

A (RE)CONSTRUÇÃO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES EM ASSENTAMENTOS DE REFORMA AGRÁRIA: O CASO DO ASSENTAMENTO SEPÉ TIARAJU, CAPÃO DO CIPÓ (RS)

The re-construction of the feeding habits in settlement of agrarian reform: the case of SepéTiarajú settlement, Capon's Vine (RS)

SILVA, T. P.
VENTORINI, F.
DOS SANTOS, V. F.
DA SILVEIRA, P. R. C.

Recebimento: 04/04/2013 - Aceite: 06/09/2013

RESUMO: A alimentação no meio rural está enfrentando uma simplificação da dieta das famílias rurais. Neste contexto, está sendo realizada uma sequência de oficinas envolvendo o grupo de mulheres e a comunidade escolar do assentamento Sepé Tiaraju, em Capão do Cipó (RS). Primeiramente, buscou-se identificar as motivações que levaram as famílias a precarizar a segurança alimentar, ao abandonarem a prática de produção de alimentos que contribuiu para diversificar a dieta da família. Num segundo momento, identificaram-se as práticas alimentares e a sua composição, através de dinâmicas de grupos. A comunidade escolar ganha importância por ser um espaço de interlocução entre discentes, docentes e pais, representando capacidade transformadora na precariedade alimentar vivida pelos assentados. Assim, estão sendo desenvolvidas ações de apoio na produção de alimentos, através de oficinas, no sentido de resgatar as práticas de produção e de consumo das próprias famílias. Conclui-se, preliminarmente, que os agricultores adotam cada vez mais a forma de produção para o mercado, distanciando-se das práticas alimentares baseadas no saber-fazer que enriqueciam a dieta da família. As ações têm permitido, ainda, uma reflexão crítica dos acadêmicos e dos assentados sobre a situação de deficiência da produção de alimentos fragilizando a autonomia da reprodução física e social das famílias.

Palavras-chave: Prática alimentar. Assentamentos rurais. Oficinas escolares.

ABSTRACT: Feeding in rural areas is facing a simplification of the diet of the rural families. In this context, a series of workshops involving the women's group and the school community Sepé Tiaraju in Capon Cipó (RS) is being held. First we sought to identify the motivations that led families to a precarious food security by abandoning the practice of food production that contributed to the diversify of the family diet. Secondly, we identified the feeding practices and their composition through group dynamics. The school community gains importance as a space for dialogue between students, teachers and parents, representing transformative capacity in food insecurity experienced by settlers. So, some support actions in food production through workshops are being developed, in order to rescue the practices of production and consumption of their own families. Preliminarily, it is concluded that farmers increasingly adopt the form of market production, getting away from feeding practices based on know-how to enrich the family's diet. The actions have also allowed a critical reflection of the academics and the settlers on the situation of deficiency of food production weakening the autonomy of the social and physical reproduction of families.

Keywords: Feeding practice. Rural settlements. School workshops.

Introdução

Durante muito tempo, o estudo a respeito da temática da alimentação permaneceu, em grande parte, limitado a determinados campos do conhecimento, como por exemplo, a área da saúde. Entretanto, esse tema tem ganhado relevância no contexto brasileiro das últimas décadas, tendo em vista a contradição que coloca, de um lado, os elevados índices produtivos e, de outro, a carência alimentar de muitos grupos sociais, incluindo os agricultores, mais recentemente.

Dessa forma, trabalhos de pesquisa e extensão assumem importância no meio rural, onde os alimentos industrializados passaram a ganhar destaque, modificando as práticas alimentares e impactando a saúde e o modo de vida das comunidades.

Cada vez mais os pesquisadores das ciências sociais têm abordado a temática

da alimentação, buscando compreender as transformações nas práticas e nos hábitos alimentares que caracterizam a contemporaneidade. A hegemonia da indústria alimentar em propor e difundir conceitos sobre alimentação, ancoradas em um discurso médico-dietético que busca orientar a dieta dos cidadãos, tem provocado uma simplificação nas práticas e hábitos alimentares (POULAIN, 2004; POLLAN, 2008). Tal processo tem instituído um padrão alimentar denominado por alguns autores de estilo *Fast-Food* (FISCHLER, 1996), onde a funcionalidade da alimentação rápida é a consequência da falta de tempo para preparo dos alimentos no cotidiano da vida moderna (OLIVEIRA e THÉBAUD-MONY, 1997; PAULILLO e PESSANHA, 2002).

Tais abordagens cada vez mais são frequentes na área da antropologia e sociologia¹ do consumo². Neste sentido, este trabalho se insere, aproximando a

Universidade dos profissionais da extensão rural, buscando colaborar no sentido de contribuir na investigação/ação sobre a (in) segurança alimentar no meio rural, buscando identificar não somente suas causas, mas também na construção de ações a fim de revitalizar a dimensão da produção de alimentos para o consumo familiar que está intrinsecamente ligada ao mundo dos sujeitos rurais.

