

ALICE ASSIS CARVALHO

**ENTRE MATA E GERAIS: PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E
AUTOCONSUMO POR AGRICULTORES FAMILIARES DA REGIÃO DO
ALTO-MÉDIO SÃO FRANCISCO-MG**

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado em Ciências Agrárias, concentração em Agroecologia, do Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Ciências Agrárias.

Orientadora: Prof.^a Flávia Maria Galizoni

Montes Claros
2011

Carvalho, Alice Assis.

C331e
2011

Entre mata e gerais: produção de alimentos e autoconsumo por agricultores familiares da região do Alto-Médio São Francisco - MG /Alice Assis Carvalho. Montes Claros, MG: ICA/UFMG, 2011.

136 f.: il.

Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias, área de concentração em Agroecologia) Universidade Federal de Minas Gerais, 2011.

Orientadora: Prof.^a Flávia Maria Galizoni.

Banca examinadora: Thiago Rodrigo de Paula Assis, Márcia Martins, Áureo Eduardo Magalhães Ribeiro, Flávia Maria Galizoni.

Inclui bibliografia: 121-127 f.

1. Agricultura familiar – Norte Minas Gerais. 2. Soberania Alimentar. 3. Sociologia. I. Galizoni, Flávia Maria. II. Universidade Federal de Minas Gerais, Instituto de Ciências Agrárias. III. Título.

CDU: 316.5

ALICE ASSIS CARVALHO

**ENTRE MATA E GERAIS: PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E
AUTOCONSUMO POR AGRICULTORES FAMILIARES DA REGIÃO DO
ALTO-MÉDIO SÃO FRANCISCO-MG.**

Aprovada em 22 de dezembro de 2011.



**Prof. Thiago Rodrigo de Paula Assis
(UFLA)**

Prof.^a Márcia Martins
(ICA/UFMG)

Prof. Áureo Eduardo Magalhães Ribeiro
(ICA/UFMG)

Prof.^a Flávia Maria Galizoni
Orientadora (ICA/UFMG)

Montes Claros
2011

Para os meus pais, Conceição e Serafim

AGRADECIMENTOS

Dois anos se passaram e muitas são as pessoas que com sua amizade e apoio tornaram o meu caminho mais interessante. Agradeço em especial:

Aos meus pais Conceição e Serafim exemplos de força e segurança. Cultivadores da ideia de que o saber não ocupa espaço.

Aos irmãos Cristina e Mateus que souberam compreender as ausências e desencontros respeitando as minhas escolhas e anseios.

À Juliana pelo entusiasmo e alegria contagiantes e à Helena sobrinha querida.

A Patrício, meu maior incentivador! De beleza e inteligência vibrantes, parceiro firme, perspicaz e amoroso. Obrigada por me acompanhar em um dos meus momentos mais interessantes de estudo, por mostrar que a academia pode ser mais humana, mais saborosa de ser vivida.

À Professora Flávia Galizoni pela orientação mais que paciente, zelosa, atenciosa, carinhosa e dedicada.

Ao Professor Eduardo Ribeiro pelas leituras apuradíssimas e sugestões precisas.

Aos Professores Thiago Assis e Márcia Martins por terem aceitado participar da banca de defesa e pelas ricas contribuições.

Aos colegas do Núcleo de Pesquisa e Apoio a Agricultura Familiar (NPPJ): Eduardo, pelo bom humor e companheirismo em campo, Vanessa, Thiago Marçal, Roberto, Tiago, Adriano, Karla, Nathália, Vinícius, Alba, pela imensa ajuda nas quase intermináveis tabelas e análises dos dados de pesquisa e pelas transcrições das entrevistas.

Às amigas Eleniz, Ana Paula, Kátia e Danielle, que, apesar da inconstância dos encontros, sempre me presentearam com as mais belas mensagens de carinho e incentivo.

À Ana Flávia e Ana Luiza, companheiras do NPPJ e de casa. Obrigada pelos cafés e almoços, momentos deliciosos de pausa na correria, regados a muita

alegria e carinho. Obrigada pelas palavras de incentivo e pelas superajudas na formatação do texto.

Aos colegas de pós-graduação Antônio, Nathália, Giliarde, Sérgio, Marco Túlio, Guilherme, Juliano, Cíntia, Sislene, Izabel, Vinícius, Diego, Altina e Geraldo, com os quais dividi alguns momentos de ansiedade, mas muitos outros de alegria e entusiasmo.

Aos colegas Jerre Salles e Genelísio Marques da Cáritas Diocesana de Januária pela presença cativante e empenho em toda execução da pesquisa.

Ao colega Thiago Salles (CAA/NM) pelo valioso auxílio em campo e tranquilidade para discussão dos dados coletados.

A todas as famílias das comunidades Ribeirão de Areia em Chapada Gaúcha, Coqueiros em Pintópolis e Barra do Tamboril em Januária. A vocês toda a minha gratidão e imenso respeito!

À Priscila Gonçalves, secretária da pós-graduação, sempre gentil, educada e solícita.

Ao Instituto de Ciências Agrárias pela calorosa recepção e oportunidade de cursar o mestrado.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior/Capes e ao Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades/Reuni pela concessão da bolsa de estudo que permitiu dedicação integral e aprendizagem através das atividades realizadas como bolsista Capes/Reuni.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq pelo financiamento da pesquisa através do processo N^o 557471/2009-5.

Recria tua vida, sempre, sempre.
Remove pedras e planta roseiras e faz doces. Recomeça.
(Cora Coralina, 1981)

RESUMO

Agricultores familiares são reconhecidos como os principais fornecedores de alimentos que abastecem os mercados nacionais, mas, além de produzirem alimentos, também são consumidores. O objetivo desta dissertação é analisar a produção de alimentos destinados ao autoconsumo por agricultores familiares de três comunidades rurais do Alto-Médio São Francisco: Ribeirão de Areia, Coqueiros e Barra do Tamboril. Essas comunidades foram escolhidas por guardarem características próprias dos ambientes de *mata* e *gerais* específicas à região de estudo e por estarem inseridas no semiárido mineiro. A metodologia utilizada para coleta de dados combinou cinco técnicas de pesquisa: levantamento censitário, entrevistas individuais, estudo de multicasos, etnografia e história de vida. Observou-se que os agricultores familiares desenvolvem estratégias produtivas através da articulação de trabalho agrícola, migração, aposentadoria e transferência de renda para manutenção do equilíbrio entre consumo, número de membros familiares e terra. O mapeamento da alimentação das famílias demonstrou ser o autoconsumo nos planos simbólico e prático, o estabelecimento de uma pauta produtiva e alimentar extremamente rica e diversa, base da soberania alimentar das famílias.

Palavras-chave: Autoconsumo. Soberania alimentar. Agricultura familiar.

ABSTRACT

Family farmers are recognized as the mainly supplier of food that supply the national markets, but in addition to producing food they are also consumers. The objective of this dissertation is to analyze the production of food for self-consumption by farmers in three rural communities of the Upper-Middle São Francisco: Ribeirão de Areia, Coqueiros and Barra do Tamboril. These communities were chosen because they keep the proper characteristics of environments of forest and gerais specific to the region of study and because they are inserted in the semiarid mineiro. The methodology used for data collection combined five research techniques: census survey, individual interviews, multicase study, ethnography and life history. It was observed that family farmers develop productive strategies through joint agricultural labor, migration, retirement and transfer of income to maintain the balance among consumption, number of family members and land. The mapping of the families feed showed to be the self-consumption in the symbolic and practical plan the establishment of a productive and feed agenda extremely rich and diverse base of the food sovereignty of families.

Keywords: Self-consumption. Food sovereignty. Family farming.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1 -	Divisões fisiográficas da bacia do rio São Francisco e principais afluentes	18
FIGURA 2 -	Paisagem dos <i>gerais</i> sanfranciscanos	19
FIGURA 3 -	Nova delimitação do Semiárido Brasileiro	54
FIGURA 4 -	Croqui da comunidade Ribeirão de Areia	63
FIGURA 5 -	Croqui da comunidade Coqueiros	65
FIGURA 6 -	Croqui da comunidade Barra do Tamboril	67
FOTO 1 -	Elaboração do mapa da comunidade Ribeirão de Areia, Chapada Gaúcha	63
FOTO 2 -	Elaboração do mapa da comunidade Coqueiros, Pintópolis	65
FOTO 3 -	Elaboração do mapa da comunidade Barra do Tamboril, Januária	67
GRÁFICO 1 -	Tamanho médio das famílias das comunidades	71
QUADRO 1 -	Fontes de água naturais e alternativas na comunidade de <i>mata</i> Barra do Tamboril/Januária, 2011	83
QUADRO 2 -	Composição costumeira das refeições diárias nas famílias entrevistadas nos <i>gerais</i> do Alto-Médio São Francisco, 2011	97
QUADRO 3 -	Composição costumeira das refeições diárias nas famílias entrevistadas na <i>mata</i> do Alto-Médio São Francisco, 2011	99
QUADRO 4 -	Alimentos comprados pelas famílias nos diferentes ambientes pesquisados, Alto-Médio São Francisco, 2011	103
QUADRO 5 -	Classificação dos alimentos pelas famílias pesquisadas nas comunidades de <i>gerais</i> e <i>mata</i>	107

QUADRO 6 -	Programas/projetos públicos existentes nas comunidades do Alto-Médio São Francisco segundo a sua natureza	115
TABELA 1 -	Idade dos cônjuges	69
TABELA 2-	Categorias de idades dos(as) viúvos(as) em porcentagem	69
TABELA 3-	Categorias de idades dos filhos residentes nas comunidades rurais de Ribeirão de Areia, Coqueiros e Barra do Tamboril, 2011	71
TABELA 4-	Migrantes sazonais nas famílias segundo a faixa etária	73
TABELA 5 -	Tamanho da unidade de produção familiar segundo a idade do casal	76
TABELA 6 -	Principais ocupações dos membros das famílias	79
TABELA 7 -	Principais fontes de renda segundo a idade dos casais em valores absolutos e totais em porcentagem	80
TABELA 8 -	Principais cultivos da lavoura e horta segundo o percentual de famílias produtoras nos <i>gerais</i> do Alto-Médio São Francisco, 2011	85
TABELA 9 -	Espécies frutíferas cultivadas segundo o percentual de famílias produtoras nos <i>gerais</i> do Alto-Médio São Francisco, 2011	86
TABELA 10 -	Principais cultivos da lavoura e horta segundo o percentual de famílias produtoras na <i>mata</i> do Alto-Médio São Francisco, 2011	87
TABELA 11 -	Espécies frutíferas cultivadas segundo o percentual de famílias produtoras na mata do Alto-Médio São Francisco, 2011	88
TABELA 12 -	Destino das criações segundo o percentual de famílias produtoras nos <i>gerais</i> do Alto-Médio São Francisco, 2011	93
TABELA 13 -	Destino das criações segundo o percentual de famílias produtoras na <i>mata</i> do Alto-Médio São Francisco, 2011	93

LISTA DE SIGLAS

ANA/SPR –	Agência Nacional de Águas/Superintendência de Planejamento de Recursos Hídricos
ASA –	Articulação no Semiárido brasileiro
ASSUSBAC –	Associação dos Usuários da Sub-Bacia do rio dos Cochos
CEBs –	Comunidades Eclesiais de Base
CNBB –	Conferência Nacional dos Bispos
CODEVASF –	Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba
Disop Brasil –	Instituto de Cooperação Belgo-Brasileira
EFA–	Escola Família Agrícola
EMATER–MG	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais
FAO –	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FEBRABAN –	Federação Brasileira de Bancos
IBGE –	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
NPPJ –	Núcleo de Pesquisa e Apoio à Agricultura Familiar Justino Obers
P1+2 –	Programa Uma Terra e Duas Águas
P1MC –	Programa um Milhão de Cisternas
PAA –	Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE –	Programa Nacional de Alimentação Escolar
SAN –	Segurança Alimentar e Nutricional
STRs –	Sindicatos dos Trabalhadores Rurais

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
2	METODOLOGIA	17
2.1	Área de pesquisa	17
2.2	Técnicas de pesquisa	21
3	REFERENCIAL TEÓRICO	27
3.1	Alimentação e cultura.....	27
3.2	Desenvolvimento rural e alimentação	32
3.3	Agroecologia e desenvolvimento rural.....	36
3.4	Soberania alimentar	39
3.5	Economia doméstica da alimentação: agricultura familiar.....	44
3.6	Autonomia alimentar: o autoconsumo	50
3.7	Semiárido brasileiro	52
3.8	O Alto-Médio São Francisco e a modernização da agricultura	56
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	62
4.1	CARACTERIZAÇÃO DAS COMUNIDADES PESQUISADAS	62
4.2	CARACTERIZAÇÃO DAS FAMÍLIAS	68
4.2.1	Idade dos membros e tamanho médio das famílias	68
4.2.2	Ocupação e renda.....	78
4.3	Pautas produtivas	84
4.3.1	Comunidades de <i>gerais</i> e de <i>mata</i> : pautas produtivas	84
4.4	Indústria doméstica rural (IDR)	91
4.5	Refeições domésticas: comidas do cotidiano e comidas especiais	96
4.6	Programas públicos: geração de renda e conservação de recursos naturais.....	109
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	118
	REFERÊNCIAS	121
	APÊNDICE 1 – ROTEIROS DE PESQUISA	128
	APÊNDICE 2 – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	134
	ANEXO 1 – Certificado CETEA	136

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é, assim como a ingestão de água e a respiração, uma necessidade básica dos seres humanos e pode ser compreendida como o centro de um dos mais vastos complexos culturais, abarcando atos, normas, símbolos e representações. A comida sempre deu muito que pensar. Assim como não há grupo humano que não coma e organize seu meio para obtenção do alimento, também não há sociedade que deixe de criar e renovar significados para aquilo que come, e como come. Do mesmo modo que não existe sociedade sem linguagem, também não é possível imaginar agrupamentos sociais que não cozinhem, ou preparem, ou elaborem seus alimentos. E, qualquer que seja a posição ocupada pela alimentação em um grupo, é sempre acentuada a sua importância como suporte para as relações sociais.

No Brasil, a agricultura familiar é responsável por grande parte da produção de mandioca, milho, feijão, arroz, leites e carnes que abastece os mercados.

No Alto-Médio São Francisco, semiárido mineiro, é marcante a presença de agricultores familiares. Ao longo de sua história, a população rural dessa região combinou e alternou o uso de diferentes agroambientes como os *gerais*, *brejos*, *culturas* e *vazantes*. O manejo integrado desses distintos ambientes permitiu aos agricultores familiares se estabelecerem na região como produtores de alimentos para autoconsumo de suas famílias. A esse tipo de produção relacionou-se toda criação de bens, ferramentas de trabalho e outros produtos que são utilizados pelas famílias para suprir suas necessidades.

Contudo, o modelo de modernização conservadora da agricultura, assumido pelo país em consonância com os preceitos da Revolução Verde, forçou a adoção de técnicas nas quais a alta produtividade de cultivos, atrelada a um circuito financeiro, suplantou, em certa medida, a noção de uma produção de alimentos diversificada e fortemente relacionada à cultura material regional. No Alto-Médio São Francisco, as consequências desse modelo foram profundas: desarticulou estratégias produtivas dos agricultores familiares baseadas no aproveitamento das potencialidades dos agroambientes, expropriação das terras comuns e das práticas de criação nas *soltas*,

caça e coleta de frutos e plantas medicinais nas chapadas, causou esgotamento do solo pelo uso intensivo, e diminuição de água dos brejos, córregos e nascentes. Paralelo a esses acontecimentos, houve o enfraquecimento dos mercados locais.

As famílias de agricultores se articularam em espaços de defesa e promoção dos seus direitos como as Comunidades Eclesiais de Base e os Sindicatos dos Trabalhadores Rurais. Novas alternativas de produção de alimentos foram estruturadas, e práticas costumeiras foram reforçadas para manutenção da soberania alimentar das famílias.

O objetivo desta dissertação é analisar a produção de alimentos destinados ao autoconsumo por agricultores familiares. Especificamente, buscou-se: a) investigar a dinâmica da economia doméstica da alimentação das famílias agricultoras através do mapeamento da pauta alimentar; b) verificar o impacto de programas públicos e sociais na composição da dieta familiar; c) identificar estratégias das famílias no semiárido para garantir água visando à autonomia alimentar.

Antes de apresentar as partes que constituem esta dissertação, é necessário salientar o que motivou a realização da pesquisa. A formação acadêmica em uma ciência sólida e abrangente que pressupõe conhecimentos de nutrição e alimentação, economia e administração familiar, família e desenvolvimento humano, habitação e planejamento de interiores, vestuário e têxteis como a Economia Doméstica representou o primeiro passo para despertar a vontade de pesquisar a alimentação não apenas na sua dimensão nutricional, mas principalmente nas suas perspectivas social e cultural. A participação em projetos de pesquisa e extensão em agroecologia, gênero e saúde coletiva acentuou essas características ao mesmo tempo em que sinalizaram o estudo da produção de alimentos como ponto relevante e de contribuição científica a ser aprofundado. Iniciado o curso de pós-graduação em Ciências Agrárias na Universidade Federal de Minas Gerais campus Montes Claros, na área de concentração Agroecologia e na linha de pesquisa Desenvolvimento Rural, abriram-se as possibilidades de realização de estudos sobre alimentação agregando temas novos como semiárido e autoconsumo, combinados aos estudos da agricultura familiar e desenvolvimento de comunidades. Por fim, mas não menos importante, a aproximação com a Cáritas Diocesana de Januária através do Projeto

Seriema- projeto de desenvolvimento regional sustentável- possibilitou a articulação de todos os interesses e a construção da pesquisa que ora compõem esta dissertação.

O trabalho está dividido em cinco partes. A primeira é esta Introdução. A segunda faz uma apresentação mais detalhada das características do Alto-Médio São Francisco, do método de pesquisa escolhido e técnicas privilegiadas para investigação da pauta alimentar das famílias. No referencial teórico buscou-se apontar os principais argumentos sobre alimentação a partir do prisma cultural, os pressupostos do desenvolvimento rural, a padronização da pauta produtiva e das práticas agrícolas, os pilares da agroecologia e da soberania alimentar. As características da agricultura familiar e do autoconsumo são analisadas sempre apoiadas no objeto de estudo da Agroecologia: a família, principalmente no que se refere às estratégias de produção, organização e consumo de alimentos. Além desses aspectos teóricos extremamente importantes para encaminhamento dos objetivos propostos, abordaram-se as particularidades do semiárido brasileiro e mineiro. No capítulo referente aos resultados e discussão, são apresentadas as comunidades pesquisadas, um breve histórico e a relação com os ambientes para definição de suas pautas alimentares e hábitos de consumo. Por fim, discute-se sobre os programas e projetos públicos existentes nas comunidades e sua relevância no desenvolvimento e fortalecimento da soberania alimentar das famílias.

Refletir sobre o autoconsumo no semiárido mineiro significou focar um tema que, embora muitas vezes marginalizado ou considerado sem importância, desempenha fundamental papel na reprodução social e cultural de agricultores familiares.

2 METODOLOGIA

2.1 Área de pesquisa

A área de pesquisa deste estudo está localizada na bacia do rio São Francisco. Esta bacia hidrográfica é responsável pela drenagem de aproximadamente 635.000 km². Entre sua cabeceira, em Minas Gerais, até a foz, entre Sergipe e Alagoas, o rio São Francisco percorre cerca de 2.700 km, possibilitando o estabelecimento de população ribeirinha, o regadio em pequenas propriedades, a criação de gado e os grandes projetos agropecuários que exploram suas águas (NEVES, 2009).

De acordo com a Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba – CODEVASF a bacia do rio São Francisco é dividida em *Alto*, *Médio*, *Submédio* e *Baixo*, como demonstrado pela figura 1 abaixo. O *Alto* está localizado no estado de Minas Gerais a partir da nascente do rio, na serra da Canastra, até a foz do rio Jequitai em Pirapora (MG). Em diante tem-se o *Médio* São Francisco, que parte de Pirapora e vai até Remanso na Bahia. A partir desta cidade até Paulo Afonso (BA), tem-se o *Submédio*. E, por fim, o *Baixo*, que vai de Paulo Afonso até a foz.



FIGURA 1. Divisões da bacia do Rio São Francisco e principais afluentes.

Fonte: Agência Nacional de Águas – ANA/SPR, 2004.
Modificado pela autora.

A região em destaque na figura 1 refere-se à microrregião homogênea do Alto-Médio São Francisco sendo assim denominada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE por tratar-se do trecho entre a cidade de Pirapora e a fronteira com a Bahia, que reserva aspectos físicos, sociais, culturais e econômicos mais relacionados à região do Médio do que a do Alto São Francisco.

A microrregião do Alto-Médio São Francisco, área de foco deste estudo, representa o encontro geográfico de dois estados: mineiro com o baiano. Historicamente, abrange áreas de colonização muito antiga no Brasil. Na segunda metade do século XVIII, os escritos dos viajantes ou missionários enviados à região já apontavam para a existência de currais distribuídos por grande parte do rio e seus afluentes, responsáveis pelo fornecimento de gado para a Bahia e o Recôncavo,

para Olinda e Recife, para os engenhos de Pernambuco e para as minas de pedras e metais preciosos (NEVES, 2009).

De acordo com Ribeiro (2010), algumas particularidades dos gerais mineiros, se destacam na história do rio São Francisco, relacionadas mais aos estados da Bahia e de Pernambuco. “Uma delas diz respeito à ocupação agrária, que não foi estabelecida em sua totalidade pela constituição de grandes propriedades rurais” (RIBEIRO, 2010). Ao contrário, havia um sistema de terras abertas onde a combinação das possibilidades variadas de recursos naturais fundamentaram um regime próprio de uso da terra. Nesta região, grosso modo, o relevo pode ser dividido em áreas de vazantes, mata e gerais (GALIZONI, 2005).

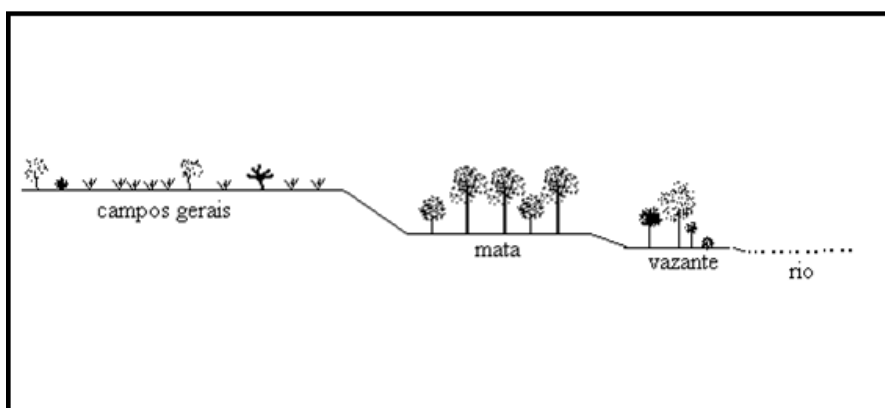


Figura 2. Paisagem da região de Januária.

Fonte: GALIZONI, 2005.

Segundo Galizoni (2005), terras de *vazantes* são áreas localizadas às margens do rio São Francisco, ideais para o cultivo de mandioca, milho, feijão e melancia na época das secas, valendo-se da umidade do solo e fertilização das águas que cobrem essas áreas em determinados períodos do ano. As *matas* “são formadas por terras firmes, acima das vazantes do rio, onde as inundações não chegam” propícias para o estabelecimento de lavouras como o feijão-de-corda, cana-de-açúcar, milho e mandioca. Já os *gerais* são terras arenosas localizadas em planaltos (chapadões) de vegetação baixa e aspecto tortuoso, entremeados por veredas e brejos. *Gerais* são fornecedores de frutos, plantas medicinais, pastos e principalmente água de boa qualidade e quantidade.

Os usos combinados das especificidades naturais das *vazantes*, da *mata* e dos *gerais* eram, até certa medida, de livre acesso à população rural. “Havia um sistema flexível que permitia ao agricultor ser ao mesmo tempo, lavrador, criador de rebanho e extrativista. A produção estava desta maneira, vinculada mais ao conjunto e ao fluxo de recursos do que propriamente ao controle da terra” (RIBEIRO, 2010).

A partir dos anos 1970, a região foi objeto de implantação de projetos agropecuários, florestais e, principalmente, de carvoejamento, que desarticularam profundamente o sistema agrário vigente e causaram inúmeros transtornos ambientais e sociais para as comunidades rurais existentes (RIBEIRO, 2010). As famílias de agricultores se organizaram e buscaram se proteger da “massa de destruição” ambiental que se abateu sobre a região. Organizaram-se em suas localidades e se articularam com organizações sociais¹.

A Caritas Diocesana de Januária (entidade-membro da Cáritas Brasileira, um organismo de apoio e promoção à assistência social da CNBB – Conferência Nacional dos Bispos do Brasil) foi uma dessas organizações que apoiou as famílias de agricultores. No Alto-Médio São Francisco, a Cáritas desenvolve suas atividades com comunidades rurais, em parceria com organizações sociais como a Articulação no Semiárido Brasileiro – ASA; Sindicatos dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais, Associação dos Usuários da Sub-bacia do rio dos Cochos – ASSUSBAC, com o governo estadual, universidades federais e núcleos de pesquisa², além de receber apoio financeiro e humano de órgãos de cooperação internacional.

Um dos projetos executado pela Cáritas Diocesana de Januária em parceria com a Disop Brasil (organização não-governamental belga) é o Projeto de Desenvolvimento Regional Sustentável “Seriema”, que possui como proposta a promoção de atividades de convivência com o semiárido, baseadas na organização associativa, cooperativa, produção, comercialização e criação/implementação de políticas públicas. Para isso, age conforme cinco linhas de ação: implantação de escola família agrícola; cooperativas de crédito; acompanhamento e monitoramento;

¹ Este tema será melhor abordado na seção 3.8. *O Alto-Médio São Francisco e a modernização da agricultura*, página 40 desta dissertação.

² O Núcleo de Pesquisa e Apoio à Agricultura Familiar – NPPJ e a Cáritas Diocesana de Januária iniciaram sua parceria de trabalho no ano de 2002 quando o uso e a regulação de água foram discutidos e pesquisados na Sub-bacia do Rio dos Cochos.

formação para políticas públicas e criação de redes de mulheres. A área de abrangência do projeto compreende os municípios de Januária, Cônego Marinho, Pintópolis, Chapada Gaúcha e São Francisco, totalizando um número de 26 comunidades, 683 famílias e 3102 pessoas envolvidas.

Na perspectiva de investigar e analisar a produção de alimentos destinada ao autoconsumo por agricultores familiares e com vistas a apoiar o trabalho desenvolvido pela Cáritas Diocesana, através do projeto de desenvolvimento regional citado, é que esta dissertação foi realizada.

A definição das localidades a serem pesquisadas ocorreu em encontro organizado pela Cáritas Diocesana de Januária com todas as comunidades participantes do projeto Seriema no início de março de 2011. Esse encontro realizado no Centro Diocesano de Januária com duração de dois dias teve como objetivo discutir com as pessoas envolvidas os resultados das ações desenvolvidas entre os anos de 2008 a 2010 e acepção das principais atividades a serem realizadas no ano de 2011. Nessa ocasião, os objetivos da pesquisa foram explicados e debatidos com o grupo e a escolha das comunidades participantes foi realizada a partir dos seguintes critérios: serem majoritariamente compostas por agricultores familiares; por retratarem características intrínsecas ao semiárido mineiro e possuírem as condições de *mata* e *gerais* específicas à região do Alto-Médio São Francisco (RIBEIRO, 2010).

As localidades escolhidas pelos participantes foram: Ribeirão de Areia (nos *gerais*), Coqueiro (transição dos *gerais* para a *mata*) e Barra do Tamboril (*mata*), localizadas nos municípios de Chapada Gaúcha, Pintópolis e Januária respectivamente. São comunidades que se constituem, em sua maioria, por agricultores familiares, envolvidas na construção de uma teia de desenvolvimento comunitário que articulam produção de alimentos e acesso à água.

2.2 Técnicas de pesquisa

A matriz metodológica central desta dissertação é principalmente qualitativa. A adoção dessa opção se baseia na perspectiva de que a análise das práticas produtivas de comunidades rurais do Alto-Médio São Francisco é complexa e

demanda métodos que permitam aprofundamento de questões relativas à dinâmica familiar, nem sempre factíveis de quantificação. Esse método, de maneira alguma, excluiu a possibilidade da realização de levantamento de dados quantitativos, inclusive esse foi um recurso utilizado, embora analisado sob a ótica qualitativa.

Por pesquisa qualitativa compreende-se a busca pelo entendimento da multiplicidade de fatores que compõem a vida dos sujeitos sociais. Segundo Minayo (1994), a pesquisa qualitativa se atém a um nível da realidade que nem sempre pode ser quantificado, ou seja, ela lida com um universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes.

A utilização da pesquisa qualitativa convém a alguns temas de investigação. Deslauriers e Kérisit (2008) defendem inclusive a superioridade metodológica da pesquisa qualitativa ao ser aplicada em situações que demandam, por exemplo, investigações mais descritivas ou exploratórias, estudos do cotidiano dos sujeitos, dos vários momentos de crise e mudanças sociais, e do sentido da ação de uma coletividade. É importante ressaltar que a intenção desses autores não é a de promover uma supervalorização da pesquisa qualitativa, mas a de tornar compreensível a ideia de que a sua utilização ilumina e favorece o entendimento de determinados aspectos sociais.

Para realizar a pesquisa na área de estudo apresentada e alcançar os objetivos propostos, cinco técnicas foram utilizadas: estudo de multicasos, levantamento censitário das comunidades, história de vida, etnografia e entrevistas individuais. Segundo Queiroz (1991) “técnicas de pesquisa são como ferramentas destinadas a desencavar o dado”, portanto a partir da articulação das técnicas foi possível tornar “dizível” a pauta alimentar das famílias e, principalmente, conhecer e compreender a organização familiar, as estratégias produtivas, o autoconsumo, as relações socioambientais estabelecidas e a sua economia doméstica.

O mapeamento censitário da comunidade é o primeiro passo para formar o arcabouço cultural e descritivo da constituição social estudada antes de proceder às entrevistas mais profundas. Representa a junção completa entre métodos quantitativos e qualitativos que permite ao pesquisador “coletar dados concretos

sobre todos os fatos observados e através disso formular suas inferências” (MALINOWSKI, 1978, p.24).

