UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

LEONARDO CAMPOS MARTINS

MAPEAMENTO DE PRODUTORES AGROECOLÓGICOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO E SEUS RESPECTIVOS PRODUTOS VISANDO SUA INSERÇÃO NA CADEIA PRODUTIVA DA GASTRONOMIA DA CIDADE.

Leonardo Campos Martins

MAPEAMENTO DE PRODUTORES AGROECOLÓGICOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO E SEUS RESPECTIVOS PRODUTOS VISANDO SUA INSERÇÃO NA CADEIA PRODUTIVA DA GASTRONOMIA DA CIDADE.

Trabalho de conclusão de curso para apresentação ao Instituto de Nutrição Josué de Castro componente do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Professor Ivan Bursztyn

AGRADECIMENTOS

À minha família, meus amores, Paulinha, Cecília, pela compreensão na ausência por algumas vezes - sempre à revelia. Por entenderem o barulho e a luz acesa toda a madrugada, pela bagunça entre papeis espalhados, livros jogados e computadores sempre ocupados e mais gravemente, passeios adiados, alguns. Muito obrigado, pela força e companheirismo nos momentos mais difíceis destes últimos quatro anos, na pressa, no café corrido, na saudade, na falta de grana, no golpe que sofremos ainda. Com vocês, o amor está sempre presente, por trás de cada passo dessa caminhada, de mãos dadas, de cada bilhetinho colado na porta, nos planos, nos sonhos, nos papos, na ideologia, na poesia inventada para cada dia. Amo vocês.

Obrigado, Ivan, meu orientador, pela paciência, pela amizade e pelas caronas. Também por ter me apresentado novos rumos, trilhas e roteiros de vida. Sempre quis melhorar a condição humana, a situação dos mais vulneráveis, acho que é o que dá sentido à minha vida, e você tem me ajudado, e muito, com ferramentas, ideias e planos que pretendo levar a diante. Assim como levarei a diante a amizade.

E a todas as professoras e professores que eu tive o prazer de ser aluno, muito obrigado, pelo tanto que aprendi e aprendo.

Um agradecimento muito especial aos produtores entrevistados, que dedicam a vida à verbos tão significativos, cultivar, plantar, colher. A todos os colaboradores, um grande abraço.

Não posso deixar de agradecer, em especial, à minha querida Presidenta Dilma Rousseff, pela oportunidade que tive de estudar em uma instituição pública, gratuita e de qualidade. #VoltaQuerida!

Debulhar o trigo
Recolher cada bago do trigo
Forjar no trigo o milagre do pão
E se fartar de pão
Decepar a cana
Recolher a garapa da cana
Roubar da cana a doçura do mel
Se lambuzar de mel
Afagar a terra
Conhecer os desejos da terra
Cio da terra, a propícia estação
E fecundar o chão
(Cio da Terra, NASCIMENTO, Milton; BUARQUE, Chico. 1977)

"O tempo é o maior tesouro de que um homem pode dispor; embora inconsumível, o tempo é o nosso melhor alimento; sem medida que o conheça, o tempo é, contudo, nosso bem de maior grandeza: não tem começo, não tem fim; é um pomo exótico que não pode ser repartido, podendo, entretanto, prover a todo mundo; onipresente, o tempo está em tudo (...) o equilíbrio da vida depende essencialmente deste bem supremo, e quem souber com acerto a quantidade de vagar, ou a de espera, que se deve pôr nas coisas, não corre nunca o risco, ao buscar por elas, de defrontar-se com o que não é; (...) Porque só a justa medida do tempo dá a justa natureza das coisas."

(Raduan Nassar, in "Lavoura Arcaica")

"(...) os homens têm que estar em condições de viver para poderem 'fazer história'. Mas da vida fazem parte sobretudo comer e beber, habitação, vestuário e ainda algumas outras coisas. O primeiro ato histórico é, portanto, a produção dos meios para a satisfação dessas necessidades, a produção da própria vida material, e a verdade é que este é um ato histórico, uma condição fundamental de toda a História, que ainda hoje, como há milhares de anos, tem que ser realizado dia a dia, hora a hora, para ao menos manter os homens vivos (MARX; ENGELS, 1984).

RESUMO

Um dos mais importantes e atuais desafios enfrentados pela agricultura familiar para sua reprodução social de forma perene e sustentável, constitui-se no acesso a mercados e consumidores. Para Petrini (2009), o gastrônomo - chamado por ele de coprodutor, uma vez que está inserido na rede do alimento - não deve se colocar como um estranho ao processo, pois tendo o conhecimento de todo o seu ciclo, deve participar, acompanhar e influenciar, contrário a agroindústria, que impõe seu ritmo acelerado à produção da atual conjuntura mundial, já que "o gastrônomo coprodutor é o novo consumidor. Esta pesquisa pretende contribuir para uma resposta a dois desafios presentes no processo de comercialização: o da identificação da origem dos produtos e o estabelecimento de relações justas de compra e venda. Para isso, objetiva mapear produtores e seus produtos como uma estratégia de comercialização da Agricultura Familiar Agroecológica em seu escopo junto a bares e restaurantes que constituam a cadeia gastronômica da cidade, aproveitando os atores e parceiros que orbitam em torno dos movimentos deste seguimento. Até o presente momento foram mapeados 644 produtores agroecológicos da agricultura familiar em 61 cidades produtoras no Estado do Rio de Janeiro. Nas regiões produtoras onde se avançou mais no levantamento de dados, foram catalogados mais de 340 produtos agroecológicos em todo o escopo da produção primária vegetal e animal.

Palavras-chave: Gastronomia, Agricultura familiar, Agroecologia, Sustentabilidade, Cadeia de Valor, Circuitos Curtos de comercialização.

ABSTRACT

One of the most important and current challenges faced by family agriculture for its social reproduction in a permanent and sustainable way is access to markets and consumers.

For Petrini (2009), the gastronome - called by him as co-producer, since it is inserted in the food network - should not be seen as a stranger to the process, inasmuch as he has the knowledge of its entire cycle, he must participate and influence, in opposition to agribusiness, which imposes its accelerated pace on the production of the current world situation, since "the gastronomic co-producer is the new consumer."

The project aims to build a solution to two challenges present in the commercialization process: that of identifying the origin of the products and establishing fair trade relations.

To this end, it maps producers and their products as a strategy to commercialize Agroecological Family Agriculture in its scope with cafés and restaurants that constitute the gastronomic chain of the city, taking advantage of the actors and partners that orbit around the movements of this business.

To date, 644 agroecological producers of family farming have been mapped in 61 producing cities in the State of Rio de Janeiro. In regions where more progress was made in data collection, were cataloged and more than 340 agroecological products were listed, encompassing the whole scope of primary vegetable production.

Keywords: Gastronomy, Family farming, Agroecology, Sustainability, Value Chains, Short Circuits.

Sumário

1.	Introdução	8
2.	Justificativa	10
2	2.1 A importância da Agricultura Familiar	10
2	2.2 Slow Food e MST	11
2	2.3 Agroecologia e Sustentabilidade: pautas do MST	14
2	2.4 O contato do produtor com o consumidor	15
3.	Objetivos	17
;	3.1. Geral	17
,	3.2. Específicos	17
4.	Metodologia	18
5.	Referencial Teórico	21
,	5.1 Agroecologia	21
į	5.2 Produção Sustentável e Orgânica	22
į	5.3 Consumo Consciente	28
ţ	5.4 Cadeias de Valor	33
ţ	5.5 Circuitos Curtos	36
6.	Resultados e discussões	41
7.	Considerações Finais	49
8.	Referências	54
9.	Glossário	59
10	. Anexos	63
,	9.1 Anexo I / Listas	64
	Instituições De Apoio A Produtores	65
	Associações De Produtores Agroecológicos	65
	Feiras De Produtores Orgânicos E Agroecológicos	66
	Grupos De Compras Coletivas	67
	Produtores Participantes Da Rede Ecológica	67
	Feiras Orgânicas No Rio De Janeiro	69
	Restaurantes Que Utilizam Insumos Orgânicos No Rio De Janeiro	72
(9.2 Anexo II / Fichas	74

1. Introdução

Um dos mais importantes e atuais desafios enfrentados pela agricultura familiar para sua reprodução social de forma perene e sustentável, constitui-se no acesso a mercados e consumidores. Concomitantemente, verifica-se o crescimento na variação de um novo perfil de consumidor em diferentes mercados no Rio de Janeiro, interessados na aquisição de um alimento sem agrotóxicos e baseados nos princípios da agroecologia e do comercio solidário. Estas iniciativas de consumidores conscientes e responsáveis encontram lugar em movimentos autônomos que têm estruturado metodologias, de produção, distribuição e consumo típicas de territórios específicos da sociobiodiversidade da agricultura familiar.

Esta pesquisa pretende construir uma resposta a dois desafios presentes no processo de comercialização: o da identificação da origem dos produtos e o estabelecimento de relações justas de compra e venda. Para isso, objetiva mapear produtores e seus produtos como uma estratégia de comercialização da Agricultura Familiar Agroecológica em seu escopo junto a bares e restaurantes que constituam a cadeia gastronômica da cidade do Rio de Janeiro, aproveitando os atores e parceiros que orbitam em torno dos movimentos deste seguimento.

O que motivou a construção deste projeto de pesquisa, de forma a retribuir à sociedade mais carente a minha oportunidade de aprendizado em uma instituição pública, foi a aproximação junto aos atores da agricultura familiar em outras situações de pesquisa e trabalhos e o encantamento gerado pela simplicidade dessa gente. Além de caminhar por áreas de conhecimento demais prazerosas, como a educação, a gastronomia, a agroecologia, a sociologia e a política.

Desta forma, a oportunidade do contato com as comunidades produtoras agroecológicas do Rio de Janeiro, e seu mapeamento para o projeto "Alimentos bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da Agricultura Familiar brasileira no movimento Slow Food" coordenado pela Universidade Federal de Santa Catarina e desenvolvido por meio de iniciativas interinstitucionais constituídas em rede com a participação de universidades públicas brasileiras e profissionais da rede Slow Food que visa ações que ampliem a participação da agricultura familiar e de suas organizações, do qual eu faço parte como bolsista extensionista, tornou-se peça fundamental para o

desenvolvimento desta pesquisa, podendo paralelamente, criar um banco de dados sobre o mapeamento da produção agroecológica do Estado, visando a aproximação da cadeia gastronômica da cidade com os produtores, criando uma ferramenta facilitadora de contado e comercialização.

Este projeto oportuno e do qual faço parte é desenvolvido por uma equipe técnica formada por professores, pesquisadores e alunos e por profissionais especialistas da Rede Slow Food no Brasil, além de contar com a supervisão do Slow Food Internacional e o financiamento da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário do Governo Federal. Sob uma perspectiva acadêmica, este é um projeto eminentemente de extensão, já que se propõe a realizar ações junto a atores sociais diretamente envolvidos nessa temática, entre os quais: agricultores familiares, jovens rurais, técnicos e outros beneficiários da sociedade civil. Este projeto tem como objetivo central construir caminhos e viabilizar alternativas que assegurem a reprodução social da agricultura familiar, por meio do empoderamento de seus atores, almejando a transformação social e a inclusão socioeconômica.

A relevância do tema é afirmada pelo IBGE, quando no próximo censo Agropecuário, com previsão de ser realizado entre 2017 e 2018, já incorpora o tema de agricultura orgânica e a agroecologia no seu questionário de pesquisa. Esse questionário é construído com base nos anos de experiência de pesquisa do IBGE (desde 1920), em recomendações da FAO (Food and Agriculture Organization) e com base em seus fóruns realizados com usuários, sendo que no último, ficou decidido a incorporação dessa temática no Censo, do qual o IBGE avaliou e filtrou aquilo que seria possível ser incorporado dentro da pesquisa.

No censo agropecuário de 2006 já havia uma pergunta indagando, simplesmente, se o estabelecimento fazia ou não agricultura orgânica e se era certificada ou não. A inovação para o próximo censo é que se poderá discriminar o tipo de certificação de forma mais detalhada e se é para produção animal e/ou vegetal. Além disso, no caso das lavouras e agroindústria, se poderá visualizar qual produto foi produzido pelo sistema orgânico. Criando-se, desta forma, uma riquíssima fonte de dados para alimentar a sequência e andamento desta pesquisa.

2. Justificativa

2.1 A importância da Agricultura Familiar

Para a agricultura familiar, um dos mais importantes desafios atuais enfrentados para a sua reprodução social de forma sustentável constitui-se no acesso a mercados e consumidores. Ao mesmo tempo que se observa o crescimento na participação de um novo perfil de consumidor espalhados por todos os mercados brasileiros, atraídos pelos princípios da agroecologia e do comercio justo e solidário, interessados na aquisição de alimentos livres de agrotóxicos. Crescem inúmeras iniciativas de consumidores e sociedade organizada, conscientes e responsáveis que encontram lugar em movimentos como o Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MST) ou o Slow Food, que vêm estruturando metodologias, sistemas e processos para consolidar o consumo em torno dos produtos agroecológicos diferenciados, como típicos de determinados territórios, de uma específica sociobiodiversidade preservada pela agricultura familiar (IBGE, 2015).

Os dados do IBGE apontam que em 2006, a agricultura familiar foi responsável por 87% da produção nacional de mandioca, 70% da produção de feijão, 46% do milho, 38% do café, 34% do arroz, 58% do leite, 59% do plantel de suínos, 50% das aves, 30% dos bovinos e, ainda, 21% do trigo. A cultura com menor participação da agricultura familiar foi a soja (16%). O valor médio da produção anual da agricultura familiar foi de R\$ 13,99 mil (IBGE, 2006).

Outro resultado positivo apontado pelo Censo 2006 (IBGE, 2015) é o número de pessoas ocupadas na agricultura: 12,3 milhões de trabalhadores no campo estão em estabelecimentos da agricultura familiar (74,4% do total de ocupados no campo). Ou seja, de cada dez ocupados no campo, sete estão na agricultura familiar que emprega 15,3 pessoas por 100 hectares.

Dois terços do total de ocupados no campo são homens. Mas o número de mulheres é bastante expressivo: 4,1 milhões de trabalhadoras no campo estão na agricultura familiar. As mulheres também são responsáveis pela direção de cerca de 600 mil estabelecimentos de agricultura familiar (IBGE, 2006).

Em dados de 2016, a agricultura familiar vem se tornando cada vez mais importante no estado do Rio de Janeiro. São 44.145 estabelecimentos que representam 75% do total das propriedades rurais, sendo responsáveis por 58% dos postos de trabalho no campo

nesse estado. Os dados são do Censo Agropecuário do IBGE. Segundo Flávia Dias, Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, os estabelecimentos familiares fluminenses são responsáveis pela produção da maior parte da produção agrícola do estado. Produzem 68% do feijão, 75% da mandioca, 67% do milho em grão, 55% do arroz e 52% do café (MDA, 2016).

Uma parcela significativa do PIB deve-se a contribuição da agricultura familiar, sendo uma grande fornecedora de produtos diferenciados, principalmente os produtos típicos e regionais, da sociobiodiversidade dos orgânicos, de indicação de origem ou geográfica e do comércio justo, como reflete Paul Singer em seu livro Introdução à Economia Solidária (SINGER, 2002). A organização, o processamento, a agroindustrialização e a comercialização da produção são alguns desafios enfrentados pelos produtores.

Com o intuito de fortalecer os produtos e mercados diferenciados da agricultura familiar e promover o incremento da oferta de alimentos de qualidade nos mercados institucionais, o MDA tem desenvolvido e participado de políticas, programas e ações, sendo diversas delas interinstitucionais e interministeriais, tais como: a política e o plano nacional de agroecologia e produção orgânica; as ações de promoção das cadeias de produtos da sociobiodiversidade; a política nacional de alimentação escolar; o programa de aquisição de alimentos; a promoção comercial por meio da participação em feiras e eventos comerciais; além de promover uma marca da agricultura familiar junto aos consumidores, o Sipaf – Selo da Agricultura Familiar (MDA, 2016)

2.2 Slow Food e MST

O consumo de produtos orgânicos, com indicação de origem, regionais ou típicos, oriundos de pequenos produtores contribuem para uma alimentação mais saudável, além de promover o desenvolvimento sustentável. No Brasil, a agricultura familiar é responsável pela maior parte dos alimentos comercializados no mercado interno e guardiã da agrobiodiversidade e do conhecimento tradicional, fatores fundamentais para a qualidade na alimentação. (IBGE, 2015)

Nesse sentido, cabe destacar a atuação do movimento Slow Food que caracterizase como um exemplo da associação entre chefs, produtores, biodiversidade e valorização da cozinha e cultura regional. Fundado na Itália em 1989 como resposta aos efeitos padronizantes do *fast food*, ao ritmo frenético da vida atual, ao desaparecimento das tradições culinárias regionais, ao decrescente interesse das pessoas na sua alimentação, na procedência e sabor dos alimentos e em como nossa escolha alimentar pode afetar o mundo. Hoje o movimento é uma associação internacional que conta com mais de 100 mil associados em mais de 150 países.

Segundo Carlo Petrini, criador do movimento, o Slow Food parte da premissa que o alimento é o principal fator de definição da identidade humana, pois o que comemos é sempre um produto cultural. O movimento possui três pilares na sua abordagem sobre o alimento. Ele deve ser "bom", "limpo" e "justo". O "bom" remete ao sabor, ao saber e ao prazer, os alimentos que possuem características organolépticas superiores. O "limpo" diz respeito aos métodos de produção, ou seja, um produto é limpo na medida em que sua produção for sustentável, principalmente no seu aspecto ecológico; ela não polui e não contribui para colocar a terra em condições de déficit ecológico. Já o "justo" refere-se à justiça social, ao respeito pelos trabalhadores e seu know-how, à ruralidade e vida no campo e à gratificação ao produzir bem do camponês (Petrini, 2008).

O Slow Food passou a considerar o Brasil uma das realidades mais interessantes e ricas do mundo, do ponto de vista da biodiversidade social, cultural, ambiental e agroalimentar e, desta maneira, um país estratégico para o desenvolvimento futuro.

Para incentivar os agricultores familiares a investir em práticas agrícolas sustentáveis, que muitas vezes têm elevados custos e longos períodos de amortização, as autoridades devem procurar criar um ambiente favorável para a inovação.

Políticas destinadas a catalisar a inovação terão de ir além da transferência de tecnologia, de acordo com a FAO. Têm também de ser inclusivas e adaptadas a contextos locais, para que os agricultores sejam proprietários da inovação, e de ter em consideração as questões intergeracionais e de gênero, envolvendo a juventude no futuro do setor agrícola. (FAO, 2014)

Na última década, o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem-Terra (MST), que luta pela reforma agrária no Brasil, vem mudando de forma radical o seu discurso para uma proposta mais coerente com as diretrizes preconizadas pela agroecologia. Para o MST, a questão vai muito além da dimensão produtiva, agregando forte questionamento político (BARCELLOS, 2010; BORGES 2010b).

Surgido em 1984, o MST é sem dúvida um dos maiores movimentos camponeses do mundo. Em aproximadamente 25 anos, esse movimento tem mudado radicalmente o seu discurso sobre o tipo de produção que deve ser adotado pelos agricultores em seus assentamentos, passando de um discurso com forte viés produtivista, para outro mais alinhado à visão agroecológica, passando a incorporar ao centro de seus conceitos como o de respeito e resgate da agricultura campesina, bem como as diretrizes da agroecologia (BARCELLOS, 2010; BORGES 2010b).

Marx compreendia que o advento do capitalismo na agricultura transformava o campesinato em um *exército industrial de reserva* muito útil aos interesses burgueses, que se beneficiavam desse contingente de reserva para "estender a jornada de trabalho, e forçar o salário a se manter em nível adequado à produção de mais valia [...]" (MARX, 1968, p. 120).

Segundo as suas próprias lideranças, o MST recebe o aporte de uma série de influências teóricas para a conformação de seu ideário e de sua práxis, influências essas majoritariamente vinculadas a um pensamento progressista (STÉDILE e FERNANDES, 2005). Para Barcelos (2010), as propostas do MST ganham dimensões ambientais de grande relevância, e na qual o camponês e seus conhecimentos são a engrenagem mestra de um processo de desenvolvimento.

Ainda em meados da década de 1990, com a crise e o questionamento da proposta de coletivização levada a cabo até então pelo MST, abriu-se espaço para novas discussões e avaliações, que culminaram na elaboração de novas orientações políticas. Nesse novo contexto, o debate sobre a Agroecologia (mesmo ainda não estando claro o que este termo significava) começou a ganhar relevância nos espaços internos do Movimento (BARCELLOS, 2010; BORGES 2010b).

Isso pode ser verificado na Proposta de Reforma Agrária do MST de 1995 (MST, 2005), na qual é possível identificar críticas ao modelo preconizado anteriormente. Mais do que isso, foram elaboradas propostas para a construção de um novo modelo produtivo para os assentados.

Picolotto e Piccin (2008) creditam essa mudança de rumo das orientações políticas do MST a três fatores:

 a reforma neoliberal do Estado brasileiro que pôs fim às políticas setoriais, de preços mínimos e abriu os mercados;

- o fim do Programa Especial de Crédito para a Reforma Agrária (Procera) pelo governo de Fernando Henrique Cardoso, em 1999; e
- a formação da Via Campesina.

A Via Campesina é uma articulação internacional de movimentos camponeses, criada em 1992 por diversas organizações da Ásia, África, América e Europa, cujas linhas políticas defendidas são: Soberania Alimentar e Comércio Internacional; Reforma Agrária e Desenvolvimento Rural; Gênero e Direitos Humanos; Agricultura Camponesa Sustentável; Biodiversidade e Recursos Genéticos. A Via Campesina se conforma como um dos principais atores nas lutas atuais contra a hegemonia do modelo neoliberal de agricultura, denominado de Agronegócio (FERNANDES, 2008).

Segundo Picolotto e Piccin (2008), os dois primeiros fatores dificultaram a continuidade das estratégias produtivas até então desenvolvidas pelo Movimento, enquanto o terceiro ampliou o leque de relações institucionais do MST, colocando as suas lideranças em contato com outros movimentos sociais internacionais que já haviam incorporado a questão ambiental em sua pauta e agregado novos referenciais teóricos.

2.3 Agroecologia e Sustentabilidade: pautas do MST

A Agroecologia emerge no Movimento não somente como uma prática agrícola menos agressiva ao meio ambiente, mas emoldurada por um intenso questionamento político em relação às políticas agrícolas que estavam sendo adotadas pelo Estado brasileiro, que, por sua vez, fomentavam uma agricultura de larga escala, fortemente mecanizada, voltada para a exportação e dependente de complexos agroindustriais oligopolizados (COSTA NETO e CANAVESI, 2003; KARRIEM, 2009).

O Paraná se destaca como uma das regiões em que as lideranças do Movimento mais absorveram a proposta agroecológica e se esforçaram para difundi-la. Esse esforço pode ser constatado pela organização, em 2002, na primeira Jornada de Agroecologia, que continua a ocorrer anualmente, organizada em conjunto com outras organizações vinculadas à *questão camponesa*. Esta congrega milhares de produtores rurais assentados ou acampados para discutirem Agroecologia e trocarem experiências sobre práticas agroecológicas (BORSATTO et al., 2007; TARDIN, 2009).

O conhecimento tradicional camponês, antes rejeitado, assume lugar central nas propostas para o desenvolvimento dos assentamentos, assim como também são quebradas as barreiras internas que separavam a luta pela reforma agrária da questão ambiental. E quando se reconhece a valorização do conhecimento do homem do campo e a preocupação com o meio ambiente mostra-se claro alinhamento ao desenvolvimento sustentável.

