

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO
REGIONAL – MESTRADO E DOUTORADO
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

Ana Claudia Guske

**A TRADIÇÃO ALIMENTAR NO CONTEXTO DAS AGROINDÚSTRIAS
FAMILIARES DE ALIMENTOS: O CASO DA MICRORREGIÃO NORTE DO
COREDE DO VALE DO RIO PARDO – RS/BRASIL**

Santa Cruz do Sul

2017

Ana Claudia Guske

**A TRADIÇÃO ALIMENTAR NO CONTEXTO DAS AGROINDÚSTRIAS
FAMILIARES DE ALIMENTOS: O CASO DA MICRORREGIÃO NORTE DO
COREDE DO VALE DO RIO PARDO – RS/BRASIL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional – Mestrado, Área de Concentração em Desenvolvimento Regional, Linha de Pesquisa em Território, Planejamento e Sustentabilidade, Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Regional.

Orientadora: Profa. Dra. Erica Karnopp
Coorientadora: Profa. Dra. Virginia Elisabeta Etges

Santa Cruz do Sul

2017

G982t

Guske, Ana Claudia

A tradição alimentar no contexto das agroindústrias familiares de alimentos: o caso da microrregião norte do COREDE do Vale do Rio Pardo – RS/Brasil / Ana Claudia Guske. – 2017.

118 f. : il. ; 30 cm.

Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade de Santa Cruz do Sul. 2017.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Erica Karnopp.

Coorientadora: Prof^a. Dr^a. Virginia Elisabeta Etges.

1. Agroindústria – Rio Grande do Sul. 2. Agricultura familiar. 3. Desenvolvimento rural. I. Karnopp, Erica. II. Etges, Virginia Elisabeta. III. Título.

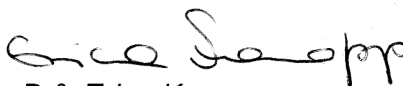
CDD: 338.1098165

Bibliotecária responsável: Edi Focking - CRB 10/1197

ANA CLAUDIA GUSKE

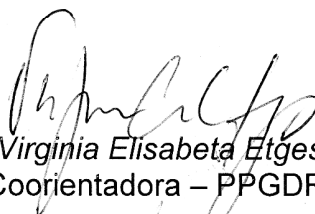
A TRADIÇÃO ALIMENTAR NO CONTEXTO DAS AGROINDÚSTRIAS
FAMILIARES DE ALIMENTOS: O CASO DA MICRORREGIÃO NORTE DO COREDE
DO VALE DO RIO PARDO – RS/BRASIL

Esta Dissertação foi submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional – Mestrado e Doutorado, Área de Concentração em Desenvolvimento Regional, Linha de Pesquisa em Território, Planejamento e Sustentabilidade, Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Regional.



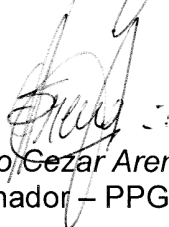
Dr.ª. Erica Karnopp

Professora Orientadora - PPGDR/UNISC



Dr.ª. Virginia Elisabeta Etges

Professora Coorientadora – PPGDR/UNISC



Dr. Silvio Cezar Arend

Professor Examinador – PPGDR/UNISC



Dr.ª. Denise Medianeira Mariotti Fernandes

Professora Examinadora – UFFS

AGRADECIMENTOS

É preciso agradecer, de modo especial, ao meu companheiro de vida, pois, sem ele, eu não teria chegado ao mestrado em Desenvolvimento Regional da Unisc. Igualmente agradeço as nossas Amora e Rubi (*canis lupus familiaris*), que permaneceram ao meu lado durante a construção desta dissertação, assim como aos demais membros da família que acompanharam e incentivaram cada passo dado.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior e à própria Universidade de Santa Cruz do Sul, pelo apoio financeiro.

À professora orientadora e à professora coorientadora, que acolheram a proposta desta pesquisa, conduziram seu delineamento de modo primoroso e compartilharam generosamente seus conhecimentos.