Sendo assim, na primeira fase da pesquisa nas comunidades em foco, procurou-se identificar através de roteiro de questões estruturadas, tabulável, informações sobre perfil familiar, ocupação, acesso a terra e água, fontes de renda monetária, produção de alimentos, destino da produção (autoconsumo, venda, troca), beneficiamento, extrativismo, condições de bem estar e participação em projetos e programas públicos. Ao final, os dados quantitativos foram tabulados e em seguida discutidos para melhor compreensão do universo investigado e ajuste dos próximos passos da pesquisa de campo.

O estudo de caso foi utilizado, pois essa técnica possibilita a coleta sistemática de informações sobre uma pessoa particular, uma família, um evento, uma atividade ou, ainda, um conjunto de relações ou processo social para melhor conhecer como são ou como operam em um contexto real. Objetiva explorar um caso singular situado na vida real, bem delimitado e contextualizado em tempo e espaço para realizar uma busca criteriosa de informações sobre um caso específico (CHIZZOTTI, 2008).

Já o estudo de multicasos, segundo Raupp (2001), possibilita o estabelecimento de uma pesquisa diferente dos estudos comparados, pelo fato de proporcionar ao pesquisador o estudo de dois ou mais atores sociais, organizações, situações, etc., sem a necessidade de perseguir objetivos de natureza comparativa. Os estudos de multicasos permitem que seja formulado um número maior de questões em relação ao caso individual, levantando informações que possam confirmar os resultados encontrados.

A história de vida é um relato da experiência pessoal de um indivíduo ou um grupo, feito de forma oral ou escrita, relativo a fatos e acontecimentos. Apoia-se em várias fontes de informação além do relato do sujeito, como documentos, entrevistas ou quaisquer outras bases que contenham informações sobre o fato, o contexto e a própria pessoa (CHIZZOTTI, 2008). É muito útil para um primeiro levantamento de questões e problemas que ainda não são conhecidos ou totalmente descritos. Também é importante elemento de verificação e de controle do que já foi colhido por outros meios (QUEIROZ, 1991).

A etnografia é um método de descrição e análise da cultura de grupos ou pessoas. Um registro detalhado de fenômenos singulares que permite recriar crenças, descrever práticas, revelar comportamentos e interpretar os significados e as ocorrências nas interações sociais entre os membros do grupo em estudo. Para isso, o pesquisador deve permanecer em campo durante um período na vida cotidiana dos membros de uma comunidade ou grupo, partilhando de suas práticas, hábitos, rituais e concepções, sem pré-julgamentos ou preconceitos pessoais para compreender a cultura dos grupos. A coleta de dados é feita utilizando-se de técnicas como observação participante e anotações feitas em campo, objetivando a descrição interpretativa do modo de vida, da cultura e da estrutura social do grupo pesquisado (CHIZZOTTI, 2008).

Bronislaw Malinowski foi o primeiro pesquisador a proceder à observação de um grupo e à descrição de suas práticas, saberes e relações sociais como técnica. Ao investigar os modos de vida e economia da sociedade do litoral sul da Nova Guiné, o pesquisador buscou apresentar uma descrição “clara e honesta” de toda estrutura organizativa e social da tribo. Segundo Malinowski (1978), a etnografia como ciência cumpre o papel de fornecedora de relatos íntegros dos dados pesquisados e deve ser feita “utilizando plenamente o recurso da sinceridade metodológica”. Outro pesquisador que estabeleceu importantes contribuições para a realização de práticas etnográficas foi Clifford Geertz. Em seu trabalho *“Uma descrição densa: Por uma teoria interpretativa da cultura”* (1978), Geertz enfatiza que a etnografia não deve ser pensada como uma técnica baseada apenas em métodos, ou seja, na escolha dos informantes, na realização de entrevistas, no mapeamento dos campos e na manutenção de um diário, mas principalmente no compromisso de se empreender uma descrição densa. Contudo, essa densidade não deve ser encarada como algo enfadonho ou extremamente complexo, mas como algo que dê ao texto a riqueza de detalhes e a minuciosidade necessárias para uma leitura da realidade e interpretação dos fatos.

Haguette (2007) explica que a entrevista pode ser definida como parte de um processo de interação social entre duas pessoas, na qual uma delas, o entrevistador, objetiva a coleta de informações por parte do outro, o entrevistado. Os dados são

obtidos através de um roteiro de entrevista constando de uma lista de pontos ou temas previamente estabelecidos de acordo com a problemática central da pesquisa.

Para Bauer *et al.*, (2002), a entrevista realizada nas suas diversas modalidades (aberta, semiestruturada ou focada) complementa as outras técnicas escolhidas, fornecendo os dados básicos para a compreensão e o desenvolvimento das relações entre os atores sociais e seu contexto. Objetiva a compreensão detalhada das crenças, atitudes e valores em relação aos comportamentos das pessoas em contextos sociais específicos.

Todas as técnicas descritas anteriormente foram articuladas em dois momentos distintos para captação das informações: 1) na realização do levantamento censitário das famílias residentes nas comunidades; 2) em entrevistas aprofundadas sobre alimentação e histórico das comunidades com famílias apontadas como *especialistas*. Especialistas são aquelas pessoas ou famílias que detêm vasto conhecimento sobre os temas e foram relacionadas no levantamento censitário quando uma das questões solicitou sua indicação na localidade.

Anterior à aplicação dos roteiros de pesquisa, foram realizadas reuniões de mobilização em cada localidade para apresentação da equipe de pesquisadores(as), explicação dos objetivos, consentimento das famílias para a realização da pesquisa e elaboração de croquis que permitiram conhecer a distribuição espacial das famílias nas comunidades. Em seguida, foram realizadas as entrevistas com roteiro semiestruturado, como exposto anteriormente, tabulados os dados e procedidas as análises. Para análise da caracterização do perfil das famílias, todas as informações foram agregadas em uma única matriz que permitiu a não-fragmentação dos casos ou a discussão das particularidades de cada comunidade. Já na caracterização da pauta produtiva e alimentar das famílias, também foi realizada uma agregação dos dados, mas desta vez privilegiando o recorte ambiental de *mata* e *gerais*. Toda a análise de produção e consumo de alimentos foi realizada sob o viés dos ambientes *mata* e *gerais*.

Ao todo foram entrevistadas 85 famílias nas três comunidades distribuídas da seguinte forma: em Ribeirão de Areia foram entrevistadas 33 famílias de um total de 35; em Coqueiros foram entrevistadas 28 famílias de um total de 32; e em Barra do

Tamboril foram entrevistadas 24 famílias de um total de 93. Nesta comunidade foi necessário fazer uma amostragem das famílias, sendo utilizados os critérios: geográfico (famílias distribuídas em diferentes espaços da comunidade), composição das famílias (idosas, mais jovens, com crianças) e diversidade produtiva.

A partir da indicação de especialistas pelas comunidades, três famílias de cada comunidade foram selecionadas para a entrevista aprofundada, considerando-se o número de vezes em que foram indicadas.

É importante salientar ainda que, em todos os momentos da pesquisa, a parceria com a Cáritas Diocesana de Januária mostrou-se fundamental na mediação entre as conversas feitas nas comunidades, no acesso às localidades e no reforço às atividades programadas.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Alimentação e cultura

De maneira geral, cada sociedade, ao longo da sua história, construiu e constrói um conjunto de práticas alimentares que compõem seu patrimônio cultural. Dentre todos os elementos que compõem a cadeia alimentar são as diferentes cozinhas, que melhor exprimem as tradições e costumes de uma sociedade. São estas características que permitem às pessoas se reconhecerem como integrantes do mesmo tecido social (MALUF, *et al.*, 2000).

Antônio Candido, em sua obra “*Os parceiros do Rio Bonito*” (1964), ao buscar conhecer os meios de vida de um agrupamento caipira paulista revelou que os meios de subsistência de um grupo não podem ser compreendidos separadamente do conjunto das “reações culturais”, desenvolvidas sob o estímulo das necessidades básicas. E isso não poderia ser melhor representado do que pela alimentação, recurso vital por excelência. A existência de um grupo social pressupõe a obtenção de um equilíbrio coerente entre as suas necessidades e os recursos do meio físico, requerendo, da parte do grupo, soluções mais ou menos adequadas e completas, das quais depende a eficácia e a própria natureza deste equilíbrio. O equilíbrio social depende, em grande parte, da correlação entre as necessidades e sua satisfação, que é antes de tudo ditada socialmente (CANDIDO, 1964). O autor explica que há para cada cultura, em cada momento, certos mínimos abaixo dos quais não se pode falar em equilíbrio. “Mínimos vitais de alimentação e abrigo, mínimos sociais de organização para obtê-los e garantir a regularidade das relações humanas.” (CANDIDO, 1964). Neste sentido, o equilíbrio social depende de uma equação entre o mínimo social e o mínimo vital, sem os quais, ou com menos recursos de subsistência a vida não seria possível. E com menor organização das relações não seria viável a vida social.

Ao descrever a alimentação e os recursos alimentares do agrupamento por ele analisado, Antônio Candido indicou que havia uma acentuada discriminação não apenas entre animais comestíveis ou não, mas, entre aqueles, uma hierarquia de consumo. Animais como a paca, o porco-do-mato e o macuco, por exemplo, eram

iguarias muito prezadas por apresentarem afinidades de carne e sabor com as dos animais domésticos: porco, leitão, frango e galinha. As carnes que possuíam sabor estranho ao paladar humano eram desprezadas. Mas, a avaliação sobre um alimento considerado estranho, comestível ou não, varia no tempo e no espaço devido à satisfação das necessidades dentro do padrão alimentar estabelecido. Para exemplificar, o autor demonstrou que se em certo momento a prática de se comer animais e insetos como o macaco e a formiga içá era compreendida como expressão de refinamento, em outro esta mesma prática poderia não ser concebida como tal.

Dessa forma, há em cada cultura uma prática de viver da qual a alimentação faz parte e na qual ela pode ser compreendida como o centro de um dos mais vastos complexos culturais, compreendendo atos, normas, símbolos e representações. E, qualquer que seja a posição ocupada pela alimentação em um grupo, é sempre acentuada a sua importância como suporte para as relações sociais (CANDIDO, 1964).

Em perspectiva próxima, Marshall Sahlins, refletindo sobre o peso da cultura ocidental na produção de objetos e a construção de seus significados, refletiu sobre a posição dos animais domésticos nas sociedades americanas. Sugeriu, assim, a presença de razão cultural nos hábitos alimentares e algumas conexões significativas nas distinções categóricas de comestibilidades entre cachorros, cavalos, porcos e bois. A explicação para esta distinção categórica não é somente pelo interesse do consumo. A relação produtiva da sociedade americana com o meio ambiente é estabelecida por avaliações daquilo que é comestível e não comestível, elas mesmas qualitativas e pouco justificáveis por vantagens biológicas, ecológicas ou econômicas (SAHLINS, 2003).

Para Klaas Woortmann (1985), os alimentos, além das funções prestadas como reconstituidores das energias do indivíduo e reprodução física e social dos membros de uma família, são carregados de significados simbólicos. Expressam algo maior sobre um grupo social do que a união equilibrada de nutrientes. “A comida, antes de tudo, é boa para ser pensada e ela fala sobre alguma coisa” (p.103). Em cada sociedade há a distinção do que “serve” como alimento e do que “não serve”; o que é comida e o que não é. A partir desta dicotomia inicial que opõe o

não-comestível ao comestível, divide-se esta última categoria em comida por nós e o comida por outros, contribuindo os hábitos alimentares para a construção de identidades e etnocentrismos. O como se come, tanto quanto o que se come, também é carregado de significados. Cada grupo social tem o seu procedimento alimentar constituído como o ideal para o momento de uma refeição. E isso inclui a forma como se come, com quem se come e quais são os objetos utilizados durante a refeição (WOORTMANN, 1986).

Para Woortmann, na cultura ocidental a refeição deve ser compreendida como um ato social e não privado.³ Ao se ofertar café às visitas ou almoço comemorativo, prolongam-se de certa forma práticas imemoriais, em que a ingestão de alimentos obtidos com esforço e irregularmente trazia uma carga afetiva, prontamente transformada em manifestações simbólicas. À medida que as sociedades asseguram a regularidade do alimento, esta carga diminui para manifestar-se apenas nas ocasiões importantes da vida (CANDIDO, 1964).

Neste sentido, há diferenças significativas entre o comer cotidiano e o comer cerimonial. O caráter simbólico-ritual do comer se expressa abertamente no hábito de convidar pessoas para um jantar, no “jantar fora” em ocasiões especiais, ou no almoço de domingo. Não se oferece comida às pessoas a fim de alimentá-las apenas enquanto corpos biológicos, mas, sobretudo, para alimentar e reproduzir relações sociais. De maneira implícita o que fica sugerido é que, em troca, se receba o mesmo convite, caracterizando o princípio da reciprocidade e da comensalidade salientado pelo autor. “A presença da comida é, contudo, central, reconstruindo-se necessidades biológicas em necessidades sociais” (WOORTMANN, 1986, p.104).

Woortmann (1985) considera a comida como algo que, para além de sua materialidade, fala da família, do corpo e das relações sociais. Fala sobre trabalho, sobre terra e sobre a vida doméstica. É uma categoria central na nossa cultura e hábitos alimentares são escritos assim como os textos. Hábitos alimentares

³ Ao contrário do caso de Bali descrito por Geertz, em “*Um jogo absorvente: notas sobre a briga de galos balinesa*” Clifford Geertz (1989[1973]) explica que a sociedade balinesa repudia qualquer expressão humana que porventura, esteja relacionada ao comportamento dos animais. As refeições, por exemplo, não são feitas em conjunto, muito pelo contrário, são realizadas de maneira isolada e apressada, como parte de uma atividade desagradável e diretamente associada à animalidade.

dependem das possibilidades e condições de acesso aos alimentos, o que, de certa maneira, informa sobre a posição ocupada no processo de produção.

Estas “leitura da comida” também pode ser feita através da interpretação das gramáticas existentes nas diferentes cozinhas como sugere Claude Lévi-Strauss. Assim como na semântica há uma estrutura básica dos vocalismos e consonantismos mínimos que permitem a comunicação, há também na cozinha elementos que configuram a linguagem desse espaço (LÉVI-STRAUSS, 1968). Isso significa que é possível, em cada sociedade, conhecer estruturas de produção e consumo, hierarquias estabelecidas e cultura alimentar existente, através do que os indivíduos consideram como alimento.

Essas considerações elucidam também as abordagens de aspecto indissociável da reflexão sobre “comida”, “alimento” e práticas alimentares com a sua contraface: a noção de *fome*.

Foi Josué de Castro quem primeiro chamou atenção para a questão da disponibilidade e acesso aos alimentos em relação à sociedade brasileira. Em sua obra “Geografia da Fome” (1946), ele abordou a fome não como a ausência completa dos meios de subsistência, mas como o somatório de fatores sociais, históricos, políticos e econômicos que contribuem para a inadequada ingestão e aproveitamento dos alimentos.

Para fins metodológicos, Castro, na obra citada dividiu o espaço brasileiro em cinco áreas: 1) Amazônia; 2) Mata do Nordeste; 3) Sertão Nordestino; 4) Centro-Oeste; e 5) Extremo Sul, possibilitando a análise tanto das características físico-naturais quanto das sociais. Ao localizar os fatos no espaço, permitiu um estudo mais abrangente sobre a fome e suas problematizações. Castro considerava como áreas efetivas da fome coletiva aquelas em que pelo menos a metade da população apresentava claras manifestações carenciais no seu estado nutricional, sejam estas permanentes (áreas de fome endêmica⁴), sejam transitórias (áreas de epidemia de fome). Das cinco diferentes áreas apresentadas, segundo o autor, três são nitidamente áreas de fome: a área da Amazônia, a da Mata e a do Sertão

⁴ Segundo Castro (1946), áreas de fome endêmica são aquelas em que o problema aparece na sua forma mais aguda, violenta e permanente como parte de um fenômeno estrutural. A epidêmica refere-se à fome parcial, oculta e transitória, devido à falta de determinados elementos nutritivos.

Nordestino, uma vez que nelas a população, em sua maioria, exhibe permanentemente ou ciclicamente as marcas da fome coletiva.

Ao propor esse mapa da fome no Brasil, Castro (1946) foi contra as ideias malthusianas que defendiam que o rápido crescimento demográfico somado a uma insuficiente produção de alimentos e aspectos naturais seriam as principais causas da fome. Por sua vez, ele provou que a superpopulação era, antes de tudo, uma consequência da fome e que esta seria decorrente de estruturas econômicas deficientes (CARNEIRO, 2006).

Josué de Castro (1946) enfatizou ainda, que o estabelecimento de grandes latifúndios e a produção de monocultivos, como, por exemplo, a cana-de-açúcar no Nordeste, foram os responsáveis pelo alto contingente de pessoas sem terra e famintas no país. Portanto, a explicação para a fome não estaria pautada em decorrência do clima, do relevo ou da vegetação, mas sim como um efeito do processo de colonização do país. A condição de subalimentação seria resultado da própria estrutura econômica de vida do povo, sendo que as condições naturais, em dados momentos, ampliariam os danos, agindo apenas como fatores imediatos (CARNEIRO, 2006).

Seguindo em outra perspectiva, Luís da Câmara Cascudo (1983[1963]) defendeu uma posição diferenciada sobre a fome ao afirmar que o paladar seria o principal aspecto a ser considerado ao se tratar de alimentação nas sociedades. Na realidade, se Josué de Castro escreveu sobre a alimentação do ponto de vista da fome, Cascudo afirmou escrever sobre comidas e bebidas populares do ponto de vista do paladar cultural. Para o autor, o paladar é determinado por padrões, regras e proibições culturais. É um elemento poderoso e permanente na delimitação das preferências alimentares humanas e está diretamente relacionado às normas culturais. Portanto, o paladar desempenha um papel dominante, enquanto a fome uma função subordinada. Nessa perspectiva, são principalmente as regras culturais e as trocas sociais que definem a pauta e o gosto alimentar de um povo (GONÇALVES, 2004).

Ellen Woortmann, partindo da definição criada por Pierre Bourdieu sobre *habitus*, afirma que cada grupo define o que é fome, bem como o que é comida e o

que é alimento. Portanto, um indivíduo pode se conceber como estando em situação de fome ou ser socialmente percebido como tal, mesmo estando em situação nutricional adequada.

A percepção social sobre o que é fome também sofre variações no tempo e no espaço. Woortmann (2007) exemplifica que no Nordeste brasileiro, a fome, especialmente em situações de seca, pode significar ausência quase total de comida e/ou imposição de consumo alimentar degradado. A autora explica que a concepção de alimento degradado não está relacionada ao alimento potencialmente em estado impróprio para consumo humano, mas sim àquele alimento que possui uma avaliação socialmente pejorativa quanto ao seu uso, configurando-se numa daquelas situações em que a família se vê obrigada a alimentar-se com produtos designados para a alimentação animal, como a palma. A autora salienta que a concepção de fome está sujeita a dois outros indicadores de situação. O primeiro relaciona-se à ausência de alimento básico no cotidiano, em geral associado à falta de terra e produção para autoconsumo, caracterizando a situação de fome endêmica defendida por Josué de Castro. E o segundo manifesta-se quando esses alimentos básicos também estão ausentes em refeições rituais, consideradas importantes pelo grupo.

Esta seção representou o esforço de traçar as diversas concepções sobre alimentação, cultura e fome. Contudo, faz mais sentido pensar esses pontos entrelaçados aos momentos de intensa transformação pelos quais a agricultura brasileira passou nos últimos quarenta anos. Para isso é necessária a discussão sobre as ideias vinculadas ao desenvolvimento, principalmente o rural, bem como sobre as mudanças originadas a partir da “modernização conservadora” e os resultados alcançados sobre padrão de consumo alimentar.

3.2 Desenvolvimento rural e alimentação

A compreensão das transformações ocorridas nos padrões alimentares mundiais está diretamente relacionada à construção do conceito de “desenvolvimento rural” ou, simplesmente, de “desenvolvimento” como sugere Ortega (2008). Segundo este autor, até o final do século XIX, a compreensão sobre a evolução ligava-se à noção de atividades, que, em certa medida, possuíam um

sentido pré-determinado, como um caminho retilíneo a ser seguido. Ideologicamente a evolução estava associada à ideia de progresso, representado pela incorporação dos modos de produção, consumo e estilo de vida dos países centrais do capitalismo. Sendo assim, os padrões de urbanização e industrialização desses países foram interpretados e incorporados como sinais de progresso.

Entretanto, com a ocorrência de fatos políticos e sócio-econômicos que afetaram todo o mundo como a crise econômica de 1929 com a Quebra da Bolsa de Valores de Nova Iorque e as duas Grandes Guerras Mundiais, o otimismo por trás da ideologia do desenvolvimento foi substituído pela busca intensiva do crescimento econômico como forma de superar as crises periódicas do capitalismo. A virada do século XX representou, portanto, o marco para o fim da trajetória em que a ideia de desenvolvimento esteve predominantemente associada à noção de evolução. Naquele momento, deu-se início ao pensamento de desenvolvimento como sinônimo de crescimento econômico (ORTEGA, 2008).

Particularmente, no caso do Brasil, o crescimento econômico, decorrente de um processo de industrialização, não se traduziu necessariamente em maior acesso da população pobre a bens materiais e culturais. Como resultado, ganhou espaço nos ambientes políticos um intenso debate em favor da necessidade de um desenvolvimento mais inclusivo, econômica e socialmente, de amplas camadas da população até então marginalizadas (ORTEGA, 2008). Assim, o desenvolvimento passou a ser compreendido mais na dimensão da expansão das capacidades humanas do que no crescimento econômico, embora este seja necessário para o desenvolvimento (KAGEYAMA, 2008).

As ideias sobre o desenvolvimento humano aplicam-se igualmente no caso específico do desenvolvimento rural. Nos últimos cinquenta anos, dois foram os momentos durante os quais a noção de “desenvolvimento rural” alcançou um campo de singularidade histórica, estabelecendo-se como uma daquelas teorias-força que atraem generalizado interesse, são intensamente discutidas, orientam programas governamentais, favorecem debates intelectuais e motivam grupos sociais interessados nos benefícios das mudanças associadas a esta noção (NAVARRO, 2001).

O primeiro desses momentos surgiu após a Segunda Guerra Mundial, especialmente a partir da década de 1950, estendendo-se até o final dos anos 1970. Foi neste tempo que, instigado pela polarização da Guerra Fria e sob o impacto do notável crescimento econômico da época, se materializou um padrão civilizatório dominante, alterando o modo de vida e os comportamentos sociais. A possibilidade do “desenvolvimento” estimulou iniciativas diversas em todas as sociedades. Uma nova “concepção da agricultura” foi constituída e pouco a pouco se tornou hegemônica em todo o mundo, não apenas no plano científico, mas nos diferentes sistemas agrícolas dos países que dela participaram. Nasceram, então, os pressupostos da “Revolução Verde”: aumento da produtividade através do uso de insumos químicos, de variedades de alto rendimento melhoradas geneticamente, da irrigação e da motomecanização (BALSAN, 2006).

No Brasil esse processo foi designado também como a “modernização conservadora”, responsável por modificações nas relações de produção, maximização dos lucros e orientação de grande parte da produção para o mercado (BALSAN, 2006). A modernização da agricultura caracterizou-se, principalmente, pela não alteração da estrutura agrária vigente e por aprofundar um crescimento desigual e parcial com elevada concentração de renda e terra (CARMO, 1996).

No Brasil, Delgado (1985) salientou que o final dos anos 1960 foi marcado por um momento de transição do desenvolvimento rural com três fases distintas. A primeira referiu-se à mudança na base técnica da agricultura brasileira com a concretização dos Complexos Agroindustriais (CAIs) tornando a agricultura menos dependente da produção natural da terra e da força de trabalho rural, porém mais articulada com a indústria. Tardamente tem-se no país a incorporação de mecanismos técnico-econômicos com características baseadas nos moldes *fordistas*.

Carmo (1996) propõe a seguinte definição dos CAIs:

Os complexos agroindustriais que definem o novo padrão agrícola brasileiro de produção começa a ser gestado, com a crise do complexo rural, desde 1850. A agricultura, enquanto um setor isolado modernizou-se, isto é, foi transformando sua base técnica, para com o auxílio de novas ferramentas e variedades mais produtivas, crescer em produtividade e produção. Após a 2ª Guerra Mundial, até meados dos anos 60, a modernização começa a difundir-se em nível nacional. A industrialização irreversível da agricultura processo mais recente, consiste na sua inserção em definitivo na cadeia produtiva, quando

compra insumos da indústria para sua produção e começa a fornecer produtos para outros ramos da indústria, como se fosse parte de “uma linha de montagem” do processo produtivo como um todo. Assim, torna-se um elo da cadeia na sua necessidade de produzir, e produz além de produtos de consumo final, bens intermediários que servem de matérias-primas em indústrias de transformação (CARMO, 1996, pág. 85).

A segunda fase de transição do desenvolvimento rural referiu-se ao período de intensa urbanização e conseqüentemente de forte crescimento do emprego não-agrícola. A terceira relacionava-se à política de crédito rural que foi o meio responsável por concretizar a modernização conservadora e, a partir dos resultados produtivos, viabilizar o desenvolvimento rural que tanto se almejava. O processo de desenvolvimento econômico experimentado pela sociedade brasileira, principalmente na década de 1970, configurou-se como a fase histórica de maior velocidade na entrada das formas avançadas de desenvolvimento capitalista em quase todas as classes sociais. Articularam-se estratégias de crescimento através do crédito rural e uso de insumos químicos, tratorização e políticas de fomento à economia externa, de controle de preços agrícolas e políticas monetárias (DELGADO, 2002).

Durante aproximadamente trinta anos o Brasil passou por intensas transformações na base técnica industrial e urbanizou-se de maneira significativa, alterando a face rural e ingressando em uma economia internacionalizada de bases oligopólicas. Mudanças no padrão alimentar foram sentidas, adaptando-se a oferta às necessidades da demanda, principalmente da população urbana. A revolução na indústria de alimentos foi profunda, gerando novos hábitos, diferenciando o mercado e introduzindo gradativamente novas tecnologias pelo lado da oferta (CARMO, 1996). Se antes havia uma pauta produtiva profundamente diferenciada e adaptada às culturas locais, o que surgiu a partir de então foi uma pauta alimentar homogênea, padronizada.

Para concluir, com a intensificação do processo industrialização/urbanização ocorreram profundas transformações na agricultura, nos hábitos alimentares e de compra da população brasileira. Mas essas mudanças não representaram um acesso igualitário do “pedaço do bolo” por todos os grupos sociais. Intensificaram-se os problemas sociais, o êxodo rural e o número de agricultores familiares que engrossavam a fila dos que já não tinham mais a terra para plantar para o

autoconsumo de suas famílias. É nesse sentido que se insere a discussão sobre a oferta e o acesso aos alimentos e as bases de um paradigma diferenciado do modelo de desenvolvimento rural moderno.

3.3 Agroecologia e desenvolvimento rural

O economista Ignacy Sachs, formulador do conceito de “ecodesenvolvimento”, uma das bases teóricas para a reflexão sobre desenvolvimento sustentável, afirmou que o desenvolvimento é pluridimensional e pluridisciplinar. Deve, por isso, possuir uma relação de sincronia com as necessidades da geração presente e de solidariedade diacrônica com as gerações futuras. Portanto, requer um paradigma oposto ao excludente e concentrador que hoje conhecemos. Para o autor, o essencial é criar um desenvolvimento incluyente que, ao mesmo tempo, supere os modos predatórios de utilização da natureza. Não se trata de não utilizar os recursos da natureza, nem de propor o não-desenvolvimento em nome do ambientalismo. Trata-se de definir o bom uso da natureza e, para que isso aconteça é necessário que o projeto de desenvolvimento seja economicamente viável, socialmente justo e ambientalmente sustentável (SACHS, 1986).

A possibilidade de um desenvolvimento econômico e social que ocorra em processo contínuo perpassa pela redefinição dos objetivos e dos métodos de ação. O ambiente como uma dimensão do desenvolvimento deve ser internalizado em todos os níveis de decisão. E os problemas em torno da disponibilidade de recursos naturais, população, ambiente e desenvolvimento poderão ser melhores compreendidos quando forem analisados conjuntamente, implicando na elaboração de “um quadro conceitual unificado de planejamento”. Para isso, Sachs destaca que se faz necessário estabelecer nova articulação entre as ciências do homem e as ciências naturais a fim de melhor apreender a interação dos processos naturais e sociais, nos quais o ser humano é igualmente sujeito e objeto (SACHS, 1986).

É nesse contexto que o debate sobre a agroecologia se insere como “nova” vertente. Segundo Hecht (1989), o uso do termo agroecologia data dos anos 1970, mas a ciência e a prática agroecológica possuem a idade da própria agricultura. Ao

estudar as práticas da agricultura indígena, que constituem o melhor exemplo das primeiras formas de agricultura, os pesquisadores demonstraram que muitos dos sistemas agrícolas desenvolvidos localmente reúnem práticas e mecanismos para a adaptação das diversas culturas às variações ambientais.

Nessas situações, a agricultura envolve outros recursos a serem manejados que não apenas uma determinada cultura comercial. Os sistemas de produção de que se fala foram desenvolvidos a fim de equilibrar os riscos ambientais com os econômicos, mantendo a base produtiva da agricultura ao longo dos tempos. Historicamente, o manejo agrícola incluía rica simbologia e sistemas rituais que frequentemente serviam para controlar as práticas de uso da terra e para codificar os conhecimentos agrários dos povos que não conheciam a escrita (HECHT, 1989).

Pode ser dito que pelo menos três processos históricos contribuíram para o encobrimento dos conhecimentos agrônômicos desenvolvidos por povos e culturas nativas e sociedades não-ocidentais. O primeiro deles diz respeito à destruição dos mecanismos populares de codificação, controle e transmissão das práticas agrícolas. O segundo relaciona-se às modificações ocorridas em muitas sociedades indígenas não-ocidentais assim como dos sistemas de produção dos quais sobreviviam, provocadas pelo colapso demográfico, pela escravidão e por processos de colonização e de mercado. E o terceiro processo liga-se à ascensão do pensamento positivista. Conseqüentemente, poucas foram as oportunidades para que as ideias percebidas e desenvolvidas num modelo agrícola mais holístico pudessem fazer parte dos debates realizados pela comunidade científica formal. Segundo Hecht (1989) essa dificuldade é acirrada por preconceitos como o não-reconhecimento de pesquisadores da área de agronomia com relação a fatores sociais, tais como classe, etnia, cultura e gênero.