No âmbito rural, as transformações ocorridas na alimentação, no que tange a passagem do consumo *in natura* para o consumo de alimentos processados industrialmente, demonstram esta realidade, caracterizando a fragilidade na autonomia produção-consumo de alimentos. A transição de um sistema alimentar para outro, no caso do meio rural, tem como determinantes o modelo de agricultura adotado no Brasil e a proximidade com o urbano, propiciadas pelos modernos meios de transporte e comunicação, o que tem contribuído decisivamente para os agricultores abandonarem antigas práticas tradicionais que garantiam a alimentação farta e diversa (BALEM e SILVEIRA, 2005). Partindo-se da ideia de que é o rural o espaço propício à produção de alimentos, por ter em seu meio as condições para a prática social da agricultura, é possível indagar porque é justamente neste espaço onde se concentra a maior parte da população em situação de insegurança alimentar no Brasil, conforme apontam os dados do PNAD (2009), em que 35% da população rural se apresentam nessa situação, contra 30% da urbana.

Nesta perspectiva, este trabalho extensionista é elaborado a partir do projeto intitulado O desafio da erosão cultural alimentar: ações de aprendizagem social nas escolas urbanas e rurais na região central do RS, e que está sendo realizado pelo Núcleo Interdisciplinar de Extensão e Pesquisa sobre Alimentação e Sociedade (NEPALS), vinculado ao Departamento de Educação Agrícola e Extensão

Rural (DEAER) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), tendo como objetivo sensibilizar as famílias e a comunidade escolar para a análise crítica da erosão cultural alimentar. Balen e Silveira (2005) definem a erosão cultural alimentar como um processo de abandono crescente de práticas alimentares, componentes de um patrimônio cultural, historicamente construído e transmitido intergeracionalmente, tendo como consequência o empobrecimento da dieta dos agricultores, relacionada com a redução da diversidade dos alimentos disponíveis e dependência, cada vez maior, da aquisição de alimentos no meio urbano, para sua subsistência. Como o início das atividades do projeto é recente, o objetivo deste artigo é apresentar o desenvolvimento e os resultados obtidos na primeira fase do trabalho extensionista, que tem a realização das oficinas-piloto no grupo das professoras e nos estudantes³. O trabalho com o grupo de mulheres está com data marcada para início das atividades.

Diante da debilidade alimentar do assentamento de reforma agrária Sepé Tiaraju⁴, localizado no município de Capão do Cipó (RS), o grupo de pesquisa e extensão elaborou uma série de oficinas, buscando incentivar as famílias a (re)tomarem as práticas alimentares do passado através do resgate da cultura alimentar, que está intrinsecamente ligada às práticas de autoconsumo. Como principal ferramenta metodológica têm sido utilizadas as oficinas de resgate da cultura alimentar, que estão ocorrendo periodicamente na Escola de Ensino Fundamental Chico Mendes, tendo como público-alvo os pais (representado pelo grupo de mulheres), os estudantes de ensino fundamental e as professoras da escola⁵. A escola Chico Mendes atende a estudantes do próprio assentamento e das comunidades vizinhas, (45 alunos matriculados entre a 1ª e a 3ª série), sendo que as atividades são trabalhadas com estas três turmas, no turno da tarde.

Futuramente, busca-se gerar um conjunto de materiais didáticos a serem disponibilizados à escola, tais como vídeos, jogos que abordem a temática da cultura alimentar (tendo como foco as crianças) além do Roteiro da Alimentação. Tais materiais apresentarão uma grande diversidade de receitas de forma a resgatar e registrar a cultura alimentar das famílias assentadas, além de tornar essa temática ponto de discussão e preocupação mais constante no público alvo.

A agricultura e a industrialização de alimentos: uma nova dinâmica às práticas alimentares no meio rural

As sociedades humanas, durante milênios, supriram as necessidades alimentares através da prática da agricultura, dispondo, apenas, do potencial edafoclimático dos agroecossistemas onde estavam inseridos e do conhecimento gerado ao trabalhar a terra, a agricultura (BALEM e SILVEIRA, 2002).

A forma de se obter alimentos através da prática da agricultura no âmbito de uma comunidade rural sempre se configurou como a forma mais viável de se relacionar com a natureza, extraíndo dela a quantidade e a diversidade necessárias para a manutenção dos grupos humanos. Neste modelo de organização da produção-consumo, busca-se manter as inter-relações que caracterizam o agricultor com a produção de alimentos. Neste contexto, Balem e Silveira (2005) diferenciam agricultor de produtor: enquanto este último é fruto de um padrão definido pela indústria que tem a função de tornar o processo produtivo homogêneo, desvinculando-se dos processos naturais, o primeiro, é fruto de uma construção social, em que suas construções históricas estão relacionadas com sua relação com a natureza e com os processos culturais e sociais locais.

A transformação ocorrida na agricultura, a partir do século XIX, modificou os processos produtivos e transformou as condições sociais, econômicas e culturais dos agricultores. Mazoyer e Roudart (2010, p. 420) associam essas transformações ao desenvolvimento de novos meios de produção: “a motorização (motores a explosão ou elétricos), a grande mecanização (máquinas cada vez mais complexas) e a quimificação (adubos minerais e produtos de tratamento), além da seleção de variedades adaptadas” a essas tecnologias. Os autores analisam que, ao se liberarem do autofornecimento de bens de consumo e de produção, tais como adubos, sementes e utensílios, os agricultores especializaram-se, abandonando a multiprodução vegetal e animal em função de dedicarem-se às produções destinadas à comercialização (MAZOYER e ROUDART, 2010).