O discurso agroecológico vem sempre profundamente vinculado a duas outras temáticas afins, a da soberania alimentar e da luta contra o agronegócio. Isso, por sua vez, aproxima o Movimento cada vez mais das demandas de seus agentes.

Entre os dias 5 e 7 de dezembro de 2016, aconteceu no Largo da Carioca/RJ, a feira da reforma agrária, com mais de 150 toneladas de alimentos.

Em entrevista, Raoní, integrante da Direção Estadual do MST RJ e da Coordenação do Setor de Produção Estadual do Rio de Janeiro, comentou sobre a Feira da Reforma Agrária Cícero Guedes, em sua 8ª edição.

A feira ocorre no fim do ano, uma semana antes do dia internacional dos direitos humanos. O evento já é patrimônio cultural do Rio de Janeiro, reconhecido por lei municipal, a partir da Lei 5999/2015, de iniciativa do deputado Renato Cinco (PSoL). Participam da feira assentamentos da reforma agrária do estado do Rio de Janeiro, sul, norte fluminense, baixada fluminense e região dos lagos.

Cícero Guedes é considerado uma referência em agroecologia, além de ser uma importante liderança na luta pela Reforma Agrária, por conta das técnicas agrícolas sustentáveis que utilizava em seu lote no Assentamento Zumbi dos Palmares. Ele participou como colaborador de vários projetos de pesquisa e de extensão da Universidade Estadual do Norte Fluminense.

2.4 O contato do produtor com o consumidor

"Este é um ótimo espaço para discutir com a sociedade as pautas da reforma agrária, da organização da agricultura familiar, pois se trata de um espaço político e cultural também, além de trazer uma grande diversidade de produtos oriundos dos assentamentos" – diz Raoní sobre a Feira Cícero Guedes.

A produção parte dos mais de 150 agricultores assentados, sendo 130 do estado do Rio de Janeiro e outros 20 dos demais estados da região sudeste, além do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

O MST vem trabalhando para que os assentamentos façam a transição da agricultura convencional para a agroecológica, visando a segurança alimentar e a saúde dos agricultores e consumidores. Esta transição é fruto de muito diálogo e troca de conhecimento.

Uma das características da feira é a diversidade de produtos. Entre sucos de uva integral, frutas, feijões, arroz, legumes, verduras, derivados da cana-de-açúcar, ervas aromáticas e medicinais, fitoterápicos e fitocosméticos, alimentos in natura ou industrializados pelas principais cooperativas e associações dos assentamentos.

As feiras realizadas pelo MST são importantíssimos espaços de escoamento da produção dos assentamentos, mais pelo contato direto com o consumidor, o que promove o diálogo entre os atores e fortalece, desta maneira, toda a cadeia de valor, ressaltando a importância de cada peça para que este mecanismo funcione de forma sustentável.

Além das feiras, outra forma de comercialização dos produtos do MST, como a sua loja na capital paulista, que irá abranger todo o território nacional, centraliza a distribuição de produção agroecológica de todo o pais na cidade de São Paulo, aumentando largamente o acesso do público a sua produção. Os preços são pensados com uma margem mínima de lucro para manter o negócio e estabelecer um comércio justo.

O consumidor final pode não ser apenas o consumidor individual, como o caso das escolas do Município atendidas pelo Pnae, lei 11947/09, mas também, a rede hoteleira ou a cadeia de restaurantes da cidade, ambas com enorme apelo comercial.

As atividades culturais e gastronômicas da loja de São Paulo, devem estimular a aproximação deste público com notório potencial de desenvolver tais parcerias e incrementar novas formas de escoar a produção, como a elaboração de cardápios específicos utilizando insumos do escopo dos assentamentos ou na promoção de eventos que se fixem na agenda cultural da cidade, garantindo, assim, o escoamento de parte da produção.

3. Objetivos

3.1. Geral

Mapear produtores agroecológicos da agricultura familiar do Estado do Rio de Janeiro e seus respectivos produtos visando sua inserção na cadeia produtiva da gastronomia da capital fluminense.

3.2. Específicos

- Construir uma fundamentação teórica sobre os principais temas relativos a pesquisa.
- Mapear os atores sociais (ONGs, poder público, autarquias etc.) que trabalham com agroecologia e agricultura familiar na região periurbana da cidade do Rio de Janeiro.
- Identificar, junto aos atores sociais mapeados, os produtores agroecologicos com os quais trabalham.
- Pesquisar junto aos produtores informações sobre os alimentos produzidos.
- Sistematizar os resultados buscando a construção de um banco de dados a ser utilizados pelos estabelecimentos gastronômicos.

4. Metodologia

Esta é uma pesquisa qualitativa de caráter exploratório e descritivo, utilizando procedimentos de abordagem indireta e direta. Para o presente trabalho, foi realizada uma pesquisa bibliográfica e documental para construção do referencial teórico.

Após um levantamento realizado via internet, listando as principais instituições de apoio a produtores, associações de produtores agroecológicos, grupos de compras coletivas e feiras de produtores orgânicos e agroecológicos, além do levantamento sobre eventos gastronômicos realizados no Rio de Janeiro, foi realizado uma identificação dos principais atores, e em seguida, uma aproximação através de contato telefônico e e-mail.

Deste resultado, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com atores sociais e especialistas, tais como: lideranças de movimentos de agricultores, Chef de cozinha envolvida na questão agroecológica, trabalhadores da agricultura familiar, feirantes e um Engenheiro agrônomo do IBGE, com o objetivo de levantar dados referentes a produção agroecológica no Estado do Rio de Janeiro, identificar seus principais produtores. Todas as entrevistas foram gravadas em áudio no período de setembro a dezembro de 2016.

Então, iniciou-se um levantamento de produtores agroecológicos da agricultura familiar do Rio de Janeiro, a partir das informações extraídas desta primeira fase de entrevista e aproximação.

Após esta fase, deu-se início a pesquisa de campo para o mapeamento dos produtores e seus produtos, de forma mais detalhada. Para esta fase, utilizou-se a metodologia do slow food proposta no projeto de extensão "Alimentos bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da Agricultura Familiar brasileira no movimento Slow Food" coordenado pela Universidade Federal de Santa Catarina e desenvolvido por meio de iniciativas interinstitucionais constituídas em rede com a participação de universidades públicas brasileiras e profissionais da rede Slow Food, onde a entrevista é realizada pessoalmente seguindo a ficha de Descrição da Comunidade, elaborada pelo Slow Food e utilizada pelo projeto supracitado para o levantamento de informações sobre os produtores rurais. A ficha esta estrutura em duas partes, sendo a primeira de identificação do grupo social ou comunidade responsável pela produção tais como: nome, localidade, história e atividades realizadas na comunidade. Em seguida, a ficha aborda dados referentes ao produto, seu método de produção, sua comercialização e documentação.

A aproximação com os produtores se deu através das feiras agroecológicas ou orgânicas, eventos da agroecologia e agricultura familiar e demais oportunidades de encontro, onde as fichas eram preenchidas.

Todos os dados até agora obtidos foram lançados em uma planilha, gerando, assim, informações quantitativas e qualitativas relevantes sobre a produção agroecológica mapeada.

Todas as informações colhidas neste processo foram adicionadas a um mapa criado no GoogleMaps, e estão disponíveis no link a seguir, https://drive.google.com/open?id=1sBsHTOSHc3TnDMH0yXCap8nZf4M&usp=sharing, onde as marcações no mapa guardam informações como nome do produtor, local de produção, escopo e contato do produtor, telefone e e-mail. Visando, desta forma, facilitar o contato e aproximação dos restaurantes com a cadeia produtiva agroecológica.

Para conhecer um pouco mais sobre a metodologia do Slow Food, as comunidades do alimento representam um conceito novo. A comunidade do alimento é constituída por todos os sujeitos que operam no setor agroalimentar, da produção de matérias-primas à promoção de produtos acabados, e que se caracterizam pela qualidade e a sustentabilidade das suas produções. A comunidade do alimento está intimamente ligada ao próprio território do ponto de vista histórico, social, econômico e cultural.

As comunidades do alimento são de dois tipos:

- 1. DE TERRITÓRIO: a comunidade produz vários produtos, até diferentes entre si, mas todos ligados a uma área geográfica delimitada ou a uma etnia indígena;
- 2. DE PRODUTO: a comunidade é composta por todos os agricultores/criadores, transformadores e distribuidores que contribuem, de várias formas, na produção de um determinado produto proveniente de um território específico. Neste caso a comunidade do alimento coincide com a fileira produtiva.

Os produtos das comunidades são elaborados em quantidade limitada por unidades de produção familiares ou de processamentos artesanais e de pequeno porte.

O produto ou os produtos das comunidades se distinguem acima de tudo pela sua QUALIDADE:

 ORGANOLÉPTICA: o produto é bom (possui ricas qualidades de sabor, textura, cheiro etc):

- AMBIENTAL: o produto é limpo, natural, sustentável;
- SOCIAL: os produtores recebem uma retribuição justa; e, além disso, nas comunidades não se praticam discriminações de qualquer espécie, nem se recorre ao trabalho infantil.

Os produtos mapeados pelo Slow Food, são catalogados na Arca do Gosto que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais. O objetivo é documentar produtos gastronômicos especiais, que estão em risco de desaparecer. Desde o início da iniciativa em 1996, mais de 1000 produtos de dezenas de países foram integrados à Arca. Este catálogo constitui um recurso para todos os interessados em recuperar raças autóctones e aprender a verdadeira riqueza de alimentos que a terra oferece.

As Fichas utilizadas para a pesquisa junto aos produtores é a mesma utilizada no projeto de formação das Fortalezas, que é um projeto do Slow Food iniciado em 1999, para ajudar os pequenos produtores a resolver suas dificuldades, reunindo produtores isolados e conectando-os com mercados alternativos, mais sensíveis à sua situação e que valorizam os seus produtos.

As Fortalezas visam conservar um produto tradicional em risco de extinção (como no caso de produtos que já integram a Arca do Gosto), preservar uma técnica de produção tradicional em risco de extinção (como no caso de pesca, produção animal, processamento ou cultivo), ou conservar paisagens rurais ou ecossistemas em risco de extinção, através de sustentabilidade ambiental (limpo) e socioeconômica (justo), garantindo a viabilidade futura para os produtos tradicionais.

Estes dados qualitativos, mais aprofundados e extraídos através de entrevistas com os produtores, acredito que sejam a parte do mapeamento mais importante, do ponto de vista gastronômico. Pois resguardam em sua natureza, a relação do homem com o alimento.

5. Referencial Teórico

5.1 Agroecologia

A agroecologia é um dos temas mais debatidos no mundo de hoje, e vem ganhando visibilidade cada vez maior à medida que a sanha capitalista avança e a concentração de renda e recursos naturais tornam escassas, às populações mais carentes, a oportunidade de vida e o direito ao alimento, principalmente aos países menos desenvolvidos, às contingências mais vulneráveis (FAO, 2016).

Para Petrini (2009), o gastrônomo - chamado por ele de coprodutor, uma vez que está inserido na rede do alimento - não deve se colocar como um estranho ao processo, pois tendo o conhecimento de todo o seu ciclo, deve participar, acompanhar e influenciar, contrariamente à agroindústria, que impõe seu ritmo acelerado à produção da atual conjuntura mundial, já que "o gastrônomo coprodutor é o novo consumidor".

A Revolução Verde, idealizada na década de 1970, foi um modelo industrial aplicado à agricultura, sob o embuste de acabar com a fome no mundo, justificando assim poluir as águas, promover a infertilidade de terras e a perda de biodiversidade, além do êxodo rural e aumento da pobreza.

Petrini (2009), apresenta dados referentes à 2005 da FAO (Food and Agriculture Organization) em que um bilhão de pessoas passa fome diariamente, dentre os sete bilhões de habitantes, mesmo se produzindo comida para aproximadamente 12,5 bilhões. Sugerindo que há um problema neste sistema de abastecimento e o modelo deve ser repensado para que a produção chegue a quem mais necessita. Salientando que a solução não passa pelo aumento desenfreado da produção, mas sim, uma logística otimizada e um melhor aproveitamento do alimento.

Na América Latina e Caribe, a agricultura familiar representa 80% das frentes de trabalho no campo, incluindo mais de 60 milhões de pessoas e estabelecendo-se como uma importante fonte de emprego e segurança alimentar (FAO, 2014).

As perdas no campo gastronômico são apontadas por Petrini (2009) como irreparáveis, quando se implanta um modelo industrial que visa apenas o lucro e despreza os impactos junto ao meio ambiente.

Produtos locais de qualidade, únicos, tanto como espécie autóctone quanto pelas características do *terroir*, saberes tradicionais, culturais e da terra, técnicas antigas de preparo e pequenas produções, tudo isso desaparece frente ao poder das grandes corporações agroindustriais (PETRINI, 2009).

A convocação de Petrini é para os gastrônomos, para que se unam em defesa das características únicas da gastronomia local ou tradicional, através de comunidades de apoio aos produtores da agricultura familiar.

5.2 Produção Sustentável e Orgânica

Um instrumento fundamental para o estudo dos fenômenos agrícolas de uma forma mais integrada é o desenvolvido pela ecologia (ODUM,1988), ciência integradora que permite uma compreensão global dos fenômenos isolados, por meio dos conceitos de comunidades, ecossistemas e propriedades emergentes, entre outros. Esses conceitos foram adaptados por Altieri (1989, 2000, 2002), e Gliessmann (2001), aos sistemas agrícolas, criando o conceito de agroecossistema.

A sustentabilidade possui diferentes significados para distintos grupos e pessoas, mas há uma concordância geral de que ela tem uma base ecológica (GLIESMANN, 2001). Segundo esse autor, uma agricultura sustentável deve ter as seguintes características:

- Ter efeitos mínimos no ambiente e não liberar substâncias tóxicas ou nocivas na atmosfera, em águas superficiais ou subterrâneas.
- Preservar e recompor a fertilidade, prevenir a erosão e manter a saúde do solo.
- Usar a água de maneira a permitir a recarga dos depósitos aquíferos e manter as necessidades hídricas do ambiente e das pessoas.
- Depender dos recursos internos do agroecossistema, incluindo comunidades próximas.
- Valorizar e conservar a diversidade biológica e garantir igualdade de acesso a práticas, conhecimentos e tecnologias agrícolas, possibilitando o controle local dos recursos agrícolas.

À demarcação territorial da área de exploração possível de uma determinada cultura, dá-se o nome de zoneamento agroecológico, que registra o emprego mais antigo da palavra agroecologia.

Esse conceito passou a ter outra conotação, a partir de 1980; para Gliessmann (2001), é a aplicação dos princípios e conceitos da ecologia ao desenho e manejo de agroecossistemas sustentáveis. Para Altieri (1989), a agroecologia é uma ciência emergente que estuda os agroecossistemas integrando conhecimentos de agronomia, ecologia, economia e sociologia. Mas para Guzmán (2002), a agroecologia não pode ser uma ciência, pois incorpora o conhecimento tradicional que por definição não é científico.

Considerando que a agroecologia é um campo de saber em construção, com características transdisciplinares integrando conhecimentos de diversas ciências e incorporando o conhecimento tradicional, abre-se um espaço considerável de atuação para a gastronomia, que passa por semelhante dilema, tentando impor-se no campo da ciência.

A agroecologia vem abrindo passagem para outros tipos de cultura integradas a ela, como o caso dos orgânicos. Em sua origem, o conceito de agricultura orgânica define o solo como um sistema vivo, que deve ser nutrido, de modo que não restrinja as atividades de organismos benéficos necessários à reciclagem de nutrientes e à produção de húmus (USDA, 1984). Partindo-se do enfoque holístico, o manejo da unidade de produção agrícola visa promover a agrobiodiversidade e os ciclos biológicos, procurando a sustentabilidade social, ambiental e econômica da unidade, no tempo e no espaço (NEVES et al., 2000).

A preocupação com o meio ambiente e a saúde movia os produtores, juntamente à suas convicções pessoais, a adotar os sistemas alternativos de produção. Por isso, esses sistemas eram fixados com base num conjunto de procedimentos que envolvem a planta, o solo e as condições climáticas, objetivando a produção de um alimento sadio, com sabor e características organolépticas originais.

Esses agricultores consideravam a unidade produtiva como uma unidade indivisível, significando que todas as atividades da fazenda (olericultura, fruticultura, fruticultura, florestas produtivas, áreas de preservação, etc.) seriam partes de um corpo dinâmico interagindo entre si. Para esses agricultores, o termo "orgânica", da expressão "agricultura orgânica", tem origem na expressão "organismo agrícola" (ASSIS et al., 1998).

A certificação e definição legal de normas mínimas para que um produto possa ser comercializado como orgânico acontece pela demanda criada através do desenvolvimento deste mercado, levando a preços superiores em relação aos produtos

convencionais. Deste modo, muitos empreendedores, que visam apenas o lucro imediato, são atraídos pelo sobrepreço ou prêmio na comercialização, sem qualquer preocupação ambiental.

Então, uma outra interpretação do conceito de agricultura orgânica, que atende às normas mínimas de legislação apenas para ter direito ao selo de qualidade, equivalente a uma mera substituição de insumos convencionais por orgânicos ou biológicos, mas preservando a mesma lógica produtiva do sistema convencional. Para esses produtos, o termo "orgânico" tem origem na expressão "insumos orgânicos".

Geralmente, os rendimentos são proporcionais à aplicação de insumos e pouco dependem do ecossistema original, sendo que o objetivo principal da produção é a obtenção de lucro, e o tipo de produção é determinado pelas demandas do mercado global, independentemente das necessidades das comunidades locais (FEIDEN, 2005).

De modo geral, os agroecossistemas tecnificados usam aração intensiva como forma de preparo do solo, o que leva este a problemas como degradação de sua estrutura, redução da matéria orgânica, sua compactação, redução da infiltração de água, formação de impedimentos à penetração radicular, e como consequência, a menor capacidade de armazenamento de água no perfil do solo, maior suscetibilidade a déficit hídrico, além de maior intensidade do escorrimento superficial e intensificação da erosão hídrica e eólica.

Esses agroecossistemas são baseados em monocultivos que permitem ganhos de escala de produção e maior eficiência na utilização dos equipamentos, mas isso resulta em suscetibilidade a pragas e doenças, erosão genética e perda do conhecimento agrícola tradicional, este muitas vezes fundamental para o entendimento das condições ambientais locais (FEIDEN, 2005).

A construção de ecossistemas que se aproximem ao máximo dos naturais não é tarefa fácil, pois exige um alto grau de conhecimento ecológico, agronômico e socioeconômico ainda não disponível. A agroecologia visa atender essas demandas de conhecimento. Não se trata de uma volta ao passado, a construção de um modelo de agricultura que respeite os princípios ecológicos. A agroecologia, valoriza, mas de forma crítica os agroecossistemas tradicionais, visando, a partir deles, desenhar novos sistemas que otimizem os processos de interações ecológicas. Ao incorporar as questões sociais e respeitar a cultura e o conhecimento local, busca preservar a identidade, os costumes e as tradições de cada povo, visando a melhora, com enfoque não só na produção, como

nas conquistas de direitos sociais e principalmente na qualidade de vida dessas populações.

Para Feiden (2008), não há receitas prontas, nem é possível promover pacotes tecnológicos agroecológicos, para desenvolver o sistema. No seu princípio de imitar o ecossistema original, será a busca de uma agricultura movida, basicamente, pelo sol, que passará a ser a principal fonte de energia. Também se deve trabalhar pelo fechamento dos ciclos de nutrientes e pela reativação dos mecanismos de autocontrole das populações. Dentro desses princípios, os passos possíveis e não exclusivos para a construção do novo sistema de produção agroecológico poderiam ser:

- Reduzir a dependência de insumos comerciais Substituir o uso de insumos por práticas que permitam melhorar a qualidade do solo com o uso da fixação biológica de nitrogênio, e de espécies que estimulem microrganismos, tais como micorrizas, solubilizadores de fosfatos e promotores de crescimento.
- Utilizar recursos renováveis e disponíveis no local Aproveitar, ao máximo, os recursos locais, que frequentemente são perdidos e se tornam poluentes, como restos culturais, estercos, cinzas, resíduos caseiros e agroindustriais "limpos".
- Enfatizar a reciclagem de nutrientes Evitar, ao máximo, as perdas de nutrientes, com práticas eficientes de controle da erosão, e a utilização de espécies de plantas capazes de recuperar os nutrientes lavados para as camadas mais profundas do perfil do solo.
- Introduzir espécies que criem diversidade funcional no sistema Cada espécie introduzida no sistema atrai diversas outras à qual está associada. No entanto, não nos interessa qualquer tipo de diversidade, mas uma diversidade que proporcione uma série de serviços ecológicos, capazes de dispensar o uso de insumos. Essa diversidade deve incluir espécies fixadoras de nitrogênio, recicladoras de nutrientes, estimuladoras de predadores e parasitas de pragas, de polinizadores, estimuladoras de micorrizas, sideróforos, solubilizadores de fosfato, etc.
- Desenhar sistemas que sejam adaptados às condições locais e aproveitem, ao máximo, os microambientes – Devemos adaptar nossas explorações aos diversos microambientes da unidade de produção, ao contrário dos sistemas convencionais, que buscam homogeneizar os ambientes.
- Manter a diversidade, a continuidade espacial e temporal da produção Em condições tropicais, os solos devem permanecer cobertos por todo o ano, para evitar erosão e lixiviação e, consequentemente, a perda de parte do próprio solo e

de nutrientes. Assim, nos sistemas agroecológicos, o uso do solo acaba sendo mais intenso que nos sistemas convencionais. Nos períodos em que não é possível cultivar espécies de utilidade econômica direta, são cultivadas espécies melhoradoras do solo ou do ambiente.

- Otimizar e elevar os rendimentos, sem ultrapassar a capacidade produtiva do ecossistema original – O objetivo não é atingir produtividade máxima de uma única cultura, mas conseguir produtividade ótima do sistema como um todo, garantindo a sustentabilidade dessa produtividade ao longo do tempo.
- Resgatar e conservar a diversidade genética local As espécies e cultivares desenvolvidas em cada local estão adaptadas às condições ambientais locais. Na maioria das vezes, as cultivares locais, quando colocadas em competição com cultivares melhoradas, em centros de pesquisa, apresentam produtividades inferiores às melhoradas, mas essa situação pode se inverter, quando colocadas em competição no meio real dos agricultores.
- De qualquer modo, mesmo as cultivares de baixo desempenho devem ser preservadas, pois podem possuir características de extrema importância, que podem ser úteis futuramente.
- Resgatar e conservar os conhecimentos e a cultura locais No seu contato dia a dia, com o ambiente, os agricultores realizam observações de muitos fenômenos que ocorrem em seus sistemas de produção, e apesar de não as descreverem em termos científicos, possuem uma gama de informações codificadas que somente eles têm acesso. Assim, a sua participação é fundamental no desenvolvimento de um novo modelo de agricultura, pois enquanto os técnicos possuem uma visão extremamente analítica, com poucas informações extremamente detalhadas, os agricultores possuem uma visão mais global e integrada do conjunto de fenômenos, e de suas consequências, mesmo que não tenham um conhecimento detalhado de cada fenômeno em si. Assim, o conhecimento do agricultor pode fornecer, rapidamente, uma série de informações que técnicos e pesquisadores gastariam anos de pesquisa para obter. Nem por isso deve-se cair no erro de superestimar o conhecimento local, pois este também tem seus limites.