A partir deste panorama, uma questão é imposta: quando a agroecologia ressurgiu? Para a referida autora, a “redescoberta” da agroecologia é um exemplo pouco comum do impacto das tecnologias pré-existentes na ciência, na medida em que avanços importantes no entendimento da natureza resultaram na decisão de cientistas em estudar o que os agricultores já utilizavam com êxito em sistemas agrícolas. Seu ressurgimento, portanto, demandou uma análise da influência de

alguns conceitos intelectuais, os quais pouco se relacionavam com a Agronomia formal ou com a Fitotecnia e a Fitopatologia (HECHT, 1989).

A agroecologia, dentre as inúmeras abordagens e debates realizados, possui variada gama de significados. Essa ciência geralmente representa uma abordagem agrícola que incorpora cuidados especiais relativos ao ambiente, assim como aos problemas sociais, enfocando não somente a produção, mas também a sustentabilidade ecológica do sistema de produção (HECHT, 1989).

Guzmán *et al.*, (2000, p. 81), afirmam que a agroecologia se constitui num campo de conhecimento que reúne várias “reflexões teóricas e avanços científicos, oriundos de disciplinas distintas” que contribuem para conformar o seu atual *corpus* teórico e metodológico. Fornece 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 (ALTIERI, 1998).

Alguns autores apontam para uma nova postura científica, na qual a integração da cultura científica mais tecnológica com a cultura científica de caráter mais humanista possibilite um tipo de ciência mais pluralista e integrada, reconhecendo o saber popular e tradicional (JESUS, 1996). É interessante notar que um dos mais importantes pilares da agroecologia é justamente o respeito ao conhecimento tradicional, empírico, dos agricultores e povos indígenas, a partir do qual se busca a aproximação entre esse saber e o conhecimento científico formal, originário das academias e dos centros de pesquisa.

Para o pesquisador Jesus (1996), a agroecologia pode ser entendida como um paradigma emergente, substituto da agricultura industrial ou convencional. Esse novo paradigma se diferencia por ter uma abordagem holística, não apenas no que concerne às questões ambientais, mas, sobretudo, às questões humanas. E que tem sido construído em parceria com as comunidades de agricultores, com suas representações, com as universidades, com as instituições de pesquisa agrícola e extensão rural.

Na concepção de Gliesman (2005), a agroecologia pode ser definida como a aplicação de conceitos e princípios ecológicos no desenho e manejo de

agroecossistemas sustentáveis. Proporciona o conhecimento e a metodologia necessários para desenvolver uma agricultura que é ambientalmente consistente, altamente produtiva e economicamente viável. Ela abre portas para o desenvolvimento de novos paradigmas da agricultura, em parte porque corta pela raiz a distinção entre a produção de conhecimento e sua aplicação. Valoriza o conhecimento local e empírico dos agricultores, a socialização desse conhecimento e sua aplicação ao objetivo comum da sustentabilidade. O autor afirmou ainda que há três níveis fundamentais no processo de conversão para agroecossistemas sustentáveis. O primeiro diz respeito ao incremento da eficiência das práticas convencionais para reduzir o uso de insumos externos caros, escassos e prejudiciais ao meio ambiente. O segundo nível da transição se refere à substituição de insumos convencionais por insumos alternativos. A meta seria a substituição de insumos e práticas intensivas em capital e agressivas ao ambiente, por outras mais benignas sob o ponto de vista ecológico. O terceiro e mais complexo nível da transição é representado pelo redesenho dos agroecossistemas, para que passem a funcionar com base em um novo conjunto de processos ecológicos (CAPORAL; COSTABEBER, 2003).

Apesar das diferentes ênfases na conceituação da agroecologia uma forte crítica à homogeneização de culturas alimentares difundidas após o advento da Revolução Verde, a defesa da autonomia na produção e consumo de alimentos são pontos centrais de convergência dessa ciência. Ganham relevo a produção de alimentos por agricultores familiares, reconhecidos como abastecedores de alimentos de qualidade, os circuitos locais de comercialização e a soberania alimentar no âmbito de territórios e países.

3.4 Soberania alimentar

O modelo agrícola originário da Revolução Verde, centrado na exploração abusiva dos recursos naturais, insumos químicos, mecanização e biotecnologia, permitiu aumentar a produção e a produtividade de alguns cultivos, principalmente aqueles que respondem à parcela da produção de *commodities*. Pode-se afirmar que

em parte a situação da produção de alimentos foi resolvida com a adoção desse modelo, mas, por outro lado, houve intensa agressão ao ambiente comprometendo toda a sua sustentabilidade e não atendendo a necessidade da demanda alimentar de toda população.

Ancorados nessa ideia, Caporal e Costabeber (2003) defendem que a situação só poderá ser mudada com a definição de um projeto de desenvolvimento centrado no atendimento das demandas alimentares e nutricionais com relação à produção agropecuária. Nesse sentido, o debate sobre a soberania alimentar perpassa a implementação de estilos de agricultura sustentável baseados nos princípios científicos apregoados pela agroecologia e fortalecimento da agricultura familiar.

Primeiramente, a ideia de Soberania Alimentar foi desenvolvida pela Via Campesina⁵ e levada ao debate público por ocasião da Cúpula Mundial da Alimentação em 1996 (FERNANDES, 2008). Fundamentalmente, seu conceito relaciona-se à noção de direito e capacidade de um povo, a partir de suas bases culturais, regionais e históricas, de produzir para a sustentabilidade de sua comunidade, englobando o acesso à alimentação adequada (segurança alimentar), a terra e à produção agrícola (FANTINATO *et al.*, 2011).

No Fórum Mundial de Soberania Alimentar realizado em Havana no ano de 2001, ficou estabelecido que:

Soberania Alimentar é o direito dos povos definirem suas próprias políticas estratégicas sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção respeitando suas próprias culturas e a diversidades dos camponeses, pescadores e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços nos meios rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental.

A esse debate combina-se outra discussão extremamente relevante que é a de segurança alimentar. Na maioria das vezes, esses dois conceitos são pensados como sinônimos ou são confundidos, o que acaba escamoteando as discussões realizadas em torno de um e outro tema. Maluf *et al.* (2000), ao explicarem sobre a

⁵ A Via Campesina é uma rede transnacional de movimentos sociais, de âmbito global, datada do ano de 1992 e formada, originalmente, por grupos sociais de camponeses e pequenos agricultores provenientes da Europa, América Latina, América Central e América do Norte. Atualmente, a rede também está presente na África, Ásia, nas três Américas, na Europa e na Oceania (Niemeyer, 2009).

relação entre os dois temas, afirmaram que para alcance da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é necessário que as ações e políticas públicas estejam subordinadas ao princípio do direito humano à alimentação adequada e ao princípio da soberania alimentar. Segundo esses mesmos autores, a segurança alimentar procura dar importância à autonomia alimentar dos países e está associada à geração de emprego e à menor dependência das importações e flutuações de preços do mercado internacional.

A FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) definiu o conceito de segurança alimentar ao afirmar que se trata de “assegurar o acesso aos alimentos para todos e a todo o momento, em quantidade e qualidade suficientes para garantir uma vida saudável e ativa”. Dessa forma, ressaltou-se a importância de uma agricultura que produza alimentos básicos com adequada qualidade biológica, respeitando, ao mesmo tempo, o ambiente, de modo a assegurar a conservação da base de recursos naturais indispensáveis para a produção em longo prazo (CAPORAL; COSTABEBER, 2003).

Segundo Maluf *et al.* (2000), três pontos devem ser obedecidos para a manutenção da segurança alimentar: **1)** respeito à qualidade dos alimentos e sua sanidade, isto é, oferecer alimentos de boa qualidade nutricional e isentos de componentes químicos; **2)** respeito aos hábitos alimentares e à cultura alimentar e **3)** considerar a sustentabilidade do sistema alimentar principalmente ao que se refere à produção, distribuição e consumo igualitário em todos os tempos.

A partir disso, pode-se afirmar que a segurança alimentar está regida por determinados princípios. O primeiro deles é que segurança alimentar e nutricional são como “duas faces da mesma moeda, não há meios de garantir uma se a outra também não estiver assegurada”. O segundo princípio está no fato de que somente será assegurada a SAN através de uma participação conjunta de governo e sociedade, sem que com isso se diluam os papéis específicos que cabe a cada parte. E, por último, é necessário que se considere o direito humano à alimentação como fundamental, antecedente a qualquer escolha política ou econômica, pois é parte preponderante do direito à vida (MALUF, 2000).

Maluf *et al.*, (2000) propuseram uma concepção que abrange todos os pontos antes assinalados e articula todas as categorias, formando um conjunto que adquire seu sentido pleno quando compreendido de forma integrada:

Segurança alimentar e nutricional é a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e respeitando as características culturais de cada povo, manifestadas no ato de se alimentar. Esta condição não pode comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, nem sequer o sistema alimentar futuro, devendo se realizar em bases sustentáveis. É responsabilidade dos estados nacionais assegurar este direito e deve fazê-lo em obrigatória articulação com a sociedade civil, dentro das formas possíveis para exercê-lo. (MALUF *et al.*, 2000, p.04)

A partir dessa concepção, a segurança alimentar e nutricional é discutida como eixo estratégico do desenvolvimento. Tal proposição pressupõe o reconhecimento de que há uma questão alimentar no processo de desenvolvimento que se dá a três fatores:

- 1) Estar adequadamente alimentado constitui um direito humano básico enquanto condição vital da existência;
- 2) O conjunto de atividades ligadas à produção, distribuição e consumo de alimentos (o sistema alimentar) desempenha um papel central na configuração econômica, social e cultural dos países;
- 3) As questões ligadas aos alimentos e à alimentação sempre foram fontes de preocupações e de mobilizações sociais e objetos permanentes das políticas públicas.

Ao conceito de SAN é atribuído um estatuto equivalente ao conferido à equidade social e à sustentabilidade, todos eles colocados como objetivos principais de políticas públicas. De acordo com Maluf *et al.* (2000), Caporal e Costabeber (2003), o melhor caminho na busca de um sistema alimentar sustentável estaria no fortalecimento da agricultura familiar enquanto formação social mais adequada para garantir a SAN em condições sustentáveis. De um lado, por sua identificação com modelos produtivos que dão ênfase à diversificação da produção. Por outro, pela flexibilidade permitida às destinações do resultado de seu trabalho, podendo variar entre a dependência única de fontes externas de mercado ou até o completo autoabastecimento (autoconsumo).

Existem no Brasil cerca de 4.367.902 estabelecimentos rurais familiares que, embora ocupando apenas 24,3% da área total e dispondo somente de 25,3% do financiamento, respondem por 39,6% do Valor Bruto da Produção (VBP) e por 74,4% da mão-de-obra ocupada na agricultura. Os agricultores familiares são responsáveis por 30% do VBP total da pecuária de corte, 58% da pecuária de leite, 59% dos suínos e 50% das aves e ovos. Além disso, respondem pela produção de 33% do algodão, 34% do arroz, 70% da cebola, 70% do feijão, 96% do fumo, 87% da mandioca, 46% do milho, 16% da soja, 21% do trigo, 63% da banana, 25% da laranja, 48% da uva, 27% do café e 9,7% da cana-de-açúcar (IBGE, 2006). Esses dados sinalizam o panorama relevante da produção da agricultura familiar e a importância do setor para atender as demandas alimentares da população brasileira.

A agricultura familiar tornou-se importante para o estabelecimento de uma agricultura sustentável, tanto pelas características de maior ocupação de mão-de-obra e de diversificação das culturas, quanto pela sua capacidade de permitir o rearranjo de agroecossistemas de maneira mais ajustadas aos ideais de sustentabilidade (CAPORAL; COSTABEBER, 2003).

3.5 Economia doméstica da alimentação: agricultura familiar

Muitos são os debates e abordagens sobre o significado do conceito de agricultura familiar. Mas, em geral, os teóricos afirmam que a sua principal característica é o uso muito específico da força de trabalho dos membros da família na produção (LAMARCHE, 1993). A família se estrutura como um sujeito coletivo que tem por objetivo central sua reprodução como grupo social. Esse aspecto está na base de outra característica marcante da agricultura familiar: refere-se a sua “capacidade de adaptação”, de reorganização da sua unidade de produção em situações adversas que demandam da família um grande esforço para continuar a viver e tirar o seu sustento da terra (LAMARCHE, 1993). Isso significa que a família agricultora articula uma combinação de fatores que permitem que as mudanças climáticas, econômicas ou políticas sejam sentidas, mas que não sejam limitantes absolutas da reprodução física e social da família.

Entretanto, as dificuldades de delimitação do conceito de agricultura familiar não se encerram nestes aspectos. Bruschini (1989) chama a atenção para a busca de uma melhor compreensão acerca do próprio conceito de família, pois, são muitas as suas definições. Para Antropologia, a noção de família é definida como grupo de pessoas ligadas por relações afetivas e laços de consangüinidade. A Sociologia expressa a idéia de família como grupo conjugal coincidente com a unidade de residência. Já a Demografia, por sua vez, em seus estudos sobre população, definiu família como o núcleo conjugal formado pelo casal e seus filhos no limite de um domicílio comum. Correntes teóricas de origens marxistas descrevem família como sendo a reunião de indivíduos de ambos os sexos que desempenham papéis complementares na produção de valores de uso e de troca de trabalho visando a sobrevivência.

A partir destas diferentes noções Bruschini (1989) conceituou família como sendo um conjunto dinâmico de pessoas ligadas por laços de sangue, parentesco ou dependência, que estabelecem entre si relações de solidariedade e tensão, conflito e afeto. É uma unidade composta por indivíduos de sexos, idades e posições diversificadas, que vivem um constante jogo de poder cristalizado na distribuição de

direitos e deveres. Família se apresenta, ao mesmo tempo, como uma unidade de relações sociais e de construção ideológica onde padrões e valores de comportamento são transmitidos aos novos membros e são revistos frente às necessidades que se renovam a cada fase da vida familiar relacionada aos contextos sociais nos quais o grupo está inserido. E também como unidade de reprodução social e física, sendo espaço privilegiado da produção de valores de uso e de consumo.

Dessa forma, o caráter familiar da produção possui importância fundamental para compreensão da agricultura pautada em uma lógica de produção e alimentação.

Baseado numa série de levantamentos censitários realizados na Rússia no final do século XIX, Chayanov (1974) elaborou uma teoria sobre a especificidade da economia camponesa que guarda uma atualidade surpreendente para a compreensão da lógica da organização familiar na agricultura. O eixo central dessa teoria consiste na afirmação de que a unidade de produção familiar na agricultura é dirigida por certos princípios gerais de funcionamento interno que a tornam diferente da unidade de produção capitalista. Esses princípios decorrem do fato de que, ao contrário da empresa capitalista, a família camponesa não se organiza sobre a base da exploração e apropriação do trabalho alheio. A ausência da categoria salário, como base do processo produtivo, imprime na unidade familiar de produção um caráter específico, pois, a família camponesa corporifica, ao mesmo tempo, a gestão e o trabalhador. Na realidade, quem trabalha é o agricultor e sua família, e é familiar o domínio do estabelecimento (WANDERLEY, 2008; GARCIA JUNIOR, 1981).

Em consequência do caráter específico da produção familiar, o rendimento obtido no processo produtivo não pode ser dividido em parcelas independentes e particulares, como acontece no caso do processo produtivo capitalista. Na unidade familiar de produção, o resultado constitui um rendimento indivisível, do qual é impossível separar o que foi gerado pelo trabalho, pelo investimento do capital ou como renda da terra (WANDERLEY, 2008). É com esse rendimento indivisível que o agricultor deverá assegurar, ao mesmo tempo, a propriedade familiar dos recursos produtivos e a família do fundo de consumo necessário para a sua manutenção.

A centralidade da teoria de Chayanov está justamente na explicação sobre o balanço entre o trabalho e consumo realizado na própria composição da família. Em cada momento da evolução da família, sua composição determina a capacidade de força de trabalho disponível e a intensidade de suas necessidades de consumo. Na família camponesa, o retorno da atividade econômica é indiferenciável. Seria necessário, então, construir uma teoria econômica que explicasse a economia familiar baseada no já referido equilíbrio entre consumidores/produtores; entre a satisfação das necessidades familiares e a penosidade do trabalho.

Nesta perspectiva, a família camponesa organiza sua produção através de uma avaliação subjetiva respaldada na longa experiência de trabalho agrícola presente na sua história. A medida da penosidade do trabalho familiar em condições dadas foi chamada por Chayanov (1974) de grau de auto-exploração do trabalho. A família, a partir de uma avaliação sobre a relação insumo/produto, intensifica ou não o trabalho de seus membros para além do ponto de equilíbrio a fim de manter a sua situação. O ponto de equilíbrio é afetado pelo tamanho da família e pela proporção de membros trabalhadores e não-trabalhadores.

A natureza familiar da produção camponesa, de acordo com Chayanov (1974), levava a outra especificidade. Em condições que levariam um empreendimento capitalista à falência, famílias camponesas eram capazes de trabalhar mais horas, vender a preços mais baixos sem obter um excedente líquido, e, no entanto, continuarem produzindo ano após ano. Por outro lado, aquilo que numa economia capitalista pode ser isolado como remuneração do capital, na família camponesa é usado para consumo.

Chayanov revelou que a lógica da agricultura de base familiar age buscando o balanço existente entre o consumo familiar e o trabalho, isto é entre o esforço exigido para a realização do trabalho e o grau de satisfação das necessidades da família. Assim, o limite da reprodução camponesa seria a provisão de um fundo de subsistência definido culturalmente.

Wolf (1976), em seus estudos sobre sociedades camponesas demonstrou que algumas decisões quanto à produção, o consumo e a sociabilidade dos alimentos eram colocados ao grupo. A primeira delas dizia respeito à satisfação das

necessidades orgânicas, onde o grupo deveria analisar quais alimentos seriam consumidos de imediato para atendimento dos mínimos calóricos. A segunda relacionava-se à decisão de criar e conservar reservas em sementes ou de reposição de ferramentas de trabalho que serviriam como um fundo de manutenção. E, por último, a terceira tomada de decisão pesava sobre o estabelecimento de um fundo cerimonial que possibilitaria a ligação da unidade produtiva com o ambiente externo e estaria relacionado com a sustentação da família em redes sociais que representariam a possibilidade de segurança e de proteção em situações adversas.

Com base na teoria da economia familiar elaborada por Chayanov (1974) é possível compreender as especificidades de organização, produção e consumo da agricultura familiar.

Ao estudarem sobre a dinâmica familiar na região do Nordeste brasileiro, autores como Garcia Junior (1981) e Heredia (1979) mostraram que a agricultura familiar segue uma lógica própria onde os espaços de produção (“lavoura”) e de consumo (“casa”) são construídos a partir de uma perspectiva social de divisão e de articulação de jornadas de trabalho. O homem, “pai de família”, ocupa a maior parte do seu tempo com o trabalho na lavoura, plantando os alimentos básicos da dieta da família e cuidando dos animais como o gado e o cavalo. A mulher, “mãe da família”, se responsabiliza pelas atividades da casa, dividindo o seu tempo entre as tarefas de organização do ambiente (lavar, passar, limpar) com o cuidado das criações (aves e animais domésticos), com o quintal (horta e plantas medicinais) e com a preparação dos alimentos que servirão à família. A mulher trabalha na lavoura, mas este trabalho ampliado é visto boa parte das vezes, como uma “ajuda”, porque o espaço da lavoura é simbolicamente um espaço masculino. Os filhos quando se encontram em idade suficiente para o desenvolvimento das atividades na lavoura, auxiliam o pai na produção. Quando considerados muito pequenos executam as tarefas de levar o almoço para o pai na lavoura, cuidar dos animais domésticos e buscar água se for preciso. Já as filhas auxiliam a mãe em todas as atividades domésticas e o pai na lavoura⁶ (HEREDIA, 1979).

⁶ Garcia Júnior (1981) e WOORTMANN (1997) também fazem esta análise da organização familiar.

A organização do trabalho familiar dá-se por meio da coordenação do homem, “pai da família”. É ele quem coordena o provimento dos meios necessários para a reprodução física e social do grupo doméstico: administra o que plantar, quando plantar e quais são os instrumentos necessários para subsidiar esta atividade. É também de sua responsabilidade estabelecer quais produtos serão destinados para o consumo familiar e quais serão comercializados em espaços como feiras livres ou na própria casa (GARCIA JUNIOR, 1981). Contudo, estas decisões não são individualizadas, ao contrário, a família agricultora como um sujeito coletivo define e decide sobre os seus meios de produção e reprodução social. Almeida (1986) em seu estudo sobre a economia extrativista na Amazônia chegou a observar que em certas casas, o período entre duas e cinco da manhã, no domínio do quarto do casal, era o momento propício para diálogos democráticos e tomadas de decisões sobre o trabalho do dia.

De acordo com Brandão (1981) quando o agricultor familiar fala sobre o seu trabalho necessariamente ele fala sobre como e onde produz, adquire e consome alimentos. Assim, a lavoura compreendida como unidade de produção e a casa unidade de consumo, são os espaços que organizam toda experiência de vida das unidades familiares. São, preferencialmente, os produtos da lavoura que garantem os meios de consumo familiar, consumo que se materializa na casa. É a lavoura quem dá condições de existência à casa como espaço de consumo (HEREDIA,1979).

Segundo Garcia Junior (1981) o espaço da lavoura familiar no semiárido brasileiro caracteriza-se, principalmente, pela presença de três culturas de grande importância: a de mandioca, milho e feijão que são plantadas em maiores quantidades e em cultivos associados. Outros cultivos também estão presentes, como por exemplo, a fava, o tomate, a cebola, a batata, a melancia, a vagem, o algodão, a horta e algumas espécies frutíferas. Contudo, tais culturas não possuem a mesma importância como aquelas consideradas principais e que sempre estão presentes na mesa do grupo doméstico. A casa, unidade de consumo e de reprodução, é de acordo com este autor o local onde o consumo doméstico se materializará em todo o ciclo familiar. Como local de reprodução, não apenas dos

elementos materiais que compõem esta reprodução (como o alimento), a casa é também o local onde são reproduzidas as regras e formas sociais de existência do grupo. Compreende o espaço físico ocupado pela construção e pelo espaço livre no seu entorno que são os quintais ou terreiros. A parte construída geralmente refere-se a uma sala de visita, uma de jantar, cozinha e quartos. Toda a conformação da casa e divisão dos seus espaços exprime a relação entre os membros familiares e as funções estabelecidas como sendo um lugar de mulheres (como a cozinha, o quintal e os quartos) ou de homens (como a sala de visitas).

Brandão (1981) demonstrou que as terras ao redor das casas dos camponeses goianos também são usadas para a plantação de “mantimentos” e da criação de animais como aves e porcos que serão preparados pela mulher para complementação da dieta básica da família.

Noronha e Ribeiro (2010), quando descreveram sobre a organização do espaço e dos trabalhos domésticos no Alto Jequitinhonha, semiárido mineiro, revelaram que a observação das paisagens construídas pelas famílias de agricultores reforça a noção de que a casa não se separa da lavoura. Na mesma configuração espacial está a casa com o quintal, a horta, o paiol, os lugares reservados para os animais, o engenho e a roça de mantimentos. Os autores indicam que a horta cultivada durante a seca é de domínio da mulher e dos filhos. Os alimentos provenientes deste espaço não são considerados mantimentos e sim uma “mistura”, na medida em que são pensados como um complemento da comida. Os mantimentos são o feijão, o milho e a mandioca e estes são cultivados na roça onde o homem exerce sua coordenação. Na horta são cultivados alimentos como a cenoura, o quiabo, a cebola, a cebolinha, o coentro, a salsa, a beterraba, o maxixe, a alface, a couve, o pimentão e o tomate. No entorno da casa plantam abóbora e chuchu, além de espécies frutíferas. Na época das águas, a família se direciona para o cuidado com a roça, principalmente para o plantio da mandioca, da cana-de-açúcar, do milho e de demais alimentos que abastecerão tanto a casa quanto os locais de comercialização. E, durante a seca acontece o beneficiamento de alguns destes produtos e o preparo do solo para aguardo da próxima estação chuvosa que possibilitará o plantio de mais alimentos.

Os diversos autores indicam que produção e consumos de alimentos são aspectos estritamente articulados à dinâmica de agricultores familiares: produzem para se alimentar, se alimentam do que produzem. Assim, família, trabalho e alimento não se separam: cada um desses elementos fundamenta o outro. A busca por autonomia alimentar é objetivo perseguido pelos agricultores familiares, a mesa farta representa também possibilidades de renda e soberania alimentar. Por isso, entender a dinâmica do autoconsumo é fundamental, ela revela muito sobre as estratégias produtivas das famílias lavradoras.

3.6 Autonomia alimentar: o autoconsumo

No Brasil a agricultura familiar é responsável pelo fornecimento de grande parte dos alimentos que abastecem o mercado interno brasileiro. Ela orienta seus esforços para a produção de mantimentos que serão tanto consumidos pelo grupo doméstico como comercializados para obtenção de outros produtos.

A produção destinada para autoconsumo relaciona-se a todo tipo de produção, bens, ferramentas de trabalho ou outros produtos gerados no interior da família e que são utilizados por seus membros para suprir as suas necessidades. O autoconsumo alimentar pode ser compreendido como sendo a parcela da produção animal, vegetal ou preparação caseira que foi produzida pelos membros familiares e que será utilizada na alimentação do grupo doméstico (GAZOLLA; SCHNEIDER, 2007).

De acordo com Maluf *et al.*, (2000) se, com a modernização agrícola a produção de alimentos destinada para autoconsumo era tida como um sinal de “atraso”, atualmente se constitui como elemento-chave para o acesso a uma alimentação segura – frente às flutuações de renda monetária própria da atividade agrícola – e, também, a alimentos saudáveis originários de cultivos onde, raramente, são aplicados agrotóxicos.

Grande parte da lavoura familiar é destinada exclusivamente para o cultivo de produtos considerados fundamentais para a dieta do grupo doméstico. Garcia Junior (1981) e Heredia (1979) afirmaram que a produção para autoconsumo possui o caráter da *alternatividade*, ou seja, a família a partir da avaliação de sua produção

pode optar por consumi-la diretamente ou por vendê-la e, assim, adquirir outros alimentos complementares à pauta alimentar que não são produzidos na unidade de exploração ou outras mercadorias. Dessa forma, este caráter alternativo que os produtos possuem determina sua escolha para o plantio, sem significar, contudo que outros cultivos destinados somente para a comercialização não possam coexistir neste ambiente (HEREDIA, 1979).

Pode haver na lavoura familiar cultivos destinados apenas para a comercialização, caracterizados então como “lavoura comercial” (como por exemplo, o café) e outro cultivo destinado tanto para consumo quanto para a venda, caracterizado como “lavoura de subsistência” (como o milho e a mandioca). É nesta última que se reconhece fortemente a propriedade de alternatividade do produto e, é esta característica que garante aos agricultores familiares a autonomia produtiva e reprodutiva do grupo doméstico. Ao manter na unidade produtiva a principal esfera responsável pela reprodução do grupo doméstico, permite-se uma menor dependência das condições externas para sua reprodução social (GAZOLLA; SCHNEIDER, 2007).

Dentre os vários pontos que justificam a relevância da produção voltada para o autoconsumo familiar destacam-se aqueles que talvez sejam os mais relevantes no momento de se pensar a produção. O primeiro e mais importante ponto se relaciona com a dimensão da segurança alimentar. A produção para autoconsumo além de facilitar o acesso aos alimentos permite a diversificação destes e a oferta de todos os nutrientes necessários à manutenção da vida humana. Torna-se ainda mais essencial diante da concentração fundiária, das restrições de acesso aos recursos naturais e dos baixos preços que os produtores recebem pelos produtos, fatores que comprometem o resultado econômico das atividades nas unidades familiares rurais do Brasil (MALUF *et al.*, 2000). Ainda nesta perspectiva, o autoconsumo é ajustado às preferências alimentares familiares e comunitárias, às suas formas de preparo e consumo como manifestação viva da cultura local (GRISA; SCHNEIDER, 2008).

O segundo aspecto importante do autoconsumo refere-se à renda familiar que é obtida e nem sempre possui relação monetária. Ao produzir e consumir o seu próprio alimento a família “economiza” o dinheiro que seria gasto adquirindo-os nos

supermercados e mercados regionais. Além da autonomia da produção e da reprodução, o autoconsumo expressa uma rede de socialização e produção. As trocas recíprocas de trabalho, sementes ou outros produtos vindos da lavoura garantem à família uma teia de relações sociais com os vizinhos e parentes e contribuem para a diversificação dos alimentos que compõem seu cardápio. Há que se ressaltar ainda que a produção para o autoconsumo contribui significativamente para a consolidação da identidade da unidade doméstica como agricultores familiares (GRISA; SCHNEIDER, 2008). Considerando este aspecto da produção familiar e conhecendo a região onde foi realizado este estudo uma questão se abre: se o autoconsumo representa a busca das famílias pela autonomia e segurança alimentar como se articulam estas características com a convivência com o semiárido?

3.7 Semiárido brasileiro

O semiárido brasileiro é uma região complexa no que diz respeito às conformações geográficas, às condições climáticas, à ocupação humana e à exploração dos recursos naturais. Correia de Andrade (1986) afirmou sobre esta porção do território brasileiro como uma das regiões mais discutidas e menos conhecidas. Ora é apontada como área de terríveis secas que constantemente obriga seus moradores a migrar e que, desde a época colonial chama a atenção e os subsídios governamentais; ora planejada como área de plantações de monocultura que enriquecem uma minoria em detrimento da maior parte da população; ora como área subdesenvolvida carente de tecnologias altamente produtivas e, finalmente como região de conflitos influenciada pelo mandonismo ou fanatismo.

Autores e artistas da literatura, música e pintura contribuíram significativamente na cristalização do imaginário de uma região árida em todos os seus aspectos, que sempre exigiu mais dos seus habitantes do que lhes ofereceu algum conforto. E no afã de resolver os problemas muitas foram as políticas voltadas para o “combate a seca”. Malvezzi (2007) destaca, porém, que nos últimos anos vem crescendo a compreensão sobre a região e suas complexidades, na medida em que as alternativas encontradas pela população de convivência com a região, com o

clima e tantos outros aspectos estão sendo consolidadas e multiplicadas, transformando as formas de se conceber e representar o semiárido brasileiro.