Às famílias proprietárias de agroindústrias familiares de alimentos da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo, que me receberam e aceitaram participar desta pesquisa.

Aos colegas de aula, pelos incentivos nos momentos difíceis, aos professores, pela formação e aos técnicos administrativos do programa, que sempre estavam dispostos a atender às solicitações.

À banca pelo tempo dedicado à correção e pelas contribuições que muito enriqueceram esta pesquisa.

Não existe dietética inocente. Ela informa sobre a vontade de ser e de se tornar, sobre as categorias arquetípicas de uma vida, de um pensamento, de um sistema, de uma obra.

Michel Onfray

RESUMO

A presente pesquisa teve como objetivo analisar se a tradição alimentar, presente entre agricultores familiares, proprietários de agroindústrias familiares, expressa-se enquanto ressignificação do saber-fazer das famílias frente à homogeneização dos hábitos alimentares promovidos pela globalização. O objetivo foi estabelecido a partir da constatação de que existe um número relevante de agroindústrias familiares na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo, contexto marcado pela produção de tabaco e da soja. Nesse sentido, buscou-se responder ao seguinte problema: a tradição alimentar, presente entre agricultores familiares, proprietários de agroindústrias familiares, expressa-se enquanto ressignificação do saber-fazer das famílias frente à homogeneização dos hábitos alimentares promovidos pela globalização? Os objetivos específicos centraram-se em: a) identificar a tradição alimentar presente entre agricultores familiares da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo; b) caracterizar o processo de formação das agroindústrias familiares produtoras de alimentos na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo e c) analisar a relação entre tradição alimentar das famílias e o surgimento das agroindústrias. A pesquisa justificou-se por estar direcionada a uma região que depende economicamente do cultivo do tabaco e da soja, sendo que as agroindústrias familiares podem sinalizar a emancipação frente a mecanismos globais de dominação, por meio da promoção da tradição alimentar. Foram utilizadas como técnica de pesquisa: pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, observação *in loco* e uma entrevista em formato semiestruturado. Os estabelecimentos pesquisados foram as agroindústrias familiares formalizadas entre 2000 e 2015, pois foi considerado o ano de formalização da primeira agroindústria até o ano anterior a coleta de dados. A entrevista foi realizada em 12 agroindústrias familiares e guiada por três categorias de análise: a) tradição alimentar da unidade familiar; b) formação das agroindústrias familiares e c) relação entre tradição alimentar e o surgimento das agroindústrias. A análise e interpretação dos dados se basearam em Minayo (1992), cujo método apresenta como ponto de partida o interior da fala e como ponto de chegada a especificidade histórica e totalizante que produz a fala. Para tanto, foram identificadas e analisadas as variáveis: origem étnica, comidas preparadas, comidas que lembram a infância, gosto e preparação de comidas que fizeram parte da infância, surgimento das agroindústrias, período da formalização, produto agroindustrial, mão de obra, origem da matéria-prima, renda e volume de produção, fonte de renda na propriedade, apoio e formação técnica, alimentos industrializados, autoconsumo do produto agroindustrial, tradição presente na produção, escolha do produto, desempenho das atividades e significado perante o global. Concluiu-se que 75% das agroindústrias familiares pesquisadas expressam tradição na sua produção, pois os alimentos agroindustrializados fazem parte da história da família. Esses alimentos não se contrapõem somente à homogeneização dos hábitos alimentares, mas rebatem a própria globalização. O alimento agroindustrializado pelos agricultores familiares expressa a tradição, o saber-fazer e a própria história das famílias que o produzem.

Palavras-chave: Tradição. Agroindústrias Familiares. Alimentos.