Esta análise toma importância, neste trabalho, na perspectiva de que os ganhos de produtividade realizados com as transformações proporcionadas com a utilização de insumos industriais na agricultura estão conectados com o processo de produção em massa de alimentos também industrializados. Este é o modo encontrado pelas cadeias agro-alimentares de rebaixar os custos aumentando a escala de produção⁶.

Neste aspecto do monopólio da produção de alimentos industrializados, Ploeg (2008) afirma que os mercados alimentares são integrados e alinhados com os demais processos globais de acumulação e a artificialização é necessária para que o regime imperial de produção, processamento e distribuição de alimentos esteja sempre se reestruturando na máquina global de fluxo de caixa para elevar cada vez mais a lucratividade esperada. Entretanto, é importante ressaltar que o grande gargalo das indústrias alimentares é o fato de a produção de alimentos estar ligada aos processos naturais constituintes dos agroecossistemas, impedindo a substituição de

alimentos naturais por matérias-primas sintéticas (PLOEG, 2008). É exatamente nesse gargalo que os agricultores se mantêm como agente essencial na produção-distribuição de alimentos, por persistirem com vínculo direto com a natureza. O saber-fazer dos agricultores os diferencia das demais formas artificiais de relação com a natureza, uma vez que eles têm condições de observar e agir frente ao agroecossistema onde estão inseridos.

Pode-se pensar como hoje a alimentação contemporânea ocidental está fortemente alicerçada no consumo de milho, sendo encontrado nos mais diversos tipos de alimentos, como na cerveja, no refrigerante (na forma de xarope de milho que serve como adoçante), no iogurte, nas frutas em lata, no ketchup, nos doces, nas misturas para bolo, nos congelados, nos molhos, na maionese, na mostarda, na margarina, até mesmo nos legumes e verduras é encontrado milho, já que estes são cobertos por uma fina cera vegetal que dão brilho a estes alimentos (POLLAN, 2007). O milho, que no passado era considerado base de diversificação de diversos tipos de alimentos, a partir do seu processamento, hoje passou a ser sinônimo de base industrial de alimentos. Este é um exemplo de transformação na base alimentar não só da sociedade, como do núcleo das famílias rurais. Estudar as práticas alimentares das famílias rurais constitui um caminho interessante para a compreensão do rural, bem como do modo como suas vidas têm sido afetadas pelas recentes mudanças nele ocorridas (MENASCHE et al., 2008).

Diferentemente da imagem de alimentação diversa que o meio rural apresentava no passado, hoje os estabelecimentos rurais se configuram quase inteiramente especializados num pequeno número de cultivos, os quais abastecem as cadeias agroalimentares com as matérias-primas essenciais à alimentação industrial contemporânea. Sobre este aspecto, Menasche et al. (2008) dizem que a

produção voltada ao consumo familiar, antigamente, representava fartura e diversidade, quando, produzir alimentos em quantidade suficiente, além de manter a família alimentada, provocava o reconhecimento social da prática de produzir alimentos. Ou seja, havia uma valorização do “ser agricultor”, contribuindo para manter em prática o saber-fazer da agricultura.

O processamento industrial avançou sobre as formas tradicionais de produção de alimentos também para consumo dos agricultores, trazendo uma instabilidade a muitos pequenos agricultores e assentados de reforma agrária, surgindo uma nova demanda aos trabalhos extensionistas: auxiliar na (re) tomada da produção de alimentos para o grupo familiar, resgatando sua importância e função que esta prática tem para a família rural. Assim, a necessidade de trabalhos que resgatem a cultura alimentar no meio rural, se faz necessária para que as famílias resgatem, também, todas as dimensões inerentes à dimensão alimentar, tal como sua autonomia e a manutenção de suas especificidades e diversidades. Sob este aspecto “[...] a melhor maneira de combater a comida industrial é simplesmente fazer com que as pessoas se lembrem dos prazeres infinitamente superiores proporcionados pelas comidas tradicionais, saboreadas de uma maneira comunal” (POLLAN, 2007, p. 278). Ou seja, auxiliar as famílias a resgatarem sua história alimentar, sensibilizando para a carência alimentar vivida por elas atualmente, representa um novo e importante desafio para os extensionistas rurais, no sentido de recuperar a cultura alimentar das famílias e, também, o patrimônio cultural no que se refere aos conhecimentos empíricos dos agricultores familiares.

Ou seja, difunde-se um padrão alimentar, reforçado por um discurso médico dietético, o qual busca orientar os hábitos alimentares, uniformizando-os cada vez mais em torno de produtos industrializados e do estilo *fast-*

food, implicando em uma simplificação da dieta (SILVEIRA, 2010). Entretanto, mesmo com a industrialização ocorrida na dimensão alimentar, tanto do meio urbano, como do meio rural, Poulain (2004) afirma que os “particularismos” regionais não desaparecem com tanta facilidade e como exemplo, pode-se refletir sobre a enunciação de Silveira (2010, p. 87) em que “o tradicional feijão, arroz, carne e salada, continuam incólumes em cenário de tantos discursos sobre a transformação alimentar.”