No Brasil o semiárido tem, entre outros, dois significados distintos: clima e unidade administrativa. Em alguns momentos essas definições se sobrepõem em outras elas tem pontos de divergência. Como clima, o semiárido é um dos maiores do planeta, em extensão e população. Compreende aproximadamente 868.000 km² abrangendo o norte dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo, os sertões da Bahia, Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte, Ceará, Piauí e uma parte do sudeste do Maranhão e a estimativa é que aproximadamente 20 milhões de pessoas vivam na região (POLETTTO, 2001). É um dos mais úmidos do mundo, sua média de precipitação pluviométrica é de um mínimo de 200 mm ao máximo de 800 mm anuais (ASA, 2011). Suas características relacionam-se a irregularidade da distribuição de chuvas no tempo e no espaço, a alta taxa de evapotranspiração e a presença de solo cristalino que impede a formação de aquíferos subterrâneos (POLETTTO, 2001).

Como unidade administrativa, no ano de 2005, o Ministério da Integração Nacional atualizou a área de abrangência do semiárido conforme a portaria Ministerial nº 89, de março de 2005 (BRASIL, 2005). Para esta nova delimitação, o semiárido passou a ser definido através de critérios como: precipitação pluviométrica média anual inferior a 800 mm; índice de aridez de até 0,5⁷ e risco de seca maior que 60%, no período entre 1970 e 1990.

De acordo com a delimitação vigente (Figura 1), o semiárido abrange 1.133 municípios com uma área de 969.589,4 km², correspondentes a quase 90% da região Nordeste (os estados do Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Bahia) mais a porção setentrional de Minas Gerais.

⁷ Índice de aridez de até 0,5, no período entre 1961 e 1990, calculado pelo balanço hídrico que relaciona as precipitações e evapotranspiração potencial (MINISTÉRIO DA INTEGRAÇÃO NACIONAL, 2005).

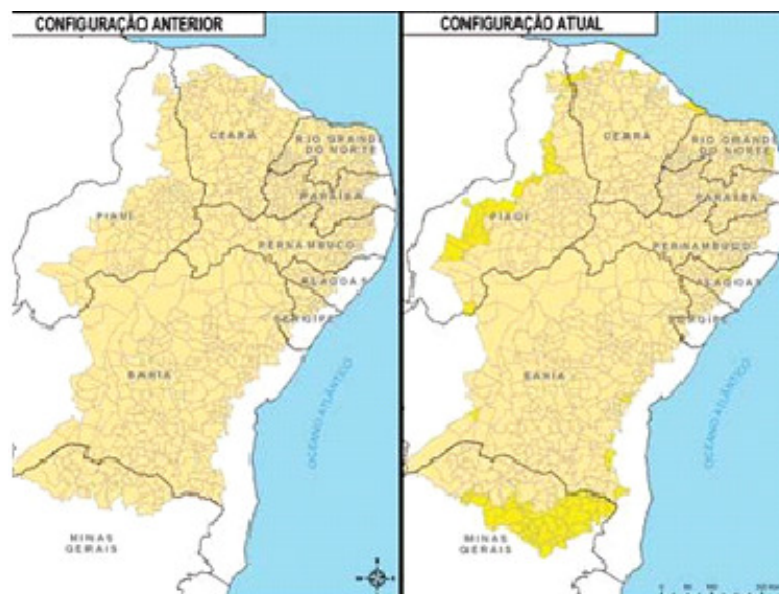


Figura 3: Nova Delimitação do Semiárido Brasileiro
Fonte: Ministério da Integração Nacional, 2009.

Essa nova delimitação é um recorte político, na medida em que, propõe a intensificação do potencial de crescimento econômico da região e a diminuição das desigualdades interregionais do país (MINISTÉRIO DA INTEGRAÇÃO NACIONAL, 2005). É importante observar que nem sempre as delimitações de clima e unidade administrativa se sobrepõem, parte das vezes suas fronteiras e territórios não são coincidentes.

Outra definição de semiárido com recorte administrativo relevante é a utilizada pela Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste – SUDENE⁸. Neste caso, o semiárido é definido como “região natural inserida na área de atuação da Sudene” que abrange os estados do Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Bahia, Minas Gerais e Espírito Santo perfazendo o total de 1.989 municípios relacionados. Esta concepção de semiárido engloba mais áreas na medida em que busca promover o desenvolvimento econômico, social e

⁸ Segundo o Art. 3º da Lei Complementar nº 125 de 3 de janeiro de 2007 a Sudene tem por finalidade promover o desenvolvimento incluyente e sustentável de sua área de atuação e a integração competitiva da base produtiva regional na economia nacional e internacional.

cultural e a proteção ambiental do semiárido, por meio da adoção de políticas diferenciadas para a sub-região.

No semiárido a presença do bioma⁹ caatinga é um dos fatores marcantes. Contudo, há fortes confluências de outros biomas. Pensar o semiárido implica reconhecer a presença de diversas características climáticas, vegetais e culturais que reunidos formam o mosaico identificador da região.

A porção semiárida do Norte de Minas Gerais da perspectiva ambiental é definida pelo encontro da caatinga com o cerrado e a mata seca¹⁰, é caracterizada pela distribuição irregular de chuvas durante o ano e pela alta taxa de evaporação. Entretanto, apresenta características diferentes do restante da área semiárida brasileira: nas áreas mineiras há a presença de nascentes que são responsáveis por abastecer boa parte das comunidades e famílias rurais e são essenciais para a distribuição espacial e produtiva da população rural. O diferencial das nascentes é, portanto, uma característica que particulariza o semiárido mineiro (GALIZONI; RIBEIRO, 2004).

Contudo, nos últimos 20 a 30 anos estes mananciais vêm passando por um processo de secamento causado, principalmente, pela implantação de empresas de carvoejamento, pelos desvios dos cursos dos rios, pelo desmatamento das veredas e a plantação de eucalipto que causam assoreamento (RIBEIRO, 2010). Parte das famílias de agricultores já não possui a mesma quantidade de água para produzirem seus alimentos por conta do secamento das nascentes e também pela regulação dos órgãos governamentais que as impede de plantar nos brejos. Diante destas particularidades do semiárido mineiro, a compreensão do ambiente e da utilização dos recursos naturais assume papel fundamental na dinâmica de reprodução da agricultura familiar.

⁹ Bioma refere-se ao conjunto de todos os seres vivos de uma região, apresentando vegetação contínua, com características similares e clima mais ou menos uniforme. Partilha de uma mesma formação histórica e, por isso, possui uma biodiversidade própria (MALVEZZI, 2007).

¹⁰ Mata seca é um bioma formado por terras férteis e vegetação caducifoliar com árvores como o pau d'óleo, aroeira, pau d'arco, jacarandá entre outras. Durante o período da seca parte da vegetação perde suas folhas

3.8 O Alto-Médio São Francisco e a modernização da agricultura

Capistrano de Abreu aponta em seu livro “Capítulos de história colonial” que o estabelecimento dos currais na bacia do São Francisco e o crescimento populacional experimentado nos anos subseqüentes ocorreram em grande medida, devido à descoberta de jazidas de sal, elemento fundamental para alimentação do rebanho, localizados desde São Romão em Minas Gerais até a barra do rio Salitre na Bahia. Tratava-se da ocupação de uma população agricultora que exibia um regime agrário fundamentado na combinação das diferentes naturezas do cerrado, reduzida dependência hídrica e uso aberto e flexível do espaço (RIBEIRO *et al.*, 2010). A convivência na região possibilitou aos agricultores familiares profundo conhecimento sobre as características naturais dos ambientes e estabelecimento de intrincado sistema de lavoura, extrativismo e criação de animais. Sabe-se se uma terra é boa de cultura pela cor e textura do solo, pela presença de determinadas plantas e altura da mata (SANTOS *et al.*, 2010). A presença de diferentes árvores aponta para a distinção entre terras de *gerais*, terras de *mata* e terras de *transição* geralmente próximas aos corpos d’água.

Segundo Galizoni (2005, p. 134), localidades com características ambientais de *mata* são áreas naturalmente férteis propícias para o cultivo de lavouras de mandioca, feijão, milho, cana-de-açúcar e abóbora. As principais árvores indicadoras desta área são: “pau d’óleo, aroeira, imburana, pau preto ou braúna, pau de rato, pau d’arco ou ipê, jacarandá, pereira e tamboril”. Entretanto são áreas com maior enfrentamento na questão da água: quase sempre salobra, quase sempre escassa.

As áreas de *gerais*, “são terras arenosas com vegetação baixa e retorcida localizadas em chapadões (planaltos). Possuem terrenos considerados fracos para o plantio de lavoura e são identificados por vegetação baixa, composta por arbustos como cajuí, murici, cajuzinho e grão de galo, intercalados por árvores como pequi, cabeça de negro, pau d’olinho, folha larga, sucupira, mangaba e jatobá”. Em oposição às matas, os gerais possuem terras pouco férteis, mas geralmente ricas em água: em qualidade e quantidade (GALIZONI, 2005).

Nos *gerais* ainda são encontrados ambientes que podem ser divididos em veredas, pantames, carrascos, campinas, capões e chapadas. As veredas, fontes de água corrente, abrigam palmeiras como o buriti e árvores como a pindaíba. Já os pantames “são as áreas de brejarias em torno das veredas onde as famílias fazem plantio”. Os gerais ainda são subdivididos em dois tipos: os *gerais* com água, onde ficam os embrejados de veredas e são cultivadas espécies como o feijão e a cana-de-açúcar; e os *gerais* sem água, onde se pode coletar frutos, plantas medicinais e lenha (GALIZONI, 2005).

Já as áreas de *transição* são aquelas que unem manchas de terras dos *gerais* e de terras da *mata*. “Pau d’olinho é uma planta do cerrado; juá uma planta de terra mais forte. Às vezes elas nascem bem próximas e o nome dado a esta terra pelos mais velhos é tabuleiro, mas os mais novos chamam por área de transição. É uma terra que não é boa 100%, mas também não é ruim, ela produz bem” (SANTOS *et al.*, 2010, p. 158).

A combinação e uso das diferentes naturezas do cerrado garantiram durante anos o sustento da população rural do Alto-Médio São Francisco. Dayrell (1998) comprovou este fato ao mostrar que na região da Serra Geral, a apropriação de terras pelas famílias era realizada aproveitando-se a fertilidade e a umidade dos brejos. A construção das casas acontecia nos tabuleiros¹¹ onde plantavam seus quintais e cultivavam alguns alimentos como a mandioca, o amendoim, o abacaxi, o feijão catador e o andu. Das chapadas e matas colhiam espécies frutíferas nativas, óleos, fibras e forragem para o gado, lenha e madeira para diversas finalidades.

Além dessa estreita relação com a terra e suas particularidades naturais, a sua posse ocorria por meio do direito de herança, mas o seu uso era mais amplo, flexível. “A terra era percebida como um bem comum, onde os criadores de gado podiam deixar os animais pastarem livremente nos campos buscando por conta própria as melhores pastagens, salinas e águas” (RIBEIRO, 2010, p. 27).

Entretanto, já no século XIX, algumas mudanças começaram a ser sentidas na base desse regime agrário quando o cerrado tornou-se objeto de estudo de

¹¹ Em algumas comunidades norte - mineiras pesquisadas por Dayrell (1998) tabuleiro é conhecido como unidade de transição de áreas mais úmidas para mais secas como a vazante e a chapada ou a vazante e o carrasco. Em outra, a definição de tabuleiro se aproxima da de campo-cerrado na literatura científica.

pesquisadores. A hipótese levantada era a de que o aspecto tortuoso e fraco da vegetação decorria do uso do fogo e da distribuição irregular das chuvas. Até a década de 40 esta ideia permaneceu firme para os estudiosos, quando as pesquisas realizadas pelo professor Mário Guimarães Ferri da Universidade de São Paulo comprovaram que os solos do cerrado possuíam elevada acidez e deficiência em nutrientes como ferro, cálcio e nitrogênio. Com essa descoberta, os esforços agrônômicos buscavam a adaptação de plantas e insumos químicos às condições do bioma. Após a década de 70 a pesquisa científica perseguiu maneiras de tornar a agricultura no cerrado mais produtiva. Sua exploração caracterizou-se como a modernização agrícola por excelência na agricultura brasileira, na medida em que investimentos em insumos dinamizavam o comércio de máquinas agrícolas e sementes e aumentava as pesquisas científicas. “Para estimular o uso intensivo das terras, os governos adotaram medidas como a criação de programas, que financiavam os altos investimentos e transformaram rapidamente o cerrado numa das áreas mais importantes para a agropecuária brasileira” (RIBEIRO, 2010, p. 30).

Na metade dos anos 1970, toda a área de cerrado era compreendida como um vasto vazio demográfico, quase sem nenhuma exploração ou produção. “A ocupação da nova terra deveria ocorrer através de altos incentivos financeiros como única forma de estabelecimento de uma agricultura tecnificada na região” (RIBEIRO, 2010). A modernização da agricultura trouxe conseqüências que só foram sentidas com o tempo. De início houve a desarticulação das estratégias produtivas dos agricultores familiares baseadas no aproveitamento das potencialidades dos distintos agroambientes. Ao mesmo tempo, houve a diminuição ou término da prática de criação do gado nas *soltas*; a degradação dos solos que passaram a ser utilizados mais intensivamente; o impedimento à caça de animais silvestres e coleta de espécies frutíferas e medicinais nas chapadas (DAYRELL, 1998).

Os brejos, nascentes ou córregos que disponibilizavam água para todo o sistema produtivo familiar começaram a secar em resposta às transformações ambientais provocadas pela monocultura de espécies como o eucalipto e o pinus nas chapadas, pela construção de carvoarias neste ambiente e pela abertura de novas estradas. Paralelamente a estes acontecimentos houve um enfraquecimento da

economia local e diminuição da oferta de trabalho, pois as atividades intensivas em capital e de grande utilização de terras empregavam número reduzido de pessoas em relação à tradicional ocupação das chapadas (RIBEIRO, 2010; DAYRELL, 1998). Todo o processo causou grandes mudanças na estrutura econômica, ambiental e social das famílias, sobretudo, no que diz respeito aos seus hábitos e práticas alimentares.

A postura dos agricultores familiares frente a este cenário de intensas mudanças no rural brasileiro não foi passiva ou demonstrativa de simples aceitação das transformações sociais, econômicas e políticas geradas. A organização e o fortalecimento de espaços defensores dos direitos da população rural, como os Sindicatos de Trabalhadores Rurais (STRs) e das Comunidades Eclesiais de Base (CEBs) foram extremamente importantes no apoio às lutas sociais ocorridas. O depoimento do senhor Antônio Inácio Correia, líder sindical rural do município de Januária nas décadas de 1970 e 1980 e, em 2011, coordenador da Comissão de Direitos Humanos da Diocese de Januária, expressa a reação dos trabalhadores e trabalhadoras do campo, a luta contra a expropriação de suas terras, o trabalho escravo e o estabelecimento das reflorestadoras comumente reconhecidas como as “firmas”.

Antônio Inácio (2010) narrou que antes da década de 70 havia a presença de grandes fazendeiros na região, mas que estes se tornaram mais freqüentes com a chegada das primeiras firmas de reflorestamento e pastagem. Primeiro houve a compra das terras situadas nas chapadas e/ou matas que, como explicado, faziam parte do intrincado sistema de produção das famílias rurais. Naquele momento tomou corpo a figura do grileiro que adquiria principalmente as terras que faziam parte do direito de herança dos agricultores familiares, mas que não estavam devidamente registradas em nome dos proprietários. Neste meio, muitos casos de expulsão de posseiros, agregados e de trabalho escravo foram surgindo. O que as empresas objetivavam era a tomada de terras para exploração do cerrado a implantação de carvoarias e o reflorestamento com o eucalipto. Não havia uma avaliação sobre os impactos sociais e ambientais promovidos, muito menos um retorno conseqüente dos lucros obtidos que contribuíssem para o desenvolvimento

da região. O STR acompanhava de perto todos os acontecimentos e defendia os interesses das famílias, “organizando a resistência” e lutando na justiça pela posse e uso da terra, denunciando a violência rural e a destruição do meio ambiente.

As Comunidades Eclesiais de Base (CEBs¹²) surgiram paralelas à ocorrência destes conflitos e expropriações de terras experimentadas pelo campesinato brasileiro. Diferentemente dos Sindicatos dos Trabalhadores Rurais as CEBs não se caracterizavam como instituições no seu sentido estrito, mas como espaço onde a comunidade reunida refletia sobre a realidade política, social e econômica, à luz do Evangelho, e agia no sentido de melhorar a estrutura vigente através do planejamento de formas concretas de enfrentamento do problema. As CEBs constituíram-se como embrião dos vários movimentos sociais surgidos tanto no campo quanto na cidade, dando “voz àqueles que não tinham voz, pois o povo oprimido encontrava na Igreja um espaço de discernimento crítico frente à ideologia dominante e de organização popular capaz de resistir à opressão” (BETTO, 1981, p. 08).

É neste contexto de mudanças e movimentos na sociedade brasileira que a Cáritas Brasileira fundou no município de Januária um dos seus organismos de apoio e promoção à assistência social, tendo em vista atingir pessoas, grupos e comunidades rurais ou urbanas sem distinção de raça, cor, credo político ou religioso. Fundada no Brasil em 12 de novembro de 1956, a Cáritas Brasileira faz parte da Rede Cáritas Internationalis, presente em 165 países e territórios. Reconhecida como entidade de utilidade pública federal, ela é também um organismo da Conferência Nacional dos Bispos do Brasil. Em Januária, a Cáritas Diocesana foi criada em 1999 com o objetivo de assistir toda a sua microrregião. Como entidade-membro ela atua na defesa dos direitos humanos e do desenvolvimento sustentável solidário na perspectiva das políticas públicas, com uma mística ecumênica.

¹² As primeiras CEBs surgiram no ano de 1960. De acordo com Frei Betto (1981), eram Comunidades porque reuniam pessoas que compartilhavam da mesma fé, Igreja e região geográfica. Eram Eclesiais porque estavam congregados na Igreja como núcleos básicos de comunidade de fé e, de Base, por integrarem todas as classes populares (donas de casa, operários, aposentados, jovens, assalariados agrícolas, posseiros, agregados, agricultores familiares, etc.)

As comunidades de base da Cáritas Diocesana de Januária engajadas em um processo de desenvolvimento agrícola sustentável na região atuam pelo estabelecimento de maior união e coesão social entre os agricultores, pela garantia de educação contextualizada aos jovens, pelo empoderamento das mulheres, pelo fortalecimento das cooperativas de poupança e crédito, por estratégias de geração de renda e participação efetiva das famílias nos espaços de discussão entre poder público e sociedade civil.

É neste cenário de mudanças no regime agrário que se situam as comunidades rurais pesquisadas nesta dissertação. São comunidades que tem suas trajetórias coletivas permeadas pelos contextos descritos e pelas construções de alternativas na produção de alimentos, geração de renda familiar e captação de programas públicos.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 CARACTERIZAÇÃO DAS COMUNIDADES PESQUISADAS

a) Ribeirão de Areia

Na comunidade Ribeirão de Areia, município de Chapada Gaúcha é considerável a quantidade de buritis e outras espécies próprias dos gerais presentes em toda extensão comunitária e é igualmente considerável a sua disponibilidade hídrica.

As trinta e cinco famílias que compõem a comunidade estão distribuídas próximas ao Ribeirão de Areia o qual denomina e percorre todo espaço comunitário – o Ribeirão de Areia. As casas vão se sucedendo umas às outras convergindo para o que pode ser denominado de “centro”, pois é onde estão a unidade de beneficiamento de mandioca e a Associação Comunitária. Por toda a comunidade, as famílias situam suas casas ao longo do curso do Ribeirão, mas também se espalham próximas às outras fontes de água existentes: a Vereda, o rio Sucuri e o rio Sítio Pequeno. Estes deságuam no Ribeirão de Areia, entretanto não perpassam toda a comunidade. Grande parte das casas é feita de alvenaria, mas uma ou outra conserva a construção toda feita de adobe e o telhado coberto por palha de buriti.

O croqui abaixo ilustra a distribuição das famílias no espaço. Elaborado de forma participativa, baseado na observação e memória dos moradores, ele se enquadra na definição de “*cartografia de esboço*”, segundo o qual os participantes desenham o seu território a partir de sua vivência, evidenciando o limite geográfico e as características físicas do lugar, sem para isso utilizar de medidas exatas e escalas (ACSERALD; COLI, 2008). Como descrito na metodologia os mapas das comunidades foram produzidos pelos participantes das reuniões de mobilização, utilizando-se de papel Kraft, canetas e lápis, como mostram as Fotos 1, 2 e 3. Em seguida, eles foram transformados em croqui no programa de computador “Paint” pela estudante Ana Flávia Cordeiro, membro do Núcleo de Pesquisa e Apoio à

Agricultura Familiar Justino Obers – NPPJ, a fim de auxiliar os pesquisadores em campo no momento das entrevistas.



Foto 1: Elaboração do mapa da comunidade Ribeirão de Areia, Chapada Gaúcha.

Fonte: Pesquisa de campo (2011).

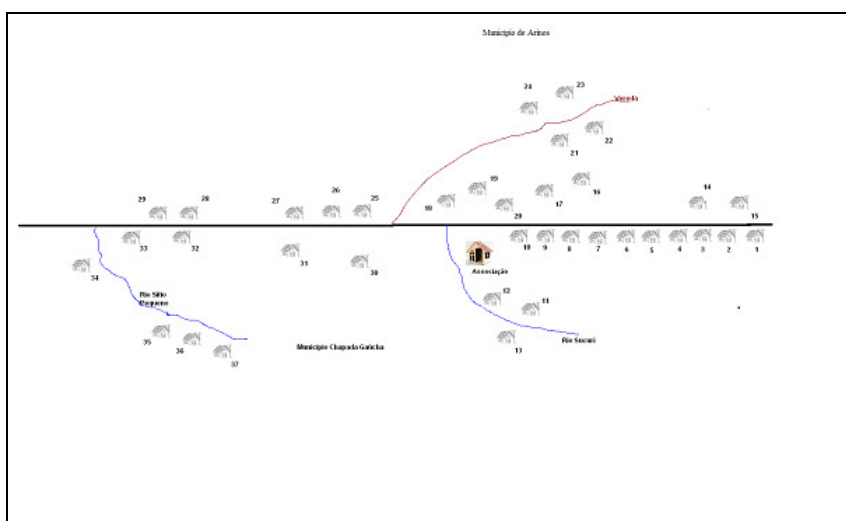


Figura 4: Croqui da comunidade Ribeirão de Areia construído a partir do mapa elaborado pelas famílias da comunidade em reunião ocorrida em abril de 2011.

Fonte: Pesquisa de campo (2011).

Na comunidade, as famílias foram se distribuindo no espaço valendo-se das características dos *gerais* e das áreas mais úmidas próximas às veredas. Pode-se observar que o adensamento espacial das residências familiares ocorreu próximo às fontes de água que abastecem suas casas. Grande parte da comunidade é formada por pessoas que têm parentesco entre si, pois são pais, filhos e filhas descendentes de uma história que começou na década de 1950 com a chegada dos primeiros habitantes. As terras algumas vezes foram adquiridas por meio de compra, mas era comum o acréscimo de glebas através da posse de outras áreas.

b) Comunidade Coqueiros

A comunidade Coqueiros localiza-se no município de Pintópolis, é composta por trinta e duas famílias. Na sua organização espacial a comunidade conta com um “centro” onde ficam a Igreja, a Escola, a casa do tanque comunitário de resfriamento de leite e uma mercearia. Tomando como referência esse centro, as casas das famílias vão se distribuindo do “centro para baixo” e do “centro para cima” seguindo o curso da Vereda do Traque, fonte natural de água da comunidade. O croqui abaixo produzido a partir de mapa elaborado por representantes das famílias de agricultores de Coqueiros e redesenhado em programa de computador (Foto 2) ilustra a distribuição das famílias no espaço.



Foto 2: Elaboração do mapa da comunidade Coqueiros, Pintópolis.
Fonte: Pesquisa de campo (2011).

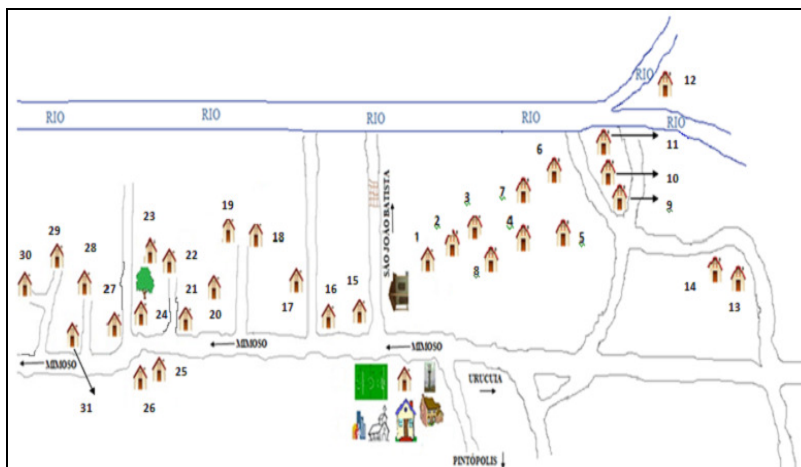


Figura 5: Croqui da comunidade Coqueiros construído a partir do mapa elaborado pelas famílias da comunidade em reunião ocorrida em junho de 2011.

Fonte: Pesquisa de campo (2011).

A chegada das primeiras famílias na região onde se situa a comunidade de Coqueiros data da década de 1950, quando as primeiras parcelas de terras foram adquiridas pela família do senhor Antônio Alves. A comunidade é formada em sua

maioria, por famílias que possuem parentesco entre si e as casas vão se avolumando na comunidade de acordo com esta relação. Como um ambiente que guarda aspectos de *gerais* e de *mata*, as famílias foram oportunizando a posse de terrenos conjugados com essas características e com a disponibilidade de água do rio.

c) Comunidade Barra do Tamboril

A comunidade Barra do Tamboril, município de Januária, é formada por noventa e três famílias, é a maior comunidade das três pesquisadas. Há quatro fontes naturais de água que a perpassam – Barra do Tamboril, rio Capoeirão, rio Brejinho e rio Pardo, – contudo, as três primeiras costumam secar até seis meses durante o ano. A comunidade também possui um “centro” onde estão situados: a Escola, a Igreja, a sede de umas das Associações Comunitárias¹³ e duas mercearias. A distribuição espacial da comunidade pode ser observada no mapa elaborado pelos moradores na reunião de mobilização (Foto 3), e como procedido nas outras comunidades, transformado em um croqui redesenhado em programa de computador.

¹³ Esta comunidade possui duas Associações Comunitárias.

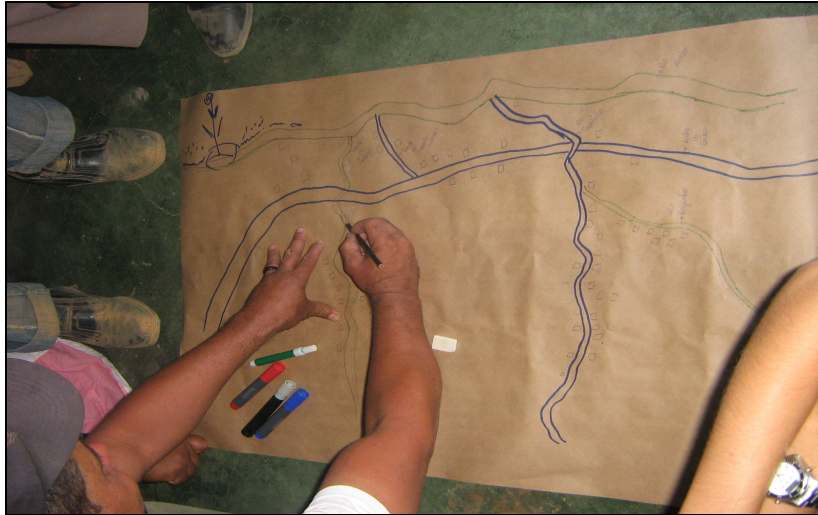


Foto 3: Elaboração do mapa da comunidade Barra do Tamboril, Januária.
Fonte: Pesquisa de campo (2011).

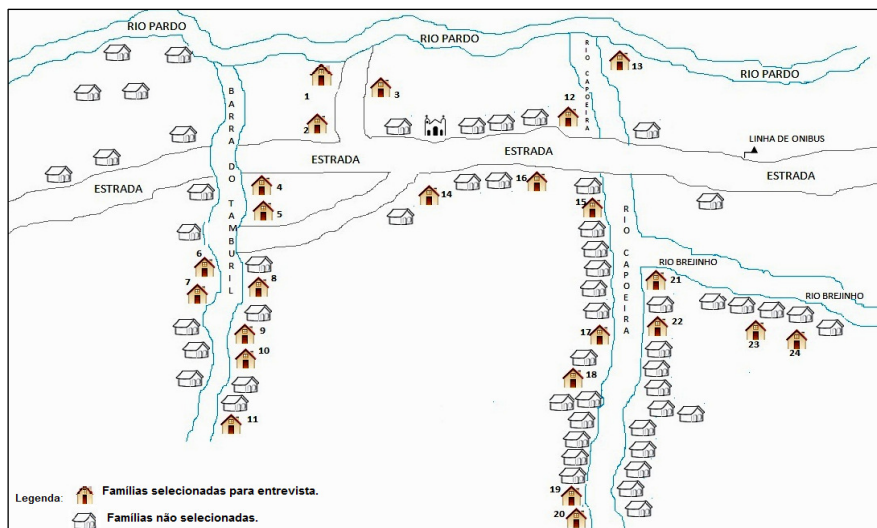


Figura 6: Croqui da comunidade Barra do Tamboril construído a partir do mapa elaborado pelas famílias da comunidade em reunião ocorrida em agosto de 2011.
Fonte: Pesquisa de campo (2011).