ABSTRACT

This study aimed to analyze whether food tradition present among the family farmers, agribusinesses owners, is expressed as a resignification of families' expertise towards the homogenization of food habits promoted by the globalization. The objective was established due to findings that show there is a relevant number of family agribusinesses in the northern microregion of Rio Pardo Valley Regional Development Council (Corede), a context marked by tobacco and soybean cultivation. Therefore, the research sought to answer the following problem: is the food tradition, present among the family farmers, agribusinesses owners, expressed as a resignification of families' expertise towards the homogenization of food habits promoted by the globalization? The specific objectives focused on: a) identifying the food tradition present among the family agribusinesses owners from the northern microregion of Rio Pardo Valley Regional Development Council, b) characterizing the family agribusinesses food producers' creation process in the microregion of Rio Pardo Valley Regional Development Council, and c) analyzing the relation between families' food tradition and the emergence of agribusinesses. The research is justified by being addressed to a region that depends economically on the tobacco and soybean cultivation, since family agribusinesses can signal emancipation towards global mechanisms of domination through the promotion of food tradition. The following research techniques were used: bibliographical research, documental research, on-site observation and a semi-structured interview. The researched establishments were family agribusinesses legalized between 2000 and 2015, because it was considered the year that the first agribusiness was set up until the year prior to data collection. The interview was carried out with 12 family agribusinesses and guided by three categories of analysis: a) food tradition of family unit; b) family agribusinesses creation and, c) relation between food tradition and the emergence of agribusinesses. The analysis and data interpretation were based on Minayo (1992), whose method presents the inner speech as starting point and the historic and total specificity that produces the speech as the arrival point. Therefore, the next variables were identified and analyzed: ethnic origin, prepared food, food that remember childhood, taste and preparation of food that were present in the childhood, emergence of agribusinesses, period of legalization, agro-industrial product, labor, raw material source, income and production volume, source of income of the property, support and technical training, industrialized food, agro-products self-consumption, tradition present in the production, choice of the product, performance of activities and significance in the global context. It was concluded that 75% of the surveyed family agribusinesses express tradition on their production, because the agro-industrial food is part of the family's history. These foods do not contradict only the homogenization of food habits, but are against the globalization itself. The agro-industrial food produced by the family farmers express the tradition, the expertise and the families' own history.

Keywords: Tradition. Family Agribusinesses. Food.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo/RS.....	14
Quadro 1 – Agroindústrias familiares de alimentos na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo.....	62
Quadro 2 – Categorias e variáveis das agroindústrias familiares.....	65
Quadro 3 – Motivação que impulsionou a criação das agroindústrias familiares.....	78
Quadro 4 – Produto agroindustrial.....	82
Quadro 5 – Fontes de renda na propriedade.....	91

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Municípios integrantes da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo: área, população, ano de emancipação e município mãe.....	15
Tabela 2 – Origem étnica das famílias entrevistadas.....	67
Tabela 3 – Período em que as agroindústrias familiares foram formalizadas.....	81
Tabela 4 – Mão de obra nas agroindústrias familiares.....	84
Tabela 5 – Origem da matéria-prima.....	86
Tabela 6 – Renda e volume de produção no ano de 2015.....	89
Tabela 7 – Motivo que influenciou na escolha do produto agroindustrial.....	99

LISTA DE ABREVIATURAS

ALADI	Asociación Latinoamericana de Integración
APLVRP	Arranjo Produtivo Local de Agroindústria e Alimentos da Agricultura Familiar do Vale do Rio Pardo
COREDE	Conselho Regional de Desenvolvimento
EMATER	Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural
FAO	Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura
FEE	Fundação de Economia e Estatística
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
PAB	Programa do Artesanato Brasileiro
PEAF	Programa Estadual de Agricultura Familiar
PTDRS	Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável
RS	Rio Grande do Sul
SIM	Sistema de Inspeção Municipal
UNISC	Universidade de Santa Cruz do Sul

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	12
2. TRADIÇÃO ALIMENTAR NO CONTEXTO REGIONAL.....	21
2.1 Globalização, território e região.....	21
2.2 Agroindustrialização de alimentos e resistência.....	26
2.3 O enfoque da tradição alimentar no contexto regional.....	33
3. AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO CONTEXTO DO DESENVOLVIMENTO RURAL.....	41
3.1 Agricultura familiar e agroindústria familiar rural.....	41
3.2 Agroindústria familiar produtora de alimentos e o desenvolvimento rural.....	54
4. AS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES PRODUTORAS DE ALIMENTOS NA MICRORREGIÃO NORTE DO COREDE DO VALE DO RIO PARDO.....	62
4.1 A tradição alimentar na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo.....	66
4.2 O processo de formação das agroindústrias familiares.....	76
4.3 A ressignificação da tradição alimentar por meio da agroindustrialização de alimentos.....	93
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	104
REFERÊNCIAS.....	106
APÊNDICES.....	116

