirar a riqueza de

³⁷ Trata-se de um pão tipicamente indiano que não leva fermento em seu processo de produção. Dado isso, não exige que a massa descanse e traz praticidade à receita, que só leva 4 ingredientes: farinha, óleo vegetal, sal e água. É usualmente feito pelos moradores na Tibá, também porque é uma alternativa aos pães industrializados que demandam conservantes e passam por uma série de processamentos.

³⁸ Nome fictício utilizado para se referir a um antigo morador da ecovila.

³⁹ SOLAR. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 9 agosto. 2017

⁴⁰ Os moradores da Tibá não se estabelecem como autossuficientes no que se relaciona à produção de alimentos até o momento. No entanto, ainda que façam o uso de alguns produtos externos, sejam eles alimentícios ou não (serviços telefônicos, produtos de limpeza, materiais de uso pessoal são alguns exemplos), optam pelo menor consumo deles. Dessa forma, é necessário capital para tanto e, portanto, recorrem às mensalidades cobradas aos moradores a fim dessas compras de uso comunitário, em alguns períodos recebem visitas com cobrança de valores simbólicos para a manutenção e mantimentos e, ainda, às vendas dos excedentes de suas produções agroecológicas.

um lugar e colocá-la em outro, caindo-se numa reprodução e transferência dos problemas. Deve-se romper com as amarras da Revolução Verde, deve-se resistir ao modelo de sistema que nos limita e, para tanto, dialogar com outra abordagem e outra forma de enxergar as relações socioeconômicas.

Não há um consenso teórico que estabeleça um conceito de economia solidária, nem tampouco que encerre o debate sobre o movimento, cujas referências desdobram polêmicas. Isso porque, como é um movimento que se apresenta por um conjunto de práticas heterogêneas, fruto de diferentes organizações solidárias e organizações econômicas, por vezes há de se reconhecer conflitos, sobretudo nas atuações destas, e desvios que podem sugerir paradoxos em suas condutas, embora tenham atributos em comum que dão significado e continuidade às relações que visam “à geração de trabalho e renda, à inclusão social e à promoção do desenvolvimento justo e solidário.” (MTE, 2015)⁴¹. O que há são reflexões e indagações que fomentam as possibilidades de uma economia que se dê de forma alternativa à dominante e que expresse “outro modo de produção, cujos princípios básicos são a propriedade coletiva ou associada do capital e o direito à liberdade individual” (SINGER, 2002, p. 10), essencialmente fincada nos princípios da cooperação, autogestão, ação econômica e solidariedade (MTE, 2015). Aqui, não entraremos no mérito das discussões profundas que lhe cabem, mas como é reconhecido pelos moradores da Tibá, entendemos como significativo apontá-las no desenvolvimento da pesquisa em questão.

Diante de uma produção em pequena escala, com muitas espécies e pouco volume, há um compartilhamento e canalização dos seus excedentes. Estes são vendidos, ordinariamente, às quintas-feiras em uma feira livre da agricultura familiar implantada pela Prefeitura de São Carlos, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, que é realizada no Parque do Bicão, das 16h às 21h, desde setembro de 2016, a fim de fomentar o trabalho dos produtores rurais locais, além da garantia ao alimento sadio, potencializando a segurança alimentar também do consumidor.

Expostos e vendidos em *stands* pelos *homens da terra* que manejaram e produziram os produtos, evidencia-se a participação dos agricultores em todo o processo de produção e circulação do alimento. Na venda direta, os produtores e os consumidores se veem face a face, primando pelo relacionamento entre eles. Além das feiras, também fazem pequenas vendas em eventos particulares de promoção da Agroecologia que por vezes realizam na ecovila.

⁴¹MTE. **Economia Solidária**. Disponível em: <<http://trabalho.gov.br/trabalhador-economia-solidaria>>. Acesso em: 26 ago. 2015.

Articulam assim, mais uma vez, seus saberes e conhecimentos das técnicas e políticas que revigoram a práxis. Nesses eventos, estimulam a troca de conhecimentos e compartilham vivências, seja com outros agricultores ou com os interessados em manter uma “comunicação” com o alimento.

As relações de confiança, aqui, são ainda mais ilustradas. Como se trata de produções relativamente recentes, tendo em vista que a Tibá criou corpo só há quatro (4) anos⁴² e os resultados de seus plantios exigiram quase a metade desse tempo para se revelarem, ainda não possuem o certificado de garantia de produção orgânica, atribuído pelo Organismo da Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o que faz com que eles, enquanto produtores, possam vendê-los somente em feiras, como o fazem, ou direto ao consumidor, sendo proibida a venda em redes de supermercados, hotéis, restaurantes e afins – não que estas sejam as intenções deles. O que acontece, pois, é que os consumidores insistem pela compra desses produtos mesmo sem certificação, porque se trata de relações de confiabilidade nas práticas socialmente justas e ecologicamente corretas do grupo, reconhecidas pela vizinhança e por aqueles que frequentam a feira. Uma vez que se trata de venda direta, o contato pessoal, nessas relações, possibilita também um contato com o alimento. Nessas situações, os produtores dão a possibilidade de abrirem suas portas para que os consumidores possam visitar suas áreas de produção, na terra em que cultivaram aqueles produtos expostos. De acordo com Sgarbi e Menasche (2015), quando há transparência e localidade, se fortalece a confiança quanto à origem da produção e, conseqüentemente, quanto ao produto que é consumido. Nas palavras das autoras: “[nessa] realidade, não existe um mediador externo que assegure ao consumidor a qualidade do produto, são as relações de confiança que o fazem” (SGARBI; MENASCHE, 2015, p. 24).

A autoprodução alimentar, como podemos perceber, não se limita aos parâmetros da produção e manejo da terra. Como afirma Poulain (2004, p. 52), “ela transforma as lógicas do abastecimento e permite, sobretudo pela redistribuição dos excedentes, a instalação ou a manutenção de redes relacionais de proximidade”, configurando uma gestão participativa.

Já “a compra coletiva é construída junto”, conforme destacou o morador Tupi⁴³ em entrevista feita logo após nossa chegada da *feira do Bicão*⁴⁴, como apelidam carinhosamente a

⁴² Contando a partir do ano em que a pesquisa foi realizada (2017).

⁴³ TUPI. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 11 agosto. 2017.