Assim, é válida a preocupação com o processo de artificialização alimentar pelo qual o mundo rural vem passando. Os agricultores, continuarão a perpetuar seu saber de forma a garantir alimentos para as populações, e garantindo seu modo de vida, o qual está intimamente ligado com a natureza e com a produção de alimentos, ou eles irão mergulhar cada vez mais nesta artificialização, “alimentando” as cadeias agroalimentares? Essa é uma questão que certamente extrapola a decisão da família e sofre intervenção de outras esferas. Entretanto, essa questão vale ser enfatizada pelo fato de os agricultores constituírem uma categoria social que tem sua dignificação na prática de fazer agricultura, mas que as relações que envolvem a produção e consumo de alimentos está também relacionada com o mundo exterior ao rural. E a decisão dos agricultores sobre como fazer agricultura, implica, diretamente, na alimentação urbana. Assim, a produção agrícola, não deve ser caracterizada exclusivamente pela sua dimensão econômica, mas deve ser também caracterizada pelo seu papel social de produtora de alimentos, tanto para a unidade agrícola, como para o exterior dela.

Na obra intitulada *Impactos dos assentamentos: um estudo sobre o meio rural brasileiro*, publicada em 2004, os autores enfatizam que os assentamentos de reforma agrária tem como “uma das principais evidências o crescimento das feiras e do movimento do

comércio” (LEITE et al, 2004, p. 134)⁷, que serviu para aumentar a oferta e a frequência da disponibilidade de produtos diversificados, além da queda dos preços nos gêneros alimentícios. Dentre os alimentos identificados no trabalho de campo, destacam-se: mandioca, milho, feijão, abóbora, batata-doce, melancia, banana, abacaxi, inhame, leite, queijo, requeijão, manteiga, mel, ovos e frango, sendo que alguns ganham duplo destino, tanto para a alimentação como para a comercialização (LEITE et al., 2004). Essa informação toma importância, tanto pela diversificação de alimentos no lote onde a família está assentada, como na região de inserção do assentamento, que através de redes informais, como as feiras, comercializam alimentos excedentes da unidade de produção, tais como queijos, pães, doces contribuindo para estabelecimento de uma rede de distribuição de alimentos.

Esta realidade de diversificação da produção de alimentos nos espaços de assentamentos de reforma agrária já foi amplamente estudada por diversos pesquisadores. Já existem estudos onde se comprova que estes espaços têm passado por um processo de carência de alimentos, o que tem chamado atenção de alguns grupos de pesquisa que se dedicam a investigar a dimensão alimentar no meio rural.

Ordóñez Guerrero (2009), investigando os entraves e as potencialidades para atingir a segurança alimentar em assentamentos de reforma agrária, tomando o caso do assentamento Horto Vergel no interior paulista, obteve como resultado para potencialidades, a produção vegetal, o processamento de alimentos e as práticas microempresariais, tais como bordados e artesanato, bem como o desenvolvimento industrial das cidades vizinhas o que poderá possibilitar a geração de ganhos. Já como entraves, a autora identificou os baixos níveis de renda, a má saúde, a má qualidade dos alimentos na sua maioria

com elevado teor energético, o elevado número de integrantes por família e a produção vegetal pouco diversificada nos casos das famílias com insegurança alimentar grave (ORDÓÑEZ GUERRERO, 2009).

Em outro trabalho no contexto dos assentamentos de reforma agrária, cita-se o de Silva (2009) em que a autora associa a fragilidade da simplificação da dieta ao fato dos assentados negligenciarem as estratégias de produção para autoconsumo e tornar corriqueira a prática de compra de alimentos nas redes de supermercado, passando a consumir uma reduzida variedade de alimentos, os quais, além de não terem ligação com a cultura e o agroecossistema local, são processados industrialmente.

Neste contexto de perda da prática histórica dos agricultores em produzir alimentos, Balem e Silveira (2005) argumentam que a perda da cultura para subsistência, processo que denominam de erosão cultural alimentar, se deve a dois fenômenos: a urbanização do rural, ocasionada pela assimilação dos hábitos urbanos pelo maior contato e com maior frequência deste universo, e ainda, ao modelo de agricultura adotado, o qual caracteriza-se por uma agricultura subordinada às cadeias agroalimentares.

Esse conceito discutido pelos autores ganha fôlego quando é analisada a questão do avanço da especialização agrícola na organização do espaço produtivo, em que se abandonam antigas estratégias que garantiam a segurança alimentar do grupo familiar. “A orientação para subsistência tem sido negligenciada pelos agricultores e pelos agentes que trabalham no rural em função da necessidade permanente do agricultor de ter uma renda que garanta minimamente a sobrevivência de sua família” [...], (BALEM & SILVEIRA, 2005, p. 02), orientação esta predominante na agricultura familiar e nos assentamentos de reforma agrária.

O meio rural que, no passado, se caracterizava pela fartura e diversidade alimentar verifica, hoje, um contexto de carência alimentar que é representada pela simplificação cada vez maior da dieta (empobrecimento nutricional e menor disponibilidade de alimentos), o que configura uma contradição para os habitantes do rural.

Dessa forma, estudos no sentido de resgatar essa antiga tradição camponesa de produzir seus próprios alimentos se tornam essenciais pela sua capacidade de (re)estabelecer seu modo de vida às práticas que garantem a alimentação da família, de modo a garantir sua reprodução social.

