

# PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS EM MUDANÇA: IDENTIDADE CULTURAL, TRADIÇÃO E MODERNIDADE

Maria Célia Martins de Souza<sup>1</sup>  
Renata Menasche<sup>2</sup>  
Claire Cerdan<sup>3</sup>

Inquietudes decorrentes da observação de transformações recentes na produção e consumo de alimentos conduziram alguns pesquisadores à proposição e organização de espaços de debate sobre o tema no âmbito do VIII Congresso Latino-Americano de Sociologia Rural, promovido pela Associação Latino-Americana de Sociologia Rural (ALASRU), em novembro de 2010, em Porto de Galinhas (Pernambuco, Brasil)<sup>4</sup>. Está-se aqui se referindo ao Grupo de Trabalho (GT) “Certificação e patrimonialização de alimentos: a modernidade do consumo da tradição”, coordenado por Renata Menasche, Claire Cerdan, Marcelo Champredonde e Maria Fonte, e à Mesa Redonda (MR) “Identidade cultural e alimentos: tradições e transformações nos padrões de produção e consumo”, coordenada por Maria Célia Martins de Souza e que contou com o apoio de Claudia Ranaboldo.

Tendo o diálogo interdisciplinar como perspectiva, assim como o entendimento de que a temática comporta a observação das inter-relações entre

consumo e produção, o Grupo de Trabalho congregou pesquisadores que, na América Latina, vêm se dedicando ao estudo de processos de certificação e patrimonialização de produtos originados do trabalho rural, especialmente alimentos. Já a Mesa Redonda estabeleceu como objetivo a apresentação e discussão das transformações recentes observadas nas relações entre alimentação e identidade cultural, colocando em foco, a partir de um cenário em que, na América Latina, o mundo rural tem sido demandado a partir de novos desafios, as temáticas associadas à soberania alimentar e ao desenvolvimento territorial, concebidos a partir do reconhecimento e valorização de múltiplas e diversas expressões culturais presentes nos territórios rurais, entre as quais se destacam os produtos locais e o acervo de conhecimentos tradicionais que os constituem.

As comunicações apresentadas nos espaços de debate aqui comentados mostraram inúmeras possibilidades de interação entre tradição e modernidade, observáveis em meio à cena cultural alimentar latino-americana. Essa pluralidade de visões constituiu-se em inspiração para a reunião, em um único volume dedicado ao tema, de uma seleção de artigos elaborados a partir dos trabalhos então apresentados.

No que se refere à certificação e patrimonialização de alimentos, o tema específico do Grupo de Trabalho, no contexto marcado por uma ansiedade contemporânea diante da alimentação, evidenciado na observável queda de confiança de consumidores em processos de produção de alimentos padronizados pela indústria agroalimentar, emerge como tendência à busca de alimentos de outro tipo, cuja procedência e/ou processo de produção são conhecidos

<sup>1</sup>Engenheira Agrônoma, Doutora, Pesquisadora do Instituto de Economia Agrícola (IEA), Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, São Paulo, SP, Brasil (e-mail: mcmsouza@iea.sp.gov.br).

<sup>2</sup>Antropóloga, Doutora, Professora da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS), Pelotas, RS, Brasil (e-mail: renata.menasche@gmail.com).

<sup>3</sup>Engenheira de Alimentos, Doutora, Professora da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Pesquisadora do Centre Internationale de la Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), Montpellier, Languedoc-Roussillon, França (e-mail: claire.cerdan@cirad.fr).

<sup>4</sup>Para mais informações sobre o evento, consultar o site da ALASRU (<<http://www.alasru.org/>>).

do consumidor, alimentos produzidos localmente, a partir de procedimentos avaliados como ambiental, social e economicamente sustentáveis, produtos enraizados em um território e em uma cultura.

Nesse quadro, constitutivo de forte valorização e idealização do “rural”, vale pontuar ao menos dois movimentos distintos em curso. Por um lado, observam-se iniciativas que propõem a legitimação de produtos a partir de processos de certificação que privilegiam sua origem. Por outro, ações que propõem a valorização de produtos tradicionais e locais como patrimônio cultural, buscando preservar e reproduzir saberes e fazeres historicamente constituídos, em processos que afirmam produtores e regiões enquanto culturas, identidades e modos de vida.

