

# POTENCIAL DO GASTRÔNOMO COMO PROMOTOR DO DIÁLOGO ENTRE CAMPO E CIDADE: UM ESTUDO DE CASO SOBRE O PROJETO DE CESTAS AGROECOLÓGICAS DO CONDOMÍNIO BH, NO RIO DE JANEIRO (RJ)

Elenita Moreira Siqueira da Cunha<sup>1</sup>

 <https://orcid.org/0000-0002-3152-3088>

Ivan Bursztyn<sup>2</sup>

 <https://orcid.org/0000-0002-3154-9421>

## RESUMO

A multiplicação dos cursos de gastronomia no Brasil, ao longo das últimas décadas, mudou o perfil do profissional dessa área. O gastrônomo passou a ser alguém com muito mais conhecimento teórico a ser aplicado na prática, ampliando sua atuação para além da cozinha dos restaurantes estrelados. O presente artigo teve como objetivo levantar o potencial da contribuição do gastrônomo no diálogo entre campo e cidade, auxiliando na comercialização e escoamento de produção de agricultores familiares agroecológicos e orgânicos, por meio do estudo de caso sobre o projeto das Cestas Agroecológicas em Condomínios. O projeto se mostrou como elemento eficaz na geração de renda para os pequenos agricultores na pandemia, assim como um facilitador no acesso a alimentos frescos, saudáveis e livres de insumos químicos para os consumidores. O gastrônomo demonstra importante potencial como mediador da relação entre produtores e consumidores em projetos dessa natureza.

Palavras-chave: Gastronomia, Gastrônomo, Quarentena, Agricultura Familiar, Consumo Sustentável.

## GASTRONOMIST'S POTENTIAL AS A PROMOTER OF THE DIALOGUE BETWEEN COUNTRYSIDE AND CITY: A CASE STUDY ON THE PROJECT OF AGROECOLOGICAL BOXES IN THE BH CONDOMINIUM, IN RIO DE JANEIRO (RJ)

## ABSTRACT

The multiplication of gastronomy degrees in Brazil over the last decades has changed the profile of the professional in the area. The gastronomist became someone with much more theoretical knowledge to be applied in practice, expanding his performance beyond the cuisine of starred restaurants. This article aims to show the potential of the gastronomist contribution making the connection between rural and urban communities, assisting in the marketing and flow of production from agroecological and organic family farmers, through a case study on the project of Agroecological Boxes in Condominiums. The project proved to be an effective element in generating income for small farmers in the pandemic, as well as facilitating access to fresh, healthy and chemical-free food for consumers. The gastronomist demonstrates important potential acting as a mediator of the relation between producers and consumers in projects of this nature.

Keywords: Gastronomy, Gastronomist, Quarantine, Family Farming, Sustainable Consumption.

## EL POTENCIAL DEL GASTRONOMISTA COMO PROMOTOR DEL DIÁLOGO ENTRE CAMPO Y CIUDAD: UN ESTUDIO DE CASO SOBRE EL PROYECTO DE CESTAS AGROECOLÓGICAS EN EL CONDOMINIO BH, EN RIO DE JANEIRO (RJ)

## RESUMEN

---

<sup>1</sup> Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: [Elenita.moreira@icloud.com](mailto:Elenita.moreira@icloud.com).

<sup>2</sup> Doutor em Engenharia de Produção com ênfase em Gestão e Inovação pela COPPE/UFRJ. Professor do Departamento de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). E-mail: [ivan@gastronomia.ufrj.br](mailto:ivan@gastronomia.ufrj.br).

La multiplicación de los cursos de gastronomía en Brasil en las últimas décadas ha cambiado el perfil del profesional en el área. El gastrónomo se convirtió en alguien con mucho más conocimiento teórico para ser aplicado en la práctica, ampliando su actuación más allá de la cocina de los restaurantes con estrellas. Este artículo tiene como objetivo elevar el potencial del aporte del gastrónomo en el diálogo entre campo y ciudad, asistiendo en la comercialización y flujo de producción de agricultores familiares agroecológicos y orgánicos, a través de un estudio de caso sobre el proyecto de Cestas Agroecológicas en Condominios. El proyecto demostró ser un elemento eficaz para generar ingresos para los pequeños agricultores durante la pandemia, así como para facilitar el acceso de los consumidores a alimentos frescos, saludables y libres de químicos. El gastrónomo demuestra un importante potencial como mediador de la relación entre productores y consumidores en proyectos de esta naturaleza.

Palabras Clave: Gastronomía, Gastrónomo, Cuarentena, Agricultura Familiar, Consumo Sostenible.

## INTRODUÇÃO

No final do ano de 2019, o mundo foi surpreendido com o surgimento de um vírus desconhecido na China. Alguns meses depois, o chamado coronavírus se espalhou pelo mundo, chegando oficialmente ao Brasil no final de fevereiro de 2020. Com o avanço da doença no país, foi decretado quarentena em diversos estados brasileiros, inclusive no Rio de Janeiro. Durante o isolamento social, somente serviços essenciais poderiam abrir, tais como farmácias, hospitais e supermercados. Rapidamente, todos tiveram que se adaptar à nova realidade, aprendendo a se prevenir e a lidar com o coronavírus – COVID-19 – gerando mudanças nas relações, tanto sociais, quanto de trabalho e também de consumo da população em geral.

Durante a quarentena, na cidade do Rio de Janeiro, as feiras de rua foram proibidas pela prefeitura através do decreto Rio nº 47381, de 22 de abril de 2020 (Rio de Janeiro (RJ), 2020). Por conta desse decreto, escolas e universidades tiveram que suspender suas atividades presenciais como medida de contenção à disseminação do vírus Sars-CoV-2, dentre elas a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), onde todas as quintas-feiras acontecia a Feira Agroecológica da UFRJ, em diferentes pontos do *campus* da Ilha do Fundão. Dessa forma, os produtores que fazem parte da feira perderam sua principal fonte de renda, que vinha tanto da feira da UFRJ, quanto de outras que aconteciam durante a semana em outros pontos da cidade.

Apesar do cenário causado pela pandemia ser relativamente novo, pequenos produtores sempre enfrentaram dificuldade em escoar sua produção de maneira acessível, recebendo um valor justo pelos seus produtos. De acordo com Bursztyn, Martins e Podesta (2019), alguns empecilhos básicos seriam a falta de infraestrutura para o acesso às propriedades rurais e o deslocamento de produtos, visto que muitos agricultores dependem de carona ou de transporte público precário. Já os obstáculos mais difíceis a serem superados seriam o diminuto interesse das gerações mais jovens em permanecer no campo, assim como o desinteresse e a falta de suporte das autoridades públicas em

fornecer alvarás e investir em obras que garantissem um espaço mais adequado para a fabricação dos itens processados.

Se por um lado ocorreu a queda nas vendas dos pequenos produtores da feira, por outro houve também um aumento significativo na demanda, por parte dos consumidores, por alimentos mais saudáveis, com destaque para os orgânicos e agroecológicos (Steele *et al*, 2020; Rodrigues, 2020a). O avanço da pandemia fez com que muitas pessoas passassem a se preocupar mais com a manutenção da saúde e aumento da imunidade.