⁴⁴ A feira se encerra às 21h, mas a desmontagem dos stands e contabilização dos alimentos que não foram vendidos por lá são feitas imediatamente pelos mesmos *homens da terra* que se responsabilizam pela atividade. Juntamente ao tempo que levam pra se locomoverem de volta à ecovila, que fica a cerca de 17 km da parte urbana da cidade, chegam só por volta das 23h em casa.

feira livre. Se estamos falando sobre Economia Solidária, em que o produto não é, a priori, a única e grande centralidade, trata-se de um consumo consciente, e neste caso também coletivo, o qual exige um entendimento sobre aquilo que vão comprar. Como esclarece Nascente:

[...] a gente colocou na mesa as necessidades de todos e aí, num consenso, o que que a gente quer comprar, da onde comprar, porque hoje em dia toda a compra externa é orgânica, de frutas, legumes, é tudo orgânico, né? [...] O nosso consumo é um ato político e cada vez mais a gente tem essa intensão. De que política a gente quer fortalecer? A política do agronegócio ou a política do pequeno agricultor? Então a gente foca nessa *pequena* política... Do pequeno agricultor, da produção orgânica local, regional⁴⁵.

Para tanto, tem-se uma forte articulação com a vizinhança e pequenos produtores que são anônimos no contexto da produção convencional, visibilizando-os e construindo relações entre produção e consumo que se pautam na mobilização e nas trocas de valores sociais, culturais e econômicos. O apoio aos agricultores locais é também fator motivador de rastreabilidade dos produtos, valendo-se de recursos que são localmente acessíveis. Conforme o morador Girassol⁴⁶: “o que faz sentido é a gente comer o que tiver dando naquela época. Você trazer tâmaras da Arábia? Sal do Himalaia? Qual é o custo energético, a *pegada* ambiental, a *pegada* ecológica disso, assim, esse transporte, essa logística? Isso é impensável”.

Nessa ótica, valorizam também aquelas produções que não são consideradas alimentos aos olhos das grandes indústrias, do comércio e do mercado de alimentos em geral, descartando-os. São as chamadas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS), encontradas em todos os biomas do Brasil. Sobretudo em um país cuja biodiversidade o faz ser o mais rico em plantas do planeta, mas que pouco é explorado em termos de alimentação destas, estimula-se a segurança e, principalmente, a soberania alimentar. Uma vez que se faz o reconhecimento de outros cultivos, não se limitando ao consumo dos poucos que nem sempre correspondem ao ambiente daquela propriedade agrícola, constrói-se uma busca pela autonomia frente às agroindústrias desprendendo-se também das produções vegetais de outros países ao passo que produzem os próprios alimentos, democratizando o setor agrário.

Relativa autonomia é atribuída aos (e reconhecida pelos) próprios agricultores que fazem o reconhecimento dessas plantas e detêm os saberes sobre estas, como identificado nas falas do morador, e também “homem da terra”, Girassol⁴⁷, quando interrogado a respeito da influência que tinha sobre a alimentação dos demais moradores:

⁴⁵ NASCENTE. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 9 agosto. 2017.

⁴⁶ GIRASSOL. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 9 agosto. 2017.

⁴⁷ GIRASSOL. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 9 agosto. 2017.

[...] A gente acaba trazendo o que a gente tá produzindo pra mesa, pra gente cozinhar. E coisas novas, né? [...] Porque [são] coisas que a gente via no canteiro que já eram familiares pra gente, mas a gente muitas vezes não sabia nem o nome, quando vê a foto fala: “nossa, mas essa aqui é aquela lá que tá nascendo ali”. [...] Tem muito alimento, nossa, não falta alimento. Não falta. Comida, nossa, se você souber identificar, né, coisa assim que, sei lá, Centella Asiática, Caruru, Picão Preto, Ançarinha Branca, Picão Branco, é tanta, cara, que tá tudo bem! Você sai andando, assim, e vai achando!

[...] Banana verde, mamão verde. Mamão verde cozido é igual o chuchu. Dá pra fazer doce também de mamão verde. Até o caule do mamão, o tronco do mamão se come. Então, assim, eu acho que a revolução alimentar tá nesses pequenos atos. Comer ora-pro-nobis, sabe?

Ao conhecerem a origem dos produtos, concebem uma (re)significação dos alimentos quando os valores sociais e culturais de suas atuações e técnicas tradicionais e locais de produção são colocados em pauta e levados em consideração na compra dos produtos. Vê-se nessas relações, a construção de redes interativas que tornam possíveis novas formas de produção e consumo sustentáveis, como observou Goodman (2004), mas também de interações sociais que são fundamentadas na confiabilidade e na busca de autonomia de atores sociais – os agricultores –, ocultos pelas redes agroalimentares dominantes e hegemônicas de produção, diretamente envolvidos nos processos produtivos de seus alimentos.

Numa valorização dos arranjos produtivos locais, trata-se de uma articulação que pode ser colocada frente às discussões e perspectivas do movimento Locavorismo, cujas preocupações são “[...] não somente onde a comida é produzida, mas como e por quem e também quem a comercializa”, e dessa forma “[...] incorpora preocupações com a personalidade e a ética do agricultor e seu modo de vida, o enraizamento social, as conexões sociais e a confiança” (AZEVEDO, 2015).

Nessa perspectiva, há nas atuações dos moradores da Tibá frente à “Economia Solidária”, uma reconfiguração e revalorização da identidade desses agricultores vinculadas ao desenvolvimento sustentável, que outrora foram negligenciadas frente às estratégias tecnológicas convencionais de modelos agrícolas.

Economia solidária, né? O quanto mais próximo do nosso convívio, melhor. (...) “Ah, é orgânico? É um produtor regional?” Então dá prioridade pro produtor regional ao invés de um produtor mais distante. A nossa busca é isso, porque aí você fortalece a economia local. O fortalecimento da economia local ajuda, né? Você retém a renda dentro do seu círculo. Quanto mais próximo, melhor⁴⁸.

⁴⁸ POENTE. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 11 agosto. 2017.

Há, assim, um empoderamento político, social e econômico diante da valorização e priorização do consumo de produtos locais que extrapolam as questões agrícolas e seus efeitos ambientais - percebe-se, aqui, a valorização daqueles saberes locais, identificados nesses pequenos produtores e atores sociais, os quais consolidam parte das suas próprias formas de atuação na Tibá. Havendo um encurtamento da cadeia de abastecimento alimentar, estabelece-se a reaproximação do produtor e consumidor, numa relação direta destes, e, conseqüentemente, do alimento e do *comedor*, constituindo uma ressocialização dos alimentos, tendo em conta seus aspectos socioculturais.