O resgate da cultura alimentar: o caso do assentamento Sepé Tiaraju, em Capão do Cipó (RS)

A respeito desta ação extensionista que vem sendo desenvolvida para o resgate da cultura alimentar neste assentamento, é importante frisar que ele não é a primeira pesquisa/ação que vem sendo trabalhada neste assentamento. O primeiro trabalho começou a ser realizado em 2008, com a proposta de qualificar as práticas alimentares das famílias através de espaços formativos, contando com a participação do grupo de mulheres já existente e organizado no assentamento Sepé Tiaraju. O assentamento foi criado em 1996, e conta com 25 famílias, tendo como matriz produtiva a produção leiteira. As famílias abrangidas pelo projeto são, preferencialmente, as que têm filho matriculado na escola.

Com a realização das oficinas-piloto, as quais buscam expressar a realidade alimentar da comunidade escolar (aplicadas aos estudantes e professores), pretendia-se entender em qual grau de erosão cultural alimentar se encontrava este público, tendo em vista que é a partir dessa realidade diagnosticada que se balizarão as demais oficinas. A participa-

ção da comunidade escolar é fundamental por dois motivos: primeiramente, pelo fato de o projeto trabalhar com crianças tende a se obter resultados mais satisfatórios no redirecionamento de suas práticas e hábitos alimentares, contribuindo para reverter a situação de erosão cultural alimentar. O segundo motivo se deve ao fato de a escola conhecer, em grande parte, as debilidades na dimensão alimentar das crianças e, dessa forma, as professoras representam um papel de informantes-chave sobre os processos que estão ocorrendo na comunidade e as transformações a partir do trabalho realizado.

Metodologicamente está prevista uma série de oficinas com os mais diversos temas, os quais serão definidos junto à comunidade escolar e ao grupo de mulheres assentadas, quais os temas mais importantes a serem abordados nas oficinas seguintes⁸.

A oficina-piloto realizada com as professoras⁹ baseou-se em um levantamento dos principais alimentos que elas consomem, dos produzidos, já que grande parte das professoras reside nas comunidades próximas ao assentamento, e o que é comprado. Os alimentos básicos mais citados foram: arroz, feijão, batata, abóbora e ovos, sendo citados logo em seguida, os alimentos lembrados como consumidos de forma secundária: bolachas, sucos e cereais industrializados, iogurte, refrigerantes e carne vermelha, como a proteína animal predominante. Essa lista de alimentos foi comparada à pirâmide alimentar brasileira, com finalidade de discutir com as professoras até que ponto a dieta consumida por elas representa a diversidade de alimentos produzidos pela agricultura brasileira. Ao fazer a comparação, a surpresa das professoras em se autoanalisar perante o exposto na oficina gerou discussões sobre as transformações ocorridas em suas dietas ao longo do tempo. As professoras participantes da oficina-piloto são as mesmas que atuam com os estudantes alvo do projeto. As

professoras presentes na dinâmica relataram, ainda, sobre as antigas receitas de tortas e bolachas que as mães produziam e que hoje foram abandonadas pela “falta de tempo”, uma vez que “a vida moderna não permite uma alimentação saudável, e acabamos comendo qualquer coisa”. Pollan (2007) chama essa prática de comer qualquer coisa de “substâncias comestíveis com aparência de comida”. As professoras relataram a diferença da alimentação da época de criança, e do que elas consomem hoje, ponderando sobre os alimentos que nunca mais consumiram por não ter no mercado, ou, simplesmente, porque esqueceram que existem. Assim, foi possível proporcionar que as professoras fizessem uma autoanálise do histórico do seu comportamento alimentar, observando permanências e transformações da sua dieta, através da problematização tanto da sua própria cultura alimentar, como da pirâmide alimentar utilizada no momento da dinâmica.

A escola, que representa um núcleo de transformação do indivíduo, pode neste sentido ter um papel de disseminar a importância do jovem agricultor e da sua autonomia através da produção de grande parte dos alimentos no próprio lote. Assim, as professoras da Escola Chico Mendes não terão um papel de expectadoras do processo e, sim, de facilitadoras do resgate da antiga realidade deste espaço rural, uma vez que a temática da cultura alimentar deverá ser incluída no currículo escolar, adequando-se às especificidades de cada disciplina. Neste sentido, as professoras terão um papel central na reconstrução da segurança alimentar e da discussão com os discentes sobre o real valor de “ser agricultor”. Para que isso ocorra, as professoras estarão em atividades constantes com o grupo e, também, sendo assessoradas por estagiárias na área da Educação vinculadas à UFSM. Isso é importante para que aos poucos o tema da erosão cultura alimentar faça parte dos temas a serem abordados em

sala de aula, sendo alvo de discussão e até mesmo aulas práticas no currículo escolar. Dessa forma, o trabalho com o corpo docente deve ser continuado e com foco na temática da alimentação e da reconstrução das práticas que asseguram a diversidade de alimentos para as famílias rurais.

A experiência da oficina-piloto com as crianças da Escola Chico Mendes mostrou que a dieta está balizada por alimentos ricos em carboidratos com baixa complexidade nutricional, baseada em alimentos comprados em redes de supermercados “da cidade”. A oficina-piloto das crianças baseou-se em desenhar os alimentos mais consumidos, em casa e na escola. Os alimentos mais citados nos desenhos das crianças foram: pão branco, café puro, mortadela, queijo, polenta e ovos, no café da manhã. O interessante desta informação é que esses alimentos não aparecem como produzidos na unidade agrícola familiar; eles foram citados como alimentos comprados na região, de outros agricultores, e do “caminhão do pão”. O caminhão do pão, citado pelos estudantes, vem de uma padaria do centro urbano e vende diversos produtos para os assentados. Ou seja, temos um processo inverso da rota normal da produção-distribuição de alimentos: os assentados buscando alimentos fora do meio rural.