Nessa perspectiva, a proposta de aproximar as duas pontas da cadeia produtiva, a saber os produtores e consumidores, pode apresentar resultados positivos para todos os envolvidos. No entanto, esse movimento não se dá de forma espontânea, devendo ser estimulado de modo que haja a compreensão das dificuldades e necessidades de ambas as partes. As diferenças culturais, por exemplo, sobre o uso de determinados alimentos, sobre o entendimento da sazonalidade na produção, sobre a realidade da vida no campo e os desafios enfrentados para a comercialização, expõem a necessidade de uma mediação entre esses dois universos.

A gastronomia pode ser considerada como um campo do conhecimento relativamente novo, à nível acadêmico. O primeiro curso de bacharelado da área no Brasil surge no final dos anos 90 (Anjos; Cabral; Hostins, 2017). Segundo Anjos, Cabral e Hostins (2017, p.10), isso se deve ao fato de que “por muitos anos, a aprendizagem da culinária acontecia somente no trabalho. Os jovens imigrantes que precisavam trabalhar aprendiam com os ajudantes e, se mostrassem interesse, subiam na carreira”.

Ainda hoje, nesse ramo, pode-se perceber que a prática e a experiência são muito mais valorizadas no mercado de trabalho do que a formação acadêmica em nível superior, e que, apesar da diversidade de conteúdos apresentados ao longo da graduação, o acesso ao mercado de trabalho no ramo ainda se dá majoritariamente pela cozinha. Entretanto, há espaço para a discussão sobre os diferentes modos de atuação desse profissional para além da ocupação das cozinhas dos restaurantes estrelados.

A formação em nível de bacharelado do profissional de gastronomia é mais abrangente, incorporando questões relativas à sustentabilidade, cultura alimentar e gestão (Soares; Figueiredo; Sá, 2021). Isso faz com que o egresso tenha condições de atuar nessa ponte entre o campo e a cidade por meio do alimento.

No presente artigo, será levantada a contribuição do gastrônomo no diálogo entre campo e cidade, no que tange ao tema da alimentação, através da exposição e observação dos resultados obtidos por meio de um estudo de caso sobre uma iniciativa inspirada no modelo de Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA), assim como o potencial de contribuição do profissional da gastronomia no processo de implantação e gestão desse tipo de projeto.

A iniciativa envolveu alguns agricultores participantes da Feira Agroecológica da UFRJ e moradores do Condomínio Beverly Hills (BH), localizado no bairro de Cosme Velho, Rio de Janeiro, durante o período de quarentena por conta da pandemia no estado.

## METODOLOGIA

Para que pudessem ser alcançados os objetivos descritos anteriormente, foi realizada uma pesquisa exploratória e qualitativa, através de levantamento bibliográfico, por meio de livros, publicações periódicas e artigos online, utilizando-se de bases de dados e mecanismos de buscas.

A pesquisa do tipo exploratória, além de permitir um maior entendimento do problema exposto, também se mostra deveras flexível, apresentando-se, na maioria dos casos, em forma de pesquisa bibliográfica e/ ou estudo de caso (Gil, 2002).

A revisão bibliográfica contemplou livros e artigos acadêmicos sobre Agroecologia, Comunidades que Sustentam a Agricultura, relação aproximada entre produtor e consumidor, Circuitos Curtos de Comercialização, Feiras Orgânicas e Agroecológicas e a formação de profissionais da gastronomia. Contemplou também publicações avulsas, vídeos produzidos sobre CSAs, artigos em jornais *online* e publicações em Anais de congressos, assim como consulta em *sites* de organizações afins ([www.csabrasil.org](http://www.csabrasil.org); [www.abiorj.org](http://www.abiorj.org); [www.aspta.org.br](http://www.aspta.org.br)).

Para o desenvolvimento do presente trabalho, foi realizada uma entrevista com um agricultor, identificado como A1, e uma entrevista com o organizador da Feira Agroecológica da UFRJ, também organizador do Projetos das Cestas Agroecológicas em Condomínios. As informações referentes à operação do projeto serão apresentadas mais adiante neste trabalho.

Ambas as entrevistas foram conduzidas de forma semiestruturada e de maneira informal para que houvesse um pouco mais de flexibilidade durante as respostas, sem se limitar ao roteiro, a fim de esclarecer dúvidas e investigar detalhes acerca da criação e do funcionamento do Projeto, da visão dos produtores em relação ao projeto e de outras questões relacionadas ao tema que pudessem surgir durante a entrevista.

Houve ainda a observação participante, apoiada por registros em anotações, referente à inclusão da pesquisadora como membro do grupo de *WhatsApp* dos moradores do condomínio BH, participantes do projeto.

Um recorte temporal foi feito para buscar abarcar a configuração e o funcionamento do Projeto, entre abril de 2020 e setembro de 2020.

## SOBRE ALTERNATIVAS AO SISTEMA ALIMENTAR HEGEMÔNICO

Um sistema alimentar ou sistema de produção alimentar (figura 1) engloba todas as etapas pelas quais o alimento passa, desde a produção, processamento, distribuição, comércio varejista (feiras, mercados, supermercados), restaurantes e afins, o consumo (consumidor que adquire esses alimentos), até chegar ao prato de quem os vai consumir (CDC, 2017).

Figura 1: Infográfico exemplificando o que é um sistema alimentar



Fonte: CDC (2017)

O sistema agroalimentar dominante globalmente mostra-se cada vez mais insustentável, sendo a causa de diversos problemas nos âmbitos sociais e ambientais (Darolt *et al*, 2016). A busca por sistemas alimentares sustentáveis revela-se cada vez mais urgente e ainda mais relevante em cenários pandêmicos. Infelizmente, esses sistemas alimentares sustentáveis ainda são menosprezados pela grande maioria dos macroeconomistas que, por sua vez, enxergam a extensa mecanização das

atividades agrícolas e a centralização do sistema de produção e distribuição alimentar como único meio viável de se obter um abastecimento eficaz a nível mundial (Batini, Lomax, Mehra, 2020).

O maior gargalo para o produtor atualmente é o escoamento de sua produção. A estratégia mais comum encontrada pelos pequenos agricultores para resolver esse problema é através da participação em feiras de bairro. Sobre as feiras do produtor, Darolt pontua que:

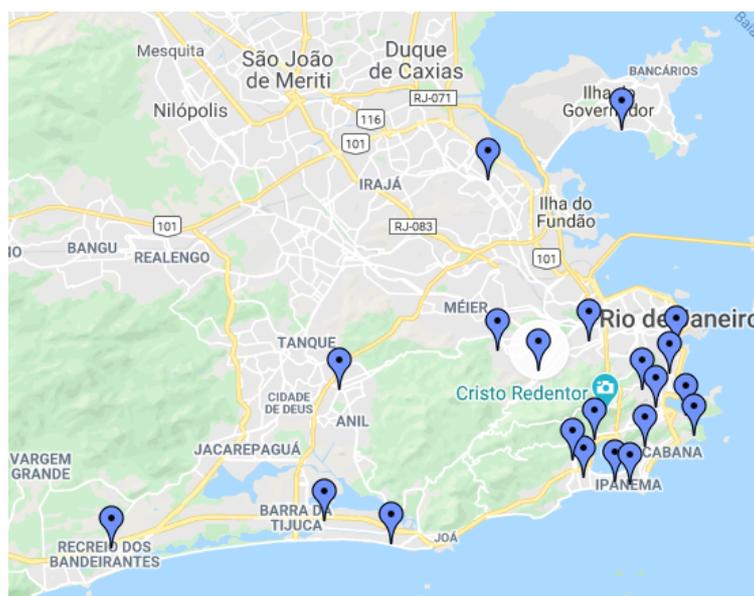
*As feiras do produtor são os mecanismos de comercialização mais difundidos no Brasil e a principal porta de entrada de agricultores ecológicos para o mercado local. As feiras são espaços educativos e de lazer que permitem grande interação entre produtores e consumidores, permitindo maior autonomia aos agricultores. Pesquisa do IDEC (2012) identificou 140 feiras orgânicas em 22 das 27 capitais brasileiras. (Darolt *et al*, 2016, p.8. grifo do autor)*

Além disso, as feiras são de suma importância econômica, visto que proporcionam uma renda mais justa pela venda da produção diretamente ao consumidor final, sem a necessidade de intermediários (Fantuzzi, 2016).