Quanto aos produtos que não são oferecidos pelas pequenas feiras locais dos agricultores, optam por “iniciativas que *a gente* sabe que tão fomentando a agroecologia lá naquele lugar onde eles estão”, como enunciado em fala de Girassol. Ou seja, há uma preocupação com a origem produtiva daqueles alimentos que estão buscando. “Hoje a gente comprou arroz da *Volkmann* que ‘ah, poxa, vem lá do Rio Grande do Sul’, mas... Ou a gente às vezes compra do *Terra Livre*, que é do MST⁴⁹”. No caso da empresa *Volkmann Alimentos*, por exemplo, é uma cooperativa que consiste em uma propriedade agrícola familiar com forte atuação frente ao fortalecimento do organismo social, harmonizando as relações humanas integradas às relações ambientais e à biodiversidade em suas produções biodinâmicas⁵⁰, que unem a autossuficiência com sustentabilidade. Compreendem modelos de organizações econômicas, mas que, além de serem autogeridos, se inserem nas configurações de uma economia cujas preocupações também estão vinculadas à otimização dos recursos naturais, não à maximização dos lucros, muito embora estejam imersas em um contexto econômico capitalista. O que torna inerente que, mesmo sendo um desenvolvimento que atue como alternativa aos moldes convencionais, pois são consequência direta da necessidade de se estabelecer renda, podem ser vistos como uma resposta às próprias condições do crescimento esmagador do sistema capitalista. Nesse sentido é que se pode notar as controvérsias de estabelecer uma Economia Solidária, porque são inúmeras as organizações que se autoidentificam nesses limiares, as chamadas “coopergratos”, mas que se apropriam meramente do discurso a fim de se beneficiarem, porque o foco é o lucro, não as pessoas.

⁴⁹ GIRASSOL. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 9 agosto. 2017

⁵⁰ Um dos mais antigos sistemas produtivos, a Agricultura Biodinâmica (ABD) possui base ecológica integrada à ciência da Agroecologia, com princípios que utilizam o acompanhamento da astrologia e a homeopatia para a determinação dos ciclos de colheita e plantio (EMBRAPA, 2015). Rudolf Steiner, filósofo e matemático austríaco, fundador da chamada Antroposofia, apelidava a ABD de “ciência espiritual” (Steiner, 1976) dada as influências cósmicas que validam as condições naturais do sistema que são colocadas em evidência no processo de produção.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em decorrência das crises canceladas pelos paradigmas da sociedade ocidental urbano-industrial, expressadas nos preceitos da Revolução Verde diante da “crise do modelo produtivista” (GOMES, 2015, p. 73) discutidas ao longo deste trabalho, notamos a necessidade de estudar e compreender outros cenários que não restringem às amarras produtivistas que caracterizam aquele formato aglutinador das indústrias alimentícias aqui apresentadas. Se no contexto dessas indústrias, concomitante à cultura do mercado e do preço, tornamo-nos meros consumidores de alimentos que se tornaram meros produtos alimentícios, as propostas aqui colocadas, pensando na posição que assumimos nestas configurações, foram a fim de identificar outras formas de cadeia produtiva. De modo que possamos nos (re)aproximar do alimento enquanto as grandes redes mercadológicas não sejam determinantes em nossas escolhas e, conseqüentemente, não coloquem em cheque a nossa soberania e segurança alimentar, fez-se necessário o entendimento sobre outros processos que envolvam essas relações.

Entendemos ao longo da construção de nosso problema, no entanto, que há de se reconhecer os fatores de acessibilidade propiciados pela indústria de alimentos, os quais por vezes são imprescindíveis quando nem todo mundo está financeiramente disposto ou provê de informações suficientes para se ver apto a negociar a realidade que analisamos na pesquisa em questão. É nesse sentido, pois, que reafirmamos que nosso objeto se voltou à compreensão da Ecovila Tibá sobretudo para que analisemos os fatores que fazem desses indivíduos, com vida anterior predominantemente urbana, assumirem os propósitos e adjacências da autoprodução do alimento. Os questionamentos que colocamos em pauta foram, portanto, quanto às conseqüências socioculturais, ambientais e econômicas que essas indústrias podem provocar em vista do nosso distanciamento com o alimento e as alternativas de atuação que podemos assumir em cima disso, acreditando que não estamos em um caminho sem voltas.

Como apresentamos, o que se torna alarmante é a utilização dos mecanismos modernos de domínios socioculturais e ambientais como perspectiva única frente ao vasto universo dos saberes que temos e que podemos descobrir, especialmente quando diz respeito aos frutos e atuações da natureza.

Ao longo da nossa pesquisa, buscamos não só identificar um universo que se movimentasse em caminho diferente deste que é orientado pelas convenções mercadológicas. Buscamos sobretudo observar nas práticas cotidianas que compõem este universo quais os fatores que nos reaproximam de nosso universo biocultural, fortalecendo as relações socioculturais, ambientais e econômicas que circunscrevem o alimento. Mesmo tratando-se de

indivíduos que também correspondem aos conhecimentos científicos promovidos pela modernidade, porque não são autossuficientes e ainda se dispõem de algumas contribuições das indústrias alimentícias, o moradores da EcoVila Tibá de São Carlos/SP nos trouxeram frutíferas contribuições. Não só foram proveitosas às análises para a pesquisa, fazendo-nos finalmente constatar que há outras configurações de cadeia produtiva do alimento, como também para repensarmos nossa postura frente as relações homem-natureza.

Percebemos, nesse viés, a importância de se compreender os princípios de planejamento permacultural, como também as bases epistemológicas da Agroecologia como fonte de superação à visão de exploração ilimitada da natureza como essencial ao progresso e à sobrevivência da raça humana. Isso porque, diante da Agroecologia, percebemos uma nova maneira de se pensar a ciência ao articular os conhecimentos científicos com os tradicionais, construindo uma revolução epistemológica que nos direciona a ter novas e outras concepções sobre aquilo que nos é fornecido em função das estratégias hegemônicas.

Contrapondo-se às perspectivas da agricultura convencional, entendemos que a Agroecologia se propõe a pensar outra forma de fazer agricultura, bem como de resgate e conciliação com os diferentes conhecimentos existentes, sendo eles científicos ou sendo sabedorias tradicionais. Torna-se, como vimos, uma ciência popular que se preocupa com as dimensões holísticas das práticas de manejo da natureza e que colocamos como transformadora de toda a cadeia produtiva do alimento, dado sua densidade nas preocupações que vão além do próprio cultivo, estendendo-se às sociabilidades que o alimento promove, em vista do trabalho em conjunto e da identificação dos sujeitos que fazem parte dessa cadeia. É um sistema de produção que envolve técnicas e saberes de exploração agrícola ecologicamente adequados e que, ainda, no contexto analisado, revitalizou e regenerou uma área degradada pelos interesses produtivistas. Inscreve-se em uma proposta de revolução colaborativa que estamos vendo se fortificar em um campo de possibilidades.

Se o desafio da humanidade é, então, caminhar a fim de resgatar um reconhecimento da natureza, em busca dos valores intrínsecos que nela se encontram e não mais seus valores instrumentais, nos desafiamos ao encontro de reestabelecer as inter-relações que dela se estendem, de modo que natureza e cultura não sejam fatores colocados separadamente. Não nos escapa o desafio de nos repensarmos enquanto seres interdependentes nas relações bioculturais, mas que nos escapem as irracionalidades que enraízam as visões antropocêntricas que nos aprisiona (nos dessocializa, nos cega, nos distancia).

