

Sustentabilidade e escolhas alimentares: por uma biografia ambiental dos alimentos

Sustainability and food choices: towards environmental biography of food

Ana Luisa Araujo de Oliveira^a

Fabiana Thomé da Cruz^b

Sergio Schneider^c

^aDoutoranda no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil.
End. Eletrônico: aluisamt@gmail.com

^bProfessora no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil.
End. Eletrônico: fabianathomedacruz@gmail.com

^cProfessor no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil.
End. Eletrônico: schneide@ufrgs.br

doi:10.18472/SustDeb.v10n1.2019.19280

Recebido: 16/11/2018

Aceito: 11/03/2019

ARTIGO - VARIA

RESUMO

Este ensaio tem o objetivo de discutir as características do sistema agroalimentar contemporâneo, bem como se propõe a refletir sobre o uso da abordagem biográfica como referencial teórico para analisar relações entre os alimentos e o ambiente. O método de pesquisa utilizado foi de revisão bibliográfica e consulta a dados secundários. Os resultados evidenciam que a globalização do sistema agroalimentar contribui para a ruptura entre a produção e o consumo de alimentos, o que, conseqüentemente, influencia o ambiente. Porém, iniciativas alternativas ao modelo dominante de acesso aos alimentos têm potencial de (re)conectar produtores e consumidores e viabilizar informações mais precisas sobre as diversas fases da vida dos produtos alimentícios. Com base nas evidências sistematizadas neste ensaio, conclui-se que o uso da abordagem biográfica com ênfase no aspecto ambiental pode contribuir para (re)descobrir relações entre produção, sustentabilidade e escolhas alimentares.

Palavras-chave: Biografia Ambiental dos Alimentos; Sustentabilidade; Consumo; Sistema Agroalimentar.

ABSTRACT

This essay aims to discuss characteristics of the contemporary agri-food system, as well as proposing reflections on the use of the biographical approach as a theoretical reference to analyse relationships between food and the environment. The research method used was a bibliographic review and consultation of secondary data. The results show that the globalization of the agri-food system contributes to the rupture between the production and consumption of food, which consequently influences the environment. However, alternative initiatives to the dominant model have the potential to (re)connect producers and consumers and to provide more accurate information about the various life stages of food products. Thus, this essay concludes that the use of the biographical approach with emphasis on the environmental aspect can contribute to (re)discover relationships between production, sustainability and food choices.

Keywords: Environmental Biography of Food; Sustainability; Consumption; Agrifood System.

1 INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, o sistema alimentar tem passado por significativas mudanças no mundo, impulsionadas principalmente pelo fenômeno da globalização. Questões relacionadas à inovação, tecnologia e infraestrutura; política e economia; aspectos socioculturais e demografia, bem como biofísicas e ambientais, têm sido identificadas como fatores que contribuíram para as mudanças no sistema alimentar e influenciaram a nutrição e as dietas alimentares das pessoas (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS, 2017). Considerando aspectos econômicos, sociais e ambientais, esses fatores sinalizam a necessária associação entre o desenvolvimento dos sistemas alimentares e essas dimensões da sustentabilidade.

A globalização impulsionou a integração entre diferentes localidades do planeta, aumentando o fluxo de bens, serviços e tecnologias por meio de sistemas de comunicação e transportes que ultrapassaram as fronteiras nacionais, modificando o mundo, a política, as relações sociais entre os homens e até as relações com as coisas (HARVEY, 1998). Diversos estudiosos apontam que a globalização também influenciou a dinâmica do sistema agroalimentar (BRYANT; BUSH; WILK, 2013; OOSTERVEER; SONNENFELD, 2012; FRIEDMANN; MCMICHAEL, 1989; GOODMAN; REDCLIFT, 1991), incluindo mudanças nos hábitos alimentares da população em diversos países, uma vez que ela passou a ter acesso a alimentos que antes não era possível (FRANÇA et al., 2012).

Com a globalização, gradativamente, a agricultura foi integrada às cadeias mundiais de abastecimento (OOSTERVEER; SONNENFELD, 2012) e a procedência geográfica dos alimentos deixou de ser importante, tendo em vista que “a alimentação se desenraizou e rapidamente foi perdendo a conexão com sua base natural” (SCHNEIDER; GAZOLLA, 2017, p. 10). O sistema agroalimentar contemporâneo desconectou a produção e o consumo. Salvas exceções, os alimentos passaram a ser tratados como mercadorias, condicionando um cenário em que a biografia ambiental dos alimentos é desconhecida e não se constitui como uma informação disponível para contribuir na determinação de escolhas alimentares mais sustentáveis.

Aliado a isso, o termo sustentabilidade, que ganhou destaque no final do século XX, é comumente relacionado a práticas, como economia de água, reciclagem de lixo, uso de energias renováveis e preservação de áreas naturais. No senso comum, dificilmente a sustentabilidade é relacionada com algo presente na rotina e essencial da vida humana: as escolhas alimentares e o ato de comer.

Nesse contexto, um sistema produtivo que merece especial atenção é o relacionado à pecuária, uma vez que é considerável o aumento da produção e consumo de carne nos últimos anos (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2017), assim como pela importância dessa cadeia na economia brasileira – carnes de frango e de bovinos estão entre os dez principais produtos destinados à exportação no Brasil – e pela relação entre esse tipo de produção e a degradação ambiental.

Diante disso, este ensaio tem o objetivo de discutir características do sistema agroalimentar contemporâneo indicando danos provocados ao ambiente no sistema produtivo, particularmente no que se refere à pecuária no cenário brasileiro, bem como se propõe a refletir sobre o uso da abordagem biográfica, apresentada por Appadurai (2008), como referencial teórico para analisar as relações entre os alimentos e o ambiente.