A história das feiras orgânicas e agroecológicas começa a ganhar visibilidade no município do Rio de Janeiro, na década de 1980, com a criação da Associação de Agricultores Biológicos (ABIO), em 1985. A ABIO tem como premissa promover e incentivar a produção de orgânicos de base agroecológica, preservando ecossistemas, oferecendo soberania e segurança alimentar à população, e fortalecendo a agricultura familiar. Atualmente, das 21 feiras integrantes do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, 11 são administradas pela ABIO, além de outras duas que acontecem fora do circuito, uma no Méier e uma em Niterói (ABIO, 2020).

Entretanto, o grande marco desse movimento foi a criação, ainda que de maneira irregular, da feira da Glória, bairro da zona sul do Rio de Janeiro, em 1995 (Mesquita, 2015, p.94). De acordo com Valença (2014, p. 608, apud Mesquita, 2015, p.95), após o êxito com a feira da Glória, muitas outras tentaram surgir, sendo vetadas, porém, pela Prefeitura, na época. Apenas em 2010, após o nascimento da feira orgânica de Copacabana, no bairro Peixoto, o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas (figura 2) ganhou força através do apoio da Prefeitura em forma de decreto (Farm, 2018).

Figura 2: Mapa das feiras presentes no Circuito Carioca de Feiras Orgânicas



Fonte: Feiras Orgânicas (2020).

Tabela 1: Local das feiras do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas

Local das feiras	
1. Feira Orgânica - Recreio	12. Feira Orgânica - Urca
2. Feira Orgânica - Barra da Tijuca	13. Feira Orgânica - Leme
3. Feira Orgânica - Barra da Tijuca II	14. Feira Orgânica - Laranjeiras
4. Feira Orgânica - Freguesia	15. Feira Orgânica - Botafogo
5. Feira Orgânica - Ilha do Governador	16. Feira Orgânica - Peixoto   Copacabana
6. Feira Orgânica - Leopoldina	17. Feira Orgânica - Ipanema
7. Feira Orgânica - Grajaú	18. Feira Orgânica - Ipanema II
8. Feira Orgânica - Tijuca	19. Feira Orgânica - Leblon
9. Feira Orgânica - Tijuca II	20. Feira Orgânica - Gávea
10. Feira Orgânica - Glória	21. Feira Orgânica - Jardim Botânico
11. Feira Orgânica - Flamengo	

Fonte: Elaborado pelos autores com base nas informações levantadas no mapa anterior (Figura 1)

Além do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas, existem outras 14 feiras orgânicas e/ou agroecológicas espalhadas pelo Estado do Rio de Janeiro, como a Feira da Roça de Vargem Grande, Feira Orgânica do Rio da Prata, Feira Agroecológica da UFRJ, Feira Agroecológica da UERJ, Feira Agroecológica da Freguesia, Feira Agroecológica de Campo Grande, Feira Agroecológica Josué de Castro (FioCruz), entre outras.

Em março de 2020, as feiras orgânicas no Rio de Janeiro foram suspensas como medida de contenção do novo coronavírus, comprometendo demasiadamente a renda dos produtores que participavam delas (Ci Orgânicos, 2020). Isso fez com que os agricultores orgânicos tivessem que se reinventar, alguns passando a entregar cestas em domicílio e outros a divulgar listas dos produtos disponíveis, usando as mídias sociais como *WhatsApp*, *Facebook* e *Instagram* (SNA, 2020).

As feiras agroecológicas são exemplos de Circuitos Curtos de Comercialização (CCC), assim como entregas em domicílio, venda na propriedade, mercados institucionais e CSAs (Ueno *et al*, 2016). Sobre os CCC, Goverd-Lips, Bruil e Renting, pontuam que:

Os chamados *circuitos curtos* possibilitam relações mais diretas entre consumidores urbanos e produtores e apontam para novas perspectivas. Os consumidores obtêm alimentos frescos, sazonais e com preços acessíveis, geralmente produzidos de forma agroecológica, enquanto os produtores recebem remuneração mais justa. (2015, p. 40. Grifo do autor)

Peça primordial para a criação e expansão de propostas sustentáveis, assim como de alternativas ao sistema de alimentar convencional, é a mudança no perfil do consumidor. Segundo uma pesquisa realizada pelo site Reclame Aqui, 60% das pessoas procuram obter informações acerca da origem de seus alimentos, além disso, cerca de 40% disseram adquirir produtos orgânicos sempre que podem (Desirée, 2017). O consumidor consciente é um agente capaz de transformar a sociedade através do seu ato de consumo, que leva em conta os impactos causados no meio ambiente, na saúde humana e nas relações de trabalho, além disso “busca o equilíbrio entre sua satisfação pessoal e a sustentabilidade, maximizando as consequências positivas e minimizando as negativas” (Ministério do Meio Ambiente, 2020, np). Darolt, Lamine e Bradenburg (2013) reforçam que:

Cada vez mais o consumidor consciente busca nos mercados locais produtos ecológicos, de época e com preços justos, mas também quer adquirir produtos com a cara do produtor, em que sejam ressaltadas as características locais das comunidades, como as tradições, o modo de vida, a valorização do saber-fazer, o cuidado com a paisagem, etc. [...] Isso cria novas relações sociais e novos valores, promovendo o resgate da autonomia dos agricultores (p. 13).

À medida que os hábitos de consumo consciente ganham força, iniciativas como as CSAs se espalham e se consolidam pelo Brasil. O conceito de CSA surgiu no Japão, na década de 1970, com o nome de *teikei* e, ao longo das décadas, alcançou dimensão global (Hitchman, 2015).

De acordo com Henderson e Van En, “traduzido literalmente, *teikei* significa ‘parceria’ ou ‘cooperação’, mas de acordo com os membros do *teikei* no Japão, a tradução mais filosófica seria ‘alimento com a cara do produtor’” (2007, p. 16. Tradução nossa). Apesar disso, foi o termo em inglês que se popularizou pelo mundo, sendo os Estados Unidos um dos países no qual o sistema de CSA se encontra mais consolidado, envolvendo mais de 12 (doze) mil fazendas de produção (Junqueira; Moretti, 2018). No Brasil, a primeira CSA chegou de fato em 2011, na Fazenda Demétria, localizada na cidade de Botucatu, São Paulo (Junqueira; Moretti, 2018, p. 520). O país já conta com mais de 140 CSAs em atividade, muitas outras ainda em construção e há expectativa de que esse número continue crescendo (CSA Brasil, 2020).

A CSA forma um núcleo local em torno do local de produção, ou seja, é mais do que uma alternativa de compra e consumo, sendo também uma maneira de ampliar a relação do consumidor

com a economia e a alimentação. Ao fazer parte de uma CSA, o consumidor, que passa a ser chamado de coprodutor, tem a segurança de estar recebendo produtos saudáveis, agroecológicos ou orgânicos, sem aditivos químicos e agrotóxicos, que respeitam o meio ambiente e ajudam na preservação da fauna, flora, solo e lençóis freáticos.

