

revista de — ■
ESTUDOS & PESQUISAS
sobre as **AMÉRICAS**



Volume 17, Nº 1, 2023



ISSN 1984-1639



UnB | ICS | ELA

PPGECsA | Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais
Área de concentração em Estudos Comparados sobre as Américas

Editor-Chefe

Cristhian Teófilo, Departamento de Estudos Latino-Americanos (ELA) – Universidade de Brasília (UnB), Brasil.

Secretário Executivo

Paulo Roberto, Departamento de Estudos Latino-Americanos (ELA) – Universidade de Brasília (UnB), Brasil.

Comitê Editorial

Leonardo Cavalcanti, Departamento de Estudos Latino-Americanos (ELA) – Universidade de Brasília (UnB), Brasil.

Everton Luís Pereira, Departamento de Saúde Coletiva - Universidade de Brasília, Brasil.

Conselho Editorial

Ana Laura Rivoir Cabrera, Universidad de la República, Uruguai.

Ana Maria Fernandes, UnB (*in memoriam*).

Andy Higginbottom, Kingston University.

Benício Viero Schmidt, UnB.

Carlos Eduardo da Rosa Martins, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

César Germaná Caveró, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Peru.

Cristóbal Kay, Rotterdam Erasmus University, Haia, Holanda.

Daniel H. Levine, Pontificia Universidad Católica del Perú.

Daniel Mato, Investigador Principal de CONICET, Argentina.

Enrico Martuscelli, Universidade Federal da Fronteira Sul, Erechim (RS).

Eduardo Devés Valdés, Universidad de Santiago de Chile.

Eugenio Enrique Espinosa Martinez, Universidad de La Habana, Cuba.

Evelina Dagnino, Universidade Estadual de Campinas (SP).

Gilberto Maringoni de Oliveira, Universidade

Federal do ABC (SP).

Juan Agulló Fernández, Universidade Federal da Integração Latino-Americana.

Juan Pablo Pérez Sáinz, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Costa Rica.

Marcos Roitman Rosenmann, Universidad Complutense de Madrid, Espanha.

Mariano Feliz, Departamento de Sociología de la Universidad Nacional de La Plata, Argentina

Maristella Svampa, Universidad Nacional de la Plata, Argentina.

Marie Laure Geoffray, Institut des Hautes Etudes de L'Amérique Latine-Sorbonne Nouvelle/Paris 3, França.

Mirian Jimeno, Universidad Nacional de Colombia.

Nildo Domingos Ouriques, Universidade Federal de Santa Catarina (SC).

Nora Garita Bonilla, Universidad de Costa Rica.

Pablo Gentili, CLACSO, Argentina/ UFRJ.

Patrício Valdivieso, Pontificia Universidad Católica de Chile.

Ronald Inglehart, Universidade de Michigan, EUA.

Sònia E. Alvarez, Universidade de Massachusetts, EUA.

Timothy Power, Universidade de Oxford, Inglaterra.

Victor Armony, Université du Québec à Montréal, Canadá.

Wilson Fernandez, Universidad de la Republica, Uruguai.

Yamandú Acosta Roncagliolo, Universidad de la República, Uruguai.

Universidade de Brasília (UnB)

Reitora: Rozana Naves

Vice-reitor: Marcio Muniz

Instituto de Ciências Sociais

Diretor: Wilson Trajano Filho

Vice-Diretor: Edson Silva de Farias

**Departamento de Estudos Latino-
Americanos - ELA**

Chefe: Elaine Moreira

Coordenação do Programa de Pós-

Graduação: Luiz Daniel Jatobá França

Coordenação Graduação: Raphael Seabra

Copyright © 2015

**Revista de Estudos e Pesquisas sobre as
Américas – ELA/UnB**

Diagramação e arte: Paulo Roberto

Foto e capa: Cristhian Teófilo

É permitida a reprodução dos artigos desde
que seja mencionada a fonte.

A correspondência comercial deve ser enviada para Revista de Estudos e Pesquisas sobre as Américas Campus Universitário Darcy Ribeiro - Multiuso II, 1º piso, Brasília – Distrito Federal - Asa Norte, CEP 70610-600 Brasília-DF – Brasil.

A Revista de Estudos e Pesquisas sobre as Américas (ISSN 1684-1636) é uma publicação quadrimestral do Departamento de Estudos Latino-Americanos (ELA) da Universidade de Brasília (UnB), indexada em bases de dados Nacionais e Internacionais, como o LATINDEX, DOAJ, REDIB, Sumários e periódicos CAPES.

A Revista de Estudos e Pesquisas sobre as Américas (ISSN 1984-1639) recebe trabalhos no formato de ensaios (textos livres que incluam a discussão das Ciências Sociais sobre e a partir das Américas), resenhas (revisão crítica da literatura relativa a assuntos de interesse para o desenvolvimento das Ciências Sociais em diálogo com o pensamento e as Ciências Sociais sobre e a partir das Américas) e artigos originais (análises e discussões teóricas e conceituais, empiricamente embasadas, que contribuam para a compreensão das sociedades do continente americano e do Caribe e para os estudos comparados sobre as Américas).

A Revista tem como missão receber, analisar, publicar e divulgar estudos e pesquisas que compreendam:

i - temas e problemas de pesquisa compartilhados pelas diferentes sociedades do continente e do Caribe;

ii - análises de estudos e pesquisas realizados no âmbito das Ciências Sociais sobre ou a partir das Américas e do Caribe;

iii - contribuições do pensamento social e político, da teoria social clássica ou contemporânea e das metodologias de pesquisa elaboradas nas ou sobre as Américas e o Caribe.

O periódico não cobra custos sobre artigos (Article publishing charge - APCs).

Para saber mais, acesse o site:
<https://periodicos.unb.br/index.php/repam/index>

SUMÁRIO

DOSSIÊ: A Comida e a Fome - reflexões sobre transformações e diversidade dos sistemas alimentares contemporâneos

APRESENTAÇÃO AO DOSSIÊ - MARISA BARBOSA ARAUJO, ELAINE MOREIRA, MARCOS PELLEGRINI	1
SOBERANIA ALIMENTAR NA AMÉRICA LATINA: AGENDAS, PRIORIDADES E DESAFIOS PARA A SOCIEDADE CIVIL- IVETTE TATIANA CASTILLA CARRASCAL	13
BIOTECNOLOGIAS NO MERCADO DE INSUMOS AGRÍCOLAS E DIREITOS HUMANOS: DESAFIOS REGULATÓRIOS - ANA LUIZA DA GAMA E SOUZA	42
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL AMAZÔNICA: PERSPECTIVAS RORAIMENSES - IGOR CALAZANS DUARTE DE MENEZES, BERNARD JOSÉ PEREIRA ALVES	74
"A GENTE FICA SEM SABER O QUE FAZER": FOME E INSEGURANÇA ALIMENTAR DOS POVOS INDÍGENAS NA PERSPECTIVA DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE DE UM POLO-BASE DO DSEI-BAHIA - MARCUS VINICIUS FERREIRA DE SOUZA, JOÃO PAULO DE OLIVEIRA RIGAUD, LIGIA AMPARO DA SILVA SANTOS	115
GUARDIÃS DE SEMENTES: SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR NA VIDA DAS MBYÁ GUARANI NO BRASIL E NA ARGENTINA - MARIANA VOLKMER DE CASTILHO	139
"COMIDA DE FOME" OU IGUARIA?: O CONSUMO DE TANAJURAS NO NORDESTE DO BRASIL- ESTHER KATZ, JULIE CAVIGNAC, CLAUDIA MOREIRA	186
DAMURIDA E O SABOR DAS TRANSFORMAÇÕES HISTÓRICAS EM RORAIMA - LÊDA LEITÃO MARTINS	233
ISSO NÃO É UM BOLO - MARTA AGUIAR DE SOUZA	262
FOME E DIREITOS HUMANOS: UMA ANÁLISE SOBRE A INSEGURANÇA ALIMENTAR	

ENTRE MIGRANTES E REFUGIADOS - YASMIN ELERO, RODRIGO ALVARENGA, THIAGO ROCHA CUNHA, CAROLINE FILLA ROSANELI, ANNA SILVIA P. S. ROCHA	286
---	-----

ENTREVISTA

AS AUTONOMIAS SÃO ARCAS DIANTE DO COLAPSO: UMA ENTREVISTA COM RAÚL ZIBECHI - CHRYSLEN GONÇALVES, SALVADOR SCHAVELZON, MARIA LUÍSA PERES VILA	320
--	-----

DOSSIÊ: A comida e a fome: reflexões sobre transformações e diversidade dos sistemas alimentares contemporâneos

Organizadores:
Marisa Barbosa Araujo (UFV)
Elaine Moreira (UNB)
Marcos Pellegrini (UFRR)

Introdução: Sistemas Alimentares, Territórios em Disputa e Modos de Produzir a Vida

Os sistemas alimentares constituem um campo privilegiado para compreensão de dinâmicas de desigualdades sociais, relações entre Estado e populações, historicidade das disputas territoriais e pluralidade de modos de produzir a vida. Pensar sobre sistemas alimentares é pensar processos históricos, regimes econômicos, classificações sociais, dinâmicas ambientais e os múltiplos sentidos que diferentes coletividades atribuem à existência. A alimentação é um fenômeno social que articula escalas diversas. A comida organiza corpos, produz vínculos, delimita fronteiras, orienta práticas cotidianas e sustenta imaginários coletivos. Ela é elemento de sobrevivência e revela também a dimensão simbólica da vida social.

Transformações contemporâneas nos sistemas alimentares, evidenciam o enraizamento cada vez maior de lógicas financeiras e corporativas na organização do abastecimento e da produção agrícola (ESTEVE, 2017). O alimento, convertido em mercadoria transacionável em escalas globais, passa a obedecer a racionalidades que frequentemente desconsideram os ritmos



ecológicos, a diversidade sociocultural e as necessidades dos territórios. A volatilidade dos mercados, a concentração dos fluxos de comércio e a fragilidade das políticas nacionais de abastecimento ampliam vulnerabilidades, especialmente em contextos marcados por assimetrias históricas. Esses processos são aprofundados por dinâmicas tecnológicas que promovem a padronização de práticas agrícolas, a dependência de insumos industriais e a erosão da agrobiodiversidade (SANTOS; GLASS 2018).

A agricultura contemporânea, nesse cenário, tende a operar sob o signo da uniformização, repercutindo sobre saberes e práticas de cultivo que sustentaram agriculturas diversificadas: sementes híbridas e geneticamente modificadas substituem variedades tradicionais; pacotes tecnológicos substituem sistemas locais de manejo; e cadeias agroindustriais substituem circuitos comunitários de produção e distribuição. As consequências são múltiplas: perda de autonomia, vulnerabilização ecológica, aumento de desigualdades e apagamento de formas de conhecimento que sustentam a diversidade alimentar.

Sistemas alimentares não são apenas estruturados por dinâmicas econômicas ou ambientais. Eles também são atravessados por valores, classificações e significados que organizam a vida social. Comida é linguagem social: classifica, distingue, hierarquiza, afirma pertencimentos e produz fronteiras. Alimentos carregam atribuições morais — de pureza, risco, tradição, modernidade, pobreza ou distinção — que se inscrevem nos corpos e organizam relações sociais (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Formas de cozinhar, comer e partilhar alimentos expressam memórias coletivas, transmitindo práticas e saberes que sustentam identidades, relações



de solidariedade e vínculos territoriais. Essas dimensões ganham relevo quando analisamos desigualdades, estigmas e hierarquias que atravessam práticas alimentares: certos alimentos se tornam marcadores de fronteira entre grupos; técnicas culinárias são associadas a inferioridade ou atraso; modos de produzir são vistos como pouco legítimos frente a parâmetros tecnicistas. Ao mesmo tempo, práticas alimentares tradicionais podem se converter em repertórios políticos de reivindicação e afirmação. Isso revela que a alimentação constitui uma arena privilegiada de disputa política, na qual identidades, pertencimentos e modos de vida são constantemente negociados.

Se, por um lado, sistemas alimentares refletem desigualdades, por outro, constituem espaços de criação, resistência e reinvenção. Arranjos agroalimentares alternativos - como feiras locais, redes agroecológicas e iniciativas de produção comunitária - não são meras respostas econômicas a um sistema percebido como injusto. Eles expressam formas de organização social ancoradas em confiança, reciprocidade e autonomia. Esses circuitos curtos de produção e consumo reconectam agricultores e consumidores, fortalecem territorialidades e revalorizam saberes locais. (SCHNEIDER; GAZOLLA 2017). Eles apontam para futuros possíveis que não se orientam pela maximização e pela padronização, mas pela diversidade, pelo cuidado e por relações mais simétricas entre pessoas, ambientes e coletividades.

A capacidade de construir sistemas alimentares mais justos depende, em grande medida, da atuação do Estado e das políticas públicas de alimentação. No entanto, essas políticas convivem com tensões persistentes: disputas orçamentárias, fragmentação institucional, influência de grupos econômicos e dificuldade de incorporar a diversidade sociocultural que caracteriza as práticas



alimentares brasileiras (PREISS; SCHNEIDER, 2020). Ainda que a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN represente compromisso normativo robusto (BRASIL 2006; BRASIL, 2010), sua efetividade depende de políticas territorializadas, capazes de dialogar com sistemas produtivos distintos e reconhecer que diferentes populações concebem a alimentação, o território e o sustento da vida de modos não uniformes.

A territorialidade é, nesse sentido, elemento constitutivo dos sistemas alimentares. A possibilidade de plantar, colher, guardar sementes, pescar, caçar ou processar alimentos depende do acesso a terras, águas e ecossistemas íntegros. Monoculturas expansivas, empreendimentos extrativistas, barramentos de rios, loteamentos, deslocamentos compulsórios, pressões de mercado e processos de urbanização rompem práticas que se organizam por vínculos intergeracionais, conhecimentos ambientalmente situados e cosmologias que articulam cuidado e produção (PREISS; SCHNEIDER, 2020). Ao interferir nesses sistemas, o Estado e o mercado intervêm também nos sistemas de valores que orientam quem pode viver de qual modo.

Portanto, analisar sistemas alimentares exige uma abordagem que não separe técnica, economia, cultura, ecologia e política. Tais análises iluminam caminhos possíveis: revelam os efeitos das lógicas hegemônicas de concentração e padronização, mas explicitam também a persistência de práticas que afirmam diversidade, cuidado e autonomia.

Este dossiê se insere, assim, no esforço de compreender a amplitude dessas tensões. Castilla-Carrascal, no artigo que abre o dossiê, trata da construção da soberania alimentar na América Latina (considerando principalmente as expectativas das organizações e movimentos sociais de

Colômbia, Equador, Brasil e República Dominicana) frente aos desafios do processo de transnacionalização, apropriação de terras e recursos naturais e financeirização que impacta desigualmente os sistemas alimentares, beneficiando as grandes empresas enquanto a maioria dos agricultores e consumidores, bem como o planeta, suporta a maior parte dos custos associados a estas mudanças. Do conceito de segurança alimentar formulado a partir da década de 1970 formulado inicialmente pelos Estados passa-se à construção do conceito de soberania alimentar orientada pelas organizações da sociedade civil que tiveram suas reivindicações incorporadas graças à mobilização dos seus principais atores. A soberania alimentar é entendida como o direito de povos e comunidades de definir suas políticas alimentares, priorizando métodos sustentáveis, acesso equitativo aos recursos produtivos e respeito às tradições, permitindo repensar a relação entre soberania e território e reelaborar as noções centrais de soberania (território, economia e poder) e suas práticas poderiam contribuir na reterritorialização do espaço diante do sistema alimentar global. O território, que para os povos indígenas, também atores do processo, é entendido não apenas como terra, mas como espaços de convivência que envolvem florestas, águas, seres e locais sagrados que constroem corpos e identidades.

Ao deslocar o olhar das disputas conceituais e políticas sobre soberania alimentar para os efeitos da expansão tecnológica, o artigo seguinte trata das tensões entre modelos de produção e direitos humanos. Gama e Souza, no artigo Biotecnologias no mercado de insumos agrícolas e direitos humanos: desafios regulatórios, aborda a guinada da indústria agrícola com o uso de insumos agrícolas, especialmente sementes com tecnologias bioquímicas, e

seus impactos sobre os direitos humanos e a sustentabilidade. O uso de agrotóxicos é apresentado como um tema que desafia cada vez mais a sustentabilidade, em razão de seus efeitos sobre a saúde, ao mesmo tempo em que se evidencia a concentração e o fortalecimento do poder das indústrias, que ampliam seu domínio e promovem a homogeneização da produção. Esse modelo é criticado pela autora com base em dados que demonstram os impactos desse modo de produção sobre os direitos humanos. Gama e Souza indica que o modelo industrial de base da produção de alimentos, associado ao uso de agrotóxicos e ao apoio em recursos biotecnológicos, configura um padrão dominante altamente violador de direitos humanos e interventor no mercado, na produção e na circulação de sementes e alimentos. Ao articular uma análise empírica da transformação do mercado de insumos agrícolas com uma avaliação normativa dos instrumentos internacionais voltados à regulação de empresas e direitos humanos, o artigo contribui ao demonstrar que os mecanismos existentes — especialmente aqueles centrados na devida diligência — revelam-se insuficientes diante da concentração econômica e da estrutura agro-bioquímico-tecnológica que sustenta esse mercado, reforçando a necessidade de instrumentos regulatórios mais adequados às especificidades desse setor.

O exame das políticas estatais e de sua implementação desigual nos territórios amazônicos é o eixo do artigo Segurança Alimentar e Nutricional Amazônica: perspectivas roraimenses, no qual Menezes e Alves percorrem, de forma historicamente situada, a construção institucional da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil, articulando-a ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e à Soberania Alimentar. O texto reconstrói os

marcos normativos e políticos da agenda de SAN, destacando o papel das conferências nacionais, dos conselhos e da participação social na consolidação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, ao mesmo tempo em que evidencia as discontinuidades e retrocessos recentes. Para além da dimensão histórico-institucional, o artigo incorpora pesquisa qualitativa realizada em Roraima, mobilizando entrevistas com atores estatais, conselheiros, docentes, agricultores e ativistas. A partir dessas narrativas, os autores analisam as tensões entre a agenda de SAN e a hegemonia do agronegócio, evidenciando contradições na implementação das políticas públicas, disputas conceituais — sintetizadas na indagação “de qual segurança alimentar estamos falando?” — e conflitos institucionais no âmbito estadual. Ao articular o plano nacional das políticas de SAN com o contexto roraimense, o artigo demonstra como a permanência de uma estrutura agrária concentradora e orientada à monocultura limita o alcance das diretrizes de soberania e alimentação adequada. Ao mesmo tempo, aponta o potencial do estado para promover sistemas descentralizados, de base agroecológica e sustentados por circuitos curtos, sugerindo que a efetivação da SAN depende de transformações estruturais no modelo de desenvolvimento agrário

O binômio corpo-território é evocado em “A gente fica sem saber o que fazer”: Fome e Insegurança Alimentar dos povos indígenas na perspectiva dos profissionais de saúde de um Polo-Base do Distrito Sanitário Especial Indígena da Bahia. Os autores tratam das transformações do modelo alimentar entre os Tuxá, povo indígena do sertão baiano que foi removido de seu território original da Ilha da Viúva e das margens do rio São Francisco para a caatinga em decorrência da construção de barragens no curso médio do rio para instalação

de usinas hidroelétricas. Para isso, exploram a interconexão corpo-território que tece as relações entre alimentação, saúde e construção identitária. Do consumo de alimentos produzidos pela agricultura e pesca, os Tuxá foram lançados ao consumo de produtos industrializados, pagos pelas “recompensas” e auxílios governamentais; jovens foram privados de aprender essas atividades. A partir dessas questões que afetam o território em interação com processos globalizantes (que determinam a produção da fome e as mudanças alimentares no cotidiano, e da maneira que são produzidas pelos contextos sociais, históricos, políticos e econômicos em diferentes escalas), é questionada a aplicabilidade de instrumentos técnicos consolidados, como a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, e reforçam a ideia de que a mesma deveria ser submetida a uma revisão crítica, visando aprimoramentos que permitam transcender conceitos generalistas (como renda familiar) e incorporar as especificidades conceituais e operacionais dos povos indígenas e tradicionais (tamanho do território disponível, atividades de subsistência, dieta alimentar, mortalidade infantil, incidência de políticas públicas e projetos em saúde e educação, entre outros).

A participação indígena nesse debate traz a ideia de autonomia alimentar, foco do artigo Guardiões de Sementes: Segurança e Soberania Alimentar na vida das Mbya Guarani no Brasil e na Argentina que traz uma reflexão densa e comparativa sobre as relações entre alimentação, território e autonomia dos povos indígenas, com ênfase no protagonismo das mulheres Mbyá Guarani. Castilho articula fundamentos teóricos da decolonialidade e dos feminismos latino-americanos para problematizar os limites das políticas estatais de segurança e soberania alimentar, contrastando as normativas



internacionais e nacionais com as práticas e concepções próprias do povo Mbyá. Com base em pesquisa de campo em *tekoá* no Brasil e na Argentina, o texto evidencia o protagonismo das “guardiãs de sementes”, que mesmo em meio à perda de áreas de plantio, à padronização agrícola e às limitações das políticas institucionais, produzem estratégias que asseguram a circulação das sementes e a continuidade dos vínculos que elas condensam. Essa capacidade de sustentar mundos por meio do trabalho cotidiano e silencioso dialoga com os temas deste dossiê, ao mostrar que sistemas alimentares indígenas não podem ser compreendidos fora de suas ontologias — e que neles a soberania alimentar não se reduz ao acesso a recursos, mas envolve modos de existir baseados em cuidado, reciprocidade e memória.

Se no contexto Mbyá a soberania se expressa na continuidade das sementes, no Nordeste brasileiro são os próprios alimentos que acionam memórias de desigualdade e pertencimento. Cavinag, Katz e Moreira mostram como um alimento aparentemente simples atravessa imaginários sociais, memórias de carência e repertórios de distinção. No artigo “Comida de fome” ou iguaria? O consumo de tanajuras no Nordeste do Brasil, a coleta e o preparo das formigas, descritos de forma minuciosa, revelam uma rede de práticas que conectam técnicas tradicionais, vínculos territoriais e interpretações sobre o que é considerado “comida de pobre” ou “iguaria regional”. O texto mostra a coexistência de significados divergentes: de um lado, o estigma ligado às experiências de seca e sobrevivência; de outro, o orgulho de quem reconhece na tanajura sabor, força nutricional e herança cultural. Essa tensão entre a desvalorização das tanajuras como marca de privação e sua valorização como elemento de orgulho local revela que a comida opera como linguagem social

que ordena hierarquias e produz pertencimentos. As autoras revelam que categorias alimentares não são estáveis, mas resultado de disputas. Assim, as tanajuras deixam de ser apenas um item culinário e passam a ser lentes para compreender os modos pelos quais desigualdades, memórias e classificações se inscrevem na alimentação.

Essa relação entre comida, história e identidades também estrutura o artigo que segue, dedicado à damurida, prato cuja trajetória revela as transformações sociais, políticas e interétnicas na região de Roraima. Em Damurida e o sabor das transformações históricas em Roraima, Martins relata como este apimentado prato da cozinha indígena passa de comida da escassez a um símbolo da identidade regional, tornando-se patrimônio cultural da cidade de Boa Vista, cantada em composições de músicos regionais. Roraimense, a autora nos convida a uma viagem no tempo, deste a leitura de autores consagrados na literatura etnohistórica da região, vivência do movimento cultural em Roraima, pesquisa e trabalho junto aos povos indígenas, sobretudo Macuxi e Wapixana, em um período marcado pela consolidação da demarcação de uma extensa terra indígena. Reconstituindo um histórico regional nas intersecções do contato dos povos indígenas de Roraima e a sociedade nacional consegue trazer ao leitor o modo como os sabores, os cheiros e as memórias são reatualizados nas mudanças históricas. Com referência à trajetória de uma mulher indígena, que se torna uma chefe de cozinha reconhecida nacionalmente, trata das relações interétnicas, dos preconceitos, dos conflitos e dos caminhos diversos que este prato segue. A damurida lembra-nos que os alimentos viajam, circulam e se transformam, tornando-se veículos de convivência e de fronteiras negociadas. Cozinhar e comer, nesse

sentido, atualizam relações interétnicas, destacando a dimensão histórica, processual e relacional da cultura. Nas palavras da autora, “a damurida, não é apenas um prato: é um arquivo histórico vivo, em que se condensam disputas por terra, movimentos migratórios, memórias coloniais e projetos de futuro”. A mandioca e as pimentas estão servidas.

De volta ao Nordeste brasileiro, a mandioca continua à mesa pelo fazer das boleiras alagoanas. São bolos de macaxeira/mandioca/aipim/ massa puba. O artigo “Isto não é um bolo” acompanha o ofício das boleiras das Alagoas. Souza revela como o fazer bolo se inscreve no cotidiano como prática que reúne trabalho, memória e vínculos comunitários. A partir de narrativas das mulheres e da observação de suas rotinas, o texto revela que cada bolo resulta de técnicas transmitidas entre gerações, carregando marcas de territorialidade, trajetórias familiares e desigualdades de raça, gênero e classe. Ao acompanhar processos de produção e circulação, a autora evidencia como essas trabalhadoras constroem reputações, sustentam economias domésticas e afirmam autonomia em meio a exigências mercadológicas. O artigo demonstra que práticas alimentares condensam disputas por legitimidade, autenticidade e reconhecimento social. A autora mostra que os bolos não são apenas produtos destinados à venda, mas expressões de modos de existir e de negociar lugares sociais, especialmente para mulheres negras que transformam seu ofício em meio de sustento e afirmação, mantendo vivas as referências culturais locais.

Assim, os trabalhos reunidos nesta coletânea nos levam desde os processos de globalização, mercantilização e desterritorialização às práticas locais enraizadas no território. O conjunto dos textos mostra que os sistemas alimentares não podem ser compreendidos apenas como arranjos produtivos

ou circuitos de abastecimento. São universos nos quais se disputam sentidos de futuro, pertencimento, autonomia e memória. As práticas descritas — indígenas, rurais, domésticas, artesanais ou urbanas — mostram que comida é relação, é história, é política e é imaginação de mundo. E, não por acaso, a mandioca é saudada por Câmara Cascudo (2020) em sua monumental História da alimentação no Brasil como “A rainha do Brasil”.

Esperamos que a leitura deste dossiê estimule debates acadêmicos e o reconhecimento da complexidade dos sistemas alimentares.

Referências

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

CÂMARA CASCUDO, L. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global Editora, 2020.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

ESTEVE, E. V. O negócio da comida: quem controla nossa alimentação? 1. ed. Expressão Popular, São Paulo, 2017.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S.; (org.). Cadeias curtas e redes alimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017.

PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. (org.). Sistemas alimentares no século XXI: debates contemporâneos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020.

SANTOS M.; GLASS, V. (org.). Altas do agronegócio: fatos e números sobre as corporações que controlam o que comemos. Fundação Heinrich Böll. Rio de Janeiro, 2018.

Soberania Alimentar na América Latina: agendas, prioridades e desafios para a sociedade civil

Ivette Tatiana Castilla Carrascal¹

Introdução

O interesse pelas questões relacionadas com a soberania e segurança alimentar intensificou-se na última década devido aos efeitos sentidos pela crise alimentar-financeira de 2008 e, mais recentemente, pela pandemia de Covid-19. Em termos de população, entre 713 e 757 milhões de pessoas foram estimadas como subnutridas em 2023, sendo 41 milhões de pessoas na América Latina e Caribe. Segundo a Escala de Experiência de Insegurança Alimentar (FIES), esta pode ser leve (preocupação com a capacidade de obter alimentos); moderada (onde a qualidade, quantidade e variedade dos alimentos estão em perigo) e grave (subnutrição, fome). Projeções atualizadas mostram que 582 milhões de pessoas sofrerão de subnutrição crônica em 2030, apontando para o imenso desafio de alcançar o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável número dois, Fome Zero (FAO et al, 2024).²

¹ Professora do Curso de Relações Internacionais da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB - Campus dos Malês). Pós-Doutorado no Instituto Karl Polanyi de Economia Política na Universidade de Concordia. Doutora em Ciências Sociais pelo Departamento de Estudos Latinoamericanos (ELA) na Universidade de Brasília. Mestre em Sociologia pela mesma universidade. E-mail: ivette.carrascal@unilab.edu.br

² Segundo a Escala de Experiência de Insegurança Alimentar (FIES), esta pode ser leve (preocupação com a capacidade de obter alimentos); moderado (onde a qualidade, quantidade e variedade dos alimentos estão em perigo) e grave (desnutrição, fome). Existem outras formas

De acordo com o Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Mundo de 2024 o indicador de custo de uma dieta saudável (CoHD) fornece estimativas em nível nacional do custo de adquirir a dieta saudável mais barata possível em um país, com variedade de alimentos disponíveis localmente que atendem às necessidades energéticas e nutricionais. Quando se comparam regiões, em 2022 América Latina e Caribe teve o CoHD mais alto sendo de 4,56 dólares por pessoa por dia (FAO et al, 2024).

Há uma década, a América Latina vivia um boom econômico que Svampa (2015) chamou de “consenso dos *commodities*”. Do ponto de vista econômico, este consenso traduziu-se na reprimarização das economias devido ao boom dos preços internacionais das matérias-primas e dos produtos agrícolas, cada vez mais exigidos pelos países centrais e pelas potências emergentes. Como resultado do aumento dos retornos das exportações de produtos primários, houve enormes incentivos para a expansão do extrativismo na América Latina,³ especialmente relacionados com a exploração mineral e petrolífera (Acosta et al, 2018). Esta nova ordem econômica e político-ideológica consolidava um estilo de desenvolvimento neoextrativista que gerava vantagens comparativas ao mesmo tempo que produzia novas assimetrias e conflitos sociais, econômicos, ambientais e político-culturais (Svampa, 2013).

de medir a insegurança alimentar no Brasil, por exemplo, foi desenvolvida a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que avalia a percepção e a experiência com a fome.

³ Svampa (2019) atualiza e explica as novas dimensões e níveis que o extrativismo (neoextrativismo) teria a partir do século XXI: global, regional e nacional, territorial e político.

A transnacionalização, a apropriação de terras e recursos naturais e a financeirização impactam os regimes alimentares⁴ desde a década de 2000 (Niederle e Wesz, 2018).⁵ Segundo os autores, um dos vários reflexos desta crise, que afetou diretamente o sistema agroalimentar, foi a migração de grandes investidores dos mercados imobiliário e de crédito para os mercados futuros de commodities e para a compra e aluguel de grandes áreas, intensificando a transformação de terras e alimentos em uma classe de ativos financeiros.

Os efeitos da financeirização têm sido sentidos de forma desigual, segundo Clapp e Isakson (2018, p.2), enquanto as grandes empresas do agronegócio e os investidores financeiros se beneficiam das transformações à medida que seu poder e riqueza aumentam, a maioria dos agricultores e consumidores, bem como planeta, suporta a maior parte dos custos associados a estas mudanças. Canfield et al (2021) afirmam que a sindemia global não é espontânea, mas sim a consequência de uma longa luta pela governação dos sistemas alimentares globais. A obesidade, a desnutrição e as alterações climáticas representam a sindemia global que afeta a maioria das pessoas em todos os países e regiões do mundo. Constituem uma sindemia ou sinergia de epidemias, porque coexistem no tempo e no espaço (Swinburn et al, 2019).

Para Clapp et al (2021), a concentração corporativa resulta em excesso de poder nas mãos de empresas dominantes que lhes permite promover os seus

⁴ Os regimes alimentares vinculam as relações internacionais de produção e consumo de alimentos com formas de acumulação que distinguem amplios períodos de transformação capitalista desde 1870 (Friedmand e McMichel, 1989).

⁵ A financeirização é a importância crescente dos mercados financeiros, os motivos financeiros, das instituições financeiras e das elites no funcionamento da economia e das instituições governamentais a nível nacional e internacional (Epstein, 2005, p3).

próprios interesses de formas que podem impor custos a outros atores da sociedade, bem como ao ambiente. A recente iniciativa da Cúpula do Sistema Alimentar das Nações Unidas (UNFSS), realizada em Setembro de 2021, parece seguir uma trajetória em que os esforços para governar os sistemas alimentares globais no interesse público foram subvertidos para manter formas coloniais de controlo e corporativas (Canfield et al (2021).); Esta Cúpula de 2021 não seguiu o processo de construção das Cúpulas anteriores, convocadas pelo Comité de Segurança Alimentar Mundial (CSA).

De acordo com Fakhri et al (2021), o UNFSS inicialmente contornou a CSA e as regras de envolvimento da Cúpula foram determinadas por um pequeno grupo de intervenientes do setor privado, o Fundo Económico Mundial, cientistas e economistas. O que aponta para soluções voltadas para a agricultura em grande escala (Fakhri et al (2021)). Clapp et al (2021) afirma que a Cúpula ignorou largamente os problemas decorrentes das diferenças de poder entre os intervenientes do sector privado e os cidadãos, incluindo os pequenos produtores de alimentos. Estes objetivos são contrários ao recente relatório do Grupo de Peritos de Alto Nível em Segurança Alimentar e Nutricional (HLPE-FSN), que destaca as vulnerabilidades do sistema alimentar global na sequência da pandemia de Covid-19 e apela a políticas. reformas para construir resiliência do sistema alimentar, incluindo, por exemplo, a promoção da agroecologia e cadeias de abastecimento agrícola mais curtas (HLPE 2020).

Nesse sentido, ao mesmo tempo que a pandemia da Covid-19 mostrou vulnerabilidades estruturais do modelo neoliberal dos sistemas agroalimentares, mostrou também a necessidade de os repensar para que sejam mais descentralizados, equitativos e com características que os tornem

mais democráticos a todos os níveis. (Moragues-Faus (2020); Blay-Palmer et al (2020)). A pandemia também mostrou a resiliência das iniciativas alimentares locais e dos circuitos curtos de comercialização (ACCV, 2021; Mert-Cakal e Miele, 2021); redes agroalimentares (Michel-Villareal et al, 2019), circuitos económicos solidários interculturais (Jiménez (2016); Castilla-Carrascal (2021)), entre outras formas de agricultura alternativa que fortalecem a soberania alimentar.

O objetivo deste artigo é refletir sobre a construção da soberania alimentar na América Latina frente às recentes transformações, novos atores, agendas, prioridades e desafios. Para cumprir com esse objetivo foram realizados três colóquios entre maio e outubro de 2022⁶ remotamente com algumas dessas redes e organizações nacionais de países como Colômbia, Equador, Brasil e República Dominicana. A escolha desses países e redes foi motivada pela visibilidade de sua atuação no campo da soberania alimentar, pelo contato prévio com essas organizações em pesquisas anteriores e por representarem uma amostra da potencialidade das redes na região. Foram discutidas questões relacionadas ao entendimento da soberania alimentar de cada organização, movimento ou coletivo, quais as principais ações, desafios, perspectivas e quais outros atores são importantes para a construção de suas ações⁷. Como veremos ao longo deste artigo, a evolução do conceito de

⁶ Além de dois encontros presenciais, um realizado em Bogotá com atores da sociedade civil e do governo e outro na Cidade do México com acadêmicos. No encontro presencial em Bogotá estiveram algumas organizações como o CRIC, *Coordinador Nacional Agrario*, *Pacto por el Clima*, *Acción Cultural Popular*, *Ministerio de Agricultura de Colombia*, *Ruta Pacífica de las Mujeres*, *Partido Comunes*, entre outros atores.

⁷ Estes encontros fizeram parte de um projeto regional denominado “*Sociedad Civil, cooperación internacional e nuevo diálogo entre América Latina e Estados Unidos*” projeto

soberania alimentar tem sido orientada pelas organizações da sociedade civil e, ao longo dos últimos trinta anos, o conceito incorporou suas reivindicações graças à mobilização dos seus principais atores. Essa será a segunda parte do artigo, após esta introdução. A terceira parte apresenta os resultados e discussão e finalmente as considerações finais.

Segurança Alimentar e Discussão sobre o Conceito de Soberania Alimentar

Para compreender a trajetória do conceito de soberania alimentar, podemos começar pelo contraste que existe com o de segurança alimentar. O conceito de segurança alimentar foi concebido num contexto em que os Estados eram os únicos autores da definição e quando havia uma fé tecnocrática na capacidade dos Estados para redistribuir recursos (Patel, 2009). Assim, a primeira definição oficial de segurança alimentar, de 1974, preocupava-se com a disponibilidade em todos os momentos de abastecimento alimentar global adequado de produtos alimentares básicos para sustentar uma expansão constante do consumo de alimentos e compensar as flutuações na produção e nos preços (FAO, 2003).

O conceito teve algumas reformulações, em 1983 a FAO ampliou o conceito e incluiu o acesso para pessoas vulneráveis; Em 1986, foram introduzidas distinções entre segurança alimentar crônica (associada a problemas de pobreza persistente ou estrutural e baixos rendimentos) e segurança alimentar transitória (períodos de pressão devido a desastres naturais, colapso económico ou conflitos); Em 1990, o acesso aos alimentos

desenvolvido por três universidades, a *Universidad Torcuato Di Tella* (Argentina), o *Colegio de México* (México) e a *Universidad de Los Andes* (Colombia) com o apoio da Fundação Ford.

passou a ser entendido como comida suficiente, indicando uma preocupação constante com a desnutrição; As preferências alimentares determinadas social ou culturalmente também passam a ser levadas em consideração. Entre a Cúpula Mundial da Alimentação de 1996 e a preparação do Estado de Insegurança Alimentar em 2001, foi adoptada uma definição mais complexa, que inclui o acesso físico, social e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos que satisfaçam as necessidades e preferências alimentares para uma vida ativa. e vida saudável (FAO, 2003). Assim, a segurança alimentar estaria inicialmente mais preocupada com a erradicação da fome com base nas suas componentes de disponibilidade de alimentos em quantidades suficientes, acesso a rendimentos e recursos para acesso aos alimentos e ingestão alimentar adequada (Castilla-Carrascal, 2020).

O que tem sido amplamente discutido é que este conceito de segurança alimentar não tem sido suficientemente crítico no que diz respeito aos impactos do sistema agroalimentar, ao acesso à terra, à apropriação de sementes nativas, entre outros. Para Patel (2009), a definição de segurança alimentar da Cúpula Mundial da Alimentação de 1996 evitou a discussão do controle social dos sistemas alimentares e, do ponto de vista estatal, a ausência de especificações sobre como a segurança alimentar deveria ser alcançada foi diplomática, uma vez que introduziu uma linguagem que comprometeu os membros submeter os estados a certos acordos políticos internos teria tornado a tarefa de chegar a acordo sobre uma definição consideravelmente mais difícil.

Soberania Alimentar

A emergência do conceito de soberania alimentar ocorre a partir de redes de movimentos sociais, em parte, como resposta à proposta de segurança alimentar desenhada pela FAO. Segundo Edelman et al (2014), as origens do conceito de soberania alimentar remontam a um programa do governo mexicano do início da década de 1980 e aos protestos anti-NAFTA no México (Martínez-Torres e Rosset, 2010). Os movimentos camponeses que adotaram a soberania alimentar como programa político no início da década de 1990 enfrentaram ameaças comuns. Entre elas, as aberturas repentinas do mercado juntamente com a eliminação do apoio do sector público aos pequenos agricultores; a consolidação de empresas gigantes de sementes e o aumento dos esforços estatais para reforçar e fazer cumprir a certificação de sementes e as leis de propriedade intelectual com relação ao material genético das culturas; a criminalização do protesto e do tráfico de bens proibidos e o que Martínez-Torres e Rosset descrevem como “disputas territoriais com o capital e o agronegócio” (Martínez-Torres e Rosset, 2014). Autores como Schanbacher (2010) chegam ao ponto de sugerir que a oposição entre soberania alimentar versus segurança alimentar constitui um “conflito global” e outros apontam para esta tensão entre os dois conceitos (Martínez-Torres e Rosset (2014); McMichael (2014)).⁸

Foi em 1996, no Fórum organizado pela CIP, que La Vía Campesina (LVC) levou ao público o conceito de soberania alimentar e afirmou que a alimentação

⁸ Estes artigos fazem parte de uma coleção de quinze textos sobre Perspectivas Críticas sobre a Soberania Alimentar, publicados no *The Journal of Peasant Studies* Vol.41 No.6 (2014). Resultado de duas conferências na Universidade de Yale (setembro de 2013) e no Instituto Internacional de Ciências Sociais ((*International Institute of Social Science- ISS*) em janeiro de 2014.

é um direito humano básico.⁹ A declaração final deste fórum foi apresentada na Cúpula Mundial da Alimentação organizada pela FAO e que também decorreu paralelamente em Roma. A soberania alimentar foi proposta como uma reação ao termo segurança alimentar, que era o termo utilizado pela maioria das ONGs e governos quando se falava de alimentação e agricultura (Martínez-Torres e Rosset, 2010). A evolução do conceito de soberania alimentar tem ocorrido principalmente em Conferências Internacionais¹⁰ da LVC e nos Fóruns organizados pelo CIP, um dos fóruns mais importantes foi o Fórum Internacional Nyéléni para a Soberania Alimentar, realizado em Sélingué, Mali (2007).¹¹

O conceito de soberania alimentar neste sentido sofre modificações e é reformulado em diálogo com as experiências de conferências e fóruns internacionais:

A soberania alimentar é o direito das pessoas a alimentos saudáveis e culturalmente apropriados, produzidos através de métodos sustentáveis, bem como o seu direito de definir os seus próprios métodos agrícolas e sistemas alimentares. Desenvolve um modelo de produção camponesa sustentável que beneficia as comunidades e seu meio ambiente. Coloca as aspirações, necessidades e modos de vida de quem produz, distribui e consome alimentos no centro dos sistemas alimentares e das políticas alimentares, à frente das exigências dos mercados e das empresas (Declaração Final da 7ª Conferência, 2017 - AB, 2017).

⁹ *La Vía Campesina* é um movimento internacional que reúne organizações de pequenos e médios produtores, trabalhadores rurais, sem-terra, mulheres agricultoras, migrantes, comunidades indígenas da África, Ásia, Américas e Europa. Para ver mais: <http://viacampesina.org/es>

¹⁰ Mons, Bélgica (1993), Tlaxcala, México (1996), Bangalore, Índia (2000), São Paulo, Brasil (2004), Maputo, Moçambique (2008), Jacarta, Indonésia (2013) e Derio, País Basco (2017) e Bogotá, Colômbia (2023). Na primeira Conferência estavam 55 organizações de 36 países e hoje são mais de 160 organizações locais e nacionais em 73 países e representam aproximadamente 200 milhões de agricultores.

¹¹ Contó con más de 500 representantes de más de 80 países. Declaración completa en: Nyeleni_SP.pdf (nyeleni.org) (NYELENI, 2007).

Segundo Pimbert (2019), nas últimas duas décadas, o conceito e as práticas de soberania alimentar têm sido discutidos e debatidos sob a liderança da LVC e com o apoio de um número crescente de outras organizações, movimentos sociais e cidadãos em todo o mundo. mundo (Desmarais e Nicholson, 2013). No entanto, muitas das ideias centrais da soberania alimentar baseiam-se numa longa tradição de história agrária e de lutas camponesas e em influências de correntes de pensamento social agrário, como o coletivismo agrário, o anarquismo social e o pensamento socialista libertário, que consideram os camponeses progressistas. agentes de mudança; a visão marxista de que o capitalismo induz uma ruptura fundamental entre a sociedade e a natureza; estudos camponeses e teoria social agrária; e teoria do pós-desenvolvimento.

Por outro lado, vários autores estudaram as diretrizes da soberania alimentar (Rosset, 2003; McMichel, 2008; Patel, 2009; Edelman, 2014) e concordam que se trata de um processo dinâmico e multidimensional. Alguns deles apontam inconsistências e limites do conceito (Patel, 2009; Bernstein, 2014; Edelman, 2014) e outros veem a soberania alimentar como uma alternativa à economia de mercado (van der Ploeg, 2014) e apontam para a necessidade de mercados que permitem aos pequenos produtores ter renda e aos consumidores uma diversidade de alimentos (Giunta, 2014). Para van der Ploeg (2014) os agricultores precisam de meios e espaço para impulsionar o crescimento agrícola, melhorar os meios de subsistência e aumentar a oferta de alimentos. A autonomia dos mercados de fatores de produção e de crédito “permite que as explorações camponesas produzam para os mercados, sem depender completamente deles”. Edelman et al. (2014) afirma que a única forma

de ser soberano em alimentos é desenvolver redes de agregação, processamento, comercialização e distribuição que, por sua vez, estejam ligadas a outros setores da economia. Os produtores e consumidores de alimentos precisam ser apoiados e integrados numa variedade de fóruns sociais, económicos e políticos que vão muito além da própria comida.

Patel (2009) afirma que não basta considerar apenas as estruturas que podem garantir os direitos que constituem a soberania alimentar, mas também é vital considerar as políticas, processos e políticas substantivas que constituem a soberania alimentar. A análise de Trauger (2014) destaca duas dimensões essenciais para os debates sobre a soberania alimentar, a primeira é o papel dos Estados na soberania alimentar (ou outros mecanismos de governança) e a segunda seria o papel dos mercados (ou outras formas de atribuição de fatores de produção e distribuição). E posiciona a soberania alimentar como uma rejeição progressiva da soberania do Estado liberal moderno que se baseia em noções alternativas de poder, território e economia para estabelecer novos modos de tomada de decisão e gerar novas subjetividades.

Em casos como Equador e Bolívia, a soberania alimentar foi incorporada à constituição nacional (Altieri e Toledo 2011; Heinisch, 2013; Flores, Ruivenkamp e Jongerden 2018; Giunta 2014; Peña 2016) e com projetos de reterritorialização plurinacional, reimaginando governança estatal e suas geografias a partir de epistemologias indígenas (Radcliffe e Radhuber 2020). Para Radcliffe e Radhuber (2020), o plurinacionalismo implica uma reconceitualização da soberania a partir da geopolítica marginal da produção de conhecimento e de alguns fatos específicos da soberania, como, por exemplo, o governo de Evo Morales na Bolívia (2006-2009), priorizou a

alimentação soberania como parte de um esforço de descolonização (apesar do impacto limitado de alguns programas na governação fundiária e na produção agrícola).

Segundo Dinerstein (2015), desde a década de 1980, a recriação da autonomia contra e para além da globalização neoliberal por parte de povos indígenas, sem-terra, desempregados, entre outros, está ligada à esperança. A autonomia tornou-se simultaneamente uma utopia mobilizadora e a forma organizacional de um processo multifacetado de prefiguração de realidades alternativas em contextos de vulnerabilidade urbana e rural, fome, privação social e adversidade política. Ele também sustenta que a exigência da reforma agrária vai além de uma reforma pragmática e abrange uma transformação mais ampla das relações sociais (capitalistas, patriarcais e coloniais). É uma demanda comprometida com a realidade do ainda não, de acordo com as condições materiais proporcionadas pelo contexto.

Esta ideia de autonomia é colocada por Gray e Patel (2015) como uma das razões que os críticos têm encontrado para questionar a coerência do conceito de soberania alimentar. O apelo à autonomia levanta a questão de quem deve ser autónomo e de quê. A pluralidade de ordens políticas e jurídicas indígenas dá origem a múltiplas soberanias alimentares que são vividas pelas nações indígenas e pelas suas múltiplas autoridades (Daigle, 2019).

Atores e prioridades

São muitos os atores, organizações, fóruns e movimentos que têm sido fundamentais no debate sobre a soberania alimentar. Alguns deles contribuíram para a formulação de políticas públicas, outros para a organização de

movimentos sociais e fóruns de discussão e debate relacionados. Menciono alguns deles aqui. O principal órgão intergovernamental da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) que serve de fórum para a discussão e revisão das políticas de segurança alimentar é o CFS. O CSA passou por uma reforma em 2009, após a crise alimentar de 2008, e tornou-se um órgão mais participativo, mais próximo das redes internacionais de segurança alimentar. Desde a reforma, a FAO (e consequentemente o CSA) é identificada como a organização central do sistema global de governação alimentar. Conta com forte participação de outras instituições que não os Estados, como o Mecanismo da Sociedade Civil e dos Povos Indígenas para as relações com o Comitê de Segurança Alimentar das Nações Unidas (MSCPI), o Mecanismo do Setor Privado (MSP) e o HLPE, este último constitui uma interface ciência-política para fornecer evidências científicas sobre questões que afetam a segurança alimentar e nutricional.

Em 2000, a LVC e outras 51 organizações da sociedade civil formaram o Comitê Internacional de Planeamento para a Soberania Alimentar (CIP ou IPC). Esta é uma plataforma que conta com grupos de trabalho sobre temas como agroecologia, diversidade agrícola, juventude, pesca, povos indígenas e florestas, água e território. Existem mais de 6.000 organizações e 300 milhões de pequenos produtores de alimentos que se auto-organizam através do CIP.¹² O CIP participou na reforma do CSA em 2009 e também trabalhou na proposta de criação do Mecanismo da Sociedade Civil do CSA. Para a América Latina e o Caribe, o CIP é representado pela Aliança para a Soberania Alimentar dos Povos

¹² Para saber más: <https://www.foodsovereignty.org/es/el-cip/>

da América Latina e do Caribe. Esta Aliança reúne 23 redes, movimentos e organizações regionais e continentais e 11 organizações nacionais. Atualmente a secretaria desta Aliança é a Coordenadora Latino-Americana de Organizações Rurais (CLOC-La Vía Campesina) da Argentina.

A LVC é um ator central no debate sobre a Soberania Alimentar, entre as suas prioridades delineadas na Declaração do Dia Mundial da Alimentação (16 de outubro de 2022), está a cessação da especulação alimentar, a cessação do controlo da Organização Mundial do Comércio (OMC) sobre o comércio alimentar e a exclusão da produção alimentar dos acordos de comércio livre; a criação de uma nova organização internacional para negociações transparentes em acordos comerciais. Exigem também mudanças radicais nas políticas internacionais, regionais e nacionais para reconstruir a soberania alimentar através da implementação de uma Reforma Agrária popular e abrangente; uma mudança para a agroecologia para produzir alimentos saudáveis; regulação eficaz do mercado de insumos (como créditos, fertilizantes, pesticidas, sementes, combustíveis); e estratégias nacionais para a acumulação pública de alimentos e apoio à criação de reservas a nível comunitário com alimentos produzidos localmente, entre outros.

A agroecologia tem sido uma das apostas feitas por vários atores e não só pela defesa da sociedade civil, mas também pelo crescente consenso sobre as falhas do sistema alimentar industrial (Canfield et al (2021)). LVC e MSCPI levaram a FAO e o CFS a reconhecerem cada vez mais o conceito de agroecologia. No CFS, o HLPE publicou em 2019 um relatório sobre Agroecologia e outras inovações para sistemas alimentares sustentáveis,

promovendo a agroecologia como um caminho de transformação para sistemas alimentares sustentáveis.

Outros atores importantes no debate sobre a soberania alimentar são o Movimento Latino-Americano de Agroecologia (MAELA), a Coordenadora Latino-Americana de Organizações Rurais (CLOC-La Vía Campesina), o Movimento dos Trabalhadores Sem Terra do Brasil (MST) e outras organizações e redes nacionais, e organizações não governamentais que apoiam projetos e iniciativas para fortalecer a soberania alimentar como FIAN, *Action Aid*, entre outras.

Resultados e Discussão

Como foi ressaltado na introdução, para cumprir com o objetivo se realizaram três colóquios entre maio e outubro de 2022 de maneira remota com algumas redes e organizações nacionais de países como Colômbia, Equador, Brasil e República Dominicana. As organizações participantes foram *Acosemillas*, Ação Coletiva Comida de Verdade (ACCV), *Coletivo Agroecológico del Ecuador*, Confederação *Agrosolidaria* Colômbia, FAO Colômbia, FIAN Brasil, Fórum Brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), Grupo de Consumo Responsável Araçá, Grupo *Semillas*, Movimento de Pequenos Agricultores (MPA-CLOC/Vía Campesina), Rede Vencer Juntos e *Instituto de Desarrollo de la Economía Asociativa* (IDEAC). Foram discutidas questões relacionadas ao entendimento da soberania alimentar de cada organização, movimento ou coletivo, quais as principais ações, desafios, perspectivas e quais outros atores são importantes para a construção de suas ações.

O primeiro ponto de discussão nos colóquios era o do entendimento sobre o que é a soberania alimentar. Estas organizações têm entendimentos diversos, a maioria entende a soberania alimentar como um direito e se alinha ao conceito dado pela LVC, como, por exemplo:

“O que consideramos soberania alimentar é o direito que os países, povos e comunidades têm de definir as suas próprias políticas agrícolas, de ter acesso à terra, de produzir os seus próprios alimentos de forma saudável, sustentável, nutritiva e culturalmente adequada a cada contexto e território.” (*Acosemillas-Colombia*)

“É um direito das pessoas controlar o seu sistema agroalimentar. E isso tem várias implicações, precisamos de controle da água, da terra, das sementes, os recursos produtivos fundamentais têm que estar nas mãos da agricultura familiar camponesa, é a única capaz de fornecer alimentos saudáveis, sustentáveis e diversificados.” (*Colectivo Agroecológico del Ecuador*).

Outras organizações têm uma compreensão da soberania alimentar que inclui debates sobre segurança alimentar e nutricional (SAN). No caso do Brasil, construiu-se um conceito que reúne elementos tanto de segurança quanto de soberania alimentar, formulado a partir do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Na SAN, a alimentação ganha centralidade como direito e ao colocar a discussão do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA) como central, alerta para os amplos deveres do Estado e também problematiza os efeitos ambientais dos sistemas alimentares não saudáveis e dietas e há centralidade nas políticas públicas para a produção, distribuição e consumo de alimentos mais saudáveis:

“A questão da segurança alimentar nutricional no Brasil tem uma construção diferente do resto do mundo, enquanto o resto do mundo vê a segurança alimentar como uma instituição de caridade, no Brasil desde 1986 um conceito de segurança começou a ser construído e em uma Lei de 2006 (...) O conceito de segurança alimentar abrange nutrição, segurança alimentar e nutricional, e está

ligado a questões de soberania, agroecologia e terra e território.” (ACCV-Brasil).

“No Brasil, o conceito de segurança alimentar e nutricional (SAN) nasceu em oposição ao conceito de segurança alimentar global, como uma crítica. E tem aquele pioneirismo de incorporar a nutrição ao conceito. Isso tem a ver com os atores que atuaram na construção desse conceito, com uma sociedade civil muito atuante...” (FBSSAN-Brasil)

“A soberania alimentar, tal como concebida na FAO, é a compreensão direta do direito das pessoas de definirem as suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo.” (FAO Colômbia).

Por outro lado, as organizações indígenas participantes¹³ entendem que mais do que soberania alimentar, os povos indígenas falam em autonomia alimentar:

“Para os povos indígenas não falamos de soberania alimentar, mas de autonomia alimentar como um direito de autonomia dos povos indígenas para a produção e conservação dos seus alimentos.” (*Consejo Regional Indígena del Cauca – CRIC-Colômbia*).

Para a CRIC, os povos indígenas de Abya Yala são ancestralmente autônomos nos seus territórios e, por sua vez, nas suas formas de educação, saúde, justiça e governo. Com formas próprias de semear, cultivar, colher e comercializar e contempla a recuperação e proteção de sementes próprias, a produção orgânica, agroecológica e a recuperação de territórios. Eles concebem o território não apenas como terra, mas como espaços de convivência que envolvem floresta, água e locais sagrados. Nesse sentido, a autonomia das cidades e comunidades tradicionais fica ameaçada, quando a apropriação de terras e outros bens naturais pressiona as comunidades,

¹³ Para a compreensão das autonomias alimentares a partir da perspectiva dos povos indígenas, as organizações participantes trouxeram contribuições de coletivos indígenas andinos. No entanto, o texto não inclui formulações provenientes de outros povos indígenas, como, por exemplo, os da Amazônia.

limitando a sua capacidade de alimentação e expulsando as pessoas do campo (FIAN, 2021).

Para além das concepções de soberania alimentar, nos colóquios estabeleceu-se um debate sobre as principais ações, perspectivas e desafios que as organizações enfrentam. Abaixo vemos uma sistematização do debate e alguns trechos das conversas que ilustram a discussão. Os principais desafios para a soberania alimentar na América Latina, apontados pelas organizações apontaram à expansão do capital agroindustrial (agronegócio); a pressão às comunidades camponesas e indígenas; os conflitos pela terra; a construção de vínculos de solidariedade entre campo e cidade; os impactos dos agrotóxicos na saúde e no campo, entre outros. Vemos a continuação dois trechos das entrevistas que apontam para alguns desses desafios:

“Os desafios identificados podem ser agrupados em três grandes blocos: o avanço das corporações do sistema agroalimentar, a quebra do apoio do Estado e a necessidade de garantir o direito à alimentação para todos” (ACCV - Brasil)

“Somos afetados pela inclusão de alimentos ultraprocessados nas diversas embalagens entregues pelos programas governamentais. Temos outro problema, que são os cultivos ilícitos que vêm deslocando essa mudança na produção, gerando perdas de sementes nativas e sua reposição” (CRIC-Colômbia)

“Agora, o avanço das políticas neoliberais também impulsiona a expansão do grande capital agroindustrial. Portanto, eles têm menos regulamentações, podem expandir-se mais facilmente, como a expansão do dendê na floresta tropical amazônica. Bem como o benefício de todas as indústrias agroexportadoras, o que resulta em pressão sobre os ecossistemas naturais e pressão sobre as comunidades camponesas, que continuam a ver fortes efeitos em seus territórios” (*Colectivo Agroecológico del Ecuador*).

Por outro lado, algumas das ações concretas que as organizações vêm desenvolvendo para a construção de uma soberania alimentar estão

relacionadas com campanhas de articulação, denúncia, incidência política; educação do consumo, impacto dos ultraprocessados e bebidas altamente açucaradas; formação para a transição agroecológica, participação em redes de escolas agroecológicas e redes de guardiãs de sementes; organização econômica das comunidades nos seus territórios e promoção de fundos rotativos e projetos de geração de renda e a promoção do acesso aos mercados institucionais para a agricultura familiar, entre outras. Aqui duas falas sobre as ações das organizações para a soberania alimentar:

“Procuramos desenvolver, como organização, os selos de origem dos produtos, dando visibilidade a quem os produz, às famílias que os fazem diretamente, os cultivam, os transformam... buscamos embalagens e sistemas de embalagem cada vez mais biodegradáveis ou reutilizáveis para evitar gasto de energia e produção de lixo, que acaba impactando nosso solo, nossos córregos e nossos rios” (*Confederación Agrosolidaria Colombia*).

“Neste momento estamos focando todo o trabalho de produção vinculado ao foco na soberania alimentar, mas, além disso, buscamos desenvolver o circuito completo desde a fase de produção até a fase de consumo, vinculando-se aos produtores” (IDEAC-República Dominicana).

“No campo da *advocacy*, das ações perante órgãos legislativos, judiciais, executivos e internacionais, os temas que a FIAN Brasil atua são: agrotóxicos; apoio à terra e ao território para a agricultura familiar (este eixo também trabalha com o programa nacional de alimentação escolar e com a compra de pelo menos 30% de produtos da agricultura familiar)” (FIAN-Brasil).

Finalmente, as prioridades das organizações surgem como a agroecologia como plataforma, luta pela terra, pela água, ecossistemas de abastecimento de alimentos, construção de políticas públicas (agricultura familiar, mercados institucionais, DHANA, diálogos vinculativos com o governo), circuitos de troca de solidariedade urbano-rural ; circuitos econômicos agroalimentares; circuitos comerciais agroecológicos (feiras de agricultores, cestas comunitárias, lojas, pequenos mercados); corredores agroalimentares

(espaços protegidos para produzir e transportar alimentos). Aqui estão algumas das declarações feitas pelas organizações sobre suas prioridades:

“Recuperar a terra das mãos dos camponeses para não continuarmos acorrentados ou sujeitos ao grande capital que controla as principais cadeias alimentares, como aqui o arroz, ou o milho, para nos libertarmos dessas cadeias. “Esse é o caminho da agroecologia e da soberania alimentar, da libertação do povo, da libertação dos camponeses.” (*Colectivo Agroecológico del Ecuador*).

“Quando falamos de soberania alimentar não podemos separá-la da questão do direito à reforma agrária rural que dá às populações acesso à terra, para decidirem como produzem alimentos, especialmente com que tipo de sementes contra esses modelos insustentáveis” que normalmente são. aqueles que são priorizados em nossas áreas locais e rurais em relação às sementes transgênicas e aos modelos de produção que controlam todos os meios de produção”.

Esses espaços de discussão com as organizações da sociedade civil acima mencionados, foram essenciais para ter uma visão geral da soberania alimentar na América Latina e participar de um espaço de debate sobre problemas comuns e ações organizadas a partir do nível local e de redes que atravessam fronteiras.

Considerações Finais

A soberania alimentar permite repensar a relação entre soberania e território, pode reelaborar as noções centrais de soberania (território, economia e poder) dentro das estruturas existentes do Estado-nação liberal moderno trabalhando com, contra e entre as suas estruturas jurídicas; Assim, as práticas de soberania alimentar constitui “uma espécie de desobediência civil” que pode, pelo menos temporariamente, reterritorializar o espaço (Trauger 2014, p. 1145). Merino (2020) afirma que o poder também pode ser

reterritorializado a partir do projeto de soberania alimentar diante do sistema alimentar global.

A análise das transformações recentes nos sistemas agroalimentares globais, marcadas pela financeirização, transnacionalização e concentração de poder nas mãos de grandes corporações, evidencia a necessidade de implementar modelos alternativos fundamentados na soberania alimentar. Esse conceito, desenvolvido principalmente por movimentos sociais como *La Vía Campesina*, configura-se como um paradigma crítico que propõe o direito dos povos de definir políticas agrícolas e alimentares próprias, priorizando práticas produtivas sustentáveis, acesso equitativo a recursos naturais e respeito às tradições socioculturais locais. Na América Latina, a soberania alimentar apresenta-se como uma resposta estruturante às vulnerabilidades impostas pela hegemonia do modelo agroindustrial e às desigualdades históricas enfrentadas por populações camponesas e indígenas.

Os debates realizados com organizações da sociedade civil em países como Brasil, Colômbia, Equador e República Dominicana corroboram a centralidade da agroecologia, dos circuitos curtos de comercialização e do fortalecimento das redes locais no enfrentamento aos desafios impostos pela expansão do agronegócio e pelas políticas econômicas neoliberais. As iniciativas destacadas, como a educação para o consumo responsável, a preservação de sementes nativas e a promoção de sistemas produtivos agroecológicos, demonstram avanços significativos no fortalecimento da autonomia alimentar. Contudo, os desafios decorrentes da pressão sobre os ecossistemas e da apropriação de recursos naturais requerem respostas mais robustas e articuladas.

Bibliografía

AB. VII Conferencia Internacional de La Vía Campesina: Declaración de Euskal Herria - Vía Campesina, Vía Campesina Español. 2017. Disponível em: <https://viacampesina.org/es/vii-conferencia-internacional-la-via-campesina-declaracion-euskal-herria/>. Acesso em: 5 out. 2022.

ACCV. Ação coletiva comida de verdade: resultados de pesquisa e indicadores de ação. 2021. Disponível em: http://rete.inf.br/wp-content/uploads/2021/11/VF_Relatorio_ACCV.pdf. Acesso em: 2021.

ALTIERI, Miguel A.; TOLEDO, Victor M. The agroecological revolution in Latin America: Rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants. *Journal of Peasant Studies*, v. 38, n. 3, p. 587–612, 2011.

BERNSTEIN, Henry. Food sovereignty via the ‘peasant way’: A sceptical view. *Journal of Peasant Studies*, v. 41, n. 6, p. 1031–1063, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.852082>.

BLAY-PALMER, A.; CAREY, Rachel E. V.; MATTHEW, R. Post-COVID 19 and food pathways to sustainable transformation. *Agriculture and Human Values*, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s10460-020-10051-7>.

DAIGLE, Michelle. Tracing the terrain of Indigenous food sovereignties. *The Journal of Peasant Studies*, v. 46, n. 2, p. 297–315, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150.2017.1324423>.

DESMARAIS, Anette Amerie; NICHOLSON, Paul. La Vía Campesina: An historical and political analysis. In: LA VIA CAMPESINA’S OPEN BOOK: CELEBRATING 20 YEARS OF STRUGGLE AND HOPE. 2013.

DINERSTEIN, Ana Cecilia. The Politics of Autonomy in Latin America: The Art of Organising Hope. Londres: Palgrave Macmillan UK, 2015.

CANFIELD, Matthew; ANDERSON, Molly; McMICHAEL, Philip. UN Food Systems Summit 2021: Dismantling Democracy and Resetting Corporate Control of Food

Systems. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, v. 5, 661552, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.661552>.

CASTILLA-CARRASCAL, Ivette Tatiana. Sociedade Civil e Segurança Alimentar na CPLP: O papel da Rede da Sociedade Civil para a Segurança Alimentar e Nutricional REDSAN-CPLP. *Revista Política Hoje*, v. 29, n. 1, p. 8-26, 2020.

CASTILLA-CARRASCAL, Ivette Tatiana. Intercultural economic solidarity circuits: The case of Utopia Basket and participative consumer profile in Ecuador's outskirts. *Journal of Rural Studies*, v. 85, p. 91-97, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.03.002>.

CLAPP, Jennifer; ISAKSON, Ryan S. Risky Returns: The Implications of Financialization in the Food System. *Development and Change*, v. 49, n. 2, p. 437-460, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/dech.12376>.

CLAPP, Jennifer; NOYES, Indra; GRANT, Zachary. The Food Systems Summit's Failure to Address Corporate Power. *Development*, v. 64, n. 3, p. 192-198, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1057/s41301-021-00303-2>.

EDELMAN, Marc. Food sovereignty: Forgotten genealogies and future regulatory challenges. *The Journal of Peasant Studies*, v. 41, n. 6, p. 959-978, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876998>.

EDELMAN, Marc; WEIS, Tony; BAVISKAR, Amita; BORRAS, Saturnino; HOLT-GIMÉNEZ, Eric; KANDIYOTI, Deniz; WOLFORD, Wendy. Introduction: Critical perspectives on food sovereignty. *The Journal of Peasant Studies*, v. 41, n. 6, p. 911-931, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150.2014.963568>.

EPSTEIN, Gerald A. Financialization and the world economy. Cheltenham: Edward Elgar Pub, 2005.

FAKHRI, Michael; HILAL ELVER; SCHUTTER, Olivier de. The UN Food Systems Summit: How not to Respond to the Urgency of Reform. *Inter Press Services*, 22 mar. 2021. Disponível em: <http://www.ipsnews.net/2021/03/un-food-systems-summit-not-respond-urgency-reform/>.

FAO. The State of Food Insecurity in the World 2001. Roma: FAO, 2002.

FAO. Trade reforms and food security: conceptualising the linkages. Roma: Commodity Policy and Projections Service, Commodities and Trade Division, 2003.

FAO; IFAD; WHO; WFP; UNICEF. Versão resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2024. 2024. Disponível em: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/9062fede-855a-4da6-84fd-bfac08e5b697/content>.

FIAN. Informe Dhana 2021: pandemia, desigualdade e fome. Organização de Valéria Torres Amaral Burity, Nayara Côrtes Rocha. Brasília, DF: FIAN Brasil, 2021.

FLORES, Alexandra M.; RUIVENKAMP, Guido; JONGERDEN, J. Joost. Drafting a law, dissolving a proposal: Food sovereignty and the state in Ecuador. *Agrarian South: Journal of Political Economy*, v. 7, n. 3, p. 1–30, 2018. Disponível em: <http://journals.sagepub.com/home/ags>.

GIUNTA, Isabella. Food sovereignty in Ecuador: Peasant struggles and the challenge of institutionalization. *Journal of Peasant Studies*, v. 41, n. 6, p. 1201–1224, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150.2014.938057>.

GRAY, Sam; PATEL, Raj. Food sovereignty as decolonization: Some contributions from indigenous movements to food system and development politics. *Agriculture and Human Values*, v. 32, n. 3, p. 431–444, 2015.

HEINISCH, Claire. Soberanía alimentaria: un análisis del concepto. In: HIDALGO, Francisco; LACROIX, Pierril; ROMÁN, Paola (Eds.). *Comercialización y soberanía alimentaria*. Quito: SIPAE, 2013.

HLPE. Food Security and Nutrition: Building a Global Narrative Towards 2030. Roma: High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, 2020.

JIMÉNEZ, Jorge. Movimiento de economía social y solidaria de Ecuador. In: Circuitos Económicos Solidarios Interculturales. *Revista de la Academia*, v. 21, p. 101–128, 2016.

McMICHAEL, Philip. Development and social change: A global perspective. Thousand Oaks; Londres: Pine Forge, 2008.

McMICHAEL, Philip. Historicizing food sovereignty. *Journal of Peasant Studies*, p. 1–25, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876999>.

MERT-CAKAL, Tezcan; MIELE, Mara. 'Workable utopias' for social change through inclusion and empowerment? Community-supported agriculture (CSA) in Wales as social innovation. *Agriculture and Human Values*, v. 37, n. 4, p. 1241–1260, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s10460-020-10141-6>.

MICHEL-VILLARREAL, Rosario; HINGLEY, Martin; CANAVARI, Maurizio; BREGOLI, Ilenia. Sustainability in alternative food networks: A systematic literature review. *Sustainability*, v. 11, 859, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/su11030859>.

MARTÍNEZ-TORRES, Maria Elena; ROSSET, Peter M. La Vía Campesina: The Birth and evolution of a transnational social movement. *Journal of Peasant Studies*, v. 37, n. 1, p. 149–175, 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150903498804>.

MARTÍNEZ-TORRES, Maria Elena; ROSSET, Peter M. Diálogo de saberes in La Vía Campesina: Food sovereignty and agroecology. *The Journal of Peasant Studies*, v. 41, n. 6, p. 979–997, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.872632>.

MERINO, Roger. The Geopolitics of Food Security and Food Sovereignty in Latin America: Harmonizing Competing Visions or Reinforcing Extractive Agriculture? *Geopolitics*, v. 27, n. 3, p. 898–920, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/14650045.2020.1835864>.

MORAGUES-FAUS, Ana. Distributive food systems to build just and liveable futures. *Agriculture and Human Values*, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s10460-020-10087-9>.

NIEDERLE, Paulo André; WESZ JÚNIOR, Waldemar J. *As novas ordens alimentares*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

NYÉLÉNI. Proceedings of the forum for food sovereignty held in Selengué, Mali, February 23–27. 2007.

PATEL, Raj. Food sovereignty. *The Journal of Peasant Studies*, v. 36, n. 3, p. 663–706, 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150903143079>.

PEÑA, Karla. Social movements, the state, and the making of food sovereignty in Ecuador. *Latin American Perspectives*, v. 43, n. 1, p. 221–237, 2016. Disponível em: <http://doi.org/10.1177/0094582X15571278>.

PIERRICK. Hidup petani, Hidup! - Report of the VI international Conference of La Via Campesina. Via Campesina English, 2014. Disponível em: <https://viacampesina.org/en/hidup-petani-hidup/>. Acesso em: 4 nov. 2023.

PIMBERT, M. Food Sovereignty. In: FERRANTI, P.; BERRY, E.; JOCK, A. (Eds.). *Encyclopaedia of Food Security and Sustainability*. Elsevier, 2019. p. 181–189.

RADCLIFFE, Sarah A.; RADHUBER, Isabela M. The political geographies of d/decolonization: Variegation and decolonial challenges of/in geography. *Political Geography*, v. 78, abril de 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.polgeo.2019.102128>.

ROSSET, Peter. Food sovereignty: Global rallying cry of farmer movements. Oakland: Institute for Food and Development Policy, 2003.

SCHANBACHER, William D. *The politics of food: The global conflict between food security and food sovereignty*. Santa Barbara, CA: Praeger, 2010.

SVAMPA, Maristella. Consenso de los commodities y lenguajes de valoración en América Latina. 2013. Disponível em: <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/6451>.

SVAMPA, Maristella. Commodities Consensus: Neoextractivism and Enclosure of the Commons in Latin America. *South Atlantic Quarterly*, v. 114, n. 1, p. 65–82, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1215/00382876-2831290>.

SVAMPA, Maristella. *Las fronteras del neoextractivismo en América Latina: Conflictos socioambientales, giro ecoterritorial y nuevas dependencias*. Bielefeld: Bielefeld University Press, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.14361/9783839445266>.

SWINBURN, Boyd A.; KRAAK, Vivica I.; ALLENDER, Steven; ATKINS, Valerie J.; BAKER, Phillip I.; BOGARD, Jessica R.; et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet Commission report. *Lancet*, v. 393, p. 791–846, 2019. Disponível em: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)32822-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)32822-8).

TRAUGER, Amy. Toward a political geography of food sovereignty: Transforming territory, exchange and power in the liberal sovereign state. *The Journal of Peasant Studies*, v. 41, n. 6, p. 1131–1152, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150.2014.937339>.

VAN DER PLOEG, Jan Douwe. Peasant-driven agricultural growth and food sovereignty. *Journal of Peasant Studies*, p. 1–32, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876997>.

VIA CAMPESINA. La Via Campesina: Proceedings from the II International Conference of the Via Campesina, Mexico, April 18–21, 1996. Brussels: NCOS Publications.

VÍA CAMPESINA. ¿Qué es la soberanía alimentaria? Disponível em: <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>. Acesso em: 1 set. 2022.

Soberania Alimentar na América Latina: agendas, prioridades e desafios para a sociedade civil

Resumo

O objetivo deste artigo é refletir sobre a construção da soberania alimentar na América Latina frente às recentes transformações, novos atores, agendas, prioridades e desafios. Para cumprir com esse objetivo foram realizadas três colóquios entre maio e outubro de 2022 remotamente com algumas redes e organizações nacionais de países como Colômbia, Equador, Brasil e República Dominicana. Foram discutidas questões relacionadas ao entendimento da soberania alimentar de cada organização, movimento ou coletivo, quais as principais ações, desafios, perspectivas e quais outros atores são importantes para a construção de suas ações. Os resultados indicam que a soberania alimentar é amplamente entendida como o direito de povos e comunidades de definir suas políticas alimentares, priorizando métodos sustentáveis, acesso equitativo aos recursos produtivos e respeito às tradições culturais. As organizações participantes destacaram a importância da agroecologia, da preservação de sementes nativas e dos circuitos curtos de comercialização como estratégias para resistir à pressão do agronegócio e das políticas neoliberais.

Palavras chaves: soberania alimentar, América Latina, sociedade civil, sistema agroalimentar.

Soberanía Alimentaria en América Latina: agendas, prioridades y desafíos para la sociedad civil.

Resumen

El objetivo de este artículo es reflexionar sobre la construcción de la soberanía alimentaria en América Latina frente a las transformaciones recientes, nuevos actores, agendas, prioridades y desafíos. Para lograr este objetivo, se realizaron tres conversaciones de forma remota entre mayo y octubre de 2022 con algunas redes y organizaciones nacionales de países como Colombia, Ecuador, Brasil y República Dominicana. Se discutieron temas relacionados con la comprensión de la soberanía alimentaria de cada organización, movimiento o colectivo, cuáles son las principales acciones, desafíos, perspectivas y qué otros actores son importantes para la construcción de sus acciones. Los resultados indican que la soberanía alimentaria es ampliamente entendida como el derecho de los pueblos y comunidades a definir sus políticas alimentarias, priorizando métodos sostenibles, el acceso equitativo a los recursos productivos y el respeto a las tradiciones culturales. Las organizaciones participantes resaltaron la importancia de la agroecología, la preservación de semillas nativas y los circuitos cortos de comercialización como estrategias para resistir la presión de los agronegocios y las políticas neoliberales.