Neste trabalho, procuramos desenvolver o argumento de que o sistema agroalimentar contemporâneo tem contribuído para a crescente perda do conhecimento de informações ambientais da trajetória dos alimentos, desde a produção até o consumo, impossibilitando o consumidor de utilizá-las na determinação de suas escolhas. Iniciativas de “(re)localização dos alimentos”, além de potencialmente oferecer alimentos ambientalmente mais saudáveis, têm o potencial de (re) aproximar o produtor do consumidor e de disponibilizar informações de melhor qualidade sobre as diversas fases da vida dos produtos alimentícios, conectando os indivíduos – ou cidadãos – à “biografia ambiental dos alimentos”.

Na expectativa de atender aos objetivos propostos, além desta introdução, este ensaio está dividido em mais quatro seções: na primeira é apresentada a metodologia utilizada; na segunda são discutidas

características globais do sistema agroalimentar contemporâneo, assim como as particularidades desse sistema no Brasil e os impactos ambientais dele resultantes, principalmente em relação ao sistema produtivo da pecuária; na terceira seção é desenvolvida reflexão sobre o uso da abordagem biográfica para estudos sobre os alimentos e a sinalização de iniciativas alternativas que têm potencial de oferecer melhor compreensão dos impactos ambientais provocados nas diversas fases da vida desses produtos, criando condições para a (re)conexão do consumidor à “biografia ambiental dos alimentos”. Por fim, na quarta e última seção, são apresentadas as considerações finais do ensaio.

2 METODOLOGIA

As reflexões deste ensaio foram realizadas a partir da metodologia de revisão da literatura nacional e internacional sobre sistemas agroalimentares, sustentabilidade, escolha dos consumidores na sociedade globalizada e efeitos causados pelas formas de produção, utilizando como exemplo principal a cadeia produtiva da pecuária bovina no Brasil. Além da revisão na literatura, foi realizada pesquisa em fontes de dados secundários governamentais, como Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços (MDIC), e não governamentais (Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes), o que contribuiu para evidenciar a expansão na criação de bovinos e a importância econômica dessa cadeia produtiva no contexto brasileiro.

A revisão da literatura alinhada aos dados secundários levou às constatações apresentadas nas próximas seções, o que contribuiu para que, neste ensaio, adote-se a abordagem biográfica apresentada por Appadurai (2008) nos estudos sociais e ações relacionadas à sustentabilidade e às escolhas alimentares, resultando na noção de “biografia ambiental dos alimentos”.

3 O SISTEMA AGROALIMENTAR CONTEMPORÂNEO

Nos últimos 40 anos, o sistema agroalimentar passou por profundas transformações. Friedmann e McMichael (1989) apontam que na década de 1970 houve a emergência do terceiro regime alimentar, caracterizado pelo aprofundamento das relações mercantis, oligopólios de empresas agroalimentares, crescentes vinculações entre os alimentos e combustíveis fósseis, liberalização do comércio mundial de produtos alimentícios e uma revolução dos supermercados, transformando as relações entre os produtores e os consumidores.

Bernstein (2014) ressalta que, apesar das convergências entre Friedmann e McMichael no que se refere aos regimes alimentares, há divergências entre eles, em particular no que diz respeito ao que constituiria o terceiro regime. Para McMichael, o terceiro regime, “corporativo”, teria se consolidado, enquanto que Friedmann considera a emergência do regime “corporativo-ambiental”. De todo modo, as abordagens convergem ao considerar que o novo regime alimentar foi impulsionado fortemente pelo processo de globalização.

Se por um lado a globalização promoveu a conexão entre pessoas e alimentos produzidos em locais distantes do centro de consumo, por outro lado contribuiu para a perda de vínculo da comida com o lugar de origem. Nesse sentido, os resultados desse processo no sistema agroalimentar contemporâneo podem ser observados desde o uso de tecnologias modernas para produzir alimentos fora da estação do ano e dos locais tradicionais até as relações mercantis de importação e exportação que foram intensificadas entre os países.

Para Proença (2010), a viabilidade de transporte para qualquer parte do globo, aliada às possibilidades de produção em grande escala, assim como as tecnologias de conservação por períodos mais longos, contribuem para uma ruptura espacial e temporal da produção ao consumo, viabilizando a emergência das longas cadeias de abastecimento, em que, “grosso modo”, a impessoalidade é uma característica marcadamente presente¹.

Além da mudança na forma de produzir e transportar, de acordo com Fischler (2007), a partir dos anos 1960, os produtos agrícolas passaram a ser cada vez mais transformados pela indústria, as

trocas comerciais mundializaram-se e com a propagação de supermercados vieram profundas mudanças do sistema de distribuição dos alimentos. Ploeg (2013) aponta que o sistema agroalimentar contemporâneo funciona na forma de verdadeiros “impérios agroalimentares”, em que um pequeno grupo de corporações impõe um sistema de governança global controlando o fluxo entre a produção e o consumo de alimentos.

A globalização oferece a produtores capital para investimento, acessos a mercados maiores e impulsiona a especialização da produção, porém, os custos ambientais podem aumentar consideravelmente por meio, por exemplo, da maior emissão de gases dos efeitos estufa (GEE), do transporte por longas distâncias (GODFRAY et al., 2010) e da redução dos recursos naturais por meio da expansão das áreas de produção de alimentos destinados às cadeias globais de abastecimento (HOLT GIMÉNEZ; SHATTUCK, 2011). Diante dessa contradição, esses autores ressaltam urgente necessidade de melhor compreensão dos danos e custos resultantes da globalização sobre o sistema agroalimentar e suas externalidades.

3.1 O SISTEMA AGROALIMENTAR CONTEMPORÂNEO E O AMBIENTE NO BRASIL

No Brasil, de acordo com Leite (2001), a industrialização do sistema agroalimentar foi fortemente impulsionada pelo Estado a partir da década de 1960. Com a “modernização da agricultura”, foi introduzido no País a base técnica do modelo norte-americano, o que contribuiu para o desenvolvimento de cadeias produtivas em grande escala destinada, principalmente, à exportação.