O coprodutor, diferentemente do consumidor comum – que acaba chegando no final do processo produtivo e apenas trocando dinheiro por mercadoria –, compartilha os riscos da produção agroecológica, mas também sua abundância. Isso vai ao encontro de um dos princípios das CSAs, que é justamente o consumidor sair da cultura do preço e ir para a cultura do apreço. Parte dessa evolução ocorre através do financiamento pelos coprodutores, de um ou de um grupo de pequenos produtores, dando ao agricultor a segurança financeira necessária para que ele possa se dedicar mais ao cuidado de suas terras.

O comprometimento entre produtores e coprodutores faz com que ambos partilhem os riscos e abundância da produção. De acordo com Lyons (2003) e Paiva (2019), isso dá mais segurança ao produtor, tanto em relação ao escoamento de sua produção, quanto em relação à parte financeira, pois ele sabe que seu trabalho será remunerado, possibilitando o financiamento de bens duráveis como carro e casa, e uma maior dedicação no manejo de suas terras. Por outro lado, o coprodutor se beneficia de uma alimentação mais fresca, saudável, orgânica ou agroecológica e de qualidade. Ainda segundo a autora, alguns estudos realizados com membros de CSAs, na Califórnia, mostram um aumento na ingestão de legumes, frutas e verduras pelos membros associados a essas CSAs, já que a diversidade presente na produção os estimula a experimentar diferentes alimentos e a testar novas receitas.

Apesar das CSAs passarem algumas adaptações de acordo com o contexto socioeconômico, regional e cultural em que estão inseridas, elas têm como fundamento geral ser:

Um modelo de um trabalho conjunto entre produtores de alimentos orgânicos e consumidores: um grupo fixo de consumidores se compromete por um ano (em geral) a cobrir o orçamento anual da produção agrícola. Em contrapartida os consumidores recebem os alimentos produzidos pelo sítio ou fazenda sem outros custos adicionais. Desta forma o produtor sem a pressão do mercado e do preço, pode se dedicar de forma livre a sua produção. E os consumidores recebem produtos de qualidade, sabendo quem os produz e onde são produzidos.” (CSA Brasil, 2020)

Os meios de comunicação que se mostram mais eficazes entre produtores e coprodutores dentro de um CSA são os aplicativos de mensagem, sendo utilizados para informativos, contato em tempo real acerca da entrega de cestas, tomada de decisões e pequenas reuniões (Neves, 2019; Paiva, 2019). De acordo com Paiva (2019), as redes mais utilizadas para comunicação interna são o *WhatsApp* e e-mail, já para comunicação externa são o *Facebook*, *Instagram*, *YouTube*, entre outros. No caso do *WhatsApp*, esse aplicativo de mensagens se tornou essencial, trazendo maior eficácia na comunicação entre os membros. Além disso, ele também é utilizado como plataforma para troca de

receitas e dicas de conservação dos alimentos, estimulando o preparo de produtos até então desconhecidos ou pouco consumidos (Paiva, 2019).

Outro tipo de iniciativa partindo de consumidores, dessa vez dentro de um ambiente acadêmico, é a Feira Agroecológica da UFRJ. Segundo Carvalho (2015), a Feira da UFRJ surgiu da vontade de diferentes atores de inserir, no ambiente alimentar acadêmico, produtos vindos da agricultura familiar do Rio de Janeiro. A ideia, a princípio, era que esses pequenos agricultores passassem a fornecer alimentos para as refeições que são preparadas no Restaurante Universitário (RU), entretanto, por uma série de motivos, concluiu-se que o melhor seria a criação de uma feira agroecológica semanal na Universidade.

Desde sua criação, a Feira Agroecológica da UFRJ, que tem a agroecologia como essência, atrai a curiosidade de docentes, discentes e funcionários, e se tornou tão importante que serviu como base para dois projetos de extensão. Um desses projetos está totalmente ligado à feira e se chama Projeto de extensão da Feira Agroecológica da UFRJ, o outro é o Projeto Comunidade Acadêmica que dá Suporte a Agricultura (CASA), que trabalha diretamente com alguns produtores da feira.

## A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE BASE AGROECOLÓGICA NA UFRJ

Em 29 de abril de 2010, foi inaugurada a Feira Agroecológica da UFRJ. Atualmente, a feira acontece todas as semanas, sempre às quintas-feiras e em quatro pontos do *campus* do Fundão: Centro de Ciências da Saúde, Parque Tecnológico (polo Biotecnologia) e em dois pontos no Centro de Tecnologia, nos blocos A e H. A feira reúne seis famílias de municípios da área periurbana, como Magé e Guapimirim, e uma família do bairro de Campo Grande, na cidade do Rio de Janeiro (Bursztyn; Martins; Podesta, 2019, p. 75). A presença da Feira no *campus* de uma universidade localizada em meio urbano viabilizou não somente a aquisição de produtos locais e sem agrotóxicos por parte da comunidade acadêmica, como também um aumento na geração de renda das famílias dos agricultores participantes (Santos *et al*, 2018, p. 2).

Costa (2017, p.55) diz que a criação das feiras orgânicas/agroecológicas proporcionou “maior segurança aos agricultores para investirem em tal tipo de produção, de forma profissional, em uma conjuntura em que a produção era bastante valorizada, dada uma oferta incipiente frente a um mercado em franca expansão e ao elevado número de potenciais consumidores”.

O Projeto de extensão Comunidade Acadêmica que dá Suporte à Agricultura (CASA) surgiu em 2016. “Este é um projeto de extensão da UFRJ, que atua diretamente com os agricultores da Feira Agroecológica da UFRJ. Trabalha-se em cima do modelo de CSA” (Ferrer, 2019, p.1). Esse projeto conta com um sistema de aproximação, uma espécie de cadastro, dos chamados “prosumidores” (consumidores pró-ativos), que escolhem o agricultor ao qual desejam se associar e pagam um valor

mensal para a aquisição de cestas semanais. O valor é pago sempre no início de cada mês e é referente ao tamanho, P (pequeno) ou G (grande), das cestas. Para o recolhimento das cestas, o prosumidor deve comparecer, no dia da Feira, ao ponto no qual o agricultor se encontra no *campus* da Universidade.

A suspensão das atividades da Feira Agroecológica da UFRJ causou preocupação aos agricultores que obtinham boa parte de sua renda com as vendas no *campus*. Apesar de participarem do Projeto CASA, o mesmo não seria suficiente para compensar a perda de receita e o gasto com o transporte das cestas, que continuariam a ser entregues na Ilha do Fundão. Entretanto, “A demanda por alimentos sem agrotóxico cresceu na quarentena, impulsionada por saúde e ajuda ao pequeno produtor” (Rodrigues, 2020<sup>a</sup>, np).

Com as vendas aumentando e, em alguns casos, chegando a um nível mais alto do que antes da pandemia, a entrega de produtos diretamente ao consumidor foi uma forma que os pequenos produtores encontraram para driblar a crise e escoar a produção (Peixoto; Landau, 2020). A maior procura por alimentos orgânicos e agroecológicos, junto ao aumento na regularidade da ingestão de frutas, hortaliças e feijão, deu-se por conta de as pessoas passarem a se preocupar mais com a saúde, além de, por consequência do confinamento, passarem mais tempo em casa, podendo se dedicar e se aventurar na cozinha (Peixoto; Landau, 2020; Albuquerque, 2020).