A característica transdisciplinar da agroecologia dá-se com a participação de diversas ciências e disciplinas, como a Agronomia, a Biologia, a Economia, a Sociologia, a Antropologia e as ciências do solo, entre outras. Além de incorporar o conhecimento tradicional popular. A ecologia, como ciência integradora, confere a base metodológica para que ocorra tal integração. Neste caso, aproveitando esta característica agregadora

da agroecologia, a gastronomia deve se posicionar sendo um dos principais atores na formação desta cadeia agroecológica e sustentável de consumo fundamentada na agricultura familiar, ligando a rede de restaurantes e seus clientes aos produtores.

Aos poucos, a agroecologia adquire visibilidade e respeitabilidade, tendo passado de elemento da contracultura, na década de 1970, a disciplina acadêmica. Os inegáveis resultados obtidos pelas diferentes linhas de pesquisa da área dão suporte a esse ganho de respeitabilidade (FEIDEN, 2008).

Enfocando principalmente a história e a filosofia das diferentes abordagens de agricultura não convencional, a Embrapa traça um paralelo entre as diferentes influências que sofreu a agroecologia, podemos citar a Agricultura biológica, a Agricultura ecológica, a Agricultura Natural, a Permacultura, entre outras. Através da elaboração de métodos participativos de diagnóstico rural envolvendo pesquisa, planejamento, monitoramento e avaliação de estabelecimentos rurais, tivemos avanços fundamentais para a compreensão atual da agroecologia, ainda como ciência incipiente, ainda como paradigma emergente, mas com o qual diversos pesquisadores e consumidores ativistas têm voltado suas atenções na busca de sua consolidação.

A agroecologia ampara uma diversidade de enfoques e caracterizações que tenta emprestar uma forma mais tangível e maleável à sua forma e ao conteúdo.

Enquanto o saber popular serve de base para pesquisa e inclusive podem ser utilizadas explícitas referências aos conhecimentos tradicionais, eles devem passar por um crivo metodológico que exponha o conhecimento tradicional à prova de suas capacidades, sempre considerando o conhecimento como horizontal, ou seja, ninguém é melhor ou mais sabido do que ninguém, e, sempre considerando que as práticas são locais e só devem ser transpostas a outros contextos e outros meios depois de estudos de viabilidade, para que não ocorra a homogeneização das práticas e dos conhecimentos agrícolas. O manual da EMBRAPA é o que chega mais próximo de considerar o saber popular como agroecologia.

A caracterização de um processo em educação ambiental crítica dá-se pela venda direta de produtos agroecológicos a grupos de consumidores organizados de forma autônoma ou que funcionam em regime de autogestão. Essa prática econômica possibilita que se apreenda coletivamente a realidade socioeconômica dos atores envolvidos.

A partir de relações comerciais entre consumidores que passam a lidar diretamente com os produtores do que consomem e produtores agroecológicos que modernizam a venda direta de seus produtos através de modelos inovadores é que se dá a formação de grupos de consumo sustentável.

O que se considera sustentável na atividade apresenta três dimensões (SACHS, 2002, 2004), aqui utilizadas como categorias de análise do argumento proposto. São elas: primeiro, a viabilidade econômica, ou seja, em que medida a atividade tende a estabelecer- se no decorrer do tempo a partir do sucesso em atingir seus objetivos, como a aquisição de alimentos orgânicos, entre outros; segundo, a relação comercial includente, que promove equidade social e trabalho digno, e na qual se destaca a alteridade (ARRUDA, 1999) presente na relação entre consumidor e produtor; e terceiro, a responsabilidade ambiental como princípio e valor da atividade produtiva.

É possível qualificar essas trocas como uma práxis em educação ambiental crítica, sendo o termo práxis aqui utilizado para descrever um movimento recursivo que vai da ideia à ação, e desta a novas reflexões, ou seja, um mecanismo virtuoso de construção de conhecimento (FREIRE, 1996). A educação promovida pela prática do referido coletivo tem respaldo nos princípios que direcionam a agroecologia (ALTIERI, 1989). Assim, ela é considerada uma educação ambiental também porque permite a leitura do mundo do ponto de vista ambiental, por meio de sensibilidades afetivas e capacidades cognitivas (CARVALHO, 2004).

Segundo Paulo Peixoto de Albuquerque (2003), o termo autogestão acompanha o de cooperativismo, constituindo-se no cerne de sua proposta, que é a democratização das práticas sociais, um poder compartilhado que garante a autonomia de um coletivo. É um conceito ambíguo e multidimensional abarcando a dimensão social, voltada a ações em benefício do grupo envolvido; a econômica, referente à precedência do trabalho sobre o capital; a política, a partir de princípios e formas de representação que garantam o poder compartilhado, e a técnica, que se refere à possibilidade de outras formas de organização e divisão do trabalho.

5.3 Consumo Consciente

A agroecologia herda algumas práticas tradicionais da agricultura familiar, especificamente as relacionadas ao conhecimento endêmico e à manutenção de técnicas,

sementes crioulas e variedades de cultivo local. A literatura socioambiental apresenta diversos estudos de caso (ALTIERI; LETOURNEAU; DAVIS, 1983; PENEIREIRO, 1999; CAPORAL; COSTABEBER, 2006; DAROLT, 2005; DELGADO; STRAND, 2010). Esses autores trazem algumas experiências que situam a agroecologia no campo social empírico, definido por saberes que tornam possível o desenvolvimento de um mercado em expansão no Brasil (BLANC, 2009), dentro de amplo setor econômico identificado simbolicamente com os ideais ecológico, biológico e orgânico.

Sendo "a agricultura orgânica ainda pouco expressiva no Brasil, sua relevância é crescente, seguindo tendência observada em outros países, em especial na América Latina, Caribe e Europa" (MAZZOLENI; NOGUEIRA, 2006). A expansão do setor orgânico no país, segundo Julien Blanc (2009), é vista como uma alavanca para a emancipação social dos pequenos agricultores familiares, o que depende, em certa medida, do comprometimento de consumidores, pois, à medida que a competição no mercado regional de orgânicos torna-se mais acirrada, o desenvolvimento de cadeias varejistas envolvendo consumidores 'comprometidos', junto a uma ampla integração de agricultores regionais em redes de militância orgânica, parece ser crucial. A inclusão da cadeia gastronômica da cidade é vista como um possível e viável colaborador no desafogar do gargalo desta produção.

Com base em tais autores, constata-se que esse não é um mercado de fácil acesso à população, o que em parte explica o surgimento de grupos que buscam a sustentabilidade por meio de seu consumo.

Consumo sustentável é a expressão utilizada para descrever uma atividade humana peculiar que se desenvolve em muitos âmbitos sociais. Trata-se de compras cotidianas que, em determinado momento, são acrescidas da escolha do consumidor, condicionada a partir de critérios socioambientais.

Uma das questões fundamentais que agregam e mantêm o coletivo é o desafio de exercer um consumo mais consciente do contexto (produtivo, ecológico, social), promovendo sustentabilidade. Trata-se da questão relativa a como acessar os alimentos orgânicos sem entrar no jogo especulativo promovido pelas redes de distribuição e pelos pontos do varejo, pois é evidente a diferença de valores nas gôndolas dos supermercados, cujo incremento de preço associado ao produto orgânico não se reflete em benefício aos produtores, segundo esses próprios. De acordo com técnicos e produtores que trabalham no setor de mercado orgânico, quando não é possível a rotulação ou a logística necessária

para a certificação, uma grande parte da produção, mesmo sendo orgânica, é vendida como convencional em mercados locais ou centralizados (CEASA-Campinas, CEAGESP-São Paulo). Isso acarreta prejuízo ao produtor, pois existe a perda do incremento de valor por falta de oportunidade de inserção no mercado específico ou por ausência de certificação oficial.

Iniciativas como uma empresa de entregas de cestas de orgânicos, a Orgânicos In Box, e um supermercado on-line praticamente só com produtos desse tipo, o Organomix corroboram na implementação e fortalecimento dos circuitos curtos de produção e consumo, que resultam das experiências de uma longa trajetória de práticas nascidas na sociedade civil. Cidadãos engajados e empreendedores e consumidores individuais vêm ajudando a criar um mercado de orgânicos no Rio, para lá de aquecido, com direito a grupos de compras coletivas na internet e agricultores que disponibilizam seus produtos na rede.

A **Rede Ecológica**, fundada em 2001, é um movimento social que consolida o consumo ético, solidário e ecológico. É formada por grupos de consumidores que realizam compras coletivas em interação direta com produtores, viabilizando o abastecimento de produtos agroecológicos / orgânicos a preços acessíveis. O movimento apoia iniciativas de pequenos produtores que seguem a mesma ideologia (REDE ECOLÓGICA, 2012).

A Rede, que surgiu no Rio de Janeiro, atualmente está distribuída em nove núcleos, seis apenas em bairros da cidade do Rio de Janeiro, dois na cidade de Niterói e um em Seropédica. A Rede Ecológica desenvolve, além das compras coletivas, outras atividades externas relacionadas a reaproveitamento de embalagens, agroturismo, representação em campanhas, grupos de trabalho e organizações envolvidas com as temáticas de segurança alimentar, agricultura urbana, agroecologia e economia solidária.

A **Orgânicos In Box** é uma pequena empresa familiar de entregas de cestas. No início, no primeiro ano, os pedidos vinham dos amigos e somavam 30 cestas por semana. Mas, após a criação de um grupo no Facebook para organizar e melhorar a comunicação, onde já são mais de 6.500 inscritos, o número de cestas cresceu consideravelmente.

Os preços variam entre R\$ 55 e R\$ 120, e os pedidos são entregues na Zona Sul, em Santa Teresa, na Barra e na Tijuca.

A **Horto Vitae**, na Ilha do Governador, criada por Pedro Vettorazzo, logo teve que deixar a bicicleta que usava para fazer entregas, pois ela já não dava conta da grande

quantidade de pedidos. Ele é um dos únicos que prestam este tipo de serviço na região. A sua Horto Vitae surgiu em 2013, quando Pedro tentava encontrar "um emprego que respeitasse outros seres humanos e animais". Os produtos das cestas são escolhidos pelo cliente a partir de uma tabela disponível no site.

O Circuito carioca de feiras orgânicas fez o produtor de orgânicos do Rio deixar de ser invisível para o grande público. A feira da Glória foi a primeira, mas, desde 2010, vieram as do Jardim Botânico, a de Ipanema, a do Bairro Peixoto, dentre outras. Hoje o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas contabiliza 18 pontos, de acordo com a Secretaria Especial de Desenvolvimento Econômico Solidário (Sedes), da prefeitura. Contando com as feiras no Parque Garota de Ipanema, no Grajaú, na Ilha do Governador e no condomínio Parque das Rosas, na Barra, que foram as últimas a entrarem no circuito.

Com um faturamento de R\$ 700 mil no primeiro ano do circuito, pelos produtores, em 2014, o montante ficou em torno de R\$ 7,7 milhões — afirma a diretora de economia solidária e comércio justo da Sedes, Ana Asti.

O mercado informal de orgânicos do Rio de Janeiro não tem números fechados, mas, em 2014, o segmento desse tipo de produto cresceu 35% e faturou R\$ 2 bilhões em todo o Brasil. Há estimativa que o valor total arrecadado tenha alcançado R\$ 2,5 bilhões, de acordo com dados divulgados pela ONG Instituto de Promoção do Desenvolvimento (IPD).(Portal Brasil, 2015)

Comida da Gente é uma rede de compras coletivas, com uma dinâmica baseada na cooperação e interação. Onde o cliente pode participar de uma lista já criada ou iniciar uma nova para uma demanda específica. Pedindo a colaboração de vizinhos, amigos e colegas de trabalho para criar redes próximas ao cliente, os participantes da lista usam seus trajetos rotineiros para deslocar coletivamente os pedidos, reduzindo o impacto da logística de distribuição. O Comida da Gente foi criado para aproximar quem produz de quem consome.

Desde 2012, no Rio de Janeiro e em Niterói, o **Organomix** tem como missão ser um supermercado completo, online e delivery, com a maior variedade de alimentos orgânicos e naturais, encurtando o espaço entre produtores e seus clientes. Com entregas agendadas em 24h após o seu pedido.

No Organomix, todo o alimento orgânico é 100% certificado. Oferecem aos clientes tudo para realizarem uma compra completa, com a maior variedade de alimentos Naturais e Integrais do mercado.

Na **Junta Local** o foco é no comércio justo, com margem alta para o produtor e preço baixo para o consumidor. Orgânico não é produto de elite, comida boa tem que ser para todo mundo. "Começamos vendendo 30 sacolas e, nas últimas edições, foram mais de 200 pedidos" — explica o cientista político Thiago Gomide Nasser, um dos fundadores da Junta.

Devido a demanda do público pelas possibilidades de encontro com produtores, vários sítios, por conta própria, começaram a fazer suas entregas de cestas e pedidos em geral. O **Lagoa Orgânicos**, que fica na bicentenária Fazenda Lagoa em Teresópolis, oferece duas possibilidades de cesta, uma com 10 a 12 itens e outra com 8 a 10, com temperos, verduras, legumes e pelo menos uma fruta. Cerca de 75% das entregas são para a Zona Sul, mas tem pedido na Tijuca, em Inhaúma, na Pavuna, em Niterói, existe demanda em todo o território.

A cantora Nina Becker, consultora do **Sítio Diadorim**, e Ana Tonani, do Crepe Nouveau, restaurante do Espaço Nirvana, na Gávea, estabeleceram uma parceria muito bem-sucedida. O Sítio Diadorim, no Vale do Paraíba, na cidade de Sebollas, abriga uma ecovila com 20 famílias de agricultores que receberam lotes para morar e plantar orgânicos. De lá saem encomendas semanais de cestas com ovos, frango caipira, frutas e hortaliças.

Eles recebem a lista de produtos, escolhem e, depois de alguns dias, podem buscar as encomendas no nosso restaurante, o Crepe Nouveau. Podemos chegar a até 1.200 pedidos — explica a dona do Nirvana, Rosy de Souza.

Estas iniciativas locais representam um conjunto de conhecimentos, habilidades e princípios adquiridos ao longo do tempo, que dão sentido e identidade a uma cultura de práticas que geram dinâmicas econômicas, de organização social e de articulação política. São experiências com um enriquecido repertório de práticas técnico-produtivas e de organização econômica e social que se apresentam criadoras de novos territórios sociais e econômicos e também de modos de vida sustentáveis. No entanto, aponta José Luis Coraggio, é importante notar que estas práticas surgem da incapacidade do "sistema" de

incorporar a todos, fazendo com que pessoas, famílias, grupos e comunidades locais recorram, crescentemente, às "táticas coletivas de sobrevivência" (Coraggio, 2003).

Um coletivo constitui-se de indivíduos com histórias de vida diferentes e motivações diversas, que compartilham um interesse comum (HARDT; NEGRI, 2004).

A frequência semanal das compras, além de reuniões periódicas, faz com que essa comunidade econômica também se caracterize por ser uma comunidade aprendente, que surge em um contexto de aprendizagem coletiva e desenvolve-se próximo do ideal da pedagogia proposta por Paulo Freire, uma pedagogia de caráter popular, emancipatório e que busca a autonomia das pessoas (FREIRE, 1996).

Para ilustrar o conceito de comunidade aprendente, citamos o exemplo de contextos educacionais nos quais há uma abordagem cooperativa, como a pedagogia construtivista, também chamada de colaborativa ou sociointeracionista, que se desenvolveu a partir dos anos 1980.

Os empreendimentos de natureza solidária, do tipo da economia cooperativa, não precisam competir com a economia convencional. Já se comprova atualmente, a partir da experiência de certos grupos no Brasil, que há alguns anos a economia solidária vem crescendo, desenvolvendo-se nos espaços onde o sistema econômico convencional (competitivo e individualista) apresenta falhas em prover economicamente as populações (MANCE, 2008).

Nas experiências estudadas até o momento, essa práxis caracteriza-se por uma educação ambiental crítica (LAYRARGUES, 2009; LOUREIRO, 2009), uma vez que se considera comprometida com a realidade plural – social e ambiental – da atividade econômica, que é pautada por uma comercialização direta com o objetivo de ser mais justa, por ser colaborativa. A práxis é também balizada pela agroecologia, cujos processos produtivos foram citados anteriormente e contemplam o critério da responsabilidade ambiental.

5.4 Cadeias de Valor

A competitividade do setor de orgânicos é grande, e alguns produtores têm dificuldades de permanecer no negócio sem voltar ao uso de insumos externos não ecológicos, como fertilizantes ou agrotóxicos (ALMEIDA et al., 2002). Produtores que

voltam ao mercado convencional não são casos isolados, pois a viabilidade do empreendimento econômico é ainda um grande obstáculo à segurança de toda a articulação social em torno do consumo sustentável. Tal fato mostra a importância do comprometimento dos consumidores em desenvolver articulações solidárias para o estabelecimento desse nicho específico de mercado (BLANC, 2009), que é ainda pouco expressivo na economia nacional.

De certo, a venda direta para consumidores finais, em feira e sites, através de cestas e outros tipos de ofertas, não tem dado conta de escoar toda a produção, ou a grande parte dela, deixando o produtor muitas vezes na mão. A ampliação de forma extensiva da cadeia de valor, isso significa incluir a cadeia de restaurantes alinhados a sustentabilidade, representa um caminho interessante a ser conduzido pelo gastrônomo, de forma a cultivar o engajamento, componente fundamental do consumo responsável, como já observado nos consumidores individuais. Assim como trabalhar a criação de um público sensível a este tipo de consumo que seja capaz de valorizar os estabelecimentos engajados nesta proposta sustentável.

Desde os anos 1990, os supermercados, dominantes dos circuitos longos de comercialização, suplantaram os canais curtos de comercialização, principalmente no setor de alimentos de base ecológica (GUIVANT, 2003). Nas principais capitais do Brasil, os consumidores de produtos orgânicos (72%) ainda compram em supermercados, mas boa parte já complementa suas compras em pequenos varejos: 42% recorrem a lojas especializadas e 35% a feiras do produtor (KLUTH et al., 2011). Por exemplo, na França, 47% das vendas de alimentos orgânicos acontecem em supermercados, 36% em lojas especializadas e 17% em canais de venda direta (AGENCE BIO, 2011). Já é bem real o crescimento da comercialização em circuitos curtos no Brasil. Uma pesquisa realizada em 2012 pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) identificou 140 feiras ecológicas certificadas em 22 das 27 capitais brasileiras. Em 2017, segundo o mapeamento do IDEC, no Rio de Janeiro, já são 60 feiras espalhadas pelo estado, tendo uma maior concentração na capital.¹

Onde a agricultura familiar está presente, as vendas diretas são mais pronunciadas. Diversos autores apontam que consumidores comprariam mais alimentos ecológicos se houvesse um maior número de feiras próximas às suas residências. No Brasil ainda não há uma definição oficial para circuitos curtos (CC), mas, o conceito aponta para uma

_

¹ Para mais informações, acessar: http://feirasorganicas.idec.org.br/

proximidade entre produtores e consumidores. Mundialmente, o termo CC é utilizado para caracterizar os circuitos de distribuição que mobilizam até, no máximo, um intermediário entre produtor e consumidor (CHAFFOTE; CHIFFOLEAU, 2007). Dois casos de CC podem ser distinguidos: a venda direta (quando o produtor entrega diretamente a mercadoria ao consumidor) e a venda indireta via um único intermediário (que pode ser outro produtor, uma cooperativa, uma associação, uma loja especializada, um RESTAURANTE ou até um pequeno mercado local).

Outras denominações, como circuitos de proximidade (AUBRI; CHIFFOLEAU, 2009) ou circuitos locais (MARECHAL, 2008), têm sido utilizadas, reforçando a noção de proximidade geográfica e aludindo ao aspecto social/relacional presente na ligação entre consumidor e produtor, nos processos de desenvolvimento local e na territorialização da alimentação.

Há autores que preferem utilizar o termo circuitos alternativos (DEVERRE; LAMINE, 2010), questionando o modelo convencional, propondo novos princípios de troca e relações mais justas entre produtores e consumidores. Seja qual for a denominação, esses tipos de circuito de comercialização robustecem a noção de autonomia e conferem, com a atuação do gastrônomo, um maior peso e participação de consumidores e produtores na definição dos modos de produção, troca e consumo.

Para políticas de Agricultura Familiar sejam eficazes, é importante que elas não só se concentrem em melhorar os sistemas de produção de pequenos agricultores, mas também considerar a comercialização e acesso a mercados. **Uma forma de melhorar as ligações de mercado para os pequenos produtores é aplicar a abordagem de Cadeia de Valor.**

De acordo com a FAO (2017), esta abordagem varia da produção do campo à comercialização de produtos no mercado, através da gestão e também processamento pós-colheita. Nesse processo, a gestão está ligada a produtores de Agricultura Familiar e suas organizações e parcerias com fornecedores de insumos e serviços, agroprocessadores, distribuidores (tradicionais e/ou modernos) e consumidores. Como podemos observar na ilustração 1, abaixo, a inovação desta cadeia é a presença da cadeia gastronômica, com restaurantes e chefs como parte da relação entre produtor e consumidor. A gastronomia, segundo Petrini (2005), pode melhorar bastante as perspectivas de compressão de consumo, reavaliando a ciência gastronômica, a redefinindo de forma moderna e sustentável.

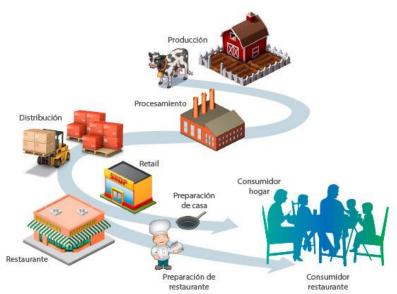


Ilustração 1: Entornos Favorables y Políticas Sectoriales para la integración de la Agricultura Familiar en Agrocadenas (FAO)

Para Dubuisson-Quellier et al. (2011), as diferentes estratégias adotadas pelos movimentos sociais podem tornar os cidadãos mais ativos, construindo formas alternativas de compra e troca, investimentos em educação do consumidor e campanhas de conscientização, além de lobby político. Portanto, o aprendizado proporcionado pelos sistemas alternativos, considerando os benefícios sociais e ambientais trazidos por essas práticas agrícolas e culinárias – mais uma vez reforçando a participação da gastronomia-enquanto expressões democráticas envolvendo pessoas e instituições, constitui fonte de empoderamento, tornando-os cidadãos conscientes de sua alimentação ou consumidores cidadãos (WILKINS, 2005; LEVKOE, 2006).

5.5 Circuitos Curtos

No Rio de Janeiro, já existe uma diversidade de experiências de vendas de alimentos ecológicos em circuitos curtos. Segundo Darolt (2012), a maioria dos produtores de base ecológica com bons resultados de comercialização tem utilizado dois a três canais de venda (feiras do produtor, entrega de cestas em domicílio e, mais recentemente, compras governamentais), embora exista uma criativa gama de alternativas, que são descritas no quadro 1, os circuitos curtos apresentam, ao mesmo tempo, formas inovadoras de relações, como a acolhida na propriedade, podendo potencializar a agricultura de base ecológica, aproximar agricultores e consumidores e reconectar o mundo rural e o urbano, porém, ainda falha na relação direta com a cadeia gastronômica da cidade. Uma aproximação que parece óbvia, mas que ainda não existe de fato.

Um dos pilares de sustentação das unidades produtivas de pequena escala é o trabalho familiar, que tem uma carga intensa e deve aliar diferentes competências (produção, transformação e comercialização) no intuito de diminuir custos e agregar valor aos produtos e a gastronomia deve ser utilizada como importante ferramenta de valorização do produto e escoamento da produção de maneira constante e ininterrupta.