No contexto da “crise alimentar” da década de 1970, Friedmann (1993) denomina o Brasil daquele período como um novo país agrícola (o mais importante) e um novo país industrializado que fazia parte, junto com outros países de terceiro mundo, de uma reestruturação transnacional da produção industrial.

Há consenso na literatura de que nesse período (1960 a 1980) assistimos a um crescente e vertiginosa modernização da produção agrícola (MARTINE, 1989; MARTINE; GARCIA, 1987; SILVA, 1981). A paisagem do território brasileiro, principalmente do rural, foi alterada como nunca antes visto: a policultura e florestas naturais cederam espaço para a monocultura em extensas áreas; tecnologias consideradas arcaicas foram substituídas por máquinas modernas e implementos agrícolas; a pesquisa científica desenvolveu defensivos agrícolas, fertilizantes e sementes geneticamente modificadas que passaram a ser largamente utilizadas nos sistemas produtivos e, conseqüentemente, houve o aumento da produção de commodities agrícolas.

Uma das conseqüências do aumento da produção de commodities é evidenciada na economia brasileira que, nos últimos anos, tem sido sustentada principalmente pela exportação de minérios e, no setor agropecuário, de alguns poucos produtos cultivados sob a forma de monocultivos (CARNEIRO et al., 2012).

Se por um lado a modernização da agricultura brasileira contribuiu para o desenvolvimento do sistema agroalimentar contemporâneo e a conseqüente inserção do País no sistema alimentar mundial, por outro ela também foi responsável pela promoção da expansão da fronteira agrícola baseada, principalmente, na ocupação de novas áreas, tendo suas bases assentadas no desmatamento de florestas nativas, na alteração de biomas brasileiros e a conseqüente redução da biodiversidade (fauna e flora).

Carneiro et al. (2012) destacam ainda que a garantia da produção para o mercado global se dá tendo como base o uso intensivo de agrotóxicos, fertilizantes químicos, incentivos fiscais mantidos pelo Estado e a predação dos recursos naturais, principalmente a água e o solo.

Entre os produtos agropecuários voltados à exportação, a pecuária bovina ganha relevância pois, considerando os dados do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços (MDIC), em 2017, o setor foi responsável por gerar receita de US\$ 5 bilhões, ou seja, 2,33% de tudo que o País exportou. Além da carne bovina, os principais produtos exportados pelo agronegócio brasileiro em 2017 foram: soja (US\$ 25,7 bilhões), açúcar (US\$ 9,0 bilhões), carne de frango (US\$ 6,4 bilhões), celulose (US\$ 6,3 bilhões), farelo de soja (US\$ 4,9 bilhões) e café em grão (US\$ 4,6 bilhões). Já os três produtos “não agrícolas” que integram a relação dos dez principais itens exportados pelo País foram: minério de

ferro (US\$ 19,1 bilhões), petróleo (US\$ 16,6 bilhões) e automóveis (US\$ 6,6 bilhões) (MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS, 2017).

Para Abramovay (2010), a pecuária é o exemplo mais emblemático da distância que pode haver entre satisfazer as necessidades humanas e patrocinar explicitamente o consumo excessivo com base na degradação ambiental sistemática, uma vez que os problemas provocados pelo consumo excessivo de carne têm sido considerados com um dos mais impactantes sob o ângulo ambiental.

De acordo com o mesmo autor, citando dados da FAO de 2010, 70% da área agrícola mundial (o correspondente a 30% de todo o solo do planeta) era ocupada ou com pastagens ou com cultivos voltados para a alimentação animal (principalmente a soja). Além disso, Abramovay salienta que os 30% da superfície terrestre dedicados à pecuária eram ocupados, originalmente, por rica biodiversidade. Dessa forma, as florestas contemporâneas se tornaram, sobretudo nos dias atuais, objeto de destruição para que, em seu lugar, sejam cultivados, na maior parte das vezes, pastagens ou cultivos alimentares voltados à alimentação animal (ABRAMOVAY, 2010).

Dados da Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes (Abiec) apontam que, em 2014 o território nacional possuía 209,13 milhões de cabeças de gado distribuídas em 167 milhões de hectares, sendo que o maior efetivo de bovinos encontrava-se nos biomas Amazônia, Cerrado e Pantanal (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNES, 2016). Além disso, dados da Produção Pecuária Municipal (PPM) evidenciam aumento da produção de bovinos de 42% desde o ano de 1974 até 2016, conforme ilustrado na Figura 1 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2017).