Estabelecidas em área de ambiente de *mata*, o histórico das famílias na comunidade de Tamboril reporta à década de 1950 quando as primeiras parcelas de terras foram adquiridas do Sr. Eliodoro Rodrigues dono de fazenda na localidade. A

partir dessa fazenda e da aquisição de algumas parcelas de terra outras famílias foram delimitando seus terrenos segundo o direito de herança, posse, doação ou cessão de áreas. A comunidade é formada em sua maioria por famílias que possuem relação de parentesco entre si as quais foram se distribuindo no espaço conforme a possibilidade de divisão de terras entre os membros e adensando-se próximas aos leitos dos rios.

4.2 CARACTERIZAÇÃO DAS FAMÍLIAS

4.2.1 Idade dos membros e tamanho médio das famílias

As famílias das comunidades rurais de Ribeirão de Areia, Coqueiros e Barra do Tamboril são, em sua maioria, originárias da própria região do Alto-Médio São Francisco. Essas famílias estão localizadas em áreas relativamente recentes de expansão da fronteira agrícola em Minas Gerais, datada aproximadamente da década de 1940 (RIBEIRO, 2010). As famílias que se declaram de outro município ou comunidade são, principalmente, de municípios vizinhos como Arinos, Januária, São Francisco, Lontra, Serra das Araras, Icaraí de Minas, Itacarambi e Brasília de Minas. É necessário destacar que alguns desses municípios integravam o mesmo espaço geográfico, que posteriormente foram desmembrados e emancipados como cidade. Na comunidade Ribeirão de Areia, duas famílias são de Campos Borges (RS), e em Coqueiros uma família é de São Paulo.

Das 85 famílias entrevistadas, 87% delas são formadas por maridos, esposas e filhos, e 13% são compostas por maridos ou esposas já viúvos (as) mais os filhos. A observação das idades dos cônjuges (Tabela 1) permitiu a estratificação das famílias em seis faixas etárias, demonstrando três categorias distintas: casais jovens, com até 30 anos, que representam 11% do total dos entrevistados, casais adultos, entre 31 e 60 anos (54%) e casais idosos, com mais 61 anos (29%)¹⁴. Ressalta-se que no universo pesquisado apenas 2% dos homens e 4% das mulheres não tiveram suas idades reveladas.

¹⁴ Apesar do Estatuto do Idoso definir a idade de 65 anos como referência para a definição de idoso definiu-se como idoso, neste estudo, pessoas a partir de 60 anos. Levou-se em conta para essa definição a especificidade da população rural em idade necessária para a aposentadoria rural.

Tabela 1. Idade dos cônjuges em porcentagem

Categorias de idade	Idade dos cônjuges (%)	
	Marido (%)	Esposa (%)
Menos de 20 anos	-	2
20/30 anos	5	4
31/40 anos	7	8
41/50 anos	12	15
51/60 anos	6	6
Mais de 60 anos	20	9
Não informaram a idade	2	4
Total	52	48

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

No caso dos (as) viúvos(as), do total de 11 encontrados, 10% dos homens e 27% das mulheres possuem idades entre 41 e 50 anos, como demonstrado pela Tabela 2 abaixo. Acima de 60 anos, tem-se 18% dos homens e 45% das mulheres.

Tabela 2. Categorias de idades dos(as) viúvos(as) em porcentagem

Categorias de idades	Idade dos(as) viúvos(as) %	
	Homens (%)	Mulheres (%)
Menos de 20 anos	-	-
21/30 anos	-	-
31/40 anos	-	-
41/50 anos	10	27
51/60 anos	-	-
Mais de 60 anos	18	45
Total	28	72

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

A observação das faixas etárias permite afirmar que ,nas comunidades rurais investigadas, as famílias se concentram no estrato etário acima de 40 anos, sendo portanto, famílias maduras ou mais idosas. Nesse sentido, a maioria das famílias está situada no ponto de equilíbrio entre trabalho e consumo explicado por Chayanov, ou seja, as famílias de certa forma possuem uma “*força plena positiva*”, em que a condição da força de trabalho é proporcional à produção e consumo da unidade doméstica. Todavia, nessa situação permanece uma tensão entre disponibilidade de terra, sucessão do patrimônio familiar e permanência no campo, sendo necessário as famílias acionarem estratégias produtivas, reprodutivas e de herança a fim de evitar a excessiva fragmentação do terreno familiar. Tais estratégias foram abordadas no estudo de Moura (1978), que mostrou que as famílias podem optar pela migração precoce dos filhos, pela diminuição do número de filhos ou pelo maior domínio do patrimônio “deslocando” herdeiros legais para o trabalho assalariado nas cidades. Seyferth (1985), apontou que a emergência de famílias-tronco também faz parte das respostas encontradas pelo grupo doméstico para a não segmentação de suas terras¹⁵.

O cálculo do tamanho médio das famílias nas comunidades revelou que elas seriam formadas por até sete pessoas (casal + filhos). Entretanto, os dados mostraram que, em média, residiam nas casas até quatro indivíduos. A informação indica a saída sistemática de jovens nas famílias: cerca de 34% migraram definitivamente.

¹⁵ Segundo Seyferth (1985, p.12) “famílias-tronco são um caso de famílias extensas, onde as famílias conjugais agrupadas compartilham uma residência e são ligadas por filiação. Estas surgiriam numa unidade técnica como mecanismo de transmissão indivisa da terra; juntamente com a residência do pai, a um único herdeiro.”

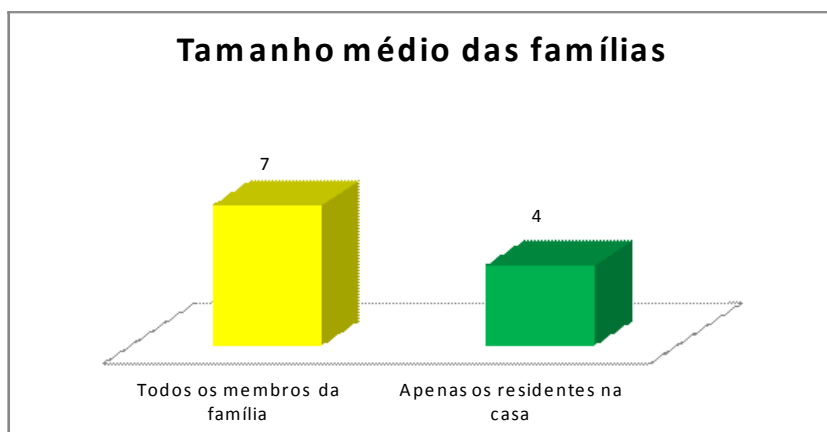


Gráfico 1: Tamanho médio das famílias das comunidades.

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

A estratificação etária dos(as) filhos(as) residentes nos domicílios pesquisados indicou também a existência de uma população estritamente jovem morando com a família: cerca de 75% dos filhos que moravam com os pais na época da pesquisa tinham menos de 20 anos (Tabela 3).

Tabela 3. Categorias de idades dos(as) filhos(as) residentes nas comunidades rurais de Ribeirão de Areia, Coqueiros e Barra do Tamboril, 2011

Categorias de idade	Total	Porcentagem
	Filhos residentes	(%)
Até 10 anos	54	30
10/20 anos	83	45
20/30 anos	32	17
30/40 anos	9	5
40/50 anos	5	3
Total	183	100

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Os dados acima indicam que migração é uma estratégia importante de reprodução social nas famílias e comunidades rurais pesquisadas. Entretanto, afirmar a ocorrência de migração nas famílias como alternativa de reprodução e permanência do grupo no campo não se mostra tão reveladora se algumas questões não forem colocadas: que tipo de migração é realizada? Quem migra? Quais são os

principais destinos e atividades privilegiados pelas famílias? Com esses questionamentos pretendeu-se investigar não somente o perfil de quem sai, os destinos e ocupações dos migrantes, mas, sobretudo, compreender as causas e os motivos pelos quais agricultores e agricultoras migram.

Klaas Woortmann (1990), ao realizar estudos sobre a migração de sítiantes no interior de Sergipe, explicou que a migração sazonal realizada pelo chefe de família e pelos filhos ocorre, principalmente, em três sentidos: 1) pré-matrimonial – que seria como um primeiro teste da capacidade dos jovens de “conhecerem o mundo”, estabelecerem suas próprias redes de relacionamentos, acumularem recursos monetários e constituírem novos núcleos familiares. Além disso, é compreendida como um rito de passagem da adolescência para a fase adulta do rapaz. 2) migração cíclica – configura-se como estratégia fundamental para permanência da família no campo e reforço da posição do pai na hierarquia. É representada pela alternância entre períodos de intenso trabalho e pouco trabalho no roçado e a contraposição de períodos de fartura e precisão de alimentos. E, por fim, 3) a migração definitiva – que está diretamente relacionada à redução das áreas agricultáveis e com alternativas voltadas para impedir ou minimizar a partilha das propriedades (WOORTMANN, 1990).

Das 85 famílias entrevistadas em 2011, 41% delas declararam ter membros migrantes. Destas, a migração sazonal era realizada em 66% das famílias enquanto a definitiva em 34%. Na migração temporária a saída é freqüente para destinos que exercem forte influência sobre a região pesquisada como Brasília (DF), Goiás (para o município de Cristalina), Buritis, Unaí, Urucuia, Bahia, Santa Juliana e São Paulo capital (para o bairro Itaquera). Geralmente, os membros familiares são atraídos para trabalhar sazonalmente em atividades agrícolas como plantio e colheita de alho e cebola, de sementes de capim ou como tratoristas. Cada uma das comunidades pesquisadas traçou um “destino” de certa forma homogêneo para as viagens de seus migrantes temporários. Na comunidade Coqueiros em Pintópolis (transição entre *gerais* e *mata*), por exemplo, a migração ocorre principalmente para o município de Cristalina em Goiás entre os meses de fevereiro a maio para o plantio de alho e cebola, e de julho a setembro para a colheita destes mesmos cultivos. Em Ribeirão

de Areia (comunidade de *gerais*) é frequente a saída de agricultores para o interior da Bahia e para o município mineiro de Unai entre os meses de maio a setembro para plantio e colheita de sementes de capim. Já na comunidade de Barra do Tamboril (comunidade de *mata*) a migração sazonal destina-se ao município vizinho de Chapada Gaúcha no período que vai de julho a agosto também para a colheita de sementes de capim. Ressalta-se que os destinos da migração temporária visavam às atividades agrícolas: é uma migração de população rural para desempenhar atividades também em outras áreas rurais.

Na região pesquisada, a migração sazonal é realizada majoritariamente por homens como explicitado na Tabela abaixo.

Tabela 4: Migrantes sazonais nas famílias segundo a faixa etária.

Categorias de idade	Marido	Filhas residentes	Filhos residentes
Menos de 20 anos	-	-	3
20/30 anos	2	1	17
30/40 anos	2	-	2
40/50 anos	3	-	-
50/60 anos	-	-	-
Mais de 60	-	-	-

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

As informações acima sugerem que as mulheres praticamente não se envolviam em migrações sazonais: a migração da esposa/mãe não foi citada ou observada em nenhuma das famílias entrevistadas. A saída temporária para trabalhar ocorria em uma faixa etária muito precisa: entre 20 e 30 anos. Dessa forma, o migrante sazonal nas comunidades pesquisadas quase sempre era homem e jovem.

Em relação à migração definitiva, pode-se observar que, na região pesquisada, ela era realizada principalmente pelos filhos e filhas. Como exposto anteriormente, 34% das famílias entrevistadas possuíam dois ou mais membros migrantes definitivos. Dentre eles, 60% eram homens/filhos e 40% eram mulheres/filhas, ambos jovens e adultos. A observação dos dados revelou que o processo de migração sazonal ou definitiva por sexo e idade na região.

Segundo Brumer (2004) a decisão de migrar é um processo seletivo, produzindo correntes e contracorrentes diferenciadas por níveis de escolarização, idade, sexo, categoria ocupacional, entre outras dimensões.

Camarano e Abramovay (1999), ao pesquisarem os movimentos migratórios rurais nas cinco grandes regiões do país e baseados nos dados censitários de 1950 a 1996 mostraram que a saída de jovens rurais, principalmente das mulheres, contribuiu significativamente para a masculinização do campo, baixo nível de fecundidade e, conseqüentemente, para o envelhecimento populacional. A explicação para essa efetiva saída das mulheres do campo, segundo os autores citados, relacionava-se à maior oferta de empregos no meio urbano (tanto em empresas como em residências), à independência econômica feminina e à valorização da formação educacional das mulheres.

Somando os dados censitários de 2010 para populações rurais dos três municípios pesquisados, o número absoluto de homens encontrado é 17.799 e o de mulheres 16.065. Portanto, há uma diferença de 1.734 homens residentes no meio rural, corroborando as ideias de Camarano e Abramovay (1999) sobre a masculinização do campo. Entretanto, as informações encontradas nas comunidades pesquisadas sobre migração sazonal ou definitiva sugerem um “*contramovimento*” àquele explicado pela literatura, ou seja, migram mais homens do que mulheres.

Mas, qual seria a explicação possível para o fato? Segundo Galizoni (2000) o processo de migração não pode ser entendido se não for levada em consideração a intrincada relação da família com a terra. “O migrar não se constitui como atitude individual ligada a questões conjunturais ou climáticas, mas sim associada a fenômenos estruturais e simbólicos: escassez de terra, exaustão do ambiente, amealhamento de recursos, conhecimento de mundo (p. 01).”

O tamanho do módulo fiscal¹⁶ de terra para o Alto-Médio São Francisco é de 65 hectares. Nas comunidades pesquisadas, a área média de terras das famílias foi

¹⁶ Segundo a Lei nº 6.746 de 10 de dezembro de 1979, módulo fiscal é uma unidade agrária expressa em hectares, variável, sendo fixada para cada município de acordo com os seguintes fatores: a) tipo de exploração predominante no município; b) renda obtida no tipo de exploração predominante; c) outras explorações existentes no município que, embora não predominantes, sejam expressivas em função da renda ou da área utilizada; d) conceito de propriedade familiar (CAMÁRA DOS

de 38,63 hectares, ou seja, os terrenos estavam bem abaixo do módulo regional. Casais entre as faixas etárias de 41/50 anos e com mais de 60 anos eram os que possuíam maior número de glebas com até 50 hectares, eram também os que mais tinham filhos (as) migrantes. O tamanho dos terrenos pareceu ser um dos principais fatores limitantes da reprodução das famílias. A Tabela 5 mostra a relação existente entre a idade do casal e o tamanho das unidades de produção.

DEPUTADOS: <http://www2.camara.gov.br/legin/fed/lei/1970-1979/lei-6746-10-dezembro-1979-376327-publicacaooriginal-1-pl.html>).

Tabela 5: Tamanho da unidade de produção familiar segundo a idade do casal.

Categorias de idade	Até 10 ha	11-20 ha	21-50 ha	51-100 há	101-300 há	Não soube informar	Total
21/30 anos	4	2	-	1	-	1	8
31/40 anos	2	2	-	1	-	3	8
41/50 anos	5	3	6	3	-	5	22
51/60 anos	2	1	2	1	1	-	7
Mais de 60	9	8	2	2	2	4	

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

O que a informação acima sugere é que a saída dos (as) filhos (as) do meio rural estava fortemente relacionada ao tamanho do terreno familiar. Analisando os desenhos dos mapas das comunidades, é possível compreender que o tamanho da terra é uma das razões para as famílias estarem distribuídas no espaço de maneira tão adensada. Os jovens saem do terreno familiar de forma definitiva seguindo uma lógica em que a família se fragmenta para não haver mais divisões das terras. Migram em busca de empregos relacionados às suas experiências agrícolas e domésticas ou se empregam em indústrias alimentícias e de construção civil de Brasília, São Paulo, Bahia e Goiás. Geralmente quem migra já o faz com um destino e objetivos traçados. O primeiro relaciona-se à localidade escolhida para migrar e onde certamente se encontra tecida uma forte rede de relações sociais e familiares. E o segundo, os objetivos, refere-se ao que se deseja alcançar durante o tempo fora de casa: poupar dinheiro para melhorar ou construir a morada, adquirir mais terra ou bens de consumo, conhecer o mundo, tornar possível a permanência da família no campo.

Mas, no Alto-Médio São Francisco falar de terra é falar também na distribuição e acesso a recursos da natureza dispostos em ambientes de “gerais” ou “mata”. Assim, o tamanho dos terrenos tem que ser sempre cotejado com as disponibilidades dos recursos da natureza, às vezes a família pode ter uma grande área de terra, mas de gerais, naturalmente pouco propícia para lavoura ou escassa em água.

Em relação ao esgotamento dos recursos naturais, o próprio tamanho médio das propriedades já poderia sinalizar um possível cansaço das terras. Contudo, os ambientes onde estão localizadas as famílias pesquisadas são diferentes, e, nesse caso, também é diferente a qualidade da terra e da água. Mas, nem a fertilidade do solo ou a característica da água se mostraram como fatores limitantes da reprodução da família durante a pesquisa, pelo contrário é com a combinação dos dois e do trabalho humano que se colhe os mais fartos resultados: os alimentos que sustentam as famílias.

4.2.2 Ocupação e renda

As famílias pesquisadas se ocupavam principalmente em atividades produtivas relacionadas ao trabalho desenvolvido tanto no espaço da lavoura quanto no espaço da casa. Maridos, esposas e filhos se declararam como trabalhadores rurais. A prática de realizar serviços rurais para terceiros aparece como segunda opção para as famílias.

É interessante observar que a aposentadoria foi indicada como ocupação por 8% dos entrevistados (4% dos maridos e 4% das esposas), evidenciando o que os dados colhidos revelaram – uma população madura ou idosa nas comunidades – e o que a literatura sobre o rural brasileiro já havia apontado a respeito do envelhecimento da população rural (CAMARANO; ABRAMOVAY 1999). Entretanto, a informação sobre a declaração da aposentadoria como ocupação não é completa, pois nem todos os aposentados declararam o recebimento do benefício como ocupação. Esse fato pode ser explicado levando-se em consideração que, ainda que o benefício previdenciário cumpra com a função de servir como “seguro contra a perda da capacidade laborativa” (BELTRÃO *et al.*, 2000), grande parte da população idosa dessas comunidades se mantém ativa no desempenho dos trabalhos agrícolas e domésticos. E a aposentadoria, ao invés de representar um afastamento do trabalho, em boa parte das famílias, representa um “esticamento” na atividade produtiva: se o(a) idoso(a) não tem capacidade física plena para o trabalho, ele contrata diarista, mas mantém a gestão e o controle intelectual do trabalho: a lavoura e a “mexida” com o gado é feita sob a diretriz do(a) idoso(a).

O exercício de outras atividades como serviço público municipal em escola da comunidade, trabalho em casa de família e o ofício de operador de motosserra também foram citados. Essas ocupações, experimentadas por 5% dos maridos, 8% das esposas e 5% dos filhos residentes não ocorrem de maneira tão expressiva quanto as outras, mas apontam para a existência de atividades complementares à produção e não-sazonais à prática de serviços na lavoura. A esse complexo de ocupações pode-se aplicar o conceito de pluriatividade, em que a família como núcleo de análise combina uma ou

mais atividades à produção agrícola como estratégia para assegurar a permanência do grupo no campo e a sua reprodução como tal (SCHNEIDER, 2009). Kautsky (1972), em seus estudos sobre o campesinato alemão no início do século XX apontou o desenvolvimento de atividades não-agrícolas como um mecanismo viabilizador do equilíbrio econômico das famílias rurais. Nesse mesmo sentido, Chayanov (1974) afirmou que o estabelecimento de trabalhos relacionados ao artesanato, comércio e atividades não-agrícolas teria como fim a manutenção do equilíbrio econômico e a satisfação das necessidades familiares. A Tabela 6 abaixo sintetiza os dados percentuais das principais ocupações dos membros familiares.

Tabela 6: Principais ocupações dos membros das famílias

Ocupações	Total (%)		
	Marido (%)	Esposa (%)	Filhos residentes (%)
Trabalhador rural e doméstico (a)	61	55	14
Trabalhador (a) rural e realiza trabalho para terceiros	9	3	3
*Exerce outras atividades	5	8	5
Aposentado	4	4	–
Estudante	–	–	24
Estudante e “ajuda” em casa e na roça	–	–	18
Não respondeu	2	4	–

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

*Professora, cantineiro, babá, operador de motosserra.

A renda monetária – e aqui se faz necessário destacar o “monetário” – das famílias pesquisadas advém principalmente da aposentadoria, da produção agrícola, pecuária, extrativista própria, dos programas de transferência de renda e do trabalho não-agrícola (Tabela 7). As famílias

declararam essas categorias, combinadas ou isoladas, de acordo com a importância de cada uma para o grupo doméstico.

Tabela 7: Principais fontes de renda segundo a idade dos casais em valores absolutos e totais em porcentagem.

Principal fonte de renda Idade	Total					
	20/30 anos	30/40 anos	40/50 anos	50/60 anos	Mais de 60	Total
Aposentadoria ou pensão	-	1	7	2	27	37
Produção agrícola/pecuária/extrat.	3	3	8	6	7	27
Programas de transferência de renda	1	5	6	1	1	14
Trabalho não-agrícola	1	3	2	1	1	8
Trabalho agrícola para terceiros	2		1	1	2	6
Beneficiamento	1	-	-	-	-	1
Total	8	12	24	11	38	93

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Apesar de aparecer como a quarta ocupação mais declarada pelas famílias entrevistadas, a aposentadoria tem um destaque importante como fonte de renda monetária: é a principal. Mas a relevância financeira da aposentadoria não nublou a identidade ocupacional das famílias, ao contrário, a reafirmou, pois elas se declararam majoritariamente trabalhadores(as) rurais.

Sobre a importância da aposentadoria no meio rural, Delgado e Cardoso Junior (1999), ao investigarem o papel do benefício previdenciário no conjunto de estratégias domiciliares para a reprodução econômica, concluíram que ele cumpre, além da sua função de seguro previdenciário, com a sustentação das estratégias do grupo familiar. Os aposentados apresentam um excedente de renda sobre o consumo familiar e ainda o aplicam na reprodução do grupo doméstico.

Augusto e Ribeiro (2005) afirmaram que, no caso de agricultores familiares do Médio Jequitinhonha, a renda das famílias rurais com a

presença de idoso aposentado é acrescida em até 74,5% e, quando esse idoso é o chefe de família a contribuição chega a 81,7% da renda total familiar. Da mesma forma, a transferência de renda (Bolsa Família¹⁷) representa para as famílias uma garantia de acesso a bens não produzidos ou a sustentação do equilíbrio econômico da casa nos períodos em que as atividades agrícolas ou pecuárias não geram a renda monetária necessária. Segundo Silva (2010), as transferências e a aposentadoria representam para as famílias certa “folga” no planejamento do orçamento doméstico e a segurança para correrem determinados riscos na produção. Além disso, benefícios como aposentadoria e Bolsa Família favorecem a dinamização da economia local proporcionando renda para os municípios de origem dos beneficiários e melhores condições de vida para eles e suas famílias (AUGUSTO & RIBEIRO, 2005).

É necessário salientar que os dados apresentados indicam a fonte de **renda monetária** das famílias. Entretanto, agricultores familiares são, antes de tudo, produtores de alimentos, para si e para o mercado local. Detectar as fontes de renda é importante para entender o fluxo monetário dessas famílias, principalmente para adquirir mercadorias, elemento importante na dinâmica dos agricultores familiares, embora não seja o seu centro. É relevante compreender as fontes de renda monetária, mas é preciso compreendê-las principalmente em relação ao eixo produtivo familiar. Especialmente quando o foco está em comunidades de agricultores familiares do semiárido que usam da combinação de trabalho agrícola, migração, aposentadoria e transferência de renda, em diferentes medidas, para manutenção do equilíbrio entre consumo, número de membros familiares e terra.

Na região pesquisada, tal combinação faz parte do que Van der Ploeg (2008) definiu como a “condição camponesa”. Para o autor, essa condição camponesa consiste na luta por autonomia e por progresso, como uma forma

¹⁷ Instituído pela Lei 10.836/04 o Bolsa Família é um programa de transferência direta de renda que beneficia famílias em situação de pobreza e pobreza extrema. O valor do benefício recebido por família pode variar entre R\$32 a R\$306, a depender da renda familiar por pessoa (limitada a R\$140), do número e idade dos filhos (MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL, 2011. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/bolsafamilia>>).

de construção e reprodução de um meio de vida rural em um contexto adverso caracterizado por relações de dependência, marginalização e privação. A condição camponesa tem como objetivo e se concretiza na criação e no desenvolvimento de uma base de recursos autocontrolada e autogerenciada envolvendo tanto recursos sociais (conhecimento, reciprocidade) quanto econômicos e ambientais, proporcionando diferentes formas de produção agrícola (coprodução) entre o ser humano e a natureza viva. A coprodução é estruturada a fim de comportar, tanto quanto possível, os interesses e as expectativas das famílias camponesas. Ela também retroalimenta e fortalece a base de recursos, melhorando o próprio processo de coprodução. Esse processo se dá por meio de melhorias qualitativas: tornando a terra mais fértil, cruzando vacas mais produtivas, selecionando as melhores mudas e sementes, construindo melhores instalações de armazenagem, ampliando o conhecimento, etc. Assim, além de retroalimentarem positivamente a coprodução, tais melhorias qualitativas podem traduzir-se em ampliação da autonomia (PLOEG, 2008, p. 40).

Um exemplo de coprodução na região pesquisada são as diferentes fontes de água utilizadas pelas famílias. Nos dois ambientes estudados as famílias utilizam as fontes de água naturais presentes em cada comunidade, mas também construíram estratégias que garantem o recurso nos períodos do ano em que a oferta de água é menor. Tomando como referência o caso da comunidade Barra do Tamboril em Januária (ambiente de *mata*), têm-se quatorze fontes de água, sendo 05 naturais e 09 “construídas” (fontes alternativas) destinadas para consumo humano, consumo doméstico, para dar de beber às criações e regar a horta como demonstrado no Quadro 1 abaixo:

Quadro 1: Fontes de água naturais e alternativas na comunidade de *mata Barra do Tamboril/Januária*, 2011.

Fontes naturais de água			
Fontes	Nº de famílias que usam	Usos	Regularidade
1. Rio Pardo	17	Consumo doméstico ¹⁸ , criação e lavoura	Ano todo
2. Rio Brejinho	2	Consumo doméstico, consumo humano criação e horta	Ano todo
3. Córrego	1	Criação	-
4. Rio Capoeirão	1	Consumo humano	Até 5 meses
5. Rio Tamboril	1	Consumo doméstico	Até 6 meses
Fontes alternativas de água			
6. Cisterna de placa ou caixa de captação	15	Consumo humano	Ano todo/ 4 a 6 meses
7. Poço artesiano	5	Consumo doméstico e criação	Ano todo
8. Caixa d'água de captação da chuva (similar à do P1MC)	1	Consumo doméstico	Tempo da chuva
9. Bacia de contenção	1	-	Ano todo
10. Barragem	1	Criação e horta	Ano todo
11. Tanque	5	Criação	Ano todo/ até 6 meses
12. Cisterna subterrânea	1	Criação e regar plantas	Ano todo
13. Cacimba	1	-	Menos de 3 meses
14. Cisterna (poço)	1	Consumo doméstico	Ano todo

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

O que fica evidente é que as famílias da comunidade exemplificada buscaram a manutenção e o desenvolvimento da coprodução, procurando melhorar os recursos naturais e sociais ao longo do tempo. Ploeg (2008, p.

¹⁸ Consumo doméstico refere-se às atividades de lavar roupas, louças e arrumar a casa. Já o consumo humano relaciona-se a tomar banho, beber e cozinhar alimentos.

41) salienta que, através da reconfiguração e criação de novas combinações de recursos, é possível fortalecer continuamente a base de recursos e, assim, alcançar níveis maiores de produtividade.

Mas, como a articulação entre trabalho agrícola, não-agrícola, migração, aposentadoria e transferência fortalecem a base de recursos autogeridos da agricultura familiar? De acordo com Van der Ploeg (2008), a criação e o crescimento de uma base de recursos permitem certa liberdade relativa a trocas econômicas, pois ela se baseia em grande parte das vezes, em trocas com a natureza. A criação e o desenvolvimento de uma base de recursos são condições fundamentais e indispensáveis para a coprodução, uma vez que aquela também pode ser compreendida como a criação de fundos ou como uma patrimonialização. Através da coprodução, os recursos migração, trabalho agrícola e não-agrícola, transferência de renda e aposentadoria não são apenas convertidos em uma variedade de bens e serviços, como são também, ao mesmo tempo, reproduzidos como recursos.

4.3 PAUTAS PRODUTIVAS

4.3.1 Comunidades de *gerais* e de *mata*: pautas produtivas

A alimentação é um eixo central para as famílias de agricultores do Alto-Médio São Francisco. Ela expressa a autonomia das famílias em seu processo produtivo e soberania alimentar na composição de uma dieta rica, diversificada e culturalmente regionalizada. Os alimentos que compõem as pautas produtivas das comunidades inseridas nos dois ambientes pesquisados apresentaram grande semelhança entre si.

Nos *gerais* há o cultivo de mandioca, milho, feijão (carioca, feijão de corda, catador, fava), abóbora, quiabo, maxixe, amendoim, café, pimenta, sorgo, jiló, pepino, batata, gergelim e horta. A Tabela 8 abaixo aponta as principais culturas desenvolvidas na lavoura, na horta e a porcentagem de famílias produtoras.

Tabela 8: Principais cultivos da lavoura e horta segundo o percentual de famílias produtoras nos *gerais* do Alto-Médio São Francisco, 2011

Comunidades de Gerais		
Pauta produtiva – Lavoura		
Tipo de cultura	Número absoluto de produtoras	Percentual de famílias produtoras (%)
Mandioca	60	98
Feijão	57	90
Milho	54	89
Cana- de – açúcar	30	49
Arroz	30	33
Fava	13	21
Abóbora	12	20
Quiabo	7	12
Feijão catador	6	10
Maxixe	3	5
Amendoim	3	5
Sorgo	1	2
Batata	1	2
Gergelim	1	2
Café	1	2
Pauta produtiva – Horta		
Hortaliças*	30	49
Pimenta	1	2

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

*Cenoura, pimentão, alho, coentro, couve, alface, beterraba, tomate, rúcula, salsa e cebolinha.