Uns, portanto, se posicionam de forma a desorganizarem as relações que envolvem a sociedade, mas o desafio e aceitação à responsabilidade moral que carrega o homem com relação ao seu lugar na natureza e às próprias aspirações humanas, emerge outros cenários neste mesmo universo onde a colonialidade persiste em tantas dimensões. Há quem se disponha às produções que organizam harmonicamente o todo e devemos olhar para essas pessoas compreendendo as condições que lhes fazem superar a lógica da dominação, em busca constante de relativa autonomia e domínio sobre o agir do seu próprio ser. Trata-se, como reconhecemos ao longo de toda a pesquisa, de uma

[...] perspectiva agroecológica, que cobra uma mudança radical na forma como os seres humanos se apropriam dos bens e serviços da natureza e propõe modos alternativos de produção, circulação, transformação e consumo dos alimentos e de outras matérias primas necessárias para a sociedade. (TODELO; BARRERA-BASSOLS, 2015, p. 24)

Certificamos que autoprodução do alimento se inscreve neste contexto ao passo que não se move a partir de premissas utilitárias e econômicas que colocam em *risco* a soberania e segurança alimentar. Inscreve-se numa lógica firmada sobre a busca pela qualidade dos produtos (POULAIN, 2004, p. 52) em vista da ressocialização do alimento identificadas também no processo de emponderamento dos atores locais e na produção de diversidades. Análises socioantropológicas se fincaram aqui, portanto, nas transformações sugeridas por ela [a autoprodução do alimento] as quais modificam modos de vida e, principalmente, alteram os vínculos que aproximam os *comedores* dos alimentos. Nestas circunstâncias, retomamos Poulain (2004, *idem*) quando “o alimento claramente identificado e valorizado faz-se presente e aparece em diversos estágios da cadeia”, reconhecendo que são situações que contribuem fortemente à reaproximação dos *comedores* com o seu alimento.

Além disso, é importante pensar que os moradores da Ecovila Tibá participam também do processo de distribuição de suas produções de forma socialmente e economicamente consolidada, em vista da Economia Solidária, e estabelecem o preparo de suas próprias comidas a partir dos alimentos cuja origem não é desconhecida. Diferente de como acontece no cenário convencional da cadeia produtiva, atuam sobre um consumo consciente acerca daquilo que vão ingerir e não se posicionam meramente ao final dela, como meros consumidores de um produto alimentício, mas participam de todo o processo que lhe envolve, fazendo-se co-produtores desses alimentos. Fortalecendo as convicções da Ecovila, consolidam seus hábitos e modos de vida.

Ao revelarem nesses processos a identidade do grupo, revelam também as relações de convivialidade na mesa ao comerem os *frutos* de suas próprias produções. Logo, dirigindo-se ao comer consciente de alimentos de qualidade, em quantidades suficientes, respeitando a diversidade cultural e ambiental, encaminham-se à soberania e segurança alimentar.

Nessa lógica frutificam condições e relações sociais, ecológicas e econômicas que podem ser consolidadas com um sistema que sustenta, harmonicamente, a vida na Terra e na terra, organismo vivo, assim como nossos alimentos são, ou pelo menos deveriam ser. Se, para Morin, “todos nós pertencemos à Terra-Mãe, à Terra-Pátria, à Terra-Gaia” (PETEAN, 2014, p. 136), nossa alimentação, portanto, e a postura que temos frente a ela tem forte significância nessas relações.

Constatamos, assim, a alimentação como prática associada a múltiplas representações e que nos permite compreender a forma como os grupos sociais diversos imprimem ao mundo suas vontades, crenças e valores, carregando uma dimensão política, cultural e socioambiental de extrema importância. São interesses coletivos que interferem positivamente na cadeia, atuando como agentes multiplicadores nessa revolução colaborativa que estamos vendo acontecer. Confirma o morador Girassol⁵¹:

Eu acho que essa é uma questão importante pra como as coisas caminhem, né? Como grupo. Se você for sozinho não tem muito o que você pensar. É você e você toca o seu sítio, sua unidade, como você quer, né? Aqui não, aqui é um grupo, então essas pessoas, juntas, decidem como é esse andamento. Então a possibilidade de muitas vezes, sei lá, disso ficar muito tempo, entendeu? Disso aqui se tornar um projeto que vá a longo prazo mesmo. Me conforta isso. De saber que eu posso não estar vivo, mas que o projeto que eu comecei junto com outra pessoa, quer dizer, já peguei na metade do caminho, né, mas, que é isso, que... De fazer o que eu acho que tá precisando na conjuntura mundial de ecologia

À vista de conclusão, entendemos que não se trata de modelos prontos e acabados e sim de construções cotidianas a serem (re)formuladas conforme as germinações de novas necessidades a fim de se obter outros horizontes perante as imposições hegemônicas – e que não são possíveis sem as diversidades. Não falamos, portanto, de um modelo a ser seguido, mas sobretudo de articulações a serem desafiadas. E aqui, por meio dos pressupostos teórico-metodológicos das Ciências Sociais, nos propusemos a traçar e orientar discussões e ao valer de nossos estudos, aos reforços em resistência às destruições da natureza e das relações que nela se circunscrevem. Façamos dessas argumentações, retribuições às cosmovisões que não fazem a separação do homem - natureza e que buscam, nessas relações, vidas orgânicas, não

⁵¹GIRASSOL. Entrevista concedida a Gabriela Castro Alves. São Carlos, 9 agosto. 2017.

potencializadas pelos olhares colonizadores que nos distanciam daquilo que *nos alimenta* e que *alimentamos*.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. Comida, patrimônio e sustentabilidade: a experiência transformadora do Igarapé Bem Temperado. In: STAN, Carlos; CABRAL, Letícia (Orgs.). **Igarapé Bem Temperado: patrimônio culinário e sustentabilidade**. Igarapé: IBT, 2016.
- ALTIERI, Miguel. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 4.ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.
- ARNAIZ, Mabel Garcia. Em direção a uma Nova Ordem Alimentar. In: CANESQUI, A. M. e GARCIA, R. W. D. (orgs.) **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro, Editora FIOCRUZ, 2005, p.147-164.
- PRIMAVESI, Ana. **Pergunte aos Solos e às Raízes**. São Paulo: Nobel, 2014.
- AZEVEDO, Elaine de. O ativismo alimentar na perspectiva do Locavorismo. **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, n. 3, p.81-98, jul. 2015.
- BECK, Ulrich, GIDDENS, Anthony, LASH, Scott. **Modernização Reflexiva**. Trad. de Magda Lopes. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.
- BECK, Ulrich. **Sociedade de Risco: rumo a uma outra modernidade**. São Paulo: editora 34, 2011.
- CANESQUI, AM.; GARCIA, RWD. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fio Cruz, 2005.
- _____. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: Um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fio Cruz, 2005. p. 49-55.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 5. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CONSEA. **Direito Humano à Alimentação Adequada**. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/acesso-a-informacao/institucional/conceitos/direito-humano-a-alimentacao-adequada>>. Acesso em: 29 maio 2017.
- _____. **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>>. Acesso em: 25 ago. 2010.
- HARVEY, David. **O enigma do capital e as crises do capitalismo**. São Paulo: Boitempo, 2011.
- HOLMGREN, David. **Permacultura: Princípios e Caminhos além da Sustentabilidade**. Porto Alegre: Via Sapiens, 2013. p. 416.
- EMBRAPA. **Práticas em Agricultura Biodinâmica**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/2880846/praticas-em-agricultura-biodinamica>>. Acesso em: 29 abr. 2015.