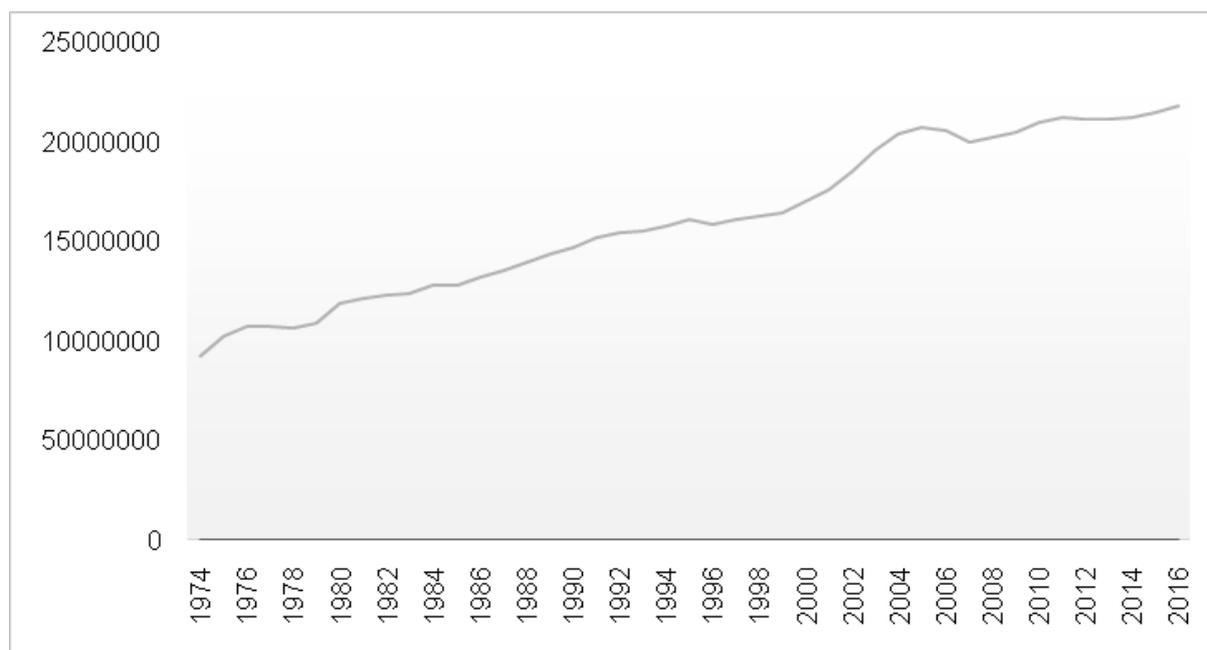


Figura 1– Evolução do efetivo de rebanho de bovinos no Brasil de 1974 a 2016.

Fonte: PPM (2017).

Outro ponto que merece destaque é que, nos últimos anos, além da contínua expansão da fronteira e implantação de monoculturas de soja no bioma Amazônia, regiões ocupadas pelo bioma Pampa vêm sofrendo processo de transição da pecuária tradicional (desenvolvida a séculos por pecuaristas da região) para a produção de grãos, especialmente soja (MATTE, 2017). Ao mesmo tempo, essa monocultura tem sido responsável pela degradação de parte do Cerrado e da Caatinga na região do Matopiba (fronteira entre os estados do Maranhão, Tocantins, Piauí e Bahia). Hirakuri e Lazzarotto (2014) apontam que o destino dessa produção de grãos é a alimentação de outro tipo de pecuária

(bovinos criados em sistema de confinamento, suínos e aves, principalmente), mais intensiva e que contribui para a emissão de GEE causadores de mudanças climáticas.

Para além da degradação da vegetação nativa dos biomas brasileiros, o uso intensivo de agroquímicos tem sido objeto de diversas pesquisas que, além dos danos ambientais, apontam riscos à saúde do trabalhador rural e dos consumidores (CARNEIRO et al., 2015; PIGNATI; OLIVEIRA; SILVA, 2014). Portanto, para esses autores, longe de promover desenvolvimento rural equitativo, o modelo de produção agropecuária dominante no Brasil, incluindo a produção bovina, revela-se negativo em sua forma de apropriação da natureza.

No cenário em que o atual sistema agroalimentar se desenvolve no contexto brasileiro, a degradação do ambiente aparece como uma das grandes contradições desse sistema e as discussões sobre alternativas à produção hegemônica recebem mais evidências. Como discutem Machado, Oliveira e Mendes (2016) se referindo à ruptura entre a produção e o consumo no sistema agroalimentar contemporâneo, a definição dos alimentos passou a ser pautada pelo entendimento do alimento-mercadoria.

Nessa perspectiva, além da perda de vínculos socioculturais, também há visíveis perdas de referências quanto ao local de origem e aos danos ambientais provocados durante a trajetória dos alimentos, desde a produção até o consumo. Dessas lacunas, emergem o que Preiss e Marques (2015) denominam de “deslocalização do sistema alimentar”. Tal deslocamento, ainda que pouco expressivo se analisado do ponto de vista da representatividade de consumidores engajados ou comprometidos com formas diferenciadas de consumo, está amparado na noção de cidadania ecológica. De acordo com Seyfang (2006), essa noção remete a um movimento no qual a origem dos alimentos, seus modos de produção, processamento e distribuição passam a compor critérios de avaliação da qualidade dos produtos.

4 A (RE)LOCALIZAÇÃO DO SISTEMA AGROALIMENTAR E O USO DA ABORDAGEM BIOGRÁFICA

Diante da complexidade do debate relacionado à sustentabilidade associada às cadeias produtivas de alimentos e, em especial, à pecuária, discutir o rural a partir da produção, processamento e distribuição dos alimentos, assume importância fundamental para compreender os elos importantes do sistema agroalimentar contemporâneo, bem como analisar seus reflexos sobre os hábitos alimentares da sociedade, e a relação entre saúde e ambiente.

No contexto de deslocalização do sistema agroalimentar, nas duas últimas décadas, muitos estudos têm se dedicado a discutir a “(re)localização do sistema agroalimentar” por meio de iniciativas alternativas ao sistema contemporâneo. Debates sobre a “virada da qualidade” [quality turn, em inglês] (GOODMAN, 2003); redes alimentares alternativas e cadeias curtas (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2017); politização do consumo (PORTILHO; CASTANEDA; CASTRO, 2011); cidadania ecológica e consumo sustentável (SEYFANG, 2006) têm contribuído para o avanço de estudos e novas perspectivas para analisar o sistema agroalimentar.

Iniciativas alternativas de abastecimento alimentar são vistas como (re)configurações da sociedade capitalista e têm contribuído para novas estratégias de produção e de consumo (GOODMAN; DUPUIS; GOODMAN, 2012). Nestas, a relação entre produtor e consumidor está assentada em outras estruturas de governança, contribuindo para novas formas de construção da qualidade dos alimentos, movimento que, grosso modo, tem sido considerado a “virada da qualidade” (GOODMAN, 2003), em que o enraizamento (embeddedness), a confiança e o lugar são conceitos-chaves, assim como os significados dos alimentos estão imersos em valores culturais, sociais, ambientais e políticos. Nessa perspectiva, os alimentos não são, portanto, tratados, exclusivamente, como mercadoria.