1 INTRODUÇÃO

A globalização dos mercados e a conseqüente integração da economia modificam estruturas sociais em diferentes pontos do planeta. A vulnerabilidade social é a conseqüência mais imediata desse processo.

Em decorrência dos processos de reestruturação capitalista e do aumento da vulnerabilidade social e econômica no meio rural, apresenta-se crescente a tendência de diversificação produtiva na agricultura familiar. Nesse sentido, várias estratégias de desenvolvimento, determinadas por dinâmicas endógenas, têm sido identificadas, merecendo destaque as agroindústrias familiares.

A presente pesquisa investiga de que modo a tradição alimentar, enquanto prática relacionada ao saber-fazer, transmitida através de gerações, manifesta-se nas agroindústrias familiares, produtoras de alimentos, localizadas na microrregião norte da região do Conselho Regional de Desenvolvimento – Corede, do Vale do Rio Pardo, composto pelos municípios de Arroio do Tigre, Estrela Velha, Ibarama, Lagoa Bonita do Sul, Passa Sete, Segredo, Sobradinho e Tunas.

Os estabelecimentos pesquisados foram as agroindústrias familiares formalizadas entre 2000 e 2015, pois foi considerado o ano de formalização da primeira agroindústria até o ano anterior a coleta de dados. Cabe ressaltar que, para fins desta pesquisa, as agroindústrias familiares de alimentos formalizadas até 2015 na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo serão tratadas apenas como “agroindústrias familiares”.

As agroindústrias familiares formalizadas são compreendidas como aquelas geridas pelo grupo familiar que cumprem as obrigações legais exigidas pelos órgãos competentes. Quando a agroindústria familiar possui laudos de licença sanitária, ambiental e da potabilidade da água, ela se torna legalizada, estando apta a receber o Selo Sabor Gaúcho. De acordo com os propósitos desta investigação, as agroindústrias familiares que atendem aos requisitos formais, comercializando aos produtos alimentares conforme as determinações legais, são tratadas como agroindústrias familiares formalizadas.

A opção pelas agroindústrias familiares de alimentos formalizadas justifica-se pelo fato dos dados referentes a registro, área de atuação e localização dos empreendimentos estarem disponíveis nos órgãos oficiais.

Atualmente, o Corede do Vale do Rio Pardo é um dos 28 Coredes do Estado do Rio Grande do Sul e conta com 23 municípios (FEE, 2015), fazendo parte de uma estratégia de organização regional do Brasil que visa ao desenvolvimento das regiões. Caracteriza-se como

uma “entidade de direito privado, organizada sob a forma de associação civil, sem fins lucrativos e com prazo de duração indeterminado” (SILVEIRA; CAMPOS, 2012, p. 210).

A localização do Corede do Vale do Rio Pardo estende-se desde a Encosta do Planalto Meridional, parte da Depressão Central, até a Campanha, abrangendo a área central do Estado do Rio Grande do Sul, conforme mostra a Figura 1.

O Vale do Rio Pardo é caracterizado pela produção de tabaco e, segundo Karnopp et al. (2013), apresenta grande diversidade interna decorrente das características socioculturais, políticas e econômicas também diversas, presentes no processo de formação do território.

Conforme a Tabela 1, os municípios que constituem a Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo, objeto desta pesquisa, emanciparam-se de um único município mãe, Sobradinho, com exceção de Tunas, que se emancipou de Soledade. Dessa forma, Sobradinho perdeu praticamente toda a sua área rural, tornando-se um município predominantemente urbano.