Palabras clave: soberanía alimentaria, América Latina, sociedad civil, sistema agroalimentario.

Food Sovereignty in Latin America: Agendas, Priorities, and Challenges for Civil Society.

Abstract

The objective of this article is to reflect on the construction of food sovereignty in Latin America in light of recent transformations, new actors, agendas, priorities, and challenges. To achieve

this objective, three remote conversations were held between May and October 2022 with some national networks and organizations from countries such as Colombia, Ecuador, Brazil, and the Dominican Republic. Issues related to the understanding of food sovereignty of each organization, movement, or collective were discussed, as well as the main actions, challenges, perspectives, and which other actors are important for the construction of their actions. The results indicate that food sovereignty is broadly understood as the right of peoples and communities to define their food policies, prioritizing sustainable methods, equitable access to productive resources, and respect for cultural traditions. The participating organizations highlighted the importance of agroecology, the preservation of native seeds, and short marketing circuits as strategies to resist pressure from agribusiness and neoliberal policies.

Keywords: food sovereignty, Latin America, civil society, agrifood system.



Biotecnologias no Mercado de Insumos Agrícolas e Direitos Humanos: desafios regulatórios

Ana Luiza da Gama e Souza¹

1. Introdução

O uso maciço de substâncias químicas nocivas à saúde humana e ao meio ambiente no cultivo e produção de alimentos é considerado um problema de saúde pública mundial, dado o número de casos em que tais substâncias químicas têm afetado negativamente as pessoas e o meio ambiente,² causando, muitas vezes, danos irreversíveis³. No Brasil, por exemplo, de 2010 a 2019 45.779 pessoas foram tratadas após exposição a agrotóxicos de uso agrícola e houve 1836 óbitos confirmados no mesmo período. As principais substâncias que causaram as intoxicações foram aldicarbe, paraquat e glifosato, todos comercializados por grandes empresas do mercado agrícola como solução integrada para o cultivo⁴.

¹ PhD em Filosofia e Doutora em Sociologia e Direito. Pesquisadora associada do InterAgency Institute. Pesquisadora sênior do Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CPDA-UFRJ/PDS FAPERJ) e do Programa de Pós-graduação em Sociologia e Direito da Universidade Federal Fluminense (PPGSD-UFF). Coordenadora do Observatório de Direitos Humanos (ODIHH).

² Vários são os casos de contaminação ambiental decorrente de práticas agrícolas no Brasil, como é o caso da Chapada do Apodi, no Ceará. Nos 2950 hectares de cultivo de banana, são pulverizados 73.750 litros de mistura tóxica cada vez. No caso do Pantanal Mato-grossense, foi detectada a presença de substâncias químicas extremamente nocivas ao meio aquático nas áreas de cultivo de soja, cana-de-açúcar, algodão e milho nos afluentes do Rio Paraguai: Carneiro, Fernando F., Augusto, Lia Giraldo da Silva et al. Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Fiocruz. 2015.

³ www.fao.org/faostat/en/#data/RP/visualize.

⁴ Ver <https://portrasdoalimento.info/2020/09/04/exclusivo-agrotoxicos-paraquate-e-glifosato-mataram-214-brasileiros-na-ultima-decada/>; <http://portalsinan.saude.gov.br/sinan-net>.

O aumento exponencial do uso de agrotóxicos na produção de alimentos é resultado de diversos fatores, mas principalmente do desenvolvimento de novas tecnologias bioquímicas aplicadas às sementes – o que possibilita a criação de sementes resistentes a produtos químicos – e da dinâmica de concentração de mercado, que é impulsionada pela agregação das indústrias de sementes, química e biotecnologia e vem consolidando um mercado altamente vantajoso em termos de produtividade e rentabilidade. No entanto, essas práticas combinadas implicam em risco aos direitos humanos à alimentação adequada, à saúde e à sustentabilidade ambiental, devido aos efeitos potencialmente nocivos do uso de agrotóxicos na produção de alimentos⁵ e aos efeitos adversos das tecnologias de modificação genética (Newton, 2014).

O entrelaçamento de empresas de sementes com empresas químicas e de biotecnologia e a dinâmica de concentração de mercado são os principais vetores da dinâmica transformadora desse mercado, com severos impactos aos direitos humanos. Essas afinidades eletivas tornam-se a identidade do mercado de insumos agrícolas que denomino de mercado agro-bioquímico-tecnológico alimentar.

Este artigo será dedicado a compreender a dinâmica de transformação do mercado de alimentos e os impactos sobre os direitos humanos, que são padrões morais e legais internacionalmente reconhecidos e definidos, bem como iniciativas para enfrentar os desafios colocados por essas transformações. Para tanto, questiona-se: tratando-se de uma pesquisa

⁵ Segundo a OMS, os pesticidas «podem induzir efeitos adversos para a saúde, incluindo cancro, efeitos na reprodução, sistemas imunitário ou nervoso. Antes de poderem ser autorizados para utilização, os pesticidas devem ser testados para todos os possíveis efeitos para a saúde e os resultados devem ser analisados por peritos para avaliar eventuais riscos para os seres humanos.» Disponível em www.who.int/news-room/q-a-detail/food-safety-pesticide-residue.

interdisciplinar, que conjuga pesquisa empírica com pesquisa normativa, qual seria a metodologia adequada para compreender as práticas das empresas no mercado de insumos agrícolas? Quais mudanças nas práticas agrícolas foram influenciadas pelas novas biotecnologias agrícolas? Essas mudanças têm impactos para os direitos humanos e sustentabilidade? Quais direitos são diretamente impactados pelas mudanças de práticas no mercado de insumos agrícolas? Quais são os principais instrumentos regulatórios para empresas e direitos humanos e em que medida esses instrumentos são adequados e efetivos?

Na seção 2 deste artigo, apresentaremos a metodologia adotada para analisar a dinâmica de transformação do mercado de insumos agrícolas, com base no conceito de campo econômico de Pierre Bourdieu e nas normas de direitos humanos que servirão de parâmetro para a análise da dinâmica. Na seção 3 trataremos das principais mudanças nas práticas agrícolas causadas pelas novas biotecnologias e dos impactos sobre o direito à alimentação adequada, à saúde humana e à sustentabilidade ambiental, tomados como padrões morais reconhecidos definidos por normas internacionais. Na seção 4 apresentaremos alguns dos principais instrumentos nacionais e internacionais associados aos riscos de violações de direitos humanos por empresas e o debate sobre a efetividade desses instrumentos.

2. Economia como Prática Social: uma perspectiva sociológica do mercado agrobioquímico-tecnológico de alimentos

As práticas econômicas no mercado insumos agrícolas são práticas sociais, segundo o sentido dado pela teoria da prática de Pierre Bourdieu (2000)

e assim serão interpretadas neste artigo, aplicando os conceitos de campo econômico e de capital⁶ para compreender as relações econômicas como imersas nas relações sociais. Campo (Bourdieu, 1996, p. 231), segundo Bourdieu, é um espaço social específico – no caso, o econômico – que pode ser considerado tanto um espaço de forças, já constrange os agentes nele inseridos, quanto um espaço de lutas, no qual os agentes atuam conforme suas posições, mantendo ou modificando sua estrutura.

Nesta chave interpretativa, para Bourdieu as empresas são importantes agentes no campo econômico e que se definem pelo montante de capital que possuem; eles moldam a estrutura do campo, definindo as forças que serão exercidas sobre outras empresas do mesmo setor. De acordo com o capital que possuem, as empresas controlam uma parte do campo, ou seja, o mercado. Quanto maior o seu capital, maior o seu controle sobre o mercado e o peso de uma depende do peso de todos os outros agentes e das relações que eles estabelecem, de acordo com seus capitais, relacionalmente.

Na teoria de Bourdieu os diferentes capitais econômico, financeiro e tecnológico também se comunicam entre si, combinando e redefinindo as fronteiras do campo, enquanto as estratégias e políticas das empresas no campo são determinadas por um conjunto de decisões que são produto da relação entre os interesses, associadas às posições de cada um na relação de forças na empresa. As estratégias dependem ainda do quanto os agentes fazem valer esses interesses, o que depende do peso de cada um na estrutura do campo.

⁶ Em Bourdieu, a noção de capital vai além do conceito marxista de capital econômico (Bourdieu, 1986).

Para compreender a relação global/local das práticas corporativas no mercado de insumos agrícolas Sassen (2010) propõe uma metodologia focada no global, mas a partir de práticas e condições locais articuladas com a dinâmica global, o que significa analisar o microambiente agro tecnológico de alcance global, seu crescente número de fusões e aquisições transnacionais e de centros financeiros incorporados aos mercados financeiros globais que conectam economias e sociedades com circuitos globais. Embora estas redes estejam parcialmente embutidas em território nacional, as estruturas nacionais não são suficientes para regular suas funções que cada vez mais deslocam-se para um conjunto de redes regulatórias transnacionais emergentes à medida que são revigoradas para uma variedade de padrões que organizam o comércio mundial e as finanças globais⁷.

Assim, é a partir dos conceitos e métodos acima apresentados que, neste artigo, compreendemos as práticas econômica, como relações sociais, bem como do mesmo modo, os desafios impostos aos direitos humanos e a sustentabilidade. A partir destes achados empíricos analisaremos a adequação de instrumentos normativos de forma a contribuir para pensar em instrumentos mais adequados à realidade deste mercado e às demandas de direitos humanos.

3. Impactos das Biotecnologias Agrícolas para a Alimentação Adequada, Saúde Humana e Sustentabilidade

⁷ As agências regulatórias e as redes especializadas estão assumindo funções antes localizadas nos arcabouços legais nacionais e que estão sendo substituídos por regras do direito internacional.

Esta seção argumenta que certas mudanças nas práticas agrícolas têm um impacto negativo sobre os direitos humanos. A mudança nessas práticas é marcada pela hibridização como um processo biotecnológico de criação e melhoramento genético de plantas não encontradas na natureza. Esta biotecnologia visa criar ou melhorar plantas, tornando-as mais saborosas, mais diversificadas em cor e mais resistentes a pragas. Este último é o resultado da perigosa combinação de sementes, tecnologia e produtos químicos. Mas como os processos e a tecnologia de modificação genética impactam a questão dos alimentos? Eles fazem isso porque essas tecnologias agora não dizem respeito apenas às propriedades biológicas de um determinado organismo (cor, textura, capacidade de resistir a insetos ou pragas), mas também se tornaram uma questão química.⁸

As novas biotecnologias desenvolvidas a partir de meados do século XX - com forte investimento privado, mas também público (Fuglie et. al, 2016) - trouxeram mudanças radicais na agricultura. A partir de dois organismos muito simples, um vírus que afeta macacos SV40 e um vírus que afeta a bactéria E. Coli, o bioquímico Paul Berg descobriu o DNA recombinante, que impactou a tecnologia de alimentos. A fusão de DNA recombinante ou protoplastos é uma nova ferramenta para transferir genes em qualidade e quantidade desejadas para a produção de alimentos. São genes que apresentam características úteis, como maior rendimento de bioprodutos, melhor qualidade proteica e resistência ao calor, frio e pesticidas, podendo ser transferidos de uma espécie para outra.

⁸ Por exemplo, para que uma determinada planta geneticamente modificada viva em um ambiente com muito iodo e sal, ela precisa ser configurada para se tornar geneticamente tolerante ao sal e ao iodo.

A modificação genética de sementes por meio da inserção de bactérias Bt - facilmente encontrada no solo - foi uma inovação biotecnológica fundamental para a integração em um nível mais profundo entre as sementes e a química, permitindo que a planta fosse geneticamente resistente a pesticidas, como o Glifosato, o Paraquat e o Dicamba, amplamente utilizados na produção de alimentos. O argumento das empresas para o uso desta biotecnologia inovadora era de ela reduziria o uso de herbicidas, no entanto, os dados apontam na direção oposta. Benbrook (2012) mostra que a resistência a um determinado herbicida leva os agricultores a aplicar mais herbicidas. Entre 2001 e 2010, o uso de herbicidas aumentou 26% nos EUA. De acordo com o mapeamento da FAOSTAT⁹, de 1990 a 2022, o uso total de pesticidas na agricultura foi de 3,70 milhões de toneladas de ingredientes ativos, marcando um aumento de 4% em relação a 2021, um aumento de 13% em uma década e duplicou desde 1990.

O uso de biotecnologias na agricultura, segundo a narrativa das empresas, permitiria aumentar a produção agrícola, diminuiria os custos de produção para os agricultores e melhoraria a qualidade e a segurança dos alimentos, mas os possíveis e graves efeitos negativos das biotecnologias no ambiente e na saúde das pessoas não foram – e ainda não são – considerados. O fato é que essas biotecnologias se tornaram o principal capital no mercado de alimentos e o principal vetor das dinâmicas de poder entre as empresas envolvidas na cadeia produtiva de alimentos, a despeito dos danos que provoca.

⁹<https://www.fao.org/statistics/highlights-archive/highlights-detail/pesticides-use-and-trade-1990-2022/en>

A descoberta do glifosato e do paraquat neste mesmo período, foi outro marco na biotecnologia de alimentos. O glifosato é um agente químico que pode matar ervas daninhas ao atingir suas raízes. Essa tecnologia revolucionária, patenteada pela Monsanto e denominada RoundUp Ready (RR), tem sérios impactos na saúde humana e na sustentabilidade ambiental, assim como o paraquat,¹⁰ embora seja comercializada em larga escala em todo o mundo.

Mais recentemente, a revolução na tecnologia da informação - conhecida como big data - e a inteligência artificial estão emergindo como novo capital no campo. Um pacote de soluções integradas para culturas resulta da combinação de características genéticas modificadas de sementes, produtos químicos, biotecnologias e informações digitais que se tornaram o vetor de negócios no mercado.¹¹ Uma tecnologia nova e controversa agregada ao pacote é a pulverização de agrotóxicos por drones,¹² o que aumenta exponencialmente os danos potenciais causados por essas substâncias que por sua volatilidade se espalham pelo ar, atingindo a comunidade do entorno.

¹⁰ Os pesticidas integrados no RoundUp Ready – como o glifosato, cuja carcinogenicidade foi comprovada – causam câncer e danos hepáticos e renais e estão relacionados a questões reprodutivas e de desenvolvimento, entre outros danos: Zhang Luoping, Imaan Rana, Rachel M. Shaffer, Emanuela Taioli e Lianne Sheppard. "Exposição a herbicidas à base de glifosato e risco de linfoma não-hodgkin: uma meta-análise e evidências de apoio". Pesquisa de Mutações/Revisões em Pesquisa de Mutações. V. 781. 186–206. 2019. Os efeitos no meio ambiente incluem uma diminuição no número e diversidade de espécies vegetais, comprometendo o crescimento e a composição de espécies de plantas selvagens expostas a pesticidas RR em 1-25% mais do que as taxas agrícolas normais; Como dito acima, eles também contaminam a água e a vida dos rios: www.foeeurope.org/sites/default/files/press_releases/foee_5_environmental_impacts_glyphosat_e.pdf; <https://usrtk.org/pesticides/dicamba/>.

¹¹ Em 2012, a Monsanto comprou a Climate Corp, empresa líder em tecnologia para plataformas digitais. Hoje, todas as grandes empresas possuem pacotes de soluções integradas.

¹² <https://sensix.com.br/>.

A utilização de produtos químicos na proteção de cultivos – pesticidas¹³ – tem graves consequências para a saúde humana, a sustentabilidade ambiental e o direito das pessoas a uma alimentação adequada. Esses valores estão tão imbricados nas práticas agrícolas que os riscos de violação são muito altos, principalmente por causa das novas tecnologias para o mercado de alimentos e certos aspectos contextuais, como a fraca regulação.¹⁴

Alimentação adequada, saúde e meio ambiente são indissociáveis, de modo que alimentação adequada significa acesso à alimentação não apenas em termos quantitativos, mas também qualitativos – ou seja, a alimentação deve ser adequada para que a pessoa leve uma vida saudável e ativa. Nesse sentido, considera-se adequação aos aspectos culturais da alimentação, suficiência em termos e exigência de que os alimentos estejam livres de substâncias nocivas, como os agrotóxicos, uma vez que todos esses aspectos da alimentação comprometem em alguma medida a saúde humana.¹⁵ A exigência de adequação alimentar é uma questão multidimensional e intersetorial por excelência, uma

¹³ As substâncias químicas têm nomenclaturas muito diversas, como caricida, aficida, bacteriostático, fumigante, fungicida, herbicida, regulador de crescimento de insetos, larvicida. Nesta tese utilizamos o termo agrotóxico, pois essa terminologia está relacionada a produtos químicos com efeitos nocivos à saúde.

¹⁴ O governo brasileiro anterior adotou uma política totalmente favorável à desregulamentação do controle de agrotóxicos. No início de 2019 já eram aproximadamente 13,3 mil registros de agrotóxicos; Até o final do mesmo ano, mais 479 registros foram efetivados. Desse total anual, 448 são princípios ativos genéricos, sendo 79 classificados como ambientalmente de alta periculosidade e 6 como extremamente tóxicos, conforme informado no Sistema de Manejo de Agrotóxicos e Fitossanitários do MAPA. O sistema de informações do Mapa apontou que até abril de 2020 outros 183 registros teriam sido liberados, entre eles os Atectra e Provisia 50 EC, da Basf, e os Bravonil Top e Avicta 500FS, da Syngenta, todos classificados como altamente tóxicos.

¹⁵ A Biotechnology Innovation Organization recomenda o conceito de biotecnologias como um conjunto de tecnologias que capturam atributos das células, como a capacidade de produção, e manipulam suas moléculas biológicas, como DNA e proteínas, para atuar em situações específicas. A Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) define biotecnologia como "a aplicação da ciência e da tecnologia aos organismos vivos, bem como suas partes, produtos e modelos relacionados, aplicada a alterações em materiais vivos e não vivos, para a produção de conhecimento, produtos e serviços". Existem quatro campos de aplicação de patentes relacionadas com a biotecnologia: saúde humana e animal; ambiental-industrial, que engloba processos industriais, meio ambiente, energia e extração de recursos naturais; agroalimentar, que inclui a agricultura, a transformação alimentar, a pesca e a silvicultura; e outros, como bioinformática.

vez que sua realização depende de aspectos econômicos, sociais, culturais, políticos e ambientais e está intrinsecamente ligada a outros direitos humanos, como o direito à água, o acesso à terra, o direito à saúde, entre outros.¹⁶

Assim, o conceito de adequação¹⁷ é de extrema relevância no que se refere ao direito à alimentação, pois serve de guia para destacar uma série de fatores a serem considerados ao avaliar se determinados alimentos acessíveis podem ser considerados adequados em determinadas circunstâncias. O conceito de sustentabilidade também está intrinsecamente relacionado ao conceito de alimentação adequada e segurança alimentar,¹⁸ implicando que os alimentos devem ser acessíveis para as gerações presentes e futuras e acrescentando a noção de disponibilidade e acessibilidade a longo prazo. O significado preciso de "adequação", por outro lado, é amplamente determinado pelas condições sociais, econômicas, culturais, climáticas, ecológicas e outras prevaletentes que influenciam os processos de produção de alimentos agrícolas para atender às demandas das populações.

O conceito de sustentabilidade como padrão para a agricultura baseia-se em três pilares: o social, o econômico e o ambiental, que são considerados no contexto dos riscos e necessidades associados às culturas e aos contextos das respectivas regiões cujos padrões estão relacionados a elas. Os padrões de sustentabilidade para as empresas do mercado de insumos agrícolas,

¹⁶ Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Leis-quadro sobre o direito à adequação

alimento. Resumo jurídico para parlamentares na América Latina e Caribe nº 2. Madrid. 2018.

¹⁷ Art. 11 do Pacto de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e art. 12 do Protocolo de San Salvador.

¹⁸ De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), desde a Cúpula Mundial de Alimentos (FSM) de 1996, a segurança alimentar existe quando todas as pessoas – nos níveis individual, familiar, estadual e global – têm sempre acesso físico e econômico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para satisfazer suas necessidades alimentares e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável. Esse conceito inclui, mas não se restringe à alimentação adequada.

influenciados por mudanças nos hábitos dos consumidores, são baseados em "boas" práticas de produção de alimentos, ou seja, alimentos sustentáveis – e saudáveis – e meio ambiente.¹⁹

A generalidade e a simplicidade dos requisitos de sustentabilidade para as empresas não estão relacionadas a requisitos para medições diretas das condições ambientais locais ou impactos na saúde da comunidade ou da população ou requisitos para mudanças nos indicadores ambientais para adaptá-los às condições locais.²⁰

As exigências dos padrões de sustentabilidade impactam a agricultura de diferentes maneiras. Os agricultores, por exemplo, muitas vezes são resistentes às demandas por mudanças tecnológicas que elevam o custo de produção, tanto por não considerarem as novas tecnologias melhores quanto por restringirem a independência dos agricultores, pois se tornam dependentes de grandes empresas de insumos. As soluções integradas oferecidas pelas empresas do mercado são um bom exemplo. Oferecidas como produtos com tecnologias sustentáveis para as culturas, as soluções integradas aumentam consideravelmente os custos de aquisição de insumos dos agricultores, adicionando taxas de patentes e agregação com outros produtos – plataformas de informação de safra, por exemplo²¹ (Thompson, 2020) – além de aumentar o consumo de agrotóxicos.

¹⁹ Ver <https://gepea.com.br/alimentacao-sustentavel/>.

²⁰ Por exemplo, a solução do mercado DE INSUMOS AGRÍCOLAS para as demandas de sustentabilidade ambiental e para as mudanças na cultura alimentar, como a crescente demanda por alimentos vegetarianos ou veganos, foi o desenvolvimento de alimentos à base de plantas, que, embora não utilizem produtos de origem animal e, portanto, sejam ambientalmente sustentáveis, são processados biotecnologicamente. Para o mercado a solução é economicamente vantajosa, mas os impactos na saúde das biotecnologias utilizadas podem ser grandes, o que significa que a adoção dessas práticas não implica necessariamente impactos positivos em termos de sustentabilidade.

²¹ As estratégias de soluções integradas são bem explicadas através do conceito de esteira de Williard Cochrane. As práticas de aumentar a produção de alimentos usando insumos

Nesta linha argumentativa os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 2 e 3 das nações Unidas são prioritários no contexto de alta concentração no mercado de insumos agrícolas e dos negócios de sementes resistentes a pesticidas que é estratégia dominante das empresas líderes do setor. Dentre as metas do ODS 2, destaca-se a meta 2.4, de garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos. Quanto ao ODS 3, destaca-se a meta 3.9, de redução substancial do número de mortes e doenças causadas por produtos químicos perigosos. Acrescenta-se ainda o ODS 17, interpretado como princípio da paz sustentável que exige dos atores privados em parceria multissetorial com outros atores públicos e privados, o compromisso com uma agência corporativa para a paz.²²

4. Horizontes Normativos: adequação dos instrumentos regulatórios para empresas e direitos humanos

industriais podem até mesmo manter inicialmente algum tipo de retorno financeiro para alguns agricultores que conseguem acompanhar. No entanto, para a maioria dos agricultores, a manutenção do mesmo rendimento ou rendimento decorre da prática de aumentar constantemente a produção à medida que os preços da produção caem, o que significa que têm de produzir mais para terem o mesmo rendimento ou rendimento. O aumento da produção implica em mais insumos (sementes e agrotóxicos). O aumento do uso de pesticidas sintéticos para garantir o aumento da produção leva à redução da população de predadores naturais – pragas e pragas – e ao aumento da resistência aos agrotóxicos utilizados, o que demanda o uso de maiores quantidades do mesmo agrotóxico ou o uso de pesticidas mais tóxicos. Conferir em Howard (2009).

²²A paz sustentável, como objetivo corporativo, justifica práticas corporativas voltadas à proteção dos direitos humanos básicos em uma determinada sociedade e significa um comportamento ético fundado na paz em sentido amplo, tomada como um hipervalor (Cf. em Forrer, John, Fort, Timothy, Gilpin, Raymond. How business can foster peace. Special Report. United States Institute of Peace (USIP). 2012, p.111; Call, Charles T., Abdenur Erthal, Adriana. A 'Brazilian way'? Brazil's approach to peacebuilding. Latin American Initiative at Brookings. February 2017. www.brookings.edu/research/a-brazilian-way-brazils-approach-to-peacebuilding/; Fort, Timothy, Schipani, Cindy A. The role of business in fostering peaceful societies. Cambridge University Press. 2004; Hollings Center for International Dialogue. Profits to peace. Dialogue Snapshot Report. 2017; Miklian, Jason, Schouten, Peer, Horst, Cindy Rolandsen, Øystein H. (2018) Business and peacebuilding: Seven Ways to Maximize Positive Impact. Peace Research Institute Oslo (PRIO). Local peacebuilders – evidence from Colombia. Peace Research Institute Oslo. PRIO Policy Brief 27. 2016; Oetzel, Jennifer, Westermann-Behaylo, Michelle et al. Business and peace: sketching the terrain. Journal of Business Ethics. V. 89, Supplement 4. 2009, 351–73).

Nesta seção apresentaremos o debate em torno dos instrumentos internacionais de regulação das empresas em relação aos direitos humanos e sua efetividade, considerando as limitações impostas pela alta concentração e poder do mercado de insumos. A regulamentação das corporações globais ainda é um desafio, mas há várias iniciativas que colocam a responsabilidade pelos direitos humanos nas empresas e especificam obrigações legais. Apesar da controvérsia sobre a vinculação jurídica desses instrumentos, eles demonstraram ter algum efeito na mudança de práticas corporativas, já que os direitos humanos estão sendo incorporados às operações de algumas empresas.

Considerando os direitos à saúde, à alimentação e à sustentabilidade ambiental, a regulação das empresas por meio da imposição de obrigações mais definidas e exequíveis é um desafio ainda maior, dada a dimensão material-econômica desses direitos, o que exige comprometimento financeiro e comprometimento dos lucros corporativos. No caso das empresas do mercado de insumos agrícolas, a proteção desses direitos implica a imposição de restrições à estratégia central desse mercado, que é, como vimos, a aplicação de tecnologias bioquímicas na produção de alimentos.

As preocupações com a alimentação, a saúde e o meio ambiente e a confiança do público na forma como os alimentos são produzidos explicam por que há tanta regulação e autorregulação no mercado, embora em vez de aumentar a confiança nas empresas do mercado, o alto nível de regulação levante a suspeita de que há muito mais riscos implícitos nas novas tecnologias bioquímicas no mercado de alimentos. Ter muitas regulamentações no mercado de insumos parece sair pela culatra – elas não aumentam a confiança e, além

disso, por causa dos altos custos que impõem, levam ao aumento da concentração no mercado, já que as pequenas empresas – startups, em sua maioria – não conseguem arcar com os altos custos e saem do campo ou são adquiridas (Aernis, 2018).

Nesse contexto, responsabilizar corporações globais por abusos de direitos humanos é um desafio que requer uma sólida base teórica para justificar a atribuição de deveres/obrigações de direitos humanos às corporações. Certamente requer que as corporações reconheçam que os direitos humanos são um limite para suas atividades ou um direito que deve ser incondicionalmente realizado,²³ mas que, por outro lado, o reconhecimento desses deveres não retira a possibilidade de lucro, o que, naturalmente, mantém a viabilidade do negócio. Cumprir os requisitos de direitos humanos não significa, como argumenta Surya Deva, "maximização do lucro a todo custo" (Deva, 2013, p.126).

Há consenso sobre a necessidade de impor obrigações legais mais fortes às operações de empresas transnacionais ou globais – apesar de uma variedade de outras iniciativas regulatórias que têm sido implementadas por diferentes atores, estatais e não estatais – e de que novos mecanismos de governança sejam desenvolvidos que incluam fortemente os negócios e seu papel fundamental como agente do desenvolvimento sustentável.

Existem vários e diversos instrumentos globais que visam regular as corporações transnacionais para alinhá-las às exigências das normas legais de direitos humanos, alguns são de natureza voluntária, outros são obrigatórios e ainda outros combinam o voluntário com o obrigatório. A adequação e a

²³ Embora a linguagem dos negócios inclua direitos humanos, 55% das empresas globais não abraçam totalmente sua responsabilidade. Conferir em Salcito, 2016.

efetividade desses instrumentos para alcançar o objetivo de impor limites de direitos humanos às atividades das corporações é controversa e o debate teórico é intenso. Analisaremos alguns desses instrumentos e alguns argumentos importantes sobre sua (in)efetividade ou (in)adequação.²⁴

A primeira iniciativa importante de autorregulação, na década de 1970, foi o modelo de negócios chamado responsabilidade social corporativa (RSC). Esse modelo baseia-se na ideia de um 'contrato social'²⁵ entre empresas e sociedade, desenvolvida pelo Comitê para o desenvolvimento Econômico do Conselho da Conferência²⁶ em 1971. A ideia de um contrato social é que as empresas operam em virtude de²⁷ "consentimento" público e, portanto, têm a obrigação de atender às necessidades da sociedade. Isso ficou conhecido como licença social para operar (LS) (Wheller, 2015).

A RSC é a prática de responsabilidade social e ética das corporações perante um amplo conjunto de partes interessadas, como clientes, funcionários, governos, comunidades, ONGs, investidores, reguladores e assim por diante. A RSC é um modelo de comportamento corporativo que estendeu o desempenho corporativo além das considerações econômicas e legais tradicionais para incluir responsabilidades éticas (Maloni; Brown, 2006).

Gereffi e Lee (2016) baseiam-se no conceito de «melhoria social» para a governação da cadeia global, que, embora possa ser entendido a partir do conceito de responsabilidade social das empresas (RSE), não se limita a ele. A RSE é um instrumento importante para promover a melhoria das condições de trabalho nas empresas, mas, em termos de concepções mais amplas de

²⁴ www.ohchr.org/en/countries/nhri/pages/nhrimain.aspx.

²⁵ Não formal.

²⁶ www.ced.org/

²⁷ Tácito

desenvolvimento sustentável, revelou-se insuficiente. A melhoria social expande o escopo da RSE, concentrando-se não apenas em empresas globais, mas também em iniciativas de empresas não governamentais e governos, com uma preocupação central sobre as condições sob as quais a melhoria social é mais provável de ocorrer e como a melhoria econômica contribui para essa melhoria social, não apenas quando é ou não eficaz.

Apesar de sua difusão no espaço corporativo nos anos 2000, não faltam críticas da insuficiência da RSE para garantir que ações estejam de acordo com os direitos humanos. Críticas importantes incluem que na RSE a escolha dos padrões morais (valores) a serem considerados é exclusiva das empresas e que o modelo de RSE não se aplica a todas as cadeias de suprimentos, considerando as peculiaridades de cada mercado (Maloni; Brown 2006).

A importância do mercado de insumos agrícolas e os valores que precisam ser considerados, como bem-estar animal, meio ambiente, segurança alimentar e tecnologias bioquímicas, levam à necessidade da implementação de um modelo específico e claro de responsabilidade social corporativa para toda a cadeia produtiva, apesar das dificuldades decorrentes das peculiaridades desse mercado e da difícil rastreabilidade e baixa conscientização pública sobre os reais impactos desse mercado sobre saúde das pessoas e meio ambiente. O conceito de cadeia global sustentável tem sido discutido, como vimos, mas ainda não há contribuição efetiva dos estudos, sendo necessário um arcabouço teórico consistente.

Wheeler (2015) argumenta que a RSC é uma ferramenta de gestão cujo objetivo é evitar danos à reputação de uma empresa. Os planos e estratégias de RSC da Monsanto, por exemplo, foram norteados por sua política de direitos

humanos, que estabeleceu nove elementos de direitos humanos a serem respeitados pela empresa, a maioria dos quais foi reconhecida pela maioria das empresas desde 2007. Em seu relatório de sustentabilidade, a empresa defende a segurança de transgênicos e pesticidas, como o Glifosato; e Dicamba, todos baseados em afirmações genéricas, justificadas por dados não especificados compilados de bancos de dados pouco claros.²⁸

A tarefa de analisar a eficácia ou efetividade dos instrumentos regulatórios enfrenta vários desafios que devem ser considerados. Deva (2013) argumenta que os mecanismos de regulação empresarial em relação aos direitos humanos são adequados quando previnem e remediam danos. O modelo de avaliação da efetividade dos instrumentos regulatórios que ele propõe considera não apenas a necessidade de não causar danos, mas também o grau em que um número considerável de empresas é incentivado a cumprir obrigações de direitos humanos e a levar à Justiça as empresas que não cumprem, dada a certeza das consequências adversas desses atos. Nesse sentido, Surya Deva considera não apenas a justiça institucional, mas também as próprias forças de mercado como meios de reparação. Um bom exemplo da pressão do mercado foi a queda de 9,6% nas ações da Bayer em 2019, depois que um júri de São Francisco confirmou que o glifosato RoundUp Ready causa câncer.²⁹

A adequação dos instrumentos regulatórios, segundo Deva, pode ser avaliada com base em seis variáveis: quem regula, o que deve ser regulado, quais atividades são reguladas, qual corporação ou grupo de corporações deve

²⁸ Monsanto Corporation. Crescendo melhor juntos. Relatório Sustentável. Resumo. EUA. 2017.

²⁹ www.wsj.com/articles/bayer-shares-fall-after-legal-setback-on-roundup-weedkillers-11553077610.

ser regulado, qual nível – ou níveis – de operação deve ser regulado e como a regulação será realizada, em termos de estratégias de compliance ou vários tipos de sanções. As variáveis fonte, conteúdo e alvo da regulação destacam-se na análise da adequação dos instrumentos frente aos riscos deste mercado.

Em relação à primeira variável, existem regulamentos internos que se originam de potenciais infratores, como as empresas, e que consistem em códigos de conduta, compromissos, políticas corporativas e assim por diante. Há também as regulamentações externas, que se originam das agências de promoção dos direitos humanos da sociedade (Estados e ONGs, por exemplo).

Embora os regulamentos internos pareçam oferecer uma promessa de eficiência, uma vez que as próprias empresas assumem o compromisso com os direitos humanos, eles são inadequados como mecanismo regulatório por várias razões enumeradas por Deva, entre elas o fato de que não se pode desconsiderar que as empresas visam obter lucros para as partes interessadas³⁰ e que as obrigações de direitos humanos têm um alto custo para as empresas, impactando nos lucros. No entanto, isso não significa que não se possa justificar obrigações de direitos humanos – morais ou legais – em razão da relação e posição que as empresas têm com e na sociedade. Quando a corporação assume funções e poderes públicos, por exemplo, fornecendo serviços públicos como saúde e alimentação, essas funções e poderes devem ser combinados com a aceitação de responsabilidades sociais pela corporação devido ao seu impacto nos bens sociais.

³⁰ Ver Friedman, Milton. A Responsabilidade Social das Empresas é Aumentar seus Lucros. ↑ The New York Times (13 de setembro de 1970). A abordagem dos acionistas inclui outros atores e interesses, de modo que o único propósito de maximizar o lucro deve ser mitigado.

A variável referente ao conteúdo da obrigação é problemática, dada a dificuldade de se estabelecer um consenso sobre o conteúdo específico das obrigações de direitos humanos das corporações. As empresas estão mais abertas a aceitar compromissos com o direito ao trabalho decente e ao meio ambiente, mas recentemente também vimos compromissos práticos com o direito à diversidade cultural e de gênero. No entanto, quando se trata de obrigações sobre o que não podem fazer, como o uso de substâncias nocivas à saúde humana e biotecnologias de modificação genética na produção de alimentos devido aos seus efeitos potencialmente nocivos à saúde humana e à sustentabilidade ambiental, há um silêncio perturbador – eloquente.

Não se pode desconsiderar que as empresas, como argumenta Scheper 2016, se apropriam da linguagem e dos conceitos de direitos humanos – manipulando-os para se adequarem ao mundo dos negócios e em seu benefício – em vez de alinharem os negócios da empresa para atender às normas regulatórias, dificultando a missão de analisar a efetividade dos instrumentos regulatórios.

Por exemplo, o Pacto Global, como instrumento de autorregulação voluntária, estabelece dez princípios gerais em linguagem vaga³¹ que não considera as peculiaridades de cada mercado e suas implicações em termos de direitos humanos para atividades corporativas específicas, não delimitando como o compromisso com o direito à alimentação e saúde adequadas é potencialmente afetado pelas práticas do mercado de insumos.³²

³¹ Deva, Surya. Regulação de violações de direitos humanos em empresas: humanizando os negócios. Nova Iorque: Routledge. 2013, p.97.

³² Os compromissos genéricos assumidos pela Bayer Crop Science, Syngenta, Dow e Basf como signatários do Pacto em matéria de direitos humanos e ambiente são insuficientes e inadequados como orientações concretas sobre a conduta que delas se espera – por exemplo, limitar a utilização de tecnologias bioquímicas na produção de alimentos, o que

As Diretrizes da Organização para Cooperação Econômica e Desenvolvimento (OECD) também constituem um instrumento voluntário³³ que tem desempenhado um papel importante como guia para a conduta das empresas.³⁴ A revisão aprovada em 2011 trouxe algumas modificações importantes, como a adição de um documento específico de direitos humanos como cláusula genérica – sem especificação do conteúdo a que o conceito se refere – estabelecendo as obrigações de respeitar, de ter um compromisso político com essas obrigações e de implementar a devida diligência em direitos humanos³⁵, ³⁶ e processos para remediar impactos adversos. A atualização de 2023, também avançou, trazendo recomendações para as empresas se alinharem com os objetivos acordados internacionalmente em matéria de alterações climáticas e biodiversidade e para incluírem a devida diligência sobre o desenvolvimento, financiamento, comercialização, licenciamento, comércio e uso de tecnologia, incluindo recolha e uso de dados. Houve recomendação

implica uma conduta bem definida. Veja www.unglobalcompact.org/what-is-gc/participantes/139776-Bayer-CropScience-Limited.

³³ Deva salienta que, embora as orientações «permaneçam voluntárias, agora reconhecem que os Estados aderentes (se não as empresas multinacionais) são obrigados a aplicá-las e que algumas matérias abrangidas pelas orientações podem ser vinculativas ao abrigo das leis nacionais e internacionais»: Deva, Surya. Regulação de violações de direitos humanos em empresas: humanizando os negócios. Routledge. 2013, p.85.

³⁴ Ver Otteburn, Kari e Marx, Axel, Seeking Remedies for Corporate Human Rights Abuses: Qual é a contribuição dos pontos de contato nacionais da OCDE? (Documento 11, deste volume).

³⁵ A OCDE identificou recentemente quatro elementos essenciais que compõem o conceito de diligência devida, incluindo a prevenção e a natureza interrelacional. Por ser baseada em riscos, pode implicar em priorização e que cada empresa tenha sua responsabilidade de identificar e lidar com impactos adversos, entre outros. Este último, em particular, pode ser um elemento importante em termos de responsabilidade, uma vez que permite identificar a quem foi atribuída uma falta de diligência face ao risco. A OCDE também faz recomendações de que a devida diligência deve ser apropriada ao tamanho, natureza e escopo das operações da empresa e à gravidade do risco de impactos adversos aos direitos humanos. Caso a empresa cause danos aos direitos humanos, deve cooperar por meio de processos corretivos. Ver OCDE. Concentração de mercado. Direcção dos Assuntos Financeiros e Empresariais Comité da Concorrência. Disponível em [https://one.oecd.org/document/DAF/COMP/WD\(2018\)46/en/pdf](https://one.oecd.org/document/DAF/COMP/WD(2018)46/en/pdf). 2018.

³⁶ Sobre a devida diligência, ver OCDE (2018), Guia da OCDE para a devida diligência para empresas responsáveis conduta. 2017.

ainda para garantir que as atividades de lobbying sejam coerentes com as Diretrizes.

Seck³⁷ argumenta que a combinação do documento sobre meio ambiente e do documento de direitos humanos é um tanto satisfatória como um guia para os negócios, embora sejam tratados como tópicos diferentes e não considerem a interdependência necessária entre as pessoas, os negócios e o ambiente planetário. Da mesma forma, no tópico referente às políticas gerais, os direitos humanos são listados ao lado do meio ambiente, saúde, segurança, trabalho e tributação.³⁸

Os Princípios Orientadores das Nações Unidas (UNGP)³⁹ e seus três pilares – proteger, respeitar e remediar – destacam-se como arcabouço normativo internacional por colocarem diretamente (Taylor, 2020) uma obrigação legal⁴⁰ às empresas de respeitar os direitos humanos em suas atividades, o que significa tomar medidas apropriadas para prevenir impactos negativos sobre os direitos humanos, mitigá-los e repará-los em caso de violação. A obrigação se estende à obrigação de adotar todas as medidas preventivas e estudos prévios de riscos a direitos e impactos negativos relacionados às suas atividades, que devem incluir estudos prévios de impacto

³⁷ Seck, Sara L. Conferência sobre a Escola de Verão/Inverno 2021: Negócios, Direitos Humanos e Meio Ambiente. Visualizar <https://gnhre.org/critical-perspectives-on-human-rights-and-the-environment-the-2021-GNHRE-UNEP-verão-inverno-escola/2021-verão-inverno-escola-negócios-direitos-humanos-e-o-ambiente/>.

³⁸ A garantia de acesso à alimentação adequada como guia de conduta das empresas, especialmente para as empresas do mercado ABCTF, sequer é mencionada.

³⁹ Nações Unidas. Relatório do Representante Especial do Secretário-Geral sobre a questão dos direitos humanos e das empresas transnacionais e outras empresas empresariais, John Ruggie. 2011. A/ HRC/17/3. Ver também Ruggie, John, G. Business and Human Rights Initiative. Mesa redonda sobre negócios e direitos humanos em uma era de antiglobalização. UCONN. 2017.

⁴⁰ Trata-se de uma soft law, o que significa que, embora seja uma obrigação legal, não vincula as sociedades, especialmente se tivermos em conta a falta de medidas fortes de execução da responsabilização. A definição de soft law poderia incluir uma espécie de instrumento internacional diferente de um tratado que contenha princípios, normas, padrões ou outras declarações de comportamento esperado. (Nolan, 2013)

socioambiental e a adoção de políticas de avaliação de impactos em direitos humanos (Bilchitz, 2010).

Tanto para Ruggie quanto para a OCDE, a devida diligência em direitos humanos tem a natureza de uma obrigação negativa, o que significa, como regra geral, o dever de não causar dano, mas que também inclui a obrigação positiva de tomar todas as medidas que evitem o dano. As obrigações meramente negativas – mesmo quando exigem algumas obrigações positivas, como o 'dever de cuidado' – não são suficientes para garantir alimentação e saúde adequadas aos consumidores no mercado de insumos agrícolas, pois esse mercado se configurou a partir do capital tecnológico para, necessariamente, incluir agentes químicos nos processos de produção de alimentos – agentes que por sua própria natureza são sempre, em certa medida, prejudicial à saúde humana, como já vimos. Essa estratégia das empresas deste mercado implica a ampliação da responsabilidade corporativa. Nesse sentido, Wettstein⁴¹ que o aumento do poder das corporações transnacionais nas últimas décadas deve necessariamente ser acompanhado por uma ampliação da responsabilidade moral desses agentes. A autoridade política privada das corporações deve implicar responsabilidade pública.

A devida diligência em direitos humanos, mesmo que realizada de forma eficiente, não implica a eliminação de produtos químicos da cadeia produtiva de alimentos⁴², mas deve, pelo menos, levar a uma restrição do uso de alguns deles. A prática tem mostrado que a devida diligência em direitos humanos é

⁴¹ A cadeia produtiva global está relacionada a uma das variáveis para avaliar a efetividade dos instrumentos regulatórios – quais atividades serão reguladas – que será discutida a seguir.

⁴² A cadeia produtiva global está relacionada a uma das variáveis para avaliar a efetividade dos instrumentos regulatórios – quais atividades serão reguladas – que será discutida a seguir.

insuficiente para regular a conduta de empresas que buscam evitar o risco de violações de direitos humanos.⁴³

A terceira variável, relacionada às atividades a serem reguladas, também é um elemento importante na análise da adequação dos instrumentos, devido à forma como as corporações transnacionais (CT's)⁴⁴ se organizam em termos de estrutura organizacional. As corporações transnacionais, ou empresas globais, estão imbricadas e intrinsecamente entrelaçadas em múltiplas redes internacionais de produção com outras empresas (pequenas, médias ou estatais), mas são independentes do ponto de vista legal.⁴⁵ Nessa vasta rede de interações, onde o controle administrativo da cadeia é realizado por diversos atores corporativos em estruturas econômicas centralizadas e descentralizadas denominadas cadeia de suprimentos global,⁴⁶ as CT's interagem globalmente com outros atores, processos, políticas e regulamentações.

⁴³ O relatório apresentado pelo Business and Human Rights Resource Center (BHRRC) mostra que 50% dos casos associados à exposição a produtos químicos insalubres ocorrem nas cadeias de suprimentos das empresas, o que significa que ocorrem em toda a cadeia produtiva, desde os fornecedores de insumos, passando pela comercialização dos produtos, até o consumidor, o que implica uma violação da devida diligência: https://media.businesshumanrights.org/media/documents/files/BHRRC_Chemical_Briefing_30_Jan_2018.pdf. Com base no estudo de caso, a BHRRC analisou as principais iniciativas das empresas e concluiu que apenas algumas delas têm devida diligência em direitos humanos em suas cadeias de suprimentos. Também mostrou que a relação entre uso de produtos químicos, saúde humana e impactos ambientais não é abordada de forma holística e rigorosa. Os dados apresentados ilustram o desafio de responsabilizar as empresas por violações de direitos humanos com base na devida diligência, embora existam várias iniciativas para desenvolver mecanismos obrigatórios eficientes para rastrear a devida diligência nas cadeias de suprimentos, como proposto no Estudo sobre requisitos de devida diligência por meio da cadeia de suprimentos, que conta com a sustentabilidade e os ODS como guias para a devida diligência. Veja <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/291b84d3-4c82-11ea-b8b7-01aa75ed71a1/language-en>.

⁴⁴ TNCs são empresas com o poder de coordenar e controlar operações (ativos) em mais de um país, mesmo que não sejam donos dessas operações. No entanto, na prática, as TNCs geralmente possuem os ativos que coordenam ou controlam, tendo controle ou participação acionária neles. Dicken, Pedro. *Mudança global: mapeando os contornos mutáveis da economia mundial*. Sétima edição. A Editora Guilford. 2015, p.92.

⁴⁵ As cadeias de produção são uma parte intrínseca das operações da empresa líder, mas compreendem entidades com personalidade jurídica própria. As empresas não são necessariamente proprietárias ou exploram as fábricas em que seus produtos são produzidos, mas estão vinculadas a elas por contratos específicos.

⁴⁶ Nas cadeias globais de produção, segundo Gereffi e Korzeniewicz, as grandes empresas operam simultaneamente em diferentes países como parte de suas estratégias globais de

Samir (2015) explica que no mercado de insumos agrícolas, a cadeia começa com a escolha da semente que será cultivada pelo agricultor em um universo de centenas de híbridos desenvolvidos pelas indústrias de sementes. A semente obtida nesta primeira etapa percorre a cadeia, passando por diversos métodos bioquímicos e tecnológicos de processamento. Esse movimento é facilitado por uma série de empresas de logística e transporte que atuam para que o consumidor receba alimentos da 'qualidade' esperada.

Os produtores são agricultores que fazem parte do setor agrícola e podem ser pequenas ou grandes empresas. O produtor depende dos fornecedores de insumos, como sementes, defensivos agrícolas (herbicidas e fungicidas) e máquinas agrícolas, que geralmente vêm de grandes empresas globais que têm muita força dentro da cadeia produtiva, condicionando o cultivo de seus produtos pelos agricultores. Os produtos fornecidos pelos agricultores são então processados, ou seja, transformados no alimento que será levado ao consumidor, no processo conhecido como fabricação de alimentos.

As cadeias de suprimentos globais conectam trabalhadores individuais a pequenas e grandes empresas através de fronteiras nacionais, políticas e culturais (Nolan, 2017). Essas cadeias globais⁴⁷ carregam riscos de direitos

produção e distribuição. Assim, é importante olhar não apenas para a extensão geográfica dos arranjos transnacionais de produção, mas também para os vínculos entre os diversos agentes econômicos envolvidos no processo produtivo, como fornecedores de matérias-primas, agricultores, fábricas, varejistas e empresas. O conceito de cadeia global, como conceito analítico, foi desenvolvido por Terence J. Hopkins e Immanuel Wallerstein em *Commodity chain in the world economy before 1800*. Centro Fernand Braudel. Fundação de Pesquisa da Universidade Estadual de Nova York. 1986, pp.157-70. Foi revisitado em Gereffi, Gary e Korzeniewicz, Miguel S. *Cadeias de mercadorias e capitalismo global*. Grupo Editorial Greenwood. 1994. Samir, Dani. *Gestão da cadeia de suprimentos de alimentos e logística: da fazenda à mesa*. Página Kogan. 2015.

⁴⁷ Essa é a estratégia das transnacionais: expandir suas operações para além das fronteiras estatais, onde se estabelecem com diferentes personalidades jurídicas e criam vínculos com outras empresas ou indivíduos, dificultando o rastreamento dessa complexa cadeia e,

humanos e potenciais riscos de negócios para as empresas e são um teste eficaz de respeito corporativo e proteção dos direitos humanos. Qualquer tentativa de compartimentar os direitos humanos e a responsabilidade ou prestação de contas e atribuí-la a uma determinada empresa em uma determinada localização político-geográfica é complicada pelos muitos elos diretos e indiretos entre os vários nós da cadeia.

Outro ponto importante em relação às atividades a serem regulamentadas é o jogo de responsabilidade entre a controladora e suas controladas. A este respeito, a Suprema Corte do Reino Unido⁴⁸ avançou com a questão da responsabilidade da empresa-mãe por danos causados por subsidiárias. O Tribunal de Justiça reconheceu que, embora o controlo seja um fator importante para determinar o dever de cuidado, a questão mais importante é saber em que medida e de que modo a sociedade-mãe «aproveitou a oportunidade para assumir, intervir, controlar, supervisionar ou aconselhar a gestão das operações relevantes das filiais».⁴⁹ Nesse sentido, a contribuição do precedente foi ir além das estruturas societárias mais simples para determinar na prática como cada subsidiária é administrada ou operada e, assim, determinar os limites da responsabilidade.

Os desafios regulatórios do mercado de insumos são muitos, e muitas têm sido as iniciativas para estabelecer limites claros às atividades das

consequentemente, dificultando a identificação da responsabilidade pelos danos que podem ser causados por suas atividades. Países politicamente mais frágeis tendem a ser menos rigorosos e, portanto, tendem a sofrer mais fortemente com a atuação negativa das empresas em seus territórios.

⁴⁸ No acórdão Okpabi/Shell, já referido, o Supremo Tribunal de Justiça reverteu a decisão do Tribunal de Recurso que isentava a responsabilidade da sociedade relativa Royal Duty Shell pelos danos causados pelas suas filiais, considerando que a sociedade em causa tem controlo sobre as suas filiais e, por conseguinte, tem um dever de cuidado relativamente aos danos ambientais que causa à comunidade. Visualizar <https://cleveland-co.com/case-law-okpabi-v-shell-supremo-tribunal-decisão-relating-to-parent-company-duty-of-care/>.

⁴⁹ <https://cleveland-co.com/case-law-okpabi-v-shell-supremo-tribunal-decisão-relating-to-parent-company-duty-of-care/>.

empresas para evitar impactos aos direitos humanos sem afastar investimentos ou limitar o retorno financeiro esperado pelas empresas. Mais recentemente, iniciou-se a negociação de um tratado vinculante⁵⁰ para regular os negócios em relação aos direitos humanos, e os Estados podem assumir obrigações mais fortes para regular as atividades empresariais e seus impactos sobre os direitos humanos. O tratado que está sendo negociado será o primeiro acordo intergovernamental nesse sentido e um intenso debate está ocorrendo entre Estados, organizações da sociedade civil e movimentos sociais.⁵¹ No entanto, em sua "razão de ser", que é regulamentar as corporações transnacionais, o projeto de tratado é fraco, pois não reconhece obrigações de direitos humanos diretamente a elas.⁵²

No caso do mercado de insumos agrícolas, restringir as obrigações de direitos humanos das empresas – em termos de alimentação adequada, saúde e sustentabilidade ambiental – à mera prevenção de riscos no uso de agrotóxicos significa não considerar ilegal – ou imoral – o uso dessas substâncias perigosas na produção de alimentos. A devida diligência como obrigação das empresas do mercado de insumos agrícolas deixa espaço aberto para soluções integradas de cultivo e não é suficiente para evitar os danos irreparáveis que causam, uma vez que os produtos químicos são sempre em alguma medida prejudiciais à saúde.

⁵⁰ www.ohchr.org/Documents/HRBodies/HRCouncil/WGTransCorp/OEIGWG_RevisedDraft_LBI.Pdf; Conferir também em Mares, Radu "The United Nations Draft Treaty on Business and Human Rights: An Analysis of Its Emergence, Development and Potential" (documento 2, este volume) para uma ampla discussão do projeto de tratado.

⁵¹ O tratado está em seu segundo rascunho e muitas controvérsias ainda pairam sobre suas disposições, especialmente sobre o que será regulado – apenas as empresas transnacionais, ou todas as atividades corporativas? Polêmica também foi a questão da introdução no texto da devida diligência ambiental e sua relação com a responsabilidade. Houve uma demanda por mais clareza sobre a relação entre a responsabilidade por abusos de violações de direitos humanos e a responsabilidade por processos de devida diligência de direitos humanos inadequados ou não implementados. Ver Seitz, Karolin. On Stand By. <https://rosalux.nyc/on-standby/>.

⁵² www.business-humanrights.org/en/latest-news/commentary-the-proposed-binding-treaty-on-empresas-e-direitos-humanos-precisa-se-concentrar-na-obrigação-de-tncs/.

5. Conclusão

O uso indiscriminado de agrotóxicos na produção de alimentos tem aumentado nas últimas décadas, assim como o número de doenças e mortes causadas por esses contaminantes e a persistente contaminação do meio ambiente. O aumento exponencial do consumo de agrotóxicos está relacionado às mudanças de práticas das empresas do mercado mundial de produção de alimentos que impactam severamente os direitos humanos, o que justifica pesquisas interdisciplinares sobre direitos humanos nas empresas, com foco na compreensão das peculiaridades e importância dessas práticas para a vida das pessoas. A primeira parte deste artigo foi dedicada a compreender as mudanças nas práticas as no mercado de alimentos e os impactos dessas mudanças no direito à alimentação adequada, à saúde humana e à sustentabilidade ambiental. A segunda consistiu na análise e avaliação da adequação e da efetividade dos principais instrumentos globais de regulação das empresas para evitar impactos adversos dessas práticas sobre os direitos humanos.

Na metodologia, foram utilizados os conceitos de campo e capital como elementos-chave da sociologia econômica de Pierre Bourdieu, que foram utilizados para compreender as práticas no mercado de insumos agrícolas. Estes conceitos permitiram interpretar que o desenvolvimento de sementes resistentes a pesticidas, como capital tecnológico, provocou mudanças no campo e nas práticas de outras empresas – como as empresas de sementes – que passaram a investir pesado no aprimoramento das tecnologias de DNA recombinante e no desenvolvimento de novos agrotóxicos, como o glifosato, que inaugurou o pacote integrado de sementes e pesticidas. Apesar das

vantagens econômicas que as soluções integradas oferecem, elas impactam seriamente o meio ambiente e a saúde das pessoas – tanto a saúde dos agricultores que estão expostos aos efeitos nocivos dos pesticidas, quanto a saúde daqueles que consomem alimentos geneticamente modificados que podem estar contaminados com produtos químicos agressivamente prejudiciais à saúde humana.

Esses impactos adversos implicam na necessidade de instrumentos regulatórios adequados para preveni-los. Neste intento, foram analisados os principais instrumentos regulatórios presentes na área, a partir das variáveis de Surya Deva, verificando a (in)adequação desses instrumentos para regular negócios e direitos humanos, para concluir que: (1) embora alguns instrumentos sejam considerados obrigatórios, não vinculam fortemente as empresas; (2) não há consenso sobre o conteúdo das obrigações de direitos humanos a serem assumidas pelas empresas, o que deixa o leque de opções muito em aberto, possibilitando omitir, por exemplo, o direito à alimentação adequada no conteúdo da obrigação; (3) a regulação das cadeias globais de produção de alimentos, devido à dificuldade de rastrear todos os nós da cadeia, é inadequada; (4) os instrumentos não contêm obrigações sobre o que as empresas não podem fazer, como não utilizar tecnologias na produção de alimentos que tenham impactos adversos – ou desconhecidos sobre os direitos humanos.

A atuação das empresas globais ainda é marcada por violações de direitos humanos e falta de compromisso com os direitos humanos e com a sustentabilidade; No entanto, já é possível identificar práticas corporativas alinhadas a esses valores. Essas boas práticas podem se tornar um vetor de

mudança no campo, agregando a esses poderosos agentes de desenvolvimento o compromisso com os direitos humanos, que certamente agregarão valor aos seus processos e produtos.

Referências Bibliográficas

AERNIS, Philipp B. *Global Business in Local Culture: the Impact of Embedded Multinational Enterprises*. New York, Springer Nature, 2018.

BENBROOK, Charles M. “Impacts of genetically engineered crops on pesticide use in the U.S.-the first sixteen years”, *Environmental Sciences Europe*, v. 24 n.1, pp. 1-13, 2012.

BILCHITZ, Davi. ‘El marco Ruggie: una propuesta adecuada para las obligaciones de derechos humanos de las empresas’. *Revista Internacional Sur de Derechos Humanos*. v. 7, n.12, pp. 209-241, 2010.

BOURDIEU, Pierre. “As formas do capital”. In Richardson, J. *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education*. Westport, CT: Greenwood. 1986, pp.241-58.

BOURDIEU, Pierre. *Razões práticas: sobre a teoria da ação*. São Paulo, Papirus, 1996.

BOURDIEU, Pierre. *Esquisse d’une théorie de la pratique: précédé des trois études d’ethnologie kabyle*. France. Éditions du Seuil. 2000.

DEVA, Surya. *Regulating corporate human rights violations: humanizing business*. New York, Routledge, 2013.

FUGLIE, Keith et al. 'U.S. Agricultural R&D in an era of falling Public Funding'. *Amber Waves: The Economics of Food, Farming, Natural Resources, and Rural America*, v. 10 n. 1, 2016.

GEREFFI, Gary; LEE, Joonkoo. "Economic and social upgrading in global value chains and industrial clusters: why governance matters". *Journal of Business Ethics*. v. 133, pp. 25-38, 2016.

HOWARD, Philip H. "Visualizing Consolidation in the Global Seed Industry: 1996–2008". *Sustainability*. v. 1 n. 4, pp. 1266–87, 2009.

MALONI, Michael J; BROWN, Michael E "Corporate Social Responsibility in the Supply Chain: An Application in the Food Industry". *Journal of Business Ethics*. v. 68, pp. 35–52 2006.

NEWTON, David E. *GMO Food: a reference handbook*. USA, Bloomsbury Publishing, 2014.

NOLAN, Justine. The corporate responsibility to respect human rights: soft law or not law?. In: Deva, Surya; Bilchitz, David. *Human rights obligations of business: beyond the Corporate Responsibility to Respect*. United Kingdom: Cambridge University Press, 2013, pp. 138-189.

NOLAN, Justine. "Regulating Human Rights and Responsibilities in Global Supply Chains". In: Murray, Joy et. al. *The Social Effects of Global Trade*. New York: Taylor & Francis Group, 2017, pp. 18–31.

SALCITO, Kendyl et al. "Corporate human rights commitments and the psychology of business acceptance of human rights duties: a multi-industry analysis". In: Connolly, Nicholas; Kaisershot, Manette. *Corporate power and human rights*. New York: Taylor & Francis Group, 2016, pp. 11-34.

SASSEN, Saskia. *Sociologia da globalização*. Tradução Ronaldo Cataldo Costa. Porto Alegre, Artmed Editora, 2010.

SCHEPER, Christian. “From naming and shaming to knowing and showing: human rights and the power of corporate practice”. In: Connolly, Nicholas; Kaisershot, Manette. *Corporate Power and Human Rights*, New York: Taylor & Francis Group, 2016, pp. 663–72.

TAYLOR, Mark B. “Human rights due diligence in theory and practice”. In: Deva, Surya (ed).

Research Handbook on Human Rights and Business. Cheltenham: Edward Elgar Publishing. 2020. pp. 88-107.

THOMPSON, Allison et. al. ‘Defining sustainability in measurable improvement in the environment: lessons from a supply chain program for agriculture in United States’. In: Khaite, Peter A., Erechchoukova, Marina G. et al. *Sustainability perspectives: Science, policy, and practices: a global view of theories, policies and practice in sustainable development*. New York: Springer, Cham. 2020. pp 133-153.

WHEELER, Sally. “Global Production, CSR and Human Rights: The Courts of Public Opinion and the Social License to Operate”. *The international journal of human rights*. v. 19 n. 6, pp. 757–78, 2015.

Biotecnologias no Mercado de Insumos Agrícolas e Direitos Humanos: desafios regulatórios

Resumo

O artigo busca, por um lado, compreender as práticas no mercado global/local de insumos agrícolas que imbricaram sementes com tecnologias bioquímicas e os impactos para os direitos humanos e sustentabilidade e, por outro, avaliar as iniciativas regulatórias para direitos humanos e empresas e sua adequação para o mercado de insumos. A metodologia adotada compreende uma fase empírica, utilizando as metodologias e conceitos da sociologia econômica - a partir de Pierre Bourdieu e Saskia Sassen – e uma fase é analítica de viés normativo, com base no conceito de adequação de Surya Deva. O artigo revelou que a prática das empresas no mercado de insumos agrícolas, centrado nos negócios de sementes resistentes a pesticidas, exige iniciativas regulatórias mais robustas e adequadas, que vão para além da obrigação negativa de agir com a devida diligência para evitar abuso aos direitos humanos.

Palavras-chave: megafusões, mercado de insumos agrícolas; direitos humanos; sustentabilidade.

Biotechnologies in the Agricultural Inputs Market and Human Rights: regulatory challenges

Abstract

The paper seeks on the one hand, to understand the practices in the global/local market for agricultural inputs that have intertwined seeds with biochemical technologies, which consolidated an oligopoly of three giant companies, and the impacts on human rights and sustainability and, on the other hand, to evaluate the regulatory initiatives for human rights and companies and their adequacy for the inputs market. The methodology adopted comprises an empirical phase, using the methodologies and concepts of economic sociology - from Pierre Bourdieu and Saskia Sassen - and an analytical phase with a normative bias, based on Surya Deva's concept of adequacy. The research revealed that the operations of companies in concentrated markets, such as agricultural inputs, require more robust and appropriate regulatory initiatives, which go beyond the negative obligation to act with due diligence to avoid human rights abuses.

Keywords: agricultural inputs market; biotechnologies; human rights; sustainability.

Biotecnologías en el Mercado de Insumos Agrícolas y Derechos Humanos: desafíos regulatorios

Resumen

Este artículo busca, por un lado, comprender las prácticas del mercado global y local de insumos agrícolas que vinculan las semillas con tecnologías bioquímicas y sus impactos en los derechos humanos y la sostenibilidad; y, por otro lado, evaluar las iniciativas regulatorias en materia de derechos humanos y empresas, así como su adecuación al mercado de insumos. La metodología adoptada comprende una fase empírica, basada en las metodologías y conceptos de la sociología económica —con fundamento en Pierre Bourdieu y Saskia Sassen— y una fase analítica con un enfoque normativo, fundamentada en el concepto de adecuación de Surya Deva. El artículo revela que las prácticas de las empresas en el mercado de insumos agrícolas, centradas en el sector de semillas resistentes a plaguicidas, requieren iniciativas regulatorias más sólidas y adecuadas que trasciendan la obligación de actuar con la debida diligencia para evitar violaciones de derechos humanos.

Palabras clave: mercado de insumos agrícolas; biotecnologías, derechos humanos; sostenibilidad.

Segurança Alimentar e Nutricional Amazônica: perspectivas roraimenses

Igor Calazans Duarte de Menezes¹

Bernard José Pereira Alves²

Introdução

Os elementos que compõem o fenômeno da alimentação situam-se no bojo da cultura,³ porquanto acompanham os seres humanos ao longo de seu processo civilizatório. O formato social e histórico da construção das práticas alimentares poderá denotar um conjunto de características da identidade e dos modos de viver destas sociedades. Nesse sentido, o pêndulo, como um intervalo entre a produção e o consumo de alimentos, estará repleto de nuances, isto é, o acesso, a qualidade, a quantidade, bem como os fatores preponderantemente culturais estarão imbricados neste fenômeno, tornando-o

¹ Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), mestre em Agroecologia (UERR/EMBRAPA/IFRR). Atua como nutricionista na Universidade Federal de Alagoas. Link do Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9420646979555153>. E-mail: icate@msn.com.

² Bacharel e licenciado Ciências Sociais pela Universidade Federal Fluminense (UFF), mestre pelo Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA/UFRRJ) e doutor pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Atualmente é docente EBTT no Instituto Federal de Roraima e professor permanente do Programa de Pós-graduação em Agroecologia, Ambiente, Sociedade e Amazônia (UERR/IFRR/Embrapa). Link do Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2551711873504283>. Email: bernardjpa@gmail.com.

³ Aqui, toma-se cultura tal qual propõe Roque de Barros Laraia (2001), que numa abordagem multilinear, para além dos determinismos biológicos e geográficos, entende cultura como um processo acumulativo e dinâmico, que resulta de toda a experiência histórica das gerações anteriores. A alimentação, a linguagem ou a aprendizagem são inerentemente processos culturais, que conforme o autor, limitam ou estimulam a ação criativa dos indivíduos.

decisivo para a plena organização e (re)produção social da vida. Portanto, a depender dessas singularidades, o fenômeno alimentar poderá ser prejudicado, tendendo a reproduzir males biopsicossociais, ao mesmo tempo em que se torna pedra angular nas relações socioeconômicas e de poder entre os atores envolvidos.

O avanço teórico e prático acerca do tema proporcionou a construção e reconhecimento de um conceito mais amplo, hoje tido como Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A ele estão atrelados os conceitos de Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Soberania Alimentar, que serão igualmente apresentados de forma mais aprofundada adiante. A fim de compreender a forma como o conceito de SAN foi apropriado no Brasil, Maluf (2007) propõe levantar recortes históricos que foram e são decisivos em sua configuração, tal como a redemocratização do país em meados da década de 1980, a Constituição de 1988, bem como outros marcos legais indispensáveis que merecem ser datados.

Para Conti (2016), a trajetória política da SAN no Brasil poderia ser organizada em três fases/períodos: abastecimento e assistência alimentar (1920-1980), ação da cidadania contra a fome e pela SAN (1980-2002) e de construção participativa de políticas públicas de SAN (2003-2015). Nota-se que ao final da última década de 2010 houve um aumento expressivo de trabalhos que tratem da SAN com enfoque na sustentabilidade. O elemento não é inovador, mas, aparentemente, a academia se debruçou sobre esse objeto, supondo aí o surgimento de uma quarta fase na construção científica de SAN.

Nessa direção, aproveitando o questionamento de Nascimento (2019): “de qual segurança alimentar estamos falando?”, devemos considerar

imprescindível manter esta pergunta-problema acesa ao longo das discussões e investigação sobre a Segurança Alimentar e Nutricional nas Políticas Públicas do Brasil. Tal estratégia metodológica se justifica, pois, o tema SAN está inerentemente em disputa em distintos espaços por múltiplas agendas de pesquisa, compreensões, indicadores e desenhos de investigação.

Nessa toada, Maluf (2007) observou avanços conceituais da SAN nas últimas décadas, embora o autor reforce que o tema siga sendo “elemento de disputa, [...] que fica evidente quando utilizada para fundamentar proposições de política pública, principalmente ao legitimar a pretensão de algum tipo de tratamento diferenciado por parte do Estado.” (Maluf, 2007, p. 15).

A diversidade de compreensões e os conflitos neste campo envolvem governos, organismos internacionais, representantes de setores produtivos, organizações da sociedade civil e movimentos sociais, entre outros. Diferenças de visão não impedem, no entanto, a construção de consensos ou acordos, ainda que parciais, visando implementar ações e políticas públicas de SAN [...]. (Maluf, 2007, p. 15-16).

Em suma, torna-se claro que tanto o tema quanto a evolução dos conceitos de SAN, DHAA e Soberania Alimentar estão em disputa e seguirão sendo moldados conforme os interesses socioeconômicos dominantes. Novos significados e significantes seguirão sendo construídos, conforme se reorganizam as relações sociais e de poder no Brasil e no mundo, e à medida que seja dado voz e vez aos múltiplos olhares da sociedade, donde nos debates, sejam discutidos os diversos aspectos socioculturais e político-econômicos a serem incorporados.

Este trabalho investigou as percepções de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Agroecologia de interlocutores, vinculados a essas agendas

programáticas, por meio das narrativas e do poder decisório nas múltiplas relações interinstitucionais em Roraima (RR). Apesar de serem temas amplamente debatidos pela academia, os temas que cercam a SAN, tais como o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Soberania Alimentar também estão sendo continuamente construídos e desconstruídos pelos atores que os vivem no cotidiano. Desde o gestor público ao agricultor e feirantes, seguem sendo objeto de disputa, seja para o avanço ou retrocesso de seu ideário.

Assim, o estudo buscou contribuir para com as discussões acerca do desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis, sensíveis à nutrição, assentados em desenhos agroecológicos capazes de proporcionar qualidade de vida, além de sustentabilidade econômica e ambiental dos agroecossistemas (Altieri, 2004), tendo como *lócus* de pesquisa a região amazônica, mais especificamente, o estado de Roraima. O clima de cerrado amazônico, a economia centrada no orçamento público e a mescla étnica entre imigrantes de diferentes regiões do Brasil e indígenas, tornam RR, e sua tríplice fronteira, uma região com desafios na implementação de políticas intersetoriais⁴, dada a complexa conjuntura em que a arena, a agenda, o poder decisório e político se encontram.

⁴ Aqui, tomamos a intersetorialidade para além de uma mera ferramenta de gestão, mas sim como elemento estratégico das políticas públicas, ao passo que propõem um indispensável processo comunicativo e integrativo entre os múltiplos órgãos, instituições, estatais ou não, fazendo-se de suma relevância para efetivação de direitos. Estruturas setorializadas tendem a compreender as pessoas e as problemáticas de forma fragmentada, com serviços executados solitariamente, embora se dirijam às mesmas pessoas e ocorram no mesmo espaço territorial e meio-ambiente. Um planejamento intersetorial pode potencializar as articulações necessárias sem perder de vista a integralidade do indivíduo e a interrelação dos problemas (Junqueira, Inojosa e Komatsu et al. 1997: 21).

Após as etapas de amadurecimento teórico traçou-se por objetivo central investigar as percepções, acerca de SAN, de interlocutores roraimenses vinculados a essa agenda programática. Para a concretização da pesquisa foram necessários dois caminhos metodológicos. Inicialmente foi feita revisão bibliográfica, para discutir a história e o cenário da Políticas de SAN. Num segundo, por meio de contato e acesso prévio a alguns atores, foram realizadas entrevistas com os interlocutores mapeados.

As entrevistas ocorreram por livre demanda, isto é, se davam conforme a agenda do interlocutor, e se passaram ao longo dos meses de setembro a dezembro de 2021. Por ser qualitativa, a pesquisa debruçou-se em buscar significados, crenças, valores e atitudes nas falas e comportamentos dos interlocutores (Minayo e Minayo-Goméz, 2003).

Os colaboradores foram agentes públicos de Secretarias de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) e de Trabalho e Bem-Estar Social (SETRABES) do Estado de RR; membros da sociedade civil e do governo de estado, ora conselheiros, do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional de RR (CONSEA-RR); agente público da Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional de RR (CAISAN-RR); docente de instituições de ensino como a Universidade Federal de Roraima (UFRR) e Instituto Federal de Roraima (IFRR); ativista civil membro da Associação Nacional de Agroecologia (ANA) em RR; bem como estudante de agronomia, ora pequeno produtor rural.

Dessa forma, este artigo apresenta, inicialmente, um breve contexto histórico e político recente da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, para, em seguida, aprofundar algumas discussões alçadas a partir das falas dos interlocutores, relacionadas às temáticas transversais à SAN em RR.

Contexto Teórico-Político das Políticas Nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional: Um Caminho Institucional

Por muito tempo o debate acerca da segurança alimentar foi cercado de superficialidades, entendendo esse conjunto de condições inadequadas como infortúnios, vide desastres climáticos e/ou saúde precária que acometeram indivíduos infelizes, deixando o tema da SAN quase sempre associado à prestação de caridade ou mero assistencialismo. Por outro lado, Josué de Castro (1946; 1968) lança luz sobre o tema. Para o autor estava claro que a fome seria um fenômeno decorrente de diversos fatores sociais, políticos e econômicos que, juntos, sentenciaram certos indivíduos à fome e à miséria.

Batista Filho (2008) entende que a publicação de Geografia da Fome (1946), de Josué de Castro, dá o pontapé inicial na questão política da SAN no Brasil. Ainda assim, o Brasil acaba importando de outras nações suas primeiras referências para a construção dos conceitos à sua feição. Maluf (2007) aponta que as fontes iniciais foram a União Europeia (UE) e os Estados Unidos da América (EUA), que entre a Primeira e Segunda Guerras Mundiais, preocupavam-se, sobretudo em três aspectos: assegurar a estabilidade do abastecimento alimentar (*food security*); o equilíbrio agrícola e a sanidade dos alimentos (*food safety*); e a assistência alimentar (apoio humanitário).

Apesar disso, apenas em 1985, que o Brasil mencionou oficialmente o termo segurança alimentar no documento intitulado “Segurança alimentar: proposta de uma política contra a fome” do Ministério da Agricultura e Abastecimento. Aparentemente as propostas ainda eram superficiais e resgatam o conceito primeiro de *food security*, isto é, visavam meramente atender às necessidades alimentares da população brasileira e atingir a

autossuficiência da produção de alimentos no país. Apesar do pouco impacto, as ideias contidas no documento tornar-se-iam as proposições futuras.

Logo em seguida ocorre a I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição (um desdobramento da VIII Conferência Nacional de Saúde), em 1986, que constrói nova definição para SAN:

A garantia, a todos, de condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas, com base em práticas alimentares que possibilitem a saudável reprodução do organismo humano, contribuindo, assim, para uma existência digna. (Brasil, 1986).

A I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição inaugurou e aprofundou o olhar para a alimentação como direito de cidadania, na perspectiva de inseri-lo ao ordenamento legal, especialmente o direito humano à alimentação, contemplado no Plano Nacional de Direitos Humanos de 1996 (Burlandy, 2009). Na oportunidade, a dimensão ‘nutricional’, é incorporada ao contexto da segurança alimentar, ao passo que incita a formação de um conselho e sua respectiva política pública, propondo que seja instituído sob o regime de um Sistema Nacional de SAN, interligado entre conselhos e sistemas das esferas estaduais e municipais.

Tal formato de sistema nacional como proposta foi retomado apenas em 2004 (Maluf; Reis, 2013). Houve, ainda, a proposta para a constituição de um Conselho Nacional de Alimentação e Nutrição destinado a formular uma Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), que veio a ser instituída em 1999 pelo Ministério da Saúde (Maluf, 2007). Ressalta-se neste momento a contribuição dos profissionais da saúde e acadêmicos que, compondo o

Movimento Sanitarista, incentivaram intensamente os avanços discutidos e galgados pela I Conferência (Preiss; Schneider; Coelho-de-Souza, 2020).