Para Schneider, Cruz e Matte (2016, p. 13) essas “são iniciativas que visam construir circuitos alimentares curtos ou redes agroalimentares que buscam tanto reconectar consumidores e produtores de alimentos como (re)valorizar produtos regionais, sazonalidade e procedência dos alimentos”. Nesse contexto, a implementação, o funcionamento e a evolução de iniciativas alternativas para o

abastecimento alimentar configuram-se em uma das dimensões fundamentais dos novos padrões de desenvolvimento rural que vêm emergindo (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2017).

Em discussões sobre redes alimentares alternativas e cadeias curtas, esses autores trazem importante contribuição aos estudos alimentares classificando-as em três tipos, a saber: 1) face a face, em que a autenticidade e confiança são mediadas pela interação pessoal, pois os consumidores adquirem produtos alimentícios diretamente do produtor ou processador; 2) relações de proximidade espacial, que permitem a ampliação da comercialização a distâncias mais longas no tempo e no espaço supondo a criação de arranjos institucionais mais complexos, entre os quais, por exemplo, cabe citar, a cooperação entre produtores, e; 3) cadeias espacialmente estendidas, por meio das quais amplia-se ainda mais o alcance das cadeias curtas a relações estendidas no tempo e no espaço, podendo atingir dimensões globais, sem deixar de constituir-se em cadeias curtas de abastecimentos de alimentos (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2017). Em relação a estas últimas, os autores consideram que

Tais redes globais ainda são cadeias “curtas” de abastecimento de alimentos: não é a distância percorrida pelo produto que constitui o fator crítico, e sim o fato de o mesmo incorporar informação portadora de valor ao alcançar o consumidor; por exemplo, impressa em embalagens ou comunicada no ponto de venda. Isso permite ao consumidor conectar-se ao local/espço de produção e, potencialmente, aos valores das pessoas envolvidas e dos métodos de produção utilizados. O traslado exitoso da informação permite que os produtos se diferenciem das commodities mais anônimas e auferam um preço maior se a informação codificada for considerada valiosa pelos consumidores (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2017, p. 37).

Se por um lado o sistema agroalimentar contemporâneo desconecta a produção e o consumo, e os produtos alimentícios passam a ser tratados como mercadorias, por outro as iniciativas alternativas têm o potencial de promover a (re)localização dos alimentos e a (re)conexão dos indivíduos. Em decorrência, as escolhas alimentares e o ato de comer, mais do que atividades rotineiras que visam responder a aspectos biológicos da vida humana, assumem aspectos sociais, políticos, culturais, econômicos e ecológicos, conferindo aos alimentos mais do que status de mercadoria destinada à troca. Nessa linha de pensamento, o mesmo produto alimentício pode assumir diferentes trajetórias da produção ao consumo.

Diante dessa constatação, nos estudos sobre os alimentos, parece-nos pertinente refletir sobre a formulação teórica de Appadurai (2008) no que se refere à “biografia social das coisas”. Esse autor, refletindo sobre o consumo moderno nas últimas três décadas do século XX, propõe nova perspectiva sobre a circulação de mercadorias. Para ele, assim como as pessoas têm vida social, as mercadorias também a têm.

O termo “mercadoria”, para Appadurai, faz referência a coisas que, em uma determinada fase de sua trajetória e em um contexto particular, preenchem os requisitos da candidatura ao estado de mercadoria. Nesse sentido, os alimentos nem sempre foram ou serão mercadorias, mas o sistema agroalimentar contemporâneo, por meio de suas complexas transações, criou condições para que isso ocorresse. Conforme Appadurai (2008, p. 29), “negociações com estrangeiros podem produzir contextos para a mercantilização de coisas que noutras ocasiões estariam protegidas da mercantilização”.

A partir dessa compreensão, buscando diálogo com esse autor, recorre-se à abordagem de biografia para propor a ideia de que os alimentos, além de uma biografia social, também possuem uma “biografia ambiental”. No entanto, neste ensaio, procuramos desenvolver o argumento de que o sistema agroalimentar contemporâneo tem contribuído para a crescente perda do conhecimento de informações ambientais da trajetória dos alimentos, desde a produção até o consumo, impossibilitando o consumidor de utilizá-las na determinação de suas escolhas.

A abordagem teórica da biografia é importante para o entendimento de coisas, nesse caso, alimentos, que transitam dentro e fora do estado de mercadoria. A fundamentação dessa reflexão é proposta por Kopytoff. Para esse autor, apesar de sua análise estar direcionada para o aspecto cultural dos objetos, a “biografia pode se concentrar em inúmeros outros assuntos e eventos” (KOPYTOFF, 2008, p. 92).

Ao fazer a biografia das coisas seriam necessárias perguntas similares às que podem ser feitas às pessoas:

De onde vem? Quem a fabricou [no caso dos alimentos, quem o produziu]? Qual foi a sua trajetória até aqui?, entre outras. Além dessas questões, seria válido compreender também os acontecimentos que transmitem significados às coisas (KOPYTOFF, 2008).

Uma “biografia ambiental dos alimentos” deve abordá-los como iguarias produzidos em um ambiente, e dotados de significados ambientais específicos em todas as fases de vida (produção, colheita, armazenamento, transporte, comercialização e consumo). Desse modo, o conhecimento da biografia do alimento viabiliza (re)descobrir as relações entre produção, sustentabilidade e consumo a partir da relação dos produtos alimentícios com o ambiente.

Conforme as características do sistema agroalimentar contemporâneo já discutidas neste ensaio, os impactos ambientais podem ser evidências que proporcionam questionamentos importantes para o conhecimento da história ambiental dos alimentos, o que é gradativamente mais difícil de ser feito, uma vez que a ruptura entre produção e consumo é uma propriedade recorrente neste sistema agroalimentar. Nesse sentido, Preiss e Marques (2015) mencionam que a figura do agricultor, que antes atestava a origem e a qualidade do produto, é substituída por rótulos com códigos padrões de difícil compreensão por um cidadão comum.