Após esse levantamento preliminar, as crianças assistiram a um vídeo voltado ao público infantil, que discutia a importância do consumo diversificado de alimentos. Com isso, foi possível problematizar com as crianças a necessidade da produção de diversos alimentos na horta, da criação de pequenos animais para consumo doméstico e, ainda, o processamento de alimentos tais como doces, queijos e pães para manter uma alimentação diferenciada do meio urbano e, também, diversificada.

Ou seja, hoje a produção leiteira do assentamento não significa necessariamente o processamento de derivados do leite como forma

de incrementar e diversificar a dieta alimentar das famílias, como já ocorreu no passado. Sobre a produção de leite neste assentamento, Silva (2012)¹⁰ destaca que este sistema permitiu, no passado, a criação de uma estratégia de segurança alimentar significativa, sendo processados doce de leite, queijo, iogurte e requeijão. Silva (2012) destaca, ainda, que parte desses alimentos eram comercializados na região, contribuindo como incremento de renda, em especial para as mulheres, e ainda para estabelecimento de pequenas redes locais de distribuição de alimentos. Já como uma permanência da cultura alimentar, dentre as crianças, encontra-se o arroz e o feijão e alguns tipos de saladas (em especial alface e tomate) como a base alimentar, sendo citada por todas as crianças. Carne vermelha, batata-doce, mandioca, e pepino aparecem logo em seguida. O elevado consumo de refrigerantes aparece como o alimento industrializado que acompanha o almoço, em substituição ao antigo suco de laranja ou limão do pomar do fundo do quintal.

Já no lanche escolar, preparado pelas funcionárias da escola, as pizzas e as sopas aparecem como alimentos predominantes e saudáveis. Entretanto, o lanche do bar da escola, aparece como o vilão alimentar das crianças, onde há o consumo de guloseimas tais como balas, pirulitos, chicletes, bolachas e salgadinhos industrializados. Ou seja, o maior consumo de doces industrializados aparece na escola, justamente no espaço que têm potencial de proporcionar a correção das práticas alimentares. Fato relevante observado foi o abandono da prática de “levar de casa” o lanche da escola. Segundo as crianças, isso se deve pela possibilidade de comprar “o que quiser” no bar da escola. Entretanto, é importante ressaltar que isso se deve ao conjunto de práticas abandonadas pela família, contribuindo para caracterizar a decisão dos alimentos a serem ingeridos. Ainda neste contexto, é importante destacar

que se identificou um discurso das crianças, durante a oficina piloto, no sentido de homogeneização dos paladares, através de expressões: “adoro batata frita”, “gosto de pizza”, “eu sempre tomo coca cola”, “eu tomo refri todo dia”, denotando preocupação em transparecer opinião sobre sabores que elas entendem como bom ou bonito e a sociedade chancela como normal.

Ainda nesta dinâmica foi realizada a distinção, a partir de alimentos citados, entre o que “vem de casa” (cultivo da família) e os que “vem de fora de casa” (comprados, em especial nos supermercados da cidade). Grande parte dos alimentos citados foram referenciados como comprados, com exceção da mandioca, da batata-doce, temperos e alface, que são alimentos produzidos em casa. Tal fato encontra-se em sintonia com as ideias propostas por Balem e Silveira (2005) sobre a erosão cultural alimentar. Percebe-se que alimentos processados a partir do leite que poderiam representar uma significativa contribuição às estratégias de segurança alimentar da família, ao lado de compotas, schimias, mel, frango, não aparecem no cotidiano das produções para autoconsumo. A diversidade de legumes, verduras e frutas oriundas do quintal, geralmente sob o domínio da mulher, também não apareceram nas dinâmicas de grupo.

Para dar continuidade às oficinas de resgate da cultura alimentar na escola, propõe-se começar envolvendo as crianças e as professoras no conhecimento sobre sua cultura, sobre mitos e lendas alimentares, através de um trabalho que elas deverão desenvolver, onde deverão constar as comidas típicas da sua região, bem como as frutas nativas, e ainda alguma curiosidade da localidade, que poderá contribuir na (re)construção da cultura alimentar. Ou seja, compreender a história da região, incluindo a região de origem dessas famílias, irá proporcionar uma base para as construções das próximas ações.

Neste sentido, é desafiante o trabalho de resgate da cultura dentro do processo de erosão cultural alimentar, onde a indústria está preparada para induzir desejos e prazeres momentâneos em nossa alimentação. O desafio situa-se, no caso das professoras e do grupo de mulheres assentadas, em despertar a memória alimentar resgatando práticas e hábitos que envolvem alimentação.

Em outro trabalho também desenvolvido no Assentamento Sepé Tiaraju, com a temática da Segurança Alimentar, as mulheres do Assentamento relatam que o processamento desses alimentos cessou com o passar do tempo, pois essa prática foi, com o tempo, caracterizada como “um trabalho a mais”, que não vale a pena ser feito, uma vez que falta mão de obra, pois os filhos estão longe e a idade avançada dos assentados não permite o incremento de trabalho, agravado ainda por “não ter onde vender” (SILVA, 2012). A praticidade em comprar os alimentos foi um discurso comum entre as mulheres assentadas, pois “com o preço que o frango tá no mercado, vou produzir pra quê”?