A autonomia do agricultor em termos de gestão, planejamento e comercialização é maior nos circuitos curtos, quando comparada à dos circuitos longos. Segundo Lamine (2012), a autonomia não significa isolamento, sendo baseada na troca formal ou informal entre produtores e sua rede de contatos, tanto no âmbito da produção como da transformação e da comercialização. As propriedades em circuitos curtos são mais diversificadas, trabalhando simultaneamente com uma ampla gama de produtos vegetais (olericultura e fruticultura, na maioria) e de origem animal (ovos, queijo, leite e derivados, embutidos, mel). Para a gastronomia, essa alta diversificação é desejada, por ser coerente com os princípios do manejo agroecológico, mesmo tornando o planejamento produtivo mais complexo. Observa-se que essas unidades produtivas inseridas no circuito curto de comercialização, tendem à pluriatividade, com investimentos em agroturismo, lazer, alojamentos e atividades pedagógicas, além da gastronomia (DAROLT, 2012).

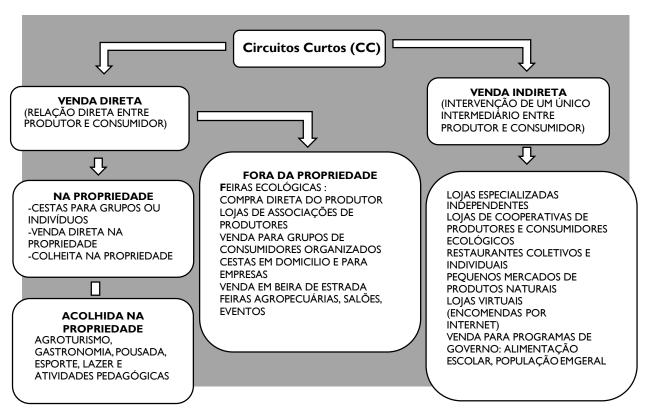
Para quem escolhe vender via circuitos curtos, a organização do trabalho se torna um pouco complexa em função dos recursos humanos e econômicos disponíveis na propriedade (DEDIEU et al., 1999). Em unidades familiares de pequeno porte, é fundamental agregar valor ao produto (com a transformação, a partir da visão gastronômica), vender sempre que possível de forma direta e potencializar os serviços na propriedade (vendas no próprio local, acolhida com restaurante e alojamento, turismo rural e inserção na cadeia gastronômica). No entanto, a forma de comercialização mais adequada para cada tipo de produtor pode variar em função da organização do sistema de produção e da disponibilidade de trabalho e infraestrutura. As práticas agrícolas utilizadas, a organização do trabalho, os volumes de produção e os tipos de produtos no circuito curto devem ser adaptados para responder às demandas dos consumidores.

Nos circuitos curtos, as iniciativas bem-sucedidas acontecem, normalmente, em locais onde se solidifica a formação de uma rede com justa parceria entre o poder público, entidades não governamentais, organizações de agricultores e consumidores. Podendo melhorar o quadro se envolvendo a cadeia gastronômica. Isso nos levou a pensar um conceito de sistema agroalimentar territorial, que podemos definir como um conjunto de

todos os atores de um território e das estruturas do setor de produção, processamento, distribuição e consumo, incluindo ainda a pesquisa, assistência técnica, ensino, políticas governamentais, órgãos reguladores, consumidores e sociedade civil (LAMINE, 2012).

As experiências no Brasil mostram que um sistema alternativo de comercialização em circuito curto pode contribuir para a adoção de hábitos de consumo mais saudáveis e um melhor conhecimento das dificuldades na produção agrícola. A combinação de circuitos curtos com as características da produção ecológica (pequenas áreas, trabalho familiar, produção diversificada em menor escala, autonomia dos agricultores, ligação forte com o consumidor, preservação da biodiversidade, valorização da paisagem, qualidade alimentar e saúde dos produtores e consumidores) está em sintonia com o conceito de sustentabilidade. Existem algumas controvérsias em relação à sustentabilidade ambiental, sobretudo em função dos baixos volumes transportados. Já a sustentabilidade social é questionada pelo baixo número de pessoas atingidas (REDLINGSHOFER, 2006). Pois, como explica Murphy (2001), nas ciências sociais do ambiente e nas políticas ambientais o que predomina é a abordagem produtivista, atendendo a demanda da sociedade de consumo.

Todo ano, inovações em circuitos curtos criam diferentes formas de distribuição (cestas diversificadas, feiras de produtores noturnas, lojas virtuais por internet, vendas e degustação na propriedade, restaurantes com cardápios orgânicos, merenda escolar ecológica, acolhida na propriedade), demandando cada vez mais treinamento e informação qualificada, tanto para produtores como para consumidores. Essa variedade de formas de comercialização direta em circuitos alternativos deve ser constantemente acompanhada e avaliada para que sejam garantidos os princípios de equidade, solidariedade e sustentabilidade das propriedades. Na Europa, proliferam sistemas de cestas ecológicas entregues para os consumidores, mas em muitos casos não existe uma aproximação entre produtores e consumidores, assim como não há garantia de maior sustentabilidade para os produtores. A sustentabilidade dos circuitos curtos se garante no processo extensivo de produção e comercialização e não, como no mercado convencional, no intensivo. Como podemos observar no fluxograma 1.



Fluxograma 1: Circuito Curto de Comercialização no Rio de Janeiro

É crescente o número de consumidores conscientes buscando nos mercados locais produtos ecológicos, de época e com preços justos, mas também querendo adquirir produtos com a cara do produtor, em que sejam ressaltadas as características locais das comunidades, como as tradições, o modo de vida, e a valorização do saber-fazer.

Esse conjunto de características próprias da agricultura familiar pode ser a marca local que os consumidores procuram. Por não se tratar apenas de um ganho em escala (quantidade), mas em qualidade. Isso cria novas relações sociais e novos valores, promovendo o resgate da autonomia dos agricultores.

Procura-se chegar a um comércio justo durante os acordos de preços, que são definidos conjuntamente entre as partes com base no mercado e nas circunstâncias de produção. As variáveis físicas, sociais e econômicas que condicionam as cadeias produtivas influenciam no preço final. Tais dinâmicas são objeto de aprendizado dos consumidores e pesquisadores envolvidos nas compras e conclui-se que uma prática com essas características promove o consumo sustentável.

A autogestão para o consumo coletivo agroecológico, como proposta emancipatória e pedagógica, é uma prática econômica sustentável, pois se organiza para

ser economicamente vantajosa tanto aos fornecedores, quanto ao grupo de consumo, onde deve estar inserida a cadeia gastronômica. Além disso, ela também preza pela responsabilidade ambiental e pela justiça nas relações socioeconômicas. Constata-se, por fim, o fator educativo do arranjo econômico, que exige certos conhecimentos para exercer a crítica ao modelo de consumo convencional.

6. Resultados e discussões

Na primeira fase de levantamento de informações investigativas desta pesquisa, através de sites de busca, foi feito uma listagem das principais instituições de apoio a produtores, associações de produtores agroecológicos, feiras de produtores orgânicos e agroecológicos e grupos de compras coletivas, além de outra lista com os principais eventos gastronômicos do estado, como podemos observar nas listas no item Anexo I, que serviram de ponto de partida, no intuito de localizar seus principais atores e dar início ao mapeamento destes produtores e seus produtos.

A abordagem metodológica aos atores produtores foi realizada através de entrevista estruturada em ficha de Descrição da Comunidade, mesma utilizada no projeto "Alimentos bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da Agricultura Familiar brasileira no movimento Slow Food", como podemos observar no item Anexo II, nas fichas descrevendo as comunidades do Fojo, em Guapimirim/RJ, por exemplo, ou o assentamento Terra Prometida, no Tinguá. Este tipo de questionário permite um maior detalhamento dos dados, não só em relação a comunidade, ao produtor, mas também, ao produto e aos métodos de produção. O que permite um mapeamento mais preciso, devido a entrevista ser realizada em campo, junto ao produtor. Ao todo, foram preenchidas 14 fichas completas.

Esta ferramenta de mapeamento permite extrair informações mais precisas e próximas a realidade do campo, pois, além de extrairmos dados quantitativos, ouvimos histórias de como se organizou a comunidade e como exploram a terra, quais métodos utilizam, dando desta forma a devida importância ao saber popular, tais parênteses de maior importância para o gastrônomo atento aos caminhos da sustentabilidade.

Após este mapeamento inicial, entre junho de 2016 e março de 2017, foi possível registrar 644 produtores agroecológicos da agricultura familiar distribuídos em 61 cidades do Estado do Rio de Janeiro.

A investigação se aprofundou registrando a produção de um escopo primário vegetal e animal de mais de 340 produtos. Dentre as 61 cidades destacadas, podemos considerar Petrópolis como a principal região em número de produtores, responsável por 13,3% dos produtores agroecológicos, seguida por Teresópolis, com 12,8% e Rio de Janeiro, 11,1%, como observamos no gráfico abaixo. (Gráfico 1)

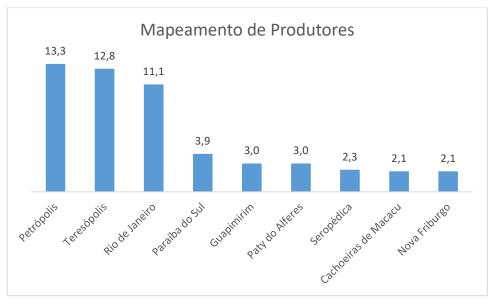


Gráfico 1

Segundo dados do mapeamento instrumentalizado no GoogleMaps, podemos observar, na Ilustração 2, logo a seguir, uma grande concentração de produtores nas regiões Metropolitana e Serrana, seguidas do Norte Fluminense e Costa Verde, o que nos permitirá, em um outro estágio, desenhar cadeias de valor de forma mais estratégica do ponto de vista logístico, reduzindo o impacto ambiental sobre o transporte, barateando assim a cotação final da mercadoria, tornando o produto mais acessível. Viabilizando sua introdução na cadeia gastronômica da cidade. Além de facilitar que o produtor seja encontrado por empreendedores interessados em seus produtos. O papel do novo gastrônomo, segundo Petrini (2005), é pensar meios de solucionar o escoamento, de forma sustentável, de toda esta produção.

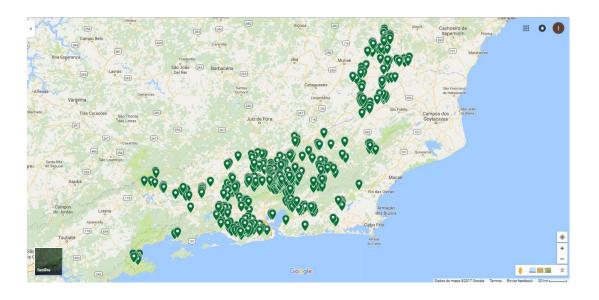


Ilustração2: Mapeamento disponível em https://drive.google.com/open?id=1sBsHTOSHc3TnDMH0yXCap8nZf4M&usp=sharing

Entre os produtos mapeados pela pesquisa, podemos notar uma imensa variedade de alimentos, desde as convencionais até as não convencionais. Esta rica diversidade é típica da agroecologia. Muito diferente das Centrais de Abastecimento do Estado (Ceasa-RJ), com alimentos vindos de todas as partes do mundo, a diversidade agroecológica, não tem impacto no meio-ambiente por se tratar, a sua diversidade, na maioria das vezes, de plantas ou animais locais, pertencentes àquele bioma.

Entre estes 644 produtores, mapeamos mais de 340 produtos, onde a maior porcentagem da produção atende uma demanda de alimentos convencionais, como já era o esperado, couve, alface, cebolinha e mandioca, devido a pressão comercial. No entanto, cabe destacar a grande variedade de alimentos não convencionais, produzidos, mesmo que em pequenas quantidades, por grande parte dos produtores que pode ser de relevante interesse para a cadeia gastronômica do Rio de Janeiro. Assim como ocorre na Europa, onde seus chefs valorizam os produtos locais. A seguir, podemos observar no gráfico 2, os alimentos que são produzidos pela maior quantidade de produtores.

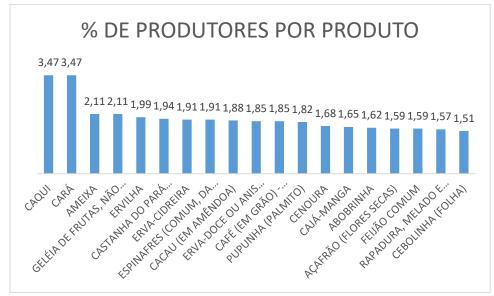


Gráfico 2

Grande parte desta produção mapeada representa a diversidade de sabores e texturas representativas da culinária local e muitas vezes desprezada pela cadeia gastronômica do Rio e Janeiro. Na lista a seguir, podemos observar o escopo em sua diversidade:

LISTA DE PRODUTOS MAPEADOS

- ABACATE
- ABACAXI OU ANANÁS
- ABÓBORA OU JERIMUM
- ABOBRINHA
- AÇAFRÃO (FLORES SECAS)
- AÇAÍ
- ACELGA
- ACEROLA OU CEREJA-DAS-ANTILHAS
- AÇÚCAR CRISTAL
- ACÚCAR DEMERARA
- AÇÚCAR MASCAVO
- AGRIÃO
- AIPIM OU MACAXEIRA (RAIZ)
- AIPO OU SALSÃO
- ALCACHOFRA
- ALECRIM (FLOR E FOLHA)
- ALFACE
- ALGODÃO
- ALHO
- ALHO PORRÓ
- ALIMENTOS À BASE DE ARROZ OU DE FLOCOS DE ARROZ (OBTIDOS POR EXPANSÃO, TORREFAÇÃO, PRÉ-COZIMENTO, ETC)
- ALIMENTOS À BASE DE TRIGO OU DE FLOCOS DE TRIGO (OBTIDOS POR EXPANSÃO, TORREFAÇÃO, PRÉ-COZIMENTO, ETC)
- ALMEIRÃO OU CHICÓRIA-AMARGA (WITLOOF)
- ALOÉ OU BABOSA
- AMEIXA
- AMENDOIM
- AMORA
- ANIS ESTRELADO OU BADIANA
- ARAÇÁ
- ARARUTA (RIZOMA)
- ARROZ
- ARROZ DESCASCADO, EXCETO SEMIBRANQUEADO OU BRANQUEADO, PARBOILIZADO OU NÃO
- ARRUDA (FOLHA)
- ASPARGO
- AZEDINHA
- AZEITONA
- AZEVÉM
- BANANA
- BARDANA OU GOBÔ (RAIZ)
- BATATA-BAROA OU MANDIOQUINHA-SALSA
- BATATA-DOCE (RAIZ)
- BATATA-DOCE ROXA
- BATATA-INGLESA (TUBÉRCULO)
- BATATA LARANJA
- BAUNILHA
- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS DE OUTROS TIPOS (REFRESCOS, CHA MATE, ETC) EXCETO SUCOS E REFRESCOS DE FRUTAS
- BELDROEGA OU ORA-PRO-NOBIS
- BERINJELA
- BERTALHA
- BETERRABA
- BIRIBÁ

- BOLDO (FOLHA)
- BORRACHA NATURAL (HEVEA SPP)
- BRÓCOLIS
- BUCHA OU ESPONJA VEGETAL (LUFA)
- CACAU (EM AMÊNDOA)
- CACHAÇA OU CANINHA (AGUARDENTE DE CANA-DE-AÇÚCAR)
- CAFÉ (EM COCO)
- CAFÉ (EM GRÃO) EXCETO TORRADO, MOÍDO OU DESCAFEINADO
- CAJÁ-MANGA
- CAJÚ
- CAMOMILA (FLORES PARA INFUSÃO)
- CAMU-CAMU
- CANA-DE-AÇÚCAR
- CANELA (CASCA)
- CAPIM LIMÃO (FOLHA)
- CAQUI
- CARÁ
- CARAMBOLA
- CARURU
- CASCAS DE CÍTRICOS, MELÕES OU MELANCIAS CONSERVADOS TRANSITORIAMENTE
- CASTANHA DO PARÁ BENEFICIADA, EXCETO TORRADA, SALGADA OU CONSERVADA DE OUTRO MODO
- CASTANHA EUROPÉIA
- CEBOLA
- CEBOLINHA (FOLHA)
- CENOURA
- CEREFÓLIO (FOLHA)
- CEREJA OU CEREJA-DA-EUROPA
- CERIGUELA OU SERIGUELA
- CERVEJAS E CHOPE
- CHAYA
- CHERIMÓLIA
- CHICÓRIA, CHICÓRIA-DE-FOLHA-CRESPA, CHICÓRIA-DE-FOLHA-LISA
- CHUCHU
- CIDRA
- COALHADAS
- COCO-DA-BAÍA
- COENTRO (FOLHA)
- COMINHO (SEMENTES)
- COUVE, COUVE-MINEIRA, COUVE-CRESPA OU COUVE-MANTEIGA
- COUVE-CHINESA
- COUVE-DA-CATALONHA
- COUVE-DE-BRUXELAS
- COUVE-FLOR
- COUVE-NABO OU RUTABAGA
- COUVE-RÁBANO OU RÁBANO
- CROTALÁRIA
- CUPUAÇU
- CURCUMA OU AÇAFRÃO-DA-TERRA
- DENDÊ (COCO)
- DOCE DE BANANA EM MASSA OU EM PASTA (BANANADA)
- DOCE DE FIGO EM MASSA OU EM PASTA (FIGADA)
- DOCE DE FIGO, EM CALDA
- DOCE DE FRUTAS EM MASSA OU EM PASTA, NÃO ESPECIFICADAS
- DOCE DE GOIABA EM MASSA OU EM PASTA (GOIABADA)
- DOCE DE GOIABA, EM CALDA

- DOCE DE PÊSSEGO, EM CALDA
- ENDÍVIA OU ESCAROLA
- ERVA-CIDREIRA
- ERVA-DOCE OU ANIS VERDE (FLORES PARA INFUSÃO)
- ERVILHA
- ESPINAFRES (COMUM, DA NOVA ZELÂNDIA, ETC)
- EUCALIPTO
- FARINHA DE MANDIOCA, N.E.
- FARINHA DE MILHO (INCLUSIVE FUBÁ)
- FARINHAS DE ARROZ
- FAVA
- FEIJÃO COMUM
- FEIJÃO FRADINHO, CAUPI, DE CORDA OU MACAÇAR (VIGNA UNGUICULATA)
- FEIJÃO-VAGEM (FEIJÃO VERDE)
- FIGO
- FRAMBOESA
- FRANGOS E FRANGAS
- FRUTA-DE-CONDE
- FRUTAS PREPARADAS OU CONSERVADAS (CONGELADAS, COZIDAS, ADICIONADAS DE AÇÚCAR, ETC), EXCETO POLPA ESTERILIZADA E FRUTAS EM CALDA.
- FRUTAS SECAS DESIDRATADAS OU LIOFILIZADAS, NÃO CRISTALIZADAS OU GLACEADAS
- FUNCHO (ERVA-DOCE-DE-CABEÇA OU ANIZ DOCE)
- GALINHAS POEDEIRAS
- GELÉIA DE FRUTAS, NÃO ESPECIFICADAS (AMORA, BANANA, AMEIXA, MARMELO, ETC)
- GELÉIA DE LARANJA
- GENGIBRE
- GOIABA
- GRAVIOLA
- GUANDU EM GRÃO
- HORTELÃ-PIMENTA OU MENTA (FOLHA)
- INHAME
- IOGURTE NATURAL
- JABUTICABA
- JACA
- JAMBO
- JAMELÃO
- JENIPAPO
- JILÓ
- KINKAN, LARANJINHA KINKAN OU KUNQUAT
- LARANJA LIMA, PÊRA, DA TERRA, ETC
- LEITE AROMATIZADO/FLAVORIZADO, INCLUSIVE BEBIDA LÁCTEA ACHOCOLATADA AROMATIZADA
- LEITE DE CABRA (IN NATURA)
- LICHIA OU LECHIA
- LIMA DE BICO, DA PÉRSIA, ETC
- LIMÃO
- LOSNA OU ABSINTO
- LOURO (FOLHA)
- MAÇÃ
- MAMÃO
- MAMONA
- MANDIOCA, AIPIM OU MACAXEIRA (RAIZ)
- MANGA
- MANGERONA (FOLHA)
- MANJERICÃO OU ALFAVACA (FOLHA)

- MARACUJÁ
- MASSA DE MANDIOCA
- MAXIXE (FRUTO)
- MEL
- MELANCIA
- MELÃO
- MELÃO-DE-SÃO-CAETANO
- MILHO
- MILHO VERDE OU DOCE MESMO EM ESPIGA
- MISTURAS DE PRODUTOS HORTÍCOLAS PREPARADOS OU CONSERVADOS, CONGELADOS OU NÃO (INCLUSIVE GELÉIAS VEGETAIS)
- MOGNO OU AGUANO
- MORANGO (FRUTO)
- MOSTARDA (FOLHA)
- MUCUNA
- NABIÇA
- NABO
- NECTARINA
- NÊSPERA
- NOZ (EUROPÉIA, PECÃ)
- NOZ MACADÂMIA
- ORÉGANO
- OUTRAS ESPÉCIES FLORESTAIS NÃO ESPECIFICADAS
- OUTRAS FRUTÍFERAS NÃO ESPECIFICADAS
- OUTRAS HORTALIÇAS DE FRUTO NÃO ESPECIFICADAS
- OUTRAS HORTALIÇAS FOLHOSAS OU DE TALO, NÃO ESPECIFICADAS
- OUTRAS HORTALIÇAS NÃO ESPECIFICADAS
- OUTRAS HORTALIÇAS PARA GRÃOS E VAGENS NÃO ESPECIFICADAS
- OUTRAS HORTALIÇAS TUBEROSAS E RAÍZES NÃO ESPECIFICADAS
- OUTRAS PLANTAS CONDIMENTARES, CORANTES OU MEDICINAIS NÃO ESPECIFICADAS
- OUTROS GRÃOS NÃO ESPECIFICADOS
- OUTROS TUBÉRCULOS E RAÍZES NÃO ESPECIFICADOS
- OVOS DE GALINHA (EXCETO PARA INCUBAÇÃO)
- PALMITOS PREPARADOS OU CONSERVADOS, CONGELADOS OU NÃO
- PEPINO (FRUTO)
- PÊRA
- PÊSSEGO
- PIMENTA
- PIMENTA-DO-REINO
- PIMENTÃO
- PINUS AMERICANO
- PITANGA
- POEJO
- POMELO OU GRAPE-FRUIT
- PRODUTOS HORTÍCOLAS PREPARADOS OU CONSERVADOS, EXCETO POR COZIMENTO EM VAPOR, CONGELADOS (ASPARGO, CENOURA, MILHO DOCE, ETC) - EXCLUSIVE BATATAS E ERVILHAS
- PRODUTOS HORTÍCOLAS SECOS (DESIDRATADOS), EM PEDAÇOS, TRITURADOS OU EM PÓ (EXCETO BATATAS)
- PUPUNHA (COCO)
- PUPUNHA (PALMITO)
- QUEIJO RICOTA
- QUEIJOS DE MASSA SEMIDURA (TIPO EMENTAL, GRUYERE, EDAN, ETC)
- QUEIJOS DE OUTROS TIPOS (COBOCÓ, MONTANHÊS, ETC)
- QUEIJOS FRESCOS (NÃO CURADOS), N.E.
- QUIABO

- QUIVI OU KIWI
- RABANETE
- RAPADURA, MELADO E CALDO DE CANA DE AÇUCAR
- REPOLHO
- ROMÃ
- RÚCULA OU PINCHÃO
- RUIBARBO (RAIZ)
- RUM OU TAFIÁ
- SALSA
- SÁLVIA OU SALVA
- SAPOTI
- SEGURELHA
- SEMENTES DE BATATA-INGLESA (BATATA-SEMENTE)
- SEMENTES DE FEIJÃO
- SEMENTES DE HORTALICAS
- SEMENTES DE MILHO
- SERRALHA OU DENTE DE LEÃO
- TAIOBA (FOLHA)
- TAMARINDO
- TANGERINA PONKAN, MEXERICA, BERGAMOTA, ETC
- TOMATE ESTAQUEADO
- TOMATE RASTEIRO
- TOMILHO
- TORANJA
- TRIGO TRITTICUM SPP
- URUCUM (SEMENTE COLORÍFICA)

Os produtores da agricultura familiar agroecológica têm muito a contribuir com o crescimento da gastronomia do Rio de Janeiro. A aproximação destes produtores reciprocamente aos restaurantes e chefs, pode ser de uma riqueza fabulosa, gerando benefícios para ambos os lados. Fortalecendo a gastronomia local, valorizando o produtor da agricultura familiar, valorizando o papel do gastrônomo como elo fundamental desta ligação entre as partes, reafirmando os valores sustentáveis, como a redução da emissão de gazes poluentes e o respeito a biodiversidade e a segurança alimentar e do trabalhador do campo.