As informações quanto ao local de origem, distância entre a produção e consumo e possíveis danos ambientais (por exemplo, uso de área para produção que foi desflorestada de forma ilegal e emissões de GEE) na fase produtiva e no transporte não aparecem nos rótulos padrões comumente encontrados em alimentos nos supermercados, redes varejistas e atacados. Isso dificulta o conhecimento da biografia ambiental dos alimentos, o desenvolvimento de cidadania ecológica e do exercício do consumo sustentável pelos consumidores.

O consumo sustentável é definido por Seyfang (2006) como aquele em que as escolhas alimentares são vistas como estratégias para o alcance do desenvolvimento sustentável. Se por um lado, no senso comum, associar a sustentabilidade ao ato de comer ainda é algo pouco presente, por outro lado têm emergido experiências de consumo fundamentadas em escolhas de cidadãos mais reflexivos. Guivant (2003), concordando com tal leitura, considera que há um crescente número de consumidores que estão cada vez mais reflexivos e conscientes diante de suas escolhas. Nesse sentido, Portilho, Castaneda e Castro (2011), em estudo de consumidores que frequentam feiras orgânicas no Rio de Janeiro, ressaltam haver crescente politização do consumo entre os consumidores.

Nesse cenário que se fortalece, a abordagem biográfica voltada ao aspecto ambiental tem o potencial de permitir analisar, por meio de perspectiva crítica, a trajetória dos alimentos desde a produção até o consumo, tanto no sistema agroalimentar contemporâneo como nas iniciativas que buscam a (re)localização dos alimentos, contribuindo para desvendar informações que, de outra forma, poderiam ser ignoradas.

Cada alimento possui uma trajetória ambiental! Um alimento orgânico pode ter toda a sua fase de produção pautada pelas dimensões da sustentabilidade ambiental, econômica e social, como propõe Elkington (1994), no entanto, seu transporte para lugares distantes significa relação direta com a globalização dos meios de transporte, contribuindo para maior emissão de gases do efeito estufa (GEE) e, portanto, para as mudanças climáticas. Ao mesmo tempo, por outro lado, produtos orgânicos podem ser produzidos e comercializados em cadeias curtas, face a face, e emitir menos GEE.

Relação semelhante pode ser percebida para o caso da pecuária. O que dizer da produção de bovinos sob o regime de pecuária extensiva na Amazônia brasileira? Essa forma de produção de carne, como já visto neste ensaio, contribui para a devastação da floresta, conseqüentemente para a redução da área do bioma, da fauna e flora silvestre, assim como emite mais GEE pelo transporte para grandes centros urbanos consumidores no Brasil e no mundo. Ao mesmo tempo, a criação de bovinos em confinamento no interior de São Paulo não altera fisicamente o bioma, mas promove maior emissão de GEE por área (m²) no local de produção. Além disso, a composição da ração vai requerer mais proteína de soja, que pode ter sido produzida em biomas como o Pampa, a Amazônia, o Pantanal, o Cerrado ou a Caatinga. A biografia ambiental desses produtos, sem dúvida, indicará um produto ambientalmente insustentável podendo contribuir para nortear as escolhas do consumidor e, portanto, para o desenvolvimento da

cidadania ecológica.

Nessa mesma linha, Fonte (2010) indica que a pecuária bovina emite mais gases de efeito estufa se comparada à criação de aves e peixes, de modo que, com base no argumento dessa autora, mais do que a compra local, a mudança da dieta seria mais eficaz para diminuir o que vem se popularizando na ideia de “pegada climática”. O argumento de Fonte (2010) ganha respaldo em dados como os da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (2014), que apontam que as emissões de gases de efeito estufa associadas à pecuária correspondem a 7,1 bilhões de toneladas de dióxido de carbono por ano, 14,5% de todas as emissões de gases de efeito estufa de origem humana, sendo que somente a produção de bovinos para carne e para leite é responsável pela maioria das emissões, contribuindo respectivamente com 41% e 19% das emissões do setor. Enquanto carne de porco e carne de aves (mais ovos) contribuem com 9% e 8%, respectivamente.

Neste ensaio, as formas alternativas de (re)conexão da produção e do consumo, ao envolver outros significados, podem ser vistas como experiências concretas que potencializam o conhecimento da “biografia ambiental dos alimentos”, sem, no entanto, cair na “armadilha do local” (BORN; PURCELL, 2006), que idealiza formas alternativas de produção, distribuição e consumo de alimentos. De todo modo, idealizando ou não tais iniciativas, há a necessidade de testar a abordagem biográfica em estudos empíricos sobre os alimentos, redesenhando sua trajetória com ênfase nos danos ambientais provocados nas diversas fases da vida, ou seja, na cadeia produtiva de cada alimento.

É importante ressaltar que, além do papel do consumidor em buscar mais informações quanto à alimentação, cabe ao Estado a manutenção e regulamentação de leis que contribuam para informar ao cidadão sobre a “biografia dos alimentos”, de modo a contribuir para fortalecer o desenvolvimento da cidadania ecológica entre a população. Os movimentos sociais, por sua vez, desempenham importante papel no controle social sobre os processos.

Na divisão de responsabilidades, no sentido de promover consciência ecológica no que se refere aos alimentos, competiria às empresas não apenas oferecer mais informações idôneas sobre a biografia dos produtos, mas também investir em opções para atender à demanda da diversidade de seus clientes sem, com isso, investir mais em propagandas e apelos que respondem mais a estratégias de greenwashing² (KONSTANTINIDIS, 2013) do que efetivamente a práticas promotoras de sistemas agroalimentares sustentáveis.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Discutir o rural a partir da produção, processamento e distribuição de alimentos é desafiador pois, ao mesmo tempo em que esse debate assume importância fundamental para compreender as contradições do sistema agroalimentar contemporâneo e seus efeitos sobre a sociedade, a saúde e o ambiente, ele demanda soluções e novas estratégias para garantir alimentos de qualidade e em quantidade adequada para a população sem, com isso, implicar custos ambientais para além da capacidade do planeta.