O avanço do debate público acerca da SAN brasileira perpassou pela criação, em 1993, da Ação da Cidadania Contra a Fome e a Miséria e pela Vida, liderado pelo sociólogo Herbert José de Souza (Betinho). Observa-se que a Ação da Cidadania foi fruto de um contexto de intensa mobilização social, com destaque para o MEP - Movimento pela Ética na Política. Essas ações, dentre outras, culminaram na constituição do Conselho Nacional de SAN (Consea), em abril de 1993, como órgão de aconselhamento à Presidência (Maluf; Reis, 2013).

O Consea de 1993 inovou em seus métodos de gestão participativa ao ser constituído de forma mista, isto é, possuía concomitantemente 9 assentos para ministros de Estado e 21 representantes da sociedade civil (Decreto 807 de 24/4/1993) (BRASIL, 1993). De acordo com Maluf e Reis (2013), o Consea possibilitou diversas iniciativas na área, fixando e qualificando o tema da SAN na agenda nacional, mesmo que atrapalhado pelas tensões e restrições inerentes a um tema complexo, sensível e inédito nas políticas e práticas governamentais.

Em julho de 1994, o Consea, impulsionado pelo movimento da Ação da Cidadania, organiza a I Conferência Nacional de Segurança Alimentar, que traz novos elementos e dimensões ao conceito de SAN:

Um conjunto de princípios, políticas, medidas e instrumentos que assegurem permanentemente o acesso de todos os habitantes em território brasileiro aos alimentos, a preços adequados, em quantidade e qualidade necessárias para satisfazer as exigências nutricionais para uma vida digna e saudável bem como os demais direitos da cidadania (Consea, 1994).

Tornando-se um marco na construção da agenda de SAN no Brasil a I Conferência Nacional de SAN, apontou em seu relatório final, dentre tantas preocupações, alguns determinantes socioeconômicos que implicam insegurança alimentar, tais como concentração de renda e de terra. Ainda assim, seu relatório assinala que o CONSEA não vislumbrou ações efetivamente intersetoriais, limitando-se a uma política governamental, mesmo que promovendo certa pactuação política e controle social, um tanto insípida, entre governo e sociedade. Peliano (1994) entende que o Consea se tornou uma instância de pressão política, sobretudo na alocação de recursos diante de metas e objetivos intersetoriais, apesar de poucas intervenções na política econômica, demonstrando o desafio, que ainda perdura, de aprimorar o diálogo das áreas sociais e econômicas diante de políticas públicas inerentemente integradas (Burlandy, 2009).

Nesse íterim ocorre a transição do governo federal - de Itamar Franco para Fernando Henrique Cardoso – que extingue o Consea. Assinala-se que sua extinção, pelo primeiro, se deu por limitações, resistências e mesmo inexperiência à novidade do tema, quanto que para o segundo, havia uma proposta, ainda que teórica, de dar continuidade ao Consea com o Programa Comunidade Solidária.

Diante da extinção do Consea, a estratégia Comunidade Solidária (CS) foi operacionalizada por duas gestões do governo federal (1995-1998; 1999-2002), integrando uma secretaria executiva (SE) e um conselho, atuando-se também, pelo menos em tese, de forma interministerial e com participação das organizações sociais. O objeto central do CS seria o combate à pobreza através de programas setoriais para os municípios e famílias mais pobres. As discussões

acerca da Segurança Alimentar e Nutricional ocorreram em “rodadas de interlocução” com a sociedade civil tendo sua condução ditada por um comitê de técnicos governamentais, sem uma instituição formal (Rezende, 2000).

O Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) observa que houve certo aprimoramento no direcionamento dos programas específicos, frutos de negociações realizadas caso a caso com cada ministério, notadamente na primeira gestão do governo federal (até 1998) (IPEA, 1996). O programa CS investiu em ações não governamentais, a partir de parcerias com organizações sociais locais, produzindo duas vertentes: um movimento que visava aumentar os programas governamentais através da coordenação; e outro, por meio dos recursos societários das comunidades locais. Para Burlandy (2003), houve uma fragilização da estrutura governamental da CS no nível local, prejudicando um planejamento territorial integrado. A autora reforça que havia documentos internos do INAN/MS reiterando a premente necessidade de articulação da entidade com os diversos setores de governo presentes no conselho do Programa Comunidade Solidária que apresentavam interfaces mais estreitas com as ações do Ministério da Saúde.

Após oito anos de frágeis articulações políticas em torno da SAN com o Programa Comunidade Solidária, o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional é recriado, em 2003. No bojo de sua refundação estão os Programas Fome Zero, Bolsa Família, Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA), ambos coordenados de forma interministerial, mas com pasta centralizada no recém-criado Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome – MESA. Tais programas foram idealizados de forma a atuar para que o combate à fome fosse o objeto central, mas também enfrentando a

pobreza e seus diversos determinantes. Ressalta-se aqui o apoio e a mobilização do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), ao movimentar o tema em fóruns e conselhos estaduais, potencializando a descentralização e qualificação do debate.

O Consea tornou-se novamente um órgão de assessoramento do Presidente da República, sendo composto de forma mista por 2/3 de entidades da sociedade civil organizada e o restante por setores de governo (Brasil, 2004). Os percalços deste período para o Consea se tornaram semelhantes ao da década anterior tais como a baixa ingerência na agenda orçamentária, principalmente em relação ao plano plurianual e ao orçamento de 2004; os limites, já conhecidos, em fomentar a intersetorialidade, sobretudo diante da baixa participação dos primeiros escalões dos ministérios e no dilema da construção de um sistema de monitoramento integrado (Menezes, 2004; Consea, 2004).

Nesse período o FBSSAN tornou-se uma entidade da sociedade civil primordial na promoção da participação e do controle social quando da criação e implementação das políticas de segurança alimentar no país, estando na base das três conferências seguintes (2004, 2007 e 2011) e da definição de SAN debatida e aprovada na II Conferência Nacional de SAN em Olinda/PE, 2004. No mesmo ano, criou-se o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS (2004). A II Conferência, cujo tema era “A construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional”, debateu a definição que foi posteriormente incorporada à Lei nº 11.346 de setembro de 2006, que dentre outras providências, criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) e assim fica descrita:

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Artigo 3º, Lei 11.346/2006 – LOSAN – Brasil, 2006).

Deste modo, a Lei nº 11.346/2006, também chamada de Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) consolidou as múltiplas dimensões que o conceito de SAN pretende abarcar. Este novo modelo teórico de concepção de SAN chamou atenção no âmbito internacional, pois superou os parâmetros de inocuidade e estabilidade alimentar, galgando as nuances dos contextos sociais, econômicos e ambientais necessários para que o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) fosse efetivamente alcançado. Logo, considerou-se como um importante avanço, realizado pela LOSAN, o entendimento da promoção e garantia do DHAA como objetivo e meta da Política de SAN na medida em que o poder público deveria adotar as políticas e ações necessárias para promover e garantir a SAN da população (Brasil, 2006).

Ademais, a II Conferência Nacional de SAN tornou-se um marco teórico para a academia, e político para as instituições que pensam e executam esse objeto. A multiplicidade de participantes fez com que emergisse uma transversalidade inerente ao tema, expondo temáticas que perpassam a segurança alimentar e nutricional, tais como a dinâmica de acesso à terra dos povos tradicionais, os processos produtivos ecológicos e mantenedores da sociobiodiversidade, as discussões acerca do controle do uso de agrotóxicos, a diversificação das dinâmicas de abastecimento alimentar, a construção de referenciais sobre a alimentação adequada e saudável para a população

brasileira, bem como as discussões de gênero na produção de alimentos, dentre tanto outros temas (Preiss; Schneider; Coelho-de-Souza, 2020).

Logo após a publicação da LOSAN, ocorreu a III Conferência Nacional de SAN em 2007 sob o título “Por um desenvolvimento sustentável com soberania e segurança alimentar e nutricional”, consolidando a inserção da política de SAN na agenda pública no país. Nesse ano ainda ocorre a regulamentação do Consea e da Caisan através dos Decretos presidenciais 6.272 e 6.273, estipulando seus limites e condições de ação.

Ainda naquela década, diversos eventos discutiram um conceito relevante e entrelaçado com SAN: Soberania Alimentar. Em 2001 o Fórum Mundial de Soberania Alimentar ocorrido em Havana/Cuba propõe, em sua Declaração Final, o conceito de Soberania Alimentar como:

O direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade de modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e de gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental. A soberania alimentar favorece a soberania econômica, política e cultural dos povos. Defender a soberania alimentar é reconhecer uma agricultura com camponeses, indígenas e comunidades pesqueiras, vinculadas ao território; prioritariamente orientada a satisfação das necessidades dos mercados locais e nacionais. (...) (Declaração final do Fórum Mundial de Soberania Alimentar, assinada pela Via Campesina, Havana, Cuba/2001).

No mesmo ano da III Conferência Nacional de SAN no Brasil, ocorreu outro Fórum Mundial pela Soberania Alimentar propondo uma leitura mais completa para SB. Em março de 2007, o Fórum, realizado no vilarejo de Nyéleni, no Mali, contou com a participação de 500 representantes de organizações

camponesas, vindos de 80 países, debatendo e consolidando um conceito de Soberania Alimentar que ficou assim descrito:

A soberania alimentar é o direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar e produtivo, pautado em alimentos saudáveis e culturalmente adequados, produzidos de forma sustentável e ecológica, o que coloca aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências dos mercados e das empresas, além de defender os interesses e incluir as futuras gerações (Fórum Mundial Pela Soberania Alimentar, 2007).

A soberania alimentar é o direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar e produtivo, pautado em alimentos saudáveis e culturalmente adequados, produzidos de forma sustentável e ecológica, o que coloca aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências dos mercados e das empresas, além de defender os interesses e incluir as futuras gerações (Fórum Mundial pela Soberania Alimentar, 2007).

Na conjuntura subsequente, o ano de 2010 configurou-se num marco excepcional na agenda de SAN no Brasil. Logo em fevereiro de referido ano a Emenda Constitucional nº 64, após transitar por sete anos desde sua proposição inicial no Senado até sua aprovação final, torna a alimentação adequada um direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal (Brasil, 2010a).

No segundo semestre de 2010 outro marco jurídico e político relevante a SAN foi o Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, que dentre outras providências, regulamentou a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) de 2006, e instituiu a Política Nacional de Segurança

Alimentar e Nutricional (PNSAN). Para além da instituição, o Decreto definiu as diretrizes e os objetivos da PNSAN e estabeleceu os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN), seu principal instrumento de planejamento, gestão e execução da PNSAN (Brasil, 2010b).

Fechando o ano de 2010, a Presidência da República convoca a IV Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional que após amadurecimento nos eventos preparatórios possuiu como tema central a “Alimentação Adequada e Saudável: Direito de Todos”. A IV Conferência veio então a ser realizada em novembro de 2011, em Salvador/BA, sendo um momento de culminância de um amplo e participativo processo envolvendo aproximadamente 75 mil pessoas de mais de 3.200 municípios de todos os estados brasileiros, compondo, portanto, extensa representatividade da diversidade social, regional, étnico-racial e cultural do Brasil.

Nos debates promovidos pelas entidades na IV Conferência, os conceitos de DHAA e Alimentação Adequada e Saudável se sobressaem. O direito humano à alimentação adequada possui então duas dimensões: o direito de estar livre da fome e da desnutrição, e o direito a uma alimentação adequada e saudável.

Em novembro de 2015 ocorreu, em Brasília, a V Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN), com o lema “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar”. Dentre os principais trabalhos desenvolvidos pela V Conferência, situa-se o amadurecimento do II PLANSAN, planejado para o intervalo de 2016 a 2019, apontando as perspectivas da agenda de soberania e segurança alimentar e nutricional brasileira.

Nota-se que esse processo de construção em torno das políticas e ações públicas direcionadas a SAN brasileira se deu por um amplo movimento político, desde a formação de entidades civis, até a construção da institucionalidade estatal relacionada a SAN. Os espaços constituídos pelas conferências, câmaras e conselhos se tornaram essenciais na dinâmica de implementação e monitoramento das políticas de SAN. Ao que parece os desafios estavam apenas sendo lançados, posto que o cenário epidemiológico nutricional brasileiro sempre foi muito grave. Aparentemente o próximo passo seria transcender o tema e começar a rediscutir o *comer*, para além do acesso aos alimentos, propondo um repensar sobre os complexos sistemas alimentares. Essa dinâmica foi freada pela política governamental após 2015.

Pacheco (2017) reforça a necessidade de detalhar e compreender como os retrocessos e os cortes nas políticas públicas do governo do então presidente Michel Temer iriam potencializar a queda nos índices de SAN. Seu posicionamento ressalta diversos aspectos, entre eles: a paralisação da Reforma Agrária; a violação de direitos territoriais dos povos indígenas, comunidades quilombolas e outros povos e comunidades tradicionais; a flexibilização das normas ambientais no Código Florestal e de liberação dos agrotóxicos e transgênicos; a extinção do Programa de Apoio ao desenvolvimento sustentável aos povos indígenas, comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais; corte de 11% do Programa Bolsa Família; redução de 99,8% dos recursos do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA) para Compra com Doação Simultânea, Aquisição de Sementes e Compra Direta; além de redução drástica dos recursos para os programas de convivência com o semiárido, em período de seca prolongada.

Observa-se que ali, em 2017, o embrião para o desmonte da arquitetura institucional de SAN foi idealizado, já dando alguns passos. Em estudo que realizou análise da política pública de alimentação e nutrição no Brasil, com ênfase no intervalo de 2003 a 2018, Vasconcelos *et al*/ (2019), reforçaram que após uma expansão e qualificação dessas políticas, houve um conjunto de retrocessos com cortes orçamentários contínuos que fragilizam as políticas sociais, de redução da fome, da miséria, da pobreza e da promoção da SAN a partir da transição do segundo Governo Dilma ao Governo Temer.

Em março de 2018 ocorreu o Encontro Nacional 5ª Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional + 2 (V CNSAN+2), buscando realizar um balanço das propostas da V CNSAN de 2015. Já num momento de espaços de diálogo e debate acerca da agenda de SAN sendo rarefeitos, o evento se debruçou sobre o andamento dos resultados alcançados pelo II PLANSAN, na medida em que analisa a conjuntura e promove a troca de experiências. Da mesma forma, o evento se tornou chave para revisar o II PLANSAN atento justamente às mudanças mais estruturais, para serem posteriormente recomendadas ao III PLANSAN 2020-2023.

Em 2019, como um dos primeiros atos, o governo do Presidente Jair Bolsonaro extingue o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional através da Medida Provisória nº 870 de 1º de janeiro de 2019. Algumas lutas foram travadas no intuito de suspender de vez essa extinção, mas em setembro do mesmo ano o Conselho foi extinto definitivamente, em uma votação que ocorreu no Congresso Nacional.

Apesar de bem idealizado, o III PLANSAN não previa uma pandemia. A desestruturação dos equipamentos estatais somada à crise sanitária produziu

números inéditos no cenário epidemiológico nutricional brasileiro. Em 2022, 33,1 milhões de pessoas não tinham o que comer. Foi o que revelou o 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, organizado pela REDE PENSSAN. A edição da pesquisa mostrou que mais da metade (58,7%) da população brasileira convive com a insegurança alimentar em algum grau – leve, moderado ou grave (fome). O país regrediu para um patamar equivalente ao da década de 1990. De acordo com o inquérito, em números absolutos, são 125,2 milhões de brasileiros que passaram por algum grau de insegurança alimentar. É um aumento de 7,2% desde 2020, e de 60% em comparação com 2018 (Rede Penssan, 2022).

Findo a vigência do II PLANSAN (2016-2019) não houve qualquer indicativo do Planalto para sua sequência. Assim, o Brasil iniciou 2020 sem uma diretriz para guiar as políticas de SAN no próximo Plano Plurianual (2020-2023). Em outras palavras, o país esteve sem o principal instrumento da Política Nacional de SAN, pois o plano é quem orienta e organiza de forma estratégica as principais demandas que surgem em resposta ao direito constitucional à alimentação. Em fevereiro de 2023, o novo Governo Lula reabriu as instâncias participativas da PNSAN, sendo elas a CAISAN e o CONSEA nacionais, dando novo fôlego ao processo de reconstrução e implantação da Política.

No Dia Mundial da Alimentação, 16 de outubro de 2024, o Governo Lula lançou o Plano Nacional de Abastecimento Alimentar “Alimento no Prato” (Planaab). Aprovado na instância da CAISAN, o plano deve buscar estruturar um sistema que congregue uma produção sustentável de alimentos, com foco nas populações vulneráveis, fortalecimento da agricultura familiar e dos saberes tradicionais. O Plano foi construído nos moldes dos PLANSAN anteriores,

justamente para se tornar o principal instrumento das políticas de segurança alimentar e nutricional do país. Espera-se que sob os moldes de governança e monitoramento desenhados, o Planaab possa realizar a devida interseção entre as múltiplas entidades e políticas públicas envolvidas com a Segurança Alimentar e Nutricional do país, ora dito como Abastecimento Alimentar. É bem certo que segue sendo desafiante alinhar os princípios fundamentais como o direito humano à alimentação adequada, soberania alimentar e transição agroecológica. Audaciosamente o Planaab pretende integrar as vertentes públicas de diversos setores, como Saúde, Educação, Agricultura e Desenvolvimento Social, a fim criar e fortalecer as redes territoriais de abastecimento, ao passo que possam promover práticas que preservem a biodiversidade e os saberes tradicionais.

Observou-se, claramente, que o processo de construção e consolidação das Políticas de SAN, ao longo das últimas décadas foi e permanece como um processo intenso, profundo, mas ainda assim lento. É certo que em poucas ações avançou-se muito na desarticulação do Sisan, denotando certa aniquilação dos espaços dessa gestão participativa. Ainda assim, o debate acerca da SAN brasileira segue latente na memória social, posto que a própria pandemia reforçou, veementemente, a necessidade de cuidado para com as condições alimentares e nutricionais da população.

Percepções de SAN de Interlocutores Roraimenses

As políticas nacionais se inserem e se relacionam de forma distinta em cada unidade da federação brasileira e, em Roraima, algumas características acentuam essas nuances. Situada no extremo norte do país e sendo um estado

muito jovem, possui peculiaridades étnicas, socioeconômicas, geográficas e ambientais. O clima de cerrado amazônico, a economia centrada no orçamento público e a mescla étnica entre imigrantes de diferentes regiões do Brasil e indígenas, tornam o estado, com sua tríplice fronteira, uma região com desafios na implementação de políticas intersetoriais, dado a complexa conjuntura em que a arena, a agenda, o poder decisório e político se encontram.

Historicamente, esse território era habitado por múltiplos povos indígenas, até enfrentarem o processo de colonização. Esse processo se inicia entre o século XVII, indo até o século XVIII, com os portugueses buscando indígenas para mão-de-obra escrava; perpassado por amplo processo migratório de brasileiros, principalmente nordestinos, fugidos da seca e sob a promessa de ótimas condições de vida, no início do século XX; e chega na segunda metade século XX tornando-se Território Federal de Roraima, ganhando o status de estado federativo nacional, apenas em 1988.

Ao comparar o Censo Agropecuário de 2006 (Ibge, 2006) e o Censo de 2017 (Ibge, 2017) observa-se um cenário roraimense e brasileiro de forte concentração das terras para grupos agropecuários (de maior porte) em detrimento de pequenos produtores.

Aproximadamente 70% da população roraimense está na capital Boa Vista. Esta, por sua vez, está situada numa região de savana, ou também chamado de cerrado amazônico. No entanto, o clima predominante no estado é a floresta amazônica, densa e úmida. Essas características edafoclimáticas ora são potenciais, ora são impeditivas ao cultivo agrícola de pequeno porte. Entretanto, é certo que esses ecossistemas dispõem de imensos e diversos recursos socioambientais ao Estado de RR, que, contraditoriamente, vem

insistindo na perspectiva de negar o potencial biotecnológico e cultural, adotando o pacote tecnológico que o agronegócio oferece.

Em outubro de 2021, por exemplo, o governador Antonio Denarium comemorou o fato de o estado superar em mais de 1 milhão o número de cabeças do rebanho bovino, alegando que *“estamos aumentando a nossa produção de alimentos, e aumentando também a produção de carne e leite”*. Só assim vamos mudar a nossa economia e trazer mais qualidade de vida para a população⁵. A mesma matéria⁵, publicada no sítio oficial, reforça que o Governo estadual está direcionando forças para o corpo de produtores agropecuários, quando estimula a modernização da lei de defesa sanitária animal, bem como investe economicamente em melhoramento genético.

A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE não traduz a complexidade da segurança alimentar e nutricional, mas nos ajuda a ilustrar e traçar alguns comparativos com o quadro nacional. A POF de 2017-2018 publicada em 2020, apontou que Roraima mantém uma taxa de segurança alimentar (60,4%) inferior ao observado no país (63,3%). Mais preocupante é a taxa de insegurança alimentar grave, em que Roraima possui 9,2%, em forte contraste, pois é o dobro do apresentado pelo Brasil (4,6%). Esses números sinalizam déficits diversos, desde questões estruturais de transporte, por exemplo, até direcionamentos estratégicos das políticas que envolvem a produção de alimentos (e não *commodities*).

Soma-se ao seu contexto agrário e histórico, a conjuntura recente de ampla migração proveniente de sua fronteira nacional com a Venezuela.

⁵ Matéria publicada, em 14/10/2021, no sítio oficial do Governo do Estado de Roraima sob o título “DIA NACIONAL DA PECUÁRIA | Roraima ultrapassa 1 milhão de cabeças de gado e busca selo de livre de aftosa sem vacinação”.

Passando por grave crise socioeconômica, muitos venezuelanos foram forçados a sair de seu país e viram no Brasil uma possibilidade de recomeçar suas vidas. Diferente de um pretenso consenso repetido diariamente, esses milhares de *desplazados*⁶ fortaleceram a economia roraimense.

Um dos primeiros pontos observados na fala dos interlocutores foi a quase que orgânica relação de programas, ora sucateados, como o PNAE e PAA, com SAN e sua inerente interface com a agricultura familiar. Apesar de parcialmente opostas, algumas das falas reforçam a relevância desses programas:

Então hoje em dia a gente tem execução de PAA de verba federal e tem PAA de verba Estadual. O que é maravilhoso. O meu contato com o PAA foi na época em que trabalhei com alimentação escolar, que também é uma estruturação da segurança alimentar, a merenda escolar, porque ela também fomenta essa orientação de observar as oportunidades que podem ser dadas para o agricultor familiar (J, A. F. F. nutricionista/ex-presidente CONSEA-RR).

Então... não tem políticas públicas. Tirando o PNAE, né, o PAA e o PNAE que é uma coisa que já tá bem institucionalizado no país, mas mesmo assim ainda estão sustentando o desmonte, né, deles. Mas ainda vai levando. Não tem política pública nenhuma, não tem nenhum programa voltado para a agroecologia, de transição agroecológica de apoio à agricultura familiar, não tem (T, R. O. ativista agroecológica/ANA).

Assim, um dos elementos a serem considerados acerca das posições acima é da relevância de políticas como PAA e PNAE não somente para a viabilidade econômica da agricultura familiar no estado, mas também como marco sobre diferentes dimensões dos programas. Enquanto a primeira fala

⁶ Adaptação do vocábulo que corresponderia na língua portuguesa ao termo “deslocado”. Algumas instituições internacionais apresentam o termo *desplazados* como uma nova categoria migratória específica, originalmente, para referir ao caso dos colombianos em que o *desplazamiento* indicava uma pré-condição dos solicitantes de refúgio em outros países (Oliveira, 2016).

destaca uma perspectiva de avanço ao contar com projetos de âmbito estadual, a segunda fala destaca a aridez de iniciativas referentes ao campo das políticas de SAN, entendendo aquelas existentes como reflexos de tempos mais relevantes à área.

As múltiplas orientações técnicas e teóricas acerca de temas como alimentação e nutrição, possibilitam o avanço ou retrocesso programático e operacional das ações institucionais idealizadas, e esse elemento fica caracterizado em diferentes falas:

Eu vejo que sim [indagado se há correlação entre a associação de agricultores familiares e alimentação]. Porque querendo ou não eles se viram motivados a produzirem de uma forma melhor, com a segurança alimentar maior (...) então a gente percebe essa mudança da forma das práticas de plantio e de uma melhor alimentação. Isso dá de se perceber bem, né. (A, G. I. estudante/produtor rural).

Na minha prática pessoal, né, no meu processo enquanto sujeito, tipo, ah, não estando no território, não sendo uma mulher que produz meu próprio alimento no momento, que escolhas alimentares eu faço, que me dão condições de segurança alimentar, mas que também promovem, enfim, autonomia, (...) a minha caminhada na segurança alimentar é muito por uma perspectiva desse lugar, assim, de um lugar de autocuidado né, (...) a Tainá Marajoara sempre fala uma frase que é muito emblemática: 'o que você tá comendo? Qual é a comida que você come? Tua comida é fruto de genocídio? Tua comida é fruto de apropriação de território? Que comida é essa? O óleo de soja que você come tem sangue de quem?', (...) porque, assim... dos aparelhos de política pública o mais presente é a merenda escolar, né, você consegue visualizar o que é segurança alimentar e nutricional olhando para a merenda escolar. (T, I. N. docente UFRR).

Por um lado, pode-se observar que na fala da docente universitária há rico repertório em torno do conceito de SAN, perpassando as categorias que emergem como território, feminismo, ativismo alimentar, até a percepção factual da merenda escolar enquanto representação simbólica de SAN. Da mesma forma, o estudante, que traça um plano direto entre a capacidade de

organização e a melhora nas condições alimentares de pequenos produtores rurais. Desde o formato de organização de pequenos produtores em associações, por exemplo, até as construções empíricas e pessoais desses objetos perfazem simultaneamente o espectro as quais essas narrativas se encontram no imaginário desses entes sociais.

A literatura apresenta diversas discussões acerca da operacionalização de programas como o PAA e o PNAE (Camargo, Baccarin e Silva, 2013; Peixinho, 2013). Até 2016/2017 o desafio central consistia em desburocratizar os programas a fim de aumentar sua difusão pelo território brasileiro. Mais recentemente, somou-se a esses desafios pregressos, seu financiamento deficitário e a ingerência governamental. A fala do então presidente do CONSEA-RR remonta a uma realidade em que o PAA especificamente estava ‘sem crédito’, em duplo sentido, isto é, sem o respaldo da comunidade de agricultores, além de não contar propriamente com financiamento capaz de subsidiar as compras públicas de alimentos.

Na época em que eu estive lá o PAA era muito sem crédito, porque não estavam executando da maneira correta, não pagavam da maneira certa, não sei o que acontecia, não posso lhe afirmar, mas os agricultores não queriam oferecer para a merenda escolar, porque eles não recebiam. (J, A. F. F. nutricionista/ex-presidente CONSEA-RR)

Em fala posterior, o próprio presidente do CONSEA-RR deu pista para uma das motivações que podem causar esse desencontro operacional entre programas públicos como o PAA e PNAE. Enquanto o CONSEA-RR está ‘dentro da agricultura’, isto é sediado dentro da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, a CAISAN-RR está na Secretaria de Trabalho e Bem-Estar Social

do Estado de RR, o que no olhar dos interlocutores abaixo gera divergências para o desenvolvimento das ações públicas estaduais em torno da SAN.

A gente conversa sim, conversa com Setrabes e conversa com a secretaria e agricultura, conversa com esses dois. Com a de agricultura muito mais porque a gente tem a sede lá dentro, então conversa um pouco mais, mas assim, de projetos específicos, não... de projetos específicos que o CONSEA tem planejado não. A gente fica praticamente só na questão de fiscalização, a gente não fomenta ideias atualmente. É isso que eu queria que mudasse. (J, A. F. F. nutricionista/ex-presidente CONSEA-RR)

É tu colocar na assistência, assim, você tem vantagem e desvantagem, porque depende da visão da assistência social. Se tu colocar numa visão assistencialista, da primeira dama fazendo assistência social, tu pode ter uma distorção e ser só uma entrega de alimento, né. A Caisan e o CONSEA, e toda a Política de Segurança Alimentar Nutricional. Agora se tu pega uma visão da Economia Solidária, você pega uma visão mais legal, que às vezes está na assistência de organização da população, né, de ser protagonista. (N, G. F. agente público-CAISAN-SETRABES.)

As construções das ações públicas em torno de SAN estão intimamente ligadas a um processo histórico, onde sua inserção inicia-se com a discussão em torno do acesso e avança enquanto direito humano. Isto é, é sabido o seu inerente diálogo com múltiplas instâncias – agricultura, saúde, assistência social – para a plena realização. Ainda assim, é factual observar que as falas acima nos remetem a reflexão sobre o quanto a inserção em distintos espaços da gestão pública está intimamente relacionada ao entendimento dos gestores acerca da relevância estratégica de SAN para a população. O que se percebe é que ora as instituições participativas se frustram ao não ocupar o espaço e exercer o controle social sobre a pasta e sua agenda programática; ora o poder público pode ‘realocar’ a SAN em espaços deslocados de seus princípios originários, subvertendo seu papel para outras funções políticas e institucionais.

Segurança alimentar e nutricional é política pública, é um âmbito... é um debate do Estado, é um debate de política pública, é um direito a uma alimentação, é violação de direito. Enfim, é um plano de políticas públicas, né. Dever do Estado garantir alimentos em qualidade, quantidade, enfim. Soberania alimentar, e aí, assim, eu não consigo ter uma percepção de soberania alimentar que não esteja dialogando com os movimentos os quais eu construo, né, e aí eu entendo que o conceito de soberania alimentar pode ser muito dinâmico de acordo com o contexto social de cada movimento que constrói esse processo. E ao mesmo tempo eu entendo que o conceito de soberania alimentar ele é muito mais amplo do que se propõe a segurança (T, I. N. docente UFRR)

O debate acerca dos limites e alcances conceituais que cercam SAN e Soberania Alimentar surgiram em poucos momentos. Justamente por ser fruto do contexto acadêmico foi a docente quem se propôs a discutir os temas. Para ela SAN estaria no plano das políticas públicas, enquanto Soberania seria um conceito que deveria ser construído coletivamente, podendo ser um guarda-chuva maior para as discussões acerca da alimentação e nutrição.

O formato de produção agrícola convencional segue sendo o hegemônico, produzindo contradições e implicando ao pequeno produtor rural uma cruel gangorra entre o tradicional e o orgânico.

‘Eu sou orgânico porque eu não tenho dinheiro pra comprar nada, então eu uso o que eu tenho’. Só que aí quando você vai conversar e enxergar consciência ambiental, porque a produção orgânica não é apenas uma substituição de insumo, consciência ambiental não existe. O cara não tem qualidade de vida, o cara não tem acesso a nada, o cara vive de maneira miserável... então, uai, não tem como, né. Muito difícil. Agora tem também produtores que deixaram de produzir o convencional porque tiveram problemas sérios com agrotóxico. Então esse aí não volta nunca mais pra produção convencional. E esse sim, ele, na dor, aprendeu que não é essa a forma correta de produzir. Mas ele teve que sofrer na pele. Então, nós temos de tudo. Mas eu vou te falar que a maioria dos produtores que se dizem orgânicos é por falta de produto. Você vai na produção e aí você fala: o que você tem? Aí ‘ah, não, eu uso só esterco, a palha...’. ‘Mas você usa algum produto sintético?’ ‘Não... porque não tenho como comprar’. (D, R. N. – servidora SEAPA-RR).

Os relatos imersivos que a interlocutora, enquanto agente pública da SEAPA, trouxe, denotaram que as condições materiais seguem ditando as escolhas e o formato de vida a que pequenos produtores estão sujeitos. Assim, é possível observar na sua fala um cenário em que a ausência de políticas públicas e a precarização da vida no campo roraimense, é que, dentre outras motivações, estão levando alguns pequenos produtores à agricultura orgânica, e não um amadurecimento político e das relações socioambientais, as quais estão submetidos.

Em 17 de outubro de 2021⁷, uma matéria foi publicada no sítio oficial do Governo de Roraima, sob o seguinte título: ‘Governo promove Dia de Campo da Cultura do Abacaxi’. O evento foi realizado no município do Cantá sob intervenção da SEAPA-RR. Em fala, o governador Antonio Denarium destacou que “*Disponibilizamos para os pequenos produtores toda a estrutura da SEAPA, para que eles consigam de fato melhorar a produção e também a produtividade e o escoamento dos alimentos para a mesa do consumidor*”. Nota-se que a gestão estadual está inclinada em promover a produção de alimentos que não necessariamente vão compor as refeições dessas famílias, pois ora é melancia, ora é abacaxi, ou mais recentemente soja. Esses alimentos isolados não contribuem na segurança alimentar e nutricional desses pequenos produtores.

Cabe então refletirmos em que medida, os governos recentes e mais especificamente, o atual, vislumbram a agricultura familiar enquanto corpo social constitutivos e estratégicos do campo político e da sociedade roraimense. Para Mattei (2014) a agricultura familiar deveria ser pensada como

⁷ Matéria publicada, em 17/10/2021, no sítio oficial do Governo do Estado de Roraima sob o título ‘Governo promove Dia de Campo da Cultura do Abacaxi’.

protagonista na produção de alimentos saudáveis, pois aliam a capacidade de implementar técnicas que se utilizam dos serviços ecossistêmicos naturais, além de promoverem o desenvolvimento socioeconômico da região em que estão inseridos. Ao que se denota, entende-se que para o governo de RR, a agricultura familiar deveria ser uma extensão do agronegócio, produtora de commodities, sem preocupação direta com o equilíbrio socioambiental.

Da mesma forma, tornou-se explícita a percepção desses interlocutores de quanto as perspectivas do meio rural roraimense estão direcionadas ao grande produtor. Hoje Roraima exporta soja e milho para a Europa⁸, mas não estimula a emancipação, ou no mínimo, a permanência, da agricultura familiar enquanto corpo social histórico da formação do rural brasileiro (Schneider e Cassol, 2014). Reflete-se que essa dinâmica tende a sucumbir o processo de Segurança Alimentar e Nutricional dessas famílias, ao mesmo passo em que tende a prejudicar o processo de alimentação e nutrição das famílias urbanas, conforme observaram Grisa, Gazolla e Schneider (2010). Nesse sentido, destacam-se alguns apontamentos dos interlocutores:

Eu vejo que ainda se beneficia mais os grandes produtores do que os pequenos, né (...) então eu vejo que as políticas do estado ainda estão muito voltadas para quem tem um poder aquisitivo maior. (...) Porque querendo ou não a gente vê que tem uma galera que acaba voltando muito para questão de produção de monoculturas, né. Em Roraima ainda tá sendo muito forte. O que a gente vê de galera vindo de outras regiões [brasileiras] para fazer monocultura aqui dentro do estado é de se espantar, né, em muitas regiões. Regiões que eu conheci que eram de lotes de pequenos produtores, hoje em dia você vai e é só fazendas, sem cerca e sem nada, some de vista para produção de monocultura. (A, G. I. estudante/produtor rural);

Que eu acho, assim, que a agricultura familiar aqui é usada muito como peça publicitária, entendeu. Para tirar onda com político. Abraçar para tirar fotinha,

⁸ Matéria publicada, em 29/12/2021, sob o título 'Produção de soja e milho gera faturamento de R\$ 700 milhões'. Acesso em 15 jan. 2022.

ficar dizendo que tá fazendo alguma coisa (...) Aí dá o trator, dá insumos, né, sementes... E tá botando, e tá sendo é invadido lá o assentamento, com soja, milho. (T, R. O. ativista agroecológica/ANA);

Boa Vista tem um Plano Municipal de Desenvolvimento da Agropecuária, do Agronegócio e do não sei o que lá. Como que cê não entende, como que cê entende que isso é separado da segurança alimentar e nutricional?! Né. Como é que cê entende que um plano de agronegócio e agropecuária é separado de segurança alimentar e nutricional. O agronegócio serve à segurança alimentar? Não. (T, I. N. docente UFRR).

O Plano a qual a docente universitária se refere trata-se do Plano Municipal do Desenvolvimento do Agronegócio (PMDA) de Boa Vista-RR. Criada em 2018, a proposta tem em seu escopo realizar assistência técnica e extensão rural aos moldes da agricultura convencional com preparo e correção do solo, além de custeios de insumos químicos para agricultores cooperativados. Para a prefeitura o Plano vem se demonstrando “como uma eficiente política pública municipal no agronegócio familiar”⁹.

Entretanto, a ativista agroecológica destaca que, apesar do PMDA ter potencial para transformar a vida dos agricultores, esta mudança tem se baseado na perda da autonomia do fazer agrícola e, sobretudo, na dissolução da soberania alimentar dessas famílias, para planificar e homogeneizar as culturas agrícolas. Silva (2014) nos recorda que a adoção do pacote tecnológico e das ideias vendidas na Revolução Verde, em nome de um sistema de produção agrícola moderno e eficiente, afetou gravemente a diversidade de culturas alimentares no Brasil.

Tal qual a ativista, o ex-professor também cita o estado do Mato Grosso como exemplo para as perspectivas estatais que Roraima está mirando através

⁹ Observatório da Gestão Pública da Prefeitura Municipal de Boa Vista. Plano Municipal do Desenvolvimento do Agronegócio. Acesso em 25 jan 2022.

de suas políticas públicas, ponderando, efusivamente, que há uma insustentabilidade (logística e econômica) dessas propostas, com claras consequências socioambientais. Ao que parece, projetam para RR um futuro já conhecido no centro-oeste brasileiro, onde a opulência de poucos convive com a fome de muitos¹⁰.

O ex-professor ainda aponta a insustentabilidade (logística e econômica) dessas propostas, previstas no PMDA, e em outras práticas estatais roraimenses, contrapondo com o enorme potencial para a produção orgânica, através, principalmente de estratégias já bem difundidas tais como os Sistemas Agroflorestais Sintrópicos (SAF) ou Agrofloresta Sucessional Biodiversa (AS) (Andrade e Pasini, 2014). Não obstante às características edafoclimáticas e culturais roraimenses, esse formato de produção agrícola idealizado por Ernst Götsch, prevê a capacidade natural de regeneração de florestas, e todos seus serviços ecossistêmicos, aliada à produção de alimentos (Miccolis, et al., 2016; Rebello, 2018). Esse mesmo interlocutor se refere ao ‘mercado financeiro’ como uns dos destinos prováveis de verbas públicas que deveriam ser direcionadas para o desenvolvimento rural sustentável da agricultura familiar roraimense.

Diante da complexa relação entre o agronegócio brasileiro e o mercado financeiro, essa breve discussão pretende apenas sublinhá-la, não cabendo aqui aprofundá-la. Em texto recente, Marcio Pochmann (2021) nos refresca a memória lembrando que em diversos momentos a oligarquia agrária brasileira foi capaz de se organizar e buscar interesses próprios, seja dinamitando movimentos revolucionários, seja por meio de bancadas parlamentares nas

¹⁰ Matéria publicada, em 20/04/2022, sob o título ‘FOME NA ABUNDÂNCIA: PIB per capita elevado contrasta com pobreza em ricas regiões do agronegócio em Mato Grosso’. Disponível em <<https://tab.uol.com.br/edicao/campeoes-da-soja/#cover>> Acesso em 25 abr 2022.

casas legislativas brasileiras. A conquista marcante desse grupo foi a promulgação da Lei nº 13.986 em abril de 2020 (Brasil, 2020), pelo Governo Bolsonaro, popularmente conhecida como Lei do Agro. Em nome de uma dita desburocratização, o instrumento se tornou o primeiro grande marco regulatório do financiamento do agronegócio brasileiro. Em outras palavras, a nova legislação possibilita a construção e concessão do crédito privado, via mercado financeiro e de capitais, ao setor do agronegócio. Michelotti e Siqueira (2019) observaram, tal qual o interlocutor ouvido, que as tendências da dinâmica agrária brasileira estão cada vez mais vinculadas aos mecanismos e lógicas de operação dos mercados financeiros especulativos. Permitir a livre especulação do uso da terra e da produção de alimentos, pelo rentismo brasileiro, certamente agrava o cenário de conflitos rurais e de insegurança alimentar da população, seja ela roraimense ou brasileira.

Considerações

Através da contextualização histórica e política na qual SAN construiu-se, seja no campo teórico, seja no imaginário, ou na institucionalidade brasileira, pôde-se notar um constante amadurecimento de seu conceito e certo avanço institucional de sua agenda programática. Ainda assim, é inegável que SAN, seguirá em plena disputa por discursos que a legitime ou não, sobretudo, quando se trata de propor sistemas alimentares mais adequados ao desenvolvimento rural.

Por um longo período o Brasil avançou na construção de uma agenda pública de SAN, que possibilitou avanços na proteção e garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). São exemplos: a construção da Lei

Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) de 2006, que instituiu o Sistema Nacional de Segurança Alimentar (Sisan); programas bem-sucedidos como o PNAE e o PAA e inclusão do DHAA no art. 6º da CF/1988.

Ainda assim, o cenário que predomina no país e avança sob Roraima é em que os sistemas agroalimentares são dominados por número menor e mais poderoso de grandes empresas transnacionais, para as quais os alimentos são objetos para mera oportunidade de negócio, geração de lucro e acumulação de riquezas. Essa constatação não exime todos os outros fatores conjunturais, sejam eles socioeconômicos e políticos, mas entende que o fator explicativo mais determinante é que durante o período de 1990 até 2015, nunca houve ruptura do modelo de política agrícola dominante, inclusive entre governos ditos progressistas. Basicamente, perpetuaram-se políticas públicas que apoiaram expressivamente o agronegócio – produção de *commodities* para exportação, grilagem, etc. – em detrimento a uma manutenção de políticas compensatórias à agricultura familiar.

Apesar do avanço no PIB, Roraima perpetua um modelo de desenvolvimento agrário muito semelhante em outros estados nortistas, como Pará e Amapá, onde o avanço da fronteira agrícola se dá por base na monocultura de exportação até o esgotamento do solo e posterior avanço da pecuária extensiva. Em diversas falas, pode-se notar que as perspectivas agrárias para o campo roraimense seguem sendo aqueles ditados pelo agronegócio em detrimento da agricultura familiar. Ou pior, numa homogeneização das práticas agrícolas do pequeno produtor, com vistas à monocultura agroexportadora. Nessa toada, SAN segue como objeto estranho e distante.

É importante destacar que o cenário recente da história política brasileira também produziu fatos relevantes quando se discute SAN. Desde o processo de impeachment da Presidente Dilma Roussef em 2016, foi visível a derrocada democrática e as consequências para as políticas sociais. O Governo Temer, entre vinte dias e vinte meses, conseguiu diminuir e extinguir muitas políticas públicas sociais, de trabalho, de meio ambiente e de agricultura familiar. Sabourin (2018) afirma que se tornou estratégico inovar no ativismo, bem como nas instâncias participativas, sendo cada vez mais premente fortalecer as coalizões entre os múltiplos movimentos sociais, e em particular com os consumidores dispostos a apoiar a produção familiar de alimentos saudáveis.

Além disso, nota-se que os espaços de diálogo, como o CONSEA-RR e a CPOrg-RR deveriam ampliar o olhar sobre o desenho de governança, a participação social e a intersetorialidade, bem como buscar maior articulação dos movimentos de base popular, posto que estes são aspectos fundamentais para as políticas estaduais de SAN alcançar as pessoas envolvidas nos sistemas alimentares roraimenses.

O meio acadêmico produz certa fricção teórica – o que lhe é inerente – ao colidir os temas de SAN e Soberania Alimentar, numa tentativa de provar que um conceito pode ser maior ou melhor que outro. Esta pesquisa pôde mostrar que estes temas foram construídos coletivamente e sugerem ser sólidos o bastante para se sustentarem, mesmo que seu embate acabe por distanciá-los enquanto objeto de discussão popular. Se por um lado SAN é direito de todos, Soberania é o direito dos povos. Ainda assim, é a academia que alcança as discussões mais frutíferas com vistas ao desenvolvimento socioeconômico e civilizatório, enquanto que as instâncias do Estado tocam essas agendas de

forma programática e pragmática, e que ainda podem ser distintas a cada quatro anos. Isso produz, por si só, pouca continuidade e aprofundamento real das ações que de fato chegam às pessoas.

Ao reabrir as instâncias CAISAN e CONSEA nacionais, o novo Governo Lula sinaliza a relevância da temática alimentar para o Brasil. Em 31 de agosto de 2023 instituiu-se, via decreto nº 11.679, o Plano Brasil Sem Fome, que perdurará, segundo seu texto, até que o país saia do Mapa da Fome da Organização das Nações Unidas. Mobilizou-se também a programação prevista para 6ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional de 11 a 14 de dezembro de 2023, instância essencial para a retomada política de SAN brasileira.

Por fim, reforçamos que urge repensar os sistemas alimentares vigentes, contestando-os desde as técnicas empregadas, ao jogo de poder socioeconômico ali instalado. Roraima ainda tem oportunidade de promover SAN por meio de sistemas descentralizados, de base agroecológica, por meio de circuitos curtos e sensíveis à nutrição, ao longo de toda cadeia alimentar.

Referências Bibliográficas

ALTIERI, Miguel. *Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável*. 4ª ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

ANDRADE, Dayana Velozo Pastor; PASINI, Felipe dos Santos. “Implantação e manejo de agroecossistema segundo os métodos da agricultura sintrópica de Ernst Götsch”. *Cadernos de Agroecologia* v. 9, pp. 1-12, 2014. Disponível em: <<https://revista.aba-agroecologia.org.br/cad/article/view/16653/10502>>. Acesso em: 27 julho 2020.

BATISTA FILHO, Malaquias. “O centenário de Josué de Castro”. *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*, v. 8, n. 3, pp. 237-238, 2008. Disponível em:

<<https://doi.org/10.1590/S1519-38292008000300001>>. Acesso em: 15 junho 2019.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal para introduzir a alimentação como direito social. Diário Oficial da União, 2010a.

_____. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências (LOSAN). Diário Oficial da União 2006; 18 set.

_____. Lei nº 13.986 de 07 de abril de 2020. Dispõe, dentre outros elementos, sobre o patrimônio rural em afetação, a Cédula Imobiliária Rural (CIR). Diário Oficial da União, 2020. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-13.986-de-7-de-abril-de-2020-251562807>> Acesso em 28 de maio de 2021.

_____. Presidência da República. Plano de combate à fome e à miséria: princípios, prioridades e mapa das ações de governo. Brasília: Presidência da República; 1993.

_____. Lei nº 12.188, de 11 de janeiro de 2010. Institui a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar e Reforma Agrária – Pnater e o Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural na Agricultura Familiar e na Reforma Agrária – Pronater, altera a Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, e dá outras providências. Brasília-DF, 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12188.htm Acesso em: 26 jun. 2019.

_____. Ministério da Saúde. 8ª Conferência Nacional de Saúde - Relatório Final. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 1986.

BURLANDY, Luciene. *Comunidade Solidária: engenharia institucional, focalização e parcerias no combate à Fome, à pobreza e à desnutrição*. Tese (Doutorado em Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública/ Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro (RJ), 2003.

BURLANDY, Luciene. “A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo”. *Ciênc. saúde coletiva*, v. 14, n.

3, p. 851-860, 2009. Disponível em
<<https://www.scielo.br/pdf/csc/v14n3/20.pdf>>. Acesso em 23 fev. 2019.

CAMARGO, Regina Aparecida Leite de; BACCARIN, José Giacomo; SILVA, Denise Boito Pereira da. "O papel do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no fortalecimento da agricultura familiar e promoção da segurança alimentar". *Revista Temas de Administração Pública*, v. 8, n. 2, pp. 1-21, 2013. Disponível em
<<https://www.fcav.unesp.br/home/departamentos/economiarural/josegiacomo/baccarin1559/artigo-temas-versao-publicada.pdf>> . Acesso em 27 de junho de 2019.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). I Conferência Nacional de Segurança Alimentar. Relatório Final. Brasília: CONSEA; 1994.

_____. II Conferência Nacional de Segurança Alimentar. Relatório Final. Brasília: CONSEA, 2004.

CONTI, Írio Luiz. *Organizações sociais e políticas públicas: Inserção da Fetrat-Sul nas políticas públicas de segurança alimentar e nutricional*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2016.

FÓRUM MUNDIAL PELA SOBERANIA ALIMENTAR. Selingue/Malí. *Declaração de Nyélény*, 2007. Disponível em: <<https://nyeleni.org/spip.php?article327>> Acesso em: 24 maio 2019.

GRISA, Catia; GAZOLLA, Marcio; SCHNEIDER, Sergio. "'Produção invisível" na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural". *Agroalimentaria*, v. 16, n. 31, pp. 65-79, 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). *Censo agropecuário 2006*. pp. 777. Rio de Janeiro: IBGE; 2006.

_____. *Censo agropecuário 2017 - Resultados Definitivos* [internet]. Rio de Janeiro: IBGE; 2017. Disponível em <<https://censos.ibge.gov.br/agro/2017>>. Acesso em 18 dez 2020.

_____. *Pesquisa de Orçamentos Familiar - POF*. Vol. 46. Rio de Janeiro: IBGE; 2020. p.983-7.

MALUF, Renato Sérgio. *Segurança alimentar e nutricional*. Petrópolis, Ed. Vozes, 2007.

MALUF, Renato Sérgio.; REIS, Márcio. “Conceitos e Princípios de Segurança Alimentar e Nutricional”. In: ROCHA, Cecília; BURLANDY, Luciene; MAGALHÃES, Rosana. (Ed.). *Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013. p. 15-42.

MATTEI, Lauro. “O papel e a importância da agricultura familiar no desenvolvimento rural brasileiro contemporâneo”. *Revista Econômica do Nordeste*, Fortaleza, v. 45, p. 71-79, 2014.

MENEZES, Francisco. *Uma avaliação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional*. Rio de Janeiro, IBASE, 2004.

MICCOLIS, Andrew.; PENEIREIRO, Fabiana Mongeli; MARQUES, Henrique Rodrigues; VIEIRA, Daniel Luis Mascia; ARCO-VERDE, Marcelo Francia; HOFFMANN, Mauricio Riggon; REHDER, Tatiana; PEREIRA, Abilio Vinicius Barbosa. *Restauração ecológica com sistemas agroflorestais: como conciliar conservação com produção: opções para Cerrado e Caatinga*. Brasília, Embrapa Cerrados: Livro técnico (INFOTECA-E), 2016. Disponível em: <<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1069767>> Acesso em: 12 ago. 2020.

MICHELOTTI, Fernando; SIQUEIRA, Hipólita. “Financeirização das Commodities Agrícolas E Economia Do Agronegócio No Brasil: Notas Sobre Suas Implicações Para O Aumento Dos Conflitos Pela Terra”. *Semestre Econômico*, v. 22, n. 50, p. 87-106, 2019.

MINAYO, Maria Cecilia de Souza; MINAYO-GOMÉZ, Carlos. “Difíceis e possíveis relações entre métodos quantitativos e qualitativos nos estudos de problemas de saúde”. In: GOLDENBERG, Paulete; MARSIGLIA, Regina Maria Giffoni; GOMES, Maria Helena de Andreia (Orgs.). *O clássico e o novo: tendências, objetos e abordagens em ciências sociais e saúde*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2003. p.117-42.

NASCIMENTO, Amalia Leonel. Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: um conceito em constante disputa na construção de políticas públicas. Trabalho completo publicado no *II Workshop – WEAA-Consumo, Mercado e Ação Pública*. Porto Alegre. Outubro de 2019: 1-29. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/weaa/wp-content/uploads/2019/10/GT03_AMALIA-LEONEL.pdf>. Acesso em 23 janeiro 2021.

OLIVEIRA, Marcia Maria. *Dinâmicas Migratórias na Amazônia Contemporânea*. São Carlos, Scienza, 2016.

PACHECO, Maria Emília. 11 anos da Losan – Hora de relembrar, celebrar e protestar. CONSEA, Brasília, 19 set. 2017. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/artigos/2017/11-anos-da-losan-2013-hora-de-relembrar-celebrar-e-protestar>>. Acesso em 20 abr. 2019.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. “A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional”. *Ciência & Saúde Coletiva* [online]. v. 18, n. 4, pp. 909-916, 2013. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1413-81232013000400002>>. Acesso em 28 junho 2019.

PELIANO, Ana Maria Medeiros (coord). *O mapa da fome: subsídios à formulação de uma política de segurança alimentar*. Brasília, IPEA, 1994.

POCHMANN, Marcio. A muralha da oligarquia agrária. Outras Palavras, São Paulo, 08/09/2021. Disponível em <<https://outraspalavras.net/crise-brasileira/pochmann-a-muralha-da-oligarquia-agraria/>> Acesso em 12 jan 2022.

PREISS, Potira Viegas; SCHNEIDER, Sergio; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável. Porto Alegre, Editora UFRGS, 2020.

REDE PENSSAN. *II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da Covid-19 no Brasil*. II VIGISAN: relatório final. São Paulo (SP): Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN; 2022. Disponível em <<https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>>. Acesso em dez 2022.

REZENDE, Luis Fernando de Lara. *Comunidade Solidária: uma alternativa aos fundos sociais* [texto para discussão n. 725]. Brasília, IPEA, 2000. SABOURIN, Eric. Erosão, crise e desmonte de políticas para a agricultura familiar e a agroecologia na América Latina. In: SEMINÁRIO DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA O MEIO RURAL BRASILEIRO NO PERÍODO RECENTE: MUDANÇAS, CONTINUIDADES E RUPTURAS, 2018. Rio de Janeiro: CPDA, Anais.

SCHNEIDER, Sergio.; CASSOL, Alberto. “Diversidade e heterogeneidade da agricultura familiar no Brasil e algumas implicações para políticas públicas”. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*. v. 31, n.2, p. 227-263, 2014. SILVA, Sandro Pereira. *A trajetória histórica da segurança alimentar e nutricional na agenda política nacional: projetos, descontinuidades e consolidação*. Rio de Janeiro, IPEA, 2014.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes et al. “Políticas públicas de alimentação e nutrição do Brasil: de Lula a Temer”. *Revista de Nutrição*, v. 32, e180161, 2019. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rn/a/x5nRd9jQX8dZPmg8JqwrXBD/?format=pdf&lang=en>> Acesso em: 25 fev 2022.

Segurança Alimentar e Nutricional Amazônica: perspectivas roraimenses

Resumo

Este trabalho parte do pressuposto que a busca por compreender o fenômeno por trás da relação homem-alimento pode colaborar para com as discussões em torno das políticas públicas que lidam com a produção e consumo de alimentos. Assim, tomou-se por objeto o contexto da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2010), enquanto normativo e fruto de embate político e histórico, ao passo que propôs o desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis, sensíveis à nutrição. Fruto de um trabalho de dissertação, busca-se discutir o processo histórico e político das questões relacionadas a SAN, e debatê-las nas narrativas de interlocutores roraimenses relacionados a esta temática. A pesquisa apresenta abordagem qualitativa e realizou-se por meio de uma revisão bibliográfica e entrevistas com interlocutores mapeados em Roraima. Este artigo apresentará breve contexto histórico e político da SAN no Brasil, bem como as algumas das discussões alçadas a partir das falas dos interlocutores roraimenses. Observou-se que em Roraima, a espelho do que ocorre no nível nacional, SAN, Soberania Alimentar e Direito Humano a Alimentação Adequada ainda são temas distantes, ainda que se observe potencial de promover SAN por meio de sistemas descentralizados, de base agroecológica, valorizando circuitos curtos, ao longo de toda cadeia alimentar.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Políticas Públicas; Soberania Alimentar; Amazônia.

Food and Nutritional Security in the Amazon: Perspectives from Roraima

Abstract

This work is based on the idea that understanding the relationship between humans and food can help in discussions about public policies related to food production and consumption. The focus is on the National Food and Nutrition Security Policy (2010), which emerged from political and historical debates and seeks to promote sustainable and healthy food systems. The research, based on a master thesis, analyzes the history and politics of Food and Nutrition Security (FNS) and reflects on the experiences of people in Roraima related to this topic. Using a qualitative approach, the research included a literature review and interviews in Roraima. This article presents a brief historical and political context of FNS in Brazil and highlights discussions based on the statements of interviewees in Roraima. It is observed that in Roraima, as in all of Brazil, topics such as FNS, Food Sovereignty, and the Human Right to Adequate Food are not widely addressed. However, there is potential to promote FNS through local and agroecological systems that value short production chains.

Keywords: Food and Nutrition Security; Public Policies; Food Sovereignty; Amazon.

Seguridad Alimentaria y Nutricional Amazónica: perspectivas de Roraima

Resumen

Este trabajo se basa en la idea de que comprender la relación entre el ser humano y los alimentos puede ayudar en las discusiones sobre políticas públicas relacionadas con la producción y el consumo de alimentos. El enfoque está en la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (2010), que surgió de debates políticos e históricos y busca promover sistemas alimentarios sostenibles y saludables. La investigación, basada en una tesis de maestría, analiza la historia y la política de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) y reflexiona sobre las experiencias de personas en Roraima relacionadas con este tema. Con un enfoque cualitativo, la investigación incluyó una revisión bibliográfica y entrevistas en Roraima. Este artículo presenta un breve contexto histórico y político de la SAN en Brasil y destaca las discusiones a partir de las declaraciones de los entrevistados en Roraima. Se observa que en Roraima, al igual que en todo Brasil, temas como SAN, Soberanía Alimentaria y Derecho Humano a una Alimentación Adecuada no son ampliamente abordados. Sin embargo, existe el potencial de promover la SAN a través de sistemas locales y agroecológicos que valoren cadenas de producción cortas.

Palabras clave: Seguridad Alimentaria y Nutricional; Políticas Públicas; Soberanía Alimentaria; Amazonia.

"A Gente Fica sem Saber o que Fazer": Fome e Insegurança Alimentar dos povos indígenas na perspectiva dos profissionais de saúde de um Polo-Base do Distrito Sanitário Especial Indígena da Bahia

Marcus Vinicius Ferreira de Souza¹

João Paulo de Oliveira Rigaud²

Ligia Amparo Santos³

Introdução

No amplo mosaico dos territórios indígenas brasileiros, a região do Submédio do Rio Opará - nome indígena para o Rio São Francisco, destaca-se por constituir, no Nordeste do Brasil, um extenso trecho fluvial, que percorre o norte da Bahia até o oeste de Pernambuco, repleto de corredeiras, cachoeiras e cercado pela vegetação da Caatinga. Este território, no entanto, é historicamente moldado por múltiplas facetas da colonização, por meio da necessidade de atender a interesses capitalistas e políticos em diferentes épocas. Baseando-se em tal ponto, a paisagem singular sofreu drásticas transformações, entre as quais se incluem a construção de currais de bois, monoculturas e a edificação de hidrelétricas (Albuquerque, 2019; Cruz, 2017; Dávalos, 2021).

As reflexões aqui apresentadas partem, especialmente, da Região de Paulo Afonso, território baiano ocupado por um extenso trecho do Opará que também é território de comunidades tradicionais e povos indígenas. Das

¹ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia. E-mail: marcusferreira2@hotmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-5550-3053>.

² Doutorando em Ciências Sociais pela Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia, Brasil. E-mail: joaoprignaud@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2856-0603>.

³ Doutora em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, PUC/SP. Professora Titular da Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Departamento Ciências da Nutrição. Salvador, Bahia, Brasil. E-mail: amparo@ufba.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6925-6421>.

diferentes etnias, aldeados e não aldeados, distribuídas pelas distrito de Paulo Afonso que foram vulnerabilizados historicamente por diferentes interesses do Antropoceno, se destaca a etnia Tuxá, aldeada no município de Rodelas, que teve o leito do grandioso Rio São Francisco represado com a construção da Companhia Hidroelétrica do São Francisco (CHESF), onde foram demarcados 450 km de raio tendo como ponto referencial a famosa cachoeira da cidade. Com isso, a população indígena originária das margens do Rio São Francisco foi realocada sobre promessas de indenizações e melhores condições de vida (Souza, 2002).

Assim como as transformações de infraestrutura devido ao represamento das águas, os povos indígenas que viviam às margens do leito do rio também sofreram transformações culturais, alimentares e nutricionais e epistemológicas, associadas ao agravamento dos indicadores sociais. Os povos Tuxás os quais eram reconhecidos por suas habilidades, dedicação e autonomia ao trabalho agrícola e também por serem detentor de conhecimentos específicos sobre o Rio Opará, desfrutavam de um período de fartura, entendido como a capacidade de caça e pesca no território original, anteriormente à inundação causada pela CHESF (Davalos, 2021).

No primeiro momento de transição, a principal forma de manutenção da alimentação deste povo foi através da *V.M.T – Verba de Manutenção Temporária*, atualmente denominada como a *P.T.S – Provisão Temporária de Subsistência*, auxílio pago pela CHESF até o recebimento das terras pago pela mesma companhia. No entanto, este auxílio não é mais pago e os indígenas dependem de políticas assistenciais do governo, como o *Programa Bolsa Família*⁴ e o *Seguro-Desemprego do Pescador Artesanal (SDPA)*, sendo este último um benefício pago aos pescadores artesanais que dependem exclusivamente da atividade pesqueira, ficando proibidos de exercer-la durante

⁴ Em 2021 o município de Rodelas teve 1.928 famílias beneficiárias do Bolsa Família, sendo destas, 1.563 pertencem ao povo Tuxá, representando aproximadamente 63,77% das famílias beneficiárias (Cruz, 2017; Davalos, 2021). Assim, a presença marcante do Bolsa Família no território dá indícios que grande parte das famílias estão em algum nível de fome e/ou insegurança alimentar, dado que essa é uma política específica para pessoas em situação de pobreza.

o período de Defeso⁵ de alguma espécie, popularmente conhecido como ***Seguro Defeso***.

Nesse contexto, a partir do reassentamento do povo Tuxá, a maneira de adquirir os alimentos foi colonizada por meio do *modus operandi* da alimentação urbanizada. Este povo não consegue mais produzir os alimentos básicos e passou a comprar os alimentos no comércio local. Diante disto, o povo Tuxá passa a vivenciar situações de desabastecimento alimentar e longos períodos de fome e pobreza. Em contramão ao período de fartura associado ao território perdido, podemos relacionar a transição territorial de Tuxá como um período de acentuação da pobreza (Cruz, 2017; Davalos, 2021; Salomão, 2011).

Se os impactos à saúde e aos corpos indígenas expressam tais transições e o binômio corpo-território revela-se fundamental para compreender as intersecções entre padrões alimentares indígenas, preocupações sociais e científicas, como a fome, obesidade e condições crônicas não transmissíveis (CCNT) (Corrêa et al, 2021; Cruz, 2017; Yates-Doer, 2015), é possível afirmar que as mudanças geográficas, ambientais e de paisagens causadas pela transposição do Rio São Francisco influenciaram na vida cotidiana dos povos indígenas de distintas maneiras (Gonçalves et al, 2022).

Vale ressaltar que, no presente estudo, considera-se o binômio corpo-território como importante interlocutor das tessituras entre alimentação, saúde e construção identitária, o que representa uma intencional imersão na decolonialidade, especialmente a partir das cosmopolíticas indígenas interculturais que, por seu turno, enfatizam a interconexão entre corpos e territórios, reconhecendo-a como sujeito de poder e resistência. Nesse sentido, a relação entre corpo-território adquire um papel fundamental na compreensão dos impactos dos sistemas alimentares em comunidades tradicionais, transcendendo a questão ambiental para abarcar dimensões socioculturais e identitárias (Krenak, 2019).

Ao perceber que as práticas alimentares, imersas nas teias sociais, transcendem o ato de nutrir o corpo e revelam-se como espelhos das

⁵ Lei n.º 10.779, de 25 de novembro de 2003. Dispõe sobre a concessão do benefício de seguro-desemprego, na modalidade de seguro defeso, ao pescador profissional durante o período de defeso, quando a pesca é proibida para preservar a reprodução das espécies.

hierarquias e distinções culturais, a confluência dos povos indígenas com o território é essencial para entender as dinâmicas da Segurança Alimentar e Nutricional nas comunidades indígena brasileiras. Assim, ao compreender que a população indígena do território de Paulo Afonso está exposta a diferentes e complexas situações de vulnerabilidade social, o presente estudo objetiva analisar as compreensões sobre a fome e a insegurança alimentar dos povos indígenas a partir dos profissionais de saúde de um Polo-Base do DSEI-Bahia⁶.

A análise das narrativas dos profissionais de saúde justifica-se pela necessidade de compreender como as diretrizes da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI) são implementadas na prática e os principais enfrentamentos na atuação da Atenção Básica em comunidades indígenas⁷. Assim, as narrativas dos profissionais de saúde, oferecem um olhar essencial sobre os desafios cotidianos, demonstrando como os princípios da interculturalidade cultural são traduzidos ou mesmo reduzidos na atuação profissional frente às vulnerabilidades encontradas.

Procedimentos Metodológicos

Realizou-se um estudo exploratório, com abordagem qualitativa, na região de Paulo Afonso, Bahia, a qual pertence o Polo Base de Paulo Afonso do Distrito Sanitário Especial Indígena da Bahia (DSEI - Bahia). Foram feitas entrevistas narrativas, entre o período de setembro de 2021 a agosto de 2022, com profissionais de saúde atuantes no DSEI- Bahia da região de Paulo Afonso. Tais entrevistas foram orientadas por um roteiro semiestruturado com perguntas referentes à atuação destes profissionais e à situação de fome e

⁶ Os Pólo-Base são unidade institucionais de referência local, pertencente ao Distrito Sanitário Especial Indígena Bahia (DSEI-Bahia), que é a estrutura descentralizada do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SasiSUS) responsável por organizar a Atenção Básica de forma diferenciada e intercultural para as comunidades indígenas no território nacional (Brasil, 1999; Brasil, 2017).

⁷ A PNASPI foi organizada para proporcionar uma atenção diferenciada, sensível às especificidades culturais dessas populações. No entanto, a aplicação dessas diretrizes no cotidiano é entrelaçado por diferentes desafios estruturais e sociais, de maneira que a PNASPI frequentemente recai em uma abordagem superficial de interculturalidade, que não incorpora integralmente os saberes indígenas (Pedrana et al., 2018).

insegurança alimentar dos povos indígenas, onde o universo empírico da pesquisa foi produzido.

Foram incluídos profissionais que aceitaram contribuir voluntariamente com o projeto, independente do tempo de trabalho atuante na saúde indígena. Entre os profissionais de saúde entrevistados havia nutricionista, enfermeiro, técnico em enfermagem e assistente social. O contato inicial com esses profissionais foi realizado por meio de um informante-chave do DSEI/Bahia, que forneceu os contatos dos profissionais atuantes no Polo Base de Paulo Afonso. Cabe ressaltar que o estudo ocorreu durante a pandemia de COVID-19, desta maneira, as entrevistas foram realizadas através de uma plataforma virtual. Cada profissional foi entrevistado individualmente a partir de perguntas norteadoras, tendo uma média de duração de cinquenta minutos cada entrevista. As interlocuções foram gravadas e transcritas na íntegra.

Os dados foram analisados a partir de uma leitura exaustiva até serem sintetizados por meio de uma matriz de análise que emergiu do próprio processo analítico, tendo como base a intersecção dos temas propostos. A partir das inquietações causadas pelos relatos dos profissionais sobre a fome e insegurança alimentar fez-se necessário a investigação sobre como a fome e a insegurança alimentar afetam as comunidades tradicionais, bem como a percepção dos profissionais de saúde atuantes na Atenção Primária à Saúde neste território.

Cabe ressaltar que este estudo integra o projeto maior intitulado como “Qualificação do cuidado a pessoas com doenças crônicas não transmissíveis e seus fatores de risco associados no âmbito da atenção primária à saúde do SUS no estado da Bahia: integrando pesquisa, extensão e formação”, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e o Ministério da Saúde, através da chamada CNPq/MS/SAPS/DEPROS nº 28/2020 - Formação em doenças crônicas não transmissíveis e seus fatores de risco associados, o qual investiga a qualificação do cuidado à saúde em diferentes perspectivas. Esse projeto é produzido pelo Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação e Cultura (NEPAC) da Universidade Federal da Bahia e foi aprovado pelo Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade da Bahia (ENUFBA) sob o nº de parecer 5.178.829. Todos os entrevistados assinaram um Termo de

Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Resultados e Discussões

Paulo Afonso e o território indígena: a CHESF como ponto de partida para transição alimentar e nutricional e a epidemiológica

Esta seção analisa o impacto da exclusão socioespacial da construção da Usina Hidrelétrica de Paulo Afonso, com ênfase na migração compulsória do povo indígena Tuxá. Discute o convênio de 1987 entre a CHESF e a FUNAI e o subsequente descumprimento das obrigações de reassentamento e infraestrutura, estabelecendo estas catástrofes ancestrais como o marco inicial de transições sociais observadas na comunidade.

A migração compulsória do povo indígena Tuxá ocorreu em 1988, entretanto, somente 23 anos depois a CHESF começou a viabilizar a aquisição e demarcação dos 4.000 hectares previstos por convênio em 1987. Este convênio foi acordado entre a Fundação Nacional dos Povos Indígenas - FUNAI e a CHESF, definindo como responsabilidade da companhia o reassentamento das famílias até o dia 30 de dezembro de 1987. Dentre as cláusulas, a companhia era responsável pela construção de Posto de Saúde, Escola Rural, Casa de Religião, Cemitério, Poço Artesiano, Casa de Farinha e Prédio para beneficiamento de arroz na aldeia de Rodelas. (Davalos, 2021)

Cabe ressaltar que a construção das usinas hidrelétricas de Paulo Afonso e de Luiz Gonzaga, inundou a cidade de Rodelas, Bahia e o antigo território Tuxá, conhecido como Ilha da Viúva, onde os indígenas desenvolviam atividades econômicas, religiosas e culturais. Tais mudanças afetaram as práticas dos rituais como Toré e o Ritual dos "Ocultos" ou "Particular", os quais na cultura Tuxá destinam à cura, orientação, bem-estar e espiritualidade desse povo (Salomão, 2011). O domínio da CHESF sobre território perdurou muitos anos e somente na década de 1980 o muro da companhia foi destruído e as guaritas desativadas. Até 2002, a companhia administrava o acampamento, e, a partir deste ano, foi a prefeitura que se tornou responsável (Albuquerque, 2019; Silveira, 2018).

Na cosmologia dos povos originais é possível entender os principais motivos que ameaçam a cultura dos povos Tuxás a partir do afastamento do

seu território de origem - o qual tem produzido efeitos no uso de memórias e de imaginários que os permitiu construir sua identidade - e pela mudança da tradição religiosa devido à perda do território sagrado e aos deslocamentos da espiritualidade e divindades associadas a ele. Todos os impactos sofridos nos âmbitos sociais, culturais, religiosos, econômicos além do agravamento de conflitos internos na aldeia são compreendidos pelos indígenas como enfraquecimento da força Tuxá (Salomão 2011; Davalos, 2021).

A nutricionista Vanessa, indígena Tuxá de 33 anos, atuante há 17 anos na saúde indígena no DSEI-BA relata os impactos vividos pelos seus parentes causados pela migração forçada:

É, eu cresci nessa comunidade já um pouco diferente dos meus pais, os meus pais, meus avós, quando queriam tal alimento, por exemplo: eles iam atrás pescar, passavam horas remando atrás de um peixe, iam colher um fruto, uma hortalícia, em 1986/87 devido a construção de uma barragem aqui em Itaparica a nossa aldeia foi inundada, e depois desse acontecimento viemos para uma nova terra, onde se olhava e não via nada, você não sabia onde ir atrás do seu peixe, o que plantar, que até hoje a gente não tem terra, e com essa mudança, aconteceu depressão principalmente dos mais velhos, até hoje se lamentam e tem aquela saudade.

Neste contexto, o povo Tuxá passa a vivenciar situações de desabastecimento alimentar e períodos de fome e pobreza, bem como a inserção de alimentos ultraprocessados como a mortadela como substituto das demais fontes de proteína animal nas principais refeições. Frente a essas problemáticas, os profissionais de saúde atuantes na região acreditam que, para o enfrentamento da fome, assim como da obesidade e demais condições crônicas não transmissíveis, as principais estratégias devem estar baseadas no incentivo da agricultura familiar e das políticas públicas.

Apoiando-se em uma abordagem multidimensional e multiescalar sobre este período de desabastecimento e agravamento da fome e insegurança alimentar e nutricional, na contramão do olhar biomédico hegemônico sobre as questões nutricionais, cabe questionar de que maneira o sistema alimentar deste território se organiza a partir das relações sociais, culturais e climáticas, ao mesmo tempo que os conecta aos riscos à saúde.

Sobre tal ponto, Maluf & Burlandy (2022), destaca a coexistência dos sistemas alimentares com diferentes escalas, sejam elas: internacionais,

nacionais e territoriais, impactando na alimentação da localidade a partir de características específicas a cada local, envolvendo dinâmicas econômicas, interesses políticos e aspectos sociais que configuram o abastecimento alimentar com enfoque no acesso aos alimentos, ressaltando a especificidade de cada território.

Assim, o desafio de lidar com essas diversas possibilidades de interação entre condicionantes de saúde e alimentação, pode afetar macropolíticas, exigindo o entendimento de outros conceitos como o de sistemas alimentares descentralizados (SAD's) para um planejamento político assertivo e específico. Os SAD's correspondem à sistematização e caracterização da produção, da circulação e do consumo de alimentos nas localidades, resultante da intersecção de múltiplos atores sociais igualmente multiescalares em contextos locais, nacionais e internacionais (Maluf, 2021).

Dentre as atividades de subsistências como: pesca, caça, agricultura e a produção de farinha que, anteriormente a companhia, eram realizadas coletivamente pelos indígenas, essas foram prejudicadas principalmente pela perda do território alagado. O povo Tuxá, era reconhecido por suas habilidades, dedicação e autonomia ao trabalho agrícola e também por ser detentor de conhecimentos específicos sobre o Rio São Francisco. Historicamente, este povo tem suas atividades econômicas, sistemas educacionais e sua relação mágico-religiosa associadas com a natureza, características que os distinguem enquanto grupo étnico (Davalos, 2021).

No prisma do sistema de educação informal Tuxá, baseado na oralidade dos pais para com os filhos, a transmissão de conhecimentos específicos desta etnia para perpetuação da tradição, rituais de afirmação étnica, além do conhecimento das atividades de subsistência foram desestruturados pela perda do território e das atividades tradicionais, agravando o distanciamento familiar e social e ampliando os conflitos entre familiares e integrantes da aldeia (Salomão, 2011).

Assim, a perda do território inundado e o remodelamento do leito do rio, estão no conjunto de catástrofes ancestrais que influenciaram e causaram a descontinuidade das principais atividades econômicas deste povo, conhecimentos sobre pesca e caça, por exemplo, antes vistos como principal meio de sobrevivência, são abandonados devido às transformações

geográficas, e ambientais e às transições epidemiológicas e nutricionais.