Considerações Finais

Com a generalização da produção e dos esforços voltados a atender o mercado, os assentados do Sepé Tiarajú, passaram a enfrentar um novo desafio: o de garantir sua autonomia alimentar, referenciada nas tradições e estratégias apreendidas ao longo do tempo com as gerações anteriores, frente à intensidade que a integração com as cadeias agroalimentares lhes proporcionaram.

Com a oficina-piloto, realizada com as professoras e os estudantes da Escola Chico Mendes, foi possível iniciar uma discussão com a comunidade escolar sobre as transformações das práticas de produção e de consumo alimentar, que tem se distanciado da cultura de cada família. Foi possível, também, discutir como a adoção das práticas

alimentares urbano-industriais está cada vez mais comum de ser observada no assentamento, o que contribuiu para configurar uma contradição ao modo de vida típico desses sujeitos que têm em sua realidade todas as condições necessárias para a autonomia alimentar.

Frente a esse novo desafio que o mundo rural apresenta, a extensão rural pode contribuir no sentido de levar as famílias assentadas a refletir e recordar sobre a perda da cultura alimentar que propicia a segurança alimentar. E, a partir disso, criar ações que motivem o público dos assentamentos a (re)conquistar o prazer e orgulho em produzir seus próprios alimentos com referência ao sabor, às especificidades e diversidades locais.

As oficinas de resgate da cultura alimentar vêm, neste sentido, contribuir para que as famílias assentadas superem esse desafio da carência alimentar, representada pelo abandono de estratégias de segurança alimentar e pela adoção cada vez mais constante de alimentos industrializados. Esse fato tem feito

com que os assentados comprem alimentos na cidade e em outras regiões, perdendo aos poucos o contato com o meio natural no processo de produção de alimentos. Assim, a proposta metodológica de trabalhar com uma série de oficinas planejadas de acordo com a realidade dessas famílias, contribuirão para a (re)construção da noção de produção local de alimentos e autonomia alimentar, baseada em suas culturas. A proposta de desenvolver o trabalho através de oficinas propõe uma nova forma de trabalhar a extensão rural com os agricultores, possibilitando, ainda, uma ação continuada

O trabalho tem proporcionado aos estudantes de graduação e pós-graduação, um contato com a realidade dos assentamentos de reforma agrária do estado do RS, sendo possível identificar a realidade que eles apresentam hoje. Em muitos casos, o meio acadêmico fecha os olhos perante uma série de problemas que os assentamentos de reforma agrária enfrentam, hoje, permanecendo presos na análise de como atingir altos níveis de produção de commodities.

NOTAS E COMPLEMENTOS

¹ Destaca-se a coletânea de CANESQUI, Ana M. e GARCIA, Rosa W.D. (orgs).

² Destacam-se aqui os trabalhos: BARBOZA, L. (2006) e BARBOZA, L.(2007).

³ O trabalho com o grupo de mulheres ainda não teve início pela dificuldade em conciliar as oficinas com as atividades produtivas das famílias. Mas as atividades do projeto terão início no próximo período.

⁴ A de situação de insegurança alimentar no assentamento Sepé Tiaraju foi identificada em um projeto realizado anteriormente pelo mesmo grupo de pesquisa, intitulado A ação da universidade na (re)construção socioambiental das práticas alimentares em assentamentos rurais: o caso dos assentamentos de Capão do Cipó (RS). A observação participante, as dinâmicas de grupos com o grupo de mulheres e a entrevista semiestruturada com lideranças locais, levou a identificação da problemática da insegurança alimentar. É importante destacar que para a realização da observação participante, os estagiários do projeto permaneceram no assentamento, em diferentes residências, acompanhando a rotina das famílias, durante o prazo de quinze dias. Assim, esse trabalho discute o trabalho de extensão que vem sendo desenvolvido no assentamento com fins de amenizar o diagnóstico encontrado no projeto anterior.

⁵ É importante destacar que a oficina-piloto foi aplicada com as crianças e com as professoras da escola, sendo realizada uma avaliação posterior com fins de construir as próximas atividades em conjunto com o público-alvo. Ou seja, os sujeitos que estão recebendo a atividade extensionista também são agentes de construção das ações.