Como procuramos evidenciar ao longo deste ensaio, a globalização do sistema agroalimentar contemporâneo contribui para efeitos danosos ao ambiente, situação expressiva também para o contexto brasileiro. Além disso, em se tratando de conjuntura que remete à ruptura entre a produção e o consumo, os alimentos passaram a ser tratados como mercadorias. Iniciativas alternativas de produção e de abastecimento de alimentos têm contribuído para que as escolhas alimentares e o ato de comer, mais do que uma atividade rotineira voltada a responder aos aspectos biológicos para a vida humana, assumam outros valores e significados, conferindo aos alimentos mais do que status de mercadoria destinada à troca.

Nesse sentido, a abordagem biográfica com ênfase no aspecto ambiental pode contribuir para (re) descobrir relações entre produção, sustentabilidade e consumo, o que pode ser feito por meio do estudo de alimentos como iguarias, produzidas de modo a valorizar seus significados ambientais específicos em todas as fases de vida, desde a produção até o consumo. De posse dessas informações, os consumidores poderiam direcionar suas escolhas alimentares e, portanto, potencializar a cidadania

ecológica e o consumo sustentável dos alimentos.

Por fim, para evitar maiores danos ambientais provocados pelo sistema agroalimentar contemporâneo, além de requerer dos consumidores mudanças nas escolhas alimentares, também é necessário pautar o debate em relação a políticas públicas direcionadas à promoção de acesso à informação sobre a biografia dos alimentos. Nesse sentido, a sociedade, enquanto meio fértil para o desenvolvimento de consumidores conscientes de suas escolhas, e o Estado, com seu papel regulador, possuem importância fundamental para construir trajetórias mais sustentáveis de (re)conexão entre a produção e o consumo dos alimentos, influenciando assim estratégias de empresas que, mais do que “esverdear” os rótulos dos produtos, deveriam ser direcionadas a contribuir para sistemas alimentares efetivamente sustentáveis

AGRADECIMENTO

A primeira autora agradece à Capes concessão da bolsa de doutorado, e o terceiro autor agradece ao CNPq a concessão de Bolsa Produtividade em Pesquisa.

NOTAS

¹ Em que pese tal processo hegemônico de produção, processamento e distribuição de alimentos, que tende a padronizar produtos e processos e a distanciar produtos, produtores, consumidores e locais de produção, a partir de distintas abordagens, a literatura aponta para movimentos que, paralelamente aos que tendem a homogeneizar, há movimentos de valorização de alimentos singulares, em que a qualidade está alicerçada nos vínculos com os locais de produção (HERNÁNDEZ, 2005; MURDOCH; MIELE, 2004; NIEDERLE, 2016).

² Greenwashing é o termo utilizado para descrever uma situação em que são divulgadas informações que não correspondem com a realidade para apresentar uma imagem positiva de responsabilidade ambiental de um produto ou serviço.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. Alimentos versus população: está ressurgindo o fantasma malthusiano? *Ciência e Cultura*, São Paulo, v. 62, n. 4, p.38-43, out. 2010.

APPADURAI, A. Introdução: mercadorias e a política de valor. In: APPADURAI, A. (Org.). *A Vida Social das coisas: as mercadorias sob a perspectiva cultural*. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008. p. 15-87.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNES. *Perfil da Pecuária no Brasil: relatório anual 2016*. São Paulo: Abiec, 2016.

BERNSTEIN, H. Food sovereignty via the ‘peasantway’: a sceptical view. *The Journal of Peasant Studies*, Londres, v. 41, p. 1031-1063, jan. 2014.

BORN, B.; PURCELL, M. Avoiding the local trap: scale and food systems in planning research. *Journal of Planning Education and Research*, Califórnia, v. 26, n. 2, p.195-207, dez. 2006.

BRYANT, A.; BUSH, L.; WILK, R. The history of globalization and food supply. In: MURCOTT, A.; BELASCO, W.; JACKSON, P. (Org.). *The Handbook of Food Research*. London: Bloomsbury Academic, 2013. p. 34-49.

CARNEIRO, F. F. et al. *Dossiê Abrasco: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde*. Rio de Janeiro: Abrasco, 2015.

CARNEIRO, F. F. et al. *Dossiê Abrasco: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde*. Rio de Janeiro: Abrasco, 2012.