Antônio Candido, ao descrever a alimentação de agrupamentos rurais paulistas apontou para os principais alimentos cultivados e a influência das diferentes etnias na escolha, plantio e manutenção das espécies: “o feijão, o milho e a mandioca, plantas indígenas, constituem, pois, o que se poderia chamar de triângulo básico da alimentação caipira, alterado mais tarde com a substituição da última pelo arroz” (CANDIDO, 1964, p.68). Em torno desses, ordenavam-se as abóboras, a batata-doce, o cará e o mangarito, todos provenientes da própria região. Em sentido correlato, Friero (1982) mostrou que em Minas Gerais no século XVIII, era típico da alimentação dos trabalhadores rurais o consumo de “milho, feijão, farinha de pau e alguma fruta da terra” (p. 57), que eram os cultivos centrais de suas roças. É com a contribuição desses dois importantes autores que se pretende destacar quão importantes são os alimentos listados acima e como os mesmos estão

historicamente articulados à organização de trabalho das famílias e seus hábitos alimentares.

A presença de espécies frutíferas como banana, laranja, coco, manga, limão, acerola, mamão, abacaxi, umbu, amora, maracujá-do-mato, carambola, pitomba, tamarindo, siriguela, lima, goiaba, cajá-manga, tangerina e melancia complementa a pauta produtiva das famílias assim como descrito por Antônio Cândido. A tabela abaixo especifica a produção e a porcentagem de famílias produtoras.

Tabela 9: Espécies frutíferas cultivadas segundo o percentual de famílias produtoras nos *gerais* do Alto-Médio São Francisco, 2011

Comunidades de Gerais		
Pauta produtiva – Frutas		
Tipo de fruta	Número absoluto de famílias produtoras	Percentual de famílias produtoras (%)
Banana	5	8
Laranja	5	8
Coco	2	3
Manga	2	3
Limão	2	3
Acerola	2	3
Mamão	1	2
Carambola	1	2
Tamarindo	1	2
Siriguela	1	2
Lima	1	2
Goiaba	1	2
Cajá-manga	1	2
Tangerina	1	2
Melancia	1	2
Pitomba	1	2
Amora	1	2
Abacaxi	1	2
Umbu	1	2

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Na comunidade de *mata*, a pauta produtiva das famílias é formada por mandioca, milho, feijão (catador, carioca e fava), cana-de-açúcar, abóbora, arroz, quiabo, maxixe, batata-doce, sorgo e horta. A Tabela 10 sintetiza os alimentos produzidos segundo a porcentagem de famílias produtoras.

Tabela 10: Principais cultivos da lavoura e horta segundo o percentual de famílias produtoras na *mata* do Alto-Médio São Francisco, 2011

Comunidade de Mata		
Pauta produtiva – Lavoura		
Tipo de cultura	Número absoluto de famílias produtoras	Percentual de famílias produtoras (%)
Milho	23	96
Mandioca	22	92
Feijão	19	79
Cana- de – açúcar	10	42
Abóbora	8	33
Fava	6	25
Feijão de corda	3	12
Arroz	3	12
Quiabo	3	12
Maxixe	2	8
Feijão catador	1	4
Sorgo	1	4
Comunidade de Mata		
Pauta produtiva – Horta		
Hortaliças*	11	46
Batata-doce	1	4

Fonte: Pesquisa de campo, 2011

*Cenoura, pimentão, alho, coentro, couve, alface, beterraba, tomate, rúcula, salsa e cebolinha.

A posição ocupada pelos cultivos milho, mandioca e feijão é central nas lavouras da comunidade situada no ambiente de *mata*. Mas, é importante notar que tanto na *mata* como nos *gerais* a cana-de-açúcar integra a pauta produtiva das famílias de modo relevante, sugerindo outra forma de ordenação aos alimentos, além do triângulo básico alimentar proposto por Antônio Candido.

O plantio de frutíferas também é relevante na comunidade de mata, ele é disseminado entre as famílias e engloba uma grande diversidade de espécies como, por exemplo, banana, manga, laranja, mamão, goiaba, pinha, caju, tangerina, abacaxi, umbu, acerola e melancia. A Tabela 11 apresenta as principais frutas produzidas e a porcentagem de famílias que as cultivam.

Tabela 11: Espécies frutíferas cultivadas segundo o percentual de famílias produtoras na mata do Alto-Médio São Francisco, 2011

Comunidade de Mata		
Pauta produtiva – Frutas		
Tipo de fruta	Número absoluto de famílias produtoras	Percentual de famílias produtoras (%)
Manga	3	12
Laranja	3	12
Banana	3	12
Mamão	2	8
Goiaba	2	8
Pinha	2	8
Caju	1	4
Limão	1	4
Tangerina	1	4
Jabuticaba	1	4
Cajá-manga	1	4
Coco	1	4
Jambo-roxo	1	4
Abacaxi	1	4
Umbu	1	4
Araçá	1	4
Jenipapo	1	4
Acerola	1	4
Melancia	1	4

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Comparativamente, é possível observar forte equivalência entre as pautas produtivas nos ambientes pesquisados e não, como se supunha, diferenças expressivas entre os tipos de alimentos produzidos. Existe um pequeno diferencial produtivo no que diz respeito ao arroz, com uma presença maior nas comunidades dos *gerais*. A presença de um ou mais cultivos divergentes parece indicar mais a produção de exceções, por exemplo, o café e o gergelim, do que a generalização de ocorrência nas comunidades.

Outro aspecto que deve ser levado em consideração na análise das pautas produtivas e alimentares é “o tempo de cada coisa”.

O calendário agrícola de trabalho das famílias e de produção dos alimentos segue o tempo “das águas” (período chuvoso de novembro a fevereiro) e o tempo “das secas” (estiagem de março a outubro). Logo no

começo “das águas”, é costume das famílias concentrar todo o esforço produtivo no plantio dos alimentos essenciais para a dieta. Planta-se mandioca, milho, cana-de-açúcar, quiabo, abóbora, maxixe, arroz e batata. Já o feijão, conhecido como *feijão-das-águas*, é cultivado de preferência no começo e no final das chuvas. No dizer das famílias, o final das águas é o período de maior fartura de alimentos, uma vez que o plantio é feito logo nos meses de outubro/novembro e em janeiro/fevereiro já dá para colher o arroz, a abóbora, o maxixe, o quiabo, o milho e com ele preparar o mingau, a pamonha e o angu.

Com o fim das chuvas, inicia-se o período das secas sendo o momento ideal para enriquecer ainda mais a alimentação familiar com o cultivo das hortas e do feijão das secas. É tempo de preparar a terra para a próxima safra e de colher a mandioca, o milho e a cana-de-açúcar que serão beneficiados transformando-se em farinha de mandioca, polvilho, beiju, fubá, farinha de milho, rapadura, açúcar mascavo e cachaça. Esse momento representa para as famílias a época em que a lida na lavoura é menor, mas que é intenso o trabalho com o beneficiamento de alimentos e o cuidado com as criações: *“É o tempo mais custoso, em que se trabalha mais, mas que também dá muito alimento”* (J.A. comunidade Coqueiros/Pintópolis). Representa também um incremento na renda familiar, pois os produtos beneficiados podem ser comercializados nas feiras-livres, na própria comunidade ou comércio municipal, podem servir como moeda de troca por outros produtos ou podem ajudar na engorda de um animal (porco, galinha e gado) que em seguida será comercializado.

Quando questionadas sobre a divisão de trabalho nos períodos citados, a maioria das famílias respondeu que todos lidam na roça, sendo diferenciada apenas a intensidade do trabalho para os filhos menores. Entretanto, pode-se perceber uma separação bastante forte entre o trabalho de homens e mulheres quando relacionado às obrigações realizadas na lavoura e na horta. Esposos e filhos são responsáveis pela manutenção e produção de alimentos na lavoura enquanto as mulheres “ajudam” neste serviço. O domínio da casa e conseqüentemente do que é produzido no quintal, como hortas e pomares, cabe às esposas e filhas zelar. Da mesma

forma, o beneficiamento dos alimentos é realizado levando-se em consideração o esforço de toda a família, embora o preparo dos doces, de derivados do milho, como pamonha e mingau e de determinadas etapas dos processos produtivos de farinha de mandioca, de milho, rapadura, cachaça, queijo e requeijão seja realizado exclusivamente pelas mulheres.

O extrativismo de frutos nativos também dinamiza a economia doméstica das famílias ao servirem tanto para diversificar o consumo quanto para comercialização. Nas comunidades de *gerais*, é comum a extração do pequi, do cajuzinho, do buriti, da cabeça-de-negro, da cagaita, do murici, da mangaba, do coquinho azedo e do baru. Do pequi, retira-se a polpa, a farinha e o óleo. Do buriti o mais comum é a retirada da polpa para ser transformada em doce. Todos os frutos são amplamente consumidos pelas famílias, mas também são requisitados pela cooperativa de processamento de frutos do cerrado existente em Chapada Gaúcha - Cooperativa Sertão Veredas - pelo comércio local, feiras-livres e nas comunidades.

As famílias da comunidade de *mata* declararam coletar e consumir o pequi, o buriti, a mangaba, o jenipapo, o caju, o maracujá-do-mato e o umbu. O pequi pode ser encontrado em terrenos de chapada ou “*no cerradão mais distante*” (M.G, comunidade Barra do Tamboril/Januária), e o baru surge mais próximo aos terrenos de mata. Para a extração desses dois frutos é preciso ir a terras um pouco mais afastadas da comunidade porque a disponibilidade é bem menor no ambiente de mata e o número de pés na região diminuiu bastante.

Percebeu-se que nas comunidades de *gerais* a safra dos frutos extraídos da natureza é aguardada com mais ansiedade, não porque as famílias consumam mais frutos, mas porque há incentivo do mercado local para sua coleta, beneficiamento e venda. Na *mata*, além da população estar distante das terras que produzem os frutos não existe uma interação mais intensa entre comércio e extrativismo.

4.4 Indústria doméstica rural (IDR)

Segundo Ribeiro *et al.* (2011), indústria doméstica rural (IDR) é um termo que varia de região para região no país e, por isso, pode ser conhecido como agroindústria rural, indústria rural familiar ou pequena indústria familiar. As denominações são variadas, mas trata-se da mesma prática de beneficiar alimentos que combina arte, cultura, saberes locais e agregação de valor aos produtos. Feito em escala de produção circunscrita ao domínio das famílias, possui estreita relação com a cultura material e alimentar local. “Graças à diversidade dos produtos, a singularidade das técnicas e a grande quantidade de produtores, é possível afirmar que a atividade representa um dos maiores tesouros da cultura material brasileira.” (RIBEIRO *et al.*, 2011, p.122).

Nas comunidades de *gerais* e de *mata* a fabricação de elementos da indústria doméstica rural completa a pauta produtiva das famílias. A produção é principalmente de derivados da mandioca como farinha, polvilho ou tapioca, puba e beiju. Do milho é retirado o fubá, a pamonha, a farinha de milho, o mingau, o cuscuz e a canjiquinha. Do leite é feito o queijo e o requeijão. E da cana-de-açúcar, a rapadura, o açúcar mascavo e a cachaça.

A produção dos derivados de mandioca nos dois ambientes é destinada principalmente para o consumo familiar. É uma espécie que pode ser beneficiada em qualquer época do ano em sistema de mutirão ou somente com os membros familiares. A farinha e o polvilho podem ser preparados em dois até três períodos do ano, dependendo da necessidade de consumo das famílias, e, quase sempre, o rendimento é superior a dois sacos de cada alimento. A prática mais usual de se guardar a farinha e o polvilho é mantê-los bem fechados em sacos plásticos de 40 a 50 kg, assegurando a integridade dos alimentos. Entretanto, afirmam os(as) agricultores(as), o período do ano em que é feito o beneficiamento também pode interferir na durabilidade, como é o caso da farinha de mandioca. Os melhores meses para sua fabricação são os mais frios como maio, junho, julho, porque nessa época da seca a raiz encontra-se mais enxuta e propícia para o preparo de uma boa farinha. E também porque a temperatura

ambiente influencia na qualidade final, a farinha feita nesses meses não azeda quando armazenada, “agüenta” mais tempo. A comercialização é realizada levando-se em consideração primeiramente o consumo doméstico em seguida a possibilidade de venda nas feiras-livres, na própria comunidade ou nos supermercados municipais.

O milho serve principalmente para o consumo humano e animal. É costume entre as famílias colher as espigas e selecionar as melhores sementes para guardá-las em garrafas ou sacos plásticos e conservá-las para o próximo plantio. Outro local para armazenamento é o paiol, onde as espigas são guardadas com a própria palha sem para isso estarem debulhadas. Dessa forma, a família pode ir aos poucos retirando a quantidade de que necessita para alimentar a criação de porcos e galinhas ou fazer um pouco de fubá e farinha. Algumas famílias das comunidades de *gerais* se reportaram a um tempo em que a produção dos derivados de milho era maior, principalmente o fubá, a farinha de milho e a preparação de bolos e biscoitos. Com uma família menor em casa, preferem comprar esses produtos no mercado. Entretanto, o cultivo do milho não pode deixar de ser feito porque “*sem o milho, falta tudo*” (M.N. Comunidade Coqueiros/Pintópolis).

Como exposto anteriormente, 89% das famílias das comunidades de gerais produzem milho, sendo que essa produção possui estreita relação com a quantidade de suínos e aves nas propriedades. Estes sim são amplamente consumidos, comercializados e trocados pelas famílias (Tabela 12).

Tabela 12: Destino das criações segundo o percentual de famílias produtoras nos *gerais* do Alto-Médio São Francisco, 2011

Criações	Comunidades de Gerais Percentual de famílias (%)				Total
	Consumo	Venda	Troca	Serviço	
Bovinos	43	38	2	-	83
Eqüinos	-	-	-	20	20
Suínos	38	7	2	-	47
Aves	95	33	2	-	130
Ovinos	8	3	-	-	11

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Na comunidade de *mata*, a produção de milho é realizada por 96% das famílias. É interessante observar que neste ambiente o número de suínos e aves nas propriedades está diretamente relacionado a esse cultivo. As famílias privilegiam o consumo e a comercialização de porcos ou galinhas alimentados com o milho. A Tabela 13 abaixo apresenta o destino dado às criações.

Tabela 13: Destino das criações segundo o percentual de famílias produtoras na *mata* do Alto-Médio São Francisco, 2011

Criações	Comunidade de mata Percentual de famílias (%)				Total
	Consumo	Venda	Troca	Serviço	
Bovinos	75	21	-	-	96
Eqüinos	-	-	-	29	29
Suínos	67	29	-	-	96
Aves	79	12	-	-	91
Caprino	4	-	-	-	4

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Analisando as informações encontradas nas entrevistas e observações feitas em campo, pode-se afirmar que o milho possui uma tríplice função.

Além daquelas assinaladas acima, ou seja, de nutrição humana e animal, cumpre com o papel de solidificação de um “fundo monetário”. Com a comercialização de bois, porcos e aves alimentados com o milho, as famílias tornam possível o estabelecimento de “*fundos de manutenção*” e de “*poupança*”, descritos por Eric Wolf (1976) em seu estudo sobre as sociedades camponesas. E pensando-se mais uma vez no “*triângulo básico*” alimentar sugerido por Candido (1964), pode-se afirmar que o milho se presta à condição de sustentáculo da estrutura mandioca – milho – feijão.

A cana-de-açúcar é destinada para a elaboração da rapadura, da cachaça e, em menor volume, do açúcar mascavo, mas também pode servir para a alimentação animal. No tempo das secas, as famílias se organizam para o corte da cana e preparo da rapadura e do açúcar, que podem ser guardados em sacos plásticos pequenos para durarem até um ano, e para destilarem a cachaça que é armazenada em tambores ou garrafas plásticas. Nos *gerais*, a rapadura é feita em tamanhos grandes para serem vendidas nas feiras, no comércio municipal e na comunidade. Algumas famílias fornecem em tamanhos menores, a “rapadurinha”, para o Programa de Aquisição de Alimentos/PAA ou o Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE. A cachaça geralmente é vendida na própria comunidade. Na *mata*, a rapadura é destinada principalmente para consumo das famílias, e a cachaça, apesar de não ter sido informada a quantidade produzida, certamente é comercializada na região.

Do leite, é feito o queijo e o requeijão tanto nas comunidades de *gerais* quanto na de *mata*. As famílias declararam que a produção varia entre os meses de novembro a maio, sendo que, em média, dois a três queijos são preparados por dia. Como os outros alimentos beneficiados, estes também são privilegiados para a alimentação do grupo doméstico, e a venda dos produtos é feita principalmente nas casas das pessoas, nas feiras e comércios locais.

A produção de doces de frutas e de leite também é uma dimensão importante da IDR. Contudo, poucas famílias declararam preparar os doces em grandes quantidades. Normalmente essa produção era feita para o consumo doméstico, sendo maior nos períodos de festas, em que toda a

família encontra-se reunida. Outra explicação para a pouca produção de doces era a restrição alimentar de açúcar imposta pelos médicos aos casais adultos e idosos.

Todos os alimentos produzidos e beneficiados possuíam destino certo: as mesas das famílias. Dessa forma, há grandes tendências de autoconsumo tanto nos *gerais* quanto na *mata*. Os alimentos produzidos pela maioria das famílias e que estão presentes em seus cotidianos alimentares são: a mandioca, o milho, o feijão (carioca e fava), a cana-de-açúcar, a horta, a abóbora, e em menor volume, o arroz. Entretanto, o autoconsumo não pode ser classificado como produção de subsistência porque as famílias possuem lógicas próprias de alimentação que não envolvem apenas o ato de abastecer a casa, envolvem, sobretudo, agregação de valor e geração de renda com a indústria doméstica rural e o fortalecimento das redes de parentesco com a realização de trocas e doações. Na comunidade de Coqueiros, por exemplo, foi observado um circuito de reciprocidade da carne de porco organizado de forma que as famílias tenham acesso a esse alimento praticamente o ano todo.

Uma pauta produtiva regionalizada reflete a diversidade de usos dos recursos e espelha a riqueza de possibilidades oferecidas pelos ambientes (RIBEIRO *et al.*, 2011) asseverando a importância do paladar cultural e ambiental na soberania alimentar das famílias.

Mesmo tendo passado pelo processo de modernização agrícola que perseguiu a padronização dos tratos com a terra, cultivos, produtividade e, conseqüentemente homogeneizou a base da dieta nacional, o mapeamento da pauta produtiva e da indústria doméstica rural das famílias no Alto-Médio São Francisco aponta para o fato de que, além da produção, há enorme diversidade de alimentos. E essa diversidade é expressa nas comidas preparadas, no número de refeições feitas e nas estratégias familiares adotadas para manter os seus hábitos de consumo e identidade alimentar.

4.5 Refeições domésticas: comidas do cotidiano e comidas especiais

Para agricultores familiares, a comida é elemento central, na medida em que representa a indissociação entre família e trabalho. A realização de atividades para a obtenção do alimento que servirá tanto para o consumo quanto para a comercialização ocupa grande parte do tempo das famílias, organizando o seu cotidiano a partir de um ritmo orientado pelo processo agrícola e pauta alimentar. A partir das considerações feitas sobre a pauta produtiva, buscou-se nesta seção descrever e analisar as refeições cotidianas e “*especiais*” das famílias nos ambientes anteriormente descritos a fim de compreender como estão organizadas e se expressam mudanças nos hábitos alimentares das famílias.

Em todas as comunidades estudadas, o número de refeições equivale a quatro: café-da-manhã, almoço, merenda ou lanche da tarde e jantar. Esse número pode variar segundo algumas situações: a) tipo e intensidade de trabalho; b) visitas na família. Nessas situações, é aceitável ser somado às refeições mais um lanche antes do almoço, para reforçar o café-da-manhã e aguardar o horário do almoço. O Quadro 2 abaixo descreve a composição costumeira¹⁹ das refeições diárias feitas pelas famílias nas comunidades de *gerais*.

¹⁹ É uma composição costumeira na medida em que expressa os alimentos que normalmente fazem parte das refeições. Não se intencionou fazer um recordatório alimentar da dieta semanal das famílias.

QUADRO 2: Composição costumeira das refeições diárias das famílias entrevistadas nos *gerais* do Alto-Médio São Francisco, 2011.

Refeições			
Café-da-manhã	Almoço	Merenda	Jantar
Café	Arroz	Café	Arroz
Leite	Feijão	Leite	Feijão
Queijo	Carne de boi, porco ou frango	Biscoitos caseiros	Carne de boi, porco ou frango
Biscoitos caseiros	Abóbora	Pão caseiro	Abóbora
Bolo	Beterraba	Bolo	Abóbora com quiabo ²¹
Pão de queijo	Macarrão com molho de carne moída	Beiju	Macarrão com molho de carne moída
Pão caseiro	Salada ²⁰	Batata-doce cozida	Salada
Beiju	Refogado de repolho		Mandioca cozida com carne bovina moída ²²
Cuscuz	Ovos		Ovos com molho de tomate
Mandioca cozida	Mandioca		Sopa
Ovos fritos ou cozidos	Maxixe		

Fonte: Pesquisa de Campo, 2011.

O café-da-manhã nas comunidades dos *gerais* costuma ser bastante variado, “quase nunca é simples” (J.G. comunidade Ribeirão de Areia/Chapara Gaúcha), é assim que grande parte das famílias descreve seus cafés, sempre fartos e diversos. Dificilmente alguém sai para a lida na roça sem antes tomar um café reforçado com alimentos elaborados pela própria família, frutos do intenso trabalho realizado na lavoura e no beneficiamento dos cultivos. O almoço varia entre a oferta de arroz, feijão, carne de boi, porco ou frango, verduras e salada. Os dois primeiros são a comida por excelência, ou seja, nunca devem faltar na mesa, a sua ausência indicaria situação de penúria alimentar, os outros alimentos que compõem a refeição complementam a comida e são considerados como “mistura”. A

²⁰ As saladas podem ser compostas por: alface, tomate, couve, folha de cenoura, folha de beterraba, folha de palma, mostarda e coentro.

²¹ Também conhecido como cariru é um prato feito com abóbora, quiabo, carne bovina, temperado com sal e coentro.

²² Nas comunidades as famílias conhecem essa preparação por “comida de mandioca”, que é a mandioca picada em pedaços menores e refogada com carne de boi moída.

merenda ou lanche da tarde é quase sempre uma refeição mais rápida e pode ser a repetição dos alimentos consumidos no café-da-manhã ou a combinação de um prato diferente, como é o caso da batata-doce cozida. A última refeição das famílias – o jantar -, geralmente é feito à base dos alimentos preparados no almoço caso necessite de complementação, esta é feita com a elaboração de uma mistura como o molho de verdura (mandioca, abóbora, maxixe) e salada. Se a carne de boi, porco ou frango tiver acabado, procura-se compensar a sua falta com outra proteína animal, normalmente o ovo de galinha.

Na comunidade de *mata*, a diversidade de alimentos possíveis para o café-da-manhã também é grande, sendo comum a ingestão do café, leite, beiju, biscoito, queijo, cuscuz, paçoca de carne, pão de queijo e biscoito frito. É como no dizer de um morador *“o povo aqui na roça toma café sempre com um acompanhamento”* (M.G. Comunidade Barra do Tamboril/Januária), sintetizando a fartura de sua alimentação. O almoço segue o padrão do cardápio feijão, arroz, carne, verduras e salada. Quanto aos alimentos considerados como “comida” e “mistura” tem-se que os três primeiros são essenciais no prato das famílias e o restante não necessariamente precisa ser oferecido todos os dias. Na merenda, toma-se o café acompanhado de leite, bolo e biscoito caseiro. O jantar pode ser pensado a partir do almoço, algumas famílias já preparam esta refeição com uma reserva suficiente para o jantar, dessa forma poupa-se o tempo de trabalho da mulher. O Quadro 3 abaixo indica os alimentos costumeiros que compõem as refeições.

QUADRO 3: Composição costumeira das refeições diárias das famílias entrevistadas na *mata* do Alto-Médio São Francisco, 2011.

Refeições			
Café-da-manhã	Almoço	Merenda	Jantar
Café Leite Pão de queijo Biscoito frito Beiju Paçoca de carne Cuscuz Queijo	Arroz Feijão Carne de boi, porco ou frango Macarrão Abóbora Salada Molho de verdura Mandioca Ovos	Café Leite Pão de queijo Bolo Beiju Biscoito caseiro	Arroz Feijão Carne de boi, porco ou frango Macarrão Arroz com galinha Picadinho de carne com arroz Salada

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Nesses ambientes, há uma oferta e consumo de frutas muito grande. Entretanto as frutas não são consumidas nas refeições e sim ao longo do dia, entre as refeições. Sua relevância na diversificação alimentar não pode ser minimizada, combinando a sazonalidade das frutas nativas com as domesticadas nos quintais, há uma oferta regular durante todas as épocas do ano. Mas elas não são simbolicamente consideradas “comida”.

É importante destacar que a presença dos alimentos descritos nos Quadros 1 e 2, relaciona-se ao tempo de cada coisa. Assim, a sazonalidade dos alimentos no cardápio familiar acompanha a organização do trabalho e a variedade de produtos durante o período do final das chuvas, com maior disponibilidade de alimentos, e do final das secas com menor disponibilidade.

É preciso fazer uma ressalva: a pauta alimentar das famílias pesquisadas é organizada a partir da dicotomia “comida/mistura”. Quando os(as) agricultores (as) falam de disponibilidade, estão se referindo aos alimentos considerados os pilares da comida: arroz, feijão, mandioca na forma de seus derivados, e milho, tanto na formas de seus derivados quanto convertido em galinhas ou porcos. Mas a “comida” precisa ser complementada pela “mistura”, e esta, que apesar de ter um papel simbólico secundário, é fundamental ao acrescentar diversidade sazonal à comida.

A diferença entre os alimentos considerados como “comida” e aqueles considerados como “mistura” foi observada também por Antonio Candido (1964). Em seu estudo sobre os caipiras paulistas apontou serem os alimentos de “mistura” os responsáveis pela variação do cardápio tradicional: feijão, arroz e farinha de milho. “Sendo as principais a carne de porco, ovo, frango ou galinha, alface e couve, seguidas pela batata e carne de caça, quase nunca carne de vaca ou pão.” Esses alimentos, ressalta Candido (1964) eram uma constante no imaginário caipira, pois eram na época pouco frequentes no prato das famílias.

A “mistura” foi descrita por Brandão (1981) como a combinação no prato dos alimentos mais essenciais. Para os agricultores goianos pesquisados pelo autor seriam a mandioca, as verduras, a carne de porco ou de aves e, em menor medida a carne bovina. Já Woortmann (1985) salienta que, para os camponeses sergipanos, a “mistura” eram os alimentos resultantes do quintal como, por exemplo, os cultivados na horta e considerados menos importantes do que os produtos oriundos da lavoura e da criação. O autor ressaltou ainda que essa diferenciação revelava a hierarquia existente entre os alimentos, onde a “comida” ocupa a posição simbólica central e a “mistura” a inferior, mas, sobretudo refletia a hierarquia entre os domínios do marido e da esposa e, ao mesmo tempo a relação entre o trabalho e o não-trabalho.

A partir das entrevistas realizadas com as famílias dos *gerais* pode-se afirmar que a definição encontrada por Brandão (1981) para “comida” e “mistura” está bem próxima à ideia concebida pelas famílias, ou seja, “mistura” são os alimentos que podem ser combinados ao prato básico, no caso, feijão e arroz, e não necessariamente precisam ser preparados todos os dias. Mas, na *mata* a situação é um pouco diferente, pois a comida é sempre o feijão, arroz e a carne de boi, porco ou frango assemelhando-se à definição utilizada por Woortmann (1985).

E, ainda, a dicotomia “comida/mistura” guarda certa relação com o modo como as famílias manejam as disponibilidades de recursos da natureza em cada um dos ambientes. Nos *gerais*, de terras mais fracas, mas de extrativismo mais forte e possibilidade de regadio baseada na oferta de água

das veredas, a diversidade do componente vegetal produzido ou extraído ganha relevância, apesar da centralidade da criação no que diz respeito à renda (GALIZONI *et al.*, 2010). Já na *mata*, ambiente de terra forte, de “cultura”, grosso modo o sistema de produção das famílias combina principalmente lavoura no período das águas e criação. Essas sutilezas se revelam na centralidade simbólica dos alimentos na composição da pauta alimentar.

Quanto à hierarquização dos alimentos e da família, pode-se observar que nos dois ambientes pesquisados os cuidados com o preparo das refeições são de responsabilidade das mulheres/esposas ou filhas que também se encarregam da preparação e zelo com a horta e com a alimentação das criações dos terreiros. O que fica sugerido é que os alimentos produzidos na lavoura e que compõem o pilar básico da “comida” são produzidos pelo trabalho familiar sob o domínio do marido e não devem faltar no prato da família. Já os alimentos produzidos preferencialmente sob o domínio das mulheres são justamente aqueles que são consumidos sazonalmente: são importantes, mas podem variar, pois “temperam” o prato básico.

As comidas consideradas especiais são representativas dos momentos de lazer das famílias. Feitas principalmente nas datas comemorativas ou quando todos os filhos e filhas estão presentes em casa, elas são expressas por pratos mais elaborados. Nas comunidades de *gerais* é preparada a maionese, a farofa, a carne assada ou o churrasco, o feijão tropeiro, o arroz e certa variedade de doces. Já na *mata* é representada pelo preparo do frango caipira, linguiça, costelinha e de sobremesa os doces de frutas e leite.

É interessante salientar que, nas comunidades de *gerais*, a carne que é considerada no dia-a-dia como “mistura” – e, portanto, alimento que pode faltar eventualmente no prato da família –, nesses momentos festivos torna-se elemento central do cardápio. Mas, na *mata* que possui a carne como a comida por excelência, essa centralidade é ainda mais acentuada. Segundo Woortmann (1985, p.116), nessas situações “come-se mais e melhor na medida em que o “melhor” associa-se ao caráter ritual da refeição, e “mais bem” pelo fato de que a família não come “melhor” todos os dias associando-

se o significado simbólico do domingo ou da festa como um tempo de não-trabalho, que torna a refeição uma inversão do cotidiano.”

Pensando-se ainda na composição da pauta alimentar das famílias e nas comidas especiais, há que se considerar o acesso e entrada de alimentos industrializados nos cardápios familiares. Mesmo produzindo praticamente todos os alimentos que compõem as refeições, as famílias necessitam de alguns itens alimentícios que não são produzidos nas casas, mas são adquiridos nos supermercados dos municípios ou nas “vendas” existentes nas comunidades. A compra de alimentos industrializados também está relacionada a duas dimensões: a) prescrições médicas e b) facilidade de acesso aos mercados e preparo dos alimentos.