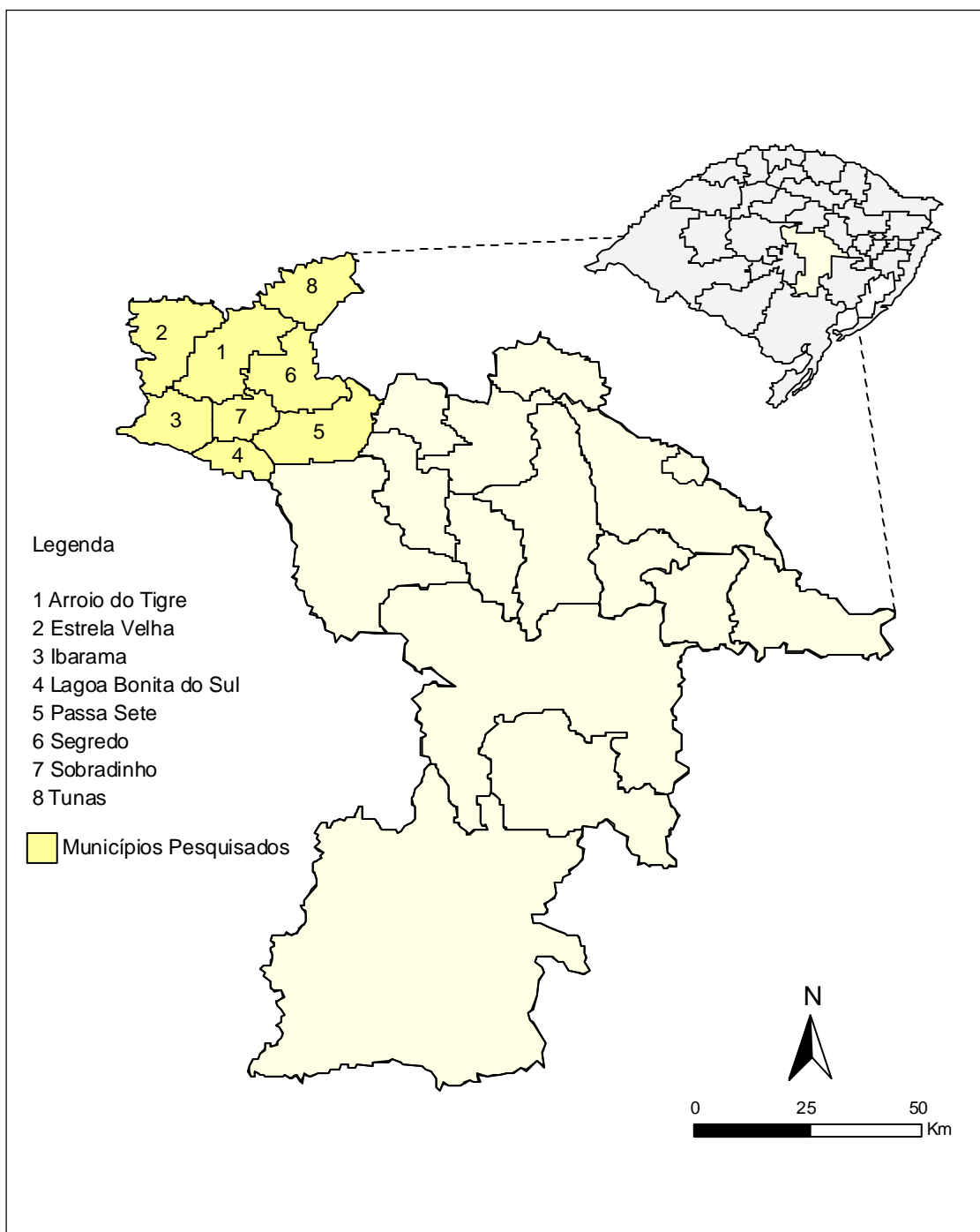
O percentual de população urbana no Município de Sobradinho, 79,45%, apresentado na Tabela 1, demonstra o perfil urbano do município. Nos demais municípios pesquisados, a distribuição populacional comporta-se de modo contrário, ou seja, a maior parte da população encontra-se na área rural. Essa disposição no recorte espacial desta pesquisa destaca a importância que o rural possui perante as questões inerentes ao desenvolvimento.