Tendo em vista esse cenário, surgiu a oportunidade de pôr em prática a ideia do Projeto de Cestas Agroecológicas em Condomínios. Esse projeto visa atender a demanda tanto dos produtores, na perspectiva de gerar renda e escoar a produção, quanto dos consumidores, de ter acesso a alimentos mais frescos, saudáveis, sustentáveis e de qualidade.

A ideia do projeto é atuar próxima a um modelo de CSA, no qual um grupo de consumidores, todos de um mesmo prédio (o que funcionaria como o núcleo de uma CSA) realiza compras quinzenais dos produtos ofertados por uma rede de agricultores agroecológicos e orgânicos, participantes e não participantes da Feira da UFRJ. A formação dessa rede proporciona uma variedade maior de produtos ofertados, isso faz com que mais consumidores se interessem pelas cestas e também possibilita o alcance de um maior número de produtores igualmente afetados pela crise. Ocasionalmente, portanto, a aproximação entre os próprios consumidores, assim como a aproximação entre consumidores e agricultores, algo de suma importância principalmente em tempos de isolamento social.

#### Projeto das cestas agroecológicas em condomínios

No início da pandemia, não se sabia por quanto tempo as atividades na universidade ficariam suspensas, no entanto, após algumas semanas, percebeu-se que demoraria bastante até que tudo se

normalizasse. Dada a importância da Feira Agroecológica da UFRJ na vida dos produtores, o momento foi de apreensão e incerteza, pois a partir desse instante sua maior fonte de renda havia sido interrompida.

O agricultor entrevistado, identificado como A1, é filho de um casal de produtores que participa da feira Agroecológica da UFRJ e do projeto CASA, além de outras duas feiras na região serrana do Rio de Janeiro, em Teresópolis e Guapimirim. Eles fazem parte da Associação de Produtores Rurais, Artesãos e Amigos da Microbacia do Fojo (AFOJO).

Um professor do curso de gastronomia da UFRJ é o coordenador da Feira Agroecológica da UFRJ e de um projeto de extensão ligado a ela, desde 2019. Apesar de ser recente sua posição como coordenador da Feira, o Professor acompanhou de perto todo seu processo de formação, mesmo sem estar diretamente envolvido. Por sempre ter sido um consumidor assíduo da Feira Agroecológica, a relação entre o professor e os agricultores da Feira em geral, em todo o tempo, foi próxima.

Frente ao problema de suspensão da Feira e, conseqüentemente, um maior gargalo no escoamento da produção, a coordenação da Feira decidiu avaliar a possibilidade de pôr em prática uma vontade antiga: criar um sistema de entrega de cestas agroecológicas aos moradores de condomínios, vinculando-o ao já existente Projeto de Extensão da Feira Agroecológica da UFRJ.

Como iniciativa piloto, foi proposta a parceria com o Condomínio Beverly Hills (BH), localizado no bairro do Cosme Velho, zona sul do Rio de Janeiro, e que possui cerca de 110 apartamentos. O condomínio foi escolhido por ser local de moradia do coordenador do projeto, o que facilitou a aproximação com a gestão do condomínio e o contato com os demais moradores.

O objetivo principal do Projeto das Cestas é promover a aproximação entre produtores e consumidores, de modo que o agricultor consiga fornecer seus produtos de maneira satisfatória, tanto para ele quanto para quem está comprando, conseguindo, assim, escoar sua produção de forma mais eficiente, bem como tornar acessível aos consumidores a aquisição de produtos agroecológicos frescos, valorizando a biodiversidade, as qualidades sensoriais e gerando a sustentabilidade do sistema.

Em momentos de crise, como a que se vive em relação à pandemia da COVID-19, iniciativas como o Projeto das Cestas Agroecológicas em Condomínios, que partem da sociedade civil, têm valor fundamental na solução de problemas econômicos e sociais a nível local. A relação de proximidade entre produtores e consumidores cria um compromisso mútuo entre as partes, fortalecendo uma relação que extrapola o aspecto econômico e cria laços de responsabilidade e solidariedade.

No que tange ao sistema de organização do projeto, é fundamental a figura do mediador local, pessoa que faz a conexão entre os produtores e consumidores. No caso do projeto de cestas agroecológicas no condomínio BH, o papel do mediador local é exercido pelo professor de gastronomia e coordenador da Feira Agroecológica da UFRJ, morador do condomínio e coordenador

da ação. Outro elemento central na condução do projeto é o grupo de *WhatsApp* formado para facilitar a comunicação do mediador local com os demais moradores do prédio interessados em adquirir as cestas. O grupo que começou pequeno foi aumentando, e atualmente conta com cerca de 30 (trinta) participantes, sendo feitos 15 pedidos em média a cada rodada de entregas. Além da mobilização inicial e da divulgação por meio do “boca a boca”, muitos participantes demonstraram interesse em entrar no grupo após presenciarem as entregas das cestas, que ocorrem em uma área comum do condomínio.

Antes de começarem a participar do grupo de fato, é feito um cadastro com esses novos consumidores, além do envio de material explicativo sobre o projeto, que consiste: em vídeos apresentando os agricultores<sup>3</sup> e um *powerpoint* sobre como funciona o sistema de pedidos e entrega, e o objetivo do projeto.

Interessante ressaltar que, preocupados com a questão do uso de sacolas plásticas descartáveis, na primeira compra é cobrada uma taxa de R\$ 7,00 referente à disponibilização de uma sacola retornável. Assim, nas próximas retiradas, o morador deve devolver a sacola vazia para receber uma cheia com os produtos que pediu.

Figura 3: Infográfico ilustrando o sistema de pedidos das Cestas Agroecológicas



Fonte: Elaborado pelos autores

Como é possível observar no fluxograma (Figura 3) acerca do processo de realização dos pedidos, trata-se de um Circuito Curto de Comercialização, havendo apenas o mediador local do projeto fazendo a comunicação junto ao agricultor. Dentre os pontos fortes em relação à gestão do projeto, pode-se destacar a consolidação da rotina de pedidos, montagem da lista e entregas que são

<sup>3</sup> Vídeo “Do campo ao campus”. Disponível em: <<https://youtu.be/KHi9yKIwc8k>>

feitas com regularidade e diversidade de produtos, além do fortalecimento do relacionamento entre o agricultor e sua rede de fornecedores.

Além dos pedidos, o grupo de *WhatsApp* serve como ferramenta virtual de aproximação entre produtores e consumidores. Isso ocorre através de postagens no grupo de fotos e vídeos da família do agricultor, em que ele aparece plantando, colhendo, montando as cestas e mostrando um pouco como é o trabalho na roça. Essa aproximação, no entanto, ainda não é capaz de desconstruir totalmente a relação objetiva de produção e consumo, ou seja, troca de mercadoria por dinheiro, por parte dos moradores. Para tal, seria necessária uma maior sensibilização a respeito de temas de suma importância, como sustentabilidade, alimentação e agroecologia.

No condomínio BH, o A1 entra na garagem e pode estacionar para descarregar com calma todas as cestas, além de alguns caixotes com produtos extras a serem adquiridos na hora em que os moradores realizam o pagamento dos itens previamente pedidos. O espaço no qual ocorre a entrega das cestas (Figura 4) acabou por se tornar um local de socialização dos moradores, tanto entre si quanto com o agricultor. Isso foi algo que por muito tempo, durante a quarentena, era o único momento em que as pessoas se encontravam com alguém pessoalmente. De acordo com o mediador local, esse processo de chegada do A1 com as cestas, dos moradores descerem, socializarem, escolherem produtos extras, realizarem o pagamento e o A1 arrumar o carro para ir embora, leva em torno de 2 (duas) horas.