FAO. **A fome volta a crescer no mundo.** Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/en/c/1037611/>>. Acesso em: 15 set. 2017.

_____. **Brasil em resumo.** Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/fao-no-brasil/brasil-em-resumo/en/>>. Acesso em: 01 jan. 2017.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer:** a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FISCHLER, Claude. **L'omnivore.** Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

_____. Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de La alimentación contemporánea. In: CONTRERAS, H. J. (Org.) **Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres.** Barcelona: Universitat de Barcelona Publicaciones, 1995. p. 357-380

SLOW FOOD BRASIL. **Filosofia.** Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/filosofia/>>. Acesso em: 04 jul. 2007.

FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Maria Sylvia de Carvalho. **Homens Livres na Ordem Escravocrata.** 4. ed. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1997

GOLDENBERG, Mirian. “**A comida como objeto de pesquisa**” – uma entrevista com Claude Fischler. *Psicologia Clínica*, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 223-242, jun. 2010.

GOMES, João Carlos Costa. Bases Epistemológicas da Agroecologia. In: AQUINO, Adriana Maria de; ASSIS, Renato Linhares de. **Agroecologia: Princípios e Técnicas para uma Agricultura Orgânica Sustentável.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. p. 70-99.

GOODMAN, M. Reading fair trade: political ecological imaginary and the moral economy of fair trade foods. *Political Geography*, Vancouver, n. 23, p. 891-915, 2004.

IPOEMA. **Conceitos da Permacultura.** Disponível em: <<http://ipoema.org.br/conceitos-da-permacultura/>>. Acesso em: 01 maio 2017.

_____. **Conceitos de Agrofloresta.** Disponível em: <<http://ipoema.org.br/conceitos-de-agrofloresta/>>. Acesso em: 01 jan. 2005.

LATOUR, Bruno. **Políticas da Natureza.** Como fazer ciência na democracia. Trad. de Carlos Aurélio Mota de Souza. Bauru, SP: Edusc, 2004.

LEMO, Marcelo. R. **Entre Chegadas e partidas:** a sociabilidade em trânsito. Dissertação. (Mestrado em Sociologia). Uberlândia, Instituto de Ciências Sociais da UFU, 2012.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas I - O cru e o cozido.** Beatriz Perrone Moisés, Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, à p. 147, dezembro de 2001.

MALINOWSKI, Bronislaw. Introdução: tema, método e objetivo desta pesquisa. In: _____. **Os Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MANZINI, Eduardo José. Entrevista semi-estruturada: análise de objetivos e de roteiros. In: Seminário internacional de pesquisas e estudos qualitativos, 2004, Bauru. **Anais...** Bauru: SIPEQ, 2004. p.01-10. Disponível em: <<http://www.sepq.org.br/IIsipeq/anais/pdf/gt3/04.pdf>> Acesso em: 19 fev. 2018.

MEAD, Margaret. **Sexo e Temperamento em Três Sociedades Primitivas**. São Paulo: Perspectiva; 1969

MOSCOVICI, Serge. **Natureza:** para pensar a ecologia. Tradução Maria Louise Trindade Conilh de Beyssac e Regina Mathieu. Rio de Janeiro: Mauad, 2007. Coleção Elcos.

MPA. **Soberania Alimentar Deve Ser Debatida Pelo Conjunto Da Sociedade**. Disponível em: <<http://mpabrasil.org.br/soberania-alimentar-deve-ser-debatida-pelo-conjunto-da-sociedade/>>. Acesso em: 18 out. 2016.

MTE. **Economia Solidária**. Disponível em: <<http://trabalho.gov.br/trabalhador-economia-solidaria>>. Acesso em: 26 ago. 2015.

PETEAN, Antonio Carlos Lopes. **Ensaio sobre a barbárie no pensamento de Edgard Morin**. Jundiaí: Paco Editorial, 2014.

PETERSEN, P. Prefácio. In: TOLEDO, Victor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **A memória biocultural:** A importância ecológica das sabedorias tradicionais. São Paulo: Expressão Popular, 2005.

POULAIN, Jean-pierre. **Sociologias da Alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ufsc, 2004.

POULAIN, Jean-pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco de. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 3, n. 16, p.245-256, jul. 2003.

QUIROZ, Diana. A Agroecologia é uma Revolução Epistemológica. **Agriculturas**. Cidade do México, v. 13, n. 1, p.42-45, mar. 2006.

ROSSI, Paolo. **Comer:** necessidade, desejo, obsessão. São Paulo: Unesp, 2014.

SIMMEL, Georg. Sociologia da Refeição. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p.159-166, jan. 2004.

SGARBI S. J.; MENASCHE, R. Valorização de Produtos Alimentares Tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiros. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, 12(75), 11-30. 2015. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.11144/Javeriana.cdr12-75.vpat>>

SINGER, P. **Introdução à Economia Solidária**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2002.

TOLEDO, Victor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **A memória biocultural: A importância ecológica das sabedorias tradicionais**. São Paulo: Expressão Popular, 2005.

TONNIES, Ferdinand. Comunidade e Sociedade (Textos selecionados). In: MIRANDA, Orlando de (Org.). **Para ler Ferdinand Tonnies**. São Paulo: Edusp, 1995.