Com uma população formada em sua maioria por casais maduros (entre 30 e 60 anos) e idosos (mais de 60 anos), é comum ouvir que alguns alimentos deixaram de ser consumidos por causa da saúde, de dietas baseadas em diagnósticos médicos que identificaram altas taxas de glicose e colesterol. Dessa forma, substituiu-se a banha de porco, que antes era utilizada no preparo de todas as comidas, pelo óleo de soja ou de milho. No lugar da rapadura que antes era usada para adoçar o café, consome-se adoçante. O próprio aumento no consumo de saladas e a diminuição da combinação arroz e macarrão resultam de orientações médicas. Pode-se afirmar que houve mudança nos hábitos alimentares dos idosos, contudo as famílias não deixaram de produzir nenhum dos seus alimentos e a necessidade de compra é tão sazonal que não os torna totalmente dependentes do mercado.

O acesso aos mercados que vendem esses alimentos contribui para a mudança ou incorporação de novos hábitos alimentares, mas a agilidade que alguns alimentos imprimem ao cotidiano de trabalho feminino também pesa a favor no momento da tomada de decisão de compra. O Quadro 4 abaixo informa sobre os alimentos comprados em cada ambiente pesquisado.

QUADRO 4: Alimentos comprados pelas famílias nos diferentes ambientes pesquisados, Alto-Médio São Francisco, 2011.

	Comunidades dos gerais	Comunidade de mata
Alimentos comprados	Oleo de soja, macarrão, sal, açúcar, café, carne de boi, frango, cebola, batata, arroz, feijão, fubá, farinha de milho, trigo, pão.	Arroz, feijão, açúcar, café, bolacha, macarrão, mistura para bolo, óleo de soja ou milho, extrato de tomate, margarina, farinha de trigo, maisena, leite longa vida, adoçante, sal, alho, cebola, cominho, açafrão.

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Os alimentos em negrito são principalmente aqueles que as famílias realmente necessitam comprar para complementar a sua dieta. Os outros, como feijão, fubá, farinha de milho, carnes de boi e frango, alho, cominho e açafração, são comprados quando o estoque familiar dos alimentos não foi suficiente e, por algum motivo, não pode ser feito um novo plantio ou as famílias não conseguiram colher e beneficiar os alimentos no ano. O dado revela quão autosuficientes são as famílias em relação à produção e consumo de alimentos presentes em suas dietas.

Para adquirir esses alimentos é preciso recurso em dinheiro. Quando perguntadas de onde vinha esse recurso, as famílias nos *gerais* que participaram da entrevista aprofundada responderam aposentadoria, reforçando o aspecto já descrito anteriormente sobre a importância desse direito social para a população rural. Mas na *mata*, grande parte das famílias que participaram das entrevistas aprofundadas não tinham membros aposentados, e, nesse caso, o recurso em dinheiro poderia vir da venda de alguma criação, como bezerras e porcos, de remessa de recurso dos filhos que trabalham ou moram fora, e, em uma única situação específica, da renda que a locação de um imóvel da família na cidade de Januária gera.

Ainda em relação aos alimentos listados no Quadro 4, foi perguntado às famílias se há diferença de qualidade (para a saúde, gosto, duração) entre os alimentos produzidos pelas famílias e os alimentos comprados. Em ambos

ambientes, todas as famílias responderam que a diferença é acentuada principalmente em relação à saúde e ao sabor dos produtos. As pessoas afirmaram que o que é produzido em suas casas é melhor, pois, não há a aplicação de agrotóxicos. Essa ausência de agrotóxicos relaciona-se diretamente com o sabor dos alimentos que, naturalmente plantados nas hortas ou nas lavouras, são mais saborosos, mais gostosos e saudáveis. O tamanho da semente, o tempo de cozimento e a forma como são beneficiados os alimentos também são indicativos da diferença de saúde e sabor entre os alimentos produzidos pela própria família e os industrializados. Por isso alguns idosos que por prescrição médica alteraram sua dieta não expandiam esta alteração para a família.

A qualidade dos alimentos também pode ser identificada quanto ao tipo de efeito causado sobre o corpo e a saúde dos indivíduos. Segundo Brandão (1981, p.107):

o valor ou a qualidade atribuída a cada tipo de alimento são estabelecidos através de oposições de pares cujos efeitos são definidos: a) como produtores de sintomas divergentes, em alguns casos; b) como produtores de sintomas e de não-sintomas, em outros casos.

Os termos de classificação dos alimentos utilizados pelas famílias são “fortes” e “fracos”, eles são atribuídos de acordo com a energia (“sustento”) que o alimento disponibiliza para que homens e mulheres possam realizar as suas atividades cotidianas. Assim, o alimento forte é aquele que possui grande quantidade de energia e que por isso, sustenta por muito mais tempo. Já o alimento “fraco” é assim classificado, pois possui baixa disponibilidade energética e não sustenta por muito tempo. Portanto, a oposição “forte” e “fraco” para a classificação de alimentos relaciona-se mais com a duração da energia que o alimento disponibiliza para o trabalho em atividades que exigem esforço físico, do que com a intensidade de energia produzida no corpo. Nem sempre o alimento mais calórico é aquele que sustenta por mais tempo.

Brandão (1981) salientou ainda que, quando o agricultor se referia à comida como “forte”, significava que ela é derivada de uma ambiente mais forte, sendo então mais natural, sadia e portadora da “força da natureza”.

Também é mais forte por ser uma combinação de elementos com “mais substância” no prato do agricultor.

Uma segunda categoria de classificação dos alimentos é o “quente” e o “frio”, que a princípio não possui relação com as condições de temperatura da comida ingerida, o alimento pode ser “forte” e ser classificado como “quente” ou “frio”. Ainda de acordo com Brandão (1981), a carne de porco, o ovo, a abóbora, o quiabo, a couve, o pequi, a laranja, o repolho e o feijão são exemplos de alimentos “quentes”. Já a mandioca, a alface, o arroz, a lima, a goiaba, o mamão, o pepino, o tomate, a melancia são os exemplos de comidas “frias”. A explicação para essa categorização relaciona-se justamente com os sintomas causados ao corpo humano. O alimento “quente” pode causar desconfortos para o aparelho digestivo e nem sempre é recomendado para indivíduos que possuem alguma disfunção deste aparelho. O alimento “frio” é tido como um “calmante para os nervos”, mas também não é recomendado para pessoas que sofrem com algum tipo de doença respiratória (BRANDÃO, 1981).

Outra categoria de classificação de alimentos relaciona-se à “reima”. Segundo Woortmann (2008), além de quentes e frios, os alimentos podem ser “reimosos” ou “mansos”. A reima pode ser compreendida como uma qualidade do alimento que o torna ofensivo para certos estados do organismo e em certos momentos da vida da pessoa. Assim, o alimento reimoso designado como “de mau gênio” é aquele que “agita o sangue”, “põe a reima do corpo para fora”.

Tanto Woortmann (2008) como Brandão (1981) salientam que essas classificações dos alimentos são mutáveis de acordo com o tempo e o espaço. Assim, alimentos que são considerados como quentes em certos ambientes como no caso dos *gerais* podem não ser compreendidos da mesma forma na *mata*. É um alimento que antes era considerado como quente, agora pode ter uma conotação contrária. Mas, o que importa é que mesmo com essas diferenças entre ambientes e tempo o modelo classificatório continua sendo seguido e avaliado a partir das reações provocadas no corpo humano.

Nos *gerais* os alimentos “fortes” quase sempre estão relacionados a alimentos “pesados”, na medida em que fazem com as pessoas fiquem saciadas, sem vontade de comer por mais tempo. Já os alimentos “fracos” são aqueles que não permitem as pessoas fazerem muitas atividades sem sentir a necessidade de comer novamente. “*A gente sente na gente quando a comida é forte ou fraca*” (A.A. Comunidade Coqueiros/Pintópolis). O Quadro 5 abaixo sintetiza as categorias de classificação e seus respectivos alimentos segundo avaliação das famílias.

QUADRO 5: Classificação dos alimentos pelas famílias pesquisadas nas comunidades de *gerais* e *mata*

Comunidades de <i>gerais</i>					Comunidade de <i>mata</i>				
Forte	Fraco	Quente	Frio	Reimoso	Forte	Fraco	Quente	Frio	Reimoso
Feijão	Arroz	Derivados do leite	Alface	Pequi	Feijão	Arroz	Derivados do leite	Buriti	Buriti
Leite	Salada	do leite			Derivados do milho	Beiju	Pequi	Frango	Murici
Mamão	Feijão	Pequi			Carne de sol	Bolacha	Baru	Goiaba	
Carne de boi, porco, carneiro e frango	catador	Carne de porco			Carne de porco	Bolo	Carne de porco	Peixe	
Farinha de mandioca		Feijão de corda			Macarrão	Salada	fresca	Arroz	
Ovos		Abóbora crioula				Feijão catador	Manga		
Maçã									

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Nos *gerais*, o feijão carioca é sempre compreendido como um alimento forte, refogado na banha de porco torna-se ainda mais forte e sustenta as pessoas por mais tempo. Juntamente com ele figuram o leite, o mamão, as carnes de boi, porco, carneiro e frango, a farinha de mandioca, os ovos e a maçã como comidas fortes. Algumas comidas quentes podem ser correlacionadas às comidas fortes como, por exemplo, os derivados do leite, pequi, carne de porco, feijão de corda e abóbora crioula. Geralmente esses alimentos reagem de forma diferente no corpo, dando muita energia e, ao mesmo tempo, se consumidos em excesso, “desarrumam” o intestino das pessoas por serem muito quentes. Comidas fracas são: o arroz, a salada principalmente se não estiver acompanhada de nenhum outro alimento, e o feijão catador. A alface foi citada como um alimento frio e o pequi como reimoso.

Na *mata*, o feijão carioca também é considerado como um alimento forte (Quadro 5), bem como os derivados de milho, a carne de sol e de porco e o macarrão. Esses alimentos são fortes, pois são pesados e sustentam por mais tempo. O arroz, o beiju, a bolacha, o bolo, a salada e o feijão catador são classificados como fracos e devem ser consumidos acompanhados de um alimento forte. Já os derivados do leite, o pequi, o baru, a carne de porco fresca e a manga são reconhecidos como alimentos quentes e devem ser consumidos com moderação.

Comidas frias não são recomendadas às pessoas que estão com algum problema no aparelho respiratório, pois elas possuem a capacidade de potencializar o problema esfriando o corpo. O arroz, por exemplo, é uma comida que deve ser evitada pelas pessoas resfriadas porque as características de “fraco” e “frio” do alimento não favorecem a cura do corpo. Por fim, os alimentos reimosos como o buriti e o murici só podem ser consumidos por alguém que esteja em plenas condições de saúde.

A composição do prato das famílias segue a combinação de elementos “fortes” e “fracos”, “quentes” e “frios” correspondentes aos princípios básicos de uma dieta saudável em que a proporção, o equilíbrio e a variedade dos alimentos são sempre observados. Mesmo sob influência dos alimentos

industrializados, do discurso médico oficial e da facilidade de preparo que alguns alimentos possibilitam a mudança sentida nos hábitos alimentares das famílias não sugere uma perda da identidade alimentar dos grupos, muito pelo contrário, as transformações ocorreram na busca por mais saúde e permanência no campo, mas em nenhum momento representaram o abandono de suas práticas de produção, preparo e consumo de alimentos. Mesmos os alimentos industrializados, como macarrão e bolacha, passam pelo crivo da classificação local.

Para concluir, a dieta construída pelas famílias revela a intensidade do trabalho desenvolvido. A classificação simbólica dos alimentos expressa disponibilidade (comida/ domínio do homem) e diversidade (mistura/ domínio feminino e das crianças), bem como a oferta de frutos nativos e de quintal que, por serem dádivas, não entram nas refeições, mas alegram a alimentação. O autoconsumo é, simbolicamente e também na prática, a construção de uma pauta alimentar muito rica, sendo a base da soberania alimentar dessas famílias. É importante observar que a possibilidade de rendas monetárias constantes representadas pelas transferências de renda (aposentadorias e Bolsa Família) não impactam a dieta criando uma industrialização da pauta, ao contrário, reforçam em muitos casos o consumo local como na comunidade Coqueiros de transição entre a *mata* e os *gerais* onde há reforço no consumo de alimentos culturalizados da soberania alimentar como, por exemplo, a carne de porco, os derivados do milho e da cana-de-açúcar.

4.6 Programas e projetos públicos: segurança alimentar e conservação de recursos naturais

Programas públicos formulados por órgãos governamentais ou por organizações da sociedade civil para o semiárido vêm sendo elaborados voltados principalmente para a questão da água e da soberania alimentar. Alguns desses programas estão diretamente relacionados aos preceitos da agroecologia e propõem o desenvolvimento de tecnologias sociais que auxiliem as famílias a conviverem seguramente com os aspectos do clima,

minimizando os seus efeitos e as possíveis mudanças na composição da dieta familiar. Nesta seção, pretende-se refletir sobre os programas/projetos públicos captados pelas comunidades pesquisadas no Alto-Médio São Francisco, destinados para ampliação e apoio à produção de alimentos e abastecimento doméstico.

Um destes programas é o P1MC “Programa de Formação e Mobilização para a Convivência com o Semiárido: Um Milhão de Cisternas”, resultado de uma parceria entre sociedade civil e governo federal. Iniciado em julho de 2003, o programa vem promovendo um movimento de articulação e de convivência sustentável com o ecossistema do semiárido através do fortalecimento da sociedade civil, da mobilização, envolvimento e capacitação das famílias, com uma proposta de educação processual. Seu objetivo é beneficiar cerca de cinco milhões de pessoas em toda região semiárida, com água potável para a produção, uso e consumo através de cisternas de placas (ASA, 2010). Cada cisterna pode armazenar 16 mil litros de água apresada das chuvas por calhas instaladas nos telhados. Elas são construídas por pedreiros das próprias localidades, formados e capacitados pelo próprio programa, e pelas famílias, que se encarregam dos serviços gerais de escavação, aquisição e fornecimento de areia e água. Com esta possibilidade de captação e armazenamento de água a família afirma a sua autonomia hídrica além de conhecer outras técnicas de convivência com o semiárido.

Apoiado inicialmente pela Agência Nacional de Águas (ANA), ligada ao Ministério do Meio Ambiente (MMA), a partir de 2003 o P1MC foi incorporado como política de governo pelo então Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Nutricional (MESA), que deu lugar, posteriormente, ao Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). No decorrer desse tempo, o programa contou também com o aporte orçamentário da Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf). Desde seu surgimento o P1MC já construiu mais de 450 mil cisternas beneficiando mais de 1,5 milhões de pessoas (ASA, 2011). Sua principal proponente e executora é a Articulação no Semiárido Brasileiro (ASA), que reúne mais de 700 organizações da sociedade civil. Atualmente, a

construção dessa tecnologia social é também desenvolvida por estados e municípios e conta com recursos no Orçamento Geral da União, alocado no MDS por meio da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (Sesan), além do apoio de instituições públicas e/ou privadas como a FEBRABAN - Federação Brasileira de Bancos (ASSIS, 2010).

Como desdobramento do P1MC foi criado o Programa Uma Terra e Duas Águas - P1+2. O número "1" significa terra suficiente para a produção visando à segurança alimentar e nutricional, e o "2" corresponde a duas formas de utilização da água: potável para cada família no semiárido e água para a produção agropecuária garantindo que as famílias vivam dignamente. Seu objetivo é ir além da captação da água de chuva para consumo humano, avançando para o uso sustentável da terra e o manejo adequado dos recursos hídricos para a produção de alimentos, promovendo a segurança alimentar e a geração de renda. As tecnologias adotadas pelo P1+2 são simples, baratas e de domínio das agricultoras e agricultores familiares. Há vários tipos de implementações para captação de água e produção de alimentos. Atualmente, o P1+2 executa quatro experiências: cisterna-calçadão; barragem subterrânea; tanque de pedra ou caldeirão e bomba d'água popular-BAP. Através do programa mais de 12 mil famílias, ou 60 mil pessoas, têm acesso à água para produção de alimentos no semiárido. Associadas ao processo de formação, as tecnologias sociais criam melhores condições para que agricultores e agricultoras fortaleçam seus sistemas de produção, gerando segurança alimentar e nutricional. Desde o seu surgimento em 2007, o P1+2 já construiu 9 mil cisternas-calçadão, 420 barragens subterrâneas, 302 tanques de pedra e 208 bombas d'água popular (ASA, 2011).

No ano de 2003 foi lançado o Programa Fome Zero como uma estratégia criada pelo governo federal para assegurar o direito humano à alimentação adequada às pessoas com dificuldades de acesso aos alimentos. Esta estratégia se insere na promoção da soberania alimentar buscando a inclusão social da população mais vulnerável à fome. As políticas de segurança alimentar e nutricional que compõem o Programa Fome Zero foram esquematizadas em três níveis de ação simultâneos: as políticas

estruturais, voltadas para o combate as causas da fome como o aumento da renda familiar, a universalização dos direitos sociais e do acesso à alimentação de qualidade; as políticas específicas de segurança alimentar e nutricional que englobam também as ações emergenciais, mas não se restringem a esta; e as políticas locais, com ações diferenciadas conforme o tamanho do município.

Um dos subprogramas do Fome Zero é o Minas sem Fome. Criado no final de 2003, de responsabilidade do governo de Minas Gerais o programa é gerido pela empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER/MG). Criado para implementar ações que contribuam para a inclusão da população de baixa renda no processo produtivo, especialmente agricultores familiares, o programa tem por objetivo estimular a produção de alimentos, agregação de valor e geração de renda visando a melhoria da segurança alimentar e nutricional dos grupos sociais. Suas ações envolvem, por exemplo, a execução de projetos para fornecimento de insumos para lavoura de milho, arroz e feijão ou provimento de unidades coletivas de processamento de alimentos como as “casas de farinha” e engenhos de cana-de-açúcar (RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO PROGRAMA MINAS SEM FOME, 2010, p.02).

Outro projeto de destaque já evidenciado nesta pesquisa é o Projeto de Desenvolvimento Regional Sustentável “Seriema” executado pela Cáritas Diocesana de Januária em parceria com a Disop Brasil (organização não-governamental belga) e criado no ano de 2003. O objetivo do projeto é contribuir para a melhoria do nível de vida das famílias rurais dos municípios de Januária, Cônego Marinho, Chapada Gaúcha, Pintópolis e São Francisco possibilitando sua inserção e participação numa sociedade mais justa. Sua execução tem sido pautada na produção de resultados, sendo definidos como prioritários:

- Acesso de adolescentes e jovens rurais a centros de formação adaptados à sua realidade – EFA's (Escolas Famílias Agrícolas).

- Acesso de produtoras e produtores rurais, a processos de formação continuada, envolvendo capacitação para o desenvolvimento de projetos produtivos, para a gestão da produção e para a liderança comunitária.

- Acesso ao crédito via cooperativas rurais, monitorado e acompanhado por assessores técnicos para viabilizar a geração de trabalho e de renda.

- Organizações de mulheres da zona rural, articuladas e geridas por redes municipais e uma rede regional.

- Intervenções participativas nas políticas públicas, em espaços de deliberação entre o poder público e sociedade civil.

- Gestão de organizações locais eficazes, articuladas entre si, através de planos de desenvolvimento local sustentável.

Dentre os vários programas/projetos públicos, em execução no Alto-Médio São Francisco buscou-se investigar aqueles que possuem estreita relação com as estratégias de conservação de recursos naturais e a segurança alimentar das famílias. Araújo (2007) ao analisar programas, projetos e ações públicas criados para o enfrentamento das questões de escassez de água no caso do município de Januária, propôs a categorização destes de acordo com os seguintes fatores:

1) Natureza da instituição responsável:

Governamentais: programas, projetos de responsabilidade do governo. Podem possuir como parceiros instituições governamentais e não-estatais;

Não-estatais: a instituição gestora responsável pelo programa, projeto ou ação é não-estatal. Seus parceiros podem ser tanto instituições não-estatais quanto governamentais.

2) Inclusão ou não da participação da população envolvida:

Fechados ou prontos: programas, projetos que não são expostos ao público-alvo antes do início de sua operacionalização;

Abertos ou participativos: quando os programas, projetos incluem a participação dos beneficiários no debate dos objetivos propostos e da demanda;

Clássicos: programas, projetos que seguem um padrão tradicional para regularização da oferta de água. Sua origem pode ser remetida ao período colonial. Geralmente não apresentam inovações.

3) Objetivos:

Mitigadores: quando os programas, projetos ofertam água para as famílias rurais sem propor atividades para a conservação dos recursos naturais;

Estruturantes: são programas, projetos que possuem como proposta o aumento da oferta de água e a promoção de atividades de geração de renda;

Conservacionistas: programas, projetos que desenvolvem atividades voltadas para a preservação dos recursos naturais.

4) Método:

Tecnologia social: quando há o desenvolvimento de atividades que articulam saber local com conhecimento técnico-científico na busca por soluções para o enfrentamento de questões nas diversas áreas: saúde, alimentação, educação, meio ambiente etc.

Nas comunidades pesquisadas foram mapeados uma ampla gama de projetos/programas. O acesso a projetos por parte das comunidades envolve, sobretudo a participação das famílias em Associações Comunitárias. A partir de uma formação associativa as demandas familiares são representadas, expostas e debatidas nos espaços públicos criados pelas instituições governamentais ou não-governamentais. A busca por programas e projetos nas comunidades tem por objetivo, principalmente atividades relacionadas à segurança alimentar e nutricional, à conservação dos recursos naturais e distribuição de água bem como de produção de artesanato e cultura popular. O Quadro 6 abaixo apresenta uma síntese dos projetos/programas existentes nas comunidades e a natureza de cada um deles.

QUADRO 6: Programas/projetos públicos existentes nas comunidades do Alto-Médio São Francisco segundo a sua natureza, 2011.

	Programa/projeto	Natureza do programa/projeto (instituição gestora)
Conservação de recursos naturais e distribuição de água	"P1MC"	Programa não-governamental (Cáritas/ASA)
	Projeto "Água em casa"	Projeto governamental (Emater/Copasa)
	Barraginhas	Projeto governamental (Vale do Uruçuia)
	Cercamento de Veredas	Projeto governamental (Emater)
	Barragem subterrânea/ "P1+2"	Projeto misto: governamental/não-governamental (Cáritas)
	Poço artesiano	Projeto governamental (Prefeitura Municipal)
	Segurança alimentar e nutricional	Apicultura
Melhoramento de mandiocal		Projeto governamental (Embrapa)
Unidade de beneficiamento da cana-de-açúcar		Projeto não-governamental (Cáritas)
Unidade de beneficiamento da mandioca		Projeto governamental (Embrapa/Prefeitura Municipal)
Implantação de tanque comunitário de coleta de leite		Projeto governamental (Idene/Emater)
Horta comunitária		Projeto governamental (Prefeitura Municipal)
Capacitação sobre Avicultura		Projeto governamental (Emater)
Distribuição de sementes		Projeto governamental (Emater)
Capacitação sobre produção de bananas		Projeto não-governamental (Cáritas)
Aquisição de suínos		Projeto não-governamental (Cáritas)
Curso de bovinocultura de leite		Projeto não-governamental (Associação Comunitária)
Aquisição de caprinos		Projeto não-governamental (Cáritas)
"P1+2"		Programa não-governamental (Cáritas/ASA)
Implantação de banco de sementes crioulas		Projeto não-governamental (Cáritas)
Artes e cultura		Artesanato
	Projeto Griô	Projeto governamental (Vale do Uruçuia/Ministério da Cultura)

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Os programas/ projetos listados acima podem ser enquadrados nas categorias propostas por Araújo (2007). São ações governamentais ou não-estatais como descrito pela autora que estão inseridos nas comunidades de forma participativa ou fechada objetivando a produção de alimentos, geração de renda, distribuição de água e conservação de recursos naturais. Mas, quais serão os impactos que estes programas, projetos geram às famílias dos ambientes pesquisados?

Com relação àqueles orientados para a conservação dos recursos naturais e distribuição de água é grande a satisfação dos grupos domésticos quanto a possibilidade de ter em suas casas um reservatório de água que seja captada através das chuvas, como é o caso das cisternas de placa de cimento do P1+2 e das barraginhas que tornam possível a produção, diversidade e variedade de alimentos durante todo o ano. *“Quem tem uma cisterna não fica sem alimento em casa. Esse ano mesmo a gente já plantou o arroz na barragem subterrânea”* (J.A. Comunidade Coqueiros/Pintópolis).

Já os projetos “Água em casa” e de construção do poço artesiano combinados com o cercamento das nascentes dos rios que percorrem as comunidades, promovem bem-estar às famílias uma vez que a distribuição de água é feita diretamente para todas as casas. Contudo, Galizoni *et al* (2010) salientam que se a oferta de água por canos tubulares nos domicílios e a perfuração de poços artesianos contribuem para a qualidade de vida das famílias diminuindo a penosidade do trabalho, principalmente o feminino, também conduzem a um distanciamento entre as famílias e a água na medida em que transformam questões que antes eram tratadas comunitariamente (divisão igualitária da água para todos) em questões particularizadas (falta de água para alguns). As famílias sentem mais fortemente os resultados do distanciamento quando a água não chega para todos por questões de quantidade ou danos na rede de distribuição.

A combinação de diferentes fontes de água para manutenção do abastecimento regular das casas indica que as famílias precisaram se organizar politicamente para captação dos programas, projetos.

Os programas, projetos de segurança alimentar e nutricional são orientados pelas diferentes instituições responsáveis pelas ações nas

comunidades com o intuito de contribuir para a produção de alimentos, geração de renda e agregação de valor. Debatidos de forma participativa ou incorporadas às comunidades sem discussão dos objetivos, a existência de tais programas e projetos busca por autonomia e fortalecimento da identidade alimentar. A captação de projetos/programas destina-se principalmente para apoio das estratégias produtivas e alimentares das famílias. Conseguem sementes, experimentam variedades, criações animais diversificados e vão construindo assim possibilidades novas e reforçando antigas práticas.

A articulação desta rede de programas e projetos nas comunidades pesquisadas significou a criação de formas de convivência com o semiárido que favorecem a construção de uma base sólida de recursos ambientais, sociais e políticos com melhoras efetivas na produção de alimentos, agregação de valor aos produtos e geração de renda para as famílias.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

“Dos alimentos que a família produz quais são consumidos?” Essa foi a questão que norteou os rumos desta dissertação. Através dessa pergunta buscou-se descortinar uma série de outras questões que permeassem a produção de alimentos pelas famílias agricultoras. Klaas Woortmann afirmou que se a comida “fala” sobre corpo, família, relações sociais, também “fala” sobre trabalho, terra e vida doméstica. E essa afirmação do autor, durante todo o percurso de investigação e análise das informações coletadas em campo, se confirmou de forma densa, ou melhor, diversa. Diversa no sentido de que a pesquisa realizada nas três comunidades distribuídas nos ambientes de *gerais*, *transição* (entre *mata* e *gerais*) e *mata* do Alto-Médio São Francisco apontou para a diversidade e variedade dos alimentos produzidos e consumidos pelas famílias demonstrando ser o autoconsumo peça estrutural do cotidiano familiar organizando o trabalho, estabelecendo hierarquias entre os membros familiares, configurando hábitos de consumo.

Um dos objetivos desta dissertação foi mapear a pauta produtiva das famílias destacando a relevância da produção para autoconsumo como “fulcro de sociabilidade” e geração de renda monetária e não-monetária às famílias. Pode-se observar que a pauta produtiva se estabelece com os cultivos de mandioca, milho e feijão, entretanto não se restringiu a esses alimentos sendo acentuada a importância da cana-de-açúcar, do arroz, das abóboras e da horta que fortalecem a dieta familiar. A produção da indústria doméstica rural (IDR) é outro componente que dinamiza a pauta produtiva, uma vez que permite a agregação de valor e possibilita a comercialização, troca na própria comunidade ou nos mercados municipais, acentuando a característica de alternatividade da produção para autoconsumo.

A observação das refeições cotidianas e especiais foi um ponto importante no mapeamento da pauta alimentar, pois evidenciou que a base da dieta das famílias tem como fundamento suas práticas costumeiras de produção, preparo e consumo de alimentos característicos dos ambientes pesquisados. Entretanto, algumas dinâmicas adotadas pelas famílias relacionam-se com a composição da pauta e dieta alimentar: migração

definitiva ou sazonal, aposentadoria e transferência de renda, programas, projetos públicos existentes nas comunidades.

A primeira – a migração tanto definitiva como sazonal – evidencia que é necessário migrar porque a terra é um fator limitante da reprodução do grupo doméstico. Entretanto, migrar não significa mudanças nos hábitos produtivos e alimentares tanto daqueles que permaneceram na unidade de produção quanto dos que migraram. Como salientado, quem sai da unidade doméstica já o faz com um destino certo, e certo também é que irá encontrar tecida uma forte rede de relações sociais que reúne todas as características deixadas para trás. É nesse ponto que a alimentação se torna central, pois o sentimento de pertencimento a uma região, uma comunidade, uma família é tão forte que, mesmo distantes, os membros familiares migrantes não perdem seus costumes alimentares, a “comida” preferencial com seu preparo e ingrediente relembra sempre seu lugar de origem.

A segunda dinâmica revelou que a presença de aposentados na família não significou a diminuição da produção para autoconsumo, mas a incrementação e manutenção dessa produção, uma vez que o benefício é a principal fonte de renda das famílias pesquisadas. Ademais, a aposentadoria representa uma estabilidade monetária às famílias permitindo às mesmas a experimentação de alternativas produtivas que não seriam vislumbradas por cônjuges jovens. Da mesma forma, a renda obtida pelo programa de transferência de renda do governo federal, o Bolsa Família, não promoveu a estagnação na produção para o autoconsumo. O incremento na renda familiar proporcionado pelo programa favorece o aumento da quantidade e da variedade de alimentos produzidos e consumidos pelas famílias beneficiárias.

Poder-se-ia esperar que, com diferentes rendas as famílias transformassem sua dieta passando de uma autosuficiência para a quase completa dependência dos mercados e seus alimentos industrializados. Mas, o que saltou aos olhos nos dois ambientes pesquisados foi justamente o contrário, a incorporação de industrializados na pauta alimentar das famílias acontece de forma generalizada, todavia em escala extremamente reduzida. O que ficou evidenciado é que as famílias buscam, na composição de sua dieta pelos pratos em que elementos da lavoura, da horta e das criações são

sempre privilegiados e, inclusive, reveladores dos aspectos socialmente hierárquicos das famílias.