Muitas vezes, as regras de comercialização que inviabilizam o processo de aproximação do consumidor, assim como a falta de infraestrutura nas estradas e os problemas de mobilidade na cidade, parecem barreiras intransponíveis. É preciso pensar em conjunto, soluções para melhorar a comunicação entre os dois lados.

Muitos restaurantes ainda não têm a consciência da importância desse processo de aproximação, a relação entre produtor e restaurante é quase inexistente.

7. Considerações Finais

A partir dos esquemas de valorização da base de recursos locais e a partir de uma estrutura operacional que esteja alinhada com as condições ambientais e socioeconômicas existentes em cada lugar, o resultado do desenho agroecológico é a melhora da sustentabilidade econômica e ambiental dos agroecossistemas. Os componentes de manejo, em uma estratégia de natureza agroecológica, são organizados de modo a valorizar a conservação e melhoria dos recursos locais, como solos, águas, fauna, diversidade vegetal e outros, afirmando o amadurecimento de uma metodologia que estimule a participação dos agricultores, os benefícios do conhecimento tradicional e a adaptação das explorações agrícolas às carências locais e às condições biofísicas e socioeconômicas.

O agricultor tem um papel protagonista quando se adota um método de educação popular, o que se mostra importante nas experiências que enfatizam uma pesquisa participativa. Assim como foi observado nos estudos levantados para a pesquisa e entrevistas com o MST e o Slow Food.

Ampliando massivamente as experiências agroecológicas, pode-se esperar um impacto positivamente significativo na renda, na segurança alimentar, na qualidade de vida e condições ambientais, como o crescimento da Mata Atlântica em 18% no Rio de Janeiro nos últimos 16 anos (Site g1.globo.com, edição do dia 29/04/2017). Favorecendo, assim, sobre tudo, aos agricultores familiares, fundamentalmente os mais vulneráveis, para os quais os pacotes da chamada Revolução Verde e suas biotecnologias nada oferecem.

Foi durante os anos 70 que o termo Agroecologia passou a ser utilizado pelo meio científico designando uma agricultura diferente da proposta pela Revolução Verde, que foi basicamente consolidada nessa década.

Capra (1982), traz à luz uma relação mais democrática de ciência, onde sugere um novo modelo com outras cinco relações. A primeira retrata que as propriedades das partes só podem ser compreendidas a partir da dinâmica do total. A segunda faz referência às estruturas, consideradas como manifestações de um processo subjacente. A terceira parte da premissa que a observação depende do observador, condicionando as descrições científicas à não objetivas, independente do processo de conhecimento. A

quarta refere-se ao conhecimento de uma rede de relações sem hierarquia formada. E a quinta relação aconselha os cientistas a buscar descrições aproximadas da realidade, ao invés da busca pela verdade absoluta. O pluralismo metodológico apreendido no conhecimento agroecológico reconhece alternativas teóricas que também produzem conhecimento de perspectiva interdisciplinar, estando a cargo do pesquisador qual alternativa utilizar. Sobretudo, a participação comunitária a partir da consideração de seus interesses é a grande inovação deste enfoque, epistemológica e metodologicamente através da reflexão social e política, de um ponto de vista democrático e humanista, pautado na diversidade.

Em resumo, os caminhos teóricos até agora traçados indicam que o pluralismo na produção do conhecimento, como base epistemológica para a agroecologia deve contribuir para superar a ideia de supremacia das ciências naturais sobre as ciências sociais proposta no fisicalismo e o caminho da especialização, como única forma capaz de promover o desenvolvimento da ciência. É necessário adotar não só ações do tipo interdisciplinar ou transdiciplinares como também promover o diálogo de saberes, articulando os conhecimentos científico e tradicional (Gomes, 2005).

As entrevistas realizadas durante o processo de mapeamento, com o objetivo de preencher as fichas de coleta de dados, se tornavam, na maioria das vezes, em intermináveis bate-papos. Relatos de experiências vividas no campo pelos produtores, eram, quase sempre, emocionantes, pela simplicidade da narrativa, pela riqueza poética, de saberes guardados com carinho, e a medida que ganhavam confiança, narravam experiências mais saborosas. A simplicidade muitas vezes caminhava para searas de conhecimentos populares que encantariam Câmara Cascudo, tamanha preciosidade de culturas que continuam menosprezadas pela ciência dos opressores. Lição é que a aproximação é ferramenta fundamental para a sustentabilidade. Não se é sustentável de longe.

A filosofia da ciência agroecológica é focada no agricultor, e não na produção. O modo de vida do camponês pode em geral torna-se o atrativo principal para a obtenção de informações preciosas ligadas ao saber local que servem de base para pesquisas agroecológicas, tanto como ferramenta de análise como método de pesquisa.

Não apenas isso, o setor gastronômico mais atento ao segmento sustentável, de consumo consciente, entende o grande apelo comercial que o modo de vida Campesino sustenta, e que é o produtor, com sua própria vida, simples e dura, quem agrega o valor

mais ideológico ao produto final. E a ideologia é o que uma grande parte destes consumidores compram.

Para Rhoades (1999), a filosofia básica em que se apoia este modelo é que a investigação e a prática agrícola devem começar e terminar no camponês. A investigação agrícola aplicada não pode começar separadamente em um centro de pesquisa ou em um comitê de planejamento que está longe do contato com a realidade camponesa. E na prática, isto significa obter informação acerca do camponês e a compreensão da percepção que o camponês tem da solução proposta.

O MST parece mais próximo dos objetivos agroecológicos, embora a maior parte dos assentamentos ainda pratique a agricultura convencional, uma grande mobilização em favor da agroecologia vem abrindo espaço entre os produtores cada vez mais convencidos dos benefícios econômicos e de segurança alimentar e saúde. Muitos estão na fase de transição para a agroecologia. Eles priorizam o diálogo com o consumidor, tornando o comércio uma oportunidade de troca de ideias e conhecimentos, deixando de ser meramente uma relação comercial.

O Movimento Sem-Terra ainda prioriza discussões mais atuais sobre o discurso de gênero, a reforma agrária e a distribuição de renda. Este movimento reconhecido em todo o mundo guarda a autoridade de discutir sobre a qualidade e variedade do alimento no Brasil, podendo assim, contribuir de forma efetiva para a formação de uma educação gastronômica verdadeira.

Na aproximação com o MST, gratas surpresas deram a sensação de que um grupo de pessoas, um grupo bem grande, trilha um caminho muito correto, além de bonito. Saber o modo como as questões de gênero são levadas tão a sério, após um golpe político e misógino, é de aquecer a alma. O empoderamento das mulheres do campo, a preocupação com a educação de crianças e jovens, o respeito pela terra, a luta pelo direito a terra, o respeito pelo alimento, a valorização da diversidade cultural entre tantos outros motivos, é o que tornará o MST, muito em breve, na maior referência em sustentabilidade no Brasil.

Boa parte dos produtores, principalmente os participantes de grupos, associações e movimentos agrários, enxergam com desconfiança a movimentação do Slow Food entre o meio acadêmico e comercial, talvez por se tratar de um movimento

internacional, e nós, de países mais pobres, sabemos o que significa a aproximação de qualquer órgão, grupo ou capital internacional.

A metodologia de mapeamento do Slow food é muito eficaz, por se tratar de um mapeamento bastante detalhado, que exige uma aproximação e até um convívio próximo da realidade camponesa.

Tanto o MST, quanto o Slow Food, foram de grande importância para a pesquisa. Através deles, podemos conhecer um pouco mais de perto a realidade da agroecologia no Rio de Janeiro. Este mapeamento inicial nos dá a impressão que estamos cercados pela agroecologia, e que desprezamos esta riqueza diariamente, quando deixamos de comprar com estes produtores e abastecer nossa cadeia de restaurantes, e compramos os envenenados.

Em entrevista para nossa pesquisa, a Chef Teresa Corção, a frente do Instituto Maniva e do Restaurante Navegador, motivada pela Ecogastronomia, se queixa da falta de incentivo por parte do governo e salienta a importância de despertar a consciência dos restaurantes para a relação deles com o produtor da agricultura familiar. "Exige esforço e interesse de visitar os produtores, conhece-los e ouvi-los", comenta a Chef que já participou mais ativamente do Slow food.

Ou seja, é preciso uma aproximação mais didática, a relação entre consumidor e produtor agroecológico não é meramente comercial. A troca de saberes, o fortalecimento da cultura local, a conscientização dos atores envolvidos neste processo complexo é o legado mais valoroso desta atividade.

Será preciso criar alternativas para viabilizar o diálogo entre produtor e consumidor, mediado pelo gastrônomo, como uma agenda anual de encontros e trabalhos de parceria entre os atores produtores e consumidores, além de workshops aprimorando a aplicação dos novos conhecimentos nas suas práticas, afinando este diálogo e promovendo o avanço da gastronomia como ciência agregadora de saberes.

Teresa Corção acredita que o gastrônomo seja um elo fundamental nessa cadeia e seu posicionamento é o que fará a diferença em favor da agricultura familiar agroecológica.

Por fim, este mapeamento agroecológico visando a inserção da produção na cadeia gastronômica da cidade é a peça inicial e mais importante para uma segunda fase deste

projeto, como desdobramento, a criação de uma plataforma, a qual o projeto piloto intitulado Plataforma Sustentável, já em andamento, que funciona como uma rede social de produtores, restaurantes, chefs e parcerias com políticas públicas, sirva de ambiente para trocas e parcerias comerciais mediadas pela UFRJ, visando a promoção do escoamento da produção mapeada para a cadeia de restaurantes e a aproximação entre os atores, sendo esta parte, a mais fundamental para que se desenvolvam parcerias sustentáveis.

A fim de desenvolver conteúdo pedagógico que sensibilize para a sustentabilidade, o interessante desta plataforma é sua interface idêntica ao Facebook, e por isso, de fácil domínio pelo usuário, e também de fácil acesso, por ser gratuita. A plataforma deve ser munida de material de pesquisa e conteúdo didático como facilitadores dessa sensibilização, além de promover encontros entre as partes. E assim, confirmar o papel do gastrônomo em novos modelos de cadeias de valor. A plataforma se encontra no link https://work-97538545.facebook.com/groups/337434840005123/ com o nome Plataforma Sustentável. Como mostra o print screen da tela inicial da plataforma. (Ilustração 3)

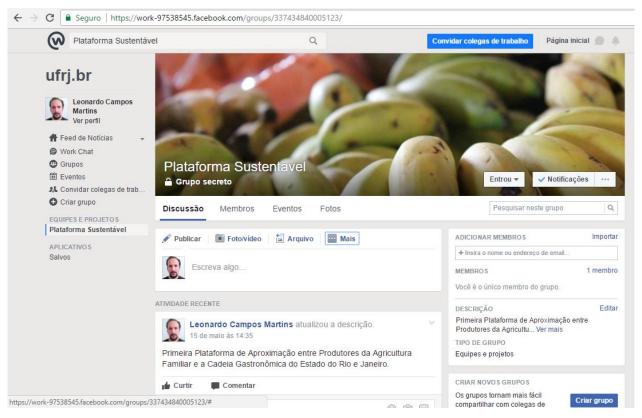


Ilustração 3

8. REFERÊNCIAS

AQUINO, Adriana Maria de; ASSIS, Renato Linhares de. (ed. téc.). Agroecologia: Princípios e Técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. 1a Ed. Brasília, DF. Embrapa Informação Tecnológica, 2005.

ALMEIDA, R.A.; LEÃO, P.G.F.; BARCELLOS, L.C.; SILVA, J.G. Desenvolvimento e avaliação de uma semeadora adubadora à tração animal. Pesquisa Agropecuária Tropical, Goiânia v.32, n.2, p. 81-87, 2002.

ALBUQUERQUE, Paulo Peixoto. Autogestão. In: CATTANI, Antonio David (Org.). A outra economia. São Paulo: Campus, 2003. p. 20-26.

ALMEIDA, Jalcione. Agroecologia: nova ciência, alternativa técnico-produtiva ou movimento social? In: RUSCHEINSKY, Aloísio (Org.).

ALMEIDA, Rogéro de Araújo et al. Desenvolvimento e avaliação de uma semeadora adubadora à tração animal. Pesquisa

ALTIERI, M. A. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 2. ed. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2000. 114 p. (Síntese universitária, 54).

ALTIERI, M. A. Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa. 2. ed. Rio de Janeiro: PTA- FASE, 1989. 240 p.

ALTIERI, M. A. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. Guaíba: Agropecuária; AS-PTA, 2002. 592 p.

ALTIERI, Miguel. Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa. Rio de Janeiro: PTA/FASE, 1989.

ALTIERI, Miguel; LETOURNEAU, Deborah; DAVIS, James. Agroecology. BioScience, vol. 33, n. 1, p. 45-49, 1983.

_____. Linking ecologists and traditional farmers in the search for sustainable agriculture. Frontiers in Ecology and the

ARRUDA, Angela (Org.). Repensando a alteridade. Petrópolis: Editora Vozes, 1999.

ASSIS, R. L. de; AREZZO, D. C. de; ALMEIDA, D. L. de; DE-POLLI, H. Aspectos técnicos da agricultura orgânica fluminense. Revista Universidade Rural - Série Ciências da Vida, Seropédica, v. 20, n. 1-2, p. 1-16, 1998.

BARCELLOS, S. B. A formação do discurso da agroecologia no MST. Seropédica, 2010. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais do Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

BLANC, Julien. Family farmers and major retail chains in the Brazilian organic sector: Assessing new development pathways. A case study in a peri-urban district of São Paulo. Journal of Rural Studies, n. 25, 2009..

BORGES, J. L. Bases históricas do cooperativismo no MST. Revista Fato & Versões, v. 2, n. 3, p. 157-173, 2010a.

BORSATTO, R. S., BERGAMASCO, S. M. P. P., MOREIRA, S. S., FONTE, N. N., FIDELIS, L. M. e OTTMANN, M. M. A. Agroecologia e a valorização de novas dimensões no processo de reforma agrária: estudo de caso do acampamento José Lutzenberger. Informações Econômicas, São Paulo, v. 37, n. 8, p. 14-23, 2007.

CAPRA, Frijtof. O Ponto de Mutação. 1ª edição, São Paulo. Editora Cultrix, 1982.

Carlos Frederico B. et al. (Orgs.). Repensar a educação ambiental. São Paulo: Cortez, 2009. p. 11-32.

CARVALHO, Isabel C. Educação ambiental: a formação do sujeito ecológico. São Paulo: Cortez, 2004.

CERIANI, Silvia et al. Almanaque do SlowFood Internacional. Itália, 2014. 144p.

COSTA NETO, C. e CANAVESI, F. Sustentabilidade em assentamentos rurais: o MST rumo à "reforma agrária agroecológica" no Brasil? In: ALIMONDA, H. Ecología política: naturaleza, sociedad y utopía. Buenos Aires: Clacso, 2003.

Environment, v. 2, n. 1, p. 35-42, 2004.

FEIDEN, Alberto. Agroecologia: Introdução e Conceitos. In Agroecologia: Princípios e Técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. AQUINO, Adriana Maria de; ASSIS, Renato Linhares de. Ed. Téc. 1ª Ed. Brasília. DF. Embrapa Informação Tecnológica, 2005.

FERNANDES, B. M. 27 anos do MST em luta pela terra. In: FERRANTE, V. L. S. B. e WHITAKER, D. C. A. (Orgs.). Reforma agrária e desenvolvimento: desafios e rumos

da política de assentamentos rurais. Brasília: MDA; São Paulo: Uniara, 2008, p. 27-52.

FREIRE, Paulo. Educação e mudança. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

_____. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

_____. Pedagogia do oprimido. São Paulo: Paz e Terra, 2007.

GLIESSMAN, S. R.; MÉNDEZ, V. E. Taller intensivo sobre investigacion em agroecología - Notas de curso. Pelotas: Embrapa, 2001. 39 p. Mimeografado.

GLIESSMANN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável.

2. ed. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2001. 658 p.

GOMES, João Carlos Costa. Bases Epistemológicas da Agroecologia. IN

GUZMÁN, E. S. Agroecologia e desarrollo rural sustentable. In: CURSO INTENSIVO EM AGROECOLOGIA: PRINCÍPIOS E TECNICAS ECOLÓGICAS APLICADAS À AGRICULTURA, 11., 2002, Seropédica. Palestra... Seropédica: Embrapa Agrobiologia, 2002. Não publicado.

HECHT, Susana B. La evolución del pensamiento agroecológico. IN Agroecologia: Bases científicas para uma agricultura sustentable. ALTIERI, Miguel. 1a Ed. Montevideo. Editora Nordan Comunidad, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). INDICADORES DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL – Brasil 2015. 2001. Disponível em: www.ibge.gov.br

LAYRARGUES, Philippe P. Educação ambiental com compromisso social: o desafio da superação das desigualdades. In: LOUREIRO,

MANCE, Euclides André. Conexão Solidarius: as fendas sistêmicas do capitalismo e sua superação sistêmica. Passo Fundo: IFiL, 2008.

MARX, K. O Capital. In: BROWNE, A. L. Leitura Básica de O Capital: resumo e crítica da obra de Marx. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1968. (Coleção perspectivas do homem, 32)

MARX, K.; ENGELS, F. A ideologia alemã: teses sobre Feuerbach. São Paulo: Moraes, 1984. p. 31.

57
O capital. Crítica da Economia Política. Livro primeiro – O processo de produção do capital. Volume II. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, [1971]. (Coleção perspectivas do homem, 38-A)
Teorias da Mais-Valia. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1983.
MAZZOLENI, Eduardo Mello; NOGUEIRA, Jorge Madeira. Agricultura orgânica: características básicas do seu produtor. RER, Rio de Janeiro, v. 44, n. 2, p. 263-293, 2006.
NEVES, M. C. P.; MEDEIROS, C. A. B.; ALMEIDA, D. L. de; DE-POLLI, H.; RODRIGUES, H. R.; GUERRA, J. G. M.; NUNES, M. U. C.; CARDOSO, M. O.; RICCI, M. S. dos F.; SAMINÊZ, T. C. O. Agricultura orgânica: instrumento para sustentabilidade dos sistemas de produção e valorização de produtos agropecuários. Seropédica: Embrapa Agrobiologia, 2000. 22 p. (Embrapa Agrobiologia. Documentos, 122).
ODUM, E. P. Ecologia. Rio de Janeiro: Guanabara, 1988. 438 p.
PETRINI, Carlo, Slow Food – Princípios da Nova Gastronomia. 1ª Edição. São Paulo, Senac, 2009. 248p.
PETRINI, Carlo. Slow Food: Princípios de uma nova gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2009.
PICOLOTTO, E. L. e PICCIN, M. B. Movimentos camponeses e questões ambientais: positivação da agricultura camponesa? Revista Extensão Rural, Santa Maria, ano XV, n. 16, p. 5-36, jul./dez. 2008.
SACHS, Ignacy. Caminhos para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Garamond, 2002.

___. Desenvolvimento includente, sutentável e sustentado. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

SINGER, Paul. A economia solidária no governo federal. IPEA, Mercado de Trabalho, n. 24, p. 3-5, p. 2004.

STÉDILE; J. P. e FERNANDES B. M. Brava Gente: a trajetória do MST e a luta pela terra no Brasil. 3. reimp. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2005. 166p.

Sustentabilidade: uma paixão em movimento. Porto Alegre: Sulina, 2004. p. 88-101.

USDA - UNITED STATES DEPARTAMENT OF AGRICULTURE. Relatório e recomendações sobre agricultura orgânica. Brasília: CNPq, 1984. 128 p.

http://www.ibge.gov.br/home/geociencias/recursosnaturais/ids/default_2015.shtm (Visitado em 22 de setembro de 2016).

http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/agricultura-familiar-movimenta-economia-local-no-rio-de-janeiro (Visitado em 5 de novembro de 2016).

http://www.fao.org/news/story/pt/item/260821/icode/ (Visitado em 3 de novembro de 2016).

Portal Brasil http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2015/10/agricultura-organica-deve-movimentar-r-2-5-bi-em-2016 Visitado em 10 de novembro de 2016)

9. Glossário

- AGRICULTURA FAMILIAR

No Brasil, a agricultura familiar foi assim definida na Lei nº 11 326, de 24 de julho de 2006

- Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:
- I não detenha, a qualquer título, área maior do que quatro módulos fiscais;
- II utilize predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- III tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento;
- IV dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.
- § 1º O disposto no inciso I do caput deste artigo não se aplica quando se tratar de [[condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse quatro módulos fiscais.
- § 2º São também beneficiários desta Lei:
- I silvicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo, cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes;
- II aquicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo e explorem reservatórios hídricos com superfície total de até 2 hectares) ou ocupem até 500 metros cúbicos de água, quando a exploração se efetivar em tanques-rede; III extrativistas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput deste artigo e exerçam essa atividade artesanalmente no meio rural, excluídos os garimpeiros e faiscadores;
- V pescadores que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos I, II, III e IV do caput deste artigo e exerçam a atividade pesqueira artesanalmente.

- EMBRAPA

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)

Criada em 26 de abril de 1973 e é vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Desde a nossa criação, assumimos um desafio: desenvolver, em conjunto com nossos parceiros do Sistema Nacional de Pesquisa Agropecuária (SNPA), um modelo de agricultura e pecuária tropical genuinamente brasileiro, superando as barreiras que limitavam a produção de alimentos, fibras e energia no nosso País.

- FAO

Food and Agriculture Organization

No estágio atual de desenvolvimento do Brasil, a FAO atua com foco na promoção do diálogo e debate internacional para o intercambio de experiências e projetos, com enfoque especial na Cooperação Sul-Sul. Nesse sentido, a Organização tem sido uma das principais parceiras na expansão do país na cooperação internacional, sendo responsável pela implementação de projetos e ações na América Latina e Caribe e também na África.

As prioridades nacionais são: segurança alimentar, cooperação Sul-Sul, superação da pobreza extrema e gestão sustentável dos recursos naturais.

- IBGE

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

O IBGE tem atribuições ligadas às geociências e estatísticas sociais, demográficas e econômicas, o que inclui realizar censos e organizar as informações obtidas nesses censos, para suprir órgãos das esferas governamentais federal, estadual e municipal, e para outras instituições e o público em geral.

- INSTITUTO MANIVA

O Instituto Maniva é uma associação sem fins lucrativos que entende a gastronomia como importante ferramenta de transformação social, unindo ética ao prazer na alimentação.