ANEXOS

1. Significados da palavra Tibá

TIBÁ, EM TUPI

1. Segundo o Dicionário De Topônimos Brasileiros de Origem Tupi, Luiz Caldas Tibiriçá, SP: Traço Editora, 1997:
Tiba, Tuba - do tupi tyba, suf. Que se coloca no fim das palavras dando-lhe sentido de abundância, coletividade; pacoba, bananeira; pacotyba, bananal; curi, pinheiro; curityba, pinheiral; piripiri, brejo; piripirityba, brejal, de onde Piripirituba, cidade da Paraíba.
2. Outra fonte de pesquisa, O Tupi - nossa linguagem ecológica, de Alexandre P. Leontsinis, RJ: Biblioteca StassaLeontsinis:
Tuba resultou de Tyba = o lugar de muito. Ex.:
Ubatuba = o porto das muitas ubás.
Tuba - o pai, o chefe do clã (T + UBA)
Tupã vem de tuba (o pai) + ã (elevado, alto, de cima)
= o pai do Alto = Deus
Tupi vem de tuba (o pai) + ~i (diminutivo) = o paizinho = ancestral = os Tupi
Tupinambá vem de tupi (pai, ancestral) + na (semelhante) + aba (homem, gente) = os semelhantes a nosso pai. Nome genérico das tribos tupi.
3. Dicionário Guarani Português - Luiz Caldas Tibiriçá, SP: Traço Editora, 1989.
O sufixo tî indica "grande quantidade" (Tupi - tîba)

2. Termo de autorização para uso de documentos textuais

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA USO DE DOCUMENTOS TEXTUAIS

Com relação à pesquisa SOB UM OLHAR BIOCULTURAL, UMA ANÁLISE DOS COMEDORES NA ECOVILA TIBÁ – SÃO CARLOS/SP realizada sob o consenso dos moradores da Ecovila:

Eu, Maria Emília Cunha Alves, na qualidade de representante dos moradores da EcoVila Tibá de São Carlos/SP, autorizo a pesquisadora Gabriela Pinheiro Castro Alves, aluna do curso de graduação em Ciências Sociais na Universidade Federal de Uberlândia, a utilizar das informações obtidas mediante o acesso gratuito dos seguintes documentos textuais: Acordo de Convivência, Estatuto Social da EcoVila e Regimento Interno.

Com a finalidade de representar os argumentos desenvolvidos no trabalho apresentado, tendo em vista a compreensão do funcionamento da comunidade analisada, autorizo para fins de leitura, a título de divulgação da produção científica gerada pela pesquisadora, a partir desta data, sem ressarcimento dos direitos autorais.

Nos mesmos termos, autorizo a publicação do material textual em divulgação da pesquisa para fins acadêmicos e profissionais, desde que sem ressarcimento dos direitos autorais.

São Carlos, 09/08/2017

Maria Emília Cunha Alves 

Nome do/a morador/a

RG: 41.758.062-9 CPF: 357.021.858-97

3. Termo de autorização de uso de imagem

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Neste ato, para fins ilustrativos da pesquisa "**SOB UM OLHAR BIOCULTURAL, UMA ANÁLISE DOS COMEDORES NA ECOVILA TIBÁ – SÃO CARLOS/SP**" desenvolvida pela pesquisadora **Gabriela Pinheiro Castro Alves**, aluna do curso de Graduação em Ciências Sociais da UFU, sob a responsabilidade da pesquisadora Professora **Dra. Mônica Chaves Abdala**, do Instituto de Ciências Sociais da UFU, autorizo expressamente a divulgação das imagens tiradas em **TRABALHO DE CAMPO** de caráter definitivo e gratuito, a seguir discriminado:

O trabalho de campo consiste em etnografia realizada pela pesquisadora **GABRIELA PINHEIRO CASTRO ALVES** nos dias 09, 10, 11 e 12 de Agosto de 2017, na ASSOCIAÇÃO ECOVILA TIBÁ de São Carlos/SP.

Objetivos principais:

Identificar quais são as estratégias e os princípios que configuram as estruturas de organização da Ecovila Tibá e se a vivência nesse espaço pode propiciar uma reinterpretação das nossas relações com o alimento.

As imagens que lá forem tiradas, a título de representação das observações feitas, poderão ser exibidas: nos relatórios do projeto da pesquisa referida, em publicações e divulgações acadêmicas, bem como disponibilizadas no banco de imagens resultante da pesquisa e na Internet, fazendo-se constar os devidos créditos. Assim sendo, a pesquisadora fica autorizada a utilizá-las quando entender necessárias, respeitando sempre os fins aqui estipulados e responsabilizando-se por manter a integridade ética e moral daqueles que forem representar a vivência obtida.

Por ser esta a expressão da vontade do grupo, consolidada em Assembleia Geral Ordinária dos moradores da Ecovila Tibá, nada terei a reclamar a título de direitos conexos as imagens divulgadas.

09 de Agosto de 2017.



Assinatura

Nome: Maria Emília Cunha Alves

RG: 41.758.062-9 CPF: 357.021.858-97

Telefone: (19) 98124.7274

4. Acordos de Convivência da EcoVila Tibá

Caro visitante, sua visita é muito aguardada!

Agradecemos sua disposição em compartilhar conosco sua presença de luz!

Para que nossa convivência durante sua estadia na EcovilaTibá ocorra em harmonia nos preocupamos em lhe informar sobre nossos princípios e acordos de convívio.

Gratidão por sua atenção!

Comunidade Tibá

Conheça nossos Acordos de Convivência!

1. Resíduos

A maioria dos resíduos que geramos ao final de seu ciclo é absorvido pela Mãe Terra, causando um grande impacto ambiental. Por amor a essa querida mãe, e pelo desejo de vivenciarmos uma existência saudável e harmoniosa, nós da EcovilaTibá nos preocupamos intensamente com os resíduos que produzimos e seus encaminhamentos. Assim convidamos a todos a visitarem seus hábitos de consumo e sua necessidade de gerar resíduos; também os convidamos a participar desta corrente de responsabilidade ambiental, se atentando para o descarte correto e minucioso dos resíduos gerados. Abaixo segue nossa maneira de descartar os resíduos na Tibá:

1.1. Resíduos recicláveis:

Os resíduos devem ser descartados limpos. Existem 3 áreas para descarte do resíduo reciclável: duas áreas intermediárias (localizadas próxima à lavanderia e no centro de convivência) e uma central (localizada no barracão 2).

Os recipientes para descarte estão separados da seguinte forma:

- Papel
- Plástico mole
- Plástico duro
- Metal
- Vidro
- Vidro quebrado
- Tetrapak e isopor
- Velas/parafina

1.2. Resíduos orgânicos

Os recipientes para descarte dos orgânicos se encontram nas cozinhas comunitárias e próximos à lavagem permacultural. Separamos esses resíduos em 3 categorias diferentes:

- Borra de café
- Casca de ovo (limpas)
- Todos os outros orgânicos: restos de alimentos frescos e processados, fósforos e pequenos restos de madeira, etc

1.3. Papel higiênico

O papel higiênico é utilizado como matéria carbônica no processo de compostagem dos resíduos humanos do banheiro seco. Portanto é muito importante ter atenção no encaminhamento deste resíduo, descartando-o exclusivamente nos recipientes identificados localizados nos banheiros úmidos ou diretamente no banheiro seco. Estes recipientes deverão receber apenas papel higiênico, guardanapo de papel e algodão (as pontas dos cotonetes são muito bem-vindas!).