A participação em programas e projetos públicos (terceira dinâmica) revelou a articulação das comunidades com o poder público e sociedade civil, sobretudo no que diz respeito ao acesso às ações que privilegiam a conservação de recursos naturais e de distribuição de água e a segurança alimentar e nutricional. Essas ações não são pensadas em separado uma vez que a água recurso vital por excelência, além de ser essencial à sobrevivência humana e de espécies animais, assegura a biodiversidade e a produção de alimentos. O impacto subjacente que os programas e projetos públicos causam às famílias é imenso, principalmente se for levado em consideração que os ambientes privilegiados nesta dissertação estão inseridos no semiárido mineiro, cenário de uma história marcada pelo mandonismo e modernização agrícola avassaladora.

Para concluir, espera-se que esta dissertação tenha contribuído para demonstrar a relevância que a produção para autoconsumo assume principalmente para os agricultores familiares pertencentes aos ambientes de *mata* e *gerais* do Alto-Médio São Francisco. Espera-se também que tenha colaborado para a incorporação de novos elementos à Agroecologia, especialmente no que tange aos estudos das dinâmicas das famílias rurais e da soberania alimentar, destacando a perspectiva cultural, simbólica e ritual que carregam. Além disso, almeja-se que esta dissertação colabore para as ações da Cáritas Diocesana de Januária na promoção de um desenvolvimento rural diferenciado e propositivo de projetos públicos que valorizem a produção, o consumo e a comercialização de alimentos da agricultura familiar.

REFERÊNCIAS

- ACSERALD, H; COLI, L. R. Disputas territoriais e disputas cartográficas. In: ACSERALD, H. (Org.). **Cartografias sociais e território**. Rio de Janeiro: IPPUR/UFRJ, 2008. p. 13-43.
- ALMEIDA, M. W. B de. Redescobindo a família rural. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v.1, n.1, p. 66-83, jun. 1986.
- ALTIERI, M. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 4. ed. Porto Alegre: EdUFRGS, 1998.
- ARAÚJO, V. M. **Programas, projetos, ações públicas e gestão das águas no semiárido: uma avaliação em Januária, MG**. 2007. 116f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal de Lavras, Lavras.
- ARTICULAÇÃO do Semiárido Brasileiro – ASA <www.asa.org.br> Acesso em: 28 maio 2010.
- ARTICULAÇÃO NO SEMIÁRIDO BRASILEIRO. **Semiárido**. Disponível em http://www.asabrazil.org.br/Portal/Informacoes.asp?COD_MENU=105. Acesso em: 28 nov. 2011.
- AUGUSTO, H. A; RIBEIRO, E. M. O envelhecimento e as aposentadorias no ambiente rural: um enfoque bibliográfico. **Organizações Rurais e Agroindustriais**, v.7, p.199-208, 2005.
- ASSIS, T. R. P de. Sociedade Civil e Institucionalização de políticas públicas: o caso do P1MC. In: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural - SOBER, 48., 2010, Campo Grande. **Anais...** Campo Grande: SOBER, 2010.
- BALSAN, R. Impactos decorrentes da modernização da agricultura brasileira. **Campo-Território**, v.1, n.2, p. 123-151, ago. 2006.
- BAUER, M. W; GASKELL, G; ALLUM, N. Qualidade, quantidade e interesses do conhecimento. In: BAUER, M. W; GASKELL, G. (Eds.). **Pesquisa qualitativa com texto: imagem e som - um manual prático**. Petrópolis: Vozes, 2002.
- BELTRÃO, K. I.; OLIVEIRA, F. E. B. de; PINHEIRO, S. S. **A população rural e a previdência social no Brasil: uma análise com ênfase nas mudanças constitucionais**. Brasília, DF: IPEA, 2000. (Texto para discussão, 759).
- BERALDO, N. A. S. da. **Agricultores quilombolas, mediadores sociais e segurança alimentar: uma análise a partir das condições e estratégias de acesso aos alimentos da comunidade Maçambique/RS**. 2006. 122f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 2006.
- BETTO, Frei. (1981), **O que é comunidade eclesial de base**. São Paulo: Brasiliense. Disponível em: <http://www.estef.edu.br/zugno/wp-content/uploads/2011/05/cebs-freibetto.pdf>. Acesso em: 30 set. 2011.

- BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro, Edições Graal, 1981.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Agricultura Familiar no Brasil e o Censo Agropecuário 2006**. Brasília, 2010. Disponível em: <<http://portal.mda.gov.br/portal/saf/>>. Acesso em: 18 maio 2010.
- BRASIL. Ministério da Integração Nacional. **Nova delimitação do Semiárido Brasileiro**. Disponível em <www.mi.gov.br>. Acesso em: 20 maio 2010.
- BRUMER, A. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. **Estudos Feministas**, v. 12, n.1, p. 205-227, jan/abr. 2004.
- BRUSCHINI, C. Uma abordagem sociológica de família. **Revista Brasileira de Estudos de População**, São Paulo, v. 6, n.1, p.1-23, jan/jul. 1989.
- CAMARANO, A. A.; ABRAMOVAY, R. **Êxodo rural, envelhecimento e masculinização no Brasil: panorama dos últimos 50 anos**. Rio de Janeiro: IPEA, 1999. 23 p. (Texto para discussão, 621).
- CANDIDO, A. **Os parceiros do rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. 5 ed. São Paulo: Duas Cidades, 1964.
- CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Segurança alimentar e agricultura sustentável: uma perspectiva agroecológica. **Ciência e Ambiente**, UFSM, n. 27, p.153-165, jul/dez. 2003.
- CARMO, M. S. do. **(Re) Estruturação do Sistema Agroalimentar no Brasil: a diversificação da demanda e a flexibilidade da oferta**. São Paulo: IEA, 1996, 256 p.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CARNEIRO, P. A. S. Luta e persistência por um mundo sem fome em Josué de Castro: uma revisão da geografia da alimentação. **Geosul**, Florianópolis, v. 21, n. 41, p. 29-45, jan./jun. 2006.
- CASTRO, J. **Geografia da fome**. São Paulo: Brasiliense, 1946.
- CHAYANOV, A. V. **La organización de la unidad economica campesina**. Buenos Aires: Nueva Visión, 1974.
- CHIZZOTTI, A. **Pesquisa qualitativa em ciências humanas e sociais**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.
- CORREIA DE ANDRADE, M. **Terra e homem no Nordeste**. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- CUNHA, E. **Os sertões**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1967.
- DAYRELL, C. A. **Geraizeiros e biodiversidade no Norte de Minas: a contribuição da agroecologia e da etnoecologia nos estudos dos agroecossistemas tradicionais**. Universidade Internacional de Andalucia. Sede Ibero Americana. La Rábida, 1998.

DAYRELL, C. A. Os geraizeiros descem a serra: ou a agricultura de quem não aparece no agrobusiness. In: LUZ, C. (Org.). **Cerrado e desenvolvimento:** tradição e atualidade. Ed. Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas; [Goiânia]: Rede Cerrado de Organizações Não Governamentais, 2000.

DELGADO, G.; CARDOSO, J. C. **O idoso e a previdência rural no Brasil:** a experiência recente da universalização. Rio de Janeiro: IPEA, 1999. (Texto para discussão, 688). Disponível em: <<http://www.ipea.gov.br/pub/td/td0688.pdf>>. Acesso em: 12 out. 2011.

DELGADO, G.; CARDOSO, J. C. Capital e política agrária no Brasil: 1930-1980. In: SZMRECSÁNYI, T.; SUZIGAN, W. (Org.). **História Econômica do Brasil Contemporâneo.** 2. ed., São Paulo: Hucitec/Associação Brasileira de Pesquisadores em História Econômica/EdUSP/Imprensa Oficial, 2002.

DESLAURIERS, J. P.; KÉRISIT, M. O delineamento de pesquisa qualitativa. In: MAYER, R.; DESLAURIERS, J. P.; POUPART, J. M.; GROULX, L. H.; PIRES, A. P. (Orgs.). **Pesquisa qualitativa:** enfoques epistemológicos e metodológicos. Petrópolis: Vozes, 2008.

FACÓ, R. **Cangaceiros e fanáticos.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1976.

FANTINATO, B. M.; NORA, L. F. Z.; MANIGLIA, E. Soberania alimentar e economia solidária: uma contribuição do direito agrário. In: Congresso da Rede de ITCPs da USP, 2., 2011. **Anais...** São Paulo: USP, 2011. Disponível em:

<http://www.itcp.usp.br/drupal/files/itcp.usp.br/Soberania%20alimentar%20e%20Economia%20Solid%C3%A1ria.pdf>. Acesso em: 28 set. 2011.

FERNANDES, M. E. Q. **Soberania e segurança alimentar.** Instituto Políticas Alternativas para o Cone Sul. n. 20, jan-mar. 2008. Disponível em: <http://www.pacs.org.br/uploaded_files/20090107051733_printed_informativo_Ym9sZXRpbTlwLnBkZg==.pdf>. Acesso em: 12 out.2011.

FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve:** ensaio sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros da Universidade Federal de Minas Gerais, 1966.

GALIZONI, F. M.; **Águas da vida:** população rural, cultura e água em Minas. 2005. 199 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 2005.

GALIZONI, F. M. Migrações e redes familiares no alto Jequitinhonha, Minas Gerais. In: **Encontro Nacional de Estudos Populacionais da ABEP**, 12., 2000, Caxambu. **Anais...** Caxambu: ABEP, 2000. p. 1-16.

GALIZONI, F.M.; RIBEIRO, E. M.; NORONHA, A. B.; SILVESTRE, L. H.; REIS, R. P. Águas dos Gerais. In: RIBEIRO, E.M. (orgs.). **História dos Gerais.** Belo Horizonte: EdUFMG, 2010. p. 235-260.

GALIZONI, F. M.; RIBEIRO, E. M. Notas sobre água e chuva: o Programa Um Milhão de Cisterna no Semi-Árido mineiro. In: Encontro nacional de

- Estudos Populacionais, ABEP, 14, 2004, Caxambu. **Anais...** Caxambu: ABEP, 2004.
- GARCIA JÚNIOR, A. R. **Terra de trabalho**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1981.
- GAZZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. A produção da autonomia: os papéis do autoconsumo na reprodução social dos agricultores familiares. **Revista Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v.15, p. 89-122, 2007.
- GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.
- GLIESMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. 3 ed. Porto Alegre: EdUFRGS, 2005.
- GONÇALVES, J. R. S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 40-55, 2004.
- GUZMÁN, C.; GONZÁLES, M. de; GUZMÁN, S. E. **Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible**. Madrid: Mundi-Prensa, 2000.
- GRISA, C; SCHNEIDER, S. “Plantar pro gasto”: a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **Revista de Economia Rural**, Piracicaba, v. 46, n. 02, p. 481-515, abr/jun 2008.
- HAGUETTE, T. M. F. **Metodologias qualitativas na sociologia**. Petrópolis: Vozes, 2007.
- HEREDIA, B. M. A. de. **A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.
- HECHT, S. B. A Evolução do pensamento agroecológico. In ALTIERI, M. A. **Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 1989.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **CENSO AGROPECUÁRIO 2006: Agricultura familiar, primeiros resultados**. Disponível em:
<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/a_gri_familiar_2006/familia_censoagro2006.pdf>. Acesso em: 05 dez 2011.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em
<<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 09 jul. 2010.
- JESUS, E. L de. Da agricultura alternativa à agroecologia: para além das disputas conceituais. **Agricultura Sustentável**, Jaguariúna, v. 3, n. 1/2, jan./dez. 1996.
- KAGEYAMA, A. **Desenvolvimento rural: conceitos e aplicação ao caso brasileiro**. Porto Alegre: EdUFRGS, 2008.
- KAUTSKY, K. **A questão agrária**. Porto: Portucalense, 1972.

- LAMARCHE, H. **A agricultura familiar: comparação internacional**. Campinas. EdUNICAMP, 1993.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O triângulo culinário**. São Paulo: Ed. Documentos, 1968.
- MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. Coleção Os Pensadores. São Paulo: Abril, 1978.
- MALUF, R.S; MENEZES, F; MARQUES, S.B. Caderno “Segurança Alimentar”. **Fórum Social Mundial** – Paris: FPH, 2000. Disponível em: <http://www.forumsocialmundial.org.br/download/tconferencias_Maluf_Menezes_2000_por.pdf>. Acesso em: março 2011.
- MALVEZZI, R. **Semi-árido: uma visão holística**. Brasília: Confea, 2007.
- MINAS GERAIS (Estado). Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural. **Relatório de Execução do Programa Minas sem Fome**. Belo Horizonte, dez. 2010.
- MINAYO, M. C. S. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. In: MINAYO, M. C. S. (Org.) **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis : Vozes, 1994.
- MOURA, M.M. **Os herdeiros da Terra: parentesco e herança numa área rural**. São Paulo: Hucitec, 1978.
- NAVARRO, Z. Desenvolvimento Rural no Brasil: os limites do passado e os caminhos do futuro. **Estudos Avançados**, v. 15, n. 43, São Paulo, set./dez. 2000.
- NEVES, Z. **Rio São Francisco: história, navegação e cultura**. Juiz de fora: EdUFJF, 2009.
- NIEMEYER, C. B. de. Soberania alimentar: a resposta camponesa à agricultura transgênica. IACR the International Association for Critical Realism. In: **XII Conferência Anual**. Rio de Janeiro, jul. 2009.
- NORONHA, A. B; RIBEIRO, E. M. As dádivas da terra. In: SOUZA, J. V. A; HENRIQUES, M. S. (Orgs.). **Vale do Jequitinhonha: formação histórica, populações e movimentos**. Belo Horizonte: PROEXUFMG, 2010, v. 01, p. 149-170.
- ORTEGA, A. C. **Territórios deprimidos: desafios para as políticas de desenvolvimento rural**. Campinas: Alínea; Uberlândia: EdUFU, 2008.
- POLLETO, I. Da indústria da seca para a convivência com o semi-árido Brasileiro. In: CÁRITAS BRASILEIRA E COMISSÃO PASTORAL DA TERRA. **Água de Chuva: o segredo de conviver com o semi-árido brasileiro**. São Paulo: Paulinas, 2001. Cap. 1, p. 9-24.
- PLOEG, J. D. V. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: EdUFRGS, 2008.

QUEIROZ, M. I. P. de. Relatos orais: do “indizível” ao “dizível”. In: QUEIROZ, M. I. P. de. **Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva**. São Paulo: Editora T.A. Queiróz, 1991.

RAUPP, F. M.; BEUREN, I. M. **Metodologia da pesquisa aplicável às Ciências Sociais**. 2001. Disponível em: <http://www.geocities.ws/cienciascontabeisfecea/estagio/Cap_3_Como_Elaborar.pdf>. Acesso em: 14 ago. 2011.

RIBEIRO, E. M. As Histórias dos Gerais. In: **Histórias dos Gerais**. Belo Horizonte: EdUFMG, 2010.

RIBEIRO, E.M; AYRES, E.B; GALIZONI, F. M.; ALMEIDA, A. F.; ASSIS, T.P. de; MOREIRA, T.B; FONSECA, V; CARVALHO, A. A. O engenho na mesa: indústria doméstica e soberania alimentar no Jequitinhonha mineiro. **Revista Agrícolas: experiências em agroecologia**, v.8, n. 3, p. 12-16, 2011.

SACHS, I. **Ecodesenvolvimento: crescer sem destruir**. São Paulo: Vértice, 1986.

SAHLINS, M. D. **Cultura e razão prática**. Tradução Sérgio Tadeu de Niemayer Tamarão. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.

SAMPAIO, T. **O rio São Francisco e a Chapada Diamantina**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

SANTOS, A. J dos; SOUZA, J. B; MATOS, J. G. R; PACHECO, J. M. S; VIANA, A. L. Terra, lavouras e criações no rio dos Cochos. In: RIBEIRO, E. M. (org) **História dos Gerais**. Belo Horizonte: EdUFMG, 2010.

SCHNEIDER, S. A pluriatividade no meio rural brasileiro: características e perspectivas para investigação. In: GRAMMONT, H. C. de; MARTINEZ VALLE, L. (Org.). **La pluriactividad en el campo latinoamericano**. Quito/Equador: Ed. Flasco - Série FORO, 2009, v.1, p. 132-161.

SEYFERTH, G. **Herança e estrutura familiar camponesa**. Boletim do Museu Nacional, Rio de Janeiro, n. 52, p. 1-27, maio, 1985.

SILVA, R. M. A. da. **Entre o combate à seca e a convivência com o semiárido: transições paradigmáticas e sustentabilidade do desenvolvimento**. 2006. 298 f. Tese (Doutorado no Centro de Desenvolvimento Sustentável) - Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2006.

SILVA, L. L. da. **Organização social, estratégias produtivas e programas de desenvolvimento: estudo de caso da comunidade Roda D'água, município de Januária, MG**. 127 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias) – Universidade Federal de Minas Gerais, Instituto de Ciências Agrárias, Montes Claros, 2010.

TAKAGI, M. ; SILVA, S. G da; GROSSI, M. E.. A política de segurança alimentar e nutricional do Brasil a partir do programa Fome Zero. In ORTEGA,A.C; FILHO,N.A (org). **Desenvolvimento Territorial: segurança alimentar e Economia Solidária**. Campinas: Alínea, 2007.

WANDERLEY, M. N. B. de. Em busca da modernidade social: uma homenagem a Alexander V. Chayanov. In: FERREIRA, A. D. D; BRANDENBURG, A. (Org.). **Para Pensar outra agricultura**. Curitiba: EdUFPR, 2008. p.33-56.

WEID, J. M. V; ALTIERI, M. A. Perspectivas do manejo de recursos naturais com base agroecológica para agricultores de baixa renda no século XXI. In: LIMA, D. M. A. de; WILKINSON, J. (orgs) **Inovação nas tradições da agricultura familiar**. Brasília: CNPq/Paralelo 15, 2002.

WOLF, E. R. **Sociedades camponesas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1976.

WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Revista de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, 1986. p.103-130.

WOORTMANN, K. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. In: **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n. 01, jan./jul. 2008. p. 17-30.

WOORTMANN, E. F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed UFRGS, 2007. p.177-196.

WOORTMANN, E. F.; WOORTMANN, K. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília, DF: EdUnB, 1997.

WOORTMANN, K. Migração, família e campesinato. **Revista Brasileira de Estudos de População**, Campinas, v. 7, n. 1, p. 35-53, jan./jun. 1990.

APÊNDICE 1 – ROTEIROS DE PESQUISA



ROTEIRO DE ENTREVISTA COM FAMÍLIAS

Objetivo: coletar informações sobre família, produção, comercialização e água

Comunidade _____ Município: _____ Data: ____/____/____

Nome do pesquisador (a):

I – PERFIL DA FAMÍLIA

1. Entrevistado (a)s:
2. Esposo () Esposa () Filho(a) () Outros () (posição na família):
3. A família tem origem nesta comunidade? Sim () Não ()
Se **não**, de onde vieram **o homem e a mulher** (comunidade/município)?
4. Quantos filhos você(es) têm?
5. Todos os seus filhos e filhas moram aqui (nesta casa)? Sim () Não ()
6. Quais as principais ocupações dos membros da família que moram **nesta casa**?

7. Dos moradores da casa há alguém que viaja para trabalhar em outras regiões? Sim () Não ()
8. Se sim. Quem? Em qual época do ano? Para trabalhar no quê?
9. Os ganhos em dinheiro da família vêm de:
 - a) Produção agrícola / pecuária / extrativista própria ()
 - b) Trabalho agrícola para terceiros (safrista, temporário etc.) ()
 - c) Trabalho não agrícola (serviço, comércio ou indústria) ()
 - d) Artesanato / manufatura ()
 - e) Turismo rural / ambiental / ecológico / aventura ()
 - f) Processamento ou beneficiamento de produto ()
 - g) Aposentadoria ou pensão ()
 - h) Programas de transferência de renda (Bolsa Família etc.) ()
 - i) Arrendamento de áreas ()

j) Remessas de familiares, amigos etc. (doações) ()

l) Outras fontes de renda: quais?

10. Destes, qual é a **principal** fonte de renda em **dinheiro** da família

11. A família recebe alguma transferência de renda em **dinheiro** do governo?

Bolsa Família? _____ Quantas crianças recebem?

Aposentadoria? _____ Quantas na residência?

Pensão? _____ Quantas na residência?

Outros (benefício continuado, invalidez, auxílio trabalho etc.)

II. TERRA

12. Esta terra é do sr (sra)? **SIM () NÃO ()**

13. Como adquiriram a terra?

14. Vocês trabalham somente nesta terra ou também na terra de outros?
Quais as condições (meia, terça ou outra condição)?

15. Aqui na comunidade tem terra de solta ou terra em comum?

16. Todo mundo pode usar? Como é feita a combinação de uso?

III. LAVOURA, IDR E CRIAÇÃO

17. Vocês fazem lavoura? (roça) Sim () Não ()

18. O que o senhor (a) produz (planta) na sua lavoura?

19. Quais as épocas do ano o senhor (a) costuma plantar? (Separar produtos por época)

20. Quais produtos da sua lavoura o senhor costuma
- consumir:

-vender: Aonde: Para quem?

-outro uso: _(Troca, doação, etc.)

21. Vocês produzem:

Em qual época do ano?

Derivados de milho

Quanto produz?

Derivados de mandioca

Destino

Queijo

Se vende, aonde vende?

Requeijão

Rapadura

Doces

22. Vocês têm criação de animais (aves, porcos, gado)? Quantidade?
Consumo, venda ou serviço?

23. A família teve acesso a algum programa de crédito para produção na agricultura/pecuária?

- Pronaf: () nunca pegou crédito () recebeu em 2010 () recebeu em 2009 () recebeu em outro ano passado: qual/quais?

- Fundo Rotativo?

- Outro

III – ÁGUA

24. Quais são as fontes de água que a família utiliza?

24.a) Vocês tem algum reservatórios de água (caixa de água, captação de chuva, barragens, barraginhas etc)? Qual a capacidade de armazenamento?

25. Em algum período do ano chega a faltar água? Sim () Não () **Se sim:**

26. A família usa molhar (irrigar) o cultivo de algum alimento? Sim () Não () **Se sim:**

IV – Recursos da Natureza/ extrativismo

27. O que vocês costumam coletar na natureza?

V - Rede comunitária de projetos/programas

28. A família participa de algum(ns) programa/projetos na comunidade? Qual(is)?

Como a comunidade conseguiu este projeto/ programa? A iniciativa foi de quem (qual grupo, organização ou pessoa)?

Qual(is) o(s) objetivo(s)/finalidade(s) desse programa/projeto?

Quem coordenou e financiou este programa/projeto?

VI – Assistência técnica

29. Recebem algum tipo de apoio de técnicos? De onde eles são?
30. Já participou de capacitações ou trocas de experiência? Sobre qual tema? Quem promoveu?

VII - ESPECIALISTAS:

31. Conhece alguém na comunidade que tenha grande conhecimento sobre:

- lavoura:
- criação animal:
- recursos da natureza (beneficiado/artesanato):
- histórico da comunidade:
- alimentação:
- indústria doméstica rural – IDR (beneficiamento, agroindústria rural):
- agroecologia, produção agrosustentável:
- programas públicos:

VIII. A família tem:

Energia elétrica em casa
Água dentro ou próxima de casa
Banheiro dentro de casa
Fogão a gás
Geladeira
Televisão
Telefone
Computador
Carro próprio
Motocicleta
Picadeira
Desintegrador de ração



ROTEIRO DE PESQUISA

Objetivos da pesquisa: **a)** mapear a pauta alimentar das famílias; **b)** Identificar estratégias produtivas criadas pelas famílias para lidar com a sazonalidade da oferta de água e assegurar a autonomia alimentar.

Comunidade: _____ Município: _____ Data: ____/____/____

Entrevistado (a)s:

I- PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO

1. Dos alimentos que vocês consomem quais vocês produzem? Onde produzem? Em qual época produzem? Quem cuida dessa produção?
2. O que vocês plantam e/ou criam exclusivamente para a alimentação da família? Quanto? Quem cuida? Em que tipo de terra? Onde criam e quem cuida?
3. Dos alimentos plantados quais são beneficiados? Quais são os produtos? Em qual época? Quem beneficia? Quem consome?
4. Dos alimentos que vocês consomem quais vocês coletam na natureza? Em qual época do ano? Em qual local? Quem coleta? Quem consome?
5. Vocês costumam estocar algum alimento (produzido, coletado, beneficiado)? Como fazem? Quais técnicas utilizam para conservação dos alimentos?
6. Dos alimentos que vocês consomem quais vocês adquirem na comunidade? Como adquirem? Trocam com os vizinhos? **A)** Dos alimentos que vocês consomem quais vocês precisam comprar? O recurso para comprar vem principalmente de onde?

7. Tem diferença de qualidade (para a saúde, gosto, duração...) entre os alimentos produzidos pela família e os alimentos comprados? Qual diferença?

8. Qual é o período do ano (meses) que a família tem maior disponibilidade de alimentos? Por quê?

9. Tem alguma época do ano que falta algum alimento? Qual o período do ano (meses) que a família tem menor disponibilidade de alimentos? Como a família consegue alimento neste período?

II- ALIMENTAÇÃO

10. Quantas refeições a família faz por dia? Quem prepara as refeições?

11. O que se come em cada refeição? Quais são as comidas freqüentes? Quais são as comidas especiais? De onde vêm estes alimentos?

12. A alimentação da família muda no tempo da seca e no tempo das águas? Quais são os alimentos que diferenciam entre a seca e as águas?

13. Esses alimentos são todos *fortes* para as pessoas? Tem alimentos mais fracos? Há diferença por sexo? Por idade?

14. Como a gente conhece a “natureza” (qualidade) do alimento que a gente consome? Como podemos “classificar” os alimentos? (Em relação à saúde? Paladar?)

APÊNDICE 2 – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TÍTULO DO PROJETO: “Comunidades rurais, Água e Agroecologia no Rio dos Cochos: Semiárido mineiro” (associado a este o projeto de pesquisa de dissertação: “Agricultura Familiar, Água e Alimento nos gerais mineiro”.)

Pesquisadoras Responsáveis: Prof^ª. Flávia Maria Galizoni e Alice Assis Carvalho.

Instituição a que pertencem as pesquisadoras responsáveis: Instituto de Ciências Agrárias – ICA /UFMG.

Telefones para contato: (38) 2101 77 89; (31) 9698 24 25.

O Sr. (a) está sendo convidado (a) a participar de uma pesquisa sobre Agricultura familiar, produção e consumo de alimentos, uso dos recursos da natureza, cultivo da terra e programas de desenvolvimento e segurança alimentar de responsabilidade das pesquisadoras: Prof^ª. Flávia Maria Galizoni e Alice Assis Carvalho.

Este trabalho tem como objetivo investigar a dimensão do autoconsumo e o impacto de programas públicos na composição da pauta alimentar de agricultores familiares pertencentes às comunidades rurais de Ribeirão de Areia, Coqueiro e Barra do Tamboril dos municípios de Chapada Gaúcha, Pintópolis e Januária respectivamente.

Como benefício da pesquisa, espera-se:

- 1) Organizar conhecimento sobre a agricultura familiar e o desenvolvimento rural no Alto-Médio São Francisco.
- 2) Elaborar e publicar artigos científicos.
- 3) Organizar relatórios para instituições parceiras e comunidades pesquisadas.
- 4) Promover dias de campo para devolução dos resultados da pesquisa para as comunidades.

Informações sobre a pesquisa:

Serão realizadas entrevistas com os agricultores familiares das comunidades rurais de Ribeirão de Areia, Coqueiro e Barra do Tamboril com a utilização de um questionário que apresentará perguntas sobre a origem da família, número de pessoas por grupo familiar, forma de aquisição da terra, utilização dos recursos da natureza, fontes de água, produção, consumo e comercialização de alimentos, criação de animais, principais fontes de renda e programas públicos de desenvolvimento e segurança alimentar existentes na comunidade.

O material desta pesquisa será estudado e completará o trabalho de mestrado da pesquisadora Alice Assis Carvalho que terá como título-“Agricultura Familiar, Água e Alimento nos gerais mineiro”.

A identidade do agricultor não será revelada, sendo identificado apenas quando autorizado pelo entrevistado.

Os entrevistados que não autorizarem sua identificação serão registrados por códigos não possibilitando sua identificação.

Não haverá nenhuma remuneração por participar desta pesquisa.

Para a participação na pesquisa os entrevistados deverão ser maiores de 18 anos de idade. Assegura-se o cumprimento dos direitos de desistência e de recusa dos mesmos na participação de toda pesquisa ou parte dela.

Caso necessite de mais informações sobre a pesquisa, procurar a pesquisadora Alice Assis Carvalho, no Instituto de Ciências Agrárias da UFMG nas terças-feiras de 14 às 17:00 e nas quintas-feiras de 14:00 às 17:00 horas ou pelos telefones: (38) 2101 77 89, (31) 96982425.

Quaisquer outras dúvidas, entrar em contato com o Conselho de Ética em Pesquisa da UFMG – COEP. Av. Presidente Antônio Carlos, 6627, Unidade Administrativa II, 2º andar, sala 2005. CEP: 31.270-901 - BH-MG. Telefax: (31) 3409 45 92. E-mail: coep@prpq.ufmg.br.

Eu, _____
_____, declaro ter sido informado e concordo em participar, como voluntário (a), do projeto de pesquisa: “Agricultura Familiar, Água e Alimento nos gerais mineiro”.

_____, _____ de _____ de 2011.

Assinatura do declarante

Testemunhas:

Nome e RG

Nome e RG

ANEXO 1- Certificado CETEA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA - COEP

Projeto: CAAE - 0106.0.203.000-10

Interessado(a): Profa. Flávia Maria Galizoni
Instituto de Ciências Agrárias - UFMG

DECISÃO

O Comitê de Ética em Pesquisa da UFMG – COEP aprovou, no dia 19 de julho de 2011, após atendidas as solicitações de diligência, o projeto de pesquisa intitulado "**Comunidades rurais, água e agroecologia nos rios dos Cochos, semiárido mineiro**" bem como o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

O relatório final ou parcial deverá ser encaminhado ao COEP um ano após o início do projeto.

Profa. Maria Teresa Marques Amaral
Coordenadora do COEP-UFMG