Figura 4: Local do condomínio BH em que ocorrem as entregas e pagamentos das cestas e alguns produtos extras para compra no ato.



Fonte: Grupo de *WhatsApp* dos consumidores

É nesse período de tempo que acontece muitas das trocas de conhecimento entre campo e cidade. Os moradores costumam ter curiosidade sobre alimentos não comumente consumidos, como as batatas doce coloridas, cará-moela e PANCs (Plantas Alimentícias não Convencionais), como taioba, capim-limão e chaya. O produtor dá as dicas de como preparar, passando receitas que costuma fazer na roça. O consumidor, por sua vez, leva aquele produto para casa e, além de usar na forma sugerida pelo produtor, muitas vezes procura por novas receitas e técnicas. Na entrega seguinte, ocorre o *feedback* com o produtor sobre sua experiência. Esse novo conhecimento adquirido acerca dos produtos acaba por passar adiante em outras oportunidades.

Em um cenário pós-pandemia, a Feira Agroecológica da UFRJ irá retornar junto com as aulas presenciais na universidade. Sendo assim, o Projeto das Cestas Agroecológicas em Condomínios, que surgiu como uma oportunidade de suprir a necessidade de escoamento da produção de alguns dos pequenos agricultores da feira, saíria de cena. Contudo, a possibilidade de o projeto continuar em um cenário pós-pandêmico existe, mesmo que seja necessário fazer algumas adaptações.

#### Papel do gastrônomo

O potencial da gastronomia como forma de atrair consumidores para os Circuitos Curtos de Comercialização (CCC) ainda é pouco explorado no Brasil (DAROLT *et al*, 2016). O gastrônomo pode atuar em diferentes frentes quando se trata do fomento de iniciativas de CCC. As PANCS, tão presentes na agricultura de base agroecológica, vêm cada vez mais caindo no gosto de grandes nomes da cozinha brasileira, conquistando espaço no menu dos restaurantes de alta gastronomia (Breves, 2016). Isso acaba por despertar o interesse do público que procura por esses ingredientes na hora de tentar reproduzir um prato do restaurante famoso em casa. Segundo Sales (2016):

O crescente interesse das pessoas pela gastronomia e por tudo que envolve o processo de transformação de ingredientes em refeições ou preparações gastronômicas reacende uma busca pela origem desses ingredientes e consequentemente pela sua qualidade. Com isso, ganha novo espaço no mercado a agricultura familiar e todas as modalidades de produção agrícola comprometidas com a preservação de técnicas tradicionais de produção e com os efeitos dessa produção sobre o meio ambiente (p. 12).

Portanto, o gastrônomo pode trabalhar com foco na biodiversidade, no não desperdício de alimentos e com o ativismo alimentar, utilizando não só as habilidades culinárias, mas também a voz e a visibilidade para que se possa levantar questões sobre os desafios de implementar um sistema alimentar mais sustentável. Uma das vozes do ativismo alimentar no Brasil é a cozinheira e apresentadora, Bela Gil, que acredita que comer é um ato político e que as pessoas podem mudar o mundo através de suas escolhas alimentares (Rodrigues, 2020b).

Junto a isso, um gastrônomo pode atuar no desenvolvimento de receitas, utilizando ingredientes provenientes da agricultura familiar agroecológica. Alimentos pouco consumidos pelos

moradores do Condomínio BH, como palmito fresco, ora-pro-nóbis, vinagreira e chaya, também conhecido como “espinafre de árvore”, podem, por exemplo, servir de base para diversas preparações.

O gastrônomo também pode ser o ator responsável por desenvolver as atividades de vivência agroecológica e dias de visitas de campo, com foco na gastronomia, utilizando alimentos plantados no local, que também podem ser colhidos junto aos agricultores e, em seguida, utilizados em oficinas culinárias, para que se possa cozinhar junto, compartilhar receitas e saberes à mesa. Ao ensinar técnicas culinárias, o profissional da gastronomia ajuda na construção da autonomia no ato de cozinhar, incentivando o preparo das receitas pelos consumidores por mais vezes.

O compartilhamento de receitas é reconhecido em muitas CSAs por desempenhar o importante papel de aproximação, tanto entre os coprodutores e os alimentos, como entre os coprodutores entre si (Peneireiro; Silva, 2017; Lencioni; Franco; Alvare, 2018; Matzembacher; Meira, 2018). Dicas de preservação dos alimentos ajudam a extrair o melhor dos ingredientes da época, tornando possível preservá-los por meses a fio, evitando, assim, o desperdício. Além disso, o gastrônomo pode auxiliar, com seu conhecimento, em como conservar corretamente os alimentos frescos. No caso do projeto das Cestas em Condomínio, isso poderia servir de incentivo para que os moradores comprassem o suficiente para duas semanas, tornando menos importante o desejo por entregas semanais, mas ainda os incentivando a comprarem mais. Vegetais podem ser branqueados<sup>4</sup> e congelados, frutas podem virar compotas, legumes, como repolho e tubérculos, duram bastante tempo na geladeira, já alho e cebola, por exemplo, aguentam semanas em temperatura ambiente sem estragar, ervas frescas podem ser congeladas e utilizadas assim que precisar (Adam, 2006).

Técnicas de conservação de alimentos podem ser ensinadas também aos agricultores, aproveitando, assim, produtos muito perecíveis, como o caju, a partir da feitura de polpa. É o caso também da jaca, que, quando cozida verde, pode ter a polpa desfiada, transformando-se em “carne” de jaca, agregando-se valor ao alimento. Algumas outras maneiras que o gastrônomo pode explorar para ajudar o agricultor é através de oficinas de rotulagem, embalagem e precificação de processados, manejo pós-colheita, além da busca e incentivo para o plantio de alimentos nativos e de povos tradicionais. O conjunto de alimentos existente nos biomas brasileiros fornece muitos saberes e sabores. Cereais, grãos, sementes, frutas, tubérculos, raízes, legumes, hortaliças, PANCS, condimentos diversos podem criar inúmeras combinações culinárias, tradicionais ou inovadoras. No preparo da comida, privilegiar o uso e consumo desses alimentos, produzidos por pessoas que cuidam da terra e de seus recursos, das riquezas da biodiversidade, é fortalecer uma cultura de integração respeitosa e solidária, saudável, sustentável e local, com a natureza como um todo.

---

<sup>4</sup> Alimentos que são mergulhados rapidamente em água fervente e retirados logo a seguir. O branqueamento visa destruir as enzimas contidas nos vegetais e carnes destinadas ao congelamento, para melhor conservação (Meu livro de receitas, 2010).

Para além da contribuição do gastrônomo a partir de suas habilidades práticas, também é possível aproveitar sua competência na parte de gestão (de estoque, logística de entrega, organização de planilhas e do financeiro), em especial na administração dos grupos de compras. Ainda sobre isso, o gastrônomo pode auxiliar no suporte da apropriação e uso das tecnologias de informação e comunicação por parte dos agricultores, auxiliando no usufruto de plataformas de vendas online, por exemplo. Isso porque o uso dessas tecnologias atende à necessidade de conexão entre agricultores e consumidores, impulsionando a visibilidade dos produtos agroecológicos e, subsequentemente, suas vendas (Zuñiga; Zuñiga; Montilla, 2020).