A Chef Teresa Corção, membro do movimento Slow Food, participou, em 2002, de um festival gastronômico em Pernambuco e ali descobriu o mundo da mandioca, com todos os seus derivados e subprodutos, bem como a história das casas de farinha, presentes em praticamente todo o quintal brasileiro e na memória das populações migrantes. A mandioca era o alimento que, embora ancestralmente ligada ao povo brasileiro, não era destacado como de grande interesse gastronômico. Apesar de ser o produto de maior cultivo de agricultores familiares no Brasil, era considerada "comida de pobre".

Consciente de que seu trabalho como chef poderia ter uma grande influência na sobrevivência da atividade dos agricultores do seu país e de seus produtos alimentares, Teresa decidiu criar uma organização através da qual pudesse viabilizar essa possibilidade. Plantou assim a semente do Instituto Maniva, iniciando um projeto de Oficinas de Tapioca, para crianças do ensino público no Rio de Janeiro. Ao longo de oito anos 3.000 crianças aprenderam a importância da mandioca, sua lenda, sua música, e fazer a tapioca; antiga base alimentar dos índios antes da colonização europeia.

- MDA

Ministério do Desenvolvimento Agrário

A Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (Sead) tem como competências: reforma agrária; promoção do desenvolvimento sustentável do segmento rural constituído pelos agricultores familiares; identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas pelos remanescentes das comunidades dos quilombos. Extraordinariamente, também exerce competências relativas à regularização fundiária na Amazônia conforme disposto na Lei nº 11.952/09.

As circunstâncias políticas que levaram à criação dos órgãos que culminaram na então instituição do Ministério do Desenvolvimento Agrário, agora Secretaria Especial,

são ligadas à necessidade de se legitimar, como políticas de Estado, as questões agrárias e fundiárias, além de responder às demandas da sociedade e dos movimentos sociais por políticas de reforma agrária e de desenvolvimento rural sustentável, com enfoque na agricultura familiar.

Medida Provisória nº 726, de 12 de maio de 2016, altera e revoga os dispositivos da Lei nº 10.683, de 28 de maio de 2003, que dispõe sobre a organização da Presidência da República e dos Ministérios, extinguindo o MDA e transferindo suas competências para o Ministério do Desenvolvimento Social.

-MST

Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem-Terra

O MST teve origem na década de 1980, defendendo que a expansão da fronteira agrícola, os megaprojetos — dos quais as barragens são o exemplo típico — e a mecanização da agricultura contribuíram para eliminar as pequenas e médias unidades de produção agrícola e concentrar a propriedade da terra.

-SLOW FOOD

O Slow Food (em inglês, literalmente, "comida lenta") é um movimento e uma organização não governamental fundado por Carlo Petrini em 1986, tendo como objetivo promover uma maior apreciação da comida, melhorar a qualidade das refeições e uma produção que valorize o produto, o produtor e o meio ambiente.

10. Anexos

- 10.1 Anexo I Listas
- 10.2 Anexo II Fichas

10.1 ANEXO I / LISTAS

INSTITUIÇÕES DE APOIO A PRODUTORES

ABIO – Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro

Contato: Cristina Ribeiro canteiroscbr@hotmail.com / Claudia Souza

sclaudias@gmail.com (21) 8189-8131

http://abiorj.org/

AS-PTA – Agricultura Familiar e Agroecologia.

Rua das Palmeiras, 90 – Botafogo

http:// www aspta.org.br/

AARJ - Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro

https://aarj.wordpress.com/

REDECAU - Rede Carioca de Agricultura Urbana

https://www.facebook.com/Rede-Carioca-de-Agricultura-Urbana-638527312919589/

ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES AGROECOLÓGICOS

AFOJO -Associação de Produtores Rurais e Artesãos da Microbacia do Fojo

Contato: Domingos 21 99556-7873

Agrojardim – Casimiro de Abreu

CONTATO: Jaime (22) 2778-1779 / (22) 9987- 0660

AMOQC – Associação de Moradores do Quilombo Campinho da Independência

Paraty – RJ

CONTATO: Fabio ou Vagner (21) 9589-2514

APOP – Associação dos Produtores Orgânicos de Petrópolis

Petrópolis – RJ

CONTATO: Paulo Aguinaga (24) 2259-2045 / (24) 9848-9088

Associação Agroecológica de Teresópolis

Assentamento Fazenda Alpina

CONTATO: Rosangela flordelotus_rosangela@hotmail.com

COPAGÉ – Cooperativa dos Produtores de Magé

CONTATO: Gilbeys ou Rui (21) 8728-6367 / (21) 8593-5574 / (21) 3655-8307

SERORGÂNICO – Associação de Produtores Orgânicos de Seropédica

Quiosque dos Orgânicos – na Rodovia BR- 465 (antiga estrada Rio-São Paulo) na altura da primeira passarela do Km 49, no centro de Seropédica.

CONTATO: João Pimenta (21) 9355-5288 / Iraci (21) 9148-9283

UNIVERDE – Cooperativa de Agricultura Familiar e Produtos Orgânicos

Igreja Messiânica – Nova Iguaçu, aos sábados.

CONTATO: paulouniverde@hotmail.com / Márcia (21) 8548-9262 / Alzenir (21)

8894-4716

AGROPRATA (Associação de Agricultores Orgânicos da Pedra Branca)

Local: Rio da Prata – Campo Grande – Rio de Janeiro

Tel/fax: 99126010 / 34072315

Contato: Sr. Arnaldo

AGROVARGEM – Associação de Agricultores Orgânicos de Vargem Grande

Tel/fax: 99890 0879

E-mail: agrovargem@yahoo.com.br

Contato: Francisco Caldeira

ALCRI-JPA - Associacao Dos Lavradores e Criadores de Jacarepagua

Est Do Pau Da Fome, 3246, Taquara Jacarepagua, Rio De Janeiro, RJ, CEP 22723-

497, Brasil

(21) 2481-3678

Grupo de Produtores Orgânicos Do Brejal

https://www.facebook.com/gporganicosdobrejal/

COOPATERRA - Assentamento Terra Prometida

Local: Tinguá – Rio de Janeiro

Tel/fax: 21 31916695

E-mail: coopaterra@gmail.com

Contato: Ruth ou Bia

FEIRAS DE PRODUTORES ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS

Feira da Associação dos Produtores Agroecológicos de Teresópolis

As quartas e sábados, das 8:00 as 12:00, na Rua tenente Luís Meirelles, próximo a

Rodoviária. Leve sua sacola!

CONTATO: (21) 8858-8304

Feira da Associação dos Produtores Orgânicos de Petrópolis

Aos sábados, das 8:00 as 13:00, em frente ao Palácio Barão de Mauá, em

Petrópolis. Leve sua sacola!

Feira da Roça

Todas as quartas na Praça Rui Barbosa, no centro de Nova Iguaçu, no final do calçadão, das 8:00 às 17:00

CONTATO: Luiz (21) 3794-7960 / (21) 9147-8872

CONTATO: paulouniverde@hotmail.com / Márcia (21) 8548-9262 / Alzenir (21)

8894-4716

Feira orgânica e cultural da Glória

Aos sábados na Rua do Russel, em frente ao número 300, próximo a estátua de São Sebastião, na Glória, das 7:00 as 14:00.

CONTATO: http://feiraorganicadagloria.wordpress.com/

CIRCUITO CARIOCA DE FEIRAS ORGÂNICAS

Feiras nos bairros: Flamengo - Botafogo - Laranjeiras - Urca - Tijuca (1 e 2) - Grajaú - Leme - Ipanema - Leblon - Jardim Botânico - Glória - Jacarepagua - Barra da Tijuca (1 e 2) - Leopoldina (Ramos) - Ilha do Governador

Feira do Cempes

Ilha do Fundão, todas as quintas das 11:00 às 14:00, ao lado do restaurante do Cempes (Centro de Pesquisas da Petrobrás).

CONTATO: João Pimenta (21) 9355-5288 /Iraci (21) 9148-9283

GRUPOS DE COMPRAS COLETIVAS

Rede Ecológica

Grupo de consumidores do Rio de Janeiro que se organiza desde 2001 para realizar compras coletivas de produtos frescos e secos, oriundos da produção familiar agroecológica fluminense e de várias regiões do país, relacionando-se diretamente com os agricultores.

CONTATO: miriaml@radnet.com.br (21) 2295-2576 http://www.redeecologica.org

PRODUTORES PARTICIPANTES DA REDE ECOLÓGICA

Biohortas

Local: Brejal – Rio de Janeiro

Tel: (24) 2252-5536

E-mail: pauloaguinaga@ig.com.br

Contato: Paulo Aguinaga

Casa de Cultura Nelson Mandella

Local: Santa Teresa - Rio de Janeiro - RJ

Tel/Fax: (21) 3852-5804

E-mail: lafuentes@uol.com.br

Contato: Lygia Fuentes

Cooperativa da Praia Vermelha

Local: Av. Venceslau Brás, 65, Botafogo - Rio de Janeiro - RJ

Tel: (21) 2542-3049 ramais 2099/ 2110/ 2115(fax)

E-mail: coop.praiavermelha@gmail.com

Sites: http://www.amocais.org.br;

http://www.cooperativismopopular.ufrj.br/praiavermelha

Contato: Vera Lobato

Família Freitas

Local: Rio de Janeiro – RJ

Tel: (21) 2482-0554

E-mail: rubia.guevara@gmail.com

Contato: Joana Freitas

Restaurante Metamorfose

Local: Rua Santa Luzia 405, sobreloja 207- Centro – Rio de Janeiro – RJ

Tel: (21) 2532-0084

E-mail: pedrometa@gmail.com

Site:http://www.restaurantemetamorfose.com.br

Contato: Pedro Ribeiro

Sítio das Graúnas (Antônio Soares Castor)

Local: Miguel Pereira – Rio de Janeiro

Tel: (024) 2484-0498

E-mail: castor.bio@hotmail.com

Contato: Antônio Soares Castor

Sitio Pimenta (Assentamento Sol da Manhã)

Local: Seropédica – Rio de Janeiro

Tel: (21) 9355-5288

Contato: João Pimenta

FEIRAS ORGÂNICAS NO RIO DE JANEIRO

Feira Orgânica Armazém Colonial

- Rua Pacheco Leão, 320, Loja D Jardim Botânico
- sábados, a partir das 9h
- folhas, legumes, frutas, ovos, laticínios, sucos, geleias e grãos.

Feira de Campo Grande

- Rua Marechal Dantas Barreto, atrás do estacionamento do West Shopping –
 Campo Grande
- sábados, das 8h às 13h
- não informado

Cobal do Humaitá

- Rua Voluntários da Pátria, 448, Box da ABIO nº81 e 82
- diariamente, horário não informado
- verduras, legumes, frutas e produtos processados

Feira da Coonatura II

- PUC-Rio Rua Marquês de São Vicente, 225 Gávea
- quintas-feiras, horário não informado
- hortaliças, frutas e verduras

Feira Agroecológica da UFRJ

- Jardim Central do Restaurante Universitário UFRJ
- quintas-feiras, de 10h às 14h
- frutas, legumes, verduras, entre outros.

Feira Orgânica do Cônego

- Praça do Cônego, no GPH (Grupo de Promoções Humanas) Nova Friburgo
- sábados, de 7h às 12h
- frutas, legumes, verduras, entre outros.

Feira Orgânica de Petrópolis

- Rua da Imperatriz, s/nº Centro (Petrópolis)
- Sábados, de 7h até 13h
- frutas, legumes, verduras, hortaliças, mel, grãos, entre outros.

Feira Orgânica de Santa Teresa

- Rua Almirante Alexandrino, 501 Largo dos Guimarães (Santa Teresa)
- sábados, de 7h até 13h
- frutas, verduras, pães, tortas, bolos, sucos, cereais, mel e legumes.

Feira Orgânica da Freguesia

- Praça Professora Camisão
- sábados, de 8h até 13h
- legumes, verduras, frutas, entre outros.

Feira Orgânica da Barra da Tijuca

- Av. Sernambetiba, entre os números 1968 e 2068
- terças-feiras de 07h às 13h
- legumes, frutas, grãsos, hortaliças, entre outros.

Feira Orgânica de Visconde de Mauá

- Aldeia dos Imigrantes Visconde de Mauá
- domingos, de 09h às 15h
- frutas, verduras, legumes, cogumelos, juçaí, mel, geleias, pães, biscoitos, doces, entre outros.

Feira Cultural da Glória – Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Praça Luis de Camões Rua do Russel
- sábados, das 7h30 às 13h30
- A feira oferece produtos como: frutas, legumes, verduras, ovos, grãos pães, biscoitos, entre outros.

Feira Orgânica de Ipanema – Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Rua Joana Angélica, esquina com a Rua Visconde de Pirajá Praça Nossa
 Senhora da Paz, Ipanema
- terças-feiras, das 7h às 13h

A feira oferece produtos como: legumes, verduras, frutas e mel.

Feira Orgânica do Bairro Peixoto – Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Praça Edmundo Bitencourt, na Rua Délcio Vilares Bairro Peixoto, Copacabana
- Sábados, das 7h às 13h
- frutas, legumes, verduras e mel.

Feira Orgânica do Jardim Botânico – Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Av. Lineu de Paula Machado, esquina com a Rua J.J. Seabra Praça da Igreja
 São José da Lagoa, Jardim Botânico
- sábados, das 7h às 13h
- legumes, verduras, frutas, mel, laticínios e produtos processados.

Feira Orgânica do Leblon – Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Rua Humberto de Campos, esquina com a Rua Cupertino Durão Praça Ministro Romeiro Neto, Leblon
- quintas-feiras, das 7h às 13h
- legumes, verduras, frutas, mel, laticínios e produtos processados.

Feira da Tijuca – Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Praça Afonso Pena Tijuca
- quintas-feiras, das 7h às 13h
- legumes, verduras, frutas, mel, laticínios e produtos processados.

Feira Orgânica de Laranjeiras — Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Rua General Glicério, na Praça Jardim Laranjeiras
- terças-feiras, de 7h até 13hs
- frutas, legumes, verduras, entre outros.

Feira Orgânica da Urca – Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Av. Pasteur, altura do nº 458, na Praça Medalha Milagrosa
- quintas-feiras, de 7h às 13h
- verduras, legumes, frutas, entre outros.

Feira do Flamengo – Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Praça José de Alencar, esquina das ruas Marquês de Abrantes e São Salvador
- terças-feiras, horário não informado
- não informado

Feira de Botafogo – Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Praça da saída do metrô da Rua São Clemente, esquina com a Rua Muniz Barreto
- sábados, de 7h às 13h
- bebidas, cafés, ervas e temperos, frutas, grãos, hortaliças, laticínios, mel, pães e biscoitos e processados diversos.

Feira Orgânica de Leopoldina - Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

- Rua Leopoldina Rêgo, esquina com Av. Professor Plínio Bastos Pça Marechal
 Maurício Cardoso
- sábados, de 7h às 13h
- frutas, legumes, mel, verduras, entre outros.

RESTAURANTES QUE UTILIZAM INSUMOS ORGÂNICOS NO RIO DE JANEIRO

Zaza Bistro Tropical

Endereço: Rua Joana Angélica, 40

Área: Ipanema

Telefone: +55 21 2247-9101, +55 21 2247-9102

http://www.zazabistro.com.br

- Bio Carioca

Endereço: Rua Xavier da Silveira, 28

Área: Copacabana

Telefone: (21) 2236-4125

Email:biocarioca@biocarioca.com.br

- Juice Co

Endereço: Av Gen San Martin, 889 Leblon Rio de Janeiro 22441-011

Área: Leblon

Telefone: +55 21 2294-0048, +55 21 2529-6783

E-mail:juiceco@juiceco.com.br

- Celeiro

Endereço: Rua Dias Ferreira, 199

Área: Leblon

Telefone: (21) 2274-7843

Restaurante Roberta Sudbrack

Endereço: Avenida Lineu de Paula Machado, 916

Área: Jardim Botânico

Telefone: (21) 3874-0139

- Restaurante Vegan Vegan

Endereço: Rua Voluntários da Pátria, 402

Área: Botafogo

Telefone: (21) 2286-7078

- Refeitório Orgânico

Endereço: Rua Dezenove de Fevereiro, 120

Área: Botafogo

Telefone: (21) 2537-0750

Universo Orgânico

Endereço: Rua Conde Bernadote, 26, lojas 105 e 106

Área: Leblon

Telefone: (21) 3874 – 0186

Pomar Orgânico

Endereço: Estrada da Barra, 1600 (Espaço Itanhangá).

Área: Barra

Telefone: (21) 2494-6745

10.2 ANEXO II / FICHAS

Descrição da Comunidade

Nome da Comunidade:

Fojo / Guapimirim - RJ

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

A comunidade está organizada em forma de associação, com o nome Associação de Produtores Rurais e Artesãos da Microbacia do Fojo- AFOJO.

A comunidade está inserida na Microbacia do Fojo, localizada em Guapimirim. As famílias agricultoras do Fojo se organizaram pela primeira vez em 1996 para pensarem a constituição da Associação de Produtores Rurais, Artesãos e Amigos da Microbacia do Fojo – AFOJO. O objetivo da AFOJO é fortalecer a agricultura local voltada para a sustentabilidade dos sistemas produtivos e em consonância com os ciclos da natureza. Porém, a AFOJO só foi formalizada em 2010 pelo então presidente, Sr. Domingos. Sua formalização possibilitou ao grupo um nível de organização que permitiu construir, por exemplo, uma parceria com a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) para comercializar a sua produção na Feira Agroecológica da UFRJ. O processo de certificação e formação do núcleo de SPG foi acompanhado por facilitadores da ABIO e ocorreu no sentido de ir adequando a produção que, já era agroecológica, às normas vigentes da legislação de orgânicos.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

A comunidade do Fojo está localizada na microbacia do Fojo, em Guapimirim/RJ. Guapimirim é um município da região metropolitana do Rio de Janeiro, localizado a 76 km da capital fluminense, ao sopé da Serra dos Órgãos, nos limites da região serrana. Tal proximidade lhe confere um caráter rural/urbano por suas conexões campo-cidade, além de lhe facilitar o escoamento de sua produção agrícola. O endereço da AFOJO é Estrada do Fojo, s/n (entrada pela Gleba Azul, Pq Santa Eugênia) Guapimirim, RJ.

Nome do representante: Sr. Anísio Benevides da Silva

Cargo, função ou ocupação: Presidente

Telefone: 21 2632 8724

E-mail: -

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: de 12 a 15 produtores

Descrição da comunidade:

A comunidade do Fojo é formada por famílias locais, há mais de 50 anos no local, entre proprietários e arrendados, com um largo histórico em cultivo de alimentos. De início, a plantação era mantida com agrotóxicos, pois lhes rendia uma maior produção, mas em contrapartida, era vendida com menor preço além de provocar danos à saúde das famílias de agricultores do local. Hoje em dia, a produção é mais diversificada, com uma qualidade muito superior de suas características organolépticas e ambientais, embora a produção seja menor, pode-se vender por um preço mais justo. A saúde das famílias melhorou por conta do sistema de plantio agroecológico.

Esta forma de cultivo, além de melhorias em aspectos como o social e cultural, também influenciou bastante o aspecto econômico, portas para outras formas de negócios e espaços se abriram. Hoje a associação trabalha em parceria com outras associações, como a associação de agricultores de Teresópolis, ou parcerias como a Feira agroecológica da UFRJ.

Descrição das atividades:

Respeitando a sazonalidade e tentando, na medida do possível, com bastante respeito à comunidade e à natureza, atender a demanda dos consumidores, os produtores da AFOJO produzem alimentos in natura, colhidos da plantação e produtos processados, como doces, compotas, geleias, pó de café entre outros tantos.

Utilizando há muitos anos o Sistema agroecológico de plantio, a variação na produção é diversificada e saudável à terra.

Na AFOJO se produz quiabo, couve, *araruta, aipim, milho, pupunha, café, laranja, tangerina, acerola, jabuticaba, fruta pão, taioba, *chaia, batata cenoura, cenoura, batata roxa, batata inglesa, laranja da terra, limão siciliano, limão galego, limão taiti, pinha, *biribá, graviola, abóbora caravana, abóbora baianinha, abóbora sergipana, abóbora d'água, feijão vermelho, feijão preto, feijão carioquinha, ervilha, amendoim, inhame, cana, banana vinagre, banana d'água, banana ouro, banana prata, banana são tomé, banana missura, banana da terra, banana figo, banana mel e banana chifre de veado.

E também, os produtos processados: pó de café torrado e moído, café em grão, rolinho de abóbora com coco, doce de banana passa, doce de banana, tangerina cristalizada, geleia de mamão, geleia de maracujá, doce de mamão, geleia de pera, geleia de abóbora, doce de jiló, doce de cajá e doce de jaca.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema agroecológico, respeita a sazonalidade e o clima local, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroecológico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de processamentos como pilar, torrar, secar ou moer, são artesanais, preservando a cultura local. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras agroecológicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis da agroecologia no Fojo.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Pó de café torrado e moído, café em grão, rolinho de abóbora com coco, doce de banana passa, doce de banana, tangerina cristalizada, geleia de mamão, geleia de maracujá, doce de mamão, geleia de pera, geleia de abóbora, doce de jiló, doce de cajá e doce de jaca.

Categoria	dos	pro	dutos
-----------	-----	-----	-------

Pó de café

Doces

Compotas

Geleias

Descrição do Produto

Todos os produtos são cultivados no sistema agroecológico, processados e embalados na Associação de Produtores Rurais e Artesãos da Microbacia do Fojo-AFOJO.

Produtor: Domingos e Oreni

Nome comercial: FOJO, AFOJO, AFAOJO.

O produto possui embalagem?

(x) Sim

() Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Sacos e potes de plástico.

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Para cada produto existe uma embalagem própria e sua porção comercial é medida em gramas.

O produto possui os documentos e registros necessários para comercialização?

(S	ıη	

() Não

(x) Em parte

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

Não sabe informar.

O produto possui etiqueta?

(x) Sim

() Não

Quais informações contidas na etiqueta?

79

A etiqueta traz o Local de produção, o selo Orgânico Brasil, a marca, o nome e contato do produtor, o nome do produto, a data de fabricação e validade.

A etiqueta não contém CNPJ, informações sobre quem produz, sobre o território ou sobre o modo de produção.

Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins

E-mail e telefone: leocmartins@ufrj.br 21 979095979

Descrição da Comunidade

Nome da Comunidade:

Rio da Prata

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

A comunidade está organizada em forma de associação e atende pelo nome Associação de Agricultores Orgânicos da Pedra Branca/ AGROPRATA.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

Ao lado de Campo Grande, Rio da Prata é um bairro do Rio de janeiro que ainda preserva o lado rural do município. Com uma expressiva atividade agrícola tradicional, a resistente comunidade está em faze adiantada de transição para o cultivo orgânico.

O endereço: Rio da Prata – Campo Grande – Rio de Janeiro

Nome do representante: Sr. Arnaldo

Cargo, função ou ocupação:

Telefone: 21 99126010 / 34072315

E-mail:

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: mais de 12 famílias

Descrição da comunidade:

O principal produto destes produtores é o caqui, sem dúvidas, que exibem orgulhosos nas feiras, além de variados tipos de bananas e legumes.

O Sr. Luiz, conhecido como Seu Madruga, vende seus caquis na feira do Jardim Botânico, do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, aos sábados, das 7h ao meiodia. E às terças, na praça Nossa Senhora da Paz, em Ipanema, o Claudino é quem vende seus caquis. Ele diz que seu produto é um bom produto por ser sem agrotóxicos. Quando um cliente o procura, compra não só o produto, mas também está levando pra sua família saúde, qualidade de vida, assim como para os produtores. "O cliente está comprando saúde"- diz.