Transições epidemiológicas, nutricionais, territoriais e sociais e os desafios para a promoção da alimentação adequada em comunidades indígenas

As transições epidemiológicas se manifestam no corpo, na alimentação e na saúde dos povos, orientando o olhar para os padrões alimentares indígenas e para questões como a fome, a obesidade e as Condições Crônicas Não Transmissíveis (CCNTs), considerando toda a complexidade que envolve esses fenômenos. Neste sentido, podemos relacioná-las diretamente com o acesso à terra na cosmologia dos povos indígenas ao perceber que as dificuldades para agricultura de subsistência e plantio restringem o acesso a alimentos in natura, além de favorecer o consumo de alimentos industrializados. Tal mudança na alimentação é conhecida como Transição Alimentar e Nutricional. As mudanças alimentares, para Poulain (2003), assumem uma dimensão que vai além do biológico, expressando-se em um marcador social e cultural, o que permite que o alimento se torne uma ferramenta de identidade e expressão de pertencimento para grupos vulnerabilizados. Nesse caminho, o autor evoca a ideia de “modelo alimentar”, descrito como uma configuração do espaço social alimentar resultante de adaptações dos comedores às suas condições de existência.

Nesse sentido, de acordo com as análises de Acosta-Leyva (2019) entende-se que as transformações nos padrões alimentares ao longo do tempo não são meras adaptações biológicas ou decisões isoladas; pelo contrário, são intrinsecamente moldadas pelas relações sociais de poder, pela tessitura socioeconômica e pela complexa construção cultural da alimentação. O autor descreve o colonialismo e a segurança alimentar em Cabo Verde a partir de uma configuração social em que as estruturas coloniais impuseram economicamente que, ao privilegiar interesses do mercado externo, enraizou a insegurança alimentar no território no âmbito local, efeito esse que reverbera na comensalidade contemporânea.

Essa perspectiva dialoga com a análise de Garcia (2003), a qual considera a globalização e urbanização contemporânea como fatores estruturantes das práticas alimentares, em diferentes escalas, organizadas do global para o local, de maneira que podem contribuir para uma adaptação dos

hábitos alimentares locais a modelos de consumo globalizados. Garcia (2003) destaca que os avanços da globalização, ao atingir uma quantidade maior de localidades, influenciam o processo de homogeneização das dietas, com a promoção da “afluente”, caracterizada essencialmente por um excesso de alimentos calóricos, a introdução de ultraprocessados e baixo consumo de fibras.

Cabe ressaltar que as mudanças alimentares se constituem em um fenômeno complexo em âmbito local e global que não segue caminhos lineares evolutivos de modo unívoco. Ela resulta de uma interação entre os fenômenos ocorridos no território com a agência dos sujeitos e as transformações na economia global de alimentos, incluindo questões sociais em torno da aquisição, produção e preparo da alimentação (Rodrigues *et al*, 2020).

Na esteira das mudanças alimentares das comunidades indígenas do Polo Base de Paulo Afonso, Bahia, o enfermeiro Mario, de 37 anos, evidencia a similaridade da alimentação dos indígenas com a dieta da população urbana, destacando como a “cultura urbana” já se encontra enraizada nas comunidades indígenas. Segundo ele, essa mudança na alimentação, reflete no crescimento de CCNT como hipertensão e diabetes.

Hoje em dia, nas aldeias a gente vê que entrou muito na cultura digamos urbana, já está dentro das nossas comunidades indígenas. Então é comum que a alimentação deles hoje principalmente seja o que é normal do dia a dia das outras pessoas, dos povoados, das cidades e dos centros urbanos. Eu acredito que isso colabore, uma vez que, isso, há um crescimento, principalmente das doenças hipertensão e diabetes aqui no polo base de PA. E é uma curva ascendente, bem como, como é no resto da população brasileira, eu percebo.

Faz-se relevante evidenciar esta mudança nos hábitos alimentares territorialmente marcada não apenas pela troca do alimento *in natura* pelos alimentos industrializados com o risco de simplificar as complexidades em torno das centralidades da alimentação, as transformações epidemiológicas, demográficas e sócio-políticas que, por seu turno, influenciam nas formas de conhecer e se relacionar com a alimentação e a saúde (Rodrigues *et al*, 2020). Partindo disto, podemos associar a tal perspectiva e o pensamento hierárquico e monocultural o qual tem como intuito reorganizar os padrões sociais baseado

na relação de poder sob o olhar hegemônico do colonizador (Mota & Nunes, 2018).

Durante as entrevistas, os profissionais apontaram os desafios estruturais como a principal barreira à promoção de uma alimentação adequada e saudável. Considerando o contexto da região, marcado pela transição territorial e pela migração forçada de seu povo, surge, portanto, a pergunta: quais seriam as condições de possibilidade para constituir um território que assegure a Segurança Alimentar e Nutricional e a Soberania Alimentar de um povo atravessado por tais transições?

Salomão (2011) destaca que, segundo o Convênio de 1987 acordado entre a CHESF e a FUNAI, era de responsabilidade da companhia garantir estruturas como estradas de acessos, infraestrutura de energia elétrica, distribuição de água para irrigação e consumo humano, infraestrutura à irrigação, canais, valetas, bombas, equipamentos além de elaborar e implementar projetos de pecuária e pesca para a comunidade de Rodelas. Mario, atuante na saúde indígena desde 2009, relaciona os problemas estruturais com a fome o qual ele observou nas comunidades indígenas do DSEI-BA:

Há dificuldade do sistema de abastecimento dos territórios, então nem todas as aldeias conseguem manter água para o seu consumo próprio, então é difícil porque existe essa necessidade de ter uma irrigação e em alguns lugares não permite. Alguns conseguem, mas existem locais que não tem possibilidade de água, que dependem das chuvas, até porque tem a dificuldade também de abastecimento de água para consumo humano. Atualmente, a falta de água potável para consumo atinge as aldeias.

Na esteira das práticas alimentares e da promoção da alimentação adequada e saudável, como orienta a Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI), os profissionais entrevistados apontam para os problemas estruturais como as maiores dificuldades a serem enfrentadas na atuação profissional. Uma das problemáticas apontadas nas entrevistas é a questão climática, principalmente a seca, a qual desfavorece a agricultura familiar associado à falta de um abastecimento de água eficaz e contínuo. A dificuldade do sistema de abastecimento nos territórios e a insegurança hídrica foi em maioria compreendida pelos profissionais atuantes como sinônimo de insegurança alimentar.

Em um estudo realizado na comunidade Tuxá, Dávalos (2021) afirma a existência de atividades de combate aos efeitos da seca, através da construção de açudes e barragens, como também na designação de recursos para a aquisição de sementes e animais, perfuração de poços, assistência à população com distribuição de alimentos. Neste mesmo estudo, o autor evidencia benefícios para a comunidade durante a implementação destas atividades organizadas por instituições como: a FUNAI, Escola indígena de Rodelas, a Secretaria Especial de Saúde Indígena (SESAI), a prefeitura de Rodelas, o Comitê da Bacia do Rio São Francisco (CBHSF) e as organizações Associação Nacional de Ação Indigenista (ANAI), Assessoria e Gestão em Estudos da Natureza, Desenvolvimento Humano e Agroecologia (AGENDHA) e Articulação dos Povos e Organizações Indígenas do NE, MG e ES (APOINME).

No entanto, os líderes indígenas comunitários afirmam que, após estas atividades deixarem de ser monitoradas pelas instituições, os resultados declinaram. O autor indica a escola indígena, a FUNAI e a SESAI como instituições que mais contribuem para a melhor convivência com a seca de maneira imediata e a médio prazo. As ações se configuram desde o fortalecimento de capacidades, acompanhamento sanitário e a distribuição de alimentos essenciais para a mitigação dos efeitos da seca. Vale ressaltar que a integração dos povos tradicionais, sob a ótica da interculturalidade, no planejamento dos projetos ou das medidas adaptativas são fundamentais para a assertividade das ações propostas (Dávalos 2021).

O declínio destes poços e sistemas de abastecimento foi relatado por Mário, enfermeiro de 37 anos. Ele aponta que a falta destes projetos afetam a subsistência da comunidade inviabilizando estratégias como a agricultura e pecuária. Para Mário, a ineficiência do estado em políticas públicas agravam a situação de vulnerabilidade das aldeias:

Algumas aldeias que não é na beira do rio dependem de poços artesianos, esses poços tem que está em funcionamento, com um sistema de abastecimento que faça a distribuição da água para consumo humano, e às vezes esse sistema dá um problema eles ficam alguns dias ou meses com dificuldade de água, até que ou a SESAI ou algum município vá lá e recupere. (...) Faltam projetos de irrigação e abastecimento de água, com isso eles poderiam plantar e poderiam fazer a colheita para o próprio consumo, porque os indígenas alegam muito que não conseguem ter o básico, para o consumo, então se tivesse esse tipo de apoio ou um projeto de fomento dentro da comunidade, poderia conseguir

fazer isso.

A presença de ações planejadas, em conexão com o povo Tuxá, coordenadas de forma horizontal, com a integração dos conhecimentos técnicos indígenas e mediada pelas instituições são importantes medidas para anteciparem impactos adversos das mudanças climáticas, além de fortalecerem a agricultura e pecuária no território, mimetizando assim, no curto e médio prazos, preocupações sociais como fome e seca. No entanto, Davalos (2021) ainda aponta que a aplicabilidade destas medidas dependem da capacidade de comunicação, do agir coletivamente para construção de uma capacidade social à base da confiança e organização.

Fome e Insegurança Alimentar na População Indígena da Região de Paulo Afonso

A partir da necessidade de compreender e mensurar a insegurança alimentar e nutricional dos povos indígenas para instrumentalizar gestores, profissionais de saúde e construir políticas públicas em diferentes níveis de atenção, foi no ano de 1994 quando se iniciou a primeira avaliação sobre insegurança alimentar e fome entre os povos indígenas. Neste período, tal investigação foi realizada através do “Projeto Mapa da Fome Entre Povos Indígenas no Brasil” e foi instrumentalizada através de um questionário com 5 questões: “Ação da Cidadania Contra a Fome, a Miséria e pela Vida”.

Tais questões investigavam se existiam populações indígenas em situações de fome e pobreza no Brasil da época, além de investigar onde se localizavam essas populações e qual seu percentual populacional estimado no país. Além disto, o questionário indagava quais os fatores associados à fome e pobreza na população indígena. Durante a realização desta avaliação foi identificada como a principal dificuldade para diagnóstico da fome em comunidades indígenas a maneira fenomenológica que esta se apresenta.

Tal fenômeno exige uma compreensão multidimensional das condições dos povos indígenas, compreendendo que o conceito de fome pode integrar diferentes situações muito além da ausência do alimento e também reforçar relações de poder e colonialismo. Diante de tamanha complexidade em torno do fenômeno, o questionário foi elaborado para identificar questões mais objetivas do informante considerando diferentes aspectos, dentre eles: o

tamanho do território disponível, atividades de subsistências, dieta alimentar, mortalidade infantil, políticas públicas e projetos em saúde e educação, entre outros. Diferentemente do Mapa da Fome do IPEA de 1993, o qual considera o recorte a partir da renda familiar o principal critério a ser investigado, no contexto das comunidades indígenas este critério não foi incluído por parecer ser de baixa eficácia (Verdum, 2003).

Atualmente, no Brasil, o principal instrumento validado para a investigação sobre insegurança alimentar e fome é a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Vista como um instrumento mais robusto de investigação, a EBIA investiga as práticas alimentares e a fome em diferentes contextos socioculturais. No entanto, as perguntas partem do contexto da alimentação na configuração de domicílios, aos moldes dos centros urbanos. Vale ressaltar que em comunidades tradicionais, outras configurações devem ser postas em evidência, como o exemplo da comensalidade entre a comunidade que é fundamental no entendimento das práticas alimentares.

No contexto dos povos indígenas e outras minorias étnicas, este instrumento não considera as especificidades desta população na perspectiva da vulnerabilidade alimentar e nutricional. Sabendo disto, a aplicabilidade desse instrumento em comunidades com o contextos singulares de diversidades, exige adaptações a condições sociodemográficas e ao processo de saúde-doença dessas populações. No contexto indígena, poucos trabalhos dialogam com as especificidades necessárias de 305 etnias reconhecidas pelo estado brasileiro, poucas delas foram avaliadas através da EBIA com adaptações específicas (Athila & Leite, 2020).

A nutricionista Vanessa afirma que a equipe de nutrição atuante no DSEI-BA na região de Paulo Afonso, realizou um inquérito alimentar em 2021, durante o período pandêmico, no qual a insegurança alimentar em diferentes níveis foi identificada. Apesar disso, relata que a equipe de nutrição se sente de “mãos atadas” para a situação, sem saber qual a conduta profissional adequada nestas situações. Relata ainda que os esforços profissionais são norteados pela tentativa de conseguir cestas básicas esporádicas junto a instituições e órgãos governamentais⁸:

⁸ Diante da materialização da fome mediada pelo instrumento, os profissionais responsáveis seguem os *modus operandi* do comum? A alimentação adequada é responsabilidade do estado

Nós da equipe de nutricionistas fizemos um inquérito alimentar, em 2021, a gente conseguiu identificar bastante casos de insegurança alimentar, de pessoas que não comem todos os dias, conseguem ter apenas uma refeição por dia, ou então não tem dinheiro para comprar todas as refeições, às vezes, só tem dinheiro para comprar um pão durante o dia, e o que a gente tem para poder ajudar é as articulações, com a secretaria de saúde, sociais para tentar mandar uma cesta básica, mas cesta básica não tem como manter sempre.. A gente fica sem saber o que fazer, né? (Vanessa, 33 anos, nutricionista, Tuxá).

No panorama da realidade Tuxá, refletindo sobre aspectos da INSAN e da fome, no contexto após a construção da barragem de Itaparica e da perda do território original, Mario, enfermeiro atuante na coordenação das atividades em saúde da região de Paulo Afonso acredita que, para o enfrentamento da fome, as principais estratégias devem estar baseadas no incentivo da agricultura familiar e das políticas públicas. Segundo o enfermeiro, assim seria possível mitigar a fome nas comunidades do distrito indígena:

Agricultura familiar e também os programas de governo de distribuição de sementes e crédito, para que eles consigam plantar. Se assim existisse, nós não teríamos fome como a gente ainda tem, lá dentro da aldeia! (Mario, Enfermeiro, 37 anos)

Ao retornarmos ao passado Tuxá, a literatura e as memórias dos mais velhos remetem a um período de muito trabalho e sacrifício, no entanto, também é reconhecido a um período de muita fartura. Nesse contexto, a fartura é entendida como a possibilidade de produzir alimentos e o sustento por conta própria, não estando associada ao quantitativo ao produto produzido, mas a capacidade de acompanhar os frutos de suas terras. Sendo assim, o território perdido já proporcionou uma fartura sem igual (Cruz, 2017; Davalos, 2021).

Com o reassentamento do povo Tuxá, a maneira de adquirir os alimentos foi colonizada, a partir do *modus operandi* da alimentação

brasileiro, segundo a Constituição Federal, mas de que forma esses profissionais poderiam direcionar as políticas públicas para os povos indígenas? Além dos desafios e complexidades da fome, será que os desafios enfrentados por esses profissionais estão associados a formação do nutricionistas ou as questões mais profundas e estruturais que estes profissionais e indígenas enfrentam? Estas perguntas, em primeiro momento, não serão respondidas neste estudo - e não dizem respeito tão somente aos nutricionistas -, no entanto, tais questionamentos reverberam durante as análises das entrevistas e aos problemas expostos.

urbanizada. Este povo não consegue mais colher os alimentos básicos e passaram a comprar os alimentos no comércio local, desta maneira, aprendendo sobre o custo da alimentação e a dificuldade para adquiri-la. Neste contexto, o povo tuxá passa a vivenciar situações de desabastecimento alimentar e longos períodos de fome e pobreza. Em contramão ao período de fartura associado ao território perdido, podemos relacionar a transição territorial de Tuxá como um período de acentuação da pobreza.

Nesta esteira, Mário questiona de qual maneira se alimenta uma família durante um mês com apenas 400 reais do *Auxílio Brasil*, programa que substituiu o *Bolsa Família* no Governo Bolsonaro. Além disso, relata a substituição da mortadela industrializada no lugar do frango e da carne nas refeições que se formou através do agravamento da fome e da vulnerabilidade econômica sendo esta a maneira pela qual os povos indígenas conseguiram sobreviver ao alto custo da alimentação nos modelos hegemônicos capitalistas:

O Bolsa Família, no caso hoje o Auxilio Brasil⁹, quem mora dentro de uma comunidade tão difícil como essa que eu trabalho, claro que existem muitas outras, mas eu falo da que eu conheço. Então você vê muito ainda casa de taipa, fogo de lenha, panela no fogo, casinha sem ter praticamente nada dentro de móvel, quatro panelinhas todas sujas de preto e feijão pra cozinhar, quando tem, o arroz e a carne. Não se fala em galinha, não se fala, por mais em frango esteja barato uma vez ou outra no mercado. Daí entra a história da mortadela, onde o povo compra e faz daquilo praticamente a inclusão da proteína em sua alimentação. Existem muitos casos de pessoas que vivem basicamente com o Bolsa Família e aí, como é que você se alimenta um mês com 400 reais? (Mario, Enfermeiro, 37 anos).

Dada a extrema complexidade em torno dos aspectos socioculturais da alimentação, em conjunto com os contextos de mudanças sociais e transições nutricionais elementares e epistemológicas dos atuais dos povos indígenas, deve-se entender este fenômeno simultaneamente como local e global. Sendo assim, vale ressaltar que as práticas alimentares de indígenas são determinadas por valores sociais, econômicos e éticos os quais são de múltiplas e diferentes tradições alimentares, as quais deveriam ser conhecidas

⁹ A entrevista foi realizada durante o governo Bolsonaro, que em substituição ao Bolsa Família, criou o Auxílio Brasil e foi amplamente criticado por desarticular políticas consolidadas durante a pandemia de COVID-19.

e utilizadas para a elaboração de estratégias de saúde participativas na integralidade e humanização da política de segurança alimentar (Granelo & Welch, 2009).

A fenomenologia da fome se apresenta de diferentes formas, para além da sensação do estômago vazio. A partir da fala da nutricionista entrevistada Vanessa, quando ressalta: *“sempre alegam eu tô com fome, mas tem uma diversidade enorme ao redor da casa né”*, percebemos a subjetividade em torno deste fenômeno. Segundo Freitas (2002; 2003), sob o olhar antropológico da fome no cotidiano, em sociedades em situação de vulnerabilidade social extrema, esta se conforma segundo as práticas direcionadas ao corpo e a comida seguindo uma lógica interna destas comunidades associadas às relações sociais (Rigaud, 2021).

Apesar desta suposta disponibilidade de alimentos nos quintais das casas das comunidades indígenas, cabe salientar que existem valores simbólicos específicos à alimentação que são influenciados também pelo contexto de transição alimentar destas comunidades. Freitas (2002; 2003) afirma que a dieta famélica do dia-a-dia, expõe os valores simbólicos inseridos na alimentação, sendo possível observá-los no acesso ao alimento, no preparo, na distribuição familiar e, para além disto, nas associações do binômio corpo-faminto e alimento. Vanessa, afirma perceber que mudanças nos simbolismos alimentares e na nomenclatura dos alimentos, ao exemplo do alimento ultraprocessado macarrão instantâneo, referido como sopa pela comunidade indígena do polo:

Vai no mercado e encontra aquilo que é mais fácil de preparar, um miojo, principalmente as mães que oferecem bastante miojo as crianças, como se fosse uma sopa saudável, e quando a gente pergunta o que elas deram para as crianças, elas falam que deram sopa no café da manhã, no lanche, e quando você vai perguntar é miojo (Vanessa, 33 anos, nutricionista, Tuxá).

Atualmente, no Brasil, com o aumento da inflação e dos preços dos alimentos associados à queda do poder aquisitivo dos brasileiros, o macarrão instantâneo foi protagonista nos noticiários e nos principais jornais devido ao aumento expressivo das vendas, chegando a liderar o ranking de massas vendidas no mercado. Como a transição nutricional se configura de forma

global para o local, as comunidades indígenas seguem esta tendência e estudos apontam para a inserção do macarrão instantâneo na alimentação cotidiana desses povos. Segundo Pereira, em 2005, o macarrão instantâneo ocupava a sexta posição entre os alimentos mais consumidos, nas principais refeições, pelas crianças indígenas de etnia Tupinikim, entre a faixa etária de 7 a 60 meses, residentes da Aldeia Caieiras Velhas, no município de Aracruz, em Espírito Santo.

Desta maneira, a fome se materializa dentro das comunidades indígenas devido ao baixo preço do macarrão instantâneo e do apelo midiático historicamente construído principalmente ao público infantil. Este produto alimentício se apresenta com valores e símbolos distorcidos de maneira tendenciosa e comercial. Os rótulos coloridos e chamativos com os diversos sabores, dentre eles: Galinha Caipira, Carne, Camarão com alho, Legumes entre outros, dialogam com o imaginário dos consumidores. Além disso, existem apelos nos rótulos deste alimento com imagens de personagens infantis.

Logo, a fome no cotidiano é produzida pelos contextos social, histórico, político e econômico (Rigaud, 2021). Assim, o sentimento da fome dos indígenas, interpretada por Vanessa, exige uma compreensão além da fisiologia do estômago vazio. Esta fome evidenciada pode estar associada a representações da fome de múltiplos significados culturais e sociais, a qual a compreensão necessita do entendimento de variados elementos, simbolismos e sensações apreendidas pelos indivíduos famintos. Assim, na perspectiva da realidade dos povos indígenas e das especificidades que esta população exige, a leitura sobre a experiência de fome aparenta ser ainda mais complexa e que envolve as subjetividades.

Considerações Finais

A elucidação das compreensões acerca da fome e insegurança alimentar, bem como de outras macrotêmaticas que tangenciam o campo da saúde, alimentação e nutrição em comunidades indígenas, parecem demandar um aprofundamento analítico que transcenda a mera constatação das vulnerabilidades demográficas e sociais convencionais. Impõe-se a reflexão sobre a possibilidade de que a gênese e a manifestação dessas

vulnerabilidades estejam vinculadas às relações estabelecidas a partir, e sobretudo, do território. As especificidades da saúde destas populações, parecem configurar-se em uma tessitura complexa com a cultura e a espiritualidade, o que sugere a urgência de uma inflexão paradigmática em direção a interculturalidade e a decolonialidade na produção do cuidado.

Neste contexto, o estudo revelou que a insegurança alimentar e nutricional (ISAN) dos povos indígenas citados, notadamente o povo Tuxá, é uma consequência direta da violência territorial e epistêmica, materializada pela desterritorialização forçada em decorrência da construção da CHESF. A perda do território original resultou na acentuação da pobreza, na dependência de políticas assistenciais e na precarização da alimentação. Ademais, as narrativas dos profissionais de saúde do DSEI-Bahia evidenciaram a fragilidade da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI) em oferecer um cuidado efetivamente intercultural, com a equipe sentindo-se "de mãos atadas" diante da complexidade do problema.

Neste sentido, questiona-se a suficiência da caracterização das desigualdades e vulnerabilidades que acometem os povos tradicionais e quilombolas quando está se restringe à ótica do modelo biomédico hegemônico. É plausível que a persistência de indicadores perversos estivesse relacionada a inadequação de um olhar que não incorpora a dimensão histórica catastrófica e política da desterritorialização? Sendo assim a ISAN, por conseguinte, poderia ser melhor compreendida e interpretada como um sintoma da violência estrutural e da ruptura do binômio corpo-território do que como uma disfunção meramente nutricional.

A partir dessa perspectiva, este texto sugere que o avanço na garantia dos direitos dos povos indígenas no Brasil passa, pelo questionamento e superação das relações coloniais de poder. Também, a aplicabilidade de instrumentos técnicos consolidado como a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, deve ser submetida a uma revisão crítica, visando aprimoramentos que permitam transcender conceitos generalistas e incorporar as especificidades conceituais e operacionais que a cada comunidade indígena e quilombola exige.

Em última reflexão, a elaboração de instrumentos técnicos e conceitos interculturais e emancipatórios para desenvolvimento de estratégias e ações

eficazes em diferentes comunidades étnicas poderiam pavimentar o caminho para um enfrentamento mais robusto às causas estruturais que perpetuam a fome. A plena concretização da soberania alimentar indígena, neste horizonte, parece estar condicionada à efetiva consideração e proteção de seus territórios ancestrais.

Referências

ACOSTA-LEYVA, P. “Cabo Verde: Segurança Alimentar e Colonialismo”. *África [s]-Revista do Programa de Pós-Graduação em Estudos Africanos e Representações da África*, v. 6, n. 12, 2019.

ALBUQUERQUE, A. et al. *Antes e depois da CHESF: as transformações políticas e sociais de Paulo Afonso (BA)*. Trabalho de Conclusão de Curso - Universidade Federal do Alagoas. 2019.

BRASIL. *Lei nº 8.287, de 20 de dezembro de 1991*. Dispõe sobre a concessão do benefício de seguro-desemprego a pescadores artesanais, durante os períodos de defeso. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.779compilado.htm Acesso em: 08 out 2024

CORRÊA, P et al. “Prevalência da hipertensão arterial sistêmica e diabetes mellitus entre indígenas”. *Cogitare Enfermagem*, v. 26, p. e72820, 2021.

CRUZ, F. *‘Quando a terra sair’: os índios tuxá de rodela e a barragem de Itaparica: memórias do desterro, memórias da resistência*. 2017. 143 f., il. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social)—Universidade de Brasília, Brasília, 2017.

DÁVALOS, N. *Vulnerabilidade socioambiental e os impactos do reassentamento e dos eventos climáticos extremos sobre o povo indígena Tuxá de Rodelas-Bahia*. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável)—Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

FREITAS, M. *Agonia da fome*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ; Salvador: EDUFBA, 2003.

FREITAS, M. “Uma abordagem fenomenológica da fome”. *Revista de Nutrição*, v. 15, n. 1, 2002. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rn/a/ZfgqsqZqTPcTBYfVxq4PzjR/> Acesso em: 12 nov 2024.

GARCIA, R. W. D. “Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana”. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez. 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/XBYLXK3XtmDgRfTbq7mKwYb/?lang=pt> Acesso em: 12 nov 2024.

GRANELO, S.; WELCH, V. “The symbolism of food and the changing context of indigenous nutrition: a global and local perspective”. *Journal of Indigenous Health*, v. 4, n. 2, p. 47-59, 2009.

KRENAK, Ailton. *Ideias para Adiar o Fim do Mundo*. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

MALUF, J. R. “Os Sistemas Agroalimentares: uma abordagem multiescalar”. *Revista Brasileira de Política e Administração da Educação*, v. 37, n. 2, p. 181-197, 2021.

MALUF, J. R.; BURLANDY, L. “Coexistência de sistemas alimentares em múltiplas escalas e seus impactos na alimentação local”. *Revista Brasileira de Estudos da População*, v. 39, n. 1, p. 1-18, 2022.

MOTA, J. R.; NUNES, M. T. “Desigualdades epistêmicas e a hierarquia do conhecimento: A visão hegemônica do colonizador”. *Revista Brasileira de Sociologia*, v. 13, n. 2, p. 45-67, 2018.

PEDRANA, L. et al. “Análise crítica da interculturalidade na Política Nacional de Atenção às Populações Indígenas no Brasil”. *Revista Panamericana de Salud Pública*, v. 42, p. e178, 2018.

PEREIRA, T. Perfil alimentar e nutricional de crianças indígenas da etnia Tupinikim. Monografia (Bacharelado em Nutrição), Universidade de Brasília, Brasília, 2015.

POULAIN, J-P.; PROENÇA, R. P. C. “O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

POVINELLI, E. *Catástrofes Ancestrais: Existência no Liberalismo Tardio*. São Paulo: Ubu Editora, 2021

RIGAUD, J. *Entre a fome e o vírus, a escolha pela vida: uma etnografia das tessituras entre o fenômeno da fome e a pandemia de COVID-19*. Dissertação

(Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2021.

SALOMÃO, M. Convênio CHESF e FUNAI: Estrutura e Implementação de Projetos em Rodelas. *Revista Brasileira de Estudos Indígenas*, v. 15, n. 1, p. 23-45, 2011.

SILVEIRA, J. ““Braços cruzados, máquinas paradas”: Trabalhadores, experiências e conflitos na capital da energia (1960-1980)”. *Revista Científica da FASETE*, p. 10, 2018.

SOUZA, G. C. “A construção da Companhia Hidroelétrica do São Francisco (Chesf) e a realocação das populações indígenas em Paulo Afonso, Bahia.” *Revista Brasileira de Estudos Urbanos e Regionais*, v. 4, n. 1, p. 21-35, 2002.

VERDUM, M. *O Mapa da Fome do IPEA: uma análise crítica e suas implicações para as comunidades indígenas. 2003*. Tese – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

WALSH, C. “Interculturalidade e decolonidade do poder um pensamento e posicionamento “outro” a partir da diferença colonial”. *Revista Eletrônica da Faculdade de Direito da Universidade Federal de Pelotas (UFPeI)* ISSN - 2448-3303, v. 05, n. 1, 2019.

YATES-DOERR, E. *The Weight of Obesity*. University of California Press, 2015.

"A Gente Fica sem Saber o que Fazer": Fome e Insegurança Alimentar dos povos indígenas na perspectiva dos profissionais de saúde de um Polo-Base do Distrito Sanitário Especial Indígena da Bahia

Resumo

O presente estudo objetiva analisar as compreensões sobre a fome e a insegurança alimentar dos povos indígenas a partir dos profissionais de saúde de um Pólo-Base do Distrito Sanitário Especial Indígena da Bahia (DSEI - Bahia). Ao considerar que a Bahia é o estado do Nordeste com maior número de indígenas, realizou-se um estudo qualitativo na região de Paulo Afonso, Bahia. Na produção dos dados empíricos, foram realizadas entrevistas narrativas durante o período de setembro de 2021 a agosto de 2022 aos profissionais de saúde atuantes no DSEI-Ba. Os resultados consideram que, como, as questões que afetam o território em interação com processos globalizantes e da modernidade-colonial afetam na produção da fome e nas mudanças alimentares no cotidiano, e de maneira que são produzidas pelos contextos social, histórico, político e econômico, em diferentes escalas. Assim considera-se que a fome e insegurança alimentar em comunidades indígenas necessitam de aprofundamentos sobre as condições demográficas e sociais enfrentadas por esta população, sob uma perspectiva das relações construídas a partir e essencialmente, do território. Ao analisarmos o agravamento das desigualdades relacionadas aos povos indígenas, espera-se que esse estudo possa contribuir para desenvolvimento de estratégias e ações eficazes para o mitigamento de desigualdades tendo em vista as especificidades de diferentes comunidades étnicas.

Palavras chave: Fome. Insegurança Alimentar. Saúde Indígena. Território.

"We Don't Know What to do": Hunger and Food Insecurity among indigenous peoples from the perspective of health professionals at a base center in the Special Indigenous Health District of Bahia

Abstract

This study aims to analyze the understandings of hunger and food insecurity among indigenous peoples from health professionals at a Base Center of the Special Indigenous Health District of Bahia (DSEI - Bahia). Considering that Bahia is the state in the Northeast with the largest number of indigenous people, a qualitative study was carried out in the region of Paulo Afonso, Bahia. In the production of empirical data, narrative interviews were conducted between September 2021 and August 2022 with health professionals working at DSEI-Ba. The results consider how the issues that affect the territory in interaction with globalizing processes and colonial-modernity affect the production of hunger and dietary changes in daily life, and how they are produced by social, historical, political and economic contexts, on different scales. Thus, it is considered that hunger and food insecurity in indigenous communities require in-depth analysis of the demographic and social conditions faced by this population, from the perspective of the relationships built from and essentially from the territory. By analyzing the worsening of inequalities related to indigenous peoples, it is hoped that this study can contribute to the development of effective strategies and actions to mitigate inequalities, taking into account the specificities of different ethnic communities.

Keywords: Hunger. Food Insecurity. Indigenous Health. Territory.

"Nosotros no Sabemos qué Hacer": Hambre e inseguridad alimentaria de los pueblos indígenas desde la perspectiva de los profesionales de la salud de un Polo-Base del Distrito Sanitario Especial Indígena de Bahía

Resumen

El presente estudio tiene como objetivo analizar la comprensión sobre el hambre y la inseguridad alimentaria entre los pueblos indígenas por parte de los profesionales de la salud de un Polo Base del Distrito Especial de Salud Indígena de Bahía (DSEI - Bahía). Considerando que Bahía es el estado del Nordeste con mayor número de indígenas, se realizó un estudio cualitativo en la región de Paulo Afonso, Bahía. En la producción de datos empíricos, se realizaron entrevistas narrativas durante el período de septiembre de 2021 a agosto de 2022 con profesionales de la salud que trabajan en DSEI-Ba. Los resultados consideran que, cómo, las problemáticas que afectan al territorio en interacción con los procesos globalizadores y la modernidad colonial inciden en la producción de hambre y cambios alimentarios en la vida cotidiana, y en la forma en que son producidos por los factores sociales, históricos, políticos y económicos. contextos, a diferentes escalas. Por lo tanto, se considera que el hambre y la inseguridad alimentaria en las comunidades indígenas requieren una mayor investigación sobre las condiciones demográficas y sociales que enfrenta esta población, desde la perspectiva de las relaciones construidas desde y esencialmente, el territorio. Al analizar el agravamiento de las desigualdades relacionadas con los pueblos indígenas, se espera que este estudio pueda contribuir al desarrollo de estrategias y acciones efectivas para mitigar las desigualdades, teniendo en cuenta las especificidades de las diferentes comunidades étnicas.

Palabras clave: Hambre. Inseguridad alimentaria. Salud Indígena. Territorio.

Guardiães de Sementes: Segurança e Soberania Alimentar na vida das Mbya Guarani no Brasil e na Argentina

Mariana Wiecko V. de Castilho¹

NUNCA MAIS UM BRASIL SEM NÓS!
Sonia Guajajara, Ministra dos Povos
Indígenas, em seu discurso de posse
(12/1/2023)

Introdução

O título deste artigo é o mesmo da tese que defendi em março de 2023 no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais - Estudos Comparados sobre as Américas (PPGECsA), da Universidade de Brasília, resultado de uma pesquisa cujos pressupostos, desenvolvimento e conclusões apresento aqui, de forma resumida, destacando os aspectos que me parecem mais importantes e que dialogam com o trabalho que atualmente realizo no âmbito da Secretaria de Saúde Indígena (Sesai).

O tema da tese, em sentido amplo, é o direito humano à alimentação dos povos indígenas. A alimentação, fundamental para a sobrevivência do ser humano, não é uma atividade meramente biológica ou de significado individual. Os alimentos asseguram a reprodução física e cultural dos povos. Fazem parte

¹ Geógrafa (UFRGS), Mestre em Geografia (UnB) e Doutora em Ciências Sociais (PPGECsA/UnB). Atualmente é pesquisadora colaboradora do Centro de Estudos Avançados Multidisciplinares (CEAM/UnB), no Núcleo de Estudos e Pesquisas sobre Mulheres (NEPeM/UnB) e bolsista IPEA. vcastilhobr@yahoo.com.br.

das complexas relações socioculturais, políticas e econômicas no mundo contemporâneo.

Esse tema, em alguma forma, esteve presente no trabalho de conclusão do curso de geografia e na dissertação de mestrado em que estudei comunidades quilombolas do médio rio São Francisco e nas atividades profissionais como indigenista junto aos povos indígenas Katukina, Tenharim e Parintintim (Amazonas), Kanela Ramkokamekrá (Maranhão), Jaminawá da Colocação São Paulino (Acre), Enawene Nawe (Mato Grosso), Tapuia do Carretão (Goiás), ou como educadora popular em comunidades rurais da região do Bico do Papagaio (Tocantins). O tema se impôs com mais força nas minhas reflexões nos anos 2013-2016, em que atuei como servidora pública na Coordenação Geral de Apoio a Povos e Comunidades Tradicionais (CGPCT), vinculada à Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN) do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Durante esse período, constatei a dificuldade dos gestores públicos em compreender as relações de cada povo indígena com os alimentos, bem como seu entendimento sobre o que a lei chama de segurança alimentar e nutricional.

Intencionalmente ou não, a gestão pública frequentemente exclui atores sociais que deveriam ser atentamente escutados, assim negligenciando a inclusão da diversidade de suas cosmovisões, saberes e práticas no desenho das políticas públicas. A desconsideração de camponeses/as, povos indígenas/originários² e comunidades tradicionais resulta numa visão

² Na Argentina, utiliza-se o termo "povos originários". No Brasil, a expressão mais comum é "povos indígenas", embora a nomenclatura "povos originários" também esteja gradualmente sendo incorporada às narrativas das 305 etnias existentes no país.

unidimensional sobre quais plantas devem ser cultivadas para compor a alimentação da população brasileira.

Observei, em especial, um desencontro entre as percepções e compreensões de agentes estatais e dos povos indígenas, que implica a negação do direito desses povos de produzir e consumir, para si e suas comunidades, alimentos nutritivos e saudáveis, em harmonia com seus modos de ser, viver e fazer. Observei, também, a crescente visibilidade que as mulheres indígenas passaram a ter na discussão das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, não obstante o pouco espaço de escuta qualificada nos âmbitos nacional.

A partir dessas observações defini duas perguntas iniciais de pesquisa: o que as indígenas mulheres, no Brasil e na Argentina, entendem por segurança alimentar e nutricional e por soberania alimentar? No que sua compreensão se aproxima ou se distancia dos conceitos estabelecidos pelos Estados Nacionais e pelas Nações Unidas?

Necessário explicar que, em razão das diretrizes do PPGECSA a pesquisa deve incidir em dois países das Américas. Escolhi como unidade de análise do estudo comparado o povo Mbya Guarani, que habita um território dividido entre Brasil, Argentina, Paraguai e Bolívia. A comparação se restringiu aos dois primeiros países.

Minha hipótese era de que encontraria divergências entre o que entende e quer o povo Mbya Guarani e o que é imposto pelas normativas internacionais e pelas políticas públicas do Brasil, da Argentina.

Para responder às minhas indagações e eventualmente comprovar a hipótese alinhei uma série de objetivos específicos: (i) apresentar os conceitos

de Direito Humano à Alimentação (DHA), Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Soberania Alimentar (SobA), e suas transformações/ressignificações ao longo do tempo; (ii) descrever o modo de ser, saber, fazer e viver Mbya Guarani na perspectiva das mulheres; (iii) analisar a relação do Estado com o povo Mbya, no Brasil e na Argentina, no tocante às políticas públicas de SAN/SobA; (iv) identificar as demandas das indígenas mulheres e analisar o seu significado; (v) descrever as práticas desenvolvidas pelas mulheres Mbya, no Brasil e na Argentina, num movimento de re-existência e construção de um outro mundo; (vi) identificar as/os atores sociais e as instituições parceiras das/os Mbya no Brasil e na Argentina.

Foi utilizada também uma unidade de análise de caráter geográfico, com coleta de dados realizada em múltiplos níveis: macro (Estado Nacional), regional (estado, província, município) e micro (terra indígena, aldeia, *tekoa*), considerando aspectos como políticas públicas, relações sociais, étnicas e de gênero. A comparação incidiu horizontal e verticalmente. Foram analisados o Brasil e a Argentina, ambos países da América do Sul e membros do Mercosul³. No nível regional, a comparação incidiu entre os estados brasileiros de São Paulo e Santa Catarina, e a província argentina de Misiones. No nível micro, o estudo concentrou-se nos *tekoa* (aldeias) *Kalipety*, *Tataendy Rupa* e *Yaka Porã* (Brasil), e *Yvytu Porã* e *Puente Quemado II* (Argentina).

Adotei uma abordagem temporal diacrônica-sincrônica, que permitiu a identificação de questões semelhantes e a análise da simultaneidade de sua ocorrência ou dos efeitos gerados por elas. O período considerado abrange os 13 anos de governo do PT no Brasil (de 2003 a 2010 com Lula e de 2011 a 2015

³ Bloco econômico criado em 26/3/1991, formado por cinco países: Argentina, Brasil, Paraguai, Uruguai e Venezuela. Este último encontra-se temporariamente suspenso do bloco.

com Dilma Rousseff) e os governos kirchneristas na Argentina (2003 a 2007 com Nestor Kirchner e 2007 a 2015 com Cristina Kirchner).

Meus paradigmas teóricos são a decolonialidade e os feminismos não binários, antirracistas e anticapitalistas. Inspirada em Donna Haraway busquei observar o campo da pesquisa com os olhos bem abertos, escutar, falar e nomear a partir de um lugar restrito e privilegiado. Sou mulher branca, cisgênero, heterossexual, classe média, neta de europeus. Nesse processo, construí, desconstruí e reconstruí um conhecimento situado e corporificado, tecido em uma rede de conexões de solidariedade política e partilha epistemológica com diferentes comunidades de sujeitos/as, diversos/as em termos de poder.

Essa interação me nutriu da pluralidade de saberes *sentipensados e corazonados*, enraizados na cotidianidade, com o propósito de superar a narrativa dominante. Procurei romper o discurso centrado no indivíduo, típico da sociedade capitalista, machista e heteropatriarcal, pautada pela economia de mercado e pelo conhecimento científico eurocentrado.

Nesse paradigma privilegiei mulheres latino-americanas, cujas reflexões estão profundamente ligadas ao chão da terra, em sinergia com os corpos femininos, o território, as sementes originárias e a floresta. Evocam sabedoria, cuidados, movimentos, proteção e espiritualidade. Destaquei falas de mulheres Mbya Guaraní utilizando, na medida do possível⁴, a metodologia colaborativa, que valoriza outros conhecimentos e formas alternativas de circulação desses conhecimentos. Agentes sociais/sujeitos/as são polifônicos e complexos,

⁴ Dois anos do período da tese coincidiram com a pandemia de COVID-19 (2020-2022), o que resultou em grande parte dos diálogos sendo realizados virtualmente. Houve visitas pontuais às Terras Indígenas Morro dos Cavalos e Tenondé Porã, além de um período de dois meses – abril e maio – passado entre Buenos Aires e Misiones, na Argentina.

amplificam as categorias dos intelectuais e pesquisadores da academia. Entendo necessário problematizar a ideia de "social", do "outro" e das experiências distintas na mesma historicidade.

Foi a partir da escuta das mulheres Mbya e seus anseios que (des)envolvi a pesquisa. Busquei construir conjuntamente com elas parte da pesquisa, do campo, apreendendo suas narrativas, que evocam vozes de muitas/os sujeitas/os. O meu engajamento com a realidade situada tornou o diálogo mais verdadeiro, mais conectado e aberto à reciprocidade. Algumas das entrevistas foram gravadas, mesmo as virtuais/online; outras foram objeto de anotações em caderno de campo, diante da discordância no uso do gravador. A maioria das atividades virtuais, objeto de uso na tese, estão publicizadas em canais do YouTube e se acham devidamente referenciadas.

Com o olhar voltado para as dissidências, o cuidado, os bens comuns e a relação natureza-cultura me vali de Judith Butler, Silvia Federici, Maria Puig de Bellacasa e das minhas interlocutoras Mbya Guarani. Todos esses fios condutores de pensamento e sentimento foram essenciais para a pesquisa de campo e a escrita do texto.

A tese foi estruturada em cinco capítulos, além da introdução e da conclusão. No primeiro descrevo a elaboração conceitual do Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas (DHANA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no paradigma da colonialidade do poder e do saber, bem como a tentativa de sua desconstrução mediante o conceito de Soberania Alimentar (SobA). No segundo, trago a cosmovisão Mbya sobre o território (*yvyrupa*), a aldeia (*tekoa*), as sementes e os alimentos, observada na pesquisa de campo. No terceiro analiso a relação dos Estados brasileiro e argentino com

os povos indígenas/originários, em que verifico diferença na institucionalização maior da SAN no Brasil, mas semelhanças na ausência de diálogo horizontal e na distante concretização da autonomia/soberania alimentar. O quarto capítulo revela o papel preponderante das Mbya Guarani tanto nos espaços domésticos e públicos da aldeia quanto fora da tekoa. O último capítulo apresenta as iniciativas autônomas das mulheres Mbya, em parceria com homens da aldeia e atores externos, em São Paulo, Santa Catarina e em Misiones, que, no movimento de caminhar, trocar sementes, saberes e sabores, vão construindo outros mundos para poderem continuar existindo como povo.

A conclusão confirmou a hipótese inicial de divergência de entendimento dos agentes estatais e do povo Mbya Guarani sobre DHANA, SAN ou SobA, e avançou ao apontar uma incompatibilidade de visões de mundo. Os conceitos e siglas das leis não têm centralidade nas demandas do povo Mbya por sobrevivência. O que importa é o reconhecimento, pelo Estado, do direito de acesso às terras e recursos naturais necessários para garantir a reprodução física e cultural do povo, de acordo com o modo de ser, fazer e viver dos Guarani. Em outras palavras, o direito coletivo a um território e à livre determinação, que não se coaduna com a economia capitalista. Além disso, a pesquisa demonstra que as mulheres Mbya Guarani desempenham um papel fundamental na tomada de decisões para a sobrevivência do povo Mbya.

Contudo, a tese levanta mais perguntas do que respostas e está aberta a contínuas reflexões, desconstruções e construções. Passados dois anos de sua finalização a conjuntura política no Brasil e na Argentina, de um lado, com eleição de Lula como presidente do Brasil e o Congresso mais conservador da República brasileira e, de outro, a eleição de Javier Milei como presidente da

Argentina com uma agenda anti-Estado e de extrema-direita, tem provocado impactos negativos aos Mbya Guaraní. Um fato precisa ser noticiado e avaliado: a homologação da demarcação da Terra Indígena Morro dos Cavalos, em Santa Catarina.

A seguir são destacados alguns aspectos de cada um dos capítulos da tese bem como ensaiadas considerações sobre as políticas indigenistas no Brasil e na Argentina, nos anos 2023- 2024 para o povo Mbya Guaraní.

Construções e Desconstruções da Colonialidade do Poder e do Saber

O DHA foi reconhecido, pela primeira vez, no artigo 25.1, da Declaração Universal dos Direitos Humanos, de 1948, da seguinte forma: “Toda a pessoa tem direito a um nível de vida suficiente para lhe assegurar e à sua família a saúde e o bem-estar, principalmente quanto à alimentação, ao vestuário, ao alojamento, à assistência médica e ainda quanto aos serviços sociais necessários [...]”,

É reconhecido em vários instrumentos do sistema universal da Organização das Nações Unidas (ONU) e dos sistemas regionais para a proteção dos direitos humanos. bem como em várias constituições expressa ou implicitamente, e em leis nacionais. No Brasil, a inclusão expressa do DHA na Constituição ocorreu em 2010. A Constituição da Nação Argentina, embora tenha concedido status supralegal ao Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC) que reconhece o DHA (1994), não o explicita no texto constitucional.

A expressão “Direito Humano à Alimentação Adequada” (DHAA) tem origem no artigo 11 do PIDESC (1976), que o reconhece como uma das

condições para um padrão de vida adequado. Apenas, em 2002, um Relator Especial sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada designado pela Comissão de Direitos Humanos da ONU, descreveu esse direito como:

inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garanta uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva.

Durante a 2ª Cúpula Mundial da Alimentação, ocorrida em Roma, em 2002, a promoção e a implementação do DHAA foram integralmente reconhecidas como obrigações dos Estados Nacionais, bem como a necessidade de serem elaboradas diretrizes voluntárias em apoio à realização progressiva do DHAA no contexto da segurança alimentar. Instituiu-se um Grupo de Trabalho Intergovernamental sobre o tema e, pela primeira vez, o DHAA foi substancialmente discutido entre governos no âmbito da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), tendo sido aprovadas 19 Diretrizes Voluntárias de Apoio à Realização Progressiva do Direito à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar (2004). Carecem de força jurídica obrigatória, mas constituem um instrumento prático para ajudar a tornar realidade esse direito.

O conceito de DHAA evoluiu, ainda, para incorporar a dimensão nutricional. Desse modo, ele é hoje referido como Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA)

Quanto à segurança alimentar, a primeira vez que o termo veio à luz, no contexto global, foi na perspectiva de enfrentamento à fome, no início do século XX, após a 1ª Guerra Mundial. Àquela época, a segurança alimentar

estava associada à segurança nacional e à capacidade que cada país tinha de produzir sua própria alimentação, de forma a não ficar vulnerável a possíveis embargos, cercos ou boicotes devido a razões políticas ou militares.

Em 1945 foi instituída a FAO, que se tornou, desde então, a principal articulação internacional para a elaboração e o planejamento de estratégias contra a fome em nível global. Passou a tratar a segurança alimentar como uma questão de insuficiente disponibilidade de alimentos. Nessa perspectiva, a Conferência Mundial da Alimentação (1974) legitimou e promoveu a Revolução Verde e as respectivas ações para o aumento da produtividade agrícola, criando a base para o monopólio internacional de produção de alimentos. Hoyos e D' Agostini (2017, p.179) afirmam que:

para conquistar com celeridade a segurança alimentar nos “países em desenvolvimento” é indispensável que os “países desenvolvidos” contribuam com a implementação de sistemas de produção agrícola dependentes de insumos químicos, como fertilizantes e “sementes de alta qualidade”, e incentivos a transferência de tecnologias e concessão de créditos aos países com insegurança alimentar

A segurança alimentar afastou-se dos direitos humanos e inseriu-se em uma visão essencialmente produtivista e malthusiana. Tornou-se, desse modo, uma questão de produção de alimentos, e não de direito humano aos alimentos.

A visão politicamente hegemônica malthusiana de que a fome e a desnutrição seriam ocorrência natural foi contestada por Josué de Castro na sua obra *Geografia da Fome* (1946), para quem a fome e a desnutrição são o resultado das relações sociais e de produção que os homens estabelecem entre si: as razões da fome são causadas pela colonização, monopolização da terra, monocultura de *commodities*. A solução, portanto, era uma política de reforma agrária que não apenas distribuísse terras, mas que realmente se

comprometesse com uma nova ordem social (Silva, 2009). Venceu, contudo, a ideia de que a fome é um dos aspectos determinantes da pobreza no mundo e decorre da produção insuficiente de alimentos, sobretudo nos países do hemisfério sul.

Uma das características marcantes da modernização agrícola hoje existente é a incidência de monoculturas com insumos biológicos (sementes híbridas), fortemente apoiada por insumos químicos (adubos e agrotóxicos) e insumos mecânicos (tratores, colheitadeiras mecânicas etc). Trata-se de um processo extremamente lucrativo para as multinacionais detentoras dos insumos químicos, cada vez mais prósperas com o controle crescente sobre o estoque de sementes, principalmente as geneticamente modificadas. Evidente, desse modo, que a expansão da agricultura moderna está associada à consolidação de uma “modernização conservadora” no campo, que moderniza os processos produtivos, mas mantém a concentração fundiária e de renda e a produção patronal (Santos e Silveira, 2001).

Não bastasse isso, os processos neocoloniais normalizam os caminhos do “desenvolvimento”, expropriando camponeses, empobrecendo-os, jogando-os para as periferias das cidades e tornando-os assalariados (e às vezes nem isso) na economia nacional e global, o que contribui para a transformação capitalista do campo (Castilho e Castro, 2006). É uma forma de produção ambientalmente insustentável. É uma agricultura com alta concentração tecnológica em mãos de empresas transnacionais, que deslocam produtos e tecnologias locais, ocultando ou invisibilizando saberes e tecnologias tradicionais que poderiam ser a base de uma agricultura verdadeiramente sustentável.

Nos anos 1990, a Revolução Verde renovou sua roupagem, de mãos dadas com biotecnologia e associada à engenharia genética, englobando a manipulação do ácido desoxirribonucleico (DNA) e a transferência de componentes genéticos entre espécies. Expandiram-se cultivos comerciais de exportação e a industrialização da agricultura, em resposta à crescente demanda da China por soja e à liberalização do comércio de organismos geneticamente modificados, fertilizantes e agroquímicos resistentes ao glifosato. A liberalização também levou à importação de máquinas agrícolas mais eficientes, ampliando as áreas de cultivo. Isso ocorreu na Argentina e no Brasil. Lá, a maior parte da produção agrícola teve lugar na região dos Pampas, uma das seis áreas com maior produtividade agrícola do mundo. Aqui, a fronteira agrícola alargou-se para abranger o bioma Cerrado e, mais recentemente, a Amazônia.

De todo modo, a partir de 1983, o conceito de segurança alimentar mudou gradativamente, partindo da disponibilidade de alimentos ao acesso (direito) dos indivíduos à alimentação. Nesse contexto emergiram outras categorias e questionamentos no debate, que permanecem até os dias atuais: o acesso a alimentos seguros (não contaminados biológica ou quimicamente) e de qualidade, o direito à informação, a autonomia nas decisões sobre produção e consumo, o respeito às tradições culturais e aos hábitos alimentares, bem como a preocupação ética com as gerações atuais e futuras e o manejo dos recursos naturais de forma sustentável em toda cadeia alimentar. Tais componentes foram consolidados nos compromissos assumidos pelos governos na I Conferência Internacional de Nutrição (1992). Ganhou força o enfoque da diversidade cultural na preservação da diversidade biológica, e vice-versa, para

garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN) de todos os povos do Planeta (Leão, 2013).

Na 1ª Cúpula Mundial da Alimentação (1996), os representantes dos governos reconheceram que o problema da fome não se devia à falta de alimentos, mas às dificuldades de acesso a eles, retomando o tradicional conceito de segurança alimentar em um novo contexto histórico. A definição apresentada em 1996, e ainda vigente, ressaltou: “Existe segurança alimentar quando as pessoas têm, a todo o momento, acesso físico e econômico a alimentos seguros, nutritivos e suficientes para satisfazer as suas necessidades dietéticas e preferências alimentares, a fim de levarem uma vida ativa e saudável”.

Contudo, o livre acesso encontra barreiras da Organização Mundial do Comércio (OMC). O Acordo sobre Agricultura obriga os países a liberalizar as exportações e importações, e permite que as corporações globais assumam o controle da produção interna, dos mercados domésticos e do comércio global (Shiva, 2020, p. 141). E o Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (TRIPS) facilita e legitima a pirataria dos bens naturais e do patrimônio biológico, cultural (leia-se, de indígenas, camponeses, comunidades tradicionais) e intelectual por parte das empresas transnacionais.

Atualmente duas visões se contrapõem: de um lado, a que acredita ser possível conciliar o objetivo da liberalização do comércio agrícola internacional com a implementação de políticas eficazes de segurança alimentar nos países em desenvolvimento; do outro lado, a que é contrária à privatização de sistema alimentar internacional institucionalizado nos protocolos da OMC, por

promover a eliminação de economias agrícolas locais, com sérias consequências para a segurança alimentar.

Porém, o fato é que a criação da OMC propiciou o controle da produção e distribuição de alimentos por um restrito grupo de empresas transnacionais, cujo poder econômico, traduzido em poder político, define as políticas alimentares que regem o sistema alimentar mundial. Essas empresas concentram terras, bosques e fontes de água, controlam sementes, provocando aumento da pobreza rural, maior destruição da natureza, expulsão de povos indígenas/originários de seus territórios, migração forçada e massiva de famílias de agricultores para as cidades, ameaças ao DHANA, além da repressão aos movimentos camponeses de diferentes lugares da América Latina.

As construções conceituais antes referidas revelam premissas da colonialidade do poder e do modo de produção capitalista. Foram concebidas verticalmente, envolvendo Estados nacionais e o Sistema ONU. Por mais que estejam presentes organizações da sociedade civil, inclusive indígenas, a escuta delas é pouco valorizada.

De acordo com o sociólogo peruano Aníbal Quijano (2000), o primeiro traço da colonialidade do poder é a ideia de raça, com base no fenótipo, uma categoria social da modernidade, criada a partir da conquista e colonização ibero-cristã das sociedades e populações da América, na transposição do século XV ao XVI, e utilizada como critério fundamental para classificação da população entre os que possuem e os que não possuem direitos. Essa ideia nasceu num contexto relacional e histórico marcado pela exploração dos corpos físicos e mentais de homens e mulheres (primeiro de originários da terra

e na sequência de negros/as traficados/as de África) e dos bens (riquezas) naturais, pelos colonizadores europeus, quando chegaram à América.

O conceito de SobA aparece como um termo disruptivo, questionador dessas premissas, que vem sendo assimilado pelos povos indígenas/originários. Tem como pressupostos a prioridade da produção de alimentos para mercados locais, regionais e nacionais, com base na produção diversificada e agroecológica, proveniente da agricultura familiar; a garantia de preços justos às/aos produtoras/es; a garantia de acesso à terra, à água e aos recursos produtivos para a produção de alimentos; o reconhecimento e a promoção do papel das mulheres na produção de alimentos; a promoção da equidade de acesso à terra e aos bens naturais, bem como aos recursos produtivos e de controle sobre eles; a priorização das propriedades coletivas sobre as individuais; a proteção das sementes; e o investimento em políticas públicas que garantam a autonomia das comunidades na produção de alimentos.

As narrativas da SobA requerem a criação de um tipo diferente de Estado, que atenda às necessidades das agricultoras/es familiares, dos povos indígenas/originários, dos povos e comunidades tradicionais, dos pobres e da Natureza, em vez dos interesses do capital. Enquanto os Estados estiverem sob o domínio das corporações transnacionais, eles e os povos que os constituem não serão soberanos para decidir o quê, quando e como produzir alimentos nutritivos e saudáveis de acordo com sua cultura e com respeito ao meio ambiente.

A SobA é um conceito que está em constante construção e desconstrução, que não é fácil de ser concretizado; é um vir a ser cotidiano, um processo, que envolve organização, luta, resistência, parceria. Ademais, o termo

em si é um tanto espinhoso, pois sugere um vínculo com o Estado. No Brasil, o debate sobre soberania alimentar é tímido, mas introduziu na SAN elementos como autonomia, território, cultura e agroecologia. Na Argentina, ao contrário, é uma expressão mais corrente.

Não identifiquei a discussão da temática dentro do movimento indígena, embora para as/os Mbya, as sementes tenham importância especial e estão vinculadas a questões como mobilidade, saúde, território, cultura. Tal importância é verbalizada principalmente pelas mulheres no sentido de autonomia. Por isso, deve-se buscar escutar as vozes dissonantes dos povos indígenas/originários e estar atento a questões interseccionais, como raça, gênero e classe social.

O Modo de Viver Mbya Guarani: compreensões e percepções da pesquisa de campo no Brasil e na Argentina

O povo Guarani é conhecido por distintos nomes: Kaiowa, Mbya, Ñandeva, Ava-Xiripá, Pai Tavyterã, Guajaki, Tapiete, Guarayos, Chiriguano. Contudo, sua autodenominação é *Ava*, que significa “pessoa” em tupi-guarani. Esses grupos reconhecem a origem comum e a proximidade histórica, linguística e cultural, ao tempo em que se diferenciam entre si como forma de manter suas organizações sociopolíticas e econômicas.

Ser Guarani é participar, de forma individual e coletiva, de uma série de regras sociais preestabelecidas pelos antepassados em tempos imemoriais e atualizadas pela interferência do contato com a sociedade envolvente.

No Brasil de hoje vivem três grupos Guarani: Mbya, Kaiowa e Nhandeva. O povo Mbya está presente no interior e no litoral dos estados do sul, Santa

Catarina (SC), Paraná (PR) e Rio Grande do Sul (RS); no litoral dos estados do Rio de Janeiro (RJ), Espírito Santo (ES) e São Paulo (SP); e na região norte do País, nos estados do Pará (PA) e do Tocantins (TO); bem como no leste do Paraguai e no nordeste da Argentina, em Misiones.

A língua falada pertence à família Tupi-Guarani, do tronco linguístico Tupi. Mantém a língua viva e plena, constituindo-se no mais forte elemento de sua identidade.

Uma das características do povo Mbya Guarani é a mobilidade. O *gwatá porã*, o belo caminhar, é praticado desde tempos imemoriais sobre uma vasta área geográfica que abrange parcelas consideráveis dos atuais Estados nacionais do Paraguai, da Argentina, do Brasil e está diretamente relacionada a terras florestadas, com diversidade de fauna e flora para caça e coleta, cursos d'água para pesca e solos propícios para cultivar suas sementes originárias para praticar o *ñande reko*, o modo de ser Mbya Guarani.

A mobilidade está entrelaçada na organização social, eis que existe uma constante e intensa rede de comunicação e de intercâmbios econômicos, culturais entre aldeias através de uma ampla rede de relações de parentesco.

O *yvyrupa* fundamenta o sentido de mundo em toda a sua extensão terrestre, para designar o território sem fronteiras onde se distribuem os *tekoa*. O *tekoa* é espaço de vida, de produção e reprodução da cultura. É o lugar onde se dão as condições para exercer o modo de viver Guarani (*teko*).

Na explicação amorosa de Sandra Benites (2015, p. 25):

é importante ter no nosso *tekoa yxyry*, *Yakã Porã*, mata com variedades de árvores, plantas medicinais e diversos bichos, lugar para fazer nossa roça: plantar milho (*avatyete* principalmente), melancia, amendoim, comandai, banana, mandioca. Não pode faltar *opy* – referência do *mbya arandu* – conhecimento guarani, lugar onde discutimos saúde, educação, nossa vida. [...]

é o princípio da nossa forma de ser, é o lugar onde praticamos *nhandereko* – o jeito de ser e viver guarani.

No plano físico, da materialidade terrena,

o *tekoa* é a aldeia, é o lugar onde a comunidade Guarani encontra os meios necessários para sua sobrevivência. É a conjugação dos vários espaços que se entrecruzam: o espaço da mata preservada onde praticam a caça ritual; espaço da coleta de ervas medicinais e material para confeccionar artesanatos e construir suas casas; é o local onde praticam a agricultura; é também um espaço sociopolítico, onde constroem suas casas de moradias, a casa cerimonial/*Opy*, o pátio das festas, das reuniões e do lazer (Brighenti, 2005, p. 42).

Os *tekoa* Guarani Mbya podem ser formados,

a partir de uma família extensa desde que tenha uma chefia espiritual e política própria. O seu contingente populacional varia, de um modo geral, de 20 a 300 pessoas, compondo unidades familiares integradas pelas chefias espiritual e política que podem coincidir. A organização espacial interna das aldeias é determinada pelas relações de afinidade e consanguinidade (Ladeira, 2000, p.15).

Aspectos integradores dos Mbya são a reciprocidade e o *teko porã* (bem viver) que estão intrinsecamente vinculados à mobilidade, ao *gwatá porã*. Kerexu Yxapyry assim explica o bem viver na acepção Mbya:

O bem viver é quando a gente está em plenitude com todos os seres, tem abundância de vida, seja na alimentação, no ar, na água, seja na mata. Por igual. Cada um tem seu espaço, seu alimento, acesso a paz, sem ter medo um do outro, nesse universo. Pra nós o *teko porã*, o bem viver, é esse sentimento, essa sensibilidade que a gente traz, que nós trazemos dentro do nosso modo de vida, estarmos sentindo bem onde estamos; que outros seres estejam se sentindo bem onde quer que eles estejam. Cada um com sua diferença. [...] (CISA, 2021).

Existe uma conexão sagrada entre o povo Guarani e as plantas, os animais, as pedras, a água, a floresta, que poderíamos chamar de “bens comuns”. Trata-se de um outro modo de viver e de outra episteme.

Estudos mostram que o povo Mbya (des)envolveu um sistema agrícola notável, há mais de 2.000 anos, o qual persiste até os dias atuais no grande território Guarani. Como anotado por Darella (2004, p. 96):

o sistema agrícola guarani leva em conta a temporalidade (calendário anual e lunar, atividades cotidianas), a tradicionalidade (transmissão do conhecimento, “divisão do trabalho”, rituais, preservação e conservação das sementes e da biodiversidade, economia de reciprocidade, organização social) e a territorialidade (movimento, locais de ocupação e sua organização espacial, qualidade do solo e possibilidade de pousio, visitas e intercâmbio de sementes).

O sistema agrícola Mbya Guarani está vinculado ao mundo espiritual e isso se evidencia na prática. Há um elo entre a humanidade e a divindade. A roça, e não apenas, fornece o alimento para o corpo, mas também para o espírito. Os alimentos “verdadeiros”, originais, englobam todas as criações divinas existentes deixadas aos Guarani como o atributo *ete*.

Os alimentos têm origem vegetal e animal. Entre os primeiros, destacam-se: o milho (*avaxi ete*), o feijão (*kumandâ*), a mandioca (*mandi'o*), a abóbora (*andañ*), a melancia (*xanjau*), a batata-doce (*jety*) e o amendoim (*manduvi*). Entre os segundos, o tatu (*kuruxã'î*), o porco-do-mato (*koxi*), os peixes (*pirá*), a queixada (*ta'y tetû*), a anta (*mboreví*) e alguns pássaros (*güyra'î*).

O sistema alimentar Mbya Guarani é pautado pelas sementes verdadeiras/originárias, deixadas pelas divindades, que mostraram como e quando plantar, colher, preparar. Esses alimentos são fundamentais para o corpo e para o espírito e estão imbricados – sobretudo aqueles de base vegetal – na construção do corpo Mbya feminino e masculino, considerando todas as fases da vida, desde o nascimento à velhice. O milho verdadeiro - *avaxi* – é fundamental para a nominação das crianças. A dieta Mbya é formada por alimentos da roça (*avaxi*, feijão, melancia, melão, amendoim, abóbora), da mata/capoeira/quintal (caça, coleta) e das águas (peixe). Muitos desses alimentos atualmente são escassos, haja vista a dificuldade de plantar, as poucas áreas de mata, o assoreamento dos rios, a ausência de sementes. Em

contrapartida, os alimentos industrializados estão mais ao alcance e chamam atenção dos olhos e do paladar. Contudo, os saberes e sabores acerca dos alimentos verdadeiros – *tembí'u ete* – ainda povoam a memória das/os Mbya.

As atividades que compõem o sistema agrícola são regidas pelas regras, rituais e cerimônias que estão intimamente relacionados ao plantio do milho autêntico: *avaxi ete*. Grande parte da vida ritual dos Mbya está relacionada com o início do período propício para o plantio (agosto e setembro) e o tempo de colheita do milho (janeiro e fevereiro). Os batismos (*nhemongaraí*) – das sementes, das “primícias da roça”, das crianças – são regidos pelo calendário agrícola. Para compreender o sistema agrícola Mbya, mister conhecer dois tempos, que equivalem a duas estações: o Ara Pyau (tempo novo) e o Ara Yma (tempo antigo), aos quais correspondem, respectivamente, o calor (verão) e o frio (inverno). A importância da agricultura vai além dos aspectos quantitativo e qualitativo, podendo oscilar ao longo dos anos por diferentes razões. As mais mencionadas têm sido a mudança climática e ausência de sementes. A produção de alimentos com base no plantio das sementes “verdadeiras” implica reciprocidade, intercâmbios de sementes, saberes, rituais.

Esses são alguns destaques de um capítulo extenso sobre o que aprendi nas visitas aos tekoha de São Paulo, de Santa Catarina e de Misiones. São o suficiente para mostrar a distância abissal entre a cosmovisão Mbya Guaraní e o discurso produzido pelos Estados Nacionais e pelas organizações internacionais.

A Relação dos Estados Nacionais do Brasil e da Argentina com os Povos Indígenas/Originários

As relações dos Estados brasileiro e argentino com os povos originários, entre eles o Mbya Guarani, são marcadas por conflitos relacionados ao não reconhecimento identitário e à apropriação de territórios ancestrais em favor de interesses privados, operando sob um sistema monocultural eurocêntrico, patriarcal e machista. A pesquisa de campo, além de apontar a demanda do povo Mbya Guarani por autonomia, o que inclui todos os aspectos de sua vida, identificou as mulheres como as sujeitas mais impactadas pela violência estrutural do capitalismo e como as protagonistas na luta pelos territórios ancestrais como condição de sobrevivência.

Em termos de SAN, os dois países apresentam políticas semelhantes, embora a participação indígena na formulação e execução dessas políticas seja mais limitada na Argentina.

As políticas públicas voltadas aos povos indígenas no Brasil, iniciadas nos anos 2000, buscavam implementar a intersetorialidade, participação e controle social, de forma incipiente e homogênea, sem considerar especificidades culturais. Embora o Brasil tenha saído do Mapa da Fome da FAO em 2014, a fome afetava muitas comunidades indígenas⁵. Diagnósticos realizados na década de 1990 apontaram quatro fatores para a insegurança alimentar indígena: i) extensão limitada dos territórios garantidos pelo Estado; ii) qualidade ambiental precária nesses territórios; iii) invasões dos territórios por não-indígenas; iv) políticas de desenvolvimento regional de impacto negativo para os modos de vida indígenas. Os diagnósticos serviram de base

⁵ O Brasil voltou ao Mapa da Fome durante o governo Bolsonaro, mas em 2023 conseguiu tirar mais de 13 milhões de pessoas dessa condição (<https://g1.globo.com/economia/noticia/2024/03/12/estudo-afirma-que-13-milhoes-de-brasileiros-deixaram-de-passar-fome-em-2023.ghtml>). No entanto, alguns povos e comunidades indígenas nunca deixaram de enfrentar a insegurança alimentar.

para ações e programas, a partir de 2003, envolvendo Ministérios do Meio Ambiente, Desenvolvimento Social, Educação, a então Fundação Nacional do Índio (Funai) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), entre outros órgãos.

A institucionalização da SAN indígena teve avanços nas 1ª e 2ª Conferências Nacionais de Saúde Indígena e na criação do SISVAN indígena em 2006. Entre 2008 e 2009, o I Inquérito Nacional Nutricional e de Saúde dos Povos Indígenas revelou disparidades nutricionais e de saúde entre populações indígenas e não-indígenas. Em 2010 os resultados do Inquérito foram apresentados e debatidos em Plenária do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), que aprovou a Exposição de Motivos n. 8/2010, com recomendações para o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional dos povos indígenas. Nesse sentido, duas ações foram importantes: o Programa Conjunto “Segurança Alimentar e Nutricional de Mulheres e Crianças Indígenas no Brasil” e o 1º Seminário Nacional de Mulheres Indígenas.

Com a institucionalização da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), em 2010, são elaborados os Planos de Segurança Alimentar e Nutricional (Plansan) que incluem povos indígenas em suas diretrizes. Entretanto, essas políticas não promovem plenamente a soberania alimentar e se limitam às terras indígenas demarcadas.

Na Argentina, o reconhecimento dos povos indígenas é recente e limitado. Políticas públicas para os Mbya Guaraní evoluíram de censos populacionais até programas universalistas, mas ainda carecem de incorporação plena na Constituição Provincial. A atuação de ONGs tem sido crucial na implementação de projetos produtivos e de capacitação. Assim, as

cátedras de soberania alimentar promovem debates sobre o tema e o Estado utiliza o conceito no contexto das políticas públicas. Entretanto, a SobA exige um diálogo que integre saberes ancestrais e articulações contra-hegemônicas e os povos originários têm sido excluídos do debate. Para a Mapuche Moira Millán (2021), o termo mais apropriado para tratar o tema da alimentação é autonomia alimentar:

A mí no me gusta la palabra soberanía, porque viene inmerso de los soberanos. La autonomía alimentaria de los pueblos, la identidad gastronómica y el reconocimiento de lo que está nos alimentando no solamente nuestros cuerpos, pero también nuestro espíritu. E esa es la pelea que tenemos que darle a ese sistema a esa matriz civilizatoria, completamente antropocéntrica, individualista, materialista, que no reconoce el ecosistema espiritual.

Os modos de viver, ser, fazer e saber dos povos indígenas/originários são singulares. A implementação de políticas públicas deve considerar suas concepções próprias, que apresentam aspectos simbólicos e representacionais diversos. É importante destacar que, em sua maioria, as políticas públicas destinadas a eles, no Brasil, alcançam apenas terras demarcadas. No entanto, a Constituição Federal de 1988 não faz essa distinção.

A pesquisa desvelou que a autonomia funciona como categoria nativa para as mulheres indígenas acerca da SAN, concebida em instrumentos normativos internacionais e nacionais. Apesar de bem-intencionados DHANA e SAN são conceitos eurocentrados e coloniais. As políticas públicas de segurança alimentar, voltadas a garantir o direito à alimentação e à sustentabilidade da produção de alimentos para as futuras gerações na América Latina, só serão eficazes se os povos que, durante séculos,

domesticaram plantas e acumularam vastos conhecimentos sobre elas forem ouvidos e tiveram seus saberes devidamente valorizados.

Vale lembrar que a autonomia decorre do direito à livre determinação, reconhecido pela Declaração Americana sobre Povos Indígenas, segundo o qual eles têm o direito de autodeterminar seus próprios modelos de desenvolvimento ou concepções de bem-estar, podendo decidir sem imposições às atividades econômicas às quais querem se dedicar (OEA, 2016).

Mulheres Mbya Guarani: suas narrativas e demandas, as sementes e o corpo-território

Este capítulo buscou mostrar o papel das mulheres Mbya Guarani em sua cultura e tradição, destacando como elas são fundamentais na construção do universo, na produção de alimentos, na proteção de sementes e na cosmogonia do povo. A simbologia da cestaria (*ajaka*) é usada para ilustrar a complementaridade entre os papéis femininos e masculinos, em que as mulheres "tecem" o universo com criatividade, enquanto os homens fornecem a base estrutural. Relatos mitológicos reforçam a conexão feminina com fertilidade e criação, mas também revelam narrativas de controle e ambivalência sobre o papel da mulher na cultura Guarani. A partir de falas de mulheres Mbya Guarani enfatizo como o feminino é essencial para a existência e equilíbrio, refletindo uma visão de mundo baseada em cuidado, ancestralidade e ciclos naturais. Algumas das narrativas resgatam perspectivas muitas vezes ignoradas por relatos antropológicos tradicionais, propondo uma visão integrada e interseccional dos direitos e da existência Mbya Guarani.

A construção do corpo e da pessoa Mbya Guarani é um processo contínuo, que começa na gestação e se estende ao longo da vida, envolvendo dimensões físicas, espirituais e sociais. O corpo é concebido como uma matriz simbólica e objeto de pensamento, articulando significados sociais e cosmológicos. A formação da pessoa envolve rituais, alimentação, práticas de higiene e trabalho, moldados por valores culturais e espirituais.

Para as/os Mbya Guarani, o corpo é transformado com o objetivo de alcançar perfeição corporal e espiritual em um mundo imperfeito. Mulheres e homens desempenham papéis complementares, e as mulheres, especialmente, têm uma posição central como detentoras de saberes, articuladoras políticas e guardiãs da cultura. A construção da corporalidade Mbya não é estática, mas processual e cumulativa, sendo profundamente enraizada na relação com o cosmos, a memória ancestral e a reciprocidade social.

Trago relatos de mulheres Mbya que refletem o protagonismo, os desafios e as conquistas das mulheres Mbya Guarani, especialmente na luta por seus direitos territoriais, fortalecimento cultural e autonomia comunitária. As histórias de Jerá Poty Mirĩ, Kerexu Yxapyry, Ara'í, Andreia Moreira (Brasil) e Juanita Gonzalez (Argentina) destacam suas resistências cotidianas, equilibrando o conhecimento indígena e os saberes do mundo dos *juruá* (não indígenas).

São narrativas sobre o ser mulher Mbya Guarani e sua importância no seio da cultura, tantas vezes esquecido, inclusive dos “mitos”, onde o masculino é presença constante; a produção do corpo feminino em suas distintas fases – desde o nascimento, passando pela menarca e a gravidez até o tornar-se anciã (*xidjary*). Diálogos primorosos foram construídos com mulheres das diferentes

aldeias, todas elas lideranças para dentro e fora de seus *tekoa*. Elas narram suas histórias de vida e mobilidade pelo mundo juruá, seus desafios diante dos impactos causados pelos alimentos processados e ultraprocessados, diante da apropriação indevida de seus conhecimentos tradicionais sobre as sementes originárias, bem como para manter uma alimentação mais saudável e próxima da cultura, mesmo conscientes de que a alimentação vinda de fora não deixará de existir.