- ELKINGTON, J. Towards the sustainable corporation: Win-win-win business strategies for sustainable development. *California Management Review On-line*, California, Jan. 1994. Disponível em: <<http://journals.sagepub.com/doi/10.2307/41165746>>. Acesso em: 09 mai. 2018
- FISCHLER, C. A McDonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2007. p. 841-863.
- FONTE, M. Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, M.; PAPADOPOULOS, A. G. (Org.). *Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development*. Farnham: Ashgate, 2010. p. 1-35.
- FRANÇA, F. C. O. et al. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. In: SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA BAHIA, 1., 2012, Feira de Santana. Anais... Feira de Santana: Centro de Estudos do Recôncavo Baiano, UEFS, 2012. p. 1-7.
- FRIEDMANN, H. *The Political Economy of Food: a global crisis*. London: New Left Review, 1993.
- FRIEDMANN, H.; McMICHAEL, P. *Agriculture and State System. The rise and decline of national agriculture from 1870 to the present*. *Sociologia Ruralis*, Nova Jersey, v.29, n.2, p.93-117, 1989.
- GODFRAY, H. C. J. et al. *Food Security: the challenge of feeding 9 billion people*. *Science*, Washington, v.327, n. 12, p. 812-818, fev., 2010.
- GOODMAN, D. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, Amsterdã, v. 19, n. 1, p.1-7, jan. 2003.
- GOODMAN, D.; DUPUIS, M. E.; GOODMAN, M. K. *Alternative food networks: knowledge, practice, and politics*. Abingdon: Routledge, 2012.
- GOODMAN, D.; REDCLIFT, M. *Refashioning nature: food, ecology and culture*. London: Routledge, 1991.
- GUIVANT, J. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. *Ambiente e Sociedade*, Campinas, v. 6, n. 2, p. 63-81, dez, 2003.
- HARVEY, D. O problema da globalização. *Revista Novos Rumos On-line*, Marília, Dez, 1998. Disponível em: <<http://www2.marilia.unesp.br/revistas/index.php/novosrumos/article/view/1954>>. Acesso em: 09 mai. 2018.
- HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-154.
- HIRAKURI, M. H.; LAZZAROTTO, J. J. *O agronegócio da soja nos contextos mundial e brasileiro*. Londrina: Embrapa Soja, 2014.
- HOLT GIMÉNEZ, E.; SHATTUCK, A. Food crises, food regimes and food movements: rumblings of reform or tides of transformation? *The Journal of peasant studies*, Londres. v. 38, p. 109-144, jan, 2011.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Brasil. Produção Pecuária Municipal – PPM*. Rio de Janeiro: IBGE, 2017.
- KONSTANTINIDIS, C. *Capitalism in Green Disguise: the political economy of organic farming in the European Union*. University of Massachusetts, Boston, Set. 2013. Disponível em: <<https://www.tni.org/en/briefing/capitalism-green-disguise>>. Acesso em: 09 mai. 2018.
- KOPYTOFF, I. A Biografia cultural das coisas: a mercantilização como processo. In: APPADURAI, A. (Org.). *A Vida Social das coisas: as mercadorias sob a perspectiva cultural*. Niterói, RJ, EdUFF, 2008. p. 89-123.
- LEITE, S. P. Padrão de financiamento, setor público e agricultura familiar. In: LEITE, S. P. (Org.). *Políticas públicas e agricultura no Brasil*. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2001. p. 53-93.

- MACHADO, P. P.; OLIVEIRA, N. R. F.; MENDES, A. N. O indigesto sistema do alimento mercadoria. Saúde e Sociedade. On-line. São Paulo, Jun. 2016. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0104-12902016151741>>. Acesso em: 06 nov. 2017.
- MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos da Metodologia Científica. São Paulo: Atlas. 2003.
- MARTINE, G. Fases e Faces da Modernização Agrícola Brasileira. Brasília: Iplan. 1989.
- MARTINE, G.; GARCIA, R. C. Os impactos sociais da modernização agrícola. Rio de Janeiro: Editora Caetés, 1987.
- MATTE, A. Convenções e mercados da pecuária familiar no sul do Rio Grande do Sul, Brasil. 2017. 294 p. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2017.
- MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO EXTERIOR E SERVIÇOS. Comex Vis: principais produtos exportados. Brasília, 2017. Disponível em: <<http://www.mdic.gov.br/comercio-exterior/estatisticas-de-comercio-exterior/comex-vis/frame-ppp>>. Acesso em: 21 abr. 2018.
- MURDOCH, J.; MIELE, M. A new aesthetic of food? Relational reflexivity in the 'alternative' food movement. In: HARVEY, M.; MCMEEKIN, A.; WARDE, A. (Org.). Qualities of food. Manchester: Manchester University, 2004. p. 156-175.
- NIEDERLE, P. A. Mercados como arenas de luta por reconhecimento: disputas morais na construção dos dispositivos de qualificação dos alimentos. Política & Sociedade, Florianópolis, v. 15, n.33, p. 97-130, ago. 2016.
- OOSTERVEER, P.; SONNENFELD, D. Food, Globalization and Sustainability. London; New York: Earthscan, 2012.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Nutrition and food systems: a report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Roma: ONU, 2017.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. Tackling climate change through livestock. Roma: FAO, 2014.
- PIGNATI, W.; OLIVEIRA, N. P.; SILVA, A. M. C. Vigilância aos agrotóxicos: quantificação do uso e previsão de impactos na saúde-trabalho-ambiente para os municípios brasileiros. Ciência & Saúde Coletiva. On-line. Rio de Janeiro, Dez. 2014. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320141912.12762014>>. Acesso em: 25 dez. 2017.
- PLOEG, J. D. Peasant-driven agricultural growth and food sovereignty. The Journal of Peasant Studies, Londres, v. 41, p. 999-1030, jan. 2013.
- PORTILHO, F.; CASTANEDA, M.; CASTRO, I.R.R. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. Ciência & Saúde Coletiva. On-line. Rio de Janeiro, Jan. 2011. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232011000100014>>. Acesso em: 05 jan. 2018.
- PREISS, P. V.; MARQUES, F. C. Tendências no movimento de re-localização alimentar brasileiro: uma análise de iniciativas colaborativas de compras. Tessituras, Pelotas, v. 3, n.2, p. 269-300, dez. 2015.
- PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Ciência & Cultura. On-line. Campinas, Out. 2010. Disponível em <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014>. Acesso em: 05 jan. 2018.
- RENTING, H.; MARSDEN T.; BANKS, J. Compreendendo as redes alimentares alternativas: o papel de cadeias curtas de abastecimento de alimentos no desenvolvimento rural. GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. (Org.). Cadeias Curtas e Redes Agroalimentares Alternativas. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017, p. 27-53.

SCHNEIDER, S.; CRUZ, F. T.; MATTE, A. Estratégias alimentares e de abastecimento: desafios e oportunidades para as cidades e para o meio rural. In: CRUZ, F. T.; MATTE, A.; SCHNEIDER, S. (Org.). Produção, Consumo e Abastecimento de Alimentos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016, p. 9-22.

SCHNEIDER, S.; GAZOLLA, M. Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017, p. 9-27.

SEYFANG, G. Ecological citizenship and sustainable consumption: examining local organic food networks. *Journal of Rural Studies*, Amsterdã, v. 22, p. 383-395, mai. 2006.

SILVA, J. G. da. A modernização dolorosa. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981.