A Tabela 1 mostra que a Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo possui 54.299 habitantes, o que representa aproximadamente 0,51% da população do Estado do Rio Grande do Sul (2010), sendo que a área ocupada é de 1.798,6 km², que corresponde a aproximadamente 0,64% da área do Estado (2010).

Em conformidade com os dados da Tabela 1, a maior parte da população da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo encontra-se na área rural. São 66,93% da população ocupando a zona rural e 33,07%, a área urbana. Esses índices demonstram a importância que o rural possui para o desenvolvimento da Microrregião.

A Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo, objeto desta pesquisa, caracteriza-se como “uma área de predomínio da pequena propriedade, com uma população constituída por descendentes de alemães, italianos e luso-brasileiros, e com sérios problemas no tocante a alternativas econômicas que agreguem valor à produção do minifúndio” (KLARMANN, 1999, p. 147).

Figura 1: Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo/RS



Fonte: FEE, 2009. Adaptado pela autora, 2016.

Tabela 1: Municípios integrantes da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo: área, população, ano de emancipação e município mãe

Município	Área (Km ²)	População (2010)	População Urbana (2010)	População Rural (2010)	Ano de Emancipação	Município de Origem
Arroio do Tigre	316,0	12.648	47,14%	52,86%	1963	Sobradinho
Estrela Velha	281,7	3.628	32,17%	67,83%	1995	Arroio do Tigre
Ibarama	194,9	4.371	24,09%	75,91%	1987	Sobradinho
Lagoa Bonita do Sul	108,5	2.662	14,43%	85,57%	1996	Sobradinho
Passa Sete	305,0	5.154	10,76%	89,24%	1995	Sobradinho
Segredo	246,3	7.158	25,24%	74,76%	1988	Sobradinho
Sobradinho	128,1	14.283	79,45%	20,55%	1927	Soledade
Tunas	218,1	4.395	31,29%	68,71%	1987	Soledade
TOTAL MÉDIA	1.798,6	54.299	33,07%	66,93%	-	-

Fonte: Fundação de Economia e Estatística; Estado e Cidades. Organizado pela autora, 2016.

Nessa região, existem aproximadamente 51 agroindústrias familiares de alimentos¹, sendo que 25% delas estão formalizadas². A presença de um número relevante de agroindústrias de cunho familiar que produzem alimentos se mostra significativo no contexto em que estão inseridas.

A existência dessas agroindústrias pode indicar resistência à forte influência da cultura do tabaco na região e, conseqüentemente, à busca por alternativas de renda em que os sujeitos sejam mais independentes e menos subordinados às variáveis sobre as quais não possuem controle.

Nessa perspectiva, a pesquisa justifica-se por estar direcionada a uma região que depende economicamente do cultivo do tabaco, sendo que as agroindústrias familiares podem sinalizar, por meio da promoção da tradição alimentar, a emancipação frente a mecanismos globais de dominação.

¹ Informação fornecida pelo Arranjo Produtivo Local de Agroindústria e Alimentos da Agricultura Familiar do Vale do Rio Pardo em julho de 2015.

² Informação fornecida pelos escritórios da Emater dos municípios pesquisados em fevereiro e março de 2016.

O produto alimentar agroindustrial pode carregar consigo uma tradição que traz costumes, significados e memórias de um grupo familiar, podendo estabelecer um contraponto frente à industrialização e padronização global dos alimentos.

A produção de alimentos, por meio da agricultura familiar apoiada na tradição alimentar, resulta em produtos diferenciados com características organolépticas próprias. Essa forma de produzir possibilita a redução da pobreza rural e oferece produtos de qualidade.

“A alimentação tem uma função estruturante na organização social de um grupo humano” (POULAIN, 2013, p. 17). O modo como um determinado grupo se alimenta e organiza os vários aspectos que envolvem a alimentação revela um posicionamento frente ao contexto global.

DaMatta (1986) distingue comida e alimento:

Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga... (DAMATTA, 1986, p. 32).