As Mbya falam que os alimentos da sua cultura são essenciais na construção/formação do corpo feminino em suas múltiplas fases. A propósito, comentou uma das mulheres:

[...] antigamente era tudo orgânico, tudo natural, tudo da terra de onde a gente tirava e hoje, por não ser mais assim, por essa necessidade, também, que a gente tem da alimentação, a gente tem comido muito a alimentação que não é nossa, alimentação industrializada. E onde vem afetando muito na questão da nossa saúde, principalmente a saúde da mulher, né. Que antigamente a gente comia tudo saudável. A menina, ela demorava mais pra ter a primeira menstruação, porque era tudo saudável. Hoje, a gente temos meninas, menstruando com 10/11 anos. Antigamente, a idade era os 13 até os 15 anos. E aí onde a gente começa a perceber que a gente começa a ter *tempo de validade*.

É notório nos *tekoa* visitados que os alimentos tradicionais se tornaram menos disponíveis, em contraste com os alimentos processados e embalados, contribuindo para a precarização da saúde e para corpos pesados e obesos. São frequentes os casos de diabetes, pressão alta e câncer.

Para os anciãos e anciãs Mbya, é importante seguir a dieta tradicional, pois evita a doença. Alimentos culturalmente apropriados fornecem mais do que nutrientes para o corpo físico: eles fortalecem o espírito. As mulheres estão buscando a mudança, que não se opera em curto prazo. Pelo contrário, é gradual, e sob risco de retrocesso.

Por isso, as sementes verdadeiras precisam ser protegidas, guardadas, trocadas (estar em movimento) e plantadas a cada ano, desafiando as circunstâncias climáticas e as reduzidas áreas Mbya. As mulheres são as guardiãs, as responsáveis por ajudar a caminhada das sementes, a levar as sementes no interior da *opy* (casa de reza), para que possam ser consagradas pelo pajé, para plantio, colheita e preparação dos alimentos.

Além de discorrer sobre as sementes, as Mbya revelam compreensões sobre os termos DHANA, SAN e SobA. São palavras que estão fora do vocabulário das Mbya Guarani com as quais me “acuerpei”. São palavras estranhas, trazidas de fora, impostas, que requerem uma confirmação indígena. Nunca ouviram falar sobre essas categorias conceituais e têm dificuldade de expressar qualquer menção aos termos, especialmente aqueles que envolvem nutrição.

O território e as sementes são elementos chaves para pensar a autonomia alimentar, palavra que povoa as mentes e os corações Mbya. O termo segurança alimentar é algo totalmente diferente daquilo que agentes estatais e de agências multilaterais, experts em alimentação e nutrição gastaram anos discutindo em Cúpulas de Alimentação. Está associado à semente que foi permutada, cuidada, plantada e ao fruto que foi colhido, que será ingerido com segurança e que alimentará o corpo físico e o espiritual. A segurança alimentar envolve não apenas a saúde, mas os conhecimentos repassados por gerações. Está intrinsecamente relacionada à soberania alimentar. Uma não existe sem a outra e ambas se vinculam à mobilidade das sementes “verdadeiras”, à produção de alimentos da cultura, ao alimentar do

corpo físico e espiritual, que depende de um território com bosque para coletar e caçar, água para beber, irrigar e pescar, solos apropriados para plantar.

As mulheres são responsáveis por cuidar, consagrar e transmitir as sementes entre gerações, conectando-as à saúde física e espiritual da comunidade. O milho (*avaxi ete*) é central para a segurança e soberania alimentar dos Mbya Guarani, considerado sagrado e "mestre das sementes". Os rituais espirituais associados ao plantio e colheita, refletem uma profunda conexão com a terra e a ancestralidade.

As sementes de modo geral são tratadas como seres vivos, portadoras de alma, e seu cuidado é fundamental para garantir a soberania alimentar e a manutenção da cultura Guarani. A troca de sementes entre aldeias e territórios é vista como um processo sagrado e vital para as mulheres, que têm o papel de cuidar, proteger e movimentar as sementes. As mudanças climáticas têm trazido desafios, como a perda de sementes e o desequilíbrio no ciclo de cultivo. A valorização das sementes “verdadeiras” e o fortalecimento dos sistemas agrícolas tradicionais são vistos como formas de resistência às ameaças trazidas pelo aquecimento global.

A mobilidade das sementes também é entendida como um mecanismo de "cura", pois ao serem transferidas para solos diferentes, podem se fortalecer. A pandemia afetou esse processo, dificultando as trocas e o plantio, mas ainda assim as sementes continuam a ser um elemento de sociabilidade e preservação cultural. As trocas também ocorrem em feiras e encontros, incluindo parcerias com agricultoras/es agroecológicos e orgânicos não indígenas. A memória das sementes, como no caso das que foram trazidas por um ancestral, também está profundamente conectada à história e identidade das comunidades. Desse

modo, para elas, soberania e segurança alimentar estão imbricadas em elementos culturais e sociais, com saberes e fazeres partilhados por sucessivas gerações.

Sobre agroecologia, as Mbya Guarani com as quais conversei aceitam-na como uma ferramenta para solucionar a degradação do solo, por exemplo. Elas não usam o termo produção agroecológica, embora concordem que os alimentos produzidos dessa forma são melhores para a saúde. Nas TI Morro dos Cavalos e Tenondé Porã, há parcerias com agricultores familiares que produzem agroecologicamente e, aos poucos, estão conseguindo construir uma autonomia alimentar que, aparentemente é o ponto central: alimentar-se daquilo que foi produzido coletivamente, dos benefícios proporcionados pelo uso das sementes originárias, numa luta árdua e contínua.

As Mbya acalentam o sonho de projetos que contribuam não apenas para recuperar sementes originárias ou nativas da Mata Atlântica, mas que proporcionem autodeterminação no interior de seus próprios territórios. Esses projetos podem ou não contar com parcerias do Estado, da academia e da sociedade civil.

A observação de campo sobre as mulheres Mbya me fez entender a crítica de **Flávio Valente** (2002) em relação às políticas de segurança alimentar, que enfatizam a responsabilidade das mulheres na alimentação, sem reconhecimento do papel a ser compartilhado com outros membros da comunidade, a família e o Estado, pois resultam em sobrecarga e falta de autonomia para as mulheres. Ele propõe uma abordagem mais inclusiva que considere as interseccionalidades de gênero, classe e raça, fundamental para a construção de políticas públicas mais justas. Valente (2002) aponta a

desconexão estrutural entre os direitos das mulheres e o DHA, destacando a marginalização das mulheres, especialmente as indígenas, em tratados internacionais e em políticas públicas.

A Conferência de Beijing e a Declaração das Mulheres Indígenas em 1995 revelam as lutas e os desafios das mulheres indígenas, incluindo o reconhecimento de sua identidade, o direito ao território e à cultura, e a luta contra a discriminação e exploração. A crítica à **Plataforma de Ação de Pequim**, expressada pelas mulheres indígenas, salienta a falta de questionamento sobre o sistema econômico global e os impactos da globalização, que continua a marginalizar e explorar os povos indígenas, especialmente as mulheres. Elas não apenas enfrentam discriminação pelo gênero, mas também pela sua origem étnica, o que exige políticas públicas com uma abordagem mais eficaz e sensível às suas realidades específicas.

Silvia Federici (2020), ao analisar a exploração capitalista das mulheres e sua conexão com a destruição das comunidades indígenas, reforça a ideia de que a luta das mulheres é também uma luta por um sistema mais justo e sustentável, onde elas possam ter um papel ativo e decisivo nas suas comunidades e na gestão dos seus territórios. O movimento das mulheres que lutam pelo direito à terra e à soberania alimentar se intensifica globalmente. Embora, como aponta Federici (2020), a luta por terra também possa ser instrumentalizada para fins privatizantes, as mulheres vêm ocupando um papel crucial na defesa dos bens comuns naturais, como as sementes e a água, e no combate à destruição ambiental.

Esse movimento, que também foi refletido nas Assembleias das Mulheres, durante o Fórum Nyéléni, reafirma a busca por um modelo de soberania

alimentar que resgate e valorize os conhecimentos tradicionais das mulheres, com destaque para a agroecologia com perspectiva de gênero. Essa abordagem transformadora propõe um olhar sobre a produção de alimentos que vai além da lógica capitalista e patriarcal, e envolve a participação ativa das mulheres na tomada de decisões sobre suas vidas, territórios e a alimentação.

Em última instância, o papel das mulheres indígenas, como "tecelãs da memória", vai além da produção e conservação de alimentos; elas são as responsáveis por transmitir saberes ancestrais que moldam a identidade coletiva e a coesão social de suas comunidades. A relação dessas mulheres com a natureza, como afirmado por Kerexu Yxapyry, não é de dominação, mas de parceria, baseada no cuidado, respeito e harmonia com o ecossistema. Portanto, é fundamental que as mulheres sejam reconhecidas como sujeitas de direitos, com pleno acesso à terra, aos recursos naturais e a uma soberania alimentar que leve em conta a integralidade do cuidado e da espiritualidade em suas práticas.

O direito à alimentação está intimamente ligado ao acesso à terra, com respaldo em normas internacionais que reconhecem seus direitos coletivos. A Declaração de Atitlán destaca que o direito à alimentação dos povos indígenas é coletivo e essencial para a preservação de suas culturas, identidades e modos de vida.

As mulheres Guarani têm ganhado protagonismo nas discussões sobre alimentação, apontando as consequências da alimentação inadequada, como doenças e mudanças corporais. Contudo, as políticas públicas não levam em conta as especificidades culturais, nem a participação ativa das mulheres

indígenas para garantir a preservação das tradições alimentares e o fortalecimento da saúde comunitária.

O sistema alimentar Mbya Guarani está sendo, por um lado, impactado por mudanças externas, como a introdução de alimentos processados e ultraprocessados nas comunidades, a falta de regularização territorial e o acesso limitado às sementes. Por outro lado, as narrativas das comunidades Mbya Guarani destacam a importância da autonomia na escolha dos alimentos e como elas estão se esforçando para revitalizar e preservar suas práticas alimentares tradicionais, que envolvem aspectos culturais, espirituais e ecológicos. A SobA, embora não mencionada explicitamente, está presente nas práticas e no desejo das comunidades de recuperar o controle sobre suas terras, a fertilidade dos solos, as práticas agrícolas e sementes tradicionais. A proposta de autonomia alimentar é vista como um caminho para restaurar a saúde física e espiritual, ressaltando a importância do resgate dos saberes ancestrais e da educação, especialmente nas escolas indígenas. Nesse contexto, o papel da escola é essencial para preservar e transmitir os conhecimentos sobre as plantas, sementes e alimentos tradicionais, garantindo que as futuras gerações se tornem guardiãs desses saberes.

As sementes, como “parentes vivos”, e o ato de cultivar alimentos não só para consumo, fortalecem a identidade cultural e a conexão com a terra. As mulheres desempenham um papel crucial nesse processo, desenvolvendo projetos que buscam a autonomia e a sustentabilidade das comunidades, além de preservar práticas agrícolas alternativas que respeitem o ambiente e as necessidades culturais do povo Mbya. Desse modo, a soberania dos povos indígenas deve ser entendida de maneira dinâmica, como um processo contínuo

e adaptável às necessidades culturais, sociais e ambientais de cada comunidade (Mihesuah et al, 2019).

O corpo-território é abordado a partir de experiências e narrativas de mulheres indígenas e não indígenas, especialmente da América Latina. O corpo-território não se refere apenas aos corpos individuais, mas a corpos coletivos interconectados com o ambiente e a comunidade, onde as mulheres desempenham um papel fundamental na defesa e na recuperação desses territórios.

A destruição da natureza e a exploração dos corpos das mulheres estão ligadas à lógica capitalista, que coisifica e subordina. No entanto, as mulheres, especialmente as indígenas, têm práticas de resistência que envolvem o cuidado e a cura do território e da terra.

O cotidiano das mulheres Mbya Guarani revela que elas desempenham um papel fundamental no cuidado com a natureza e com os alimentos que sustentam sua cultura, como o milho e a mandioca. Esse cuidado é visto como uma relação de reciprocidade entre os humanos e os seres da natureza, onde a interdependência é essencial. O cuidado está relacionado com a luta pela sobrevivência de todos os seres, não sendo uma prática inocente, mas como algo que envolve obrigações multilaterais e não-simétricas, afetando diversos seres e existências.

Re-existência

O último capítulo apresenta as práticas de re-existência alimentar Mbya Guarani frente às violências epistêmicas sobre os alimentos, as formas de



cultivo, as preparações, o modo de cozinhar, as formas de consumir, os sabores, e os aromas de Abya Ayala.

Como resistir para poder continuar existindo? Os povos indígenas, e particularmente as/os Mbya, estão re-existindo através de seus saberes; da troca e do resguardo das sementes verdadeiras e originárias, das práticas e conservação da biodiversidade, das práticas culturais alimentares presentes na memória, das relações sociais no trato dos alimentos, numa perspectiva da complementaridade que ainda não conseguiu ser afastada.

A palavra re-existir, que tem sido soprada pelas vozes femininas em suas mobilizações como resistir para existir, não significa apenas a resistência ao que é imposto, que ameaça e tenta destruir. Também se conjuga ao saber existir, ao fazer de um povo para que continue a existir dentro de suas premissas culturais.

As mulheres têm tido protagonismo e participação central no processo de re-existência. No Brasil, elas estão mobilizadas em trabalhos coletivos, que envolvem a autonomia alimentar, a promoção à saúde, a educação escolar específica e bilíngue, a sustentabilidade ambiental, a defesa do território, a rejeição à violência contra a mulher, com a ajuda pontual de parceiros institucionais. A relação com as/os parceiras/os é dialógica e busca a horizontalidade.

O conceito de re-existência é central para entender como as comunidades indígenas mantêm suas práticas culturais e alimentares em face de sistemas coloniais, capitalistas e neoliberais que buscam deslegitimar suas formas de vida e saberes. A re-existência não é apenas resistência, mas uma forma criativa de continuidade e adaptação das culturas e identidades indígenas.

Conforme discutido por autores como Achinte (2010, 2013 e 2020), Mignolo (2003 e 2019) e Segato (apud Barbosa, 2020), a re-existência implica não apenas resistir à opressão e à marginalização, mas recriar formas de existência baseadas em saberes e práticas ancestrais, como a alimentação. Isso inclui uma relação íntima com a terra, com os alimentos e com os ciclos naturais que definem a cultura e a espiritualidade indígena.

O ato de comer é retratado como um ato profundamente político, imbuído de significados culturais, espirituais e sociais. Para os povos indígenas, a alimentação não é apenas uma questão de subsistência, mas uma forma de manter sua identidade, cultura e memória vivas. A ideia de que a comida vai além do nutricional, incluindo um aspecto simbólico e pedagógico, é uma crítica ao sistema alimentar imposto pela modernidade e ao padrão colonial de poder. A alimentação no contexto indígena, é vinculada aos saberes ancestrais, à relação com a terra e à memória cultural. A resistência à colonialidade alimentar está expressa na preservação de sementes originárias e na manutenção das práticas alimentares tradicionais, mesmo diante da presença de alimentos industrializados.

A crítica à economia global, centrada em práticas como a monocultura e a produção de alimentos industrializados, ocorre em detrimento de uma diversidade alimentar saudável e sustentável. A ênfase recai sobre o resgate dos saberes pluriversos e a reconexão com a terra, os ciclos naturais e os seres vivos, em um movimento de decolonização do ato de alimentar-se. As práticas alimentares podem se constituir em um espaço de resistência e transformação social, cultural e política, ao resgatar o vínculo ancestral com a terra e os ciclos da vida.

Em contraposição à "colonialidade do sabor" com a imposição de padrões alimentares europeus e ocidentais ao longo da história que marginalizaram saberes e sabores indígenas, a SobA é vista como um meio de resistência às lógicas do capitalismo e da globalização, e de valorização dos saberes tradicionais sobre a alimentação.

O sistema alimentar capitalista promove a industrialização e a homogeneização da alimentação, fomentando a dependência de corporações transnacionais, produtos ultraprocessados e desrespeitando os saberes alimentares locais e tradicionais. Esse modelo também está associado a práticas ambientais destrutivas e à exclusão social de populações vulneráveis, especialmente as mulheres, que frequentemente são invisibilizadas nos processos decisórios sobre alimentação e território.

As Terras Indígenas Guaraní enfrentam desafios significativos, como a especulação imobiliária, a agricultura industrializada e a perda de territórios para o plantio de culturas exóticas. Esses fatores impactam diretamente a capacidade de produzir alimentos tradicionais, aumentando a dependência de produtos industrializados e ameaçando a autonomia alimentar das comunidades. A abordagem decolonial sobre a alimentação busca reverter o processo de destruição das culturas alimentares indígenas e promover alternativas que respeitem e valorizem os saberes ancestrais, promovendo uma forma de vida mais justa e equilibrada com a natureza. A re-existência alimentar, então, é uma ferramenta de resistência e reinvenção, uma prática vital para a preservação da identidade e autonomia dos povos indígenas.

Iniciativas autônomas nas Terras Indígenas Morro dos Cavalos e Tenondé Porã destacam o papel das mulheres na recuperação ambiental e no

fortalecimento da comunidade. As mulheres não só desempenham papel fundamental na restauração de espécies nativas da Mata Atlântica, mas também são as responsáveis pelo cuidado com as sementes, mudas e remédios do mato, conhecimentos essenciais para garantir o sucesso da recuperação da terra. O processo de reflorestamento do território, que inclui o plantio de frutas e espécies nativas, é resultado do trabalho coletivo e das decisões que envolvem toda a comunidade na execução das ações. Não é apenas sobre a recuperação da terra, mas também sobre o fortalecimento do modo de vida guarani, a manutenção das tradições culturais e a resistência contra as ameaças externas, como a expansão do monocultivo de pinus, que impacta negativamente o ambiente. As/os Mbya estão recuperando variedades de alimentos tradicionais, como batata-doce e *avaxí ete*, além de fomentar práticas agroecológicas.

A província argentina de Misiones está marcada por contradições em seu desenvolvimento social, econômico e ambiental, especialmente no que diz respeito à agricultura familiar e à presença de monocultivos. As comunidades Mbya Guarani, continuam a lutar por seus territórios ancestrais e por um modelo de desenvolvimento que respeite suas culturas e conhecimentos, uma vez que as políticas públicas direcionadas à agricultura familiar e agroecologia não contemplam suas necessidades e formas de uso do território.

As “*Ferias de Semillas*” que acontecem em Misiones constituem um espaço de intercâmbio, reciprocidade e solidariedade, em contraposição ao modelo capitalista de produção. Promovem a valorização das sementes nativas e crioulas e fortalecem a agricultura familiar.

O protagonismo das indígenas mostra-se cada dia mais visível e fundamental na discussão de temas como denúncias de monocultivos de pinus em territórios tradicionais; cobrança ao Estado do levantamento territorial e da demarcação de terras indígenas, políticas públicas (saúde, educação em todos os níveis, segurança alimentar, saneamento básico), retomadas de antigas aldeias e ocupações do território ainda não demarcado, além das demandas comuns ao conjunto de todas as mulheres.

No Brasil, as Marchas Nacionais de Mulheres Indígenas, realizadas em 2019 e 2021, ampliaram a visibilidade das indígenas, destacando sua luta pela autonomia, reconhecimento de seus direitos e pela defesa do território. Os encontros e as assembleias das mulheres Guarani são espaços de fortalecimento, reflexão e ação sobre questões de violência, saúde, alimentação e resistência às pressões externas, reafirmando a importância do conhecimento ancestral e o papel das mulheres na preservação da cultura e do território.

Na Argentina, o *Movimento de Mujeres Indígenas por el Buen Vivir* também tem se destacado por sua luta pela autodeterminação dos povos indígenas e pela preservação de suas culturas e territórios. A crítica ao "terricídio" e a busca por um pacto de coabitação mais justo e harmonioso entre os povos indígenas e a natureza são questões centrais desse movimento, que busca fortalecer a identidade e a autonomia das mulheres indígenas.

As lutas de aqui e de allures evidenciam uma resistência que não se limita apenas à reivindicação de direitos, mas também à preservação das cosmovisões indígenas, à recuperação da memória e à valorização da relação espiritual e material com a terra. As Mbya Guarani estão construindo sistemas de re-existência, que vão além da resistência, mas também propõem alternativas para

a construção de uma sociedade justa e equilibrada com a natureza e os povos originários.

Uma Atualização Necessária

Dois anos depois de defendida a tese, não tenho muitas novidades sobre como estão as comunidades por onde andei. Gostaria de ter retornado aos territórios, mas as atividades profissionais me levaram a outros caminhos. Atualmente trabalho na Secretaria de Saúde Indígena (Sesai), mas ainda não tive oportunidade de atuar na pauta das mulheres ou da segurança alimentar.

A demarcação da Terra Indígena Morro dos Cavalos, depois de mais de dez anos de espera, foi homologada. A alegria de minhas interlocutoras e de seus parceiros é grande, com previsão de festa em janeiro de 2025. Mas também há apreensão com possíveis estratégias da bancada ruralista em Santa Catarina para reverter a homologação.

Na Argentina, infelizmente, os retrocessos são grandes.

Em novembro de 2024, a Argentina foi o único país a votar contra uma resolução sobre os direitos dos povos indígenas na Assembleia Geral da Organização das Nações Unidas (ONU). Este documento trata da proteção dos direitos das comunidades indígenas em questões como justiça, meio ambiente e a preservação das crenças espirituais, dos conhecimentos ancestrais e das línguas. Ainda em novembro, a Argentina foi novamente o único país a votar contra uma resolução da ONU, que busca intensificar os esforços para combater a violência contra mulheres e meninas.

No Dia Internacional dos Direitos Humanos, em 10 de dezembro de 2024, o presidente Javier Milei, desferiu um duro golpe contra os direitos das

comunidades indígenas do país. Por meio do Decreto nº 1.083/2024, Milei revogou a Lei nº 26.160 de Emergência Territorial Indígena, que estabelecia a suspensão da execução de sentenças, atos processuais ou administrativos que tivessem como objetivo o despejo de comunidades indígenas das terras que ocupavam. Além disso, a lei determinava a realização de um levantamento das comunidades indígenas no país e de seus territórios por meio do Programa Nacional de Levantamento Territorial das Comunidades Indígenas (Re.Te.C.I.), com a participação de representantes do Conselho de Participação Indígena, composto por dois representantes de cada povo indígena de cada província.

O decreto confronta diretamente o inciso 17 do artigo 75 da Constituição Nacional, que reconhece “a preexistência étnica” dos povos originários na Argentina e garante “a posse e a propriedade comunitária das terras que tradicionalmente ocupam”. Esse ato permite que o Estado decida em favor de particulares (pessoas físicas ou jurídicas, nacionais ou estrangeiras) que possuem títulos de propriedade irregulares, emitidos posteriormente à propriedade ancestral.

Anteriormente, no mês de outubro, no contexto de cortes no financiamento estatal, o atual presidente do Instituto Nacional de Assuntos Indígenas (INAI) revogou, por meio da Resolução nº 53/2024, o Registro Nacional de Comunidades Indígenas (Re.Na.CI), instrumento criado em 1989 pela Lei nº 23.302, com o objetivo de manter uma lista atualizada das comunidades indígenas inscritas e não inscritas no país. As comunidades inscritas no registro adquiriram personalidade jurídica e, desde o ano 2000, estavam protegidas pela Convenção nº 169 da Organização Internacional do Trabalho (OIT) sobre povos indígenas e tribais. A revogação do Re.Na.CI

implicou a suspensão de todas as solicitações de registro em andamento e transferiu aos registros provinciais a responsabilidade de registrar as comunidades em suas respectivas jurisdições⁶.

Referências Bibliográficas

ACHINTE, Adolfo Álan. Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle14*, v. 4, n. 5, p. 10-23, jul./dez. 2010. Universidad Distrital Francisco José de Caldas, Bogotá, Colombia. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=279021514002>. Acesso em: 14 out. 2020.

ACHINTE, Adolfo Álan. Pedagogías de la re-existencia: artistas indígenas y afrocolombianos. In: WALSH, Catherine (org.). *Pedagogías decoloniales: prácticas insurgentes de resistir, (re)existir y (re)vivir*. Quito: Ediciones Abya Yala, 2013. p. 443-468.

ACHINTE, Adolfo Álan. Territorio y memoria: dos apuestas por la re-existencia. In: ANTUÑA, Jesús; GIORDANO, Verónica; MOLINARI, Eduardo (org.). *Comunidad, territorio, futuro: prácticas de investigación y activismo en la convergencia de arte y ciencias sociales*. [S.l.]: Teseo Press Design, 2020. p. 33-56. Disponível em: https://www.academia.edu/53262954/Antu%C3%B1a_Giordano_Molinari_comp_Comunidad_territorio_futuro_Pr%C3%A1cticas_de_investigaci%C3%B3n_y_activismo_en_la_convergencia_de_arte_y_ciencias_sociales. Acesso em: 8 dez. 2022.

ARGENTINA. *Constitución de la Nación Argentina*. Ley n. 24.430, Santa Fe, 22 ago. 1994. *Boletín Oficial*, 23 ago. 1994.

BARBOSA, Vera Lúcia Ermida. Dona Augusta: narrativas sobre a reexistência de uma mulher no espaço privado. *Anais Eletrônicos do XV Encontro Nacional de*

⁶ <https://www.culturalsurvival.org/es/news/milei-deroga-ley-de-emergencia-territorial-indigena-en-argentina>. Acesso em 28 dez 2024.

História Oral (Narrativas Oraís, Ética e Democracia), 2020. Disponível em: <https://www.encontro2020.historiaoral.org.br/arquivo/>. Acesso em: 2 abr. 2021.

BELLACASA, Maria Puig de. *Matters of Care: Speculative Ethics in More than Human Worlds*. Minesota Press. 2017.

BELLOWS, Anne C.; VALENTE, Flavio Luiz Schieck; LEMBKE, Stefanie (eds.). *Gender, nutrition and the human right to adequate food: towards an inclusive framework*. New York: Taylor & Francis/Routledge, [s.d.]. Disponível em: https://www.fian.org/fileadmin/media/publications_2015/2013_Gender_Nutrition_and_the_Human_Right_to_Adequate_Food_book_synopsis.pdf.

BENITES, Sandra. *Viver na língua Guarani Nhandewa (Mulher falando)*. 2018. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=5614290. Acesso em: 8 nov. 2022.

BRASIL. *Constituição da República Federativa do Brasil*. Promulgada em 5 de outubro de 1988.

BRIGHENTI, Clovis Antônio. Necessidade de novos paradigmas ambientais: implicações e contribuição Guarani. *Brazilian Journal of Latin American Studies*, v. 4, n. 7, p. 33-56, 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.1676-6288.prolam.2005.81790>. Acesso em: 26 set. 2020.

CASTILHO, Mariana Wiecko V. *Guardiãs das sementes: segurança e soberania alimentar na vida das Mbya Guarani no Brasil e na Argentina*. 2023. Tese (Doutorado em Estudos Comparados sobre as Américas) – Programa de Pós-Graduação em Estudos Comparados sobre as Américas (PPGECsA), Universidade de Brasília, Brasília, 2023.

CASTILHO, Mariana Wiecko Volkmer de; CASTRO, José Gerley Díaz. *Do sertão à periferia: expropriação camponesa pela expansão da soja. O caso da Serra do Centro em Campos Lindos/TO*. Araguaína: FASE/CPT/APA-TO, 2006.

CISA. *Cultura Indígena na Sala de Aula. Sistema do Povo Guarani: a resistência do Nhandereko*. Kerexu Yxapyry. 11 maio 2021. Plataforma Zoom.

DARELLA, Maria Dorothea Post. “*Ore Rpipota Yvy Porã – nós queremos terra boa*”: territorialização Guarani no litoral de Santa Catarina – Brasil. 2004. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2004. Disponível em: <https://leiaufsc.files.wordpress.com/2015/08/tese-maria-dorothea-post-darella-2004.pdf>. Acesso em: 5 jan. 2022.

FAO. *Declaração de Roma sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cimeira Mundial da Alimentação*. Roma, 13–17 nov. 1996. Disponível em: <https://www.fao.org/3/w3613p/w3613p00.htm>. Acesso em: 8 jan. 2022.

FAO. *Diretrizes voluntárias em apoio à realização progressiva do direito à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar nacional*. Roma, 2015. Disponível em: <https://www.fao.org/3/y7937pt/Y7937PT.pdf>. Acesso em: 21 fev. 2021.

FEDERICI, Silvia. *Reencantar el mundo: el feminismo y la política de los comunes*. 1. ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Tinta Limón, 2020.

HARAWAY, Donna. Saberes localizados: a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. *Cadernos Pagu*, n. 5, p. 7–41, 1995. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/1773>. Acesso em: 20 jan. 2022.

HOYOS, Claudia Janet Cataño; D'AGOSTINI, Adriana. Segurança alimentar e soberania alimentar: convergências e divergências. *Revista Nera*, ano 20, n. 34, p. 174–198, jan./abr. 2017. Disponível em: <http://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/4855>. Acesso em: 1 jan. 2020.

LADEIRA, Maria Inês. *Comunidades Guaranis da Barragem e do Krukutu e a Linha de Transmissão de 750 kv Itaberá – Tijuco Preto III: relatório de interferências*. São Paulo, nov. 2000. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/acervo/documentos/comunidades-guarani-da-barragem-e-do-krukutu-e-linha-de-transmissao-de-750-kv>. Acesso em: 10 ago. 2020.

LEÃO, Marília. *O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional*. Brasília: ABRANDH, 2013.

MIHESUAH, Devon A.; HOOVER, Elizabeth; LADUKE, Winona (org.). *Indigenous Food Sovereignty in the United States: restoring cultural knowledge, protecting environments, and regaining health*. Norman: University of Oklahoma Press, 2019.

MIGNOLO, Walter. A colonialidade está longe de ter sido superada, logo, a decolonialidade deve prosseguir. *MASP Afterall*, 2019. Disponível em: <https://assets.masp.org.br/uploads/temp/temp-YC7DF1wWu9O9TNKzCD2.pdf>. Acesso em: 18 set. 2021.

MIGNOLO, Walter. *Histórias locais/projetos globais: colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

MOVIMIENTO DE MUJERES INDÍGENAS POR EL BUEN VIVIR. *Diálogos entre cosmovisiones por el buen vivir*. Com Vandana Shiva e Moira Millán. [S.l.: s.n.], [202?]. Vídeo (YouTube). Disponível em: <https://youtu.be/fyroimdhNfo?list=LL>. Acesso em: 15 maio 2021.

ONU. *Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais*. Adotado pela Resolução n. 2.200-A (XXI) da Assembleia Geral das Nações Unidas, em 16 dez. 1966; ratificado pelo Brasil em 24 jan. 1992. ONU. *Declaração Universal dos Direitos Humanos*. Disponível em: https://www.ohchr.org/sites/default/files/UDHR/Documents/UDHR_Translation_s/por.pdf.

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. *O Brasil: território e sociedade no início do século XXI*. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SHIVA, Vandana. *¿Quién alimenta realmente al mundo? El fracaso de la agricultura industrial y la promesa de la agroecología*. Madrid: Capitán Swing Libros, 2020.

SILVA, Tânia Elias Magno. Josué de Castro e os estudos sobre a fome no Brasil. *Revista Cronos*, Natal, v. 10, n. 1, p. 51-77, jan./jun. 2009. Disponível em: https://periodicos.ufrn.br/cronos/article/viewFile/1767/pdf_18. Acesso em: 1 jun. 2017.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. Segurança alimentar e nutricional: transformando natureza em gente. In: DIREITO humano à alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002. p. 103–136.



Guardiães de Sementes: Segurança e Soberania Alimentar na vida das Mbya Guarani no Brasil e na Argentina

Resumo

O artigo apresenta de forma resumida a tese da autora intitulada “Guardiães de Sementes: Segurança e Soberania Alimentar na vida das Mbya Guarani no Brasil e na Argentina”. Aborda o tema do Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas (DHANA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no paradigma da colonialidade do poder e do saber, bem como a tentativa de sua desconstrução mediante o conceito de Soberania Alimentar (SobA). O foco recai sobre as mulheres Mbya Guarani no Brasil e na Argentina, considerando sua visão de território (*yvyrupa*), aldeia (*tekoa*), sementes e alimentos. A metodologia utilizada é colaborativa e comparativa, no marco teórico feminista decolonial. A tese explora divergências entre as perspectivas indígenas e estatais, a cosmovisão Mbya, a relação com os Estados brasileiro e argentino, e o protagonismo das mulheres Mbya, nas iniciativas de resistência e autonomia. Essas mulheres, articulando parcerias, trocam sementes e saberes enquanto constroem novas formas de existir. Conclui que o direito coletivo a um território e à livre determinação no seu uso tem mais significado do que os conceitos de DHANA e SAN, pois garantem a reprodução física e cultural do povo Guarani conforme seu modo de ser, fazer e viver.

Palavras-chave: Mbya Guarani; direito humano à alimentação; políticas públicas; re-existência; protagonismo feminino

Guardians of Seeds: Food Security and Sovereignty in the lives of the Mbya Guarani in Brazil and Argentina

Abstract

The article provides a summary of the author's dissertation titled “Seed Guardians: Food Security and Sovereignty in the Lives of the Mbya Guarani in Brazil and Argentina.” It addresses the theme of the human right to adequate food and nutrition (DHANA) and food and nutritional security (SAN) within the paradigm of the coloniality of power and knowledge, as well as attempts to deconstruct it through the concept of food sovereignty (SobA). The focus is on Mbya Guarani women in Brazil and Argentina, considering their perspective on territory (*yvyrupa*), village (*tekoa*), seeds, and food. The methodology used is collaborative and comparative, grounded in a decolonial feminist theoretical framework. The dissertation explores divergences between indigenous and state perspectives, the Mbya worldview, their relationship with the Brazilian and Argentine states, and the leadership of Mbya women in resistance and autonomy initiatives. These women, by forging partnerships, exchange seeds and knowledge while building new ways of existing. It concludes that the collective right to a territory and free determination of its use holds greater significance than the concepts of DHANA and SAN, as it ensures the physical and cultural reproduction of the Guarani people in accordance with their way of being, doing, and living.

Key-words: Mbya Guarani; human right to food; public policies; re-existence; feminine protagonism.

Guardianes de las Semillas: Seguridad y Soberanía Alimentaria en la vida de los Mbya Guaraní en Brasil y Argentina

Resumen

El artículo presenta un resumen de la tesis de la autora titulada “Guardianas de Semillas: Seguridad y Soberanía Alimentaria en la vida de las Mbya Guarani en Brasil y Argentina.” Aborda el tema del derecho humano a la alimentación y la nutrición adecuadas (DHANA) y la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) dentro del paradigma de la colonialidad del poder y del saber, así como los intentos de su desconstrucción mediante el concepto de soberanía alimentaria (SobA). El enfoque recae en las mujeres Mbya Guarani en Brasil y Argentina,

considerando su visión de territorio (yvyrupa), aldea (tekoa), semillas y alimentos. La metodología utilizada es colaborativa y comparativa, en el marco teórico feminista decolonial. La tesis explora las divergencias entre las perspectivas indígenas y estatales, la cosmovisión Mbya, la relación con los estados brasileño y argentino, y el protagonismo de las mujeres Mbya en las iniciativas de resistencia y autonomía. Estas mujeres, articulando alianzas, intercambian semillas y saberes mientras construyen nuevas formas de existencia. Concluye que el derecho colectivo a un territorio y a la libre determinación en su uso tiene más significado que los conceptos de DHANA y SAN, ya que garantiza la reproducción física y cultural del pueblo Guaraní según su forma de ser, hacer y vivir.

Palavras chave: Mbya Guaraní; derecho humano a la alimentación; políticas públicas; reexistencia; protagonismo femenino.



“Comida de Fome” ou Iguaria? O consumo de tanajuras no Nordeste do Brasil

Julie Cavignac¹Claudia Moreira²Esther Katz³

O consumo de insetos ocorre em várias partes do mundo, sobretudo em países tropicais da Ásia, África e América Latina (Huis *et al.*, 2013). Em diversas regiões da América Latina, o consumo das rainhas de formigas *Atta*, conhecidas no Brasil como tanajuras, içás ou saúvas, é comum entre as populações urbanas e rurais, e não se restringe apenas às populações tradicionais (Katz, 2016). No Brasil, Costa Neto e Ramos Elorduy (2006) listaram 135 tipos de insetos, dos quais 95 espécies foram identificadas, que são incluídos na dieta de 39 grupos indígenas e populações tradicionais, em estágio adulto, ninfa, larva e pupa. O consumo de insetos é mais frequente na Amazônia, mas ocorre também em outras partes do Brasil, como no Nordeste, considerado como a região mais pobre do país, e onde o consumo de tanajura domina; tem registros de consumo pelo menos na Bahia, Pernambuco, Paraíba, Ceará (Costa Neto, 2004; Hermógenes, 2016; Araújo filho, 2018; Silveira, 2018; Ferreira, 2020; Salgado *et al.*, 2024). Ali, o gosto alimentar para os insetos conhece uma grande variação, sem que possamos identificar um fator determinante para explicar as alterações

¹ PPGAS Universidade Federal do Rio Grande do Norte, CNPQ. E-mail: julie.cavignac@ufrn.br.

² doutoranda PPGAS UFRN. E-mail: c.mariamoreira@gmail.com.

³ Institut de Recherche pour le Développement, UMR 208 PALOC “Patrimoines locaux, Environnement et Globalisation” IRD/CNRS/MNHN – França. E-mail: esther.katz@ird.fr.

no consumo. Aparece marginal nas cidades, por ser visto como uma prática associada à necessidade e à fome. De fato, as tanajuras são percebidas como “comida de pobre” ou “de índio” pela sua origem na natureza, pela sua forma de captura e por serem consumidas cruas em algumas ocasiões. Muitos habitantes sentem vergonha, por isso, negam comer tanajuras. Outros expressam uma repulsão pelo fato de ser um inseto, ser sujo, viver embaixo da terra. Alguns, ainda, contam ter comido apenas quando eram crianças, como brincadeira. No entanto, é de se perguntar se as tanajuras são verdadeiramente uma “comida de fome” ou se são escolhas alimentares que corresponderiam à um sistema alimentar próprio no qual é possível encontrar a defesa de uma identidade étnica ou local. Esses animais têm um estatuto especial na representação do comestível, o do mundo selvagem. Por isso refletem um estigma persistente relacionado à origem do animal, o mundo dito não civilizado, o mato, o sertão, do qual muitos que vivem nas cidades tentam se distanciar. Iremos aprofundar essa questão a partir de nossas pesquisas empíricas realizadas no Rio Grande do Norte e em Pernambuco.



Fig. 1: Mapa do Nordeste do Brasil (Laurence Billault, IRD – UMR 208 PALOC)

O Contexto da Pesquisa

A pesquisa, ainda em andamento, foi realizada como parte do projeto Latinsect, “Patrimônio, conhecimento local e inovação: consumo de insetos na América Latina”.⁴ As pesquisadoras realizaram entrevistas semiestruturadas em Buíque e na Serra do Catimbau, e em Recife, Pernambuco, em fevereiro de 2024, com cinco coletores, comerciantes e consumidores de formigas, e puderam, na ocasião, realizar uma observação das práticas de coleta. Os contatos foram estabelecidos por Claudia Moreira, que realiza pesquisa de doutorado nessa região desde 2021, sob a supervisão de Julie Cavignac, tendo como objetivo analisar as dinâmicas de patrimonialização alimentar, em particular numa

⁴ Projeto ANR-21-CE27-0021 (2022-2026), financiado pela *Agence Nationale de la Recherche* (ANR - Agência Nacional da Pesquisa da França), coordenado por Esther Katz.

comunidade quilombola, o Mundo Novo. Já tinha realizado entrevistas com especialistas no decorrer de 2023 e tinha identificado vários interlocutores. Na capital do Rio Grande do Norte, Natal e nos arredores, Julie Cavnac e Esther Katz entrevistaram coletores, consumidores e não consumidores de tanajuras em contextos urbanos e periurbanos entre os meses de fevereiro e outubro de 2024. Julie Cavnac coletou dados anteriormente no Rio Grande do Norte, no marco das suas pesquisas sobre patrimônios alimentares e identidades étnicas.

O Rio Grande do Norte

O Rio Grande do Norte é um pequeno estado nordestino pouco industrializado e com uma economia ainda marcada pela sua formação colonial: encontrava-se o cultivo da cana-de-açúcar no litoral e, no interior, as atividades agropastoris associadas ao cultivo do algodão; foram as principais atividades até o modelo de produção entrar em crise e serem introduzidas novas atividades como a mineração, a indústria cerâmica, a produção têxtil, e mais recentemente, a instalação de complexos de energia renovável, o que provoca mudanças drásticas nas práticas produtivas agrícolas e nas paisagens do litoral norte do estado e na região semiárida, em particular o Seridó (Dias *et al.*, 2024).

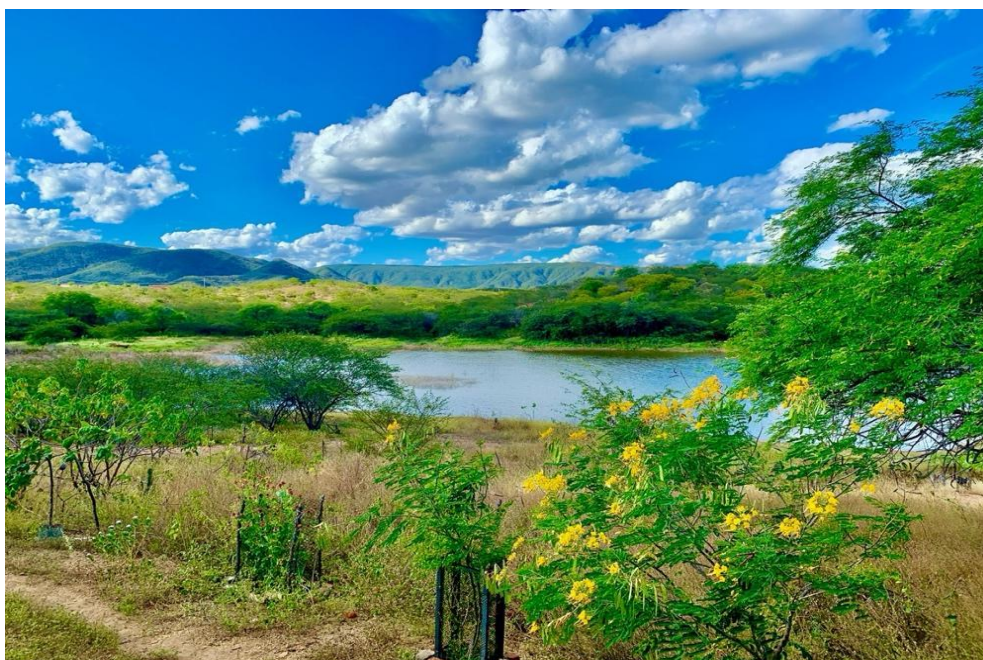


Fig. 2: Paisagem de São Vicente no inverno, Seridó, RN (J. Cavignac, 2022)

Natal, capital do Rio Grande do Norte, tem 751.300 habitantes - a região metropolitana é de 1.647.414 habitantes (IBGE, 2022). Banhada pelo Oceano Atlântico, a cidade conta com uma importante infraestrutura turística e reúne serviços públicos (saúde, educação), o que favorece a geração de empregos. A vegetação do Rio Grande do Norte é composta por uma faixa estreita de mata atlântica e caatinga, sendo esse bioma cobrindo 93% do território do estado. No interior, as secas são regulares e, frequentemente, as atividades agrícolas não eram suficientes para suprir as necessidades nutricionais das famílias mais pobres e geralmente numerosas, o que explica a retração das atividades agrícolas e o crescimento das zonas urbanas. Se, tradicionalmente, nas fazendas havia uma produção dos víveres suficiente para a sobrevivência dos donos, os moradores e pequenos sitiantes, que não tinham acesso à terra, contavam unicamente com sua força de trabalho ('o trabalho alugado') e atividades complementares desenvolvidas pelo grupo familiar para melhorar

sua dieta (coleta, caça, artesanato, venda de produtos alimentícios). No semiárido, observa-se uma cultura de resistência, na qual há um sistema de troca de alimentos, bens e serviços regido pela lógica da solidariedade familiar e comunitária. Toda a região foi marcada por intensos deslocamentos populacionais e transformações profundas na estrutura social, especialmente na população rural. Hoje, 82% da população do Rio Grande do Norte mora em áreas urbanas (IBGE, 2022). Apesar de tudo, nas zonas periféricas, observa-se uma manutenção de atividades tradicionais associadas à coleta e um comércio informal desses produtos nos bairros comerciantes, nas praias ou nas proximidades das feiras.

O vale do Catimbau

Localizado na região agreste/sertão de Pernambuco, com uma população de 52.097 habitantes (IBGE, 2022), o município de Buíque é distante de 285 quilômetros da capital, Recife. Nele, tem duas áreas federais que tem regras rígidas, em particular em relação à questão ambiental: o Parque Nacional do Catimbau e a terra indígena Kapinawá, além de sítios cuja população se auto identifica como quilombola. Pertencendo à microrregião do Vale do Ipanema, Buíque é caracterizado por ter a maior parte da população vivendo na zona rural, tirando seu sustento da agricultura, fruticultura, criação de gado e produção de leite, queijos e manteiga. A região está inserida no planalto da Borborema, exibindo formações geológicas variadas e uma vegetação exuberante e contrastante, com áreas sujeitas a intensos períodos de seca e outras abundantes em recursos hídricos e solo fértil. A vegetação é característica da região agreste, onde a caatinga e o brejo se misturam.

A população do município é de 21.195 habitantes na região urbana e de 30.910 nas áreas rurais. Buíque é constituído por quatro distritos: Buíque, Vila do Catimbau, Vila do Carneiro e a Vila Guanumby, além de diversas áreas compreendidas como sítios. Por estar situado em um setor limítrofe entre as regiões agreste e o sertão, Buíque apresenta uma ecologia diversificada, com lugares secos e áreas com nascentes de água mineral. Inclusive, nos últimos anos, tem abastecido diversas cidades no agreste com caminhões particulares transportando água. A exploração do solo em busca da água tem se apresentado de forma descontrolada e com a comercialização disputada. Já no setor da Vila Guanumby, o acesso à água é limitado pelas estações de seca e algumas famílias possuem poços e depósitos de plástico para armazenar água no interior da casa.

Com paisagens caracterizadas por imponentes formações rochosas, sítios arqueológicos e pinturas rupestres, o Parque Nacional, criado em 2002, propõe atividades de ecoturismo e de turismo de aventura, que têm crescido cada vez mais. Toda a região tem mirantes naturais e trilhas onde é possível descobrir a paisagem, grutas, cachoeiras e formações rochosas. A vegetação é relativamente preservada, predominando a caatinga, com uma grande diversidade de espécies: cactos (entre outros, mandacaru – *Cereus jamacaru*– e xique-xique – *Cereus setosus*), bromélias, arbustos espinhosos e árvores resistentes à seca, como por exemplo, o umbuzeiro (*Spondias tuberosa*). Com a criação do parque, as atividades de caça e de coleta foram proibidas e a população local teve que mudar seu modo de vida, adequando-se às regras com insatisfação, limitando-se aos locais permitidos. Em relação às tanajuras, os moradores do Parque e os da cidade têm permissão para coletá-las.



Fig. 3: Paisagem do Parque Nacional do Catimbau (E. Katz, fev. 2024)

Sobre as Tanajuras

Uma colônia de formigas se compõe de várias castas: os reprodutores (machos e fêmeas) e as operárias (fêmeas estéreis). As tanajuras são as rainhas (fêmeas reprodutoras) de formigas de diferentes espécies do gênero *Atta*, elas têm entre 30-35mm de comprimento. As operárias são responsáveis pela maioria das funções na colônia e no exterior (coleta de folhas, alimentação da colônia, etc.); são também conhecidas como “cortadeiras” ou “saúvas”. Entre essas últimas, as operárias maiores, anteriormente chamadas “soldados”, defendem o formigueiro (Baccaro *et al.*, 2015, p. 27-29). Em Buíque, chamam os soldados de “cabeções” e os machos reprodutores “bitús” ou “sibitos”. O nome “tanajura” é uma palavra oriunda da língua tupi (Ferreira, 1986. p. 1646), assim como “saúva” (*Ibid.*, p. 1557), “iça”, e “bitu” ou “sibito” (*Ibid.*, p. 911).⁵

⁵ “Sauvá” e “iça” derivam de *isa’ub*, “bitu” e “sibito” da junção de *isa* (formiga) e *ibitu* (vento) (Ferreira, p. 911, p. 1557).

As *Atta* são frequentemente consideradas como pragas, por devastar os roçados; as folhas cortadas são levadas para o formigueiro e constituem o substrato para o cultivo de um fungo do qual se alimenta a colônia inteira (Baccaro *et al.*, 2015, p. 33). O formigueiro que pode ter até oito metros de profundidade, tem um tempo de vida longo, entre 10 e 20 anos. As colônias podem abrigar até cinco milhões de indivíduos⁶. As fêmeas e os machos reprodutores saem do formigueiro para o voo nupcial que ocorre no início da estação de chuva. Os machos morrem logo depois do acasalamento, enquanto as rainhas se desfazem das suas asas e se enterram para criar uma nova colônia (*Ibid.*, p. 29). Nos lugares onde o consumo dos insetos é importante, as rainhas são capturadas nessa ocasião.

As *Atta* encontram-se apenas no continente americano, sobretudo nas áreas tropicais. O Brasil conta com 9 das 19 espécies distribuídas nesse continente (*Ibid.*, p. 212). No Nordeste, constata-se a presença de *Atta laevigata*, *A. cephalotes*, *A. sexdens* e *A. opaciceps* (Forti *et al.*, 2020).⁷ Os habitantes do Vale do Catimbau mencionam dois tipos de tanajuras, uma vermelha e uma preta. A espécie que observamos em Buíque é a vermelha, que sai dos ninhos por volta de meio dia, muito provavelmente, trata-se de *Atta laevigata* ou cabeça-de-vidro, mas as amostras coletadas ainda precisam ser

⁶ <https://oglobo.globo.com/rio/noticia/2024/10/23/especialistas-destacam-que-tanajuras-apesar-de-nao-terem-ferrao-podem-machucar-presenca-do-animal-esta-ligada-a-epoca-reprodutiva.ghtml>

⁷ Um estudo na Mata Atlântica de Pernambuco e Alagoas mostrou que se encontra *Atta sexdens* em toda a floresta e *A. cephalotes* apenas em remanescentes de floresta bem conservados (Corrêa *et al.*, 2005).

identificadas por entomologistas⁸. No Rio Grande do Norte, segundo os habitantes, encontram-se tanajuras pretas que saem no final da tarde, são as mais comuns.

As rainhas das *Atta* são consumidas em outras regiões da América tropical, pelo menos no México, na Colômbia, na Venezuela, no Equador e no Peru; vários povos amazônicos comem também os soldados (Ramos Elorduy, 1982; Onore, 1997; Paoletti *et al.*, 2000; Santamaría Bueno, 2006; Katz, 2016; Rivera & Carbonell, 2020; Gasca Álvarez & Costa Neto, 2022). Na Colômbia, o consumo de *Atta laevigata*, chamada *hormiga culona*, é considerado como patrimônio alimentar do departamento de Santander (Aguilera-Espinosa *et al.*, 2024). No Brasil, como nos outros países, os conhecimentos associados ao consumo alimentar das tanajuras pertencem aos indígenas (Posey, 1986). No entanto, pouco a pouco, a coleta e o consumo se expandiram a outros grupos, com o avanço do processo colonial.

Encontramos registros do consumo de tanajuras desde o século XVI no Recôncavo baiano. O cronista português Gabriel Soares de Sousa relata o gosto dos indígenas para as formigas: em capítulos específicos, descreve minuciosamente os insetos, as condições climáticas da coleta e o modo de

⁸ Os indivíduos que foram coletados em Buíque, em fevereiro de 2024, se encontram atualmente no Departamento de biologia na UFRN para identificação. Ao examinar fotos das formigas vermelhas de Buíque, Roberto da Silva Camargo (UNESP) e Nataly Forero Chávez (doutoranda da Universidad Nacional del Comahue, Argentina), especialistas em formigas, sugerem que se trata de *Atta laevigata*. Essa pesquisa está integrada ao projeto sobre insetos comestíveis coordenado por Eraldo Medeiros Costa Neto (Universidade Estadual de Feira de Santana), com o cadastro nº ACDCE75 do 15 de agosto de 2018 no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado do Conselho de Gestão do Patrimônio Genético.

preparação; insista sobre o sabor dos insetos e mostra que esses saberes alimentares foram transmitidos para os europeus desde o início da colonização:

Criam-se na mesma terra outras formigas, a que os índios chamam içás, as quais têm o corpo tamanho como passas de Alicante, e são da mesma cor, as quais têm asas como os agudes, e também se saem dos formigueiros depois que chove muito, a enxugar-se ao sol; e têm grande boca, e tão aguda, que cortam com ela como tesoura o fato a que chegam, e quando na carne de alguma pessoa se aferram de maneira que não se podem tirar senão cortando-lhe a cabeça com as unhas; as quais se mantêm das folhas das árvores e de minhocas, e outros bichinhos que tomam pelo chão; a estas formigas comem os índios torradas sobre o fogo, e fazem-lhe muita festa; e alguns homens brancos que andam entre eles, e os mestiços, têm por bom jantar, e o gabam de saboroso, dizendo que sabem a passas de Alicante; e torradas são brancas por dentro. Soares de Sousa, 2013, p. 280, Capítulo 121. “Que trata da natureza de certas formigas grandes”.

O cronista ainda descreve as tanajuras como um alimento saboroso, apreciado tanto pelos indígenas como por outros segmentos da população colonial que passaram a consumi-las. É somente nos séculos seguintes que as formigas foram associadas à fome e pobreza.



Fig. 4: Tanajuras coletadas em Buíque, antes de ser cozinhadas (E. Katz, fev. 2024)

O Nordeste: pobreza e fome

Essa região, ainda mais do que o resto do país, é caracterizada por fortes desigualdades sociais, resultado da colonização, da escravidão e do confisco de terras em benefício dos grandes proprietários. Foi a primeira região a ser colonizada, já no século XVI, e é aqui que a população é mais miscigenada, tendo como consequência a integração forçada de populações que foram dominadas, exploradas e deslocadas, sendo vistas apenas por representar interesse com sua força de trabalho (Schwartz, 1988; Dantas *et al.*, 1998). No século XIX, o sofrimento das populações marginalizadas se agravou, conhecendo repetidas secas, massacres, sendo alvos da concentração de terras, o que resultou no empobrecimento das populações recém-libertadas da escravidão (Dantas *et al.*, *Ibid.*; Carneiro da Cunha, 1998).

As desigualdades sociais persistentes e o abandono em que se encontrava a região levaram boa parte da população nordestina a emigrar até a década de 1980. Foram usados como mão de obra barata e desqualificada, receberam tratamentos que se equiparam à escravidão, em algumas situações: foram levados para a Amazônia durante o boom da borracha, no final do século XIX, ao mesmo tempo que as plantações de café no Sul precisava de mão de obra, pois, formalmente, não havia mais escravos. Durante todo o século XX, os nordestinos foram recrutados para construir as capitais industriais, culturais e políticas do Sul e do Centro do país (Garcia Jr., 1989). Ao migrar, os nordestinos levaram com eles suas comidas (carne de sol, queijo de coalho e de manteiga, tanajuras, etc.). Com o êxodo rural iniciado nos anos 1940 e que se acelerou nos anos 1980-90, as capitais regionais do Nordeste atraíram uma população de origem rural que conserva hábitos das regiões de origem. O

fenômeno migratório se complexificou, pois, hoje, os diferentes centros urbanos das regiões interioranas atraem moradores, mesmo se a capital continua tendo um poder de atração, parece haver uma maior mobilidade populacional e novas dinâmicas entre as cidades, em particular no Rio Grande do Norte (Silva & Queiroz, 2020).



Fig. 5: Casa abandonada, Sítio Maracujá (Parelhas RN, jun. 2016) (J. Cavignac)

Fugir da seca

O sertão, que ocupa a maior parte do território regional, tem um clima semiárido e baixo regime hídrico e, com isso, sofre regularmente com períodos de seca. No caso do Pernambuco como do Rio Grande do Norte, há relatos sistemáticos sobre a falta crônica de alimentos associados a períodos secos. Encontramos uma vasta literatura regional que descreve situações dramáticas em que as populações se deslocam dos seus lugares de origem para sobreviver.

Como exemplo para o caso do Seridó Norte-Riograndense, podemos escolher o livro “Seccas contra a secca”, de Phelippe e Theophilo Guerra (1909), que parece ser pioneiro num gênero que obteve sucesso entre as elites da região ao denunciar a ausência do poder público no auxílio às populações flageladas, sendo o discurso regionalista um “espaço da provação e da promessa” (Macêdo, 2012); se inscreve numa tradição de intelectuais nordestinos dos séculos XIX e XX que acreditam que o progresso irá salvar o Seridó.⁹ No livro, é reproduzido o texto do bisavô paterno dos escritores, o coronel Manoel Antônio Dantas Corrêa, que nasceu em 1769, em Caicó, foi vaqueiro no sertão de Piranhas e faleceu em Acari. É na ocasião da descrição das secas sucessivas, que aprendemos quais alimentos eram consumidos durante os períodos de penúria. Lista, em tom de denúncia contra o Estado, as diferentes secas entre 1723 e 1908. Conta que a população “escapou” comendo animais de “caça e mel silvestre”, adotando a dieta indígena. Mas à medida das entradas no sertão, mais gente havia, mais fome passavam:

“(...) os que ficaram e não se retiraram, entraram a descobrir raízes e frutas de plantas agrestes para seu sustento; bem como o xique-xique que é uma planta bem brava por ser cercada de espinhos, o miolo da vergôntea servindo de bom sustento, posto que alguns que o tratavam mal, findaram as vidas; outros usaram de couros crus, torrados ao fogo, para sustento. Chegou a fome a tanto extremo que foi visto um viandante cozinhado os nervos duros do gado que havia morrido para comer, que tanto era a necessidade que padecia (...) foi a morrinha nos gados tão excessiva neste Seridó que havendo proprietários que já recolhiam quinhentos a mais bezerros, vindo o anno seguinte só recolheram quatro bezerros; e os mais fazendeiros á proporção; a fome no povo não foi considerável por ainda não ser então grande número; e mesmo há haver alguma indústria (...) A crise é medonha; tudo e todos soffrem; o proletário, aquelle que nada possui a não ser dois braços para o trabalho, não encontra com que se manter, pois mesmo trabalho recebendo por salário o sustento diário, não há

⁹ Há uma vasta literatura regional sobre o tema que não podemos citar aqui de maneira extensiva. Ver Macedo, 2012.

quem, tenha, há apenas grande oferta; esse está reduzido a comer uma ou duas bolachas por dia, raras vezes acompanhadas por um oitavo de uma rapadura; mas essa parca, insuficiente ração quando é por esse faminto engulida, já tem deixado margem ao lucro da exploração, exercida desde os altos poderes da Nação, que fazem cobrar os impostos de alfândega, até o mísero bodegueiro, talvez também famélico. (Guerra & Guerra, 1980, p. 15, 21 e 111).

A educação e as tecnologias modernas (construção de poços, açudes e ferrovias) seriam as soluções para sanar o problema (Guerra & Guerra, 1980, p. 267). Esse discurso é retomado hoje com novas tecnologias (renováveis) que devem trazer um progresso salvador para uma região mergulhada num atraso atávico.

Outra figura paradigmática que busca entender as origens da fome é Josué de Castro, médico pernambucano, nutricionista de formação, sociólogo e geógrafo, homem político. Já nos anos 1930, o estudioso se dedica ao estudo do problema e denuncia a fome como estratégia de dominação das classes dominantes: “Alimentação e Raça” (1936), “Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço” (1946), “Geopolítica da fome” (1952) e “O livro negro da fome” (1960); chama atenção para a dimensão social da fome e acusa o modelo econômico herdado da colonização ser responsável das desigualdades. A partir de 1951, conduzindo a FAO, mostra para o Brasil e o mundo a exploração da mão de obra e as situações de desigualdade social que têm como consequência a falta de acesso aos alimentos para a maioria da população. Apesar de inscrever o direito à alimentação na Constituição Federal em 1988, da implantação da Política Nacional de Segurança Alimentar, em 1991, e da criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (Consea), em 1993. É apenas em 2003, durante o primeiro governo de Luiz Inácio Lula da Silva, que foi implementado o Programa Fome Zero, para combater a fome. Essa política,

seguida da Bolsa Família, teve o poder de transformar a região Nordeste, tornando-a mais competitiva e estruturada em termo de infraestrutura, mas não mudou as mentes; pelo contrário, parece ter acirrado a separação entre um Brasil conservador, rico, branco e preconceituoso – o Sudeste –, e um outro país, negro e mestiço, engajado nas conquistas sociais e o progressismo político.

Estigmas

A imagem de nordestinos fugindo da seca e da fome, associada à migração, é persistente. Associa-se, repetidamente, nos meios de comunicação e na ideologia conservadora, à imagem dos nordestinos subnutridos a comedores de lagartixas (calangos).

Esse racismo exotizante é reafirmado pelas imagens estampadas nos “restaurantes típicos” destinados para os turistas: desde os anos 2000, surgiram nas capitais nordestinas estabelecimentos que oferecem pratos típicos da comida regional, evocando um passado rural e apresentando figuras históricas, cangaceiros, escravos e camponeses. O que é designado como comida nordestina pelos visitantes e turistas é automaticamente associada a uma história e uma identidade regional fixada num passado genérico. Ao entrarem nos restaurantes de “comida regional”, os turistas viajam pelo tempo. Essa encenação da história através da culinária local reflete ainda a ideia de que o alimento é associado ao processo civilizador, hipótese reiterada na literatura escrita sobre a história do Nordeste. Foi estabelecido um determinado menu como referência para toda a região: carne de sol (carne seca e salgada) servida com macaxeira, feijão e farinha de mandioca, e com rapadura, doces de milho e

frutas em compotas - um menu que evoca a época da Conquista (Cavignac *et al.*, 2018).

A associação da história com uma comida supostamente autêntica é muitas vezes redutora e ignora outros pratos menos turísticos, como preparações à base de miudezas ou pequenos cortes (buchada, sarapatel, osso de carneiro, miolos, tripas fritas, etc.), devido ao seu significado identitário. O mesmo ocorre com “as comidas de índio”: o mel, as frutas silvestres e a carne de caça (teju, preá, mocó, tatu, cobra-d'água, cotia, etc.), que, apesar de ter seu consumo proibido, é apreciada pelos habitantes das zonas rurais que são também os principais amadores de tanajuras. Assim, podemos pensar que a tanajura – que não é chamada de “formiga” - é associada, pelo seu modo de captura e de consumo, à caça. Isso explica também porque não é percebida pelos consumidores como um inseto. Podemos supor ainda que, nas cidades, há uma invisibilização das marcas de uma ruralidade que remete a um mundo não civilizado e, por consequência, os alimentos *in natura* não foram objeto de valorização. É o caso das tanajuras, mas também de todas as formas de caça (hoje bastante regulamentada), da pesca artesanal, da coleta dos moluscos (ostras selvagens, bivalves, etc.), dos crustáceos (camarões nativos, caranguejos goiamum, siri, aratu) e da coleta das frutas nativas (mangaba, umbu, siriguela, cajá, caju, etc.).¹⁰ Apenas o mel e a castanha de caju já foram, de certa forma valorizados, sendo objetos de projetos produtivos associados à agricultura familiar. Os detentores dos saberes da natureza vivem na

¹⁰ Mangaba : *Hancornia speciosa*; umbu : *Spondias tuberosa*; siriguela : *Spondias purpurea*; cajá : *Spondias mombin*; caju : *Anacardium occidentale*.

invisibilidade e são discriminados por desenvolver atividades associadas ao mundo não civilizado.

Nos dias atuais, os amadores de tanajuras as apresentam como uma iguaria. Tradicionalmente, eram consumidas durante as refeições, indiferentemente do horário. No entanto, hoje, notamos que as tanajuras tendem a se aproximar dos tira-gostos, provavelmente em parte por causa do preço, pois são saboreadas em pequenas porções, acompanhando bebidas alcoólicas, em ocasiões festivas (Cavignac & Oliveira, 2022). Servidas de maneira excepcional nos bares dos bairros populares, em eventos privados, podem ser encontradas mais raramente vendidas nas praias do litoral do Nordeste para os veranistas locais.

Apesar da grande oferta de comidas de raiz nos centros urbanos ou nas cidades do interior, encontramos poucos bares e restaurantes que oferecem formigas aos seus clientes. As entrevistas realizadas mostram que os moradores das cidades associam este alimento tradicional ao mundo selvagem, o sertão, e, conseqüentemente, à fome. A pesquisa encontra-se ainda em curso, mas desde já observamos grandes discrepâncias entre os diferentes contextos estudados; exceto nas regiões do interior de Pernambuco, em algumas regiões metropolitanas do Recife e em poucas comunidades tradicionais potiguaras, observa-se uma relativa indiferença ou um silenciamento em torno dessa prática alimentar, em particular nos centros urbanos.

Os Sistemas Alimentares do Nordeste

Mesmo se é difícil reduzir os elementos culturais a modelos e propor generalizações para um espaço tão vasto, é possível encontrar lógicas que

organizam os sistemas alimentares na região: no litoral, abundam frutas, tubérculos e vegetação da mata atlântica, peixes, crustáceos e camarões (Castro, 1946, p. 150-152); no sertão, região semiárida, os recursos naturais são escassos devido ao clima, a mandioca é consumida preferencialmente sob a forma de farinha, a caça se mantém, mesmo se hoje é limitada, observa-se uma preferência para a carne (gado e criação) e os derivados do leite.

O autor da “História da alimentação no Brasil”, Luís da Câmara Cascudo atribui o sucesso da conquista do sertão à uma comida, a paçoca, carne de sol pilada com farinha, de fácil conservação e transporte. Esse prato genuinamente sertanejo, associado à rapadura, teria sido o sustento dos desbravadores nas guerras contra os índios (Cascudo, 2011, p. 741-752). É também essa preparação que resumiria toda a história colonial. Mesmo se precisamos desconfiar dessa leitura simplificada da história, o folclorista revela a importância da alimentação na representação do passado, destacando a questão colonial na associação da carne seca, da farinha de mandioca e do açúcar bruto (rapadura). Nesse sentido, as comidas do sertão são diretamente associadas a um passado sofrido e a estratégias de sobrevivência.

As secas e a comidas de fome

Há uma literatura regional consequente sobre as secas e seu corolário, a fome. Henry Koster (1978), que atravessou a região em 1810, relata a viagem que fez de Recife até Fortaleza durante três meses, no seu livro “Viagens ao Nordeste”. Ao longo do seu percurso, observou as consequências da seca nas populações que abandonaram suas moradas, encontra um rapaz que o ajuda a encontrar seu caminho nas redondezas de Assu, em um ano de seca. A

descrição que faz do sertanejo é preciosa, pois inclui o cardápio dos viajantes que atravessam o sertão:

Nas *boroacas* que pendiam de cada lado da sela, conduzem geralmente farinha e a carne assada no outro lado, e o isqueiro de pedra (as folhas servem de mecha), fumo e outro cachimbo sobressalente. A todo esse equipamento, o sertanejo junta ainda uma pistola, cujo cano longo desce pela coxa esquerda, e tudo seguro (Koster, 1978, p. 135).

O comerciante inglês relata que o acesso à farinha de mandioca era difícil e que, sem conseguir adquirir esse alimento, os moradores procuravam substituições: a base da alimentação da maioria dos sertanejos que ele encontrou no seu périplo até o Ceará se resumia a uma papa de farinha do olho da carnaúba (*Copernicia prunifera*), uma palmeira. É o que relata, ao encontrar dois irmãos que moravam nas proximidades de Aracati:

Perguntando, disseram-me que os pais tinham ido, algures, buscar a massa do miolo da carnaúba, para a alimentação usual, não sendo possível, a qualquer preço, obter nas cercanias, farinha de mandioca. Mostraram-me um pouco dessa massa que tinha cor escura, pouco consistente, amarga e nauseante para deglutir-se. É essa a subsistência a que esse povo paupérrimo está reduzido como meio de alimento, ajuntando, ocasionalmente, um pouco de carne ou de peixe seco. (Koster, 1978: 140)

Apesar de dedicar partes do livro sobre pragas de insetos e a maior parte da viagem ser dedicada à procura de alimentos, o viajante inglês não relata nada sobre consumo de tanajuras. Ele se comove com a situação em que encontra as populações sertanejas, lamenta que muitos moradores tenham que abandonar seus lares por falta de alimentos.

Como observou Josué de Castro (1946), no sertão, são produzidos alimentos que permitem uma dieta equilibrada, entre vegetais como milho, feijão, mandioca e produtos animais como carne e laticínios. No entanto,

mostra que a fome é onipresente desde o início da colonização, a economia sendo voltada para a plantação de cana de açúcar, produto destinado à exportação, e que desde essa época, a dieta quase não mudou: é monótona, composta por “farinha com feijão, charque, café e açúcar” (*Ibid*, p.138), mas essa alimentação é complementada por produtos cultivados nas roças:

“(...) milho, feijão, fava, mandioca, batata-doce, abóbora e maxixe, plantados nos vales mais sumosos, nos baixios, nos terrenos de vazante, como culturas de hortas e jardins” (*Ibid*., p.192).

As secas são períodos sinônimos de escassez. O autor descreve vários alimentos associados à fome, “alimentos brabos”: raiz de umbu, quixabas, juás, frutos dos cactos, xiquexiques, cordeiros, etc. (*Ibid*, p. 185); descreve minuciosamente os possíveis recursos da fauna e da flora suscetíveis de fornecer algum socorro para as populações. São quase os mesmos alimentos que Oswaldo Lamartine (2022, p. 228) cita no seu livro escrito em 1965, “Conservação dos alimentos no Seridó”: frutas selvagens (umbu, cardeiro, quixaba, catolé, carnaúba), assim como vários tipos de batatas, raízes comestíveis (umbuzeiro) ou sementes (faveleira) transformadas em farinhas¹¹.

Trabalhos recentes descrevem plantas que resistem à seca e são alimentos consumidos para saciar a fome, caso não existir outra alternativa: fruto de aninga (*Montrichardia linifera*), raiz de umbuzeiro (*Spondias tuberosa*), bulbo de macambira (*Encholirium spectabile*), tubérculos de maniçoba e

¹¹ Quixaba: *Sideroxylon obtusifolium*; juá (juazeiro): *Ziziphus joazeiro*; cardeiro (ou mandacaru): *Cereus jamacaru*, catolé: *Syagrus* spp. (palmeira); faveleira (ou mandioca-brava): *Cnidoscolus quercifolius*.

pornunça (dois tipos de mandioca, *Manihot dichotoma* e *M. glaziovii*)¹², cladódios de cactos, palma (*Opuntia ficus-indica*) e xique-xique (*Cereus setosus*), frutos e palmito de palmeiras, sementes de mucunã (*Dioclea grandiflora* e *Mucuna urens*), e algumas outras (Nascimento e Campos, 2010, p. 185-170). Essas autoras (*Ibid.*, p. 172-173) mencionam que os “alimentos da fome” são nutritivos, pois a maioria deles contém carboidratos. No entanto, são plantas com espinhos, ou difíceis de colher, pois é necessário habilidade; exigem um longo tempo de preparação, quando são tóxicas, como a pornunça, ou para amenizar o sabor ou a textura desagradáveis, já que varias delas são amargas. Ademais, são alimentos normalmente destinados aos animais, em particular a palma e a pornunça, o que faz assimilar as pessoas que as comem aos animais. Encontramos uma possível explicação da razão pela qual grande parte das pessoas idosas sentem vergonha e negam ter consumido esses alimentos em tempos de necessidade.



Fig. 6: Pornunça em um jardim de Buíque (E. Katz, fev. 2024)

¹² Autores da Embrapa identificam a pornunça como um híbrido da mandioca (*Manihot esculenta*) e de *Manihot glaziovii*, planta nativa do Nordeste. É geralmente plantada para alimentar o gado, é resistente a pragas e a seca, e tem alta produtividade (Silva & Moreira, 2007).

A imagem que associa o Nordeste à fome é persistente e, apesar dos avanços, até os anos 2000, a situação de insegurança alimentar era crítica no país: atualmente tem quase a metade da população brasileira - 125,2 milhões de pessoas - que vivenciam algum grau de insegurança alimentar (IA) e 33 milhões enfrentam a fome; no Nordeste, 68% da população encontra-se em situação de insegurança alimentar e 21% conhecem a fome (Rede PENSSAN, 2022).

Precisa ter fome para comer tanajura?

As pessoas entrevistadas demonstram dificuldades em falar da experiência da fome, são assuntos difíceis de serem abordados e é preciso que exista uma relação de confiança no processo da pesquisa. É verdade que são as pessoas idosas que conheceram situações de penúria. Na lista das comidas consumidas durante os períodos de dificuldade financeira, as formigas não aparecem. De um modo geral, quando perguntados, os consumidores de tanajura não associam o consumo do inseto à fome. Dessa forma, essa percepção é mais um estigma associada à imagem do nordestino que os apreciadores conhecem e tentam minimizar.

No Vale do Catimbau, os interlocutores de Claudia Moreira mencionaram inicialmente a palma como comida “para escapar da fome”, assim como a raiz de umbuzeiro, a pornunça e o “cara brabo” (*Dioscorea* sp.), as duas últimas plantas sendo consideradas como “comidas fortes”. A pornunça, em particular, exige cuidados prévios antes de ser consumida: são necessárias muitas horas para tirar o veneno, ao descansar as raízes n’água ou é preciso realizar a “lavagem em sete águas”.

Nos estudos que realizou anteriormente Julie Cavignac no Rio Grande do Norte, várias plantas citadas por Nascimento e Campos (*op. cit.*) foram também mencionadas como “comidas de fome”. Até há quinze-vinte anos, a caça, a pesca e a coleta de plantas silvestres eram possíveis nos arredores da cidade de Natal. Hoje, com a expansão urbana, a supressão da vegetação nativa e o controle dos espaços protegidos, verificamos uma redução drástica dessas atividades; por exemplo, muitos pescadores e coletoras de mangabas da Vila de Ponta Negra perderam seus territórios com a especulação imobiliária que os obrigaram a mudar de local de moradia, em áreas menos valorizadas, nos municípios vizinhos (Parnamirim, Nísia Floresta, Pirangi, Alcaçuz). Apesar das crises recentes e de representar uma porção importante da economia local, o trabalho informal recuou, pois os trabalhadores procurem mais os empregos assalariados, recebem apoio do governo (aposentadoria, bolsa família, incentivo para estudar, etc.) e compram a maioria dos seus alimentos nas redes de supermercado que têm preços menores do que os comércios dos bairros.