Descrição das atividades:

Certificada pela ABIO, a comunidade desenvolve produção e cultivo orgânico, produzindo frutas, especialmente banana e caqui, além de aipim, hortaliças, plantas medicinais. A fabricação dos produtos processados, como a banana, o caqui e a jaca desidratada, polpas, agora se inicia uma produção de vinagre também de caqui e banana.

Na festa do caqui, principal atividade cultural da região, todos os produtos são exibidos e comercializados. A 1º foi realizada em 2014.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não há registro.

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? Bom, porque é cultivado de forma orgânica, respeitando a sazonalidade e o clima local, tentando resolver a questão da sazonalidade com ciência e estratégias de colheita e armazenagem com fundamento tecnológico, sem agredir o meio ambiente, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo orgânico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, para a segurança dos produtores e consumidores.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização.

Agregando, não só valores econômicos, mas culturais, como através da festa do caqui, onde o público conhece um pouco desse cultivo, poucas pessoas conhecem um pé de caqui, embora todos conheçam a fruta. Os preços corretos praticados nas feiras orgânicas, geram satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Produzem frutas, especialmente banana e caqui, além de aipim, hortaliças, plantas medicinais. O grupo produz também banana, caqui e jaca desidratada e inicia uma produção de vinagre também de caqui e banana.

Categoria dos produtos:

Hortifrúti

Processados

Doces

Destilados

Descrição do Produto:

Produtor: AGROPRATA

Nome comercial: AGROPRATA

O produto possui embalagem?

(x) Sim

() Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Não informado

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Variado.

O produto possui os documentos e registros necessários para comercialização?

(x) Sim

() Não

() Em parte

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

O produto possui etiqueta?

(x) Sim

() Não

Quais informações contidas na etiqueta?

Nome do produtor, nome do produto, selo de certificação, local de produção e data.

Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins E-mail e telefone: leocmartins@ufrj.br 21 979095979

84

Descrição da Comunidade

Nome da Comunidade:

Brejal

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual

é o nome?

Os produtores estão organizados em pequena empresa de produtos orgânicos, a

BIOHORTAS.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da

Cooperativa (se houver)?

Localizado na Posse, distrito de Petrópolis, o Brejal é um reduto de chácaras, sítios,

fazendas, haras e pousadas que chamam, cada vez mais, a atenção de turistas e

apaixonados por agricultura orgânica - uma de suas referências.

Após uma longa estrada asfaltada começa uma via de terra batida. Uma mercearia,

instalada num trevo que divide as regiões chamadas de Albertos e a outra de Jurity,

identifica a entrada do Brejal.

O endereço: Estr. Brejal - Posse, Petrópolis - RJ

Nome do representante: Paulo Aguinaga

Cargo, função ou ocupação: Coordenador e fundador da Coonatura

Telefone: (24) 2252-5536

E-mail: pauloaguinaga@ig.com.br

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: 30 produtores

Descrição da comunidade:

Os produtores estão na região do Brejal, perto de Petrópolis, e são organizados em

combinação com uma pequena empresa que comercializa produtos orgânicos -

Biohortas, coordenada por Paulo Aguinaga, um dos fundadores da Coonatura. Há

24 anos, ele estimulou a entrada na agricultura orgânica de cerca de 30 produtores,

que supriram a Coonatura durante todo seu período de existência. São certificados

pela ABIO, tem uma barraquinha na feira da Glória e atendem a feiras, lojas etc.

Descrição das atividades:

A produção é toda orgânica, com o cultivo de legumes, verduras e frutas da estação. Recentemente a Embrapa tem desenvolvido junto aos produtores experiências com novas técnicas de plantio orgânico, visando diminuir o custo e aumentar a produtividade. E este núcleo de produtores foi escolhido tanto pelo tempo de prática como pela organização dos produtores.

Outro aspecto importante é a capacidade que de responder às demandas dos consumidores tanto em termos de variedade como de quantidade, pois no histórico de sua formação, este núcleo organizou-se em torno da demanda dos consumidores-associados da Coonatura.

A Biohortas tem feito investimentos na capacitação dos agricultores. Com o apoio da Secretaria de Agricultura, Emater e Sebrae é incentivada a participação dos produtores em viagens/excursões para conhecer outras realidades, bem como encontros e seminários para troca de experiência, além de cursos. Com isso, atualmente, este é um grupo de agricultores atuantes na agricultura orgânica com um dos maiores níveis de conhecimento e consciência.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não há conhecimento.

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema agroecológico, respeita a sazonalidade e o clima local, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroecológico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de cultivo são artesanais, preservando a cultura local. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras agroecológicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito

mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis do plano de cultivo orgânico.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Batata-inglesa (tubérculo); mandioca, aipim ou macaxeira (raiz); acelga; beldroega ou ora-pro-nobis; bertalha; brócolis; caruru; chicória, chicória-de-folhacrespa, chicória-de-folha-lisa; couve, couve-mineira, couve-crespa ou couvemanteiga; couve-chinesa; couve-da-catalonha; couve-de-bruxelas; agrião; couveflor; espinafres (comum, da nova zelândia, etc); mostarda (folha); repolho; rúcula ou pinchão; serralha; aipo ou salsão; taioba (folha); alface; alho porró; almeirão ou chicória-amarga (witloof); abóbora ou jerimum; pimentão; quiabo; tomate estaqueado; abobrinha; berinjela; chuchu; jiló; maxixe (fruto); morango (fruto); pepino (fruto); inhame (rizoma); nabo; outras hortaliças tuberosas e raízes não especificadas; rabanete; batata-doce (raiz); beterraba; cenoura; ervilha; feijão-vagem (feijão verde); camomila (flores para infusão); capim limão (folha); cebola; cebolinha (folha); coentro (folha); erva-cidreira; funcho (erva-doce-de-cabeça ou aniz doce); hortelã-pimenta ou menta (folha); losna ou absinto; louro (folha); manjericão ou alfavaca (folha); alecrim (flor e folha); orégano; outras plantas condimentares, corantes ou medicinais não especificadas; pimenta; poejo; salsa; alho; tomilho; aloé ou babosa; arruda (folha); boldo (folha); milho verde ou doce mesmo em espiga; abacate; caqui; jabuticaba; limão; manga; maracujá; melancia; melão; nêspera; pêra; pêssego; pitanga; amora; tangerina - ponkan, mexerica, bergamota, etc; banana; outras hortaliças folhosas ou de talo, não especificadas; laranja - lima, pêra, da terra e etc

Categoria dos produtos

Legumes

Verduras

Frutas

Descrição do Produto

Todos os produtos são cultivados no sistema orgânico.

Produtor: BIOHORTAS
Nome comercial: BIOHORTAS
O produto possui embalagem?
(x) Sim
() Não
Qual o material utilizado para embalagem?
Sacos e potes de plástico.
Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?
Para cada produto existe uma embalagem própria e sua porção comercial é medida
em quilos ou unidades.
O produto possui os documentos e registros necessários para
comercialização?
() Sim
() Não

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

Não sabe informar.

(x) Em parte

O produto possui etiqueta?

(x) Sim

() Não

Quais informações contidas na etiqueta?

A etiqueta traz o Local de produção, o selo de certificação orgânico, a marca, o nome e contato do produtor, o nome do produto, a data de fabricação e validade.

Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins

E-mail e telefone: leocmartins@ufrj.br 21 979095979

Descrição da Comunidade

Nome da Comunidade:

Fazenda Pedras Altas - Brejal

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

Os produtores estão organizados em Grupo de Produtores com o nome Grupo de Produtores Pedras Altas – Brejal.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

O endereço: Estr. Brejal - Fazenda Pedras Altas, Petrópolis - RJ

Nome do representante: Leandro e Douglas

Cargo, função ou ocupação: Produtor e Relações públicas

Telefone: (24) 988117843 e (24) 2259-2063

E-mail: douglas-v8@hotmail.com

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: 16 produtores

Descrição da comunidade:

A Fazenda Pedras Altas, distrito de Petrópolis, no Brejal, é um reduto de chácaras, sítios e fazendas de produção orgânica formada por moradores desta região há mais de 30 anos, umas das pioneiras neste tipo de produção. Com grande potencial produtivo visando o mercado de consumidores do Rio de Janeiro em feiras e restaurantes. São certificados pela ABIO, possuem barraquinhas nas feiras da Glória, na Ilha e de Ipanema e atendem a algumas lojas e restaurantes. Seus legumes, verduras e frutas são colhidos na véspera e repassados rapidamente para o consumidor.

Descrição das atividades:

Toda a atividade produtiva da Fazenda Pedras Altas é orgânica, com um alto potencial comercial de atender demanda e oferecer variedades. Lá é produzido grande variedade de hortaliças, frutas, legumes etc.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não há conhecimento.

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é produzido em sistema orgânico, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo orgânico não agride o meio ambiente, desde que trabalhado de forma responsável, priorizando sempre as práticas sustentáveis. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras orgânicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis do plano de cultivo orgânico.

Detailhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Milho; Cana-De-Açúcar; Mandioca, Aipim Ou Macaxeira (Raiz); Brócolis; Chicória, Chicória-De-Folha-Crespa, Chicória-De-Folha-Lisa; Couve, Couve-Mineira, Couve-Crespa Ou Couve-Manteiga; Couve-Chinesa; Agrião; Couve-Flor; Espinafres (Comum, Da Nova Zelândia, Etc); Repolho; Rúcula Ou Pinchão; Aipo Ou Salsão; Alface; Alho Porró; Almeirão Ou Chicória-Amarga (Witloof); Abóbora Ou Jerimum; Quiabo; Abobrinha; Pepino (Fruto); Rabanete; Batata-Baroa Ou Mandioquinha-Salsa; Batata-Doce (Raiz); Cenoura; Ervilha; Feijão-Vagem (Feijão Verde); Cebola; Coentro (Folha); Cúrcuma Ou Açafrão-Da-Terra; Gengibre (Rizoma); Manjericão Ou Alfavaca (Folha); Alecrim (Flor E Folha); Outras Plantas Condimentares, Corantes

Ou Medicinais Não Especificadas; Pimenta; Salsa; Abacate; Limão; Nectarina;

Pêssego; Banana; Laranja - Lima, Pêra e da Terra.

Categoria dos produtos

Legumes

Verduras

Frutas

Descrição do Produto

Todos os produtos são cultivados no sistema orgânico.

Produtor: Grupo de Produtores Pedras Altas - Brejal

Nome comercial: Fazenda Pedras Altas

O produto possui embalagem?

(x) Sim

() Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Sacos e potes de plástico e vidros.

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Para cada produto existe uma embalagem própria e sua porção comercial é medida em quilos ou unidades.

O produto possui os documentos e registros necessários para comercialização?

•	`	\sim
	١.	C.IM
	•	Sim
١.	,	•

() Não

(x) Em parte

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

Não sabe informar.

O produto possui etiqueta?

(x) Sim

() Não

Quais informações contidas na etiqueta?

A etiqueta traz o Local de produção, o selo de certificação orgânico, a marca, o nome e contato do produtor, o nome do produto, a data de fabricação e validade.

Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins

E-mail e telefone: leocmartins@ufrj.br 21 979095979

Descrição da Comunidade

Nome da Comunidade:

Quilombo Campinho da Independência

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

A comunidade Quilombo Campinho da Independência está organizada sob forma de núcleos familiares com a sigla AMOQC.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

O Campinho da Independência fica localizado na Região da Costa Verde, para ser mais preciso, entre Ubatuba e Paraty, no quilômetro 584.

O endereço: Rodovia BR-101 (Rio-Santos) – Km 584 – Campinho da Independência.

CEP 23970-000 - Paraty - RJ

Nome do representante: Vovó Antonica, Tia Marcelina e Tia Maria Luíza

Cargo, função ou ocupação: Matriarcas

Telefone: Fabio ou Vagner (21) 9589-2514

E-mail: turismoquilombocampinho@gmail.com

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: 150 famílias organizadas em 13 núcleos familiares.

Descrição da comunidade:

Ao final do século XIX, com a decadência do regime escravocrata a história do Quilombo Campinho da Independência foi escrita por 3 mulheres: Vovó Antonica, Tia Marcelina e Tia Maria Luíza, que com base no regime matriarcal, conduziram o processo de desenvolvimento local.

O Quilombo Campinho conta com um Viveiro de Mudas, uma casa de farinha, uma casa de artesanatos, sistemas agroflorestais, contação de histórias com Griôs e roda de jongo.

Descrição das atividades:

A sustentabilidade da comunidade é baseada nos princípios da agroecologia, trabalhada em regime de mutirões. Sementes, bambus, madeiras, fibras de bananeira, cipós, taboas e palmeiras logo são transformadas em matéria-prima para

o desenvolvimento de artesanato, que representa uma cota significativa da fonte de renda na comunidade.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não.

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema agroecológico, respeita a sazonalidade e o clima local, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroecológico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de criação e cultivo são artesanais, preservando a cultura local Quilombola. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores Quilombolas e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras agroecológicas, em seu restaurante, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor ou turista, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis a produção agroecológica.

Detailhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Legumes, verduras, raízes e frutas. Além de Sementes, bambus, madeiras, fibras de bananeira, cipós, taboas e palmeiras logo são transformadas em matéria-prima para o desenvolvimento de artesanato.

Categoria dos produtos:
Alimentos processados
Artesanatos
Descrição do Produto:
Produtor: Quilombo Campinho da Independência
Nome comercial: AMOQC
O produto possui embalagem?
() Sim
(x)Não
Qual o material utilizado para embalagem?
Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?
O produto possui os documentos e registros necessários para
comercialização?
() Sim
() Não
(x) Em parte
Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda
faltam?
Não souberam informar
O produto possui etiqueta?
() Sim
(x) Não
Quais informações contidas na etiqueta?
Escreva aqui outras informações que considerar importantes.
Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins

E-mail e telefone: leocmartins@ufrj.br 21 979095979

Descrição da Comunidade

Nome da Comunidade:

Santo Aleixo

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

A comunidade está organizada em grupo de produtores SPG – Magé chamado de Frutos da Terra.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

Santo Aleixo é parte do 2º Distrito de Magé, município da baixada fluminense, no Estado do Rio de Janeiro. Localizado no extremo norte do município, fazendo divisa com Petrópolis e Guapimirim.

O endereço: 2º Distrito de Magé, Bairro Capela.

Nome do representante: Deise Meri Rocha da Silva

Cargo, função ou ocupação: Produtora

Telefone: 21 998813874

E-mail: deise802@gmail.com

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: não soube informar. Mas sabe que são muitos.

Descrição da comunidade:

É uma comunidade formada de moradores locais, que estabeleceram pequenos comércios e pequenas roças, o ambiente é rural/urbano, por se tratar de um cidadedormitório, os poucos que ficam, capinam, roçam, plantam, desde pequenos. Muitos utilizam o sistema de agrofloresta, espalha sementes de árvores e quando elas vão crescendo, se plantam outras coisas ao redor. Além de ajudar a combater o desmatamento, este sistema fortalece muito o solo do sítio. Muitos buscam conhecimento nos antepassados, avós, bisavós, ou seja, nas origens. Muitos dos produtores mais antigos da região sofrem de câncer pelo uso contínuo de agrotóxicos no passado, sendo um dos fatores do êxodo rural de jovens, que pelo sofrimento dos familiares, concluem que a roça não presta e acabam arrumando outros tipos de ocupação. E a agroecologia vem mudando isso através da informação.

Descrição das atividades:

Os produtores são certificados pela ABIO, toda a produção é orgânica, se produz frutas, leguminosas, legumes e verduras, além do processamento de alguns produtos, como café e o palmito pupunha. Sempre respeitando a sazonalidade de cada produto.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema agroflorestal orgânico, que defende a terra, fortalecendo o solo e combatendo o desmatamento, além de respeitar a sazonalidade e o clima local, cuidando para que os alimentos nasçam e cresçam a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroflorestal e orgânico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de criação e cultivo são artesanais, preservando a cultura local de agricultura familiar. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização, através de feiras agroecológicas. Os valores corretos praticados nestas feiras geram satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como para o consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e da solidariedade, que são valores praticados diariamente pelos produtores de Santo Aleixo.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s) Inhame, batata doce tradicional, batata doce roxa, batata doce cenourinha, aipim, jiló, berinjela bananas, milhos, tomates cereja e grape, pimentão, guando, feijão mulatinho e preto, limão, taioba, café e macarrão pupunha.

Categoria dos produtos: Hortifrúti e processados Descrição do Produto: Produtor: Frutos da Terra Nome comercial: Frutos da Terra

O produto possui embalagem?

() Sim

()Sim (x)Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Sacos

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Variável

O produto possui os documentos e registros necessários para comercialização?

(x) Sim
() Não
() Em parte

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

Não sabe informar, mas crê que os documentos que tem junto a certificadora é o necessário

O produto possui etiqueta?

(x) Sim (quando necessário)

() Não

Quais informações contidas na etiqueta?

Data de fabricação, validade e local de produção, além das informações referentes ao produtor e a associação.

Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins

E-mail e telefone: leocmartins@ufrj.br 21 979095979

Descrição da Comunidade

Nome da Comunidade:

Assentamentos Sol da Manhã, Santa Alice e Coletivo

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

A comunidade do assentamento Sol da Manhã está organizada sob a forma de associação, com o nome SerOrgânico, que antes era chamada de Associação dos Microprodutores do Assentamento Sol da Manhã.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

Este assentamento foi criado em 1983 em área pertencente ao Incra, em Seropédica.

O endereço: Quiosque de Seropédica, Rua Fernando Costa 6 – junto à passarela

Nome do representante: João Pimenta

Cargo, função ou ocupação: vice-presidente

Telefone: (21) 9355-5288

E-mail: -

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: 15 produtores

Descrição da comunidade:

O assentamento, na época de sua criação, em 1983, era composto de 53 famílias que trabalhavam na terra. Por falta de assistência, muitos não conseguiram se manter, e atualmente apenas cerca de 20 famílias ainda trabalham a terra para sua subsistência.

Os produtores do Serorgânico iniciaram o sistema participativo de garantia a partir de 2010, buscando adaptar-se à conformidade necessária para receber o selo orgânico. Este processo conta com o apoio da ABIO, e alguns consumidores da Rede Ecológica o acompanham.

Em 2010 os produtores do Serorgânico foram indicados pela Rede Ecológica para o Terra Madre no Brasil, organizado pelo Slow Food, que aconteceu em março de 2010, em Brasília. Passaram a ser reconhecidos como "comunidades do alimento" e

a fazer parte da "Rede Terra Madre". São as primeiras comunidades do Rio de Janeiro que fazem parte dessa Rede.

Descrição das atividades:

A comunidade SerOrgânico cultiva de forma agroecológica, produtos como húmus, aipim, batata doce, guandu, tomate, limão galego e tahity, acerola, taioba, tomate, abóbora, pepino e maracujá. O quiosque dos orgânicos surgiu em 2007 – a partir de projeto elaborado pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, com financiamento da ONG francesa Amar e apoio da ONG brasileira Idaco – para facilitar o escoamento da produção de assentados locais e outros produtores, divulgar o cultivo orgânico à população urbana e proporcionar a valorização e preservação do meio ambiente. Este quiosque tornou-se referência para o novo núcleo de consumidores que surgiu em Seropédica.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Sim, esta comunidade é reconhecida pelo Slow Food como "comunidades do alimento" e faz parte da "Rede Terra Madre".

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema agroecológico, respeita a sazonalidade e o clima local, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroecológico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de cultivo são artesanais, preservando a cultura local. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras agroecológicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e

da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis da agroecologia na SerOrgânico.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Húmus, aipim, batata doce, guandu, tomate, limão galego e tahity, acerola, taioba, tomate, abóbora, pepino, maracujá etc.

Categoria dos produtos:

Hortifrúti

Legumes

Descrição do Produto:

Produtor: SerOrgânico

Nome comercial: SerOrgânico

O produto possui embalagem?

(x) Sim

() Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Não informado.

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Variado.

O produto possui os documentos e registros necessários para comercialização?

(X)	Sim
()	١	۱ão

() Em parte

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

O produto possui etiqueta?

(x)Sim

() Não

Quais informações contidas na etiqueta?

Nome do produtor, nome do produto, selo de certificação, local de produção e data. Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins E-mail e telefone: leocmartins@ufrj.br 21 979095979

Descrição da Comunidade

Nome da Comunidade:

Sitio Candeias - Brejal

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

Os produtores estão organizados como grupo de produtores, com o nome Grupo de Produtores do Brejal – Sítio Candeias.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

Localizado no distrito de Petrópolis, o Brejal é um reduto de chácaras, sítios e fazendas composta por produtores de agricultura orgânica.

O endereço: Estr. Brejal - Posse, Petrópolis - RJ

Nome do representante: Geraldo e Paulo Roberto

Cargo, função ou ocupação: produtores

Telefone: (24) 2259-2189

E-mail:

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: mais de 30 produtores

Descrição da comunidade:

O Sítio Candeias reúne mais de 30 produtores orgânicos composta por agricultores da agricultura familiar da região do Brejal. O Sítio é certificado pela ABIO e SPG, com a produção escoada para as principais feiras orgânicas no Rio de Janeiro e Restaurantes.

Descrição das atividades:

A produção do Sítio Candeias é toda orgânica, com o cultivo de legumes, verduras e frutas da estação.

O Grupo tem alta capacidade de atendimento a demanda no Estado, além de alta variedade de produtos.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não há conhecimento.

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema orgânico, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo orgânico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo pois respeita as condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras orgânicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis à este modo de cultivo.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Batata-inglesa (tubérculo); mandioca, aipim ou macaxeira (raiz); acelga; beldroega ou ora-pro-nobis; bertalha; brócolis; caruru; chicória, chicória-de-folha-crespa, chicória-de-folha-lisa; couve, couve-mineira, couve-crespa ou couve-manteiga; couve-chinesa; couve-da-catalonha; couve-de-bruxelas; agrião; couve-flor; espinafres (comum, da nova zelândia, etc); mostarda (folha); repolho; rúcula ou pinchão; serralha; aipo ou salsão; taioba (folha); alface; alho porró; almeirão ou chicória-amarga (witloof); abóbora ou jerimum; pimentão; quiabo; tomate estaqueado; abobrinha; berinjela; chuchu; jiló; maxixe (fruto); morango (fruto); pepino (fruto); inhame (rizoma); nabo; outras hortaliças tuberosas e raízes não especificadas; rabanete; batata-doce (raiz); beterraba; cenoura; ervilha; feijão-vagem (feijão verde); camomila (flores para infusão); capim limão (folha); cebola; cebolinha (folha); coentro (folha); erva-cidreira; funcho (erva-doce-de-cabeça ou aniz doce); hortelã-pimenta ou menta (folha); losna ou absinto; louro (folha); manjericão ou alfavaca (folha); alecrim (flor e folha); orégano; outras plantas condimentares,

corantes ou medicinais não especificadas; pimenta; poejo; salsa; alho; tomilho; aloé ou babosa; arruda (folha); boldo (folha); milho verde ou doce mesmo em espiga; abacate; caqui; jabuticaba; limão; manga; maracujá; melancia; melão; nêspera; pêra; pêssego; pitanga; amora; tangerina - ponkan, mexerica, bergamota; banana; outras hortaliças folhosas ou de talo, não especificadas; laranja - lima, pêra, da terra etc.

Categoria dos produtos

Legumes

Verduras

Frutas

Descrição do Produto

Todos os produtos são cultivados no sistema orgânico.