Pode-se dizer que, na América Latina, este debate encontra-se em efervescência, sendo perceptíveis desafios e tensões de vários tipos, a exemplo dos decorrentes de processos fortemente orientados a partir da lógica de mercado, que podem mesmo chegar a agir em detrimento daqueles que historicamente foram os portadores do **saber-fazer** supostamente valorizado.

Quanto aos trabalhos apresentados na Mesa Redonda, vale notar que as relações entre alimentação e identidade cultural vêm, nas últimas décadas, passando por transformações em escala mundial, com impactos substanciais no continente latino-americano. A oferta de alimentos sem identidade particular, padronizados para um consumo normatizado em escala planetária, convive com o consumo de produtos especiais, que valorizam a diversidade, associando qualidade a saberes e fazeres locais e a sistemas agrícolas específicos e incorporando, cada vez mais, preocupações com a biodiversidade e a diversidade cultural. É o caso, na América Latina, apenas para citar alguns exemplos, da quinua e do amaranto, de cafés e cacaus especiais, de certos queijos e presuntos, cachaças e vinhos.

São inúmeras as iniciativas associadas à valorização de produtos identitários, locais, relacionadas a turismo rural, rotas culturais, recuperação de gastronomia tradicional e de sistemas de produção que destacam a diversidade cultural e as identidades

presentes nos territórios.

Os acessos a esses mercados estão se ampliando e diversificando: alguns estão pautados pela proximidade entre produtores e consumidores ou pela abrangência territorial dos processos de produção e consumo, enquanto outros estão marcados por novos padrões éticos – que qualificam o comércio como justo e solidário –, ou são dinamizados por motivações associadas a preocupações referentes à saúde ou a processos de ambientalização e politização do consumo ou, ainda, por uma espécie de redescobrimto do mundo rural. Outros estão vinculados a novas elites *gourmet* ou ao chamado “mercado da nostalgia”, como em casos de imigrantes.

Tais transformações estão na base de modelos de produção e consumo que, em muitas situações, são fruto de movimentos sociais como o *Slow Food*, ou de projetos de desenvolvimento e/ou de formulação de políticas públicas orientadas para a promoção de sustentabilidade de comunidades locais e territórios rurais. Entretanto, na América Latina, a valorização de produtos tem sido, em boa medida, impulsionada pelas próprias estratégias de reprodução social de populações locais. Os povos indígenas, produtores familiares, ribeirinhos, quilombolas, seringueiros, pescadores artesanais, entre tantos outros, camponeses têm sido gestores da conexão entre origem, pertencimento, cultura e produção/consumo de alimentos.

Explicitadas, assim, as inquietações e motivações que orientam esta publicação, que busca trazer elementos para estimular o debate sobre o tema, cabe apresentar os artigos que o compõem.

As relações entre alimentos e patrimônio cultural no contexto brasileiro são abordadas por Ana Claudia Lima e Alves, que analisa a patrimonialização da comida. Transformações recentes são observadas na valorização de produtos tradicionais como os coloniais em Santa Catarina, conforme Clovis Dorigon e Arlene Renk, assim como da cajuína no Piauí, na visão de May Waddington T. Ribeiro e Maria do Carmo Veloso. Mudanças ocorridas em alimentos tradicionais após a introdução do turismo em propriedades rurais são avaliadas por Ana Maria

Costa Beber e Renata Menasche.

Algumas estratégias de valorização de produtos locais são mostradas por Marcelo A. Champredon, Andrea Benedetto e Roberto Bustos Cara, que estudam seus impactos na Argentina, e por Flavio Sacco dos Anjos, Encarnación Aguillar Criado e Nádía Velleda Caldas, que estabelecem uma comparação entre Brasil e Espanha.

Quando o olhar se volta para os produtos orgânicos, a construção da confiança entre produto-

res e consumidores como garantia de qualidade desses alimentos é abordada por Fátima Portilho e Marcelo Castañeda, enquanto Mónica De Nicola e Teresa Mónica Qüesta nos trazem aspectos da produção certificada na Argentina.

Colocando-se, então, como extensão de espaços de reflexão e debate que tiveram lugar no VIII Congresso da ALASRU, este número da Revista de Economia Agrícola propõe, a partir dos artigos apresentados, a continuidade desses diálogos.