A caça é proibida e os agricultores também já não coletam tantas plantas silvestres como antes. Todas essas práticas associadas a territórios tradicionalmente ocupados, onde encontram-se animais e plantas selvagens são vistas como pertencendo ao passado e associadas à pobreza; a coleta das tanajuras se enquadra nesse contexto e é depreciada por uma parte da população que tende a rejeitar esse consumo. Entre as pessoas entrevistadas em Natal, das que nasceram na capital ou que vieram do interior ainda criança, a maioria diz nunca ter comido tanajuras. Outros lembram ter comido quando criança e somente alguns declaram comê-las atualmente. Temos registros de coleta de tanajuras em bairros de Natal, já que anteriormente havia mais

árvores e espaços silvestres, e nas periferias, mas não é uma atividade sistemática como pudemos observar no Vale do Catimbau. É comum as pessoas afirmarem que as formigas desapareceram dos bairros onde moram, pois, a cidade cresceu muito e ficou mais iluminada. Assim, o consumo é associado à vida no interior, nas zonas rurais ou nas pequenas cidades. Muitos dos nossos interlocutores rejeitam esse alimento ou, ao contrário, têm saudade deste tempo:

“Meu pai me contava que quando caíam as tanajuras, coletavam muitas e faziam várias refeições delas. Ele não gostava de comê-las, e para ele, era o que comiam por pobreza. Ao contrário, meu padrasto, que também é do interior, gostava das tanajuras e quando mudou aqui, continuou coletando, mas agora já não se acham mais” (taxista, morador de Natal, out. 2024).

Vários interlocutores relatam a dificuldade que têm em encontrar tanajuras para coletar ou comprar. Em Pium, bairro residencial de Parnamirim, localizado a vinte quilômetros do centro de Natal, no litoral sul, há várias fábricas de móveis rústicos pertencendo a pernambucanos; os trabalhadores também são originários deste estado e grande parte deles afirmam gostar de comer tanajuras. Não conseguem capturar os insetos, devido à iluminação pública que os afasta. Mãe Maria, uma liderança potiguara do Amarelão dos Mendonças que vive na Zona Norte de Natal, afirma que espera ansiosamente o período das tanajuras para receber encomendas de parentes que vivem na aldeia, situada ao norte de Natal, pois na cidade há poucas tanajuras. Da mesma forma, na comunidade potiguara do Catu dos Eleotérios, no município de Goianinha, a mais de 60 km ao sul de Natal, os habitantes afirmam que já não caem tantas tanajuras por causa dos agrotóxicos utilizados nos canaviais que foram plantados nos arredores da comunidade. Segundo o cacique Luiz Katu, as

tanajuras não são consumidas para saciar a fome; não constituem a base de uma refeição, são mais um complemento, um acompanhamento dos alimentos básicos (feijão, arroz e proteína animal).



Fig. 7. Roçado de batata doce e verduras, Catu dos Eleotérios (Goianinha RN Abr. 2016) (J. Cavignac)

Em Buíque e de um modo geral no estado do Pernambuco, ao contrário do Rio Grande do Norte, notamos que o consumo é muito mais elevado: muitos moradores têm um gosto pronunciado para as tanajuras e existe um comércio entorno dos insetos, mesmo se este é discreto, limitado à época das coletas e não entre no circuito comercial comum. Em nenhuma entrevista, a tanajura foi designada como uma comida que é consumida no caso de carência alimentar, pelo contrário. As pessoas entrevistadas mencionaram ter comido, quando não tinha outra coisa para comer, plantas e animais citados acima. Para eles, a tanajura não é uma comida associada à pobreza, é uma iguaria da qual os que migram sentem saudade.

A Coleta das Tanajuras

Existe um período de coleta que segue um calendário anual conhecido como o “tempo da tanajura”. Coincide com o início da temporada de chuva. Em Natal e Buíque, o marcador temporal é o carnaval: as revoadas acontecem logo depois do final do período carnavalesco e, dependendo da localidade, pode haver voos de tanajura “até a Semana Santa”. Os coletores da região de Natal parecem não prestar muita atenção aos sinais da natureza, mas os moradores do Vale do Catimbau observam com cuidado tudo o que prenuncia a saída iminente dos animais. As primeiras chuvas de fevereiro indicam a proximidade da movimentação do formigueiro. As chuvas fortes, com raios e trovões, seguidas de sol, são sinais de que as formigas irão sair. Os dias intercalados de chuva e sol intenso são sinais de que “o formigueiro estará assanhado”, quer dizer que está se preparando para a revoada, conhecendo muita atividade. Além disso, a saída dos cupins é vista como um indicativo de que as tanajuras irão sair e que haverá uma boa coleta. As formigas saem logo após a chuva, mas precisa ter um sol forte, com bastante calor. É o momento em que os reprodutores das saúvas saem e voam para se acasalar. As rainhas podem ser coletadas ao sair do ninho ou no momento em que, já acasaladas e sem asas, cavam seus próprios ninhos. É preciso muita habilidade para conseguir um grande número de insetos em um mínimo de tempo, sem ser mordido.

Na maioria dos casos, os consumidores de tanajuras são também os coletores, no entanto, encontramos pessoas que gostam de coletá-las e não comê-las, ou que as comem mas não querem coletá-las, porque é um exercício cansativo que requer prática, conhecimento, tempo, precisa andar no campo,

enfrentar as mordidas dos “cabeções” (formigas-soldados) e, no caso das espécies que saem de dia, ficar horas no sol. Encontramos também consumidores que migraram para localidades onde não encontram tanajuras e que contam com a benevolência de parentes e conhecidos para conseguir comer essa iguaria.

Os modos de coleta implicam conhecimentos sobre o comportamento dos insetos, o funcionamento dos ninhos, a vegetação do entorno, as espécies de formigas. Os voos nupciais acontecem no meio dia, no final da tarde ou no início da noite, dependendo da espécie. Parece que é mais fácil coletar as que saem de noite, pois são atraídas pela luz, caem sozinhas longe dos formigueiros. Nas cidades ou nos povoados, as pessoas as coletam perto das lâmpadas das ruas ou das casas, assim não são atacadas pelos soldados. Ao meio-dia, tem que buscar os insetos nas bocas do formigueiro e precisa ser rápido para poder coletar uma grande quantidade de insetos; o ataque dos cabeções e o sol intenso dificultam a coleta.

Em Buíque, a coleta é realizada nos formigueiros que, na maioria das vezes, são localizados na zona rural ou até mesmo na zona urbana, em terrenos baldios. Geralmente, a coleta ocorre em terrenos abertos, pois há muitos formigueiros em todo o município, com maior incidência na área do Parque Nacional do Catimbau e seu entorno. Quando a coleta ocorre em propriedades privadas, os coletores obtêm permissão para acessar aos ninhos, algo que depende muito das relações de amizade estabelecidas com os proprietários. Nos casos em que o formigueiro está localizado em um sítio ou em povoado, ele é considerado como um bem coletivo, acessível a todos os moradores, sem necessidade de qualquer autorização.

A população residente no interior do Parque não encontra dificuldades para “pegar tanajuras” durante o período de sua incidência. Tem uma grande fartura de formigueiros no Parque, por não ter cultivos. A busca pelas tanajuras é feita em grupos de amigos e familiares, mas também por coletores solitários, conhecedores de formigueiros abundantes que costumam marcar o local de coleta com um balde, indicando aos demais que o ninho já foi reservado por uma pessoa. No ambiente urbano, os coletores se misturam nos formigueiros e disputam por cada tanajura que sai. O elemento lúdico faz parte da coleta, em particular quando crianças participam.

Algumas pessoas usam roupas grandes e botas para se proteger das recorrentes mordidas dos cabeções, outras andam descalços, correndo das formigas. Outros coletores revelaram não se preocupar com as mordidas, considerando que “faz parte da emoção”; é motivo de brincadeira entre eles, mostram as mãos avermelhadas no final da atividade.

Homens, mulheres, tanto adultos quanto crianças coletam tanajuras. Tem pessoas que preferem ir sozinhas ou com amigos, mas é comum que a coleta seja realizada em família: envolve as crianças que aprendem com os adultos a reconhecer os insetos e a manejar as revoadas. Para os jovens e as crianças, participar da “pega de tanajura voadora” tem um aspecto lúdico. Uma canção é sempre lembrada nos momentos de coleta dessas formigas:

“Cai, cai, tanajura, tua bunda tem gordura”.

Essa cantiga, com pequenas variações, continua viva no imaginário local e é conhecida de todos. A repetição incessante da única frase ajudaria a atrair os insetos e fazer com que as tanajuras caíssem em maior número.

Outra região onde a coleta de tanajuras parece importante é a Serra de Ibiapaba, no Ceará, com referências em trabalhos científicos (Araújo Filho, 2018; Salgado *et al.*, 2024), assim como registros em redes sociais e programas de televisão (Sousa, 2024).

Um Comércio Lucrativo

A abundância de formigueiros no município de Buíque, combinada à saudade dos emigrados pelas tanajuras, levou os coletores a se tornarem vendedores de tanajuras nessas últimas décadas. Esse comércio, sazonal, invisível e lucrativo, associado à economia informal, é dirigido a conhecidos e familiares que se mudaram para Recife, Rio, Brasília ou para São Paulo, cidades onde moram clientes oriundos do Nordeste. A comercialização das tanajuras é realizada por meio de redes de conhecimento, pois os atravessadores são também originários da região. São pessoas que já tem seus fornecedores certos e que passam encomendas, que se deslocam até Buíque, especialmente desde Recife, para comprar e redistribuir os insetos em bares e restaurantes localizados em bairros populares ou periféricos ou até mesmo para serem vendidas nas praias, como é o caso de São José da Coroa Grande, praia badalada de Pernambuco. Os consumidores procuram conhecidos e amigos que têm o hábito de comer tanajuras. Na cidade, os revendedores recebem e comercializam os insetos: são procurados pelos coletores na época da safra, para escoar sua produção.

Recentemente, a comercialização se intensificou, com a participação cada vez mais importante de atravessadores, geralmente pessoas da região que participam de uma rede de moradores e familiares de Buíque, composta por

coletores, consumidores, comerciantes urbanos e donos de estabelecimentos. Durante os meses em que acontece a coleta, entre fevereiro, março e às vezes abril, a tanajura é intensamente comercializada. São cada vez mais utilizados aplicativos de redes sociais em smartphones, como Facebook, Instagram e principalmente WhatsApp, para enviar ofertas, fotos e negociar. Em Buíque, existem vendedores locais que oferecem o produto na feira pública, onde os insetos são vendidos *in natura* em litros de garrafa pet ou em recipientes reaproveitados de latas de óleo de 800ml, que também são usados para negociar feijão verde e outros alimentos.¹³ Os preços por litro variam de acordo com a abundância do produto. Ao entrarem nesse circuito comercial da tanajura, os atravessadores impõem valores que podem variar até a metade do preço negociado entre os moradores da cidade. Se as tanajuras não se escoarem rapidamente, as vendedoras as cozinham e as oferecem prontas para o consumo: as partes não comestíveis (cabeça, pernas e asas) são retiradas, deixando apenas o abdômen (“a bunda”), a parte consumível do corpo. O preço de venda, em Buíque, em fevereiro de 2024, podia ser até R\$ 60,00. Sem serem tratadas, o valor de venda variava entre R\$ 30,00 e R\$ 50,00 para os atravessadores para o mesmo período. Em Recife, em fevereiro de 2024, o preço era de 150 R\$ por litro e era maior quando as tanajuras eram vendidas em porção já preparadas, nos bares. O valor comercial varia em função da safra e do consumo da tanajura. Os anúncios são feitos com o apoio de pequenas filmagens amadoras que circulam nas redes sociais e que mostram a captura ou o consumo da tanajura. Essa nova forma de comunicação ajuda a manter laços

¹³ No Departamento de Santander, na Colômbia, as tanajuras são vendidas ao vivo. As pessoas querem ter certeza da qualidade do produto. Aqui, as compram ainda sejam mortas.

com parentes que residem em outras cidades ou estados do Brasil; antes, era utilizado o telefone ou mesmo recados eram enviados por parentes e vizinhos. Em Buíque, há ônibus que viajam para São Paulo três vezes por semana; nesses são enviadas encomendas de comidas, incluindo tanajuras assadas no primeiro trimestre do ano.¹⁴

O comércio de tanajura representa um ganho significativo para os coletores e aquece a economia local. No entanto, não dá para viver da atividade pois é sazonal, mas, para quem tem habilidade, melhora bastante o orçamento familiar. Assim, localmente, saber pegar tanajura significa ter uma renda suplementar.

Preparação e Consumo das Tanajuras

As tanajuras são consumidas, principalmente, durante seu período de revoada, que coincide com os meses de fevereiro, março e, por vezes, abril. Tradicionalmente, o hábito alimentar é associado a celebrações locais, como o Carnaval e a Semana Santa, marcando períodos festivos e eventos importantes no calendário cultural. No entanto, é possível conservá-las algumas semanas na geladeira e vários meses no congelador. Alguns dos nossos interlocutores em Buíque afirmam fazer reservas para que tenham tanajura o ano inteiro.

Além do consumo alimentar, ingerir tanajura crua, para todos os entrevistados, tanto em Buíque como em Natal, ajudaria a curar doenças respiratórias: serve de prevenção contra gripes e dores de garganta. O uso medicinal está vinculado ao consumo da tanajura preta que também é

¹⁴ Existem outras localidades onde há um consumo importante de tanajuras, como na serra de Ibiapaba, no Ceará, onde as tanajuras são comercializadas e servidas em bares.

consumida fora desse propósito. Há ainda relatos sobre o uso de insetos em lambedores (barata, cupim), mas o consumo parece menos importante do que a *Atta* (Hermógenes, 2016, p. 43).

Cozinhar as tanajuras

Após a captura, deve-se retirar as asas, a cabeça e as patas; geralmente, as asas caem sozinhas e pode se retirar apenas a cabeça. Em seguida, coloque-se as formigas em uma panela com manteiga ou óleo e frite-as até que estejam bem crocantes. Depois de fritas, as tanajuras podem ser consumidas misturando-as com farinha de mandioca, fazendo uma farofa, com cuscuz ou sem acompanhamento, servindo de tira-gosto. Ainda há relatos de que, como na Bahia, é possível consumir os insetos como substituto da proteína, no almoço e servir com arroz e feijão (Hermógenes, 2016, p. 33). Em bares e restaurantes, a tanajura é preparada frita e servida com farofa em pequenas porções como tira-gosto¹⁵.

Outras formas de consumo são possíveis: crua, cozida em água e sal, torrada com as asas (são queimadas no cozimento), torrada na gordura sem as asas; podem ser servidas com acompanhamentos que normalmente acompanham carne de churrasco ou peixe frito: farinha, farofa, pão, macaxeira, vinagrete, etc. A preparação varia conforme os utensílios utilizados no preparo, o tipo de óleo, manteiga ou margarina, e a preferência por panelas de barro. O

¹⁵ Em Recife, encontramos estabelecimentos que servem tanajuras, mas que não figuram nos cardápios: um restaurante, o Varanda do Engenho, no bairro Engenho do Meio, serve “pratos regionais”, coloca cartazes anunciando que tem tanajuras, e um bar, no bairro Santo Amaro, o bar da Mão de Vaca, que é especializado em tira-gostos “nordestinos”. Em outras cidades, sabemos de estabelecimentos que comercializam os insetos: em Garanhuns, Arcoverde (Pernambuco) ou em São Vicente (Rio Grande do Norte).

acompanhamento com farinha é considerado uma prevenção necessária contra possíveis problemas digestivos, pois alguns consumidores relatam que a bunda e a pele do tórax da formiga, rico em quitina, é de difícil digestão, e o consumo sem acompanhamento pode causar dores estomacais.

Sobre as formas de preparo da tanajura, Sr. Maciel, exímio coletor de tanajuras em Buíque, relembrou sua infância. Filho de uma família numerosa, ele narrou que a tanajura já era um alimento que precisava ser pré-preparado e armazenado. Ela era frequentemente preparada assada em panelas de barro, também chamadas de tachos, mantendo as asas e cabeça. Por ser considerado um alimento forte, a tanajura fazia parte da alimentação diária e podia ser consumida em qualquer uma das refeições principais: o café da manhã, o almoço ou o jantar:

Olha, na época, era muita gente lá em casa, aí pegava as três vezes no ano, pegava em quantidade, muita, muita, mesmo. Aí quando lavava ela, torravam ela em um caco (tipo panela de barro) com sal e assava. quando estava bem *assadazinha*, era guardado naquelas mochilas grandes de pano, que era feito de saco, esse saco que vinha em açúcar. E comia na base de alimentação mesmo. Na hora do almoço, torravam um pouquinho dela, às vezes na banha de porco, no óleo, mas sempre era pouquinho. Torravam aquela frigideira cheia e colocava em cima da comida, no prato mesmo, na hora de almoço. Quando eu era criança, eu comia muito na hora do almoço, como refeição mesmo, como se fosse uma carne. No lugar de uma carne, de um ovo fosse comer frito. E comia também bastante no café da manhã.

Tem um dia que o meu pai dizia: "hoje querem o que? queijo assado, cuscuz com leite?".

A gente dizia: "Tanajura", todos os filhos. Aí ele fritava bem muita, mesmo. Aí botava no prato com farinha e comia com café. Ela servia de refeição mesmo. Não era só para tirar gosto, isso era para cachaça, não. Lá na minha casa, na casa do meu pai, sempre usava ela, não era direto, sabe? Alguma vez por semana. (Maciel Campos em entrevista à C. Moreira. Maio 2023).

Sr. Maciel enfatizou que, na época em que se alimentava de tanajuras, não havia energia elétrica em casa, nem fogão a gás. Ele acredita que tanto o método de preparo para armazenamento quanto a frequência do consumo estavam definidos por essas condições de vida, considerando também que o ciclo da tanajura ocorre nos primeiros meses do ano.

Sobre a frequência do consumo da tanajura, nosso especialista mencionou que em sua família a tanajura poderia ser consumida em diferentes refeições ao longo de um mesmo dia, mas não todos os dias:

Uma vez, duas vezes no mês, uma vez no café da manhã, uma vez na própria janta mesmo. Chegava de noite, saiu o pessoal lá do mato, o matuto. Ele chega de noite e a gente sabe o que sobrou do almoço, né? Ele assou uma carniinha, assou uma coisa, não, assou feita na Jura, aí ela já sabe o que fazer. Pegava naquela época, ou na manteiga de garrafa, ou na manteiga daquela de fazenda, ou no óleo, o que escolhia se fazer? Fritava bastante numa frigideira, chegava lá para cima do feijão com arroz, mas só o feijão com a farinha também. E ela, para comer na comida, ela só era a mesma, fritava. Já estava em cima do prato e comia, e no café da manhã sempre fazia aquela farofa dela, com farinha, botava no prato e fazia aquelas porções e era o café da manhã. (Maciel Campos em entrevista, Maio 2023)

O consumo de tanajura é associado à festa, à infância e à comida gordurosa e à abundância. Nada que se refere à fome. É um reforço de proteína que é bem-vindo em qualquer horário do dia.

Uma comida forte

Ao mencionar as análises e comparações feitas por especialistas sobre as proteínas da tanajura em relação à carne de frango e de boi, Sr. Maciel foi incisivo sobre o valor nutricional da tanajura, destacando sua importância na alimentação:

Eu lembro que quando nós fazíamos no café da manhã, só ela frita com a farinha e o café, ganhava até do cuscuz com leite e um pedaço de carne assada. A gente ia para o trabalho pesado, comia um café bem reforçado, meio forte, mas quando era assim, dez horas, já estava sentindo fome. E quando nós comíamos a quantidade dela com farinha e com café, nós estaríamos bebendo água nove horas, dez horas e não estava sentindo fome, não. Ela é muito forte mesmo, as proteínas dela são mais do que de carne mesmo. Eu acho que é porque eu fiz muito isso aí, né? A gente precisa nem vir pesquisar, de nutricionista, dessas coisas aqui. Eu comi muito, eu sei. Eu sei quanto ela é forte. (Maciel Campos. Entrevista realizada em Maio 2023).

(...) é muito forte demais, você pode comer ela com a carne. A qualquer hora do dia, não tem esse negócio de horário não, pode ser bem cedo, pode ser meio dia, pode ser à noite, ela é muito boa mesmo, ela tem muita proteína, muito forte (Maciel Campos, Maio 2023).

O conhecimento sobre o valor nutricional da tanajura também é evidenciado pela energia despendida no trabalho realizado no roçado, sendo considerada um alimento forte. De fato, pesquisas no campo da nutrição atestaram o valor nutricional da proteína da formiga tanajura.

Por exemplo, segundo Paniagua-Martinez *et al.* (2022, p. 68), pesquisadores que analisaram o conteúdo nutricional das rainhas de *Atta mexicana* (amostras secas) coletadas no Estado de Veracruz, México, esses animais possuem 35% de proteínas e 24% de gorduras. Segundo o estudo de Granados *et al.* (2023, p. 44-45) sobre rainhas de *Atta laevigata* coletadas no Departamento de Santander, Colômbia, essas formigas possuem 22,5% de proteínas e 20,45% de gorduras, em maioria o ácido oleico, que é um ácido graxo insaturado, assim como micronutrientes: sódio, ferro, magnésio, cálcio, potássio, zinco e cobalto.

Se o consumo alimentar da tanajura não corresponde aos resultados científicos apresentados sobre o tema, para Sr. Maciel, a tanajura é um alimento

que sacia e proporciona força para enfrentar o trabalho pesado, no roçado. O fato de pertencer a uma família numerosa também parece forçar a busca por alternativas alimentares, ao mesmo tempo que desperta um sentimento de orgulho pela valorização deste alimento. Os cardápios das famílias da zona rural variam com a sazonalidade da saída das tanajuras dos seus ninhos, junto com a caça e o extrativismo.



Fig. 8. Tanajuras fritas, Buíque (E. Katz, fev. 2024)

Conclusão

Com base nos resultados dessa pesquisa preliminar, podemos afirmar que, apesar do senso comum e dos preconceitos serem muito vigorosos, as tanajuras não são alimentos consumidos em tempos de penúria, servindo para suprir uma carência em proteína. Os amadores não as consideram como um alimento que alivia a fome, mas como uma comida de exceção, uma iguaria, um “caviar nordestino”. Essa prática alimentar é valorizada pelos consumidores ao ponto dos insetos serem objeto de comercialização nas metrópoles do país, em particular para nordestinos com saudade do gosto, do cheiro, mas também da terra natal. No Rio Grande do Norte, encontramos menos consumidores apaixonados pelas tanajuras como vimos no interior do Pernambuco. Não se

tem uma explicação definitiva, mas pensamos que esse desinteresse reflete uma tentativa de distanciamento com a indianidade e com um modo de vida tradicional, visto como arcaico, pois verificamos que os saberes e as práticas tradicionais como a caça, a pesca e a colheita não são valorizados. Também pode ser ligado ao fato dos animais serem classificados como pertencendo ao mundo selvagem, e sua ingestão podendo apresentar algum perigo para saúde humana, por ser um alimento forte.

Com os dados apresentados, pode-se concluir, por enquanto, que, pelo menos em Buíque, a tanajura integra o sistema alimentar, ocupando o lugar dos pratos excepcionais e ricos em gordura, como os à base de carne. Para os comedores, degustar tanajuras não significa comer insetos, mas por ser classificado como um animal que é associado à caça, com gosto e cheiro especial, é considerada forte. Tem um estatuto de comida especial, associada à infância, a momentos intensos de festa, de sociabilidade e brincadeira, mas, também, o gosto acidulado da gordura do inseto e o cheiro peculiar quando é frito o torna especial. Na cidade, é considerado como tira-gosto, por ser servido em pequenas porções e degustado entre amadores - este parece ser um uso mais contemporâneo. No curto período do ano em que o inseto sai do seu ninho, diferentes classes sociais se misturam nas ocasiões da coleta. Frequentemente, a prática é mencionada como fazendo parte da identidade buiquense, pois o alimento é considerado uma iguaria; os que foram morar nas cidades sentem saudade e são capazes de gastar um bom dinheiro para reencontrar suas raízes ao degustar essa iguaria. Assim, a entomofagia é um hábito identificado entre os moradores tanto da área rural quanto urbana, mas nossos interlocutores se referem sempre à sua origem rural e à infância. Foi

frequentemente associado a hábitos da classe popular. No entanto, mesmo que servida em bares, quiosques e festas tradicionais, não significa que o consumo se limite a esse segmento da sociedade. Parece que, no Pernambuco, o alimento foi ressignificado e adquiriu uma nova dimensão ao ser levado para cidade, carregou o gosto do passado e da terra, como é o caso de outros alimentos identitários como a carne de sol, o camarão, o queijo de manteiga, a farinha de mandioca, etc. No Rio Grande do Norte, os consumidores parecem não ter o mesmo reconhecimento e o consumo é menos afirmado. Em todos os casos, a tanajura não pode ser considerada uma comida de sobrevivência ou consumida para suprir uma proteína em caso de ausência de alimentos. É uma escolha alimentar que está presente nos cardápios e no imaginário dos nordestinos.

Referências

AGUILERA-ESPINOSA O., KATZ E., CÉSARD N. “Las hormigas culonas, entre patrimonio biocultural y plaga (Santander, Colombia)”. *Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales*, vol. 8, pp. 104-125, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.53010/YCMP4466>. Acesso em: 10 jun. 2024.

ARAÚJO FILHO, A. A. Lima. *Entomofagia: estudos de aceitação de insetos comestíveis e composição centesimal de formiga comestível da Serra da Ibiapaba*. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação), Universidade Federal do Ceará. 2018. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/51261/1/2018_tcc_alaraujofilho.pdf. Acesso em: 8 jun. 2024.

BACCARO, F.B., FEITOSA, R.M., FERNÁNDEZ, F., FERNANDES, I.O., IZZO, T., SOUSA, J.L.P. (de), SOLAR, R. *Guia para os gêneros de formigas do Brasil*. Manaus: Editora INPA, 2015. DOI: 10.5281/zenodo.32912

CARNEIRO DA CUNHA, Maria Manuela Ligeti. “Política indigenista no século XIX”. In: CARNEIRO DA CUNHA, Maria Manuela Ligeti. *História dos índios no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, p. 133-154.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, (1967), 2011.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; MACÊDO, Muirakytan Kennedy de; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel. *Comida da terra: notas sobre o sistema alimentar do Seridó*. Natal, Sebo Vermelho, 2018.

CAVIGNAC, Julie; DANTAS, Maria Isabel. “O chouriço e a patrimonialização das comidas do sertão: questões, entraves e desafios”. *Vivência: Revista de Antropologia*, v. 1 n. 57, pp. 148-176, 2021. <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27405/15159> Acesso em: 12/08/2022.

CAVIGNAC, Julie; OLIVEIRA, Thágila Maria dos S. de. “A resistência à gastronomização das cozinhas: um estudo nos bares do centro de Natal/Rn”. *Vivência: Revista de Antropologia*, v. 1, n. 60, pp. 278-302, 2022. <https://doi.org/10.21680/2238-6009.2022v1n60ID23297>

CORRÊA, MM, BIEBER AGD, WIRTH R, LEAL IR. “Occurrence of *Atta cephalotes* (L.) (Hymenoptera: Formicidae) in Alagoas, Northeastern Brazil”. *Neotropical Entomology*, vol. 34, n. 4, pp. 695–698, 2005. <https://doi.org/10.1590/S1519-566X2005000400023>. Acesso em: 12 jul. 2024.

COSTA NETO, Eraldo M. “Insetos como recursos alimentares nativos no semi-árido do estado da Bahia, Nordeste do Brasil”. *Zonas Áridas*, nº 8, pp. 32-39, 2004.

COSTA NETO, Eraldo M., RAMOS ELORDUY, Julieta. “Los insectos comestibles de Brasil: etnicidad, diversidad e importancia en la alimentación”. *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa*, España, n. 38. pp. 423-442, 2006. Disponível em: <http://sea-entomologia.org/Publicaciones/Boletines/Boletin38/boletin38.html>. Acesso em: 15 mar. 2024.

DANTAS, Beatriz G.; DIAS, Eric Mateus Soares, TEIXEIRA, Rylanneive Leonardo Pontes, PESSOA, Zoraide Souza. “Olhares sobre a expansão das energias

renováveis no Rio Grande do Norte: entre conflitos, controvérsias e possibilidades”. *Geographia Opportuno Tempore*, v. 10, n. 1, e49704, 2024. Acesso em 05/05/2024, <https://ojs.uel.br/revistas/uel/index.php/Geographia>

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo dicionário da língua portuguesa*. 2ª edição. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 1986.

FERREIRA, Renan Rodrigues. *Insetos na alimentação humana: percepção e experiência dos alunos do ensino médio (Areia-PB)*. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação). Areia (PB): Universidade Federal da Paraíba, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/18239/1/RRF21102020-MB246.pdf>. Acesso em 8 jun. 2024.

FORTI, Luiz Carlos, RANDO, Jael Santos, CAMARGO, Roberto da Silva, MOREIRA, Aldenise Alves, CASTELLANI, Maria Aparecida, LEITE, Suzany Aguiar, SOUSA, Kátia Kaelly Andrade, CALDATO, Nadia. “Occurrence of leaf-cutting and grass-cutting ants of the genus *Atta* (Hymenoptera: Formicidae) in geographic regions of Brazil”. *Sociobiology*, v. 67, nº 4, pp. 514-525, 2020. <https://doi.org/10.13102/sociobiology.v67i4.5741>

GARCIA Júnior, Afrânio Raul. *O Sul, caminho do roçado, estratégias, de reprodução camponesa e transformação social*. São Paulo: Marco Zero/ Brasília, DF: Editora Universidade Brasília MCT-CNPq, 1989. Disponível em: : <https://livros.unb.br/index.php/portal/catalog/view/432/655/3257>. Acesso em 01 out. 2024.

GASCA-ÁLVAREZ Héctor J., COSTA-NETO Eraldo M. “Insects as a food source for indigenous communities in Colombia: a review and research perspectives”. *Journal of Insects as Food and Feed*, v. 8, n. 6, pp. 593–603, 2022, <https://doi.org/10.3920/JIFF2021.0148>.

GUERRA, Phelippe, GUERRA, Theophilo. *Seccas Contra a Secca – Rio Grande do Norte. Seccas e invernos, açudagem, irrigação, vida, costumes sertanejos*. Mossoró, Coleção Mossoroense, 1909. Disponível em: <www.colecaomossoroense.org.br>. Acesso em 9 de outubro de 2024.

HERMÓGENES, Gabriella Carvalho. *Uso alimentar e medicinal de insetos em comunidades rurais do sul da Bahia: uma abordagem etnozoológica. Ilhéus, Bahia*. Dissertação. (Mestrado em Ciências Biológicas) - Universidade Estadual

de Santa Cruz, 2016. Disponível em: <https://ppgzoo.uesc.br/wp-content/uploads/2021/10/GABRIELLA-CARVALHO-HERMOGENES.pdf> . Acesso em 12 jul. 2024.

HUIS, Arnold (Van), ITTERBEECK, Joost (Van), KLUNDER, Harmke, MERTENS, Esther, HALLORAN, Afton, MUIR, Giulia, VANTOMME, Paul. *Edible insects. Future prospects for food and feed security*. Rome: Food and Agriculture Organization, 2013.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo Brasileiro de 2022*. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rn/natal/panorama> e <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe/buique.html> Acesso em: 20 set. 2024.

KATZ, Esther. “Insectes comestibles en Amérique Latine : de nourriture d’indiens à patrimoine alimentaire”, in MOTTE-FLORAC Elisabeth & LE GALL Philippe. *Savoureux insectes. De l’aliment traditionnel à l’innovation gastronomique*. Rennes/Tours/Marseille: Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais/IRD Éditions, 2016, pp. 87-115.

KOSTER, Henry. *Viagens ao Nordeste do Brasil*. São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1942 (tradução de *Travels in Brazil*, London: Longman, 1817).

LAMARTINE, Oswaldo. “Conservação de alimentos nos sertões do Seridó”. In: *O Sertão de Oswaldo Lamartine*, volume 1. Vicente Serejo, Graco Aurélio Melo Viana, Helton Rubiano de Macedo (org.). Natal, RN: EDUFRN, 2022. Disponível: https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/45954/4/Osertao_OswaldoLamartine_volume1_2022.pdf Acesso em 10 out. 2024.

MACÊDO, Muirakytan K. de. *A penúltima versão do Seridó: uma história do regionalismo seridoense*. Natal: EDUFRN, 2012.

NASCIMENTO, Viviane Teixeira (do), CAMPOS, Letícia Zenóbia de Oliveira. “Famine Foods: Thoughts from a Caatinga Research Experience”. In: Michelle C.J. Jacob, Ulysses P. Albuquerque (ed). *Local Food Plants of Brazil*. Cham (Switzerland): Springer, 2021, pp. 161-176. https://doi.org/10.1007/978-3-030-69139-4_9

ONORE, Giovanni. "A brief note on edible insects in Ecuador". *Ecology of Food and Nutrition*, n. 36, pp. 277-285, 1997, <https://doi.org/10.1080/03670244.1997.9991520>.

PAOLETTI Maurizio, BUSCARDO Erika, DUFOUR Darna L., "Edible invertebrates among Amazonian Indians: A critical review of disappearing knowledge". *Environment, Development and Sustainability*, v. 2, n. 3, pp. 195-225, 2000. DOI: [10.1023/A:1011461907591](https://doi.org/10.1023/A:1011461907591).

PANIAGUA-MARTINEZ, I., MORALES-TREJO, F., RENDON-MARTINEZ, A., GALLARDO-LOPEZ, F., RAMIREZ-MARTINEZ, A. "Acceptance and physicochemical properties of raw and roasted ants (*Atta mexicana*)". *Journal of Insects as Food and Feed*, v. 8, n.1, pp. 65-74, 2022. <https://doi.org/10.3920/JIFF2020.0168>

POSEY, Darrell A. "Etnoentomologia de tribos indígenas da Amazônia", In: RIBEIRO, Darcy (editor), RIBEIRO, Berta G. (coord.) *Suma Etnológica Brasileira*, Vol. 1: *Etnobiologia*, Petrópolis: Vozes, Finep, 1986, pp. 251-271 http://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/suma%3Avol1p251-271/S1_t14_EtnoentomologiaTribosIndAmaz_Posey.pdf

RAMOS ELORDUY, Julieta, *Los insectos como fuente de proteínas en el futuro*, México: Limusa, 1982.

REDE PENSSAN, II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil: *II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar* – PENSSAN. São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf> Acesso em: 11 out.. 2024.

RIVERA, Julio, CARBONELL Fabricio. "Los insectos comestibles del Perú: Biodiversidad y perspectivas de la entomofagia en el contexto peruano". *Ciencia y Desarrollo*, n. 27, pp. 5-36, 2020. <https://doi.org/10.33326/26176033.2020.27.995>.

SALGADO, Giovanna Aguiar Trevia, SALGADO, Ana Gabriela Aguiar Trevia, PINHEIRO, Ygor Victor Ferreira, MARTINS, Cintia. "Você come formigas? Um estudo de caso de entomofagia na serra da Ibiapaba, Ceará, Nordeste do

Brasil”. *Gaia Scientia*, v. 17, n. 3, pp. 57-73, 2024.
<https://doi.org/10.22478/ufpb.1981-1268.2023v17n3.67672>

SANTAMARÍA BUENO, Andrés Ricardo. *La hormiga culona: riqueza que brota de las tierras santandereanas*. Bucaramanga: Corporación Bucaramanga Emprendedora, 2006.

SCHWARTZ, Stuart B. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial 1550 – 1835*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SILVA, Alineaurea Florentino; MOREIRA, José Nilton. *Pornunça. Aspectos técnicos de produção*. Petrolina/PE: Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido, 2007.

<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/204023/1/Pornunca-aspectostecnicos-de-producao0001.pdf>. Acesso em 21 jun. 2024.

SILVA, Priscila de Souza; QUEIROZ, Silvana Nunes de. “Migração intraestadual no Rio Grande do Norte: estudo a partir dos fluxos RMN-interior e interior-RMN”. *Ideias*, Campinas, SP, v. 11, p. e020008, 2020. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/ideias/article/view/8658503>. Acesso em: 10 nov. 2024.

SILVEIRA, Pedro. “Jacas, sururus e tanajura nas dobras da cidade”. *Coletiva - Diversidade Socioambiental*, Fundação Joaquim Nabuco, Recife, 2018. Disponível em: <https://www.coletiva.org/diversidade-socioambiental-jacas-sururus-e-tanajuras-nas-dobras-da-cidade-por-pedro-silveira>. Acesso em: 15 mai. 2024.

SOUSA, Gabriel Soares (de). *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, Coleção Biblioteca básica brasileira, 2013. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4795> Acesso em: 10 set. 2024.

SOUSA Leonardo Igor (de), “Comunidades no Ceará preservam hábito de comer formiga frita; conheça os benefícios”, *Globo Reporter*, 14/01/2024, <https://g1.globo.com/ce/ceara/noticia/2024/01/14/comunidades-no-ceara-preservam-habito-de-comer-formiga-frita-conheca-os-beneficios.ghtml>



“Comida de Fome” ou Iguaria? o consumo de tanajuras no Nordeste do Brasil

Resumo

No Nordeste do Brasil, a tradição de comer tanajuras, as rainhas das formigas *Atta*, perdura desde o século XVI. Esta região, que sofreu numerosas secas ao longo dos anos, obrigando parte da sua população a emigrar, continua a ser considerada a mais pobre do Brasil, apesar das mudanças recentes, como o desenvolvimento do turismo e da energia eólica. Com base em trabalho de campo realizado no Rio Grande do Norte, particularmente em Natal, e no interior do Pernambuco, em Buíque, analisaremos como, no contexto geral de preconceitos sobre o Nordeste, essas formigas são vistas como “comida de pobre” ou “comida de índio”. Muitas pessoas, principalmente nas cidades, acreditam que elas são comidas por necessidade. A maioria das pessoas entrevistadas em Natal negou comer tanajuras, e algumas disseram que apenas as comeram quando crianças. No entanto, quando as tanajuras saem para o voo nupcial, no início das chuvas, tem gente para pegá-las. Em Buíque, onde abundam os formigueiros, há coletores e consumidores apaixonados por formigas, que vendem parte de sua coleta para pernambucanos do interior que emigraram para Recife ou nordestinos que se mudaram para o sudeste do país. As tanajuras não são uma comida de fome, mas uma iguaria.

Palavras-chave: entomofagia, tanajuras, fome, Nordeste do Brasil.

“Famine Food” or Delicacy? the consumption of tanajuras in the Northeast of Brazil

Abstract

In the Northeast of Brazil, the tradition of eating *tanajuras*, the queens of the *Atta* ants, has persisted since the 16th century. This region has suffered numerous droughts over the years, forcing part of its population to emigrate. It is still considered the poorest in Brazil, despite recent changes, such as the development of tourism and wind power energy. Based on fieldwork carried out in Rio Grande do Norte, particularly in Natal, and in the hinterland of Pernambuco, in Buíque, we will analyze how, in a general context of prejudice about the Northeast, these ants are seen as “poor people's food” or “indigenous food”. Many people, especially in the cities, believe that they are eaten out of necessity. Most of the people interviewed in Natal denied eating *tanajuras*, and some said they had only ever eaten them as children. However, when *tanajuras* fly out of the nests to mate, at the beginning of the rainy season, people catch them. In Buíque, where anthills abound, there are collectors and consumers passionate about ants. They sell part of their harvest to Pernambucans from the hinterland who emigrated to Recife or Northeasterners who have moved to the southeast of the country. *Tanajuras* are definitely not a famine food, but a delicacy.

Key-words: entomophagy, *Atta* ants, hunger, North-East of Brazil

¿“Comida de Hambruna” o Manjar? el consumo de tanajuras en el nordeste de Brasil

Resumem

En el nordeste de Brasil, la tradición de comer *tanajuras*, reinas de las hormigas *Atta*, perdura desde el siglo XVI. Esta región, que ha sufrido numerosas sequías a lo largo de los años, obligando a parte de su población a emigrar, sigue considerándose la más pobre de Brasil, a pesar de cambios recientes como el desarrollo del turismo y de la energía eólica. A partir de trabajos de campo realizados en Rio Grande do Norte, sobre todo en Natal, y en el interior de Pernambuco, en Buíque, analizaremos cómo, en el contexto general de los prejuicios sobre el Nordeste, estas hormigas son vistas como “comida de pobres” o “comida de indios”. Muchas personas, especialmente en las ciudades, creen que se comen por necesidad. En Natal, la mayoría de los entrevistados negaron comerlas, y algunos dijeron que sólo las habían comido de niños. Sin embargo, cuando las *tanajuras* salen del hormiguero para su vuelo nupcial, al inicio de las lluvias, hay gente para cogerlas. En Buíque, donde abundan los hormigueros, hay colectores y consumidores apasionados por las hormigas, que venden parte de su cosecha a pernambucanos del interior que han emigrado a Recife o a nordestinos que se han trasladado al sureste del país. Las *tanajuras* no son un alimento de hambruna, sino un manjar.

Palabras-clave: entomofagia, hormigas *Atta*, hambruna, Nordeste de Brasil.

Damurida e o Sabor das Transformações Históricas em Roraima

Lêda Leitão Martins¹

Um caldo de pimenta, forte, temperado com folhas—pode ser até da pimenteira mesmo—, incrementado com carne ou peixe, ou outras iguarias da natureza local como tanajuras, lagartas ou gafanhotos. Quem já provou? A damurida ou *Tuma* como dizem os Macuxi é a comida cotidiana dos povos indígenas que habitam o lavrado² e as serras com mata no nordeste do estado de Roraima, extremo norte da Amazônia Brasileira. Os Macuxi assim como os Taurepang, Ingarikó e Patamona—todos do tronco linguístico Karib—e os Wapixana, esses falantes de língua Aruak, são povos que vivem tradicionalmente de caça, pesca, coleta e agricultura de subsistência. Hoje em

¹ Lêda Leitão Martins é antropóloga, com doutorado e mestrado em Antropologia pela Cornell University e graduação em Jornalismo pela Universidade de Brasília. Atuante no movimento indígena desde 1990, dedicou-se especialmente à saúde indígena, contribuindo para a criação do Distrito Sanitário Especial Yanomami Ye'Kwana e para processos de demarcação de terras indígenas na Amazônia, com destaque para a Terra Indígena Raposa Serra do Sol, em Roraima. Foi professora de antropologia em diversas universidades nos Estados Unidos, entre elas Montana University, Harvard University e Pitzer College. Desde 2018 quando retornou à Roraima, tem se dedicado a projetos de sustentabilidade, ao fortalecimento de iniciativas lideradas por mulheres indígenas e à continuidade de seu trabalho na área de saúde indígena. Atualmente, integra o conselho executivo da Galeria Jaider Esbell, onde se empenha na promoção e valorização das artes indígenas contemporâneas. E-mail: leda384@gmail.com

² Termo local para savanas naturais permeadas de lagos e igarapés ladeados de fileiras de buritis. Barbosa, R. I. and V. F. Melo, Eds. (2010). *Roraima: Homem, Ambiente e Ecologia*. Boa Vista, Roraima, Brasil, Fundação Estadual do Meio Ambiente, Ciência e Tecnologia.

dia muitos moram ou transitam na capital Boa Vista e nas vilas no interior do estado, são funcionários públicos, universitários, advogados, médicos, jornalistas, entre outras profissões, e trabalham na economia informal. A maioria dos indígenas, entretanto, ainda vive em umas das 32 terras indígenas legalmente reconhecidas no estado que é considerado o mais indígena do país. Do total da população, 15% declarou-se indígena no censo de 2022 (IBGE), 4% a mais do que na contagem oficial de 2010. Apesar da forte presença de etnias nativas e da importância do movimento indígena, o estado é conhecido por uma forte postura anti-indígena.

Curiosamente, nos últimos anos a damurida deixou a aldeia e tornou-se um prato com sabor de identidade regional. Argumento neste ensaio que a damurida encontra-se no centro das transformações históricas em Roraima dos últimos 40 anos. Até depois da metade do século XX, a iguaria Macuxi era relegada pela elite regional como um prato ofensivo, símbolo de uma dita escassez nas malocas do lavrado e serras. Mas a damurida ocupa agora um lugar de destaque na culinária local, sendo servida em festas e festejos como prato regional de destaque, sofisticado em seu uso das especiarias locais. A mudança é recente e intrigante. Este artigo dedica-se principalmente a explicar esse fenômeno. Entenda-se que a damurida não permanece inalterada, mudando apenas de contexto; cozida em diferentes ambientes, para diferentes paladares, a damurida vai mudando de status e de sabor.

Damurida na História

Os relatos das viagens de naturalistas europeus que percorreram a bacia do Rio Branco no século XIX e primeira metade do século XX trazem somente

comentários breves sobre o que hoje conhecemos como *damurida*. Ainda mais, tais descrições não fazem uso da palavra *damurida*. A primeira referência acadêmica do termo hoje usado *data*, ao que tudo indica, da publicação em 1967 de *Moronguetá: um decameron indígena* de Nunes Pereira (1892-1985), antropólogo maranhense que viveu grande parte de sua vida em Manaus e viajou continuamente pelo interior da Amazônia. Relatando sua viagem entre os Ingarikó, Pereira usou o termo *tamorida* para descrever uma comida saboreada em grupo como uma forma de socialização na região do alto rio Cotingo em Roraima (Filho, Barbosa et al. 2007). Em 1972, Edson Soares Diniz utilizou o termo *damorida* em sua etnografia *Os Índios Makuxi do Roraima*. Diniz escreveu:

Assim, o sustento do pescado é o mais frequente, principalmente daqueles de pequeníssimo porte, os quais são usados no estilo de sua comida típica: *tumã* ou *damorida*. Esta constitui-se no cozimento de pimentas e folhas de pimenteira aonde, posteriormente, é cozinhado o peixe. Também pode-se cozer carne nesse caldo apimentado, porém é menos usual. Nele costumam molhar o beiju, comendo-o em seguida, só ou como complemento do conteúdo da *damorida*. (Diniz 1972) pág. 66.

Paulo Santilli repete o termo em *Pemongon Patá: Território Macuxi, rotas de conflito*, publicado em 2000 (Santilli 2001). Santilli usa a mesma grafia de Diniz (*damorida*) e como já fazia pesquisa em Roraima desde a década de 1980, com certeza ouviu o termo sendo empregado por Macuxi e Ingarikó com quem conviveu. Somente uma pesquisa mais aprofundada sobre a origem do termo poderia elucidar se a palavra foi emprestada ou adaptada de algum idioma indígena específico. Sabe-se ao certo que o termo *damurida* (ou *damorida* ou *tamorida*) circulava na região entre indígenas e não-indígenas já na metade do século XX. Meu pai, Júlio Martins, nascido no final da década de 1930 em

Roraima, não recorda ter ouvido o termo quando era jovem, em parte porque, como ele mesmo enfatizou, as pessoas de Boa Vista não sabiam da comida dos indígenas.

Antes da metade do século XX, a literatura sobre a região faz menção de uma comida de caldo muito apimentada que os Macuxi e seus vizinhos comem com um pão sem levedo feito da massa de mandioca espremida e assada. Os Macuxi chamam esse pão seco e duro de *ikei*, os ingleses de *cassava bread* e as pessoas da Amazônia de beiju. O famoso naturalista Alemão Theodor Koch-Grünberg fez alusão a ter experimentado uma “carne bovina assada nadando em picante molho de pimenta” durante sua viagem pela bacia do Rio Branco entre 1911 e 1913 (Koch-Grünberg 2005 (1917)). William Farabee que esteve na região na segunda década de 1900 usa o termo sopa para descrever a comida indígena. Everard Im Thurn, inglês que viajou na então Guiana Inglesa e visitou a região na fronteira com o Brasil entre 1877 e 1879, escreveu sobre um tal *pepper-pot*.

Cozinhar é a ocupação mais frequente dessas mulheres. Os índios não comem em horas regulares, mas quando e na frequência que tiverem vontade. Felizmente para as mulheres, não se exige variedade na comida. Com exceção de ocasiões raras, quando há uma quantidade grande de carne, pepper-pot e cassava-bread invariavelmente compõe a refeição. Toda carne e peixe são colocados, com cassareep e pimentas, em uma panela funda e cozidos até formarem uma sopa grossa. Esta panela nunca fica vazia; mais carne é colocada quando necessário. Essa mistura é cozida e recozida várias vezes, e está sempre pronta para ser consumida a qualquer hora. Uma reserva de cassava-bread está sempre à disposição; grandes quantidades são feitas a cada preparação. A qualquer momento que os homens têm fome, as mulheres trazem o pepper-pot, com cassava [bread] em um dos abanos usados para abanar o fogo, para perto da rede. Os homens quase sempre não se dão o trabalho de se levantar da rede, eles simplesmente viram-se para o lado para comer; outras vezes, eles levantam e sentam em um dos banquinhos de madeira ou em um casco de tartaruga que se espalham pelo chão; ou eles acocoram em frente da comida com os joelhos na altura da cabeça na invariável postura indígena. O

pão é mergulhado na mistura da panela, e mordido aonde fica mole. Muito pouco se come a cada vez; e quando a refeição acaba, os homens voltam a deitar nas redes e as mulheres recolhem o que sobrou da comida. (Im Thurn 1967 (1883)).

O uso do termo *pepper-pot* para descrever o caldo apimentado do dia-a-dia dos Macuxi remete-nos ao prato nacional contemporâneo da Guiana. O *pepper-pot* guianense, exportado para outras repúblicas do Caribe, é um cozido de carne, porco ou carneiro, com pimenta e um molho pungente, feito à base do que em inglês é chamado de *cassareep*. Conhecido em Roraima e na Amazônia brasileira como cumaji ou tucupi preto, o *cassareep* é descrito por Im Thurn como um líquido espesso e escuro, o resultado do cozimento prolongado do sumo amarelo tirado da mandioca conhecido regionalmente no Brasil como tucupi. Para fazer o *cassareep* ou *cumaji*, o tucupi fresco é cozido até virar um líquido espesso e escuro. O cumaji feito pelos indígenas em Roraima ainda segue a mesma receita. Im Thurn comenta que o *pepper-pot* que os Macuxi comem no final do século XIX é feito com o *cassareep*. Ainda hoje as comunidades Macuxi da região das serras frequentemente usam o tucupi preto no caldo da damurida, o que dá um sabor especial ao prato. Na versão guianense atual, açúcar mascavo e canela são adicionados ao tucupi—provável resultado das influências dos indianos e afrodescendentes. O *cassareep*, então, que se compra nas lojas de Lethem, a pequena cidade guianense que faz fronteira com Roraima, tem um gosto diferente do *cassareep* que Im Thurn conheceu.

Há claramente uma descendência entre o *pepper-pot*-Macuxi e o *pepper-pot*-prato-nacional-guianense. O *pepper-pot* é servido nas casas e restaurantes da Guiana acompanhado de fatias de pão de trigo. Pode-se identificar

movimento semelhante em Roraima? Antes de respondermos, é importante ressaltar outros aspectos históricos sobre a damurida em Roraima.

Comparando a damurida a outros elementos da culinária Macuxi, nota-se que Farabee e In Turn ficaram bem mais impressionados com a elaboração das bebidas fermentadas—caxiri, pajuaru, mocoioró, entre outras—e da produção de beiju e farinha do que com o caldo apimentado que os índios comiam diariamente. Há relatos detalhados do material e da técnica usados na preparação das bebidas e dos subprodutos da mandioca em contraste com as referências descuidadas ou exíguas sobre o caldo de pimenta. Farabee nota que “[a] carne é conservada por quatro ou cinco dias sendo assada e defumada constantemente. Na maioria das vezes, a carne é cozida porque as pessoas dão valor à sopa quanto à carne em si.” (Farabee 1924, 33). Apesar de ambos estudiosos reconhecerem o lugar central da damurida na dieta dos povos da região, a discussão sobre o cozido de pimenta e carne não se compara à atenção empregada na descrição dos passos e técnicas para transformar a mandioca em beiju, farinha ou pajuaru.

Atribuo essa diferença de atenção à qualidade cotidiana e trivial da preparação e consumo da damurida. A caça, a pesca ou a coleta de insetos, assim como a preparação do beiju e da farinha de mandioca, são atividades de grupo que requerem a colaboração de vários homens e mulheres e envolvem técnicas e equipamentos engenhosos, como o tipiti ou *tinki* em Macuxi, usado para espremer mandioca. A habilidade de usar arco e flechas com sucesso é uma arte que necessita tempo e prática. A caça e pesca são atividades cercadas de mistério, rezas e rituais dirigidos a garantir um bom resultado na empreitada. A damurida é a comida do cotidiano, feita sem muita elaboração, sem

exigências de trabalho grupal. Como descreveu Im Thurn, a panela de tumá não está nunca vazia e circula várias vezes ao dia entre os familiares e visitantes. Mas essa qualidade despojada e constante da damurida é também o que permite sua circulação e atrai a apropriação por outros povos, inclusive pelos brancos.

Assim, como o *pepper-pot* da vizinha Guiana, a damurida sai de um contexto do cotidiano nas aldeias para momentos de celebração, de eventos especiais no mundo não-indígena. No caso do *pepper-pot* na Guiana são as festas de fim de ano, principalmente o Natal. Em Roraima, mais precisamente em Boa Vista, damurida é servida em almoços ou jantares para políticos e visitantes ilustres, em eventos artísticos, festivais gastronômicos e em festas particulares com um forte tom regional. As mudanças no tempero, no acompanhamento e nas ocasiões quando se come damurida apontam para o processo de apropriação das culturas indígenas pela sociedade envolvente e para transformações históricas que permitem ou marcam a transição de gostos e inclinações sócio-políticas na região. Retomo esse ponto mais adiante.

Um Prato Típico Macuxi ou Wapixana?

Dou privilégio neste artigo a uma narrativa sobre a damurida no universo Macuxi devido a dois fatores principais: (1) os relatos etnográficos que nos fazem conhecer as narrativas históricas sobre o caldo apimentado são construídas no contexto social dos povos Carib mais precisamente dos Macuxi, Ingarikó e Taurepang; (2) a relação atual da sociedade envolvente com a cultura material e imaterial indígena passa necessariamente pelo processo de demarcação das terras indígenas ocorrido nas últimas três décadas e

principalmente pelo reconhecimento da T. I. Raposa Serra do Sol, identificada principalmente com os Macuxi, apesar de ser habitada também pelos Ingarikó, Patamona, Taurepang e Wapixana.

A damurida, nos dias de hoje, é tanto Wapixana quanto Macuxi. Em 2014, a comunidade Wapixana Malacacheta, localizada nos arredores de Boa Vista, celebrou a XIX Festa da Damurida. A festa tem o objetivo de valorizar a cultura e culinária Wapixana, nas palavras de um dos organizadores do festival (2014). Se sempre foi ou a quanto tempo é o prato típico das duas etnias é difícil dizer e não faço dessa questão o objetivo deste artigo. Se no passado a damurida dos Macuxi e dos Wapixana eram diferenciadas, não se sabe. Na língua Wapixana o prato é conhecido como *darury* e talvez seja essa a origem do termo damurida. É possível que a uniformidade do cozido de pimenta entre os Macuxi e Wapixana tenha sido produzida por influências externas, principalmente pelo uso de um termo que unifica *darury* e *tuma*. É importante ressaltar aqui que outros povos Aruak distribuídos na Amazônia são notáveis cultivadores e comedores de pimenta. A pimenta jiquitaia dos Baniwa (Aruak), por exemplo, ganhou reconhecimento nacional e internacional nos últimos anos (Buescu 2014). Na região do Alto Rio Negro, onde vivem vários povos do tronco linguístico Aruak, caldo de pimenta com peixe ou carne é também uma iguaria nativa (Leite 2010).

O conhecido jornalista José Ribamar Bessa Freira, em uma espécie de resenha sobre o livro *Comidas Tradicionais Indígenas do Alto Rio Negro*, escreveu (note-se a semelhança entre a quinhapira e a damurida):

A quinhapira é peixe cozido com pimenta, em cujo caldo se umedece o beiju. As formas de preparar são diversificadas, com muitas combinações: quinhapira de

peixe com tucupi e caruru; de piraíba com tucupi doce e amarelo; de aracu com pimenta murupi, tucupi preto e chibé de açai; de jacaré com taioba, manicuera, saúva e pimenta torrada, e por aí vai. Uma delícia! Quem provou uma vez, vicia e fica dependente. É o caso do missionário salesiano Norberto Hohenscherer.

Os índios contam histórias do padre Norberto, algumas delas tão picantes como a afrodisíaca pimenta jiquitaia, usada na quinhapira. Aos domingos, ele e a irmã Tereza saíam em desobriga pelo Tiquié. Em cada aldeia, antes de desembarcar, o padre indagava com voz fanhosa e sotaque gringo: - “Tem quinhapira?”. Se a resposta dos índios fosse um “não”, ele se vingava: - “Então não tem missa”. Aí, dava meia-volta no barco e se pirulitava, ia cantar em outra freguesia. Se, porém, fosse afirmativa, enchia o bucho e só depois celebrava. De sobremesa, podia até batizar, confessar e cantar o Tantum Ergo, caso o beiju fosse tenro. (Freire 2009)

Parece sensato concluir que receitas diferenciadas de um caldo apimentado onde diversos tipos de proteínas são adicionadas, circulam pelas etnias da região Amazônica/Caribenha. Alguns usam a pimenta jiquitaia que é seca e moída, outros usam tipos diferentes de pimentas frescas; as folhas, o tipo de tucupi e outros temperos podem também variar. Entretanto, é significativo que a mesma terminologia seja usada para a comida dos Macuxi e seus vizinhos, principalmente os Wapixana.

Chamo atenção para o uso da damurida entre os Macuxi e Wapixana por um puro pré-conceito antropológico, confesso. A semelhança dessa comida tem, porém, implicações importantes tanto para o entendimento sobre os povos indígenas na Amazônia quanto para a disciplina de antropologia. Que a damurida seja apreciada igualmente entre os Macuxi e seus *primos*-vizinhos—os Patamona, Ingarikó e Taurepang—não causa estranheza do ponto de vista antropológico, uma vez que todos são povos falantes de uma língua Carib e habitantes da mesma região (para uma intrigante discussão sobre a distinção entre esses povos, leia (Frank 2002). Para estudos da antropologia, que baseia muitas de suas teorias em conceitos da linguística, distinções idiomáticas são

tratadas como barreiras invisíveis entre povos que falam línguas não-inteligíveis. Devo a Erwin Frank, em uma de nossas conversas no departamento de antropologia da Universidade Federal de Roraima, a primeira formulação sobre as intrigantes semelhanças entre os Macuxi e os Wapixana, povos de troncos linguísticos distintos, mas que dividem o mesmo espaço físico do circum-Roraima. Farabee já ressaltava no início do século XX as condições de vida semelhantes entre os Macuxi e os Wapixana. Em sua descrição dos povos Carib, Farabee, faz menção aos povos Aruak, em particular os Wapixana. Traçando uma comparação entre os povos Carib e Aruak, Farabee nota:

Os vizinhos mais importantes desses dois grupos [os povos Caribe do lavrado e das serras] são grupos correspondentes de tribos Aruak que vivem sob as mesmas condições físicas.” (Farabee 1924) página 12.

Os Macuxi e Wapixana, apesar de dividirem espaços ecológicos e sociais semelhantes, não foram sempre aliados como nos tempos atuais. Guerras foram travadas entre os dois grupos em tempos passados. Ainda na década 1970, período quando iniciou-se a organização política moderna dos Macuxi e Wapixana, havia grande desconfiança entre as etnias. “Meu pai não gostava que eu ía a reuniões com os Macuxi. Ele me dizia sempre para ter cuidado. Ele lembrava das brigas, quando os Macuxi matavam os homens e roubavam as mulheres Wapixana,” relatou-me uma vez um líder Wapixana. Durante sua viagem entre 1913 e 1916, Farabee, por exemplo, escreveu:

No momento os Macusi vivem em paz com seus vizinhos. (...) O ódio produzido por guerras passadas ainda persiste entre eles e os Wapisianas. Apesar de haver desconfiança entre essas duas tribos, elas mantêm relações de troca mas com o mínimo de contato possível. (Farabee 1924) página 14.

Nádia Farage relatou com rigor a complexidade do processo de colonização vivido pelos Macuxi e Wapixana (e várias outras etnias da região), ressaltando tanto as particularidades do papel desempenhado pelos dois grupos no período colonial quanto as forças que os mantinham entrelaçados. Farage esclareceu que,

[n]a tentativa de explicar essa situação de contato, privilegiei como foco de análise o tráfico de escravos índios empreendidos pelos holandeses. (...) No tráfico holandês, portanto, configura-se um campo onde, inter-relacionados, atuam os três protagonistas—portugueses, holandeses e índios—desta história e, nesse sentido, oferece um espaço estratégico de análise: de um lado, nele se esclarecem, em suas premissas e efeitos, as duas práticas colonizadoras que atingem diferencialmente os povos indígenas no rio Branco. (Farage 1991) página 18).

Habitantes de um mesmo espaço natural e sócio-político, agentes em um mesmo processo histórico colonizador, os Macuxi e Wapixana fizeram guerras, trocas, e casamentos. Muitas comunidades atualmente, principalmente na região do lavrado nas proximidades de Boa Vista, são formadas por famílias Macuxi e Wapixana. Entre os casamentos inter-étnicos, arrisco-me a dizer que esse é o mais comum na região. A damurida Macuxi e Wapixana se confundem.

O caso dos Wapixana e Macuxi aponta para a necessidade de re-compreensão das fronteiras étnicas com atenção à proximidade física, alianças sócio-políticas e as experiências de contato entre povos distintos. Na antropologia, amazônica ao menos, precisamos reinterpretar os sentidos das diferenças e semelhanças socioculturais—na descrição e entendimento dos povos indígenas—que são afinal tão centrais para a disciplina.

Terra Indígena Raposa Serra do Sol, Marco Divisor

A damurida está na interseção entre o movimento indígena em Roraima, mudanças sociopolíticas locais e a reconstrução de uma identidade regional. A história recente de Roraima tem como um de seus capítulos mais importantes a demarcação de terras indígenas, em particular a Terra Indígena Raposa Serra do Sol, localizada no nordeste do estado, uma área de aproximadamente 1 milhão e 700 mil hectares de lavrado, serras e matas. O processo formal de demarcação da Raposa Serra do Sol arrastou-se por mais de 30 anos e foi combatido abertamente pelo governo do estado. Políticos e empresários disputaram cada etapa do processo que tornou-se um caso emblemático para os direitos indígenas no Brasil, em parte pelos imbrólios judiciais gerados a partir das múltiplas contestações do processo administrativo de reconhecimento daquele território.

Viveu-se em Roraima, principalmente entre as décadas de 1970 até a conclusão do processo de demarcação da T.I. Raposa Serra do Sol em 2008, períodos muito tensos. Havia conflitos constantes entre, de um lado, o movimento indígena, a igreja católica e outros aliados, e, do outro lado, o governo do estado, políticos e empresários (Araújo 2002). O movimento político dos Macuxi teve sua origem na relação com missionários católicos da ordem Consolata nas décadas de 1960 e 1970 (Martins 2011). As organizações indígenas e a Diocese de Roraima sofriam ataques públicos e eram combatidos abertamente na mídia local. Missionários foram perseguidos. Líderes indígenas foram mortos (Vieira 2007). As disputas por terra e recursos naturais infiltraram-se nas conversas do dia-a-dia em Boa Vista. Reconhecer o direito dos indígenas ou defender seus costumes, principalmente dos índios do lavrado

e serras, era arriscar uma discussão ferrenha em qualquer ambiente. Gostar de “coisas de índio” adquiriu uma dimensão política maior e volátil naquela época.

É difícil capturar em poucas palavras o contexto e os muitos dramas vividos em Roraima em torno da questão indígena entre 1970 até recentemente. Uma narrativa justa deveria incluir os sentimentos e as experiências dos dois lados das disputas. Sem nenhuma dúvida, entretanto, pode-se resumir que os sofrimentos e as vitórias foram equivalentes ao tamanho das mudanças. Os Macuxi (e também os Wapixana, Taurepang, Patamona e Ingarikó) deixaram de ser os caboclos das fazendas de gado que invadiram suas terras na primeira metade do século XX. Por décadas os indígenas—não só homens, mas mulheres e crianças também—trabalharam por quase nada para os brancos. A elite local de fazendeiros e políticos foi forjada às custas das terras tradicionais indígenas e do trabalho indígena. Essa era a ordem social dominante. A identidade e posição de um estava intrinsecamente ligada à identidade e posição do outro. O movimento indígena, principalmente ligado à demarcação da T.I. Raposa Serra do Sol, aliado a mudanças na economia e política da região provocam o declínio das fazendas de gado e do modo de vida até então prevalente em Roraima.

O Movimento Roraimeira e a Identidade Regional

É no contexto brevemente descrito acima, misturado a uma grande migração para Roraima na década de 1980 que surge em 1984 o Movimento Cultural Roraimeira com a proposta articulada por músicos, escritores, dançarinos, poetas, fotógrafos de “construção cultural de uma identidade para o povo de Roraima, calcado, sobretudo, nos elementos da cultura e da

paisagem natural existentes no estado” (Oliveira, Wankler et al. 2009). Oliveira, Wankler e Souza argumentam que o Roraima é uma resposta a um vácuo cultural existente no estado.

No convívio diário na sociedade roraimense, além dos sabores, dos sons, das imagens, constata-se também a crença comum e difundida de que Roraima não tem cultura ou tampouco uma arte própria. (Oliveira, Wankler et al. 2009) pág. 28.

Os autores assumem como fato a suposta ausência de uma cultura e identidade regional, fruto segundo eles da pluralidade cultural trazida para Roraima pelos imigrantes e da falta de “reflexões mais amplas e profundas” sobre o que viria a ser uma identidade roraimense. Sugiro aqui que o Roraima, liderado pelo trio de músicos e poetas, Eliakin Rufino, Neuber Uchôa e Zeca Preto, surgem não em um espaço vazio, de ausências, mas em uma sociedade em ebulição: por um lado as fazendas de gado e a cultura das fazendas, que foram o centro da vida social, política e econômica do estado estavam em decadência; por outro lado, Roraima sofreu uma explosão populacional, impulsionada por políticas do governo local para atrair imigrantes e pela corrida do ouro em terras Yanomami e posteriormente Macuxi. Entre 1980 e 1991, a população de Roraima mais do que dobrou; passou de 79 mil para 217 mil pessoas. Somente Boa Vista recebeu no período aproximadamente 100 mil novos habitantes vindos de outros lugares do país, mas principalmente do Maranhão (Nogueira, Veras et al. 2013).

Os novos imigrantes tiveram um impacto severo no ordenamento espacial e social na capital e no interior (Barbosa 1993). Rebecca Abers resume as mudanças em Boa Vista da seguinte forma:

O que antes era uma cidade pacata, habitada por funcionários públicos e militares, tornou-se com a explosão comercial e de serviços em geral uma cidade barulhenta, dinâmica, muitas vezes violenta. (Abers 1992)

A vida sociocultural de Roraima até o final da década de 1970 existia em torno das fazendas de gado que se espalhavam pelo lavrado, terras tradicionais dos Macuxi e Wapixana. As festas da sociedade roraimense eram os forrós, as tartarugadas³ e churrascadas nas fazendas. A cultura das fazendas ficou refletida na culinária local, na paçoca feita de carne-seca e farinha d'água, na carne de sol com nata. “O fazendeiro que recebesse um visitante na sua fazenda sem carne de sol na nata do leite não era fazendeiro” explicou Kalu Melo, a chefe de comidas regionais mais conhecida e premiada de Roraima.

Assim, em meio a última corrida do ouro no século XX acontece o que Eliakin Rufino denomina o “último movimento cultural brasileiro do século XX”, o Roraimeira (Oliveira, Wankler et al. 2009). Rufino explica que a influência no grupo foi diretamente o Modernismo, que provocou na década de 1922 a Semana de Arte Moderna em São Paulo. Assim como na Semana de 22, os artistas de Roraima buscaram a partir dos anos 80 redesenhar uma identidade cultural que valorizasse elementos nativos, como a natureza e os costumes locais, mesmo que muitos desses elementos fossem em si o resultado das influências de outras partes do Brasil e dos países vizinhos, Venezuela e Guiana. Essa qualidade plural e híbrida torna-se um aspecto importante de *ser roraimense*. Rufino explica:

Aqui em Roraima vivem brasileiros de todas as partes do país e mais os estrangeiros da Venezuela e Guiana. A proximidade com o Caribe, a forte influência nordestina em Roraima, a marcante presença indígena e a distância do resto do Brasil, tudo isso foi configurando um movimento cultural (música,

³ O consumo e apreciação regional de tartaruga merece um artigo à parte.

literatura, fotografia, artes plásticas, dança) que reconhecia e apontava para a diversidade e pluralidade como a marca da nossa identidade. (Oliveira, Wankler et al. 2009) pág. 29.

Mas o reconhecimento e a celebração dessa pluralidade tinham um tom subversivo, assim como as expressões Modernistas em outros lugares. O Roraimeira é o primeiro a publicar e rearticular a relação do mundo branco com o mundo indígena e mais precisamente de enaltecer a influência das culturas indígenas na vida material e social de Roraima. Esse esforço constitui uma mudança radical do tratamento dado à língua, à comida e aos hábitos indígenas no ambiente das fazendas. Os Macuxi e Wapixana relatam quase uniformemente que eram proibidos de falar sua língua nativa—que os fazendeiros chamavam de *gíria*, e de fazer *damurida* ou *caxiri* quando trabalhavam nas fazendas de gado. Muitos chegavam a apanhar por tais transgressões.

O declínio das fazendas, a grande onda de migração, os movimentos indígenas e a instalação de instituições públicas na formação do estado chacoalharam o modo de vida e pensamento da sociedade local. Os milhares de imigrantes buscavam criar uma vida nova para suas famílias; os povos indígenas estavam se constituindo agentes importantes no espaço político; Roraima passou a estado em 1988 e experimentou um aumento significativo na estrutura governamental, geração de empregos e novas oportunidades para Roraima. O Movimento Roraimeira, inteligentemente, catalisou essa energia inovadora e aproveitou o turbilhão social para propor uma visão nova de ser e pertencer a Roraima. Na letra da música *Cruviana* (1992), Neuber Uchôa canta:

muito prazer, estou aqui pra dizer
que canto pra minha aldeia, sou parte da teia
da aranha sou par

e como o rio que me banha e que te manha
 é branco do mesmo trigo
 eu sou o cio da tribo
 e posso até fecundar

meu chibé com carne seca te provoca
 minha damorida queima e te ensopa
 teu café na rede, mi capitiana
 tua tez me cruviana

É necessário compreender, porém, que as décadas de 80 e 90 são fortemente tempos de transição. A decisão final sobre a T. I. Raposa Serra do Sol—e daí o encerramento do período de demarcação de terras indígenas e de uma definição fundiária no estado—só viria acontecer no final da primeira década de 2000. Na mídia local, no discurso de autoridades e políticos, nos círculos de conversas circulavam opiniões extremas: algumas eram apocalípticas, como o fim do estado caso a demarcação da Raposa Serra do Sol fosse concluída; outras ilusórias, enaltecendo uma outrora convivência pacífica entre índios e brancos—contestada pelo movimento indígena; e outras ainda manipuladoras, quando culpavam a igreja e as ONGs pelos conflitos fundiários e negavam aos indígenas qualquer capacidade de tomar suas próprias decisões.

Vê-se também nas letras do Roraimeira nuances de um romantismo em relação às sociedades indígenas. Analisando a letra da música *Maloca do Perdiz* (1992) de Neuber Uchôa, Oliveria e etc. faz a seguinte crítica:

Na referida canção, verificamos além de referências a culinária indígena (“e tanta coisa para tomar/tem caxiri, tem aluá/tem damorida, se pescar”), versos que relatam uma pacífica relação entre índios e não-índios, apesar de “de algumas gerações de conquistas”.

É difícil quantificar a influência do grupo Roraimeira na transformação da identidade regional. O próprio grupo reconhecia que nem todos gostavam ou

ouviam suas músicas; eram mais populares com um público que não ocupava o centro do poder no estado (Feitosa 2014). Mas também não há dúvidas de que o grupo teve um reconhecido sucesso dentro e fora de Roraima: receberam prêmios em outros lugares do país, foram patrocinados muitas vezes pelas fundações culturais, e eram convidados a se apresentar em festividades do governo local. O mais indicativo de uma certa satisfação com a missão cumprida foi a busca a partir de 2000 por carreiras individuais pelos integrantes do grupo e a vontade de escrever e cantar sobre outros temas (Oliveira, Wankler et al. 2009).

Dona Kalu Melo: Damurideira

Kalu nasceu numa comunidade Wapixana, de mãe indígena e pai branco de descendência paraibana. Foi batizada Olinda Pereira de Melo. Kalu é uma personificação do contato interétnico em Roraima e uma figura fundamental na criação de um capítulo novo na história local: a realização de uma culinária nativa, mas também urbana e plural. O roraimeira trouxe sons, palavras, imagens de um mundo indígena a um modo de ser roraimense; Kalu proveu o sabor, o aroma, a consumação de um desejo.

Quando perguntada sobre quando passou a fazer damurida para a sociedade local, Kalu recorda-se que fez um coquetel no final da década de 80 no Palácio da Cultura para uma exposição de um fotógrafo de São Paulo sobre a Ilha de Maracá. “Ofereci dois cardápios: um tradicional com canapés e queijo Rockeford e outro regional com vinhos de buriti, bacaba e damurida. Eles escolheram o regional,” contou Kalu. Alguns convidados demonstraram o espanto de encontrarem comidas regionais em uma ocasião social formal, em

vez dos salgadinhos e estrogonofe de costume. Esse coquetel parece ter sido um evento isolado porque Kalu data a sua carreira como damurideira, termo que ela mesmo usou, em meados da década de 90.

Eu comecei em 1996 com a chegada do Ministro da Educação e Cultura. A diretora da FETEC, Eugênia, me convidou. Eu tenho uma carta dela me agradecendo pela parceria. Eles não me pagaram, não tinham dinheiro. Eu dei uma lista das coisas que eu precisava e eles compararam. Eu disse:

_Olha, já que nós vamos fazer um almoço para o Ministro da Educação e Cultura, vamos mostrar nossa cultura?

_Mas como D. Kalu? ela disse.

_Olha, está tudo aqui, só falta por em prática. Se vocês acreditarem em mim, nós vamos.

Eu disse a ela o que eu pensava em fazer: a damurida, também um prato de carne de sol na nata do leite. Eu disse que não íamos servir guaraná. Nós servimos suco, quer dizer naquela época nós chamávamos vinho, vinho de bacaba, vinho de buriti.

Depois disso, vieram muitos convites para fazer pratos regionais. Kalu trocou o procurado estrogonofe da época pela damurida, peixe na castanha, carne-de-sol na nata e, claro, os vinhos dos frutos das palmeiras. A procura cresceu nos últimos 10 anos, mas basicamente era devida a “gente-de-fora”—juízes, médicos, funcionários públicos—que buscavam um paladar regional. As recepções do governo para autoridades de Brasília foram, talvez, as atividades mais frequentes no início da carreira de Kalu.

Mas e a damurida, como prato-típico, tem o mesmo gosto da que se come nas aldeias? A damurida da chef Kalu é o nosso pepper-pot. Kalu detalha:

O que acontece com a damurida do índio? Ele não tem o cheiro verde. Às vezes tem o cariru da mata. Não é esse cariruzinho nosso, é da mata. Eles não têm pimentão. Porque eles vão por pimenta mesmo, mas eu ponho pimentão. E eu ponho o cheiro verde porque não tenho o cariru. Eles põem os galinhos da pimenteira; eles vão pondo as pimentas e os galinhos mais novinhos da

pimenteira. É o tempero que eles têm. Então o que foi que eu fiz, para não modificar as coisas deles mas usar as nossas coisas também: o cheiro verde! Todo mundo do norte gosta de cheiro verde. Então eu ponho cheiro verde, eu ponho essa pimenta aqui [pouco ardosa], (...) para dar aquele tom de pimenta que eles usam. E ponho tomate, ponho pimentão, cebola, enfim o que nós usamos com nosso peixe. Porque aqui nós usamos muito o cheiro verde, a cebolinha, a cebola...é o nosso tempero de peixe.