Produtor: Grupo de Produtores do Brejal

Nome comercial: Sítio Candeias O produto possui embalagem?

(x) Sim

() Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Sacos e potes de plástico.

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Para cada produto existe uma embalagem própria e sua porção comercial é medida em quilos ou unidades.

O produto possui os documentos e registros necessários para comercialização?

,	1 C.IW
) Sim
١.	, Опп

() Não

(x) Em parte

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

Não sabe informar.

O produto possui etiqueta?

(x) Sim

() Não

Quais informações contidas na etiqueta?

A etiqueta traz o Local de produção, o selo de certificação orgânico, a marca, o nome e contato do produtor, o nome do produto, a data de fabricação e validade.

Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins

E-mail e telefone: leocmartins@ufrj.br 21 979095979

106

Descrição da Comunidade

Nome da Comunidade:

Sítio Esperança / Guapimirim - RJ

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

O Sítio Esperança está associado a AFOJO - Associação de Produtores Rurais e Artesãos da Microbacia do Fojo.

Seu processo de certificação e formação do núcleo de SPG foi acompanhado por facilitadores da ABIO e ocorreu no sentido de ir adequando a produção que já era agroecológica, às normas vigentes da legislação de orgânicos.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

O Sítio Esperança está localizado na microbacia do Fojo, em Guapimirim/RJ. Guapimirim é um município da região metropolitana do Rio de Janeiro, localizado a 76 km da capital fluminense, ao sopé da Serra dos Órgãos, nos limites da região serrana. Tal proximidade lhe confere um caráter rural/urbano por suas conexões campo-cidade, além de lhe facilitar o escoamento de sua produção agrícola.

O endereço do Sitio Esperança é Estrada do Fojo, casa 8, Guapimirim – RJ.

Nome do representante: Roberto Cassiano

Cargo, função ou ocupação: Produtor

Telefone: 21 988153962

E-mail: -

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: 5

Descrição da comunidade:

O Sítio Esperança é formado por famílias locais, há mais de 20 anos no local. Com a produção diversificada, e uma qualidade muito superior de suas características organolépticas e ambientais, embora a produção seja menor, pode-se vender por um preço mais justo. A saúde das famílias melhorou por conta do sistema de plantio agroecológico orgânico.

Hoje a associação trabalha em parceria com outras associações, como a associação de agricultores de Teresópolis, ou parcerias como Circuito Carioca de Feiras Orgânicas.

Descrição das atividades:

O Sítio respeita a sazonalidade e desta forma tenta, na medida do possível, atender a demanda dos consumidores. Os produtores do Sítio Esperança produzem alimentos in natura, colhidos da plantação e produtos processados, como doces, compotas, geleias, pó de café entre outros.

No Sítio Esperança se produz alimentos processados, como cocadas, geleias, doces e pó de café. Além dos produtos *in natura*, como maxixe, jiló, abobrinha, mamão, bananas de vários tipos, aipim, limão, inhame, batata doce, palmito pupunha, pimenta, fruta pão, cana, hortaliças, gengibre e açafrão da terra, ainda tem produtos de origem animal, como ovos, galinhas e peixe tilápia de cativeiro.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado de forma orgânica, respeitando a sazonalidade e o clima local, portanto, os alimentos plantados em sistema agroecológico nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroecológico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de processamentos como pilar, torrar, secar ou moer, são artesanais, preservando a cultura local. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras agroecológicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e

da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis da agroecologia no Sítio Esperança.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Cocadas, geleias, doces e pó de café.

Maxixe, jiló, abobrinha, mamão, bananas de vários tipos, aipim, limão, inhame, batata doce, palmito pupunha, pimenta, fruta pão, cana, hortaliças, gengibre e açafrão da terra.

Galinhas, ovos e peixe tilápia de cativeiro.

Categoria dos produtos

Pó de café

Doces

Compotas

Geleias

Alimentos in natura

Produtos de origem animal

Descrição do Produto

Todos os produtos são cultivados no sistema agroecológico orgânico, processados e embalados na Associação de Produtores Rurais e Artesãos da Microbacia do Fojo-AFOJO.

Produtor: Roberto Cassiano, Suênia e Antônio

Nome comercial: Sítio Esperança e Café Severina

O produto possui embalagem?

(x) Sim

() Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Sacos e vidros.

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Para cada produto existe uma embalagem própria e sua porção comercial é medida em gramas.

O produto possui os	documentos e registros	necessários para
comercialização?		

(Χ) Sim
()	Não
()	Em parte

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

Não sabe informar.

O produto possui etiqueta?

(x) Sim

() Não

Quais informações contidas na etiqueta?

A etiqueta traz o Local de produção, a marca, o nome e contato do produtor, o nome do produto, a data de fabricação e validade.

Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins

Nome da Comunidade:

Sítio quaresmeiras

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

O sítio está formalizado como pequena empresa, empregando trabalhadores rurais com carteira assinada, o nome da empresa é Sítio Quaresmeiras.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

O Sítio Quaresmeiras fica numa região de montanhas, no município de Duas Barras (RJ).

O endereço:

Nome do representante: Marc e Nicole

Cargo, função ou ocupação: proprietários

Telefone:

E-mail:

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: trabalhadores rurais vizinhos.

Descrição da comunidade:

O Sítio Quaresmeiras fica numa região de montanhas, no município de Duas Barras (RJ). É cercado por mata atlântica, e existe desde 1992, tendo se tornado orgânico em 1994. Os proprietários são a Nicole, que é ambientalista, e o Marc, engenheiro agrônomo. Eles são certificados pela ABIO, em cuja comissão de certificação participativa o Marc é integrante. A mão-de-obra é de pessoas do vilarejo rural próximo, e os funcionários têm carteira assinada.

Descrição das atividades:

O sítio possui boa variedade de plantios vegetais, entre eles: figo, goiaba, laranja, limão, abacate, banana, alho, inhame, palmito pupunha (cultivo agroflorestal). Em uma pequena agroindústria, há também produção de doces (goiabada, figada, bananada), compotas (figo em calda de agave, goiaba em calda de agave) e temperos prontos de alho.

Nicole também faz pães e massas caseiros, utilizando mandioca e ingredientes integrais. Ao todo, o sítio Quaresmeiras produz hoje mais de 50 produtos entre compotas, doces e frutas orgânicas, que podem ser encontrados nas feiras da Glória e do Bairro Peixoto.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não.

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema orgânico, respeita a sazonalidade e o clima local, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroecológico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de processamentos como pilar, torrar, secar ou moer, são artesanais, preservando a cultura local. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras agroecológicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis da cultura orgânica.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Feijão comum; mandioca, aipim ou macaxeira (raiz); outras hortaliças de fruto não especificadas; inhame (rizoma); outras hortaliças tuberosas e raízes não especificadas; alho; mel; doce de banana em massa ou em pasta (bananada); doce de figo em massa ou em pasta (figada); doce de figo, em calda; doce de frutas em

massa ou em pasta, não especificadas; doce de goiaba em massa ou em pasta (goiabada); doce de goiaba, em calda; doce de pêssego, em calda; frutas secas - desidratadas ou liofilizadas, não cristalizadas ou glaceadas; geléia de frutas, não especificadas (amora, banana, ameixa, marmelo, etc); cascas de cítricos, melões ou melancias conservados transitoriamente; antúrio; outras flores para corte não especificadas; abacate; caqui; framboesa; goiaba; jabuticaba; jaca; lima - de bico, da pérsia, etc; limão; nectarina; pêssego; amora; tangerina - ponkan, mexerica, bergamota, etc; banana; figo; laranja - lima, pêra, da terra.

Além de pães, compotas e doces.

Categoria dos produtos:

Processamento de produtos de origem vegetal;

Produção primária vegetal;

Produção primária animal

Descrição do Produto:

Produtor: Marc e Nicole

Nome comercial: Sítio Quaresmeiras

O produto possui embalagem?

(x) Sim

() Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Plástico e papel

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Variado devido ao produto

O produto possui os documentos e registros necessários para comercialização?

(\mathbf{x}) S	i	m

() Não

() Em parte

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

Não informado

O produto possui etiqueta?

(x) Sim

() Não

Quais informações contidas na etiqueta?

A etiqueta traz o Local de produção, o selo de certificação orgânico, a marca, o nome e contato do produtor, o nome do produto, a data de fabricação e validade.

Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins

Nome da Comunidade:

Chácara Experimental Terra Morena

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

Empresa associada ao SPG(Sistema Participativo de Garantia) da ABIO de Guapimirim, Magé e Cachoeira de Macacu

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

Localizada em Guapimirim

Nome dos representantes: Luis e Nanci

Cargo, função ou ocupação: contatos

Telefone:

E-mail

Website/blog: http://redeecologicario.org/produtores/chacara-experimental-terra-

morena/

Número de produtores envolvidos: não sabe informar

Descrição da comunidade:

A Chácara Experimental Terra Morena fica em Guapimirim e pertence ao Luis Henrique, que é agrônomo, e à Nanci, educadora ambiental. O sítio possui 1 ha e existe há 26 anos. Começou a fornecer para a Rede Ecológica em junho de 2013. Luis e Nanci são militantes antigos da agroecologia, e participam dos grupos de S.P.G. (Sistema Participativo de Garantia) da Abio de Guapimirim, Magé e Cachoeira de Macacu. Luis também trabalha na Secretaria de Agricultura da Cidade de Magé, onde coordena o setor de desenvolvimento de Agricultura Orgânica, que apoia assentamentos de agricultores na região.

Descrição das atividades:

A produção é toda orgânica, Luis e Nanci produzem principalmente ovos, de forma bem artesanal. As galinhas criadas provêm de produtores orgânicos certificados pela Abio (Associação de Agricultores Biológicos do Estado do RJ), e são alimentadas

com ração orgânica e aparas do quintal, além de ciscar livremente sempre que é possível. São tratadas com homeopatia, Keffir, alho e folhas de bananeira. O sítio produz ainda diversos vegetais, como banana, quiabo, palmito, mamona, abóbora, batata-doce, berinjela, tomate e beterraba. Os plantios recebem preparados biodinâmicos e adubos orgânicos. Os produtos são vendidos principalmente na Feira Orgânica de Teresópolis.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema orgânico, respeita a sazonalidade e o clima local, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroecológico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de criação e cultivo são artesanais, preservando a cultura local. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras agroecológicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis a produção orgânica.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Ovos, banana, quiabo, palmito, mamona, abóbora, batata-doce, berinjela, tomate e beterraba

Categoria dos produtos

Legumes

Ovos

Frutas

Descrição do Produto

Todos os produtos são cultivados no sistema agroecológico.

Produtor: Luis Henrique e Nanci.

Nome comercial: Chácara Experimental Terra Morena

O produto possui embalagem?

(x) Sim

() Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Sacos e potes de plástico ou vidro.

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Para cada produto existe uma embalagem própria e sua porção comercial é medida de acordo com o produto.

O produto possui os documentos e registros necessários para comercialização?

•	١.	\sim
	١.	C.IW
		Sim
١.	•	\sim 1111
١.	,	

() Não

(x) Em parte

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

Não sabe informar.

O produto possui etiqueta?

(x) Sim

() Não

Quais informações contidas na etiqueta?

A etiqueta traz o Local de produção, o selo Orgânico Brasil, a marca, o nome e contato do produtor, o nome do produto, a data de fabricação e validade.

A etiqueta não contém CNPJ, informações sobre quem produz, sobre o território ou sobre o modo de produção.

Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins

118

Descrição da Comunidade

Nome da Comunidade:

Terra Prometida

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual

é o nome?

A comunidade, que é um assentamento, está organizada em forma de cooperativa,

com o nome de Assentamento Terra Prometida COOPATERRA.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da

Cooperativa (se houver)?

O assentamento Terra Prometida está no Tinguá desde 2008, próximo à reserva

florestal do Tinguá, na baixada fluminense. Localizado na área das antigas fazendas

JR, Paraíso e Sempre Verde, de posse do governo fluminense, localizadas nos

municípios de Duque de Caxias e Nova Iguaçu.

O endereço: Tinguá, próximo à reserva florestal do Tinguá, na baixada fluminense -

RJ

Nome do representante: Ruth ou Bia

Cargo, função ou ocupação: produtores

Telefone: 21 31916695

E-mail: coopaterra@gmail.com

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: 61 famílias

Descrição da comunidade:

A comunidade é composta por um grupo de trabalhadores rurais organizados a partir

do MST, tendo chegado àquela área após árduas batalhas pela conquista do direito

à terra. Antes estavam assentados em Santa Cruz, de onde foram deslocados para

a ocupação pela CSA (Companhia Siderúrgica do Atlântico), empresa que tem

gerado muitos problemas ambientais na região.

No assentamento, são dezenas de famílias que ainda praticamente não têm

nenhum apoio do poder público, que há anos os faz esperar para que possam dar

prosseguimento à construção de suas casas, à instalação de luz, a colocar em

condições sua estrada de acesso, assim como o preparo do solo – em grande parte

inadequado para cultivo.

Descrição das atividades:

A Terra Prometida produz aipim, cana, milho e frutas. Os agricultores estão implantando uma agrofloresta, na qual participam também camponeses de outros assentamentos, que têm trabalhado em mutirões para ajudar esse sonho a se realizar. Alguns grupos de biólogos/agrônomos os visitam sistematicamente para dar orientações.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

Não há conhecimento de qualquer ligação com o Slow Food.

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema agroecológico, respeita a sazonalidade e o clima local, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroecológico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de cultivo são artesanais, preservando a cultura local. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras agroecológicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, que são valores socioculturais indissociáveis da agroecologia.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Aipim, cana, milho e frutas

Categoria dos produtos:

Hortifrúti

Descrição do Produto:
Produtor: COOPATERRA
Nome comercial: COOPATERRA
O produto possui embalagem?
() Sim
(x) Não
Qual o material utilizado para embalagem?
Não há.
Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?
Variado.
O produto possui os documentos e registros necessários para
comercialização?
() Sim
(x)Não
() Em parte
Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda
faltam?
Não informado
O produto possui etiqueta?
() Sim
(x)Não
Quais informações contidas na etiqueta?
Não há.
Escreva aqui outras informações que considerar importantes.
Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins
E-mail e telefone: leocmartins@ufrj.br 21 979095979

Nome da Comunidade:

Tinguá

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

A comunidade está organizada sob a forma MPA (Movimento de família de pequenos agricultores) com o nome MPA TINGUÁ.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

A comunidade do Tinguá fica localizada no município de Nova Iguaçu, no RJ, na Estrada Zumbi dos Palmares, depois do assentamento São Bernardino, próximo à Vila de Cava.

O endereço: Estrada Zumbi dos Palmares

Nome do representante: Erica, Beto e D. Eliane

Cargo, função ou ocupação: Agricultores Associados ao MPA

Telefone:

E-mail:

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: 25 a 30 produtores, aproximadamente

Descrição da comunidade:

O bairro tem caráter essencialmente rural e conta com diversas entidades e organizações não governamentais ligadas à ecologia e à proteção ambiental devido à existência da Reserva Biológica Federal do Tinguá, criada pelo Decreto Federal 97 780, de 23 de maio de 1989, que mantém parte da Mata Atlântica. A Reserva Biológica Federal do Tinguá e o Parque Municipal de Nova Iguaçu (ao sul

do município) são as duas Áreas de Proteção Ambiental de Nova Iguaçu que ocupam 35% da área total do município.

A comunidade é formada por agricultores, alguns de origem indígena, como a D. Eliane, que não foram contemplados pelo assentamento Terra Prometida e agricultores vizinhos. E a Feira da Roça, que acontece em Nova Iguaçu, é o principal escoador da produção desta comunidade, além das feiras do MST e da UFRJ.

Descrição das atividades:

O sistema de produção é agroecológico, que vem sendo implantado na comunidade há 3 anos, com apoio da SOUTEC/UFRJ em parceria com o MST. No assentamento se produz sucos de frutas processadas, cocadas, pés-de-moleque, castanhas, aipim, tapioca, pupunha, abóbora, milho, com sementes crioulas, jiló, maxixe e quiabo.

Além de realizarem nas feiras da roça, mutirões, campos de semente (onde se resgatam sementes de milho crioulo), plantio de mudas, visitações e venda de cestas camponesas. E ainda, debates com produtores e consumidores sobre educação no campo, soberania energética, agroecologia, questões de gênero no campo, o que eles chamam de plano camponês.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não há qualquer envolvimento.

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema agroecológico, respeita a sazonalidade e o clima local, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroecológico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de processamentos são artesanais, preservando a cultura local. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras agroecológicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis da agroecologia no TINGUÁ.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s):

Aipim; abóbora; milho; jiló; maxixe; quiabo; tapioca; broa; castanha; sucos de fruta; cocada de jenipapo; pé-de-moleque com aipim, coco e castanha, assado na folha de bananeira.

Categoria	dos	prod	lutos:
-----------	-----	------	--------

Hortifrúti

Bebidas

Doces

Descrição do Produto:

Produtor: Tinguá MPA

Nome comercial: Tinguá MPA

O produto possui embalagem?

() Sim

(x) Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Sacos plásticos de supermercados

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Variado

O produto possui os documentos e registros necessários para comercialização?

()	Sim
()	Não

(x) Em parte

Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda faltam?

Não informado

O produto possui etiqueta?

() Sim

(x) Não

Quais informações contidas na etiqueta?

Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Em visita a feira do MST para entrevistar os produtores, constatou-se um certo incômodo por parte dos produtores no que se referia ao Slow Food.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins

Nome da Comunidade:

A comunidade é organizada em 4 núcleos, 3 em Nova Iguaçu (nas comunidades de Geneciano, Figueira e Gerald Anon) e 1 em Duque de Caxias (na comunidade do Amapá).

A comunidade está organizada em forma de Cooperativa ou Associação? Qual é o nome?

A comunidade está organizada em forma de cooperativa com o nome Cooperativa de Agricultura Familiar e Produtos Orgânicos, UNIVERDE.

Em que região está a comunidade? Em qual cidade? E qual o endereço da Cooperativa (se houver)?

O endereço: Estrada Federal s/n° lote 62 - Vila de Cava - Nova Iguaçu CEP:26210-030

Nome do representante: Paulo e Marli Pinheiro

Cargo, função ou ocupação:

Telefone: (21) 8894-4716

E-mail: paulouniverde@hotmail.com e marlipinheirolima@hotmail.com

Website/blog: -

Número de produtores envolvidos: 40 famílias

Descrição da comunidade:

Esta experiência nasceu de um projeto elaborado pelo Instituto Terra e submetido à Transpetro (empresa ligada a Petrobrás), com o objetivo de trabalhar com as famílias residentes próximas às faixas de dutos da Transpetro na região metropolitana do Rio de Janeiro (mais precisamente Nova Iguaçu e Duque de Caxias), visando ocupar estas faixas com produção de horticultura orgânica. Inicialmente o Instituto Terra conduziu um processo de seleção das famílias residentes próximo aos dutos interessadas em trabalhar com horticultura, realizando-se um seminário de apresentação da metodologia do proposto projeto. Após este processo, em junho de 2006, realizou-se um grande mutirão que marcou o início dos trabalhos na faixa de dutos, começando-se os primeiros plantios. Toda a

metodologia adotada pela equipe técnica do Instituto Terra preconizava um sistema de organização comunitária para viabilizar a comercialização dos produtos oriundos das hortas implantadas, assim como o acompanhamento técnico, a aquisição de insumos e o planejamento da produção.

Descrição das atividades:

A produção é pautada nos princípios agroecológicos. A primeira experiência com comercialização foi a realização de uma feira local, que não dava conta de escoar toda a produção do grupo, tendo o grupo que fazer doações dos produtos em suas comunidades. No ano seguinte foi que o grupo de agricultores familiares das faixas de dutos (assim que se denominavam) passou a entregar sua produção para a merenda escolar das prefeituras de Nova Iguaçu e de Duque de Caxias. O grupo também expandiu sua participação em feiras na região, comercializando na Feira da Roça de Nova Iguaçu e em feiras na Igreja Messiânica.

Alguém da comunidade está envolvido com o Slow Food e seus projetos? Quem?

Não

De que forma o alimento que a comunidade produz se aproxima dos princípios do Slow Food?

O alimento é "bom"? Por que? O alimento é bom porque é cultivado em sistema agroecológico, respeita a sazonalidade e o clima local, portanto, os alimentos nascem e crescem a seu tempo, adquirindo características organolépticas incríveis em comparação com os métodos de plantio venenosos.

O alimento é "limpo"? Por que? O método de cultivo agroecológico não agride o meio ambiente, sendo todo o processo e prática sustentáveis, seus métodos de processamentos como pilar, torrar, secar ou moer, são artesanais, preservando a cultura local. Por tanto, o alimento é limpo.

O alimento é "justo"? Por que? O alimento é justo devido ao respeito às condições de trabalho das famílias de agricultores e suas formas de comercialização. Os valores corretos praticados nas feiras agroecológicas, gerando satisfação para ambos os lados, tanto do produtor como do consumidor, e suas relações de respeito mútuo tornam as ações comerciais equilibradas, além da prática da hospitalidade e da solidariedade, que são valores socioculturais indissociáveis da agroecologia.

Detalhes sobre o(s) produto(s)

Descreva de forma detalhada os produtos da Comunidade e os detalhes sobre as embalagens e a comercialização.

Nome do(s) produto(s)

Cana-de-açúcar; cacau (em amêndoa); mandioca, aipim ou macaxeira (raiz); beldroega ou ora-pro-nobis; bertalha; brócolis; chicória, chicória-de-folha-crespa, chicória-de-folha-lisa; couve, couve-mineira, couve-crespa ou couve-manteiga; couve-chinesa; agrião; espinafres (comum, da nova zelândia, etc); repolho; rúcula ou pinchão; aipo ou salsão; taioba (folha); alface; alho porró; almeirão ou chicória-amarga (witloof); abóbora ou jerimum; pimentão; quiabo; tomate estaqueado; tomate rasteiro; abobrinha; berinjela; chuchu; maxixe (fruto); pepino (fruto); inhame (rizoma); batata-doce (raiz); beterraba; cenoura; capim limão (folha); cebolinha (folha); coentro (folha); erva-cidreira; funcho (erva-doce-de-cabeça ou aniz doce); manjericão ou alfavaca (folha); alecrim (flor e folha); orégano; outras plantas condimentares, corantes ou medicinais não especificadas; pimenta; salsa; sálvia ou salva; tomilho; aloé ou babosa; arruda (folha); boldo (folha); milho verde ou doce mesmo em espiga; abacate; carambola; coco-da-baía; jaca; acerola ou cereja-das-antilhas; limão; mamão; manga; maracujá; outras frutíferas não especificadas; romã; tangerina - ponkan, mexerica, bergamota, etc; laranja - lima, pêra, da terra.

Categoria dos produtos

Produção primária vegetal

Descrição do Produto

Todos os produtos são cultivados no sistema agroecológico.

Produtor: Famílias

Nome comercial: UNIVERDE

O produto possui embalagem?

() Sim

(x) Não

Qual o material utilizado para embalagem?

Sacos de supermercados

Qual é o peso do produto e o tamanho da embalagem utilizada?

Para cada produto existe uma embalagem própria e sua porção comercial é medida em quilo, caixa, lote ou unidade.

O produto possur os documentos e registros necessarios para
comercialização?
(x) Sim
() Não
() Em parte
Quais os documentos e registros necessários que possui e quais ainda
faltam?
Não sabe informar.
O produto possui etiqueta?
() Sim
(x)Não
Quais informações contidas na etiqueta?
Escreva aqui outras informações que considerar importantes.

Nome do Responsável pela ficha: Leonardo Martins