1.4. Resíduos para aterro

Nosso objetivo é gerar o mínimo possível de resíduos para aterro; esperamos um dia chegarmos a não descartar NADA para ser aterrado e encerrarmos nossa contribuição para o ciclo de poluição da terra e seus lençóis freáticos!

Enquanto não atingimos esse objetivo, apenas 5 categorias de resíduos deverão ser destinadas para aterro (todos os outros resíduos podem ser manejados para descarte nos recipientes para recicláveis):

- Bitucas de cigarro (as caixas de cigarro podem ser desmembradas em papel e plástico mole)
- Cabelo
- Absorventes e fraldas descartáveis
- Fio dental
- Espumas

2. Ocupação dos espaços

2.1. Área dos visitantes

2.1.1. Locais de hospedagem:

- Camping Sol Nascente: localizado nas proximidades da caixa d'água. Contribuição sugerida de R\$15,00 (quinze reais) por pernoite por pessoa ou pacotes

semanais ou mensais para visitantes colaborativos. As vagas são limitadas e são gerenciadas pela Pétala da Gestão (tibaporás de referência: Luana e Fernanda).

- Quarto de hóspedes: localizado na Casa Mãe, podendo ser ocupado de forma coletiva ou individual conforme a disponibilidade do hóspede. Contribuição sugerida por pessoa por pernoite para ocupação coletiva é de R\$30,00 (trinta reais) e para ocupação individual é de R\$45,00 (quarenta e cinco reais). As vagas são limitadas e são gerenciadas pela Pétala da Gestão (Luana e Fernanda).

2.1.2. Locais para banho:

- Duchas da caixa d'água: 3 duchas frias.
- Banheiro da piscina: 1 ducha quente.

2.1.3. Sanitários

- Sanitário úmido da piscina.
- Sanitários secos: banheiro seco do Ecoparque e baseco do camping.
- Sanitário seco para crianças: basequinho localizado atrás da casinha das crianças.

2.1.4. Varal dos visitantes

- Varal coberto do camping: varal da cabana de palha.
- Varal coberto do quarto de hóspedes: varal em frente a casa mãe.
- Varal externo para uso de todos: varal externo da lavanderia coletiva.

2.1.5. Refeitório

- Refeitório comunitário provisório: localizado na varanda da Casa Mãe e atualmente utilizado para servir as refeições diárias dos moradores e visitantes colaborativos.
- Refeitório comunitário: localizado no Centro de Convivência (barracão 1) e atualmente utilizado em dias de cursos e eventos.

2.1.6. Cozinha comunitária

- Cozinha comunitária provisória: localizada na Casa Mãe para uso particular dos moradores e visitantes colaborativos e atualmente utilizada para produção das refeições diárias dos moradores e visitantes colaborativos.
- Cozinha comunitária: localizada no Centro de Convivência (barracão 1) para uso de todos os viventes e atualmente utilizada em dias de cursos e eventos.

2.1.7. Internet

A internet está disponível no camping e na varanda da Casa Mãe.

2.2. Área dos moradores

2.2.1. Áreas privadas dos moradores:

- Casas particulares: Casa de madeira, Casa dos Bambus, 3 Casas na casa Mãe (Casa da Luana e Gabriel, Casa do Diogo e Mari, Casa da Déia)

- Dormitórios particulares: Quarto da Céu e Dani e quarto do Fábio
- Todos os banheiros da casa mãe.

2.2.2. Áreas coletivas de uso preferencial dos moradores e visitantes colaborativos:

- Biblioteca.
- Base multimídia e telefone.
- Varanda da casa mãe.
- Lavanderia coletiva da Casa Mãe (para utilizá-la basta apenas solicitar à responsável da Pétala da Gestão (Fernanda) que o inscreva no rodízio).

3. Área dos fumantes

Embora na Tibá não se estimule o uso de cigarros, compreendemos que este hábito faz parte do repertório de algumas pessoas. Não faz parte de nossa filosofia reprimir hábitos, mas convidar a todos a revisita-los, tendo por norte um viver saudável e em harmonia consigo, com a comunidade e com o meio ambiente. Em consideração a este processo de auto-conhecimento e auto-cura, reservamos algumas áreas para fumantes:

- Áreas afastadas (atenção para não dispensar as bitucas na natureza!!!).
- Barracão 1 ou 2 (atenção para não compartilhar a fumaça com crianças ou não fumantes!).

POR AMOR, NUNCA FUME NA PRESENÇA DE CRIANÇAS: a saúde dos nossos pequenos é mais importante que nossos hábitos!

4. Horários das refeições

As refeições são nossa oportunidade de confraternização coletiva e de honrar a todos que tão carinhosamente contribuíram para a nossa nutrição (Terra, Sol, chuva, agricultorxs e cozinheirxs). Para harmonia deste momento, pedimos a todos que se atentem para o soar dos sinos: primeira badalada sugere que as atividades sejam concluídas e os equipamentos guardados; segunda badalada indica que a refeição será iniciada. A pontualidade é muito bem-vinda e para tanto as refeições estão divididas nos seguintes períodos:

Desjejum: 7:00 as 8:30

Almoço: 11:30 as 13:00

Jantar: 18:30 as 20:00

Caso alguém necessite realizá-las em outro período, deverá primeiramente consultar a equipe do cuidado coletivo do dia sobre o uso da cozinha e alimentos e, após a refeição, condicionar corretamente os alimentos e manter cozinha e refeitório em ordem.

5. Uso de ferramentas e equipamentos

Antes de utilizar ferramentas e equipamentos é importante consultar os moradores responsáveis (Fernando e Bene) por este setor sobre instruções de uso, manutenção e armazenamento.

6. Contribuição financeira

A contribuição financeira relacionada à hospedagem ou a alimentação deverá ser acertada no início da vivência, no momento de acolhimento por um dos moradores. Para cada vivente indica-se um padrinho ou madrinha que se responsabiliza por lhe apresentar essa carta de convivência, as áreas e estruturas coletivas destinadas ao visitante, os produtos e serviços da comunidade e realizar o acerto financeiro.