- ⁶ Importante ressaltar que os rebaixamentos dos preços desses alimentos, aqui mencionados, não são repassados aos consumidores.
- ⁷ É importante destacar que os autores concluem essa obra com vários impactos de dimensão social nos locais onde os assentamentos de reforma agrária estão inseridos. Entretanto, utilizou-se aqui a dimensão do impacto na produção e distribuição de alimentos, que compõem a análise deste trabalho.
- ⁸ Em Seminário de Avaliação das oficinas-pilotos, que ocorreu na UFSM com a participação de representantes das comunidades escolares e também de gestores públicos, de todos os municípios envolvidos no trabalho, foram definidos alguns eixos temáticos a serem trabalhados em 2012. Esses temas foram definidos de acordo com a realidade de cada município. No caso de Capão do Cipó/RS, o eixo temático definido foi a questão da “identidade de ser colono”, pois identificou-se que nessa região existe entre as crianças e poucos jovens da comunidade, o constrangimento de “ser agricultor”, havendo dessa forma uma séria necessidade de discutir o papel social dos agricultores como forma de (re)valorização deste sujeito.
- ⁹ O trabalho com as professoras teve o objetivo de incluir as professoras no trabalho extensionista, pois as professoras, apesar de trabalhar no meio rural, possuem residência fixa no meio urbano. E para contemplar esse público no trabalho, realizou-se uma discussão sobre as transformações da alimentação contemporânea, ou seja, a saída de uma alimentação mais *in natura*, para uma industrializada. Tal discussão, com o núcleo docente, é relevante para a compreensão não somente do trabalho como um todo, mas, também, pelo fato de que futuramente elas serão as agentes que trabalharão com as crianças essa temática, na grade curricular da escola.
- ¹⁰ Esta informação compõe o trabalho de campo realizado pela primeira autora, em sua dissertação de mestrado no Programa de Pós-Graduação e Extensão Rural (PPGExR/UFSM), que teve defesa em fevereiro de 2012. Essa questão do processamento de alimentos a partir do leite é melhor aprofundada na dissertação.

AUTORES

Tanise Pedron da Silva - Engenheira Agrônoma, Mestre em Extensão Rural, pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Prof^a. do Instituto Federal de Sergipe (IFS). E-mail: tani_agronomia@yahoo.com.br

Fernanda Ventrini - Tecnóloga em Agroindústria, Mestranda do Programa de Pós-graduação em Extensão Rural (PPGExR), pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). E-mail: nanda.agroindustria@gmail.com

Vilson Flores dos Santos - Historiador, Doutorando do Programa de Pós-graduação em Extensão Rural (PPGExR), pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). E-mail: vilsonflores@yahoo.com.br;

Paulo Roberto Cardoso da Silveira - Dr. Ciências Humanas pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Prof. do Departamento de Educação Agrícola e Extensão Rural (DEAER), na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). E-mail: prcs1064@yahoo.com.br

REFERÊNCIAS

- BALEM, T.; SILVEIRA, P.R. da. **Agroecologia**: além de uma ciência, um modo de vida e uma política pública. V Simpósio Latino-Americano de Investigação e Extensão em Sistemas Agropecuários-IESA. Florianópolis, EPAGRI, 2002, anais em CD.
- BALEM, T.; SILVEIRA, P.R.C. da. A Erosão Cultural Alimentar: processo de insegurança alimentar na agricultura familiar. In: **Congresso da Associação Latino-Americana de Sociologia Rural, Anais**. 2005. Disponível em: <www.ufsm.br/desenvolvimentorural>, Acesso em: 20 out. 2009.
- BARBOZA, L. O estudo do consumo nas Ciências Sociais contemporâneas. In: BARBOZA, L. e CAMPBELL, C. **Cultura, Consumo e Identidade**. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2006.
- BARBOZA, L. O Feijão com Arroz e Arroz com Feijão: o Brasil no Prato dos Brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p.87-116, jul-dez de 2007.
- CANESQUI, A. M. e GARCIA, R.W.D. (orgs). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- FISCHLER, C. El modelo alimentario mediterráneo: mito y/o realidad. In: MEDINA, X. (editor). **La Alimentación mediterránea**: história, cultura, nutrición. Barcelona: Icaria, Antrazit, 1996.
- LEITE, S. et al. **Impactos dos assentamentos**: um estudo sobre o meio rural brasileiro. Brasília: UNESP/NEAD, 2004. p.111-142.
- MAZOYER, M.; ROUDART, L. **História das agriculturas do mundo**: do neolítico à crise contemporânea. Tradução de Cláucia F. Falluh Balduino Ferreira. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010. 566p.
- MENASCHE, R. Frankfoods e Representações Sociais: Percepções Contemporâneas sobre Biotecnologia, Natureza e Alimentação. **Revista Theomai**, Quilmes, Argentina, 2003.
- MENASCHE, R.; MARQUES, F.C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista Nutrição**. Campinas, p. 145-158, 2008.
- ORDÓÑEZ GUERRERO, I. C. **(In)segurança alimentar no assentamento rural Horto Vergel** - Mogi Mirim/SP. Dissertação de mestrado. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP. 2009.
- PAULILLO, L.F. e PESSANHA, L. Segurança Alimentar e Políticas Públicas: Conexões, Implicações e Regionalização. In: PAULILLO, L.F. e ALVES, F. (Org.). **Reestruturação Industrial**: Políticas Públicas e Segurança Alimentar Regional. São Carlos, SP: Edufscar, 2002.
- PLOEG, J. D. V. D. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Tradução: Rita Pereira. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008, 372p.
- POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução: Rossana Pacheco da Costa Proença. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004. Cap. 1.
- POLLAN, M. **O dilema do onívoro**: um história natural de quatro refeições. Tradução: Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007, 479p.
- SILVEIRA, P. R. C. **Alimentos e bebidas orgânicas na comensalidade contemporânea**: um estudo a partir dos processos orgânicos do Rio Grande do Sul. Florianópolis, 2010. Tese (Doutorado em Ciências Humanas). Universidade Federal de Santa Catarina.
- SILVA, T. P. **Transformação da agricultura e do espaço rural**: a (in)segurança alimentar dos assentamentos de Capão do Cipó/RS. (Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Agronomia). Universidade Federal de Santa Maria. 2009.