Kalu, alguns poucos convidados e eu comíamos uma damurida de peixe enquanto a entrevista sobre a damurida prosseguia. Em vez do tucupi preto, Kalu usou o tucupi amarelo que se usa no tacacá. O tucupi preto com tanajura tostada foi servido do lado, como um molho. Estava delicioso. Kalu deixou sua marca; todas as versões da damurida que já provei em Boa Vista foi com o tucupi amarelo, e os temperos usados por Kalu. Algumas têm também folhas de jambu e o ardor da pimenta varia. Todas essas damuridas eram de peixe, mas Kalu mencionou que faz também de caça, quando consegue, e de carne bovina que é mais acessível.

Já faz alguns anos que damurida aparece nos festivais gastronômicos da cidade de Boa Vista, mas ainda não é servida em restaurantes regularmente. Encontrei apenas um restaurante, no momento, que oferece o prato sob encomenda. As pessoas vindas de fora tendem a encomendar damurida para ocasiões especiais; mas alguns roraimenses já aprenderam a fazer eles próprios e exibem com orgulho a habilidade culinária regional. Kalu já não faz mais tantos eventos como antes. Um problema no ombro dificulta o trabalho, mas o motivo principal são os convites para participar de eventos culinários por todo o Brasil e América Latina.

Kalu reconheceu que havia um preconceito com a comida indígena em Boa Vista. As pessoas não conheciam porque não havia quem soubesse fazer os

pratos das aldeias, como a damurida, e não havia vontade de aprender. “As pessoas tinham preconceito, dizia que as índias mastigavam e cuspiam nas panelas....Eu fico feliz que eu acabei com esse tabu”, comentou Kalu com orgulho ao final da nossa entrevista. Em um dos eventos em que serviu damurida pelas primeiras vezes, Kalu encontrou um sobrinho que estava meio desconfiado, não sabia se provava a comida ou não. Kalu conta que serviu um pouco da damorida numa tigela e levou para ele. O rapaz provou, surpreendeu-se e foi comer mais. “As pessoas simplesmente não conheciam damurida”, concluiu ela.

Quando menina, Kalu morou no interior, na fazenda Macaíba com os avós paraibanos. O pai de Kalu, o sr. Romeu Melo, estava destinado a casar com uma prima, mas rebelou-se e ficou na primeira maloca que entrou. Juntou-se com uma moça Wapixana de nome Elvira e com ela teve Kalu. Romeu viajou e Elvira ficou sozinha com a bebê até que um dia os pais de Romeu foram buscar a menina.

Porque meu pai era muito aventureiro. Tinha saído para sobreviver por aí. E aproveitaram que ele não estava e foram me buscar. E a mamãe caiu nas armadilhas do convite (...), que no outro dia eu trago. Nunca mais, né? Então minha vida foi isso. Minha mãe, coitadinha, sofreu horrores. Mas depois deixaram ela vir lá para o sítio. E ela ficou, ela morava lá.(...) Não vivendo com o meu pai. Mas como minha mãe, uma pessoa da casa. Não era também a nora porque você sabe, índio não se misturava com branco de jeito nenhum, jamais.

Kalu fala com muita devoção dos avós paternos que a criaram e eram extremamente bondosos com ela e o irmão mais novo. Entretanto, a tensão entre a mãe indígena e a família branca do pai é evidente em sua narrativa.

Minha mãe me levava por aí. Mas ela tinha que pedir licença. Ela me carregava no cangote dela (...) Teve muita coisa de índio na minha vida. Só que eu não

podia aprender a língua dela. Quando eu chegava em casa, eles me sabatinavam. Eu tinha medo, já nem queria ouvir.

_Aprendeu a falar gíria? minhas tias perguntavam.

_Não, eu respondia.

_Tua mãe falou gíria?

_Falou, mas eu não aprendi, eu estava brincando com as meninas.

Porque eu não podia ser índia.

Os avós de Kalu morreram quando ela era adolescente e o restante da família deixou o sítio e mudou-se definitivamente para a cidade. A mãe Elvira trabalhou como doméstica para várias famílias em Boa Vista. Kalu foi morar com uma irmã do pai.

Assim como o Roraimeira, Kalu traça explicitamente seus dotes aos dois lados da família. Ela comia tucupi preto com a mãe e as primas quando iam tomar banho de igarapé, mas seu paladar foi também formado pelo gosto das comidas de fazenda.

Como eu já tinha um acúmulo de lembranças da minha família Melo que era toda paraibana e veio e trouxe essa cultura e aprimorou. Porque eles viviam no interior. Todo mundo tinha que salgar sua carne porque não tinha geladeira. Todo mundo tinha que produzir para comer porque não tinha mercado para comprar. Então todo mundo fazia tudo. A minha avó tinha os canteiros de tempero que já vinham de lá. Então tinha os temperos, os remédios. Quando a gente estava com gripe, dor de garganta, essas coisinhas, tinha chá para tudo. Era um monte de coisa que ela fazia. Isso tudo estava armazenado. E a comida que a gente comia no dia-a-dia e quando recebia. Então eu disse: _Vamos pôr em prática.

Conclusão

A trajetória da damurida — de alimento cotidiano nas aldeias Macuxi e Wapixana a prato celebrado como símbolo regional — evidencia como práticas culinárias se tornam arenas privilegiadas para observar transformações sociais

mais amplas. O que antes era percebido pela elite local como expressão de escassez ou atraso passa, nas últimas décadas, a ser reinterpretado como patrimônio e sabor identitário. A antropologia da alimentação mostra que comidas são sempre mais que nutrientes: são signos e performances sociais que exprimem hierarquias, fronteiras e alianças. No caso roraimense, o percurso simbólico da damurida espelha o deslocamento das relações entre indígenas e não indígenas, atravessado pelas mazelas da expansão colonial, do conflito fundiário, pelo movimento indigenista e indígena, por mudanças econômicas e pela reconfiguração das categorias de pertencimento no extremo norte amazônico.

O interesse pela damurida foi primeiramente de pessoas externas ao contexto local, principalmente do centro-sul do país, e é esse desejo que produz as oportunidades no contexto local para o arejamento e o confronto do pré-conceito às comunidades indígenas. Mas sem a experiência e a habilidade de Kalu de traduzir temperos, sabores e paladares, talvez a damurida como prato regional não tivesse acontecido. Roraima é, como cantou o Roraimeira, um lugar híbrido. Ao observarmos a circulação do prato entre Macuxi e Wapixana — povos de troncos linguísticos distintos, mas profundamente imbricados historicamente — percebemos como identidades socioculturais não se alinham de modo rígido às fronteiras linguísticas ou étnicas formuladas pela antropologia clássica. Assim como as análises de Nádia Farage e Erwin Frank apontam, as alianças, disputas, casamentos, guerras e trocas que marcam a história desses povos tornam evidente que diferenças linguísticas não isolam universos culturais. A damurida, com suas variantes e nomes diferentes, lembra-nos que os alimentos viajam, circulam e se transformam, tornando-se

veículos de convivência e também de fronteiras negociadas. Cozinhar e comer, nesse sentido, atualizam relações interétnicas, destacando a dimensão histórica, processual e relacional da cultura.

A emergência da damurida como símbolo da identidade roraimense também está intrinsecamente ligada às disputas políticas em torno da Terra Indígena Raposa Serra do Sol e à ação cada vez mais assertiva do movimento indígena. Se nas décadas anteriores a culinária indígena era reprimida ou estigmatizada nas fazendas e na cidade, o avanço dos direitos territoriais e a reorganização política dos povos do lavrado e das serras possibilitaram a revalorização pública de saberes antes marginalizados. O prato, que circulava discretamente nas panelas de malocas e comunidades, passa a ocupar lugar de honra em festas, festivais gastronômicos e rituais de celebração do “regional”. A comida torna-se um marcador das relações de poder: ao ser reconhecida e apropriada pela sociedade envolvente, revela tanto o esforço indígena de afirmação cultural quanto os processos de reelaboração simbólica pelos quais Roraima redefine a si mesma.

Por fim, a damurida se torna uma chave interpretativa para entender a própria construção da identidade regional proposta pelo Movimento Roraimeira a partir dos anos 1980. Assim como os artistas do movimento buscaram combinar influências indígenas, nordestinas, caribenhas e amazônicas, o caldo apimentado — mutável, híbrido, aberto a novos ingredientes e contextos — sintetiza essa pluralidade. Ele expressa um Roraima feito de encontros, conflitos e recriações, no qual o indígena deixa de ser elemento ocultado e passa a ocupar lugar central na narrativa local. A damurida, portanto, não é apenas um prato: é um arquivo histórico vivo, em que se condensam disputas por terra,

movimentos migratórios, memórias coloniais e projetos de futuro. Ao prová-la, saboreia-se também a história complexa de um território em permanente reinvenção.

Bibliografia

ABERS, R. N. Urbanization and city-ward migration on a resource frontier: the Amazon gold rush and the case of Boa Vista, Roraima. 1992. Master (Urban Planning) – University of California, Los Angeles.

ALVES, G. Comida indígena é nome de CD de cantor roraimense. *Overmundo*, 1998. Disponível em: <http://www.overmundo.com.br/overblog/comida-indigena-e-nome-de-cd-de-cantor-roraimense>. Acesso em: 2015. (Obs.: Mantive “1998”, supondo erro de digitação “2998”. Se desejar, confirmo e ajusto.)

ARAÚJO, M. A. M. de. Índios, missionários, fazendeiros e políticos em Roraima: quando o missionário é termo chave num contexto político. In: ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS, 26., 2002, Caxambu. Anais [...]. Caxambu: ANPOCS, 2002.

BARBOSA, R. I. Ocupação humana em Roraima: II, uma revisão do equívoco da recente política de desenvolvimento e o crescimento desordenado. *Boletim Série Antropologia*, v. 9, n. 2, p. 177-197, 1993.

BARBOSA, R. I.; MELO, V. F. (org.). *Roraima: homem, ambiente e ecologia*. Boa Vista: Fundação Estadual do Meio Ambiente, Ciência e Tecnologia, 2010.

BRASIL, K; MACEDO, J.; GONÇALVES, C.; NASCIMENTO, G.; COELHO, O. Kalu Brasil, da aldeia para o mundo: receitas da gastronomia regional. Boa Vista, 2024.

BUESCU, T. Alex Atala além da cozinha. *Casa Vogue*, 2014.

DINIZ, E. S. Os índios Makuxi do Roraima: sua instalação na sociedade nacional. Marília: Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Marília, 1972.

FARABEE, W. *The Central Caribs*. Philadelphia: The University Museum, University of Pennsylvania, 1924.

FARAGE, N. *As muralhas dos sertões: os povos indígenas no Rio Branco e a colonização*. São Paulo: Paz e Terra; ANPOCS, 1991.

FEITOSA, S. K. A. Recepção do Movimento Roraimera: identificação, apropriação e construção identitária. 2014. Dissertação (Mestrado em Letras) – Universidade Federal de Roraima, Boa Vista.

FILHO, H. R. de N.; BARBOSA, R. I.; et al. Pimentas do gênero *Capsicum* cultivadas em Roraima, Amazônia brasileira. II. Hábitos e formas de uso. *Acta Amazonica*, v. 37, n. 4, p. 561-568, 2007.

FRANK, E. A construção do espaço étnico roraimense, ou: os Taurepáng existem mesmo? *Revista de Antropologia*, v. 45, n. 2, 2002.

FREIRE, J. R. B. As Donas da Receita. *Diário do Amazonas*, 2009.

G1. IX Festa da Damurida em Roraima reúne 17 comunidades indígenas. *G1*, 7 nov. 2014. Disponível em: <https://g1.globo.com/rr/roraima/noticia/2014/11/ix-festa-da-damurida-em-roraima-reune-17-comunidades-indigenas.html>. Acesso em: 2024.

IM THURN, E. F. *Among the Indians of Guiana*. New York: Dover Publications, 1967 [1883].

KOCH-GRÜNBERG, T. *Do Roraima ao Orinoco*. v. 1. São Paulo: UNESP, 2005 [1917].

LEITE, M. S. Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 26, p. 637-638, 2010.

MARTINS, L. L. *Macuxi Politics: the making of an Indigenous movement in the Amazon*. 2011.

NOGUEIRA, F. M. M.; VERAS, A. T. R.; et al. Roraima no contexto das migrações: impressões de (re)configuração espacial entre 1980 e 1991. In: CONHECIMENTO HISTÓRICO E DIÁLOGO SOCIAL, 2013, Natal. Anais [...]. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2013.

OLIVEIRA, R. S.; WANKLER, C. M.; et al. Identidade e poesia musicada: panorama do Movimento Roraimera a partir da cidade de Boa Vista como uma das fontes de inspiração. *Revista Acta Geográfica*, ano III, n. 6, p. 27-37, 2009.

SANTILLI, P. *Pemongon Patá: território Macuxi, rotas de conflito*. São Paulo: Editora Unesp, 2001.

VIEIRA, J. G. *Missionários, fazendeiros e índios em Roraima: a disputa pela terra*. Boa Vista: Editora da Universidade Federal de Roraima, 2007.



Damurida e o Sabor das Transformações Históricas em Roraima

Resumo

A damurida ou *Tuma* como dizem os Macuxi é a comida cotidiana dos povos indígenas que habitam o nordeste do estado de Roraima, extremo norte da Amazonia Brasileira. Nos últimos anos a damurida deixou a aldeia e tornou-se um prato com sabor de identidade regional. Argumento neste ensaio que a damurida encontra-se no centro das transformações históricas em Roraima dos últimos 40 anos. Até depois da metade do século XX, a iguaria Macuxi era relegada pela elite regional como um prato ofensivo, símbolo de uma dita escassez nas malocas do lavrado e serras. A damurida entretanto ganhou um lugar de destaque na culinária local, sendo servida em festas e festejos como prato regional de destaque, sofisticado em seu uso das especiarias locais. Entenda-se que a damurida não permanece inalterada, mudando apenas de contexto; cozida em diferentes ambientes, para diferentes paladares, a damurida vai mudando de status e de sabor. A damurida está na interseção entre o movimento indígena em Roraima, mudanças sociopolíticas locais e a reconstrução de uma identidade regional.

Palavras-Chave: Damurida – Macuxi – Wapixana – Culinária Regional – Identidade

Damurida and the Flavor of Historical Transformations in Roraima

Abstract

Damurida or Tuma as the Macuxi call it is the daily food of the indigenous people who inhabit the northeast of the state of Roraima, the extreme north of the Brazilian Amazon. In recent years, damurida has gone beyond the indigenous village to become a dish with a flavor of regional identity. I argue in this essay that the damurida is at the center of the historical transformations in Roraima over the last 40 years. Until after the middle of the 20th century, the Macuxi delicacy was relegated by the regional elite as an offensive dish, a symbol of a so-called scarcity in the malocas of the lavrado and mountains. But damurida now occupies a prominent place in local cuisine, being served at parties and celebrations as a prominent regional dish, sophisticated in its use of local spices. Damurida does not remain unchanged, only changing its context; cooked in different environments, for different palates, the damurida changes its status and flavor.

Keywords: Damurida – Macuxi – Wapixana – Regional cuisine – Identity

Damurida y el Sabor de las Transformaciones Históricas en Roraima

Resumen

La damurida o Tuma, como la llaman los Macuxi, es la comida cotidiana de los pueblos indígenas que habitan el noreste del estado de Roraima, en el extremo norte de la Amazonía brasileña. En los últimos años, la damurida ha salido de la aldea y se ha convertido en un plato con sabor a identidad regional. En este ensayo argumento que la damurida se encuentra en el centro de las transformaciones históricas en Roraima de los últimos 40 años. Hasta después de la mitad del siglo XX, la delicia Macuxi era relegada por la élite regional como un plato ofensivo, símbolo de una supuesta escasez en las malocas del lavrado y las sierras. La damurida, entretanto, ganó un lugar destacado en la cocina local, siendo servida en fiestas y celebraciones como un plato regional destacado, sofisticado en su uso de las especias locales. Cabe entender que la

damurida no permanece inalterada, cambiando solamente de contexto; cocida en diferentes entornos, para diferentes paladares, la damurida va cambiando de estatus y de sabor. La damurida se encuentra en la intersección entre el movimiento indígena en Roraima, los cambios sociopolíticos locales y la reconstrucción de una identidad regional.

Palabras clave: Damurida – Macuxi – Wapixana – Cocina regional – Identidad



Isso Não é um Bolo

Marta Aguiar de Souza¹Elaine Moreira²

O presente trabalho é o resultado de um encontro quase casual. Em função de um trabalho de consultoria em Maceió, fizemos contato com as Boleiras das Alagoas. O contato se deu em função da consultoria ter uma proximidade com a Embrapa Alimentos e Territórios, cuja sede é em Maceió, e a instituição, na oportunidade, desenvolvia um trabalho junto às boleiras. Ainda que o trabalho a ser desenvolvido na consultoria não se tratasse especificamente deste tema, surgiram oportunidades de atividades junto às boleiras. Nestas oportunidades se apresentaram visitas as atividades das boleiras nas cidades de Coqueiro Seco e Santa Luzia do Norte, cidades próximas a Maceió onde ao conhecermos algumas boleiras veio a surpresa e o encantamento diante do ofício destas mulheres.

Com o desejo de escrever sobre as boleiras passamos a investigar e traçar caminhos para conhecer mais boleiras em outras cidades como Arapiraca e Cacimbinhas e as famosas boleiras do Riacho Doce, bairro à beira mar da cidade de Maceió. Acompanhando as ações da Embrapa foram feitas rodas de conversa com boleiras em Coqueiro Seco, Santa Luzia do Norte e Cacimbinhas,

¹ Marta Aguiar de Souza – Bacharel em Artes Cênicas pela Universidade de Brasília, Mestra em Estudos Rurais pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri e doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Estudos Comparados nas Américas da UnB

² Elaine Moreira - Antropóloga pela UNICAMP, mestra e doutora pela Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales e Pós-Doutorado na UNB Bioética. Coordena o projeto de extensão OBIND-Observatório dos direitos e políticas indigenistas, do Departamento ELA-UNB

nestas oportunidades foi possível conhecer as cozinhas, o forno de bolo, algumas técnicas de preparo de bolos, as estruturas de organização para venda e as diversas estratégias de venda nos territórios das boleiras e para além dos territórios. Entre um café com bolo de macaxeira e uma tapioca com coco, foi possível ouvir memórias e esperanças das boleiras. Nos bairros de Maceió e em Arapiraca foram feitas entrevistas com a boleiras em seus espaços de trabalho que não são exatamente fixos, mas é possível tomar um café com grude.

Também buscamos fontes secundárias como um relatório socioeconômico sobre as boleiras produzido pela Embrapa Alimentos e Territórios, o relatório sobre Inventário Patrimonial em Alagoas do Instituto do Patrimônio Histórico Nacional - IPHAN, conjuntamente artigos, dissertações de mestrado e teses de doutorado que investigaram as dinâmicas sociais específicas de Alagoas. Assim, a metodologia aplicada partiu da escuta até bibliografias locais, passando por pensadoras/es latino-americanas/os que vêm construindo o pensamento decolonial em busca de um olhar mais sentipensante para os nossos dilemas.

As Boleiras das Alagoas formam um corpo coletivo com relação à produtividade, ao seu ofício, ao seu modo de sobreviver que caminha dentro da colonialidade em silêncio, quase invisível ao longo do tempo. Assistindo as mudanças políticas, econômicas e, no seu modo, seguindo firmemente em paralelo à poderosa indústria agroalimentar. Neste corpo coletivo, ainda que exista um sentimento de pertencimento a um grupo familiar, constituído por parentes que mantêm laços de consanguinidade, a grande afinidade vem de uma família estendida, construída para si e para os outros. São personagens muito presentes na cultura alagoana, podem ser encontrados facilmente nas

feiras, nas ruas, nas praças, nas praias, nas rodovias. As Boleiras das Alagoas têm características que apontam para um fundo cultural comum: seria um território? Uma identidade étnica? É possível perceber que há uma linguagem comum, elas se reconhecem em seus dilemas, valores e modos de vida semelhantes.

Na primeira parte do texto vamos apresentar a especificidade do bolo tanto em suas características físicas como simbólicas e pontuar sua presença marcante no dia a dia alagoano e sua resistência diante da colonialidade. Na sequência vamos caminhar no tempo, desde a instauração do Estado de Alagoas até a contemporaneidade observando as violências epistêmicas que vão demarcar, como em todo o mundo colonizado, a distinção entre brancos e não brancos. Ao final saboreamos a receita insurgente inclusiva das Boleiras das Alagoas, na medida em que coloca em seu cotidiano dar visibilidade a experiências expulsas do pacto social da colonialidade.

Isso não é um Bolo

Em 1929, o artista belga René Magritte pintou um quadro cuja singularidade atravessou o século XX e ainda nos provoca. O quadro traz o desenho de um cachimbo e logo abaixo a afirmação: “Ceci n’est pas une pipe” (Isto não é um cachimbo). São muitas as indagações que a obra levanta: por que não é um cachimbo? É a representação de um cachimbo? O que o autor quer que vejamos já que “Isto não é um cachimbo”? O título da obra nos dá uma pista: “La trahison des images” (A traição das imagens). De fato, o olhar pode nos trair. O artista nos convida a ir além do que está posto e questionar o visível. Aqui a proposta é também buscar mais olhares sobre o bolo, ou melhor,

os bolos das Boleiras das Alagoas. Uma comida que carrega o caminho da transformação simbólica da natureza à cultura e as resistências dos subalternos na dinâmica social alagoana. Uma comida para pensar³.

Um bolo é uma comida produzida com um ou dois tipos de farinha, ovos, leite, gordura, açúcar e fermento. Esta é sua formatação básica como conhecemos hoje que a partir daí resultam inúmeros sabores e variações. É possível preparar bolos sem glúten, sem lactose, vegano, doces ou salgados. Os bolos das Boleiras das Alagoas são de outra natureza, são anteriores a esta formatação. São bolos de macaxeira/mandioca/aipim, de milho, de massa puba com ou sem fermento. Há também outras iguarias como o Grude, a Brasileira, a Tapioca e o Pé de Moleque - que não leva amendoim como o Pé de Moleque de outras regiões do Brasil. A exceção do bolo de milho, todas as receitas tem por base a mandioca e o coco, sendo que este também contribui com o bolo de milho nas formas de coco ralado e leite de coco. O açúcar também é marcante, apenas no Grude e na Tapioca não está presente. Em sua diversidade, as Boleiras das Alagoas são similares as Quitadeiras⁴ do centro-sul do Brasil.

Os bolos das Boleiras das Alagoas não têm um aspecto fofinho como os bolos da Dr. Oetker tão presente nas padarias brasileiras. São de uma outra estética. Em geral tem uma massa mais compacta, uma textura mais firme, alguns são embalados na folha de bananeira ainda hoje. Uma proposta específica que causa estranhamento ao estrangeiro, mas que tem um público

³ Criado pela antropóloga Renata Menasche, o termo “Comida para pensar” aponta a capacidade da comida gerar discursos sobre outros temas culturais que não são a própria comida. Seminários em Desenvolvimento Rural - <https://www.youtube.com/watch?v=cbVSXrOjA9M&t=3024s>

⁴ Comida, memória e afeto: Minas Gerais 300 anos. Org. Anabele Pires Santos et al. Belo Horizonte, Aliança para a alimentação saudável. 2021.

fiel, que prefere e consome o sabor e a estética das Boleiras das Alagoas há séculos. A profissão de Boleira, como as Baianas do Acarajé, surge na necessidade de criação de trabalho e renda entre as mulheres negras recém libertas da escravidão. É um ofício que caminha por gerações até os dias de hoje, como relatam as boleiras quilombolas de Santa Luzia do Norte, uma das povoações mais antigas do Brasil com registros desde 1663.

Herdeiras das tecnologias indígenas para utilização da mandioca, as Boleiras das Alagoas, em sua maioria, utilizam o Forno de Bolo, que é uma atualização do complexo para a produção de farinha que conhecemos como Casa de Farinha. São estruturas construídas fora da casa, nos quintais ou mesmo anexo a casa. Há o forno propriamente dito, que é fabricado com uma trama de ripas e caibros roliços, com algumas áreas fechadas com barro e outras abertas, permitindo a entrada de ventilação natural. Por cima há uma parte lisa em geral de metal, mas que já foi feita de pedra.

Há também aqueles que são feitos de tijolos, mas a estrutura é muito semelhante ao forno para torrar a farinha. Alguns bolos, os mais finos, serão assados nesta parte lisa, onde se poderia torrar uma farinha. Outros bolos são assados dentro do forno, no modo como conhecemos hoje, ou ainda no forno a gás. O espaço do Forno de Bolo, que abriga o processo mais tradicional, é um ambiente que podemos traduzir por cozinhas externas com espaço suficiente também para ralar o coco, descascar e ralar a macaxeira, realizar o processo de pubagem – tecnologia indígena milenar que possibilita amolecer a raiz da mandioca ao colocá-la na água por 3 ou 7 dias e, finalmente preparar as diferentes massas de bolo. Há também as cozinhas menores onde não se processa a massa puba, apenas se preparam e assam os bolos. Algumas boleiras

relatam que suas mães ou avós faziam o bolo apenas com duas pedras no chão e “um caco por cima”, uma pedra mais lisa onde o bolo poderia ser assado.

A milenar prática de processar a mandioca em toda sua extensão – produção de polvilho, puba ou farinha - é uma atividade que exige conhecimento e a arte da convivência. Trata-se de um processo que toma tempo e energia de várias pessoas, são muitos os serviços desde arrancar a mandioca da terra, lavar, descascar, ralar, espremer, torrar até peneirar. Há um dito popular que diz que, na farinhada, se chegam mil, mil trabalham. Lidar com a mandioca, como em várias práticas tradicionais, é algo gregário. Talvez aqui, no preparo da farinha, tenha sido o espaço privilegiado para o diálogo intercultural entre indígenas e quilombolas que na sequência criaram receitas que uniram as potencialidades da mandioca, goma e puba, com o coco, o melado e a rapadura do engenho.

Com ampla maioria de mulheres negras, as Boleiras das Alagoas se autodeclaram pretas e pardas. Em um levantamento da realidade socioeconômica dessas mulheres alagoanas realizado pela Embrapa Alimentos e Territórios, o estudo identificou que 54% das boleiras se autodeclaram pardas e 20% se autodeclaram pretas. As Boleiras das Alagoas vêm carregando em seus corpos o saber fazer, o saber do sabor e algo mais: o saber agregar, o saber lembrar de algo mais íntimo de suas comunidades. Os bolos produzem uma teia de diálogo e sustentabilidade nos territórios onde circulam.

Os principais clientes são pessoas próximas, em bairros próximos, em municípios próximos. As vendas são feitas com o auxílio das redes sociais com destaque para o aplicativo whatsapp. Podem ser feitas com a entrega direta na casa do cliente ou o cliente vem buscar. A entrega pode ser feita de moto, de

bicicleta ou a pé. Há também a venda terceirizada no mercadinho, no bar, nos restaurantes. Há venda nas feiras e nos carrinhos volantes que andam pelas ruas e nas areias das praias. Há pontos de venda próximo a igreja no centro da capital Maceió e há mulheres com seus tabuleiros de venda nas margens da rodovia que leva ao litoral norte de Alagoas.

O ofício das boleiras dialoga diretamente com outro ofício – o Tirador de Coco ou Subidores de Coqueiro, homens que apanham o coco, mas que, por vezes, também contribuem para o processamento do coco, como descascar e quebrar o coco para ser ralado. Há também a compra da folha de bananeira que será a embalagem do Pé de Moleque ou base da forma de barro para os assados dentro do forno ou ainda como elegante e ecológico suporte para os vendedores ambulantes.

As Boleiras das Alagoas também garantem a manutenção do mercado artesanal da produção de goma/polvilho e massa puba. Sem terra para plantar, muitas boleiras compram a goma e a massa puba de pequenos produtores. Segundo os levantamentos da pesquisadora Weldja Marques da Silva Lima⁵ da Universidade Federal de Alagoas, há um contingente de 94.000 famílias de camponeses pobres que não são proprietários de terras em Alagoas. Arapiraca, cidade do agreste alagoano, é uma grande fornecedora das matérias primas - goma e massa puba - para as boleiras que vivem em áreas urbanas ou periurbanas da Zona da Mata, região tomada pelo agronegócio da cana-de-açúcar.

⁵ Para compreender melhor as dinâmicas do campesinato alagoano recomendo fortemente a leitura da dissertação de mestrado em sociologia *“Do conflito à re-volta: O deslocamento campo-cidade-campo entre camponeses em Alagoas”* de Weldja Marques da Silva Lima.

As boleiras têm idades variadas, de 18 a 60 anos, aprenderam o ofício com suas mães, tias, avós, vizinhas, e em geral tem outra ocupação além do preparo e venda dos bolos. A maioria trabalha com os bolos entre dois ou três dias por semana e consegue acrescentar à sua renda mensal algo em torno de R\$300,00 ao mês⁶. Para a maioria delas quem ajuda na venda são os filhos ou filhas, uma ajuda muito bem-vinda já que há o desejo de passar o ofício para as próximas gerações. Permanece na memória destas mulheres o ofício de ser boleira ser um caminho para uma mínima autonomia financeira há gerações. Mas há também um sentimento de prazer no que se faz entre as boleiras, um entendimento que o ofício é uma profissão digna e uma tradição que precisa ser mantida.

Ainda que seja um processo trabalhoso, ser boleira é uma segurança para não cair na situação de pauperismo. Em conversa com uma delas, uma frase emergiu: “É cansativo, mas eu prefiro trabalhar do que pedir.” O medo da privação extrema ainda presente nos diz muito sobre o modelo de ocupação e produção do território alagoano. Um modelo que se estruturou na plantation, em uma proposta de desenvolvimento econômico desigual e combinado, que garante a manutenção da agricultura em larga escala cujo foco é apenas o mercado externo.

Em Alagoas, desde o Brasil colônia, são os donos de engenhos que ditam os caminhos da economia local. Ainda hoje, o estado tem como principal motor de sua economia a agroindústria canavieira, numa intenção clara em não buscar possibilidades de diversificação do processo industrial e desenvolvimento de

⁶ Valor identificado relatório socioeconômico sobre as boleiras produzido pela Embrapa Alimentos e Territórios em 2023.

mais serviços e comércio. O grande contingente da população vive de serviços informais e sazonais em função das diversas etapas do agronegócio da cana. Grande parte das famílias sobrevive, de fato, graças aos programas de distribuição de renda do Governo Federal como o Bolsa Família (FIRMINO, 2022).

A Violência Epistêmica

Dados históricos registram que a emancipação política de Alagoas⁷ da capitania de Pernambuco em 1817 ocorreu como resultado de um reconhecimento da lealdade de alguns representantes das elites locais à coroa portuguesa. Na oportunidade o rei D. João VI cria uma nova capitania como punição para com os revoltosos da Revolução Pernambucana e premia os serviços prestados dos que reprimiram o movimento. Esta elite monarquista segue as regras da coroa, tanto nos aspectos políticos, econômicos, religiosos e civilizatórios. E como em toda América latina, a elite crioula assume a tarefa de civilizar a região fazendo uso dos métodos já verificados na Península Ibérica.

A colonização portuguesa no nordeste brasileiro, como em outras colônias portuguesas ao redor do mundo, se consolidou através de premissas e práticas já testadas em território ibérico (GROSFOGUEL, 2016). As metodologias usadas para a conquista de Al-andaluz⁸ no final do século XV sob a justificativa da “Pureza do sangue” se estruturaram em duas frentes básicas: a

⁷ *Os Pardos da Vila do Penedo do Rio São Francisco: Escravidão, hierarquias e distinção social em Alagoas (1758-1819)*. Dissertação (Mestrado em História) Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2018.

⁸ Al-Andaluz foi a região da Península Ibérica sob domínio islâmico entre 711 e 1492, marcada por um significativo desenvolvimento cultural, científico e arquitetônico. É a região que hoje conhecemos como Portugal e Espanha.

expulsão forçada de judeus e muçulmanos de suas terras e destruição massiva de suas subjetividades via aniquilação das espiritualidades e dos conhecimentos islâmicos e judeus. O processo de conversão de muçulmanos e judeus passa por tratar como crime suas práticas religiosas, ou qualquer outra prática não alinhada à lógica católica reinante. Impôs-se a destruição das memórias, de modos de fazer/viver, de modos de compreensão de mundo. Do outro lado do Atlântico se repetiu o método: a expulsão forçada dos povos que aqui viviam de suas terras (genocídio) e a constante desqualificação de forma massiva de suas subjetividades, reprovando intensamente expressões das espiritualidades e a humilhação de seus conhecimentos (epistemicídio).

A diferença das violências em Al-Andaluz e no Brasil é que aqui se apresenta uma sofisticação na violência: a criação do conceito de raça - uma suposta distinção na estrutura biológica que pode situar uns em situação natural de inferioridade em relação a outros (QUIJANO, 2006). Partindo desta premissa as diferenças fenotípicas entre conquistadores e conquistados se tornaram referências para formação de relações sociais historicamente novas configurando relações de dominação e hierarquias sociais correspondentes. Essa nova categoria mental da colonização moderna justificará não só a inferiorização de pessoas negras e indígenas, mas a compreensão do humano como europeu e nesta lógica se constituiu a escravidão de seres humanos durante 388 anos no Brasil.

A proposta civilizatória da coroa portuguesa trabalhou firme para consolidar a construção mental que emerge da experiência colonial e permeia as dimensões subjetivas de conquistadores e conquistados. É o que Aníbal Quijano (2006) nos ajuda a compreender identificando esta experiência como

colonialidade. As chamadas ferramentas civilizatórias são várias, mas aqui vamos pontuar duas bastante eficientes: os manuais de urbanidade e o idioma colonizador (CASTRO-GOMEZ, 2005). A palavra escrita será a pedra fundamental da colonialidade já que é a partir desta que se construíram as leis, os contratos, os manuais de urbanidade.

Os manuais de urbanidade transformam-se no código social que indicará ao cidadão qual deve ser seu comportamento nas mais diversas situações da vida. Será da obediência fiel a tais normas que dependerá seu maior ou menor êxito na civitas terrena, no reino material da civilização. O manual se propõe a colaborar com a elite crioula indicando como falar, como e o que comer, utilizar os talheres, assoar o nariz, tratar os empregados, comportar-se em sociedade, enfim se parecer ao máximo com a os cidadãos da metrópole e, se possível, com a corte portuguesa.

O mesmo manual vai indicar a exigência do autocontrole e da repressão dos instintos, com o fim de tornar mais visível a diferença social. Um elemento potente que se desdobra das regras civilizatórias é a criação de espaços e comportamentos de vergonha, com o foco de pontuar claramente todos aqueles e aquelas pertencentes ao mundo civilizado e todos aqueles e aquelas pertencentes à barbárie. A urbanidade traz em seu bojo um papel fundamental ao processo civilizatório: a distinção. A aristocracia se distingue da ralé através de categorias como a limpeza e a sujeira, a capital e as províncias, o evoluído e o primitivo. Seguindo este caminho a ideia de cidadania passa por criar um campo de identidades homogêneas que facilite a execução do projeto colonial/moderno. Para tanto o sujeito requerido para atuar na modernidade é o homem, branco, católico, proprietário, letrado e funcionalmente

heterossexual e, sendo assim, povos originários, mulheres e escravizados não pertencem a cidade letrada, desde já definidos à margem.

Como já dito, também contribui fortemente com este processo a língua do colonizador. O projeto de construção da nação impôs estabilização linguística para uma adequada implementação das leis e facilitar as transações comerciais. Mas há que se impor a normativa da letra com foco em gerar uma cultura do falar certo, com o fim de evitar e ao mesmo tempo humilhar a fala popular e os ditos barbarismos grosseiros da plebe. Para ser civilizado, não basta a elite crioula se comportar corretamente e saber ler e escrever, mas também adequar sua linguagem a uma série de normas. A construção da proposta de civilização eurocêntrica exigiu e exige, necessariamente, a produção de sua contraparte: a definição e indicação da barbárie. Aqui percebemos a relação disciplina e conhecimento, segundo Gayatri Spivak, um exercício de violência epistêmica (CASTRO-GOMEZ, 2005).

Entendendo a cultura alimentar também como uma linguagem que em seu código transporta crenças, informações e hábitos, herdados ou recebidos, que de alguma forma estão associadas ao ato de comer e são compartilhados pelos indivíduos de uma dada comunidade, sabemos que o idioma falado nas cozinhas dos colonizados não é o idioma do colonizador. Diante disto podemos imaginar o quão violenta foi a dita “fusão” cultural que resultou na cozinha brasileira. A comida dos subalternos é a comida da barbárie e um longo processo será necessário para que alimentos e tipos de preparo não brancos sejam inseridos na alimentação branca. Nas pesquisas da Nutricionista e Antropóloga professora Dr^a. Nadja Maria Gomes Murta da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri descrita em seu trabalho “O acaso dos

casos: estudos sobre alimentação-nutrição, cultura e história” (MURTA, 2013), a autora aponta como a leitura eurocêntrica da alimentação dos colonizados não partia apenas de um olhar em estranhamento ou preconceituoso, partia principalmente de uma visão científica da época que, claro, qualificava como inadequados os alimentos locais.

“A ciência da época acreditava que os alimentos consumidos pelos ameríndios como mandioca e milho eram dotados de temperamentos (qualidade dos humores) deletérios. Esse era o motivo pelo qual os povos indígenas tinham menos pelos na face (barba). Segundo seu modelo explicativo, a ingestão de tais alimentos causava um desequilíbrio no corpo humano, levando a diminuição de pelos faciais. Como a presença da barba era um atributo de virilidade e também de superioridade entre colonizadores e colonizados a ingestão destes alimentos era desaconselhada para os europeus”. (MURTA, 2013, p. 137)

A proposta civilizatória passa também pela homogeneização das práticas culinárias. Técnicas de preparo, introdução ou não de ingredientes serão escolhidos sempre com base na cultura alimentar colonizadora. Essa racionalidade específica atravessa o período colonial e caminha no tempo e no espaço contribuindo com a sustentação de padrões de poder, de formas de construção do saber, e de expressões do ser que se mantém até hoje. Assim, falamos de uma colonialidade do poder, do saber e do ser que vão estruturar, e constituir um elemento de atualização estruturante, dos hábitos à mesa e das dinâmicas de distinção social através da alimentação.

Afunilando a investigação da colonialidade do saber nas sociedades escravocratas chegamos à contribuição de Frantz Omar Fanon (1925-1961), psiquiatra martinicano e intelectual orgânico da Frente de Libertação Nacional da Argélia. Nos estudos dedicados ao pensamento fanoniano do pesquisador

da Universidade Federal de São Paulo Daivison Faustino há a indicação clara dos aspectos da desconstrução do ser na colonialidade. Faustino, interpretando Fanon, pontua como a construção da ideia de raça e do racismo são bases de uma epistemologia cujo foco está além de construir hierarquias (FAUSTINO, 2021). O racismo, para além de ser uma forma de inferiorizar o negro, é um instrumento que aponta para entender o humano como branco. Sobre a colonialidade nos clareia:

“No entanto, alerta Fanon (1980, p. 44), ‘não é possível subjugar homens sem logicamente os inferiorizar de um lado a outro’. Este negócio comercial gigantesco cria nas colônias um mundo violentamente cindido em dois (FANON, 2010, p. 55) onde a fronteira entre quem domina e quem é dominado é de tal forma demarcada que o sistema não se sustentaria sem a existência de poderosos mecanismos de coerção e legitimação.” (FAUSTINO, 2021, IN: Racismo, etnia e lutas de classes no debate marxista, p.171).

Segundo Faustino, para Fanon o empreendimento colonial não se resume a um confronto de culturas, ao contrário, materializa-se a partir da asfixia, desmantelamento dos modos de vida dos subalternizados em função dos interesses metropolitanos. Em os Condenados da Terra (2006), Fanon define o mundo colonizado na estratificação colonizador e colonizado, onde a manutenção de tal estrutura exige uma série de mecanismos de desarticulação cultural cujo objetivo é forjar no colonizado, a ferro, fogo e sonhos o jeito de ser adequado ao novo *modus operandi*, a lógica do colonizador (FANON, 2006).

Aqui, o pensamento fanoniano dialoga com os pensadores latino-americanos e latinoamericanos do grupo colonial/modernidade responsáveis pelo chamado giro decolonial que abriu novas perspectivas e novas leituras da realidade social ao se aprofundar nos conceitos de

colonialidade, colonialidade do poder e do saber. O antropólogo Eduardo Restrepo traz uma síntese do pensamento de alguns autores deste grupo (Quijano, 2005; Lander 2000 e Mignolo 2003) em seu livro *Inflexión decolonial: fuentes, conceptos y cuestionamientos* (RESTREPO, 2010). Restrepo explicita a colonialidade do saber dialogando com os autores citados explicando a noção de colonialidade do saber como evidência da dimensão epistêmica da colonialidade do poder. O autor pontua os efeitos de subalternização, folclorização ou invisibilidade de uma multiplicidade de conhecimentos que não responde aos modos de produção do conhecimento ocidental. Citando Catherine Walsh, Restrepo escreve:

“... a colonialidade do saber não só estabeleceu o eurocentrismo como uma perspectiva única de conhecimento, mas, ao mesmo tempo, descartou completamente a produção indígena e afro- intelectual como 'conhecimento' e, conseqüentemente, sua capacidade intelectual”. E complementa: “Dito isso, compreendemos como a colonialidade do saber pode ser considerada como dimensão epistêmica da colonialidade do poder e, portanto, é um aspecto constitutivo (não derivado ou acidental) da colonialidade” (RESTREPO, 2010, IN: *Inflexión decolonial: fuentes, conceptos y cuestionamientos*, p. 136).

Diante do exposto, façamos agora um pequeno exercício de imaginação. O processo de confecção da massa puba, base de praticamente todos os bolos das Boleiras das Alagoas, é um processo de fermentação anaeróbia, isto é, sem contato com oxigênio. A macaxeira deve ficar imersa na água entre três e sete dias. E o que acontece? A macaxeira começa a apodrecer, crescem leveduras e bactérias que vão contribuir para a quebra da glicose e irá transformar a raiz firme em uma massa flexível e manuseável. Este processo de fermentação produz um odor forte e por isso a massa deve ser lavada várias vezes até perder o cheiro. Dito isso, imaginemos a reação do civilizador diante deste

processo de produção de uma comida. Quais foram os comentários? O que foi definido sobre aquele alimento? Como foi qualificado? Vale lembrar que, como o polvilho azedo, a puba também tem um leve sabor azedo no final. Trago este exercício de imaginação para pensarmos o quanto de humilhação, desvalorização e outras violências sofreram tanto quem preparava o bolo como quem o consumia neste contexto.

Um Bolo Radicalmente Vivo!

Em seu livro *Radicalmente Vivos*, Ailton Krenak nos fala sobre a visão de mundo do povo Krenak diante da frustração e do sofrimento e como ser radicalmente vivo vem da consciência do ser sobre o que é atravessar grandes dificuldades, atravessar desertos e ir além da experiência da sobrevivência. A radicalidade aqui se constitui em seguir em frente, ainda que diante de enormes opositores, prosseguir resistindo dentro do real e do possível. A antropóloga Manuela Carneiro da Cunha nos ajuda a compreender essa perspectiva apontando as metodologias presentes nos modos de vida tradicionais e seus processos de construção de conhecimento.

“Os conhecimentos tradicionais, contrariamente ao que muitos imaginam, não são só um repositório de conhecimentos, transmitidos de gerações anteriores. São, sobretudo – e é isso que os define –, conhecimentos que continuam a ser produzidos de um modo específico, ou seja, produzidos por protocolos e métodos que não se confundem com a ciência hegemônica. Dessa forma, o que caracteriza sistemas de conhecimentos tradicionais são os métodos e protocolos sui generis de que lançam mão. O que deveria ficar aqui estabelecido é que sistemas tradicionais de conhecimentos não devem ser tratados apenas como ‘tesouros’, isto é, legados finitos do passado, e sim como sistemas abertos de produção de conhecimentos que continuarão a produzir resultados importantes”. (CUNHA, 2015. IN: *Agrobiodiversidade e outras pesquisas colaborativas de povos indígenas e comunidades locais com a academia*. p.202).

A peculiaridade da episteme dos povos e comunidades tradicionais em seus sistemas abertos de produção e transmissão de conhecimento se expressam em modos únicos para a garantia da manutenção e da resistência de seu modo de vida. Na cultura alimentar esses protocolos se apresentam nas práticas da esfera doméstica, onde a manutenção e atualização do gosto operam como brechas para a conservação da memória. Nestes espaços se faz possível expressar-se num locus de enunciação protegido que ao se anunciar se objetiva como presença e resistência de grupos sociais duramente invisibilizados.

No caso específico das Boleiras das Alagoas o diálogo como o conhecimento indígena na tecnologia da pubagem e os novos ingredientes açúcar e coco resultaram em diversas receitas que caminharam no tempo e no espaço ao ponto de hoje oferecerem memórias e sabores preciosos ao povo alagoano. Tal memória por vezes nem precisa ser oralizada, está inscrita nos corpos, na repetição dos gestos para execução da receita, no paladar que reconhece o sabor capaz de completar o dia: “Se eu não comer o bolo o dia não acaba” (comentário de um cliente para uma boleira). As experiências sensoriais de saciedade ou de privação do alimento valem mais que palavras (CAVIGNAC, 2015).

Considerações Finais

A comida tradicional carrega uma epistemologia. Esta comida é o exercício de um longo diálogo com o ambiente que caminha no tempo e na memória, traduz uma paisagem que também é alimentar e, sendo assim,

falamos de uma memória larga, de um saber/fazer ancestral. No caso das Boleiras das Alagoas um saber não eurocêntrico, um saber afro-indígena, quilombola. Falamos de elementos que constroem uma identidade, elementos ancorados em critérios que vão nos dizer do lugar do sujeito no mundo e, portanto, absolutamente fora do projeto alimento/mercadoria.

Assim, o que se apresenta é um outro saber na materialidade do gosto e da presença dos sabores excluídos do pacto da colonialidade e este outro saber tem um valor em si. É na diversidade epistêmica da América Latina que reside a potência para a construção de outras ciências, e outras formas de enfrentar as contradições da sociedade colonial/moderna/neoliberal construídas na colonialidade do poder e do saber. Pulsa nesta pluralidade o convite para a análises e avaliações mais complexas dos diferentes tipos de interpretação e de intervenção no mundo produzidos pelos diferentes tipos de conhecimento.

Como já dito, um sabor tradicional carrega um conhecimento e uma forma de produzir e transmitir conhecimento específico. Para além de carregar uma receita no tempo via a oralidade, carrega um estar no mundo que se expressa em uma cozinha, em um modo de vida, em um território. Não se trata de um sabor isolado, não é uma particularidade. Voltando a Manuela Carneiro da Cunha, o conhecimento tradicional não é um tesouro estanque no tempo e no espaço. A ciência tradicional tem uma metodologia própria que não se parece com as dinâmicas de quantificação, previsibilidade e controle da moderna ciência eurocêntrica. Aqui a vida não é fragmentada e a parte não existe sem o todo e o todo não é a soma das partes.

Os bolos das Boleiras das Alagoas são também marcadores étnicos, são um sinal de identidade de um corpo coletivo que resiste há séculos, atualizando

sua re-existência nas ruas, nos mercadinhos, nas rodovias, nas feiras. Seus tabuleiros são capazes de estabelecer categorias entre territórios, agentes e grupos sociais. Delimitam, portanto, uma fronteira entre grupos sociais próximos. E, sendo assim, falamos de uma comida também de fricção, uma comida que aponta tensões e conflitos da sociedade. Uma comida para pensar, que provoca reflexões amplas para além da cultura alimentar. Não é só um bolo.

Referências bibliográficas

ALVES, S. Fabianne Nayra. *Os Pardos da Vila do Penedo do Rio São Francisco: Escravidão, hierarquias e distinção social em Alagoas (1758-1819)*. Dissertação (Mestrado em História) Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2018.

BRANDÃO, R. Carlos. “A Comunidade Tradicional”. IN: Maria Consolacion Villafane Udry e Jane Simoni Silveira Eidt Almeida (editoras técnicas). *Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume I*. Brasília, DF. Embrapa. 2015.

CASTRO-GOMES, Santiago. “Ciências sociais, violência epistêmica e o problema da invenção do outro”. IN: Edgardo Lander (org). *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latinoamericanas. Colección Sur Sur*. Buenos Aires, Argentina CLACSO. 2005.

CASTRO-GOMEZ, Santiago. “DECOLONIZAR LA UNIVERSIDAD La hybris del punto cero y el diálogo de saberes”. IN: Santiago Castro-Gómez y Ramón Grosfoguel, *El giro decolonial: reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global / compiladores*. Bogotá. Siglo del Hombre Editores; Universidad Central, Instituto de Estudios Sociales Contemporáneos y Pontificia Universidad Javeriana, Instituto Pensar, 2007.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel; SILVA, Danycelle Pereira da. Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil). *Tessituras*, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 105-139, jul./dez. 2015.

CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel. *Alimentação Sociedade e Cultura*. Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2011.

CUNHA, M.C. & ELISABETSKY, E. “Agrobiodiversidade e outras pesquisas colaborativas de povos indígenas e comunidades locais com a academia”. IN: Maria Consolacion Villafane Udry e Jane Simoni Silveira Eidt Almeida (editoras técnicas). *Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume I*. Brasília, DF. Embrapa. 2015.

DOUGLAS, Mary. “Las Estructuras culinárias”. IN: Jesús Contreras (org), *Alimentacion y cultura: necesidades, gustos, costumbres*. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1979.

DUARTE, Adriana Guimarães. *Referências culturais enquanto processo histórico de ocupação no litoral norte de Maceió: em ameaça ou em nova acomodação?* Tese (doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. Maceió, 2019.

EMPERAIRE, Laure. “Patrimônio agrícola e modernidade no Rio Negro – Amazonas”. IN: Manuela Carneiro da Cunha e Pedro de Niemayer Cesarino (orgs). *Políticas Culturais e Povos Indígenas*. São Paulo, Cultura Acadêmica, 2014.

FANON, Frantz. *Os Condenados da Terra*. Juiz de Fora MG, Editora Universidade Federal de Juiz de Fora, 2006.

—-. *Pele negra, máscaras brancas*. Salvador, Edufba, 2008.

FAUSTINO, M. Deivison. “Muito além do discurso: a relação entre colonialismo, capitalismo e racismo no pensamento de Frantz Fanon”. IN: Danilo Enrico Martuscelli (org). *Racismo, etnia e lutas de classes no debate marxista* [livro eletrônico]. Chapecó, SC: Ed. dos Autores, 2021.

—-. “*Por que Fanon? Por que agora?*”: *Frantz Fanon e os fanonismos no Brasil*. – Tese (Doutorado) Universidade Federal de São Carlos, São Carlos SP, 2015.

FERREIRA, A. Thalitha. “O potencial gastronômico e a redução da sociobiodiversidade: notas sobre o projeto baunilha do cerrado e seu fracasso”. *Revista Arqueologia Pública*, Campinas, SP, v. 17, n. 00. 2022.

FIRMINO, C. S. Paul. “Alicerces da formação socioespacial, histórica e econômica de Alagoas”. IN: *Crítica Histórica*, Ano XIII, nº 25, Julho de 2022.

FISCHLER, Claude. *El Honívoro: el gusto, la cocina e el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995.

GROSFOGUEL, Ramón. “A estrutura do conhecimento nas universidades ocidentalizadas: racismo/sexismo epistêmico e os quatro genocídios/epistemicídios do longo século XVI”. IN: *Revista Sociedade e Estado* – Volume 31 Número 1. Universidade de Brasília. Janeiro/Abril 2016.

HAESBAERT, Rogério. *Território e descolonialidade: sobre o giro (multi) territorial/de(s)colonial na América Latina*. Buenos Aires, CLACSO; Niterói: Programa de Pós-Graduação em Geografia; Universidade Federal Fluminense, 2021

LEAL, F. Ondina. “Desdisciplinar a Antropologia: diálogo com Eduardo Restrepo”. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 20, n. 41, p. 359-379, jan./jun. 2014.

LIMA, Weldja Marques da Silva. *Do conflito a re-volta: o deslocamento campo-cidade entre camponeses em Alagoas*. Dissertação (Mestrado em Sociologia). Universidade Federal de Alagoas. Maceió, 2020.

LITTLE, E. Paul. “Territórios Socias e Povos Tradicionais no Brasil: Por uma Antropologia da Territorialidade”. IN: *Tempo Brasileiro*, Rio de Janeiro 2004, páginas 251-290.

MENASCHE, Renata. “Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa”. IN: *CAMPOS*, V.19 N.2 2018, 132-145.

MINTZ, Sidney W. “Comida, Cultura e Energia”. *Pesquisa Histórica*, nº26-2, Universidade Federal de Pernambuco, 2009, p.13-37.

MIRANDA, Danilo S. & CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação – Saberes alimentares e sabores culturais*. Edições SESC SP, São Paulo, 2007.

MURTA, M. Gomes Nadja. *O acaso dos casos: estudos sobre alimentação-nutrição, cultura e história*. Tese (Doutorado em Ciências Sociais - antropologia). Pontifícia Universidade Católica (PUC). São Paulo, 2013.

POLLAN, Michael. *Em Defesa da Comida – um manifesto*. Intrínseca, 2008.

POULLAIN, Jean-Pierre & PROENÇA, Rosana. “O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”. *Revista de Nutrição*, Campinas, nº 3, p. 245-256, jul/set 2003.

QUIJANO, Aníbal. “Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina”. IN: Edgardo Lander (org). *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latinoamericanas. Colección Sur Sur*, CLACSO, Buenos Aires, Argentina. Setembro 2005.

RESTREPO, Eduardo & ROJAS, Alex. *Inflexión decolonial: fuentes, conceptos y cuestionamientos*. Universidad del Cauca, Popayán, Colombia. 2010.

SEGATO, L Rita. “Gênero e Colonialidade: Em busca de chaves de leitura e de um vocabulário estratégico descolonial”. IN: *e-cadernos CES* – Centro de Estudos Sociais da Universidade de Coimbra. Número 18, 2012.

TOLEDO, M. Víctor & BARRERA-BASSOLS, Narciso. *A Memória Biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais*. São Paulo, Expressão Popular. 2015.

WANDERLEY, B. Maria de Nazareth. “O Camponato Brasileiro: uma história de resistência”. IN: *RESR*, Piracicaba-SP, Vol. 52, Supl. 1, p. 25-44, Fevereiro de 2015.

WOORTMANN, Ellen & CAVIGNAC A. Julie. *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios I* organizadoras. Natal, RN. EDUFRRN, 2016.

Isso Não é um Bolo

Resumo

O trabalho apresentado neste artigo partiu uma observação participante de um projeto realizado pela Embrapa Alimentos e Territórios junto a mulheres que tem o ofício de boleira no estado de Alagoas, as Boleiras das Alagoas. Nossa proposta é colocar luz na relevância e na especificidade do trabalho das Boleiras das Alagoas. Herdeiras de uma culinária historicamente subalternizada – povos das matas e quilombolas – as boleiras são mulheres presente em quase todos os municípios alagoanos e são guardiãs de receitas e sabores presentes há séculos na cultura alimentar alagoana. Diante das violências da colonialidade do poder e do saber que caminham no tempo e chegam à contemporaneidade a presença do gosto pelos sabores oferecido pelas boleiras chama atenção. As boleiras são aguardadas por seus clientes e seus quitutes são ativadores de memórias e de pertencimento. Em suma são elementos de construção de sentido e identidade, não é só um bolo.

Palavras chave: Cultura alimentar, identidade, boleiras, Alagoas.

Esto No es un Pastel

Resumen

El trabajo presentado en este artículo surge de la observación participante en un proyecto realizado por Embrapa Alimentos e Territórios con mujeres panaderas del estado de Alagoas, las "Boleiras das Alagoas". Nuestra propuesta es destacar la relevancia y especificidad del trabajo de las "Boleiras das Alagoas". Herederas de una cocina históricamente marginada —de comunidades forestales y quilombolas—, estas panaderas están presentes en casi todos los municipios de Alagoas y son guardianas de recetas y sabores que han estado presentes durante siglos en la cultura gastronómica alagoana. Frente a la violencia de la colonialidad del poder y la colonialidad del saber que persiste a través del tiempo y llega a la época contemporánea, la presencia del gusto por los sabores que ofrecen estas panaderas es notable. Las panaderas son esperadas con entusiasmo por sus clientes, y sus delicias son activadoras de recuerdos y un sentido de pertenencia. En resumen, son elementos en la construcción de significado e identidad; no es solo un pastel.

Palabras clave: Cultura alimentaria, identidad, pastelera, Alagoas.

This is Not a Cake

Abstract

The work presented in this article stems from participant observation in a project carried out by Embrapa Alimentos e Territórios with women who are bakers in the state of Alagoas, the "Boleiras das Alagoas" (Bakers of Alagoas). Our proposal is to highlight the relevance and specificity of the work of the "Boleiras das Alagoas." Heirs to a historically marginalized cuisine – from forest and quilombola communities – these bakers are women present in almost all municipalities of Alagoas and are guardians of recipes and flavors that have been present for centuries in Alagoan food culture. In the face of the violence of colonial power and knowledge that persists through time and reaches contemporary times, the presence of the taste for the flavors offered by these bakers is noteworthy. The bakers are eagerly awaited by their

customers, and their treats are activators of memories and a sense of belonging. In short, they are elements in the construction of meaning and identity; it's not just a cake.

Keywords: Food culture, identity, traditional cooks, Alagoas.



Fome e Direitos Humanos: uma análise sobre a insegurança alimentar entre migrantes e refugiados

Yasmin Elero¹Rodrigo Alvarenga²Thiago Rocha Cunha³Caroline Filla Rosaneli⁴Anna Silvia P. S. Rocha⁵

Introdução

A condição de migração e refúgio provocada por diferentes fatores, tais como guerras, crises políticas, econômicas e ambientais, possui uma relação direta com o problema da insegurança alimentar e da fome. Os processos migratórios emergenciais e de grande escala expõem a vida à escassez de recursos básicos de subsistência, o que é agravado pelo fato de que a grande maioria dos países violam direitos humanos básicos na forma como recebem grandes grupos de pessoas migrantes, por meio de um processo extremamente demorado e penoso. As migrações internacionais são tratadas pelos Estados Nacionais de forma generalista, ou seja, não são considerados os elementos específicos e individuais que as motivaram, o que faz com que muitos solicitantes de refúgio, sejam prejudicados no acesso ao reconhecimento de

¹ Mestre em Bioética pela PUCPR. E-mail: yasminelero@gmail.com.

² Docente do Programa de Pós-graduação em Direitos Humanos e Políticas Públicas e da graduação em Filosofia da PUCPR. E-mail: alvarenga.rodrigo@pucpr.br.

³ Docente do Programa de Pós-graduação em Bioética da PUCPR. Pós-doutor em Bioética pela Cátedra Unesco da UnB. E-mail: rocha.thiago@pucpr.br.

⁴ Docente do Programa de Pós-graduação em Bioética da PUCPR. Pós-doutora em Bioética pela Cátedra Unesco da UnB. E-mail: caroline.rosaneli@pucpr.br.

⁵ Docente da UTFPR. Pós-doutora em Bioética pela PUCPR. E-mail: annarocha@yahoo.com.

seus direitos (Silva et al., 2017; Elero et al., 2018; Friedrich, Bertoldo, Rosaneli, 2022, Moraes et al., 2024; Barbosa et al., 2024).

Os campos de refugiados ao redor do mundo, que decorrem de uma política fronteiriça inapropriada, são marcados pela falta de condições adequadas de sobrevivência e de extrema dificuldade em nutrir a população com as calorias e os nutrientes que seriam necessários para uma vida saudável. O campo se torna o cenário de inúmeras violações de direitos humanos, inclusive pela fome. A situação de insegurança alimentar não se evidencia apenas no campo de refugiados, muitas vezes é a própria fome que leva a migrar.

Apesar de a migração forçada datar de séculos, a preocupação moderna com os refugiados é proveniente do massivo deslocamento causado pela 2ª Guerra Mundial, e de todo processo de violação de direitos humanos que ocorreram contra os imigrantes, refugiados e apátridas durante o caos decorrente da guerra e dos regimes totalitários do século XX. Logo após o término da segunda guerra mundial, as principais potências mundiais se organizaram para fomentar a paz entre os povos, por meio da Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948, e da Convenção Relativa ao Estatuto dos Refugiados, de 1951. Na sequência, o Protocolo Relativo ao Estatuto dos Refugiados (1967), a Declaração de Cartagena (1984), Estatuto dos Apátridas (2002), Declaração Universal Sobre Bioética e Direitos Humanos (2006), entre outros.

Contudo, as questões relacionadas aos direitos humanos dos migrantes e refugiados, em especial a questão da saúde e sua relação direta com a nutrição (Padilla, 2017, Elero et al., 2018; Tavares, Oliveira e Pereira, 2022;

Morais et al., 2024), continuam sendo um grande desafio. Considerando a gravidade da atual situação mundial, o presente trabalho tem como objetivo analisar as produções acadêmicas e científicas sobre a relação entre fome, insegurança alimentar e saúde de imigrantes e refugiados, buscando compreender como essas questões são abordadas sob a ótica da bioética e dos direitos humanos. A análise tomará como referencial teórico-normativo a Declaração Universal sobre Bioética e Direitos Humanos (DUBDH), considerando seu avanço conceitual em relação à Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948, especialmente no que se refere à **saúde, desigualdade e justiça social**.

Método

Trata-se de uma revisão crítica da literatura, desenvolvida seguindo a metodologia integrativa que proporciona a compilação de conhecimentos e a aplicabilidade dos resultados de estudos significativos na prática, conforme modelos propostos por Souza et al., (2010) e Rosaneli e Fischer, (2024). Para o levantamento do material bibliográfico, as buscas se deram até outubro de 2025, utilizando as seguintes combinações de descritores: “fome AND migrantes”; “fome AND refugiados”. As palavras-chave e suas combinações foram buscadas nos idiomas português e inglês na base de dados Scientific Eletronic Library Online (SciELO.br) e base de dados LILACS - Literatura Latino-Americana em Ciências da Saúde (lilacs.bvsalud.org).

Foram encontrados 44 artigos, dos quais 4 foram excluídos por duplicidade, 1 foi excluído devido ao idioma (Russo) e 20 foram excluídos por não estarem diretamente relacionados ao tema, sendo que desses últimos: 4 foram excluídos por abordarem apenas os Objetivos do Desenvolvimento

Sustentável ou os Objetivos do Milênio, sem trazer relações diretas com refúgio e migração. Restando uma amostra de 19 artigos que foram separados em categorias criadas a partir da Declaração Universal sobre Bioética e Direitos Humanos (UNESCO, 2005), quais sejam: Dignidade humana e direitos humanos; Respeito pela vulnerabilidade humana e integridade pessoal; Não discriminação e não estigmatização; Respeito pela diversidade cultural e do pluralismo; Solidariedade e cooperação; e Responsabilidade social e saúde.

Os estudos utilizados estão apresentados sequencialmente, de acordo com o ano de publicação - em ordem decrescente, sendo dispostos conforme autoria, periódico nos quais foram publicados, título e objetivo da análise. A presente amostra contém artigos publicados nos anos de 2024 (1), 2023 (2), 2018 (1), 2017 (2), 2016 (6), 2015 (2), 2013 (1), 2010 (1), 2009 (1), 2004 (2), conforme Quadro 1 abaixo.

Quadro 1- Caracterização dos estudos quanto aos autores, ano de publicação, periódico e título dos artigos incluídos no estudo.

Código	Autor (es)	Periódico Ano de publicação	Título
1	Barbosa et al.	Physis 2024	Migrantes venezuelanos e direito à saúde: percepções de técnicos de enfermagem de um hospital geral.
2	Barcelos et al.	Physis 2023	Migração forçada, refúgio, alimentação e nutrição: uma revisão integrativa da literatura na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.
3	Abelson, Silveira, Assis.	Physis 2023	Nas margens da insegurança: investigações sobre crianças em situação de migração e refúgio.
4	Hammelman	Health & Place 2018	Investigating connectivity in the urban food landscapes of migrant women facing food insecurity in

			Washington, DC
5	Gengo et al.	American Journal of Human Biology 2017	Positive effects of refugee presence on host community nutritional status in Turkana County, Kenya
6	Walsemanna et al.	Preventive Medicine 2017	Trends in food insecurity among California residents from 2001 to 2011: Inequities at the intersection of immigration status and ethnicity
7	Annoni, Manzi.	Boletín Mexicano de Derecho Comparado 2016	Política migratória brasileira e seus reflexos para os estados da UNASUL: um estudo a partir do tratamento dado pelo brasil ao caso dos haitianos
8	Denaro, Chiara.	REMHU 2016	Agency, resistance and (forced) mobilities. The case of syrian refugees in transit through italy
9	Dolma et al.	American Journal of Public Health 2016	Dangerous Journey: Documenting the Experience of Tibetan Refugees
10	Hunter-Adams, Rother.	Appetite 2016	Pregnant in a foreign city: A qualitative analysis of diet and nutrition for cross-border migrant women in Cape Town, South Africa
11	Massad, Hmidat.	Food and Nutrition Bulletin 2016	Double Burden of Undernutrition and Obesity in Palestinian Schoolchildren: A Cross-Sectional Study
12	Myhrvold, Smastuen.	Journal of Clinical Nursing 2016	The mental healthcare needs of undocumented migrants: na exploratory analysis of psychological distress and living conditions among undocumented migrants in Norway
13	Loevinsohn.	Plos One 2015	The 2001-2003 Famine and the Dynamics of HIV in Malawi: A Natural Experiment
14	Mckay, Dunn.	Australian and New Zealand Journal of Public Health 2015	Food security among asylum seekers in Melbourne
15	Kalt et al.	American Journal of Public	Asylum Seekers, Violence and

		Health 2013	Health: A Systematic Review of Research in High-Income Host Countries
16	Borre et al.	American Journal of Industrial Medicine 2010	Working to Eat: Vulnerability, Food Insecurity, and Obesity Among Migrant and Seasonal Farmworker Families
17	Ditton, Lehane.	Journal of Empirical Research on Human Research Ethics 2009	Goals for migrants from burma in thailand
18	Kerr-Pontes et al.	Cadernos Saúde Pública 2004	Prevention of HIV infection among migrant population groups in Northeast Brazil
19	Quandt et al.	Public Health Reports 2004	Household Food Security Among Migrant and Seasonal Latino Farmworkers in North Carolina

Fonte: Elaboração dos autores com base nas fontes pesquisadas (2025).

Os estudos selecionados foram dispostos em uma tabela contendo objetivos, metodologia dos estudos e conclusões desses estudos, conforme Quadro 2.

Quadro 2 – Caracterização dos estudos quanto aos objetivos, método de estudo e conclusões.

Código	Objetivo (s)	Metodologia do estudo	Conclusão
1	Conhecer as percepções de técnicos de enfermagem de um hospital geral relativas à imigração venezuelana e suas vulnerabilidades	Pesquisa qualitativa com abordagem exploratória e descritiva que utilizou a observação participante e entrevistas semiestruturadas com 15 técnicos.	A maioria dos entrevistados opôs-se à imigração dos venezuelanos e seus discursos continham traços de xenofobia, preconceito e discriminação.
2	Analisar a produção científica sobre migrações forçadas, refúgio e nutrição, com foco na segurança alimentar e nutricional.	Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, por meio das bases	Os principais desafios para o acesso à segurança alimentar e nutricional estão nas diversidades culturais evidenciadas pelo idioma e práticas alimentares; a falta de acesso a trabalho

			e renda; acesso a serviços e cuidados adequados em saúde.
3	Objetiva-se analisar, através de revisão bibliográfica sistemática, as abordagens utilizadas para investigar a situação de migração e refúgio de crianças até 10 anos de idade.	Revisão bibliográfica sistemática de 92 artigos publicados entre 2010 e 2019, para investigar a situação de migração e refúgio de crianças até 10 anos de idade.	São escassas e pouco mobilizadoras legislações e protocolos de escuta de crianças, não conseguindo unir esforços universais de proteção e garantia dos direitos fundamentais dessas crianças.
4	Demonstrar a natureza relacional dos alimentos e estratégias de aprovisionamento, fornecendo uma crítica das explicações simplistas da fome, que tratam a insegurança alimentar como responsabilidade de atores econômicos estáticos, ignorantes e individualistas.	Foram realizadas entrevistas com 31 mulheres migrantes em Washington, DC, visando traçar suas condições socioespaciais.	Há necessidade de desenvolver uma cultura alimentar segura que promova a conectividade social e física abordando as causas estruturais da fome na defesa dos migrantes.
5	Verificar se os recursos econômicos e redes comerciais associadas a refugiados têm benefícios para melhorar a saúde e nutrição da comunidade.	Avaliaram o estado nutricional de participantes que foram recrutados em quatro locais no condado de Turkana utilizando espessura das dobras cutâneas e índice de massa corporal (IMC). Entrevistas estruturadas forneceram dados contextuais.	O Campo de Refugiados de Kakuma está associado a uma melhor comunidade de acolhimento em relação ao acesso a alimentos energéticos, em comparação com outros locais regionais relevantes, apresentando desenvolvimento e recursos. Com base nos padrões nutricionais globais, as diferenças observadas provavelmente representam disparidades significativas na saúde geral. Sugere-se que o acesso a cereais através de redes de comércio de

			refugiados e emprego poderia mediar essa relação.
6	Determinar como o <i>status</i> de imigração e etnia estão relacionados às tendências de insegurança alimentar entre migrantes latinos e asiáticos na Califórnia de 2001 a 2011.	Os dados da pesquisa foram extraídos da Entrevista de Saúde da Califórnia de 2001 a 2011. Trata-se de uma pesquisa telefônica transversal de amostra representativa da população californiana não institucionalizada, que seleciona aleatoriamente um adulto elegível dentro de cada domicílio amostrado para participar. As entrevistas foram conduzidas em inglês, espanhol, mandarim, cantonês, vietnamita ou coreano. As análises usaram dados restritos, que contêm informações detalhadas sobre imigração.	As análises sugerem que aproximadamente 1 em cada 4 imigrantes latinos, e 1 em cada 5 imigrantes asiáticos na Califórnia relatam insegurança alimentar, mesmo depois de considerar a ajuda do programas, a proficiência em língua inglesa e duração da residência no país.
7	Analisar como os Estados-membros da UNASUL são afetados pela postura brasileira em não reconhecer o <i>status</i> de refugiados aos migrantes haitianos após o terremoto que acometeu o país em 2010.	Utilizou-se o método dedutivo de análise das fontes, e investigativo documental, quanto ao método de procedimento.	O Brasil deve avaliar novas categorias de refugiados consideradas no o rol de proteção internacional conferido pelos instrumentos existentes. Na população estudada, a possibilidade de enquadramento via refúgio ambiental ou “refugiados da fome” deveria ser considerada, fortalecendo a integração regional por motivos humanitários.
8	Analisar o trânsito de refugiados através da Europa que tomou forma através de práticas de resistência, luta e	A pesquisa realizada entre 2013-2014, foi conduzida usando entrevistas como métodos qualitativos de	Os resultados da pesquisa empírica destacam a imagem dos refugiados como agentes e protagonistas,



	negociação, bem como a tomada de decisão individual, num contexto sociopolítico.	investigação, atribuídos à etnografia social.	demonstrando um distanciamento da interpretação comum de migrantes forçados como “vítimas passivas” como causa e consequência das políticas de migração baseadas na gestão de políticas de emergência, proclamando seu “direito de escolher onde morar”.
9	Documentar as experiências de um grupo de refugiados tibetanos que tentaram fugir para o Nepal pelas montanhas do Himalaia.	Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com 50 refugiados recentes no Centro Tibetano de Trânsito para Refugiados em Katmandu, Nepal.	Os refugiados que participaram deste estudo sofreram dificuldades físicas e mentais e, muitas vezes, abusos dos direitos humanos em sua jornada ao Nepal. A pressão internacional é necessária para prevenir violações dos direitos humanos e reduzir os potenciais efeitos de saúde física e mental a longo prazo associados a essa perigosa travessia.
10	Identificar como as mulheres migrantes navegam em seu ambiente alimentar durante a gravidez.	Foram realizadas nove discussões de grupos focais (n = 48) com homens e mulheres somalis, congoleses e zimbabwianos e 23 entrevistas em profundidade com mulheres congolesas, somalis e zimbabwianas, que viviam na Cidade do Cabo, explorando a nutrição materna e infantil. As entrevistas incluíram perguntas relacionadas com questões envolvendo gravidez, parto e pós-parto. As perguntas	A pesquisa mostra que níveis de insegurança alimentar em acesso, tempo e disponibilidade financeira foram encontrados nos participantes. Relações culturais e a personificação da saúde durante a gravidez foi relatada na amostra. Desta forma, conclui-se que intervenções nutricionais dirigidas aos migrantes devem considerar a natureza simbólica dos alimentos, o ambiente alimentar cada vez mais globalizado nos



		focaram especificamente em nutrição ao longo deste período.	ambientes urbanos e acesso a preservação da cultura alimentar.
11	Avaliar fatores associados à desnutrição e à supernutrição em escolares com idade entre 5 e 16 anos, na Cisjordânia.	Pesquisou-se uma amostra de 22 escolas administradas pela Agencia das Nações Unidas em parceria com o governo palestino para ações com refugiados no Oriente Médio. Foram examinados fatores associados à desnutrição e insegurança alimentar.	Os resultados mostram há importantes riscos nutricionais para crianças e adolescentes na Cisjordânia, e a ocorrência simultânea de desnutrição e obesidade. O estudo destaca a necessidade de equilibrar a gestão e prevenção da obesidade com intervenções para desnutrição.
12	Explorar as necessidades de cuidados de saúde mental dos migrantes indocumentados que vivem na Noruega, para explorar como percebem suas condições de vida e fatores de risco em relação a saúde geral.	Dados sociodemográficos sobre 90 migrantes sem documentos foram obtidos, complementados por dados qualitativos obtidos através de entrevistas e questionários	O alto nível de sofrimento psicológico indica uma necessidade de avaliação diagnóstica e atenção em saúde mental. As condições de vida e acesso aos direitos humanos como alimentação eram tão marginais que a existência do dia-a-dia daquela população estava ameaçada.
13	Analisar insegurança alimentar e HIV em populações migrantes no Malauí.	Modelos de interceptação aleatória e multinível foram usados para relacionar a prevalência de HIV na vigilância pré-natal e a proporção de famílias rurais requerendo ajuda alimentar por conta de devastações climáticas na região.	A fome no Malauí parece ter tido um efeito substancial na dinâmica do HIV e demografia. A miséria e a fome estão atreladas a buscas de melhores condições de vida. Os deslocamentos são explicados em busca de melhores condições de trabalho e de vida onde, separados dos parceiros e da família, os migrantes em geral foram mais propensos a se envolver em sexo fora do



			casamento e serem infectados pelo HIV do que os não migrantes.
14	Explorar a insegurança alimentar entre os requerentes de asilo no <i>Asilo Seeker Resource Center</i> em Melbourne, Austrália.	Questionários estruturados foram realizados com 56 requerentes de asilo. Os questionários examinaram questões em torno do acesso a alimentos, adequação cultural de alimentos, questões de transporte, uso do Banco de Alimentos e questões sobre saúde em geral.	A capacidade dos requerentes de asilo para alcançar a segurança alimentar é limitada por seu acesso restrito ao bem-estar e renda do governo ou do trabalho.
15	Revisar descobertas sobre o estado atual de pesquisas em relação à violência, asilo e condições de saúde de migrantes com pedidos de asilo em acolhimento de países de alta renda.	Foi realizada uma revisão sistemática de literatura sobre violência e problemas de saúde relacionada a preocupações entre migrantes.	Evidências limitadas sugerem que os requerentes de asilo frequentemente experimentam violência e fome, mas estudos em larga escala são necessários para informar as políticas e serviços para este grupo vulnerável muitas vezes no centro de debate político.
16	Verificar se a insegurança alimentar e a obesidade têm consequências potenciais para a saúde dos migrantes e trabalhadores rurais sazonais.	Foram realizadas entrevistas, grupos focais e visitas domiciliares com 36 latinos migrantes e trabalhadores agrícolas sazonais no leste da Carolina do Norte cujos filhos participaram do Migrant Head Start.	A obesidade e a insegurança alimentar de migrantes e trabalhadores rurais sazonais requerem mais estudos para determinar relação com migração e condições de trabalho. A rede de apoio social é importante para as famílias de migrantes e trabalhadores rurais sazonais para melhorar a segurança alimentar. Intervenções políticas e a comunidade local de trabalho podem reduzir o

			risco de insegurança alimentar e melhorar a saúde dos trabalhadores migrantes.
17	Fornecer informações que poderiam ser usadas para desenvolver projetos para ajudar as comunidades étnicas da aldeia a aproximarem-se de alcançar os ODM (Objetivos do Desenvolvimento do Milênio) em seu ambiente escasso de recursos.	Dados quantitativos e qualitativos foram coletados sobre a saúde relacionada aos ODM e seus indicadores.	A saúde das populações migrantes foi comprometida pela pobreza, exclusão social, e sub ou desemprego. Os ODMs visando projetos para melhorar a saúde dos migrantes poderiam auxiliar na proteção dos vulneráveis.
18	Buscar diferentes configurações, crenças, representações e formas de organização social de comportamento para serem associados com medidas preventivas eficientes contra a AIDS entre migrantes na defesa dos direitos humanos.	A base deste estudo foi uma abordagem qualitativa, foram realizadas e transcritas 26 entrevistas dialógicas sem limites definidos com residentes dos bairros conhecidos por ter grandes populações migrantes identificados pelo Programa de Saúde da Família em Fortaleza e Teresina.	A fome, pobreza, falta de perspectiva e medo estão associados à situação de miséria, exclusão social e preconceito e à total ausência de direitos humanos. A crescente vulnerabilidade está relacionada a complexidade das condições socioeconômica que deve ser considerada em programas de prevenção e controle de HIV na região.
19	Caracterizar os níveis de segurança e insegurança alimentar e fome entre trabalhadores rurais latinos migrantes e sazonais; além de avaliar os preditores de insegurança alimentar e descrever as estratégias utilizadas pelos agricultores para lidar com a insegurança alimentar.	Adultos de 102 famílias de trabalhadores rurais na Carolina do Norte responderam essa pesquisa. 25 trabalhadores rurais participaram de entrevistas em profundidade, eles descreveram a situação de segurança alimentar e as estratégias de enfrentamento de suas famílias.	Famílias com filhos sofreram de maior insegurança alimentar. As famílias que tinham acesso a algum programa de suporte nutricional ficaram menos expostas a fome, embora ela fosse um risco. As estratégias de enfrentamentos em momentos difíceis pelas famílias incluíam pedir dinheiro emprestado, reduzir a variedade de

			alimentos e consumir menos comida para proteger as crianças da fome. A insegurança alimentar foi mais de quatro vezes mais prevalente entre os agregados familiares dos trabalhadores rurais do que entre a população geral dos EUA.
--	--	--	--

Fonte: Elaboração dos autores com base nas fontes pesquisadas (2025).