7. Produtos e serviços oferecidos pela nossa ecovila

1. Visita monitorada à EcovilaTibá (Cacau e Fernando):

- Bate-papo sobre: histórico da ecovila, formação da comunidade, estruturas invisíveis (estatuto, regimento interno, mapas, design permacultural), metodologia de organização (permacultura);
- passeio pela ecovila (tecnologias sociais, bioconstrução, SAFs e hortas orgânicas, etc)

2. Retiro de consciência integrada (Fernanda)

- acolhimento
- visita monitorada a Tibá
- Meditação
- Auto-massagem
- limpeza energética
- rituais de reconexão corpo-mente-espírito
- terapias holísticas
- alimentação desintoxicante e regenerativa

3. Terapias holísticas (Fernanda, Daniel, Vivi, Dunai, Cacau, Ana Elisa)

- Massoterapias
- Reiki
- Limpeza Xamânica
- Cabala
- Limpeza energética

4. Alimentos

- Alimentos desintoxicantes e regenerativos (Gael)
- Alfajor (Céu)
- Produtos Naturais e Orgânicos da Loja “daTerra” (Luana e Gabriel)

APÊNDICES

1. Questionário perfil demográfico e socioeconômico

Pesquisa do perfil demográfico e socioeconômico de moradores da EcovilaTibá – Agosto/2017

Os questionários em questão consistem no primeiro momento de entrevistas realizadas com moradores da EcovilaTibá em agosto de 2017 a fim de contemplar a metodologia utilizada na Monografia desenvolvida para a obtenção do título de Bacharel em Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia.

Visa, para tanto, traçar o perfil demográfico e socioeconômico dos moradores que se dispuseram a respondê-lo com o propósito objetivo de conhecer a realidade daqueles que compreendem o universo estudado.

1. Onde você nasceu? _____

2. Idade: _____

3. Identidade de gênero

- 1. () Feminino
- 2. () Masculino
- 3. () Outra

4. Qual a sua cor ou raça?

- 1. () Amarela
- 2. () Branca
- 3. () Parda
- 4. () Preta
- 5. () Indígena
- 6. () Sem declaração

5. Você tem filho(s)?

- 1. () Sim, e o(s) tive antes de me mudar para a ecovila. Quantos? ____
- 2. () Sim, e o(s) tive somente depois de me mudar para ecovila. Quantos? ____
- 3. () Não

6. Em qual município morava antes de se mudar para a ecovila?

7. Com quem morava? *(Mãe, pai, avós, amigos, companheiro/a, etc. Se possível, indique quantas pessoas.)*

8. Sua vida, levando em consideração a casa onde morava, era

1. ☐ totalmente urbana
2. ☐ predominantemente urbana, mas havia contato com a zona rural
3. ☐ predominantemente rural, mas havia contato com a zona urbana
4. ☐ totalmente rural

9. Qual é o seu grau de escolaridade?

1. ☐ Sem escolaridade
2. ☐ Fundamental incompleto
3. ☐ Fundamental completo
4. ☐ Médio incompleto
5. ☐ Médio completo
6. ☐ Superior incompleto
7. ☐ Superior completo

10. Antes de se mudar para a ecovila, exercia algum trabalho? Se sim, qual? *(Se a resposta for não, pular para a questão 12)*

11. Indique o grau de importância de cada um dos motivos abaixo na sua decisão de ter trabalhado, tendo em vista que: 0 indica nenhuma importância e 5 maior importância

1. ☐ Ajudar nas despesas com a casa (0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5)
2. ☐ Sustentar minha família (esposo/a, filhos/as etc.) (0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5)
3. ☐ Ser independente (ganhar meu próprio dinheiro) (0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5)
4. ☐ Adquirir experiência (0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5)
5. ☐ Custear/pagar meus estudos (0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5)

12. Com relação à sua renda anterior à vinda para o Tibá, indique:

☐ Individual ☐ Familiar

1. ☐ Até um salário mínimo (até R\$937,00)
2. ☐ Mais de 1 a 2 salários mínimos (até R\$1.874,00)
3. ☐ Mais de 2 a 3 salários mínimos (até R\$2.811,00)
4. ☐ Mais de 3 a 4 salários mínimos (até R\$3.748,00)
5. ☐ Mais de 4 a 5 salários mínimos (até R\$4.685,00)
6. ☐ Mais de 5 a 6 salários mínimos (até R\$5.622,00)
7. ☐ Mais de 6 a 7 salários mínimos (até R\$6.559,00)

- 8. () Mais de 7 a 8 salários mínimos (até R\$7.496,00)
- 9. () Mais de 8 a 9 salários mínimos (até R\$8.433,00)
- 10. () Mais de 9 a 10 salários mínimos (até R\$9.370,00)
- 11. () Acima de 10 salários mínimos (mais de R\$9.370,00)
- 12. () Não tem renda

13. Depois que se mudou para o Tibá, além dos trabalhos realizados para a ecoVila, você exerce alguma profissão? Qual? *(Se a resposta for não, pular para a questão 15)*

14. Este trabalho representa sua principal fonte de renda? Se não, qual é a principal?

Indique a alternativa que corresponda ao valor total da sua renda mensal:

- 1. () Até um salário mínimo (até R\$937,00)
- 2. () Mais de 1 a 2 salários mínimos (até R\$1.874,00)
- 3. () Mais de 2 a 3 salários mínimos (até R\$2.811,00)
- 4. () Mais de 3 a 4 salários mínimos (até R\$3.748,00)
- 5. () Mais de 4 a 5 salários mínimos (até R\$4.685,00)
- 6. () Mais de 5 a 6 salários mínimos (até R\$5.622,00)
- 7. () Mais de 6 a 7 salários mínimos (até R\$6.559,00)
- 8. () Mais de 7 a 8 salários mínimos (até R\$7.496,00)
- 9. () Mais de 8 a 9 salários mínimos (até R\$8.433,00)
- 10. () Mais de 9 a 10 salários mínimos (até R\$9.370,00)
- 11. () Acima de 10 salários mínimos (mais de R\$9.370,00)

15. Qual a sua principal fonte de informação?

- 1. () Internet
- 2. () Mídia impressa (jornal; revista; etc.)
- 3. () Rádio
- 4. () Televisão (telejornal e outros programas)
- 5. () Outra: _____

II. Roteiro de perguntas para entrevista

1. Como você soube da Tibá?

Identificar de que forma se deu o acesso às informações que dizem respeito aos fundamentos, intensões e organização da ecovila.

2. Quais os motivos que levaram à mudança?

Identificar se a aproximação com a natureza foi uma intensão;

Identificar se a alimentação foi uma motivação;

Identificar se há, nesse movimento, uma consciência política

- Essa mobilização foi pessoal ou vai além disso?

3. Como era sua alimentação antes de se mudar?

Identificar se havia uma preocupação com o alimento;

Identificar como era a relação com a comida

- Você costumava fazer sua comida?

3. Sua mudança pra cá provocou alguma influência na sua alimentação?

Identificar o que mudou;

Identificar se há, agora, uma preocupação com o alimento.

4. Das atividades da casa quais você participa?

Identificar quais, em termos de alimentação, participa;

Identificar de que modo isso interfere na sua alimentação e na dos demais moradores da ecovila;

Identificar se há e quais são as influências mediante o contato com a natureza.

5. A produção daqui é autossuficiente?

Identificar de que forma se dá a organização da comida;

Identificar se há e como se dá o consumo externo

- Há um controle? O que pode ou não vir de fora?