No Projeto Cestas Agroecológicas em Condomínios, tais ações de aproximação entre os produtores e consumidores foram desempenhadas pelos alunos extensionistas do projeto. Três alunos se revezaram na produção de conteúdo para o grupo de *whatsapp* do condomínio, abordando temas como: apresentação sobre os agricultores fornecedores, seu cotidiano na roça, informações sobre alimentos pouco conhecidos pelo público em geral, seus usos culinários, bem como apoiando a gestão dos pedidos. Também foram pensados momentos de trocas presenciais, como rodas de conversas envolvendo os moradores do condomínio, os agricultores e os alunos extensionistas. Porém, em virtude das recomendações de isolamento social, tais atividades não foram realizadas até o momento da publicação deste trabalho.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a pandemia, apesar da suspensão das feiras, a mudança no perfil do consumidor impulsionou um outro tipo de Circuito Curto de Comercialização, o sistema do tipo Entrega de Cestas. Esse foi um meio termo encontrado para atender a comodidade do consumidor, de receber alimentos frescos e saudáveis sem precisar sair de casa, e a necessidade do produtor em escoar sua produção, suprimindo a fonte de renda prejudicada com a paralisação das feiras.

O projeto das Cestas Agroecológicas em Condomínios possui algumas características semelhantes a uma CSA, como: tentativa de aproximação entre produtor e consumidor, valorização da produção agroecológica, respeito à sazonalidade e recebimento de cestas por meio do pagamento direto ao produtor. Entretanto, existe algo no projeto das Cestas Agroecológicas que não conseguiu ser desenvolvido: a cultura do apreço, peça fundamental em uma Comunidade que Sustenta a Agricultura. Apesar de existir um compromisso por parte de um pequeno grupo de moradores que realiza os pedidos regularmente, a maioria ainda avalia se o preço “compensa”.

Os agricultores se mostraram muito gratos, aproveitando a oportunidade advinda do projeto para correr atrás do prejuízo inicial em decorrência da quarentena inesperada, encontrando, ainda, espaço para se organizar em uma rede de agricultores, ajudando, assim, outras famílias. Para os

produtores, foi formada uma nova família, e, para os consumidores, foi garantido o acesso facilitado a produtos agroecológicos.

Nesse meio, o gastrônomo se mostra um ator em potencial para estimular o engajamento dos consumidores na compra de produtos agroecológicos, participando, principalmente, como mediador local. O profissional da área também demonstra aptidão em desempenhar diversas funções relacionadas à gestão, a fim de colaborar diretamente com a organização de tempo e recursos, impulsionando o crescimento dessas iniciativas. O ensinamento de técnicas básicas de cozinha, além do desenvolvimento de receitas descomplicadas e saborosas, faz com que as pessoas passem a valorizar mais o uso de alimentos como PANCS – palmito pupunha fresco e batatas doce coloridas – que não são comumente ofertados nas redes convencionais de supermercados.

Em vista disso, é interessante pensar também sobre o impacto que o aprimoramento dos cursos superiores em Gastronomia no Brasil, em especial os de Bacharelado, causam no futuro da atuação do profissional da área no país. O conhecimento mais amplo adquirido nesses cursos expande o horizonte dos egressos, permitindo abrir espaço para que eles ocupem lugares até então bem distantes da ideia que se adivinha quando se pensava em gastronomia.

## REFERÊNCIAS

ABIO. *Sobre ABIO*. Disponível em: <https://abiorj.org/sobre-abio/>. Acesso em: 17 de jul. 2020.

Adam, K. L. Community Supported Agriculture. *ATTRA*. 2006. Disponível em: <http://www.attra.ncat.org/attra-pub/PDF/csa.pdf>. Acesso em: 23 jun. 2020.

ALBUQUERQUE, F. Estudo mostra mudança de hábitos alimentares durante a pandemia. *Agência Brasil*. São Paulo, 17 de outubro de 2020. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2020-10/estudo-mostra-mudanca-de-habitos-alimentares-durante-pandemia#:~:text=Publicado%20em%2017%2F10%2F2020,a%20pandemia%20da%20covid%2D19>. Acesso em: 30 de out. 2020.

ANJOS, F; A.; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. O Cenário da Formação Superior em Gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, volume 14, n.01, p. 1-21, agosto de 2017.

BATINI, N; LOMAX, J; MEHRA, D. *Por que precisamos de sistemas alimentares sustentáveis no mundo pós-pandemia?*. Disponível em: <https://www.unenvironment.org/pt-br/noticias-e-reportagens/reportagem/por-que-precisamos-de-sistemas-alimentares-sustentaveis-no-mundo>. Acesso em: 29 de jul. 2020

BREVES, L. Somos todos PANCS: as plantas alimentícias não convencionais dão o sabor da gastronomia moderna. *OGLOBO*. São Paulo: 04 de junho de 2016. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/ela/gastronomia/somos-todos-pancs-as-plantas-alimenticias-nao-convencionais-dao-sabor-da-gastronomia-moderna-19436827>. Acesso em 2 de nov. 2020.

BURSZTYN, I.; MARTINS, L.C.; PODESTÁ, M.A. Do Campo ao Campus: sobre os desafios de comercialização dos produtores rurais da microbacia do FOJO, Guapimirim (RJ). In: VILANI, R. M.; VANZELA, E.; BRAMBILLA, A. (Orgs). *ALIMENTAÇÃO E CULTURA: Alimentação e Sustentabilidade*. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