Resultados

A análise dos estudos permitiu a identificação de diferentes categorias, setorializadas com base na Declaração Universal sobre Bioética e Direitos Humanos– DUBDH (UNESCO, 2005), para a compreensão da fome, insegurança alimentar e violações dos direitos humanos entre migrantes e refugiados. Para uma melhor visibilidade dessas categorias encontradas no transcorrer dos estudos, foram sintetizados e dispostos em forma de quadro (Quadro 3). Na sequência foram subdivididos em categorias para análise e discussão dos dados, seguidos de suas referências (dispostas numericamente conforme tabelas anteriores).

Quadro 3 - Categorização dos estudos pelos princípios da bioética e direitos humanos.

Categorização	Código do estudo
Dignidade humana e direitos humanos	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
Respeito pela vulnerabilidade humana e integridade pessoal	1, 2, 3, 7, 11, 12, 14, 16, 17, 18, 19
Não discriminação e não estigmatização	1, 3, 5, 6, 7, 9
Respeito pela diversidade cultural e do pluralismo	1, 2, 4, 10

Solidariedade e cooperação	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 13, 14, 16, 19
Responsabilidade social e saúde	1, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

Fonte: os autores (2025).

Dignidade Humana e Direitos Humanos

O conceito de dignidade humana encontra-se nos fundamentos dos direitos humanos, na medida em que reconhece toda a forma de vida humana como tendo uma dignidade em si mesma, independente da experiência ou das consequências das ações de uma pessoa. De acordo com Kant (2011), a dignidade é aquilo para o qual não se pode colocar nenhum preço, que nunca pode ser meio para um fim, portanto, trata-se de algo que possui um valor em si mesmo. “Quando uma coisa tem um preço, pode-se pôr em vez dela qualquer outra como equivalente; mas quando uma coisa está acima de todo o preço, e, portanto, não permite equivalente, então ela tem dignidade” (p. 82).

Para garantir a dignidade humana, os direitos humanos e as liberdades fundamentais se faz necessário que os interesses e o bem-estar coletivo prevaleçam sobre os interesses individuais ou demandas oriundas do poder científico e da sociedade, como se evidencia na DUBDH: “A dignidade humana, os direitos humanos e as liberdades fundamentais devem ser respeitados em sua totalidade. Os interesses e o bem-estar do indivíduo devem ter prioridade sobre o interesse exclusivo da ciência ou da sociedade” (UNESCO, 2005).

Observou-se em todos os artigos analisados alguma forma de violação desses direitos. Kalt et al. (2013) apontam para evidências limitadas que sugerem que os requerentes de asilo frequentemente experimentam violência e problemas de saúde, e que mais estudos em larga escala são necessários para informar as políticas e serviços para este grupo vulnerável, muitas vezes no centro de debate político. Para Barbosa et al. (2024), é possível observar a presença de preconceito e estigmatização dos migrantes nas fronteiras da região Norte do Brasil, especialmente no que se refere ao acesso e ao direito à assistência em saúde. Os autores destacam que, para além das garantias

normativas, persiste a necessidade de que os migrantes sejam efetivamente reconhecidos e incluídos como sujeitos de direitos na sociedade brasileira.

Quando no processo migratório acontece com crianças, Abelson, Silveira e Assis (2023) dimensionam que há outros aspectos que agravam a vulnerabilidade infantil, assim como as condições de vida que estabelecem nos novos locais em que vivem como risco de tráfico, exploração sexual, abandono e fome. Os dados globais de crianças refugiadas e migrantes que se deslocam sozinhas aumenta a cada ano, tendo mais de 3,5 milhões de crianças afetadas pela migração, somente na América Latina e Caribe em 2021 (UNICEF, 2021).

Os achados do estudo de Massad e Hmidat (2012) fornecem uma base para a revisão de políticas e programas orientados para famílias com crianças, mesmo em áreas de conflito, onde as populações são expostas à insegurança alimentar. Verificou-se que países de baixa e média renda devem observar tanto a desnutrição quanto o crescimento das taxas de sobrepeso e obesidade, mesmo que ainda não sejam importantes para a saúde pública, pois sem a governança da segurança alimentar e nutricional, somente políticas para fornecer alimentos não são suficientes para enfrentar a crescente ameaça de transição nutricional.

Visando minimizar as ofensas à dignidade e aos direitos humanos, seria necessário apoiar projetos de geração de renda de longo prazo, além de aumentar a proporção de mulheres no mercado de trabalho, aumentar a produção local de alimentos e promover saúde infantil, com foco no aumento da conscientização e encorajamento de mudanças no estilo de vida sedentário (Massad, Hmidat, 2012; Barcelos et al., 2023).

Para Borreet al. (2010) a insegurança alimentar é enraizada no estilo de vida cultural do trabalho agrícola, que se caracteriza pela pobreza e dependência. Estratégias para reduzir o risco de insegurança alimentar foram empregadas pelos trabalhadores agrícolas sazonais, mas é necessária uma assistência do empregador e da comunidade para reduzir os riscos e garantir que os direitos humanos sejam efetivados.

Barbosa et al. (2024) enfatiza que migrantes venezuelanos que chegam ao Brasil não sejam apenas aliviados da fome no Brasil, mas também de sua necessidade de serem aceitos e incluídos na sociedade.

Respeito pela Vulnerabilidade Humana e Integridade Pessoal

Sabe-se que os indivíduos e grupos, considerando a vulnerabilidade humana, devem ser protegidos, conforme DUBDH:

“A vulnerabilidade humana deve ser levada em consideração na aplicação e no avanço do conhecimento científico, das práticas médicas e de tecnologias associadas. Indivíduos e grupos de vulnerabilidade específica devem ser protegidos e a integridade individual de cada um deve ser respeitada (UNESCO, 2005).

Para Schramm (2008) que refere um olhar especial aos indivíduos e populações afetadas, vulnerados e excluídos nas desigualdades, vê na bioética de proteção um significado específico em assegurar a vida moral e a proteção ética da vida em todos os seus sentidos. Nesse sentido, para Kerr-Pontes et al. (2004), a fome, a falta de perspectivas e medo estão associados com uma situação social de pobreza, exclusão, preconceito e ausência total de direitos. Quando examinados em conjunto, esses elementos definem diferentes configurações de vulnerabilidade dos migrantes.

Ademais, de acordo com Annoni e Manzi (2016) os haitianos estão se deslocando nos últimos anos por necessidade extrema de subsistência e não por mera vontade. No entanto, o Estado acaba colocando os migrantes haitianos em estado de clandestinidade ao proibir o ingresso, o que aumenta ainda mais o estado de vulnerabilidade, incentivando a busca de caminhos ilegais por meio de ‘coiotes’, os quais muitas vezes abusam da condição vulnerável dos migrantes e refugiados.

Para Barbosa et al. (2024), aliado à xenofobia existe um componente socioeconômico, na chegada dos migrantes venezuelanos no Brasil que os vulnerabiliza em situação de extrema pobreza. A pesquisa revela que não há disposição para o acolhimento das vulnerabilidades individuais, seja no uso da assistência de saúde ou em outros serviços públicos quando chegam ao Brasil, mas sim segregação.

Myhrvold e Smastuen (2017), afirmam que os migrantes indocumentados são definidos nacional e internacionalmente como um grupo especialmente vulnerável em relação ao seu estado de saúde, condições e barreiras ao acesso aos cuidados de saúde e ao bem-estar social. Para Padilla (2017) os estudos migratórios necessitam de conhecimento interdisciplinar para consolidação e soluções dos enfrentamentos.

Abelson, Silveira e Assis (2023) afirmam que a vulnerabilidade de crianças, em rotas que precisam seguir por meses, sofrendo com a fome, a violência, a morte e a insegurança física, não terminam com a chegada na nova fronteira. A saúde mental para além do desgaste físico, sequelas e traumas já existentes somam-se a falta de acolhimento e escuta do desamparo infantil.

Para Barcelos et al., (2023), apesar dos desafios e vulnerabilidades vivenciadas pelas populações refugiadas após a migração, escolher migrar e se integrar em uma nova sociedade permite o aumento dos níveis de segurança alimentar e nutricional.

Não Discriminação e não Estigmatização

Conforme o Artigo 11º da DUBDH “nenhum indivíduo ou grupo deve ser discriminado ou estigmatizado por qualquer razão, o que constitui violação à

dignidade humana, aos direitos humanos e liberdades fundamentais” (UNESCO, 2005).

Apesar disso, Dolma et al. (2006), afirmam que os encontros dos migrantes e refugiados com os guardas da fronteira e grupos rebeldes invariavelmente levaram a extorsão, violência física ou detenção. Com relação ao tratamento de refugiados pelos Guardas da fronteira do Nepal foram documentados espancamentos, torturas e agressões sexuais sob a mira de uma arma, além das dificuldades físicas, mentais decorrentes dos obstáculos geográficos da região. Em muitos casos se evidencia a necessidade de pressão internacional para garantir que os governos de fronteira cumpram totalmente com as leis internacionais e assegurem o direito à liberdade de circulação, bem como um tratamento humanitário aos requerentes de asilo. Destaca-se que se intervenções efetivas não forem realizadas para tornar as viagens mais seguras, esses migrantes e refugiados podem sofrer efeitos a longo prazo em sua saúde física e mental (Dolma et al., 2006; Granada et al., 2017; Galina et al., 2017; Abelson, Silveira, Assis, 2023).

Walsemann et al. (2017), afirmam que a estigmatização e discriminação dos migrantes e refugiados se manifestam de diversas formas, como por exemplo nas condições de trabalho, normalmente de baixa remuneração ou baixa qualificação, e menor segurança no emprego em comparação com a população local, o que aumenta o risco de insegurança alimentar. Além disso, as percepções de migrantes e refugiados como intrusos ilegítimos mantêm uma carga psicológica de afastamento que prejudica na busca por emprego e na satisfação dos seus direitos humanos mais elementares (Galina et al., 2017; Gengo et al., 2017).

Barbosa et al. (2024), considera que o idioma, é um dos condicionantes da ampliação do estigma contra um grupo dominado (migrantes) pelo grupo dominante (moradores locais), isto pode fragilizar sua manutenção da cultura alimentar.

Respeito pela Diversidade Cultural e do Pluralismo

De acordo com a DUBDH:

“A importância da diversidade cultural e do pluralismo deve receber a devida consideração. Todavia, tais considerações não devem ser invocadas para violar a dignidade humana, os direitos humanos e as liberdades fundamentais nem os princípios dispostos nesta Declaração, ou para limitar seu escopo” (UNESCO, 2005).

Existem situações de insegurança alimentar que envolvem diferenças culturais, visto que a alimentação faz parte da constituição e reafirmação da subjetividade de uma população, mas a variação de custo entre os países de origem e os de destino muitas vezes excedem os limites de uma planejamento familiar prévio (Hunter-Adams, Rother, 2016). Barcelos et al. (2023), analisa as vulnerabilidades das famílias que estão expostas a um processo de aculturação, com mudanças de hábitos da vida cotidiana, diminuição da comensalidade familiar e acarreta o aumento do consumo de alimentos fora de casa por adolescentes e, de forma mais expressiva, pelos homens.

Nesse sentido, Hammelman (2018) afirma que os bens alimentares desejados eram demasiadamente caros e alguns migrantes relataram que a maior despesa familiar era com comida, muitos iam a várias lojas para comparar preços, enquanto outros escolheram o que cozinhar com base em quais alimentos estavam à venda em um determinado dia ou semana. As mulheres

também procuraram tipos específicos de alimentos, demonstrando a relação profunda que determinados ingredientes têm com a identidade cultural.

Para Barcelos et al., (2023) dentre os principais desafios e barreiras ao acesso à SAN enfrentados pelos migrantes forçados e as violações dos direitos humanos que sofrem estão as dificuldades resultantes das diversidades culturais evidenciadas no idioma e práticas alimentares e o acesso a serviços e aos cuidados adequados em saúde, principalmente no enfrentamento a dupla carga de má-nutrição e no apoio às mulheres em fase de aleitamento.

Para grande parte das crianças é estressante absorver violências e experiências traumáticas em outras culturas, com exclusão e inclusão escolar, condições de moradia, insegurança alimentar, questões de saúde física e mental, além de questões mais subjetivas como a vivência das crianças com violências, guerras, medos, felicidade e paz.

Solidariedade e Cooperação

Com relação à solidariedade entre os seres humanos e a cooperação internacional essas devem ser incentivadas, conforme prevê a Declaração (UNESCO, 2005). Quandt et al. (2004) declaram que famílias sem filhos, não cobertas por políticas emergenciais de alimentos, utilizavam fontes alimentares de emergência, incluindo despensas alimentares, serviços patrocinados pela igreja e agências comunitárias, em uma proporção mais elevada do que as famílias com crianças.

Mckay e Dunn (2015) relatam que uma forma de garantir a solidariedade e cooperação era através de um banco de alimentos que funcionava na Austrália e seguia um 'Modelo de supermercado' - a comida estava nas

prateleiras de uma maneira semelhante como seria em um supermercado, permitindo que os migrantes e refugiados membros (assistido por um voluntário) escolhessem seus próprios mantimentos para a semana. Esse banco de alimentos utilizava um sistema de pontos, no qual membros são alocados com um número de pontos com base em sua renda e situação familiar.

Esta abordagem difere de outros bancos de alimentos que, tipicamente, oferecem aos usuários alimentos pré-embalados. Nesse caso, a oportunidade de selecionar seus próprios mantimentos visava permitir aos requerentes de asilo certo grau de controle sobre suas escolhas alimentares e para garantir, sempre que possível, a seleção de alimentos culturalmente apropriados. Cerca de 150 famílias visitavam este banco de alimentos por seu fornecimento semanal de alimentos. Os requerentes de asilo que visitavam esse banco estavam vivendo em uma comunidade sobre proteção temporária enquanto aguardam o visto de proteção ser processado. Hammelman (2018) alega que cerca de oitenta por cento dos participantes relatou confiar em redes sociais, incluindo família, amigos, vizinhos e empregadores, como uma estratégia de abastecimento de alimentos.

Além disso, a dependência dessas redes para compartilhar comida, transporte, casas, contatos, cuidar de crianças e trabalhar é evidente. Por fim, de acordo com Denaro (2016) paralelamente ao sistema institucional de recepção, observa-se, a partir de 2013, o desenvolvimento de redes informais de ativistas e voluntários, com diferentes antecedentes pessoais, políticos e múltiplos relacionamentos com migrantes e refugiados. Em particular, os refugiados sírios já conheciam alguns ‘números de ajuda antes que eles

deixassem a Líbia ou o Egito, e eles os chamavam do alto mar para as operações de SOS.

Responsabilidade Social e Saúde

Na DUBDH a promoção da saúde e do desenvolvimento social deve ser objetivo central dos governos, buscando sempre o mais alto padrão de saúde atingível e deve ser considerada como um bem social e humano:

“Considerando que usufruir o mais alto padrão de saúde atingível é um dos direitos fundamentais de todo ser humano, sem distinção de raça, religião, convicção política, condição econômica ou social, o progresso da ciência e da tecnologia deve ampliar: (i) o acesso a cuidados de saúde de qualidade e a medicamentos essenciais, incluindo especialmente aqueles para a saúde de mulheres e crianças, uma vez que a saúde é essencial à vida em si e deve ser considerada como um bem social e humano; (ii) o acesso a nutrição adequada e água de boa qualidade; (iii) a melhoria das condições de vida e do meio ambiente; (iv) a eliminação da marginalização e da exclusão de indivíduos por qualquer que seja o motivo; e (v) a redução da pobreza e do analfabetismo” (UNESCO, 2005).

Dentre as reponsabilidades propostas neste documento, o acesso a nutrição adequada, água potável, educação, saneamento básico e cuidados na saúde ambiental são considerados primordiais, porém, as populações vulneráveis padecem pela desigualdade no acesso a saúde e condições de saneamento, expondo-as a fatores de risco que representam uma ameaça direta a vida.

Nesse seguimento, Ditton e Lehane (2009) visando alcançar os chamados na época, Objetivos do Milênio (ODM), relacionados com a saúde dos migrantes da Birmânia que viviam em comunidades fronteiriças na Tailândia propunham: a promoção da produção sustentável de alimentos domésticos; a melhora da qualidade da água e que a adequada eliminação de excrementos fosse

fornecida com urgência; clínicas de saúde móveis gratuitas para cuidados de saúde dos migrantes, incluindo os cuidados pré-natais, atendimentos, testes gratuitos de HIV e imunização; fornecimento de programas de detecção, tratamento e acompanhamento de tuberculose; assistência adicional com medidas de prevenção e tratamento da malária para essas comunidades.

Segundo Hunter-Adams e Rother (2016), a dieta durante a gravidez das migrantes é fundamental para a agenda de saúde pública, ao mesmo tempo que tem um significado vital para o bem-estar e a saúde, melhorando os resultados de vulnerabilidade entre mulheres e crianças. Por fim, Loevinsohn (2015) assevera que, para os profissionais de saúde, a pobreza, a fome e as desigualdades são geralmente consideradas determinantes estruturais da infecção pelo HIV e, quando esses fatores são ignorados, os padrões epidêmicos podem ser mal interpretados. Se uma crise de acesso a alimentos produz mudanças na prevalência e distribuição de infecções por HIV, sugere-se novas perspectivas para a prevenção. Ações que reforcem a segurança alimentar e de subsistência permitiriam que as pessoas fossem menos expostas a situações de risco e diminuísse a incidência de infecção pelo HIV.

Analisando as Categorias

O recente fluxo migratório em larga escala trouxe desafios epidemiológicos relacionados a questões de saúde, insegurança alimentar e fome. Globalmente, estima-se que existam 258 milhões de migrantes internacionais e que mais de 68 milhões de pessoas foram deslocadas à força de suas casas (ACNUR, 2017). Ademais, segundo a FAO (2018), 113 milhões de pessoas em 53 países experimentaram altos níveis de insegurança alimentar em

2018. Nesse sentido, a insegurança alimentar está diretamente relacionada à saúde dessa parcela da população (Borre et al., 2010; Barbosa et al., 2024), sendo que o acesso a alimentos saudáveis, através de redes de apoio e oferta de empregos, poderia ser uma maneira de mitigar essa situação (Denaro, 2016; Barbosa et al., 2024).

Torna-se extremamente necessário desenvolver uma cultura alimentar segura que promova a conectividade social e física entre as pessoas, ao mesmo tempo em que se deve procurar lidar com as causas estruturais da fome (Hammelman, 2018). Desse modo, as intervenções nutricionais dirigidas aos migrantes e refugiados devem considerar a natureza simbólica dos alimentos, o ambiente alimentar cada vez mais globalizado, bem como os contextos nos quais as percepções de saúde evoluem (Hunter-Adams, Rother, 2016; Barcelos et al., 2023; Barbosa et al., 2024).

Um dos legados do bioeticista Van Rensselaer Potter é a classificação dos estados de sobrevivência global, sendo: mera sobrevivência, sobrevivência miserável, sobrevivência idealista, sobrevivência irresponsável e sobrevivência aceitável. No trabalho proposto em questão, os refugiados, dentro da acepção proposta e dos vários motivos para o deslocamento forçado, estão questões de violações de direitos humanos, problemas ambientais e crises humanitárias, entre outras. Estas pessoas se encontram no que Potter classificaria como sobrevivência miserável, “um estado que tende a ser identificado com os estragos da doença ou guerra, e o número de desnutrição, fome ou parasitismo” (Potter, Potter, 1995; p.187), sendo necessário compreender que tal condição não é fruto de uma escolha ou negligência com relação ao modo como organizaram suas vidas, mas o resultado de um processo de dominação.

A inobservância e homogeneidade de tratamento dos Estados soberanos em relação aos fluxos mistos de migração, sem considerar muitas vezes o motivo do deslocamento, agravam ainda mais as violações de direitos humanos. Silva et al. (2017), ressaltam a importância da compreensão do papel do Estado-nação nos fluxos de migração e a necessidade de entender o fenômeno migratório como algo complexo, necessitando de vários níveis de análise. Para Lacerda e Gama (2016), é preciso repensar a própria concepção de identidade, a qual está intimamente ligado a concepção de cidadania e de humanidade que acredita e se defende.

Assim como existem vários dispositivos que versam sobre os direitos dos migrantes e refugiados, o direito à alimentação também se faz presente em diversos dispositivos internacionais, como na Declaração Universal dos Direitos Humanos (1948), no Pacto Internacional sobre os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (1966), Declaração Universal sobre a Erradicação da Fome e Desnutrição (1974), Declaração de Roma sobre a Segurança Alimentar Mundial (1996), entre outros.

Os artigos evidenciaram a miríade de desafios enfrentados por migrantes e refugiados, cuja situação socioeconômica leva a vulnerabilidades que ferem os direitos humanos. Como os direitos humanos são interdependentes, a violação do direito à alimentação fere uma série de outros direitos, pois a fome irá afetar a saúde, a vida, a educação, e todos os aspectos da existência do indivíduo (FAO, 2018).

Embora a sociedade seja sensível a tais violações, principalmente quando imagens fortes chocam a opinião pública, a superexposição não é uma contribuição para que se adquira sensibilidade com relação à causa dos direitos

dos migrantes e refugiados, pois a “representação estereotipada das vítimas afasta, das nossas consciências, as vozes das pessoas que reivindicam o direito a uma existência digna e que nos confrontam com a obrigação de esclarecer as responsabilidades, de desmascarar e acusar os carnílices” (Pussetti, 2017; p.270). Isso porque a complexidade do fenômeno e os fatores sociais e políticos da exclusão acabam sendo deixados de lado, impedindo uma reflexão que possa comprometer e responsabilizar toda a sociedade.

Considerações Finais

O estudo demonstrou a necessidade de reconhecer que a sociedade em grande parte dos países promove uma orientação egoísta e excludente, e tenta justificar moralmente tal realidade perante o dilema do desperdício de alimentos e da falta dele. Embora existam em países como o Brasil a intervenção humanitária de uma série de entidades e organização da sociedade civil, sem a participação estatal nos termos das cooperações internacionais e a formulação de políticas públicas específicas de combate à miséria e à fome, será impossível lidar de forma responsável com as violações de direitos humanos que assolam de modo tão grave as pessoas migrantes e refugiadas e garantir o respeito à dignidade humana

Sob a perspectiva da fome e dos fatores que a agravam no processo de busca por melhores condições de sobrevivência, incluindo o nacionalismo e xenofobia decorrente, a política voltada mais para dificultar do que acolher a entrada do estrangeiro reproduz aquilo que Hannah Arendt (1983) já havia evidenciado a partir dos horrores promovidos pelos regimes totalitários do século XX. Em face do estrangeiro, o mesmo problema bioético encontra-se em

questão, o da banalidade do mal, fenômeno resultante da perda da capacidade de avaliar moralmente uma ação, que decorre de uma ausência quase que completa de reflexão. Diante desse cenário, que se perpetua e demonstra sinais de agravamento na contemporaneidade, torna-se necessário exercer o tipo de reflexão do qual falava Hannah Arendt, aquela que pela afirmação da pluralidade incide diretamente na vida prática pela ampliação da capacidade de julgar em vista do estabelecimento de uma sociedade justa.

Referências

1. ABELSON, Maria Isabel; SILVEIRA, Liane; ASSIS, Simone. Nas margens da insegurança: investigações sobre crianças em situação de migração e refúgio. *Physis*, v. 33, p. e33072, 2023. <https://doi.org/10.1590/S0103-7331202333072>
2. ACNUR. Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados 2018. *Tendencias globales desplazamiento forzado en 2017*. Disponível em: https://s3.amazonaws.com/unhcrsharedmedia/2018/Global_Trends_Forced_Displacement_in_2017/TendenciasGlobales_2017_web.pdf. Acesso em: 17 dez. 2018.
3. ANNONI, Danielle; MANZI, Maria Julia Lima. Política migratória brasileira e seus reflexos para os estados da UNASUL: um estudo a partir do tratamento dado pelo Brasil ao caso dos haitianos. *Boletín Mexicano de Derecho Comparado*, v.1, p.13-504, 2016. <https://www.elsevier.es/es-revista-boletin-mexicano-derecho-comparado-77-pdf-S0041863318300723>.
4. ARENDT, Hannah. *Um relato sobre a banalidade do mal: Eichmann em Jerusalém*. São Paulo: Diagrama & texto; 1983.

5. BARBOSA Loeste; SALES, Alberone; CAVALCANTE NETO, Aristides; OLIVEIRA, Maria Amélia. Migrantes venezuelanos e direito à saúde: percepções de técnicos de enfermagem de um hospital geral. *Physis*, v. 34, p. e34036, 2024. <https://doi.org/10.1590/S0103-7331202434036pt>
6. BARCELOS, Thainá; CAVALCANTE, João; FAERSTEIN, Eduardo; DAMIÃO Jorginete. Migração forçada, refúgio, alimentação e nutrição: uma revisão integrativa da literatura na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. *Physis*, v.33, p. e33026, 2023. <https://doi.org/10.1590/S0103-7331202333026>
7. BORRE, Kristen; ERTLE, Luke; GRAFF, Mariaelisa. Working to Eat: Vulnerability, Food Insecurity, and Obesity Among Migrant and Seasonal Farmworker Families. *American Journal of Industrial Medicine*, v. 53, p. 443-462, 2010. <https://doi.org/10.1002/ajim.20836>
8. CARVALHO, Regina Parizi Ribeiro; ALBUQUERQUE, Aline. Desigualdade, bioética e Direitos humanos. *Revista Bioética*, v. 23, n. 2, p. 227-237, 2015. <https://doi.org/10.1590/1983-80422015232061>
9. DENARO, Chiara. Agency, resistance and (forced) mobilities. The case of Syrian refugees in transit through Italy. *REMHU - Revista Interdisciplinar da Mobilidade Humana*, v. 24, n. 47, p. 77-96, 2016. <https://doi.org/10.1590/1980-85852503880004706>
10. DITTON, Mary J.; LEHANE, Leigh. Goals for migrants from burma in Thailand. *Journal of Empirical Research on Human Research Ethics*, v. 4, p. 37-48, 2009. <https://doi.org/10.1525/jer.2009.4.3.37>
11. DOLMA, Sonam; et al. Dangerous Journey: Documenting the Experience of Tibetan Refugees. *American Journal of Public Health*, v. 96, p. 2061-2064, 2006. <https://doi.org/10.2105/AJPH.2005.067777>
12. ELERO, Yasmin; ROSANELI, Caroline Filla; ROCHA, Anna Silvia; FRIEDRICH, Tatyana; CRUZ, Jasmine; CUNHA, Thiago. Segurança alimentar de migrantes e refugiados: um desafio bioético. *Revista Brasileira De Bioética*, v. 14, p. 192, 2018. <https://doi.org/10.26512/rbb.v14iedsup.26837>

13. FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2018*. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i9553en/i9553en.pdf>.
14. FRIEDRICH, Tatyana; BERTOLDO, Jaqueline; ROSANELI, Caroline Filla. Derecho a la educación para los refugiados (as): la evolución del concepto en el plan internacional. *Revista Inclusiones*, v. 9, p.155-71. <https://doi.org/10.58210/fprc3395>.
15. FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PELA INFÂNCIA (UNICEF). UNICEF aponta recorde de 37 milhões de crianças deslocadas. 2021. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/186958-unicef-aponta-recorde-de-37-milh%C3%B5es-de-crian%C3%A7as-deslocadas>.
16. GALINA, Vivian F.; SILVA, Tatiane B. B.; HAYDU, Marcelo; MARTIN, Denise. A saúde mental dos refugiados: um olhar sobre estudos qualitativos. *Interface (Botucatu)*, v.21, n.61, p.297-308, 2017. <https://doi.org/10.1590/1807-57622016.0929>
17. GENGO, R. et al. Positive effects of refugee presence on host community nutritional status in Turkana County, Kenya. *American Journal of Human Biology*, v. 30, p. 1-14, 2017. <https://doi.org/10.1002/ajhb.23060>
18. GRANADA Daniel, CARRENO Ioná, RAMOS Natália, RAMOS Maria C. P. Discutir saúde e imigração no contexto atual de intensa mobilidade humana. *Interface (Botucatu)*, v.21, n.61, p.285-296, 2017. <https://doi.org/10.1590/1807-57622016.0626>
19. HAMMELMAN, Colleen. Investigating connectivity in the urban food landscapes of migrant women facing food insecurity in Washington, DC. *Health & place*, v. 50, p. 89-97, 2018. <https://doi.org/10.1016/j.healthplace.2018.01.003>
20. HUNTER-ADAMS, Jo; ROTHER, Hanna-Andrea. Pregnant in a foreign city: A qualitative analysis of diet and nutrition for cross-border migrant women in Cape Town, South Africa. *Appetite*, v. 103, p. 403-410, 2016. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.05.004>
21. KALT, Anne; et al. Asylum Seekers, Violence and Health: A Systematic Review of Research in High-Income Host Countries. *American Journal of*

- Public Health*, v. 103, n. 3, p. 30-42, 2013.
<https://doi.org/10.2105/AJPH.2012.301136>
22. KANT, Immanuel. *A fundamentação da Metafísica dos Costumes*. Lisboa: Edições 70; 2011.
23. KERR-PONTES, Ligia Regina Sansigolo, et al. Prevention of HIV infection among migrant population groups in Northeast Brazil. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 20, n. 1, p. 320-328, 2004.
<https://doi.org/10.1590/S0102-311X2004000100050>
24. LACERDA, Ana Luiza; GAMA, Carlos Frederico P. S. O solicitante de refúgio e a soberania moderna: a identidade na diferença”. *Lua Nova*, v. 97, p. 53-80, 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/>
25. LOEVINSOHN, Michael. The 2001-03. Famine and the Dynamics of HIV in Malawi: A Natural Experiment. *PLoS One*, v. 10, p. 1-21, 2015.
<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0135108>
26. MASSAD, Susan; HMIDAT, Mohammad. Farming, Water, Food Sovereignty, and Nutrition in Occupied Palestinian Territories. *International Journal of Food and Nutritional Science*. v. 3, n. 2, p. 359-371, 2016.
<https://doi.org/10.15436/2377-0619.16.932>
27. MCKAY, Fiona H.; DUNN, Matthew. Food security among asylum seekers in Melbourne. *Australian and New Zealand Journal of Public Health*, v. 39, p. 344-349, 2015. <https://doi.org/10.1111/1753-6405.12368>
28. MORAIS, Dayane de Castro; LOPES, Sílvia Oliveira; MIGUEL, Elizangela da Silva; MORAIS, Núbia de Souza; PRIORE Silvia Eloiza. (org). Insegurança alimentar e nutricional em grupos vulneráveis: agricultores familiares, indígenas, quilombolas, população em situação de rua, população ribeirinha, imigrantes e refugiados, LGBTQIA. Viçosa, MG: UFV, IPPDS, 2024.
29. MYHRVOLD, Trine; SMASTUEN, Milada C. The mental healthcare needs of undocumented migrants: na exploratory analysis of psychological distress and living conditions among undocumented migrants in Norway. *Journal of Clinical Nursing*, v. 26, p. 825-839, 2017.
<https://doi.org/10.1111/jocn.13670>

30. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E CULTURA. UNESCO. Declaração Universal sobre Bioética e Direitos Humanos. Paris/Lisboa: Unesco; 2005. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001461/146180por.pdf>
31. PADILLA, Beatriz. Saúde e migrações: metodologias participativas como ferramentas de promoção da cidadania. *Interface (Botucatu)*, v. 21, n. 61, p. 273-84, 2017. <https://doi.org/10.1590/1807-57622016.0624>
32. POTTER, Van Rensselaer; POTTER, Lisa. Global Bioethics: Converting Sustainable Development to Global Survival. *Medicine & Global Survival*, v. 2, p. 185-191, 1995. Disponível em: <https://www.ippnw.org/wp-content/uploads/2023/03/MGSV2N3Potter.pdf>
33. PUSSETTI, Chiara. O silêncio dos inocentes. Os paradoxos do assistencialismo e os mártires do Mediterrâneo. *Interface (Botucatu)*, v. 21, n. 61, p. 263-272, 2017. <https://doi.org/10.1590/1807-57622016.0625>
34. QUANDT, Sara A., et al. Household Food Security Among Migrant and Seasonal Latino Farmworkers in North Carolina. *Public Health Reports*, v. 119, p. 568-576, 2004. <https://doi.org/10.1016/j.phr.2004.09.006>
35. ROSANELI, Caroline; FISCHER, Marta. A revisão integrativa como ferramenta para educação profissional e tecnológica em Bioética. *Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica*, v. 2, n. 24, p. e17809, 2024. <https://doi.org/10.15628/rbept.2024.17809>
36. SCHRAMM, Fermin Roland. Bioética da Proteção: ferramenta válida para enfrentar problemas morais na era da globalização. *Revista Bioética*, v. 6, n. 1, p. 11-23, 2008. Disponível em: http://revistabioetica.cfm.org.br/index.php/revista_bioetica/article/view/52/55.
37. SILVA, Joao Carlos J.; BOGUS, Lucia M. M.; SILVA, Stéfanie A. G. J. Os fluxos migratórios mistos e os entraves à proteção aos refugiados. *Revista Brasileira de Estudos de População*, v. 34, p. 15-30, 2017. <http://dx.doi.org/10.20947/S0102-3098a0003>

38. SOUZA, Marcela T.; SILVA, Michelly D.; CARVALHO, Rachel. Revisão integrativa: o que é e como fazer. *Einstein*, v. 8, n. 1, p. 102-106, 2010. <https://doi.org/10.1590/S1679-45082010RW1134>
39. TAVARES Ariana Oliveira; OLIVEIRA, Teresa Cristina Ciavaglia Vilardi; PEREIRA, Alessandra Santos. Refugiados no Brasil: direitos, políticas públicas e segurança alimentar e nutricional. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, SP, v. 29, p. e022018, 2022. <https://doi.org/10.20396/san.v29i00.8666706>
40. WALSEMANN, Katrina M.; RO, Annie; GEE, Gilbert. Trends in food insecurity among California residents from 2001 to 2011: Inequities at the intersection of immigration status and ethnicity. *Preventive Medicine*, v. 105, p. 142-148, 2017. <https://doi.org/10.1016/j.ypmed.2017.09.007>

Fome e direitos humanos: uma análise sobre a insegurança alimentar entre migrantes e refugiados

Resumo: A pesquisa teve o objetivo de identificar e discutir as vulnerabilidades relacionadas ao problema da fome e insegurança alimentar entre migrantes e refugiados por meio de uma revisão integrativa de literatura. A análise foi realizada a partir do suporte teórico-normativo da Declaração Universal sobre Bioética e Direitos Humanos, documento internacional que trata das questões bioéticas na interface entre direitos humanos e inclui temas relacionados à fome, vulnerabilidade e proteção. O confronto entre os resultados da pesquisa e o referencial analítico permitiu compreender as várias formas de violação de direitos humanos dessa população, que tem na questão da fome a sua face mais dramática. Desse modo, as intervenções nutricionais devem favorecer o desenvolvimento de uma cultura alimentar segura e global, considerando os contextos socioeconômicos e culturais, enquanto investigam-se as causas estruturais da fome e do fenômeno migratório.

Palavras-chave: Fome. Insegurança alimentar. Migração. Direitos humanos.

Hunger and human rights: an analysis of food insecurity between migrants and refugees

Abstract: The research aimed to identify and discuss the vulnerabilities related to the problem of hunger and food insecurity among migrants and refugees through an integrative literature review. The analysis was based on the theoretical and normative support of the Universal Declaration on Bioethics and Human Rights, an international document that deals with bioethical issues at the interface between human rights and includes, issues related to hunger, vulnerability and protection. The confrontation between the results of the research and the analytical framework allowed us to understand the various forms of human rights violation of this population, which has the most dramatic aspect of hunger. Thus, nutritional interventions should promote the development of a safe and comprehensive food culture, taking into account socio-economic and cultural contexts, while investigating the structural causes of hunger and the phenomenon of migration.

Key words: Hunger. Food insecurity. Migration. Human rights.

Hambre y derechos humanos: un análisis sobre la inseguridad alimentaria entre los migrantes y los refugiados

Resumen: La investigación tuvo el objetivo de identificar y discutir las vulnerabilidades relacionadas al problema del hambre e inseguridad alimentaria entre migrantes y refugiados a través de una revisión integrativa de literatura. El análisis se realizó con el apoyo teórico y normativo de la Declaración Universal sobre Bioética y Derechos Humanos, documento internacional que se ocupa de las cuestiones de bioética en la relación entre los derechos humanos e incluye las cuestiones relacionadas con el hambre, la vulnerabilidad y protección. El enfrentamiento entre los resultados de búsqueda y el marco analítico nos permite comprender

las diversas formas de violación de los derechos humanos de esta población, que es el tema del hambre su cara más dramática. Por lo tanto las intervenciones nutricionales deben fomentar el desarrollo de una cultura de seguridad alimentaria global, teniendo en cuenta los contextos socioeconómicos y culturales, mientras que investiga las causas estructurales del hambre y de la migración.

Palabras clave: Hambre. Inseguridad alimentaria. Migración. Derechos humanos.



As Autonomias são Arcas diante do Colapso: uma entrevista com Raúl Zibechi

Chryslen Gonçalves¹
Salvador Schavelzon²
Maria Luísa Peres Vila³

Salvador Schavelzon (SS): Vamos começar, vamos percorrer um pouco da trajetória do Raúl Zibechi e depois fazer algumas perguntas também mais conceituais sobre o momento político latino-americano.

Chryslen Gonçalves (CG): Raúl, é muito importante e é muito bom poder ter você aqui com a gente no Coletivo Bertha e para os nossos ouvintes e leitores te conhecerem um pouco melhor a gente queria saber qual que é sua trajetória. O que te leva a essas ideias sobre os movimentos populares, sobre as autonomias? Qual que é a sua trajetória de militância? Você nasceu no Uruguai em 1952, então assim, o que isso afeta na tua trajetória de militância?

Raúl Zibechi (RZ): Ter nascido no Uruguai, no ano 52, é ser filho do Maracanã. Toda a minha família falava de futebol todo o tempo e eu rejeitava muito isso. Eu fui torcedor, muito torcedor de futebol, mas não da seleção uruguaia, mas do meu time que é nacional. Então eu comecei minha militância na Escola

¹ Pesquisadora pós-doutoranda na Universidade Federal de São Paulo, bolsista FAPESP processo n. 2024/10516-9. E-mail: chryslenmayra@hotmail.com

² Antropólogo. Professor e pesquisador da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). E-mail: schavelzon@unifesp.br

³ Graduanda em Relações Internacionais na Escola Paulista de Política Economia e Negócios (Eppen) – UNIFESP. E-mail: maria.vila@unifesp.br

Secundária, nos dois anos finais da Escola Secundária, prévia a universidade, e fiquei em um grupo, *Frente Estudiantil Revolucionário*, que era um braço do MLN Tupamaros. Depois fui um tempo breve militante do MLN, e depois chegou o Golpe do Estado, a desarticulação de todo o movimento popular. Então, em esses anos, entre 1969 e 1973, eu abracei o marxismo, o leninismo, e o pensamento do camarada Mao Tsé-Tung. Foram 4, 5 anos muito intensos de luta, de manifestações todos os dias, em minha escola havia 5 mil estudantes: “Hoje há manifestação por Vietnã”, 4 mil saíamos à rua, “Amanhã por Camboja”, sabíamos no mapa onde era Camboja, mas saíamos à rua, não sabíamos nada, mas saíamos à rua. Então, foram anos intensos de luta, de mobilizações, de organização e de estudo. Estudávamos muito, todos os dias. Mais estudo individual do que coletivo. Também estudávamos Rui Mauro Marini, por falar do Brasil, Marighella era uma referência inevitável para todos, não conhecíamos Dilma, todavia, nem Lula, mas, por mão de muita leitura o impacto dessa ideologia marxista-leninista foi muito forte, porque penetrou pela pele. Sabíamos mais dos operários de leningrado que dos operários uruguaios. E também estivemos muito influenciados pelo *Córdobazo* da Argentina, que foram duas insurreições nos anos 69 e 71, que eram nossas preferências da luta de massas. Tínhamos uma figura que era um dirigente *obrero* (“operário”), que era Agustín Tosco, que para nós era Deus, porque era um operário não peronista, socialista e revolucionário.

Então, logo chegou o golpe no ano 1973, eu fiquei um ano no Uruguai, fazendo coisas, com muito cuidado, mas fazendo coisas. Durante um tempo colaboramos com os comunistas, que eram os mais organizados na resistência, depois saí para a Argentina, me relacionei muito com pessoas do PRT, que era

um partido de origem trotskista, mas depois foi vanguardista, guevarista, o Exército Revolucionário do Povo, e depois do golpe de 1976, saí para a Espanha. Aí primeiro militei na solidariedade com a América Latina, com o Uruguai, que é muito ruim, porque as pessoas discutem sobre o passado, mas não sobre o presente, e imediatamente, um ano depois de chegar, ou dois, comecei uma militância num grupo espanhol, o movimento comunista, que era um excisado do ETA, mas também tinha um pouco de simpatias com a Revolução Cultural Chinesa. Eu ia todas as semanas na Embaixada da China, pegava o Pequim Informa em um papel muito bom, um papel de Bíblia, chamamos. Então foram anos de aprofundar o conhecimento do marxismo, do leninismo, do maoísmo. Eu ficava com o livro vermelho na cama, dormia com o livro vermelho ao lado, mas nos anos 70, 75 a mais, 75, 80, ficou muito claro que as revoluções triunfantes não mudavam as coisas profundamente. Líamos muito a Bethenheim, a Paul Sweezy, pessoas agora totalmente esquecidas de tudo, e começamos eu pessoalmente uma rodada crítica dos processos revolucionários, primeiro sobre a união soviética, logo morreu Mao, foi a crise do maoísmo, Deng Xiaoping. O grupo dos quatro foi para a prisão, foi uma coisa muito ruim.

E daí até os anos 80, começamos a compreender que a luta devia ser não dos partidos, não das frentes revolucionárias, mas sim dos movimentos sociais. Fui fortemente envolvido na luta contra a OTAN, a presença americana na Europa, na Espanha, aprendi muito da organização de massas, da organização de bairro, da organização popular. Fui ao sul da Espanha, Andalucia, para fazer alfabetização. Sempre me recordo que um velho militante comunista me chamava para sua casa todas as tardes quando caía o sol, ele não sabia ler, mas

eu devia ler o manifesto comunista para um filho de 12 anos que não entendia nada, não tinha nenhum interesse em Marx, no Manifesto, por disciplina, por apoio ao pai. Foi ao mesmo tempo o triunfo da revolução nicaraguense, da luta de El Salvador, da Guatemala, fomos muito envolvidos no apoio a esses processos, e já na última parte dos anos 80 eu comecei a viajar muito ao Peru, à Bolívia, ao Equador e à Colômbia, porque aconteceu algo muito incrível no partido que eu militava, abriu uma agência de viagens, primeiro para viagens a Amsterdã, pelo aborto, porque não existia na Espanha.

E depois comecei viajar à América Latina, conheci o Peru, o Peru é fascinante, conheci as obras de um dos maiores escritores para mim na América Latina, José María Arguedas, que para mim é uma maravilha. Arguedas foi uma luz, como foi Lenin em seu momento, Arguedas foi uma descoberta. Até o dia de hoje eu fico emocionado quando leio Arguedas, seus livros, seus romances são belíssimos, *Todas as Sanguess*, o livro do *zumbayllu...* *Os Rios Profundos*, os contos, os relatos breves, *Água*, por exemplo, eu chorava cada vez que eu lia *Água*. Até hoje, é incrível a força desse escritor... César Vallejo. E outros, *Casa Sur*, que era um grupo de intelectuais, Alberto Flores Galindo, que morreu muito cedo, foi uma renovação do pensamento crítico muito importante, focalizado no Peru.

Também conheci alguns grupos da Bolívia, e nesse momento, em 1989, 1990, existia *Ayllus Rojos*, que foi onde militou Mallku, os primeiros livros mecanografados de Mallku (Felipe Quispe Huanca). *Tupac Katari vive y vuelve, carajo*, um livro pequeno, mas de uma força muito grande. Nesse grupo, depois

começa a militar a Raquel Gutiérrez e um senhor que agora é muito importante, que é Álvaro García Linera.

Por que falo disso? Porque foi a minha descoberta da comunidade indígena e do mundo indígena. Por conhecer diretamente as comunidades, sobretudo quíchuas, quéchuas, e um mundo aymara do sul, do Peru e da Bolívia, Puno, toda essa parte de Ilave, e toda essa zona, Achacachi. Depois fiquei muitos anos sem ir à Bolívia, mas isso me impactou muito. Duas partes, a política e os romances de Arguedas. Os romances de Arguedas abriram muita a compreensão do mundo indígena, porque é muito fechado, sobretudo o mundo indígena peruano, é muito mais fechado que o mundo indígena boliviano. É um mundo hostil, racista, mas não num sentido colonial, de outra forma, rejeitando os brancos, que é uma coisa normal e tal.

Depois, regressei a morar no Uruguai. É um pouco longo, né? Já estabeleci relações com as Mães da Praça de Maio na Argentina, com a Hebe de Bonafini primeiro, depois com os Sem Terra (MST), do Brasil, primeiro na fronteira, depois em outras partes, e compreendi que os movimentos poderiam mudar o mundo. Nesse momento, eu adorava, adorava, estava muito de perto das mães e dos Sem Terra. Não da política dos Sem Terra, mas sim dos assentamentos Sem Terra, a vida nos assentamentos.

E depois disso, chegou o ano de 94, foi outra iluminação que foi o levante zapatista. Fui muito cedo lá, a realidade, comecei a visitar as comunidades, falei com muita gente, comecei a escrever. Até esse momento escrevia artigos em jornais, fui à Guatemala, quando retornou a Prêmio Nobel Rigoberta Menchú,

depois Rigoberta teve um caminho muito errático, errado também. E minha simpatia pelo zapatismo é até agora, é até agora.

SS: É o lugar onde ficaste?

RZ: Sim, meu coração e minhas ideias ficaram lá. Porque o único movimento que eu conheço na minha vida, que nunca desfraldou, que nunca disse que isso é mal, isso é terrível. Também simpatizei muito, e simpatizo, com a luta Curda, e sobretudo com as ideias de Abdullah Öcalan. Então, quando eles falaram pra eu prologar livros, respondi “Sim, apoio Öcalan”⁴, porque Öcalan tem o valor de criticar frontalmente o marxismo tradicional. Ele vem do marxismo-leninismo, acho que as críticas sobre o economicismo e a luta pelo poder do Öcalan. são muito interessantes, mas eu fiquei no zapatismo até agora. Eu retorno a cada dois anos, e todos os anos eu vou para Chiapas.

CG: Em uma entrevista, se não me engano para a Teia dos Povos, você comentou que o interessante do zapatismo, e talvez do movimento Curdo, é a possibilidade de se transformar e de fazer autocrítica. Isso da crítica ao marxismo e aos pressupostos, mas também entender quando o caminho não dá certo. O movimento Curdo faz muito este exercício, com o *Tekmîl*, com a autocrítica. Isso, para você, foi muito importante?

RZ: Fundamental, agora mesmo os zapatistas mudaram toda a sua organização, Juntas de Bom Governo, e criaram... Há um comunicado muito interessante de Moisés que fala “a maldita pirâmide”. Porque as Juntas de Bom Governo a ideia

⁴ Nota dos entrevistadores: Raúl Zibechi prologou livros do movimento curdo, entre eles o “Manifiesto por una Civilización Democrática. Tomo II. Civilización Capitalista” de Abdullah Öcalan.

era um governo democrático do povo, mas ficou como pirâmide, então eles disseram que a pirâmide é mais capitalista. Então, eles fazem essa autocrítica e vão mudando. É diferente a forma como faz Abdullah Öcalan, que pega os livros de Marx, de Lênin e tudo isso. Eles passam mais pela prática, porque os zapatistas dizem algo muito interessante: Nossa meta-teoria é nossa prática.

Então, agora a situação é muito difícil em tudo a América Latina, depois conheci muitos outros movimentos, na Argentina, no Chile, os Mapuche, os Nasa do Cauca, os Misak, os Guarani Mbyá aqui no Brasil. Estou chegando dos Guarani Mbyá, hoje cheguei de lá, de Tenondé Porã, foi a segunda vez que eu visito. E são processos, porque também a partir do zapatismo era muito interessante a ideia de não pegar o poder, mas que fazer? Então a ideia é criar autonomia, essa autonomia é um caminho completamente diferente a outro caminho da luta pelo poder, que nos anos 90 todavia era uma luta armada, por um lado, eleitoral, por outro, agora é só eleitoral. Depois dos fracassos, dos processos de paz de Guatemala, de El Salvador, a crise da revolução sandinista, e agora o processo de paz na Colômbia ficou essa via armada insurrecional fechada, até quando há insurreições, porque na Bolívia, no Ecuador e no Chile, no ano 2019 e anos seguintes, houve vários levantes populares. Mas acho também que a sabedoria popular foram levantes sem a intenção de pegar o poder, igual que 2003 e 2005, na Bolívia, foram levantes para derrubar os governos neoliberais, mas não para ingressar na casa do governo – *Palacio Quemado*, casa do Pizarro - é outra forma. Não sei se é uma discussão prévia nos movimentos, mas há uma compreensão dos povos de que ingressar no palácio não é o caminho mais adequado.

MV: Agora mais para introduzir neste mundo das autonomias, a gente queria saber o que é autonomia para você, quais são as principais características desses movimentos, quando emergiram?

RZ: Primeiro eu li, antes do zapatismo, os trabalhos de Cornelius Castoriadis e outros europeus sobre autonomia. Minha ideia sobre a autonomia foi, primeiramente, essa. Os conselhos obreros na Itália, em 1919 e 1920, depois a teorização de Castoriadis muito interessante da economia; as lutas da França, no ano 1968. Era uma autonomia, como propõe Castoriadis, que nós damos nossa própria lei, nossas próprias decisões, sem o Estado, sem os partidos, sem as igrejas. Nós decidimos por nós. Errou? Errou! Não errou? Bem melhor! Mas nós decidimos. Mas quando chega o zapatismo... Já a autonomia começou a dar uma acordada com os inscitos, a luta dos inscitos na Nicaragua, e tem teorizações interessantes. Mas com o zapatismo a autonomia começa a ser outra coisa. Primeiro, a autonomia é uma autonomia territorializada, e o território tem uma fronteira: “Esse é o nosso espaço! O outro é outro espaço que não é nosso, é do Estado ou de outros povos”. Então, primeiro o território. Segundo, a autonomia deve ser integral, então nesses espaços eles criam sua própria educação, sua própria saúde, suas próprias formas econômicas, buscando, lutando pela sua autonomia alimentar, não soberania que é questão dos Estados, mas a autonomia alimentar que nunca é completa, mas é a busca permanente. Sua própria forma de justiça, sua própria forma de poder, porque o poder existe. Mas um grande avanço em 2004 das Juntas de Bom Governo foi que eram rotativas, então todas as segundas feiras por caso entrava uma nova equipe, o desejo era metade homens, metade mulheres, mas foi muito difícil e isso, há mais homens que mulheres, agora em alguns Caracoles é bastante igual.

E depois essa ideia de todas as semanas começar a nova equipe, que não é nova completamente porque logo de várias semanas retornam à mesma equipe. Mas eu pensava “por que fazem isso?”, a ideia de não criar uma burocracia permanente separada do povo. Isso eu gostava! Agora isso já se aprofunda apagando o topo da pirâmide.

Então essa ideia de autonomia foi crescendo, eu fui compreendendo melhor a ideia da autonomia, se tem autonomia tem autogoverno. Autonomia territorial necessita autogoverno e necessita autodefesa, no caso dos zapatistas é o exército zapatista. Mas também você vai olhando que outros povos têm outras formas de autonomia, provavelmente não tão integrais, tão completas, mas autonomias. A autonomia dos Nasas, do Conselho Regional Indígena do Cauca (CRIC), é muito interessante, eles têm para mim a melhor equipe de autodefesa que é a Guardia Indígena, e agora também os povos negros tinham sua própria guarda, que é a Guardia Cimarrona, “cimarrón” é como os quilombolas, que fugiram da escravidão. Também camponeses, tem Guardias de Autodefesa, e tem muitas experiências na América Latina, muito diferentes. O Fabio Alkmim trabalha com as autonomias amazônicas, que são completamente diferentes, basicamente uma demarcação autônoma, E assim cada povo vai criando, como a Teia dos Povos no Brasil, vai criando as formas próprias da autonomia, porque não há “uma” autonomia. A autonomia depende do território, a geografia é muito importante para criar a autonomia. Chiapas têm cañadas que são como rios, cada cañada é um pouco diferente ou não. Mesmo Chiapas, as autonomias dos tzeltales, dos man, não são iguais, funcionam diferente. E, por suposto, no Cauca, na Amazônia, funcionam muito diferente. Esse processo de autonomias vai crescendo, vai expandindo. Agora temos o caso dos Guambis, no norte do

Peru. Também tem pesquisadores brasileiros, lá morando, Bonesini de Almeida é um deles, antropólogo. Agora tem nove governos autônomos, são completamente diferentes, porque alguns têm uma Constituição, uns tem ministros, tudo assim, é como a Fotocópia do Estado. Mas os zapatistas também tinham municípios, que é igual ao Estado. E, no ano passado, eu descobri os garifunas de Honduras, um povo grande de 600 mil pessoas, e tem processos autônomos, um povo negro e indígena, são negros e indígenas. Os garifunas têm processos de autonomia muito interessantes, autonomia alimentar, autonomia do território, eles fazem retomadas. E todos os povos têm problemas com o narco, as milícias, os pentecostais, as forças armadas e policiais, e o extrativismo. Então, todas as autonomias estão rodeadas desse problema, que é o capitalismo atual.

SS: Tem algumas críticas ao autonomismo que são reiteradas, elas vêm da esquerda hegemônica, digamos assim. O autonomismo é tudo muito lindo, mas é idealista. Tem uma crítica que aparece bastante, que tem um inimigo principal às direitas, os autonomistas não estariam contribuindo nessa luta principal. Tem a crítica do fragmentado, como pensar a autonomia para enfrentar o capitalismo dos trabalhadores na cidade. Mas elas confluem numa ideia de idealismo, às vezes doença infantil, como se fosse um esquerdismo radical. Como responder a essas críticas?

RZ: Um problema que temos é que a autonomia tem um caminho diferente, muito diferente da velha esquerda. Então, o que fazem muitos críticos é olhar para as autonomias com o imaginário da velha esquerda: o que não fazem, os problemas que têm. Mas os povos que estão caminhando pela autonomia, com

autonomia, o seu principal objetivo não é intervir politicamente em todo o país. Os aymaras não têm problema, não desejam mudar a Bolívia, porque nossos países são criações coloniais. Então, os Guaraní Mbyá, os Mundurucu, o que desejam eles? A reprodução permanente desse povo. Que esse povo não seja aniquilado, porque hoje o capitalismo deseja aniquilar povos, apagar povos indígenas. Porque a forma da acumulação vai para isso. Isso é uma primeira questão.

Segundo, eles por suposto não desejam pegar o poder do Estado, mas sabem que o Estado está ali. Provavelmente, em algum momento, eles possam derrubar o Estado, mas agora não é um objetivo inicial. Tampouco têm uma ideia de substituir o Estado por outro aparelho assim grande, não? Porque a ideia dos povos é dispersão, não é a concentração, não é o desenvolvimento, é a reprodução da vida, cuidar a vida. Então, para mim, compreender a autonomia é compreender a lógica da autonomia. Sem pensar que está faltando algo porque a velha esquerda desejava mudar o mundo ou os países, não mudou nada. Mudou sim, porque estão inseridos, integrados no poder e formam parte do capitalismo, se reproduzem no capitalismo. Então, isso não quer dizer que as autonomias não tenham problemas, têm muitos problemas, mas outra classe de problemas do que aqueles que a velha esquerda critica, a velha esquerda hegemônica.

Então, um exemplo, as autonomias não crescem para cima, elas crescem para os lados, elas vão expandindo. Essa é a forma de crescer deles, crescer para dentro. Muitos povos fazem muito trabalho interior, trabalho material, de criar coisas novas, uma nova saúde, uma nova produção, criar... trabalhando

espiritualmente para dentro. Agora, você viu, os Guaraní Mbyá têm roçado novos espaços para plantar. Isso é um fortalecimento do povo, é um crescimento do povo. Muitos desses povos, não todos, têm uma realidade tão forte que já o sistema não pode massacrá-los, porque tem uma estrutura. Como se comportam os jovens dos povos originários é muito diferente aos avós, às mães e aos pais, então há um crescimento interior muito forte. O poder das mulheres dos povos, vocês conhecem bem, é incrível hoje. Não estou pensando em ministras, estou pensando nas mulheres das comunidades. A velha esquerda olha assim “A ministra, sim! O povo”, não, é outro caminho. Mas tem muitas mulheres fazendo trabalhos de artesanato, de alimentação, de cultivos, de medicinas, medicinas próprias. Então, temos que pensar que as autonomias existem, crescem, são minoritárias, mas não são marginais. Já todo mundo sabe que isso existe, podem aceitá-las ou rejeitá-las, mas ganharam um lugar importante. E é, para mim, a experiência mais rica, mais criativa, mais *esperanzadora* que temos para transformar o capitalismo, porque derrubar o capitalismo, porque dentro das autonomias o capitalismo é muito fraco, circula muito pouco dinheiro, ou não circula, e tem um controle do enriquecimento individual.

Então, eu poderia dizer que, em muitos desses povos, o capitalismo quase não existe, não? Não quer dizer que não existam formas ideológicas ou culturais do capitalismo, tem internet. Mas também regulam a internet, não entra para tudo. Então, são formas, são tentativas que estamos fazendo de conceitualizar características das autonomias: território, autogoverno, integralidade, tudo isso.

CG: Raúl, você é bastante crítico em relação ao Estado, especialmente aos chamados “governos progressistas”. Recentemente, li alguns textos seus em que você aponta os perigos do sequestro desses governos em relação aos movimentos populares. Um dos riscos que você destaca é justamente o encerramento desses movimentos nas políticas sociais, como se esse fosse o horizonte máximo possível. Você poderia comentar um pouco mais sobre isso com a gente?

RZ: O Brasil é um laboratório muito interessante disso. Os governos progressistas conseguiram uma integração dos setores, das camadas populares pelo consumo. Uma família que não tinha cartão agora tem, está endividada. Então, o progressismo aprofundou o capitalismo, que era não tão presente nos bairros, nas famílias pretas populares, aprofundou o capitalismo através da dívida. Mas isso que o progressismo fez não impediu que a polícia militar e as forças armadas, as milícias do sistema, sejam cada vez mais fortes e com maior impunidade. Hoje uma companheira da Argentina, a Silvia Adoe, me enviou uma fala, umas ideias, que dizem: o Estado é permeável à luta de classes. Você acredita que a polícia militar é permeável à luta de classes? De que estamos falando quando falamos de mudar o Estado, ou de democratizar o Estado? Que coisa você pode fazer através das eleições como Estado? Ter algum ministro, algum deputado... Mas vai mudar a polícia militar? E se não muda a polícia militar? Hoje temos casos no Brasil, mas está em toda a América Latina: 1% capital financeiro no poder. O Estado mudou. Tem as forças armadas, a polícia militar, os evangélicos, o judiciário, as milícias. Então, tem uma força que você não mudou nada. De que democratização falamos? Porque a família de um

bairro, de uma favela, recebe um cartão ou recebe o Bolsa Família? Isso é democratização? Não.

Então, uma ideia para mim importante é analisar como era o movimento popular antes dos governos progressistas, nos anos 90 no Brasil, uma forte luta pela Reforma Agrária, luta trabalhista e assim, como está agora? Sob Bolsonaro quem se mobilizou? As torcidas e os aplicativos, não as grandes organizações, não fizeram. Junho de 2013, quem se mobilizou? Então, uma das consequências do progressismo é a maior burocratização e enfraquecimento das organizações populares. Até os sindicais também. Que agora, sem dinheiro, não pode fazer nada. Mobilizar é ter dinheiro. Então, por isso, no último governo Bolsonaro os povos originários cresceram e se converteram em uma alternativa. Então, agora o que o governo faz? Nomear ministros dos povos originários. Para quê? Para fazer o mesmo que com os últimos, enfraquecer. Então, isso é perigosíssimo porque depois do período progressista você tem um campo popular desorganizado, com dirigentes desligados das bases, com os espaços que antes - favelas ou barros populares -, estavam as comunidades ericales de bases, partidos de esquerda e assim trabalhando - na Argentina *piqueteros* -, em cada país diferente, agora estão ocupados pelos evangélicos e pelas milícias que trabalham juntos. Isso para o projeto emancipatório é absolutamente desastroso. É uma derrota estratégica. Estamos, nesse momento, sofrendo as consequências dessa derrota. Porque já não tem força para mudar a realidade, a relação de forças e tudo.

SS: Raul, às vezes se fala da excepcionalidade uruguaia. Alguns problemas que em outros lugares da América Latina chegam antes, lá demora mais ou não

chegam. Ao mesmo tempo, teve uma recente vitória da Frente Ampla, a esquerda progressista volta ao poder no Uruguai, e aqui no Brasil na esquerda a figura em particular do Mujica tem muita simpatia: austero, anda de fusca. Mas chega pouca informação de como foi a gestão da Frente Ampla. Como você poderia resumir, trazer que foi a experiência ou está sendo da Frente Ampla como um governo no Uruguai?

RZ: O governo de agora ou os 15 anos anteriores?

SS: Perguntaria mais da experiência, um balanço do governo Mujica.

RZ: Foi um governo que não produziu mudanças estruturais. Mujica apoiou fortemente os plantadores de soja. Ele falou num encontro de plantadores de agronegócio que deveríamos fazer um monumento à soja, porque traz muito dinheiro para o país. Ele é amigo dos sojeiros. Seu governo e os outros governos da Frente Ampla não fizeram nenhuma mudança com esse fator produtivo tão importante. Depois, Mujica tem uma coisa muito particular, que é que os tupamaros, eu digo isso com um pouco de vergonha, sempre tiveram uma aliança muito forte com um setor das Forças Armadas. É um setor muito reacionário, mas se chamam *Tenientes de Artigas*. Então, o Ministro de Defesa de Mujica era um velho tupamaro, que é o Eleuterio Fernandez Huidobro, ele travou amizade com o líder, o atual líder da ultradireita, que é o militar Manini⁵, e ajudou a criar esse partido Cabildo Aberto. Dessa forma, ajudou também a derrubar o governo de Frente Ampla, porque o saldo dessa extrema direita, que agora está enfraquecida, foi importante.

⁵ Nota dos entrevistadores: Refere-se a Guido Manini Ríos, líder do partido ultra conservador do Uruguai: Cabildo Abierto.

Então, não mudanças é aliança. Mujica impediu o aprofundamento da questão dos Direitos Humanos, das escavações de desaparecidos e tudo isso. Para mim, é muito terrível, porque quando ele viaja para o México, ele faz fotos para os pais de Ayotzinapa⁶, mas no Uruguai não quer fazer nada. Então, esse é o duplo discurso da esquerda, mas no Uruguai tem uma sociedade muito diferente a outra, com uma classe média tradicional, não a nova classe média, mas uma classe média de profissionais, ilustrada, que é da esquerda e seus filhos continuam sendo da esquerda. Isso é o que suporta, o que embasa a força da Frente Ampla, que permanecerá sendo um partido muito forte, ganhe ou não ganhe. É um dos partidos mais fortes do país, ou mais forte individualmente. Isso é uma característica própria do Uruguai, que tem essa formação social que antes era do Partido Colorado, do Ballismo, que foi um partido modernizador importante, foi uma linha com diferenças, mas parecida a de Getúlio, não? Criação de empresas estatais e tudo isso, mas com muitas mais diferenças, porque não eram militares. E agora essa presença da cultura, a esquerda muito forte na cultura, no Carnaval, no teatro, é fortemente de esquerda. Sempre foi, agora muito mais, depois da ditadura muito mais. O candombe é muito de esquerda, não? O candombe é um movimento não só de pretos, mas também de brancos, muito forte no Uruguai. É a cultura, normalmente, de esquerda. Então, é uma, não sei se uma excepcionalidade, mas tem características diferentes.

SS: É possível falar que não é uma esquerda tão neoliberal quanto foi Bachelet, ou como a gente vê em outros lugares, até aqui mesmo no Brasil?

⁶ Nota dos entrevistadores: Raúl Zibechi se refere aos pais dos 43 alunos de Ayotzinapa que desapareceram no México em setembro de 2014.

RZ: É uma esquerda igualmente neoliberal, mas mais cuidadosa. Hoje mesmo saiu uma discussão muito forte no Uruguai, porque o Uruguai mantém uma oficina, um escritório, em Tel Aviv. Então, outros setores da esquerda solidários como os palestinos falam com o presidente atual, Yamandú Orsi, de que isso não dá - ter uma oficina, um escritório em Tel Aviv -, mas ele continua com essa política; pelo menos, Lula e Boric criticaram o governo de Netanyahu. Não assim a esquerda Uruguai. Em toda a campanha eleitoral a palavra Palestina não aparecia, nunca. Isso para mim é muito grande. É uma esquerda muito moderada para uma sociedade muito moderada também. Antes a esquerda tinha duas forças: O movimento *obrero* que era muito forte - a esquerda, o movimento feminista -, e a classe média. Hoje o movimento *obrero* é mais fraco, mas essa classe média cultural, acadêmica... a universidade do Uruguai, a UDELAR, não fez nenhuma declaração contra o genocídio na Palestina. E é tudo charruista⁷ ou de esquerda. Do que estamos falando? Então eu sou muito raivoso com a esquerda uruguaia, não gosto dela.

MV: Para finalizar, a gente queria saber qual a força emancipatória das autonomias e por que é tão importante a gente pensar em fazer política a partir da autonomia, considerando esse colapso civilizacional que está aqui ou está por vir, colapso socioambiental, o avanço da extrema direita, neoextrativismo... Então, por que é tão importante pensar nas autonomias?

RZ: Sim. Primeiro, a força emancipatória das autonomias você pode vê-la, nas comunidades, nas mulheres; nas práticas de saúde, na forma de cultivar sem químicos. Muitas coisas, coisas mais. Logo, na segunda parte era...

⁷ Nota dos entrevistadores: “Charruista” é um termo direcionado para as pessoas uruguaias que evidenciam a importância dos povos indígenas da região, com ênfase no povo “charrúa”.

MV: Por que é tão importante pensar nas autonomias?

RZ: Sim, a diante do colapso. O colapso já está. Eu nunca tinha visto umas imagens de uma cidade completamente inundada como Porto Alegre. No centro onde está o mercado: água. Mas a água retirou e tudo continua. Durante a enchente de Porto Alegre, havia duas forças. As forças armadas, que foram na cidade pegando pessoas isoladas, e alguns quilombos e algumas comunidades que ficaram atuando. O mesmo sucedeu no Chile no ano de 2011 quando houve o tsunami, entraram as forças armadas, mas comunidades se multiplicaram fazendo os seus trabalhos. Então, eu acho que as autonomias são arcas diante do colapso. Arcas que podem navegar, que podem sobreviver, podem cuidar a vida. Podem, não é seguro que vão fazer, mas tem condições para resistir e re-existir durante o colapso. Essa é a coisa mais importante das autonomias nesse momento, porque o colapso já está aqui, chove um pouco e já tem alargamentos e assim. Essas autonomias podem criar relações sociais fortes, estão criando, e as pessoas lá podem enfrentar o colapso. Durante a pandemia também sucedeu. Também com alguns assentamentos Sem Terra, essas comunidades, porque são comunidades, sobreviveram a pandemia de uma forma muito diferente aos prédios da cidade. Isso é uma esperança para mim.



Foto da entrevista realizada na Casa Coletivo Comum (São Paulo, 31 de março de 2025, Coletivo Berta Latino-americanista)



Resumo

Raúl Zibechi é um intelectual uruguaio nascido em 1952, em Montevideu, e referência nos debates sobre autonomias populares. Ao longo de sua vida, tem se dedicado a acompanhar de perto os movimentos populares da América Latina e de outros territórios, como o povo curdo no Oriente Médio. Como evidencia esta entrevista, Zibechi é um entusiasta da revolução zapatista em Chiapas (México).

Autor de diversos livros sobre movimentos sociais e a construção de autonomias, destacam-se entre suas obras *Brasil potência* (Consequência, 2012), *Los desbordes desde abajo: 1968 en América Latina* (Desdeabajo, 2018) e *Territórios em resistência* (traduzido para o português em 2022 pela Editora Elefante).

Durante sua visita ao Brasil, em março de 2025, Zibechi nos concedeu esta entrevista realizada na Casa Coletivo Comum, em São Paulo — um espaço autogestionado de arte. Nela, compartilha um pouco de sua trajetória política, desenvolve reflexões conceituais e práticas sobre as autonomias e tece críticas contundentes aos governos chamados progressistas da região. A entrevista foi organizada pelo Coletivo Berta Latino-americanista e integra o podcast *Pulso Latino*.

Palavras-chave: Raúl Zibechi; Autonomia; Zapatismo; América Latina.

Las Autonomías son Arcas ante el Colapso: Una entrevista con Raúl Zibechi

Resumen

Raúl Zibechi es un intelectual uruguayo nacido en 1952, en Montevideo, y una referencia en los debates sobre autonomías populares. A lo largo de su vida, se ha dedicado a acompañar de cerca a los movimientos populares de América Latina y de otros territorios, como el pueblo kurdo en Medio Oriente. Como evidencia esta entrevista, Zibechi es un entusiasta de la revolución zapatista en Chiapas (México).

Autor de diversos libros sobre movimientos sociales y la construcción de autonomías, se destacan entre sus obras *Brasil potencia* (Consequência, 2012), *Los desbordes desde abajo: 1968 en América Latina* (Desdeabajo, 2018) y *Territorios en resistencia* (traducido al portugués en 2022 por la Editorial Elefante).

Durante su visita a Brasil, en marzo de 2025, Zibechi nos concedió esta entrevista realizada en la Casa Coletivo Comum, en São Paulo — un espacio autogestionado de arte. En ella, comparte un poco de su trayectoria política, desarrolla reflexiones conceptuales y prácticas sobre las autonomías y teje críticas contundentes a los llamados gobiernos progresistas de la región. La entrevista fue organizada por el Colectivo Berta Latinoamericanista y forma parte del pódcast *Pulso Latino*.

Palabras clave: Raúl Zibechi; Autonomía; Zapatismo; América Latina.

Autonomies are Arks in the Face of Collapse: An interview with Raúl Zibechi

Abstract

Raúl Zibechi is a Uruguayan intellectual born in 1952 in Montevideo, and a key figure in the debates on grassroots autonomies. Throughout his life, he has closely followed popular movements in Latin America and other regions, such as the Kurdish people in the Middle East. As this interview shows, Zibechi is an enthusiast of the Zapatista revolution in Chiapas, Mexico.

Author of several books on social movements and the construction of autonomies, some of his most notable works include *Brasil Potência* (Consequência, 2012), *Los desbordes desde abajo: 1968 en América Latina* (Desdeabajo, 2018), and *Territories in Resistance* (translated into Portuguese in 2022 by Elefante Publishing).

During his visit to Brazil in March 2025, Zibechi granted us this interview, which took place at Casa Coletivo Comum in São Paulo — a self-managed art space. In it, he shares parts of his political trajectory, develops conceptual and practical reflections on autonomies, and offers strong critiques of the region's so-called progressive governments. The interview was organized by the Berta Latin Americanist Collective and is part of the Pulso Latino podcast.

Keywords: Raúl Zibechi; Autonomy; Zapatismo; Latin America.