- CARVALHO, N. P. *O Campo no Campus: A Experiência da Feira Agroecológica na UFRJ*. 2015. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.
- CIRCUITO carioca de feiras orgânicas. *Feiras Orgânicas*. Rio de Janeiro: 2020. Disponível em: <https://www.feirasorganicas.com.br>. Acesso em: 18 de out. de 2020.
- COMPRE diretamente do produtor de alimentos orgânicos: RJ. *Ci Orgânicos*. Rio de Janeiro: 22 de março de 2020. Disponível em: <https://ciorganicos.com.br/noticia/compre-diretamente-do-produtor-de-alimentos-organicos-rj/>. Acesso em: 18 de out. de 2020.
- COSTA, M B. B. *Agroecologia no Brasil: História, princípios e práticas*. Ed 1. São Paulo: Expressão Popular, 2017.
- DAROLT, M. R., LAMINE, C., BRANDENBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. In: BRASIL, L. Construção Social de Mercados. Rio de Janeiro: ASPTA. *Revista Agriculturas: experiências em agroecologia*, v.10, n.2, 2013, p. 8 - 13.
- DAROLT, M. R. *et al.* Redes Alimentares Alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil. *Ambiente & Sociedade*. São Paulo, v. XIX, 2016, n. 2, p. 1-22, abr.-jun. 2016.
- DESIRÉE, G. Os consumidores querem saber a origem dos alimentos. *Época*, São Paulo, 30 de out. de 2017. Disponível em: < <https://epoca.globo.com/ciencia-e-meio-ambiente/blog-do-planeta/festival-origem/noticia/2017/10/os-consumidores-querem-saber-origem-dos-alimentos.html> >. Acesso em: 7 de jul. de 2020.
- FANTUZZI, D. A importância das feiras agroecológicas para as cidades. *Carta Maior*. 2016. Disponível em: <https://www.cartamaior.com.br/?/Editoria/Meio-Ambiente/A-importancia-da-feiras-agroecologicas-para-as-cidades/3/36223>. Acesso em: 16 de out. 2020.
- FERRER, L. Projeto CASA promovendo mudanças de paradigma e apoiando rede de saberes. In: XI Congresso Brasileiro de Agroecologia. Sergipe/AL. *Anais...*, Sergipe/AL: UFS, 2019.
- GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. Ed 4. São Paulo: Atlas, 2002.
- GLOSSÁRIO de culinária. *Meu Livro de Receitas*. 16 de agosto de 2010. Disponível em: <https://priscilamedeiros.wordpress.com/glossario-de-culinaria/>. Acesso em 2 de nov. 2020
- GOVERD-LIPS, G; BRUIL, J; RENTING, H. Produtores e consumidores construindo novas práticas alimentares. *Revista Agriculturas: Experiências em Agroecologia*. Rio de Janeiro, vol. 12, 2015, n. 2, p. 39 – 43, jun. 2015.
- HENDERSON, E.; VAN EN, R. *Sharing the Harvest: A Citizen Guide to Community Supported Agriculture*. Ed 2. Vermont: Chelsea Green Publishing Company, 2007.
- HITCHMAN, J. Agricultura Sustentada pela Comunidade: um modelo que prospera na China. *Revista Agriculturas: Experiências em Agroecologia*. Rio de Janeiro, vol. 12, 2015, n. 2, 33 – 38, jun. 2015.
- JUNQUEIRA, A. H.; MORETTI S. L. A. Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA): tecnologia social de venda direta de alimentos e de revalorização das identidades alimentares territoriais. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 26, n. 3, p. 517-538, out. 2018.
- LENCIONI, P. R. A.; FRANCO, F. S.; ALVARE, S. M. R. A Economia Associativa na Agricultura de Base Ecológica: um estudo de caso do CSA Demétria, Botucatu - SP. In: Ming, L. C., *et al.* *Plantando Sonhos: Experiências Agroecológicas no Estado de São Paulo*. Feira de Santana: Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, 2018. cap 22, p. 193-199.
- LYONS, K. Towards a Community Supported Agriculture. *Australian Organic Journal*, 2003, p. 41-42.

- MATZEMBACHER, D. E.; MEIRA, F. B. Sustainability as business strategy in community supported agriculture: Social, environmental and economic benefits for producers and consumers. *British Food Journal*, Vol. 121, No. 2, 2019, pp. 616-632.
- MESQUITA, J. E. P. U. *Em busca de um Novo Paradigma Alimentar: o caso do circuito carioca de feiras orgânicas*. 2015. Tese (Mestrado em Geografia) PUC-RIO - Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, 2015.
- MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. *O que é consumidor consciente*. Disponível em: <https://www.mma.gov.br/responsabilidade-socioambiental/producao-e-consumo-sustentavel/consumo-consciente-de-embalagem/quem-e-o-consumidor-consciente>. Acesso em 10 de jul. de 2020.
- NEVES, T. L., *et al.* Sistema alimentar: um estudo comparativo de sistemas Produto-Serviço para produção, distribuição e comercialização de alimentos. *urbe. Revista Brasileira de Gestão Urbana*, v.11, e20180207, 2019.
- NOSSA Feira Orgânica. *FARM*. Julho de 2018. Disponível em: <https://adoro.farmrio.com.br/coisas-do-rio/nossa-feira-organica/>. Acesso em: 19 de out. 2020.
- PAIVA, C. M. N. *Do Preço ao Apreço: um estudo sobre a construção do mercado de CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) no Brasil*. 2019. Tese (Doutorado em Administração). Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2019.
- PEIXOTO, H.; LANDAU, L. Com entregas, pequenos agricultores orgânicos driblam crise e veem até aumento de vendas na pandemia. *BBC*. Rio de Janeiro: 11 de julho de 2020. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/geral-53357892> . Acesso em: 10 de set. 2020.
- PENEIREIRO, F. M.; SILVA, M. E. F. Comunidade que Sustenta Agricultura (CSA): do preço para o apreço – aprendizagem coletiva na lógica do bem viver. *Cadernos de Agroecologia – Anais do VI CLAA, X CBA e V SEMDF – Vol. 13, Nº 1, jul. 2018*.
- RIO DE JANEIRO. Decreto nº 47381, de 22 de abril de 2020. Suspende temporariamente o funcionamento de feiras livres. *Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro*: Rio de Janeiro, RJ, ano 34, n. 30, p. 3-4, 22 abr. 2020.
- RODRIGUES, P. Orgânicos em alta. *Uol*, São Paulo, 23 de abril de 2020. Disponível em: <https://www.uol.com.br/ecoa/reportagens-especiais/consumidores-tem-investido-mais-em-alimentos-organicos-durante-a-pandemia/> >. Acesso em: 7 de jul. de 2020a.
- RODRIGUES, P. Por escolhas melhores: Nova colunista de Ecoa, Bela Gil fala sobre reforma agrária, alimentação saudável e o lado positivo dos memes. *UOL*. São Paulo. Disponível em: <https://www.uol.com.br/ecoa/reportagens-especiais/entrevista-bela-gil-fala-sobre-necessidade-de-reforma-agraria-e-alimentacao-para-todos/#page6>>. Acesso em 2 de nov. 2020b.
- SANTOS, L. M. *et al.*. Vivências agroecológicas com agricultores(as) da Feira Agroecológica da UFRJ a partir da interação dos projetos de extensão MUDA e Capim Limão. *In: VI Congresso Latino-americano de Agroecologia; X Congresso Brasileiro de Agroecologia; V Seminário de Agroecologia do Distrito Federal e Entorno*, Brasília/DF, 2018.
- SOARES, C. M. P.; FIGUEIREDO, G. O.; SÁ, M. B. Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. *Ágora*. Santa Cruz do Sul. v.23, n.1, p. 65-84, janeiro-junho, 2021.
- STEELE, E. M. *et al.* Mudanças alimentares na coorte NutriNet Brasil durante a pandemia de covid-19. *Rev. Saúde Pública*, São Paulo, v. 54, 91, 2020. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0034-89102020000100266&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102020000100266&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em 6 de dez. 2020.

UENO, *et al.* Estratégias De Comercialização da Agricultura Familiar: Estudos De Caso Em Assentamentos Rurais do Estado de São Paulo. In: Simpósio Sobre Reforma Agrária e Questões Rurais, 7., 2016, Araraquara. 30 anos de assentamentos na Nova República: qual agricultura e qual sociedade queremos? *Anais...* Araraquara: UNIARA, 2016,14 p.

U.S. DEPARTMENT OF HEALTH & HUMAN SERVICES. *How Food Gets Contaminated - The Food Production Chain*. Disponível em: <https://www.cdc.gov/foodsafety/production-chain.html>. Acesso em: 28 de out. de 2020.

VENDA de alimentos saudáveis cresce na pandemia e produtores buscam novas estratégias. *SNA*. Rio de Janeiro: 29 de abril de 2020. Disponível em: <https://www.sna.agr.br/vendas-de-alimentos-saudaveis-crescem-na-pandemia-e-produtores-buscam-novas-estrategias/>. Acesso em: 22 de out. de 2020.

ZUÑIGA, Eime Carolina Cubides; ZUÑIGA, Nataly Cubides; MONTILLA, Iraina Andreina Lugo. Agricultura familiar e plataformas digitais no contexto da COVID-19. *Boletim Covid-19 - DPCT/IG*, Campinas, n. 15, p. 8, 14 jul. 2020.