Nesse sentido, Mauss (1974) explica que a comida é um ritual expressivo que produz significados. A comida tradicional, segundo Woortmann (1995), constitui expressão de padrões e valores tradicionais e de estruturas sociais.

A utilização de tecnologias sofisticadas apresenta novos alimentos que interferem e transformam os hábitos alimentares tradicionais. A cozinha regional, explicitada nas agroindústrias familiares, por exemplo, expressa a tradição alimentar da região.

Nesse sentido, o cultivo da tradição alimentar surge no “contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente do risco de perda da identidade [...] a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência” (POULAIN, 2013, p. 35).

De acordo com Poulain (2013), o cultivo da tradição alimentar se torna uma ferramenta contra a mundialização da alimentação, no sentido de uma alimentação balizada por padrões americanos. “Somente as cozinhas camponesas [...] têm uma marca regional” (POULAIN, 2013, p. 33). Por isso, o ato de cozinhar a partir dos saberes intrínsecos ao grupo familiar e comercializar a produção expressa particularidades regionais.

A partir dessas reflexões, o desenvolvimento desta pesquisa procurou responder à seguinte questão: a tradição alimentar, presente entre agricultores familiares, proprietários de

agroindústrias familiares, expressa-se enquanto ressignificação do saber-fazer das famílias frente à homogeneização dos hábitos alimentares promovidos pela globalização?

A presente pesquisa teve como objetivo analisar se a tradição alimentar, presente entre agricultores familiares, proprietários de agroindústrias familiares, expressa-se enquanto ressignificação do saber-fazer das famílias frente à homogeneização dos hábitos alimentares promovidos pela globalização. O objetivo foi estabelecido a partir da constatação de que existe um número relevante de agroindústrias familiares na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo, contexto marcado pela produção de tabaco e da soja. Os objetivos específicos centraram-se em: a) identificar a tradição alimentar presente entre agricultores familiares da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo; b) caracterizar o processo de formação das agroindústrias familiares produtoras de alimentos na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo e c) analisar a relação entre tradição alimentar das famílias e o surgimento das agroindústrias.

O processo histórico é o ponto de partida para a compreensão da tradição alimentar. A história faz com que o passado revele e justifique o presente, fazendo com que as práticas cotidianas, amparadas no resgate histórico, revelem o motivo pelo qual a tradição alimentar é praticada. A partir dessa constatação, a concepção teórico-metodológica que norteia esta pesquisa é a do materialismo histórico dialético.

A prática da tradição alimentar no contexto da industrialização dos alimentos gera uma relação de conflito, mostrando a contradição. Masson (2012, p. 5) destaca que “o ser e o pensar modificam-se na sua trajetória histórica movida pela contradição, pois a presença de aspectos e tendências contrárias contribui para que a realidade passe de um estado qualitativo a outro”.

O enfoque dialético “se propõe a abordar o sistema de relações que constrói o modo de conhecimento exterior ao sujeito, mas também as representações sociais que traduzem o mundo dos significados” (MINAYO, 1994, p. 24).

Assim, a investigação da parte, através da pesquisa de um fenômeno social, permitiu a compreensão da totalidade dos fenômenos, assim como transformações dadas pelos sujeitos através das relações de oposição e complementaridade (MINAYO, 1994).

Corazza (1996, p. 44) destaca que a “relação entre o todo e as partes permite compreender a natureza do indivíduo e seu papel na história”. Desse modo, analisar a tradição alimentar no contexto das agroindústrias familiares produtoras de alimentos permitiu a compreensão desses empreendedores enquanto sujeitos do processo histórico de transformação da realidade em que estão inseridos.

Neste sentido, cabe enfatizar que

[...] nem os indivíduos podem ser concebidos sem suas relações sociais, nem estas sem os indivíduos; estes não são apenas suportes, mas também sujeitos de suas relações sociais; existe aqui uma permanente in(ter)versão entre sujeito o objeto, entre o indivíduo e suas relações sociais. (CORAZZA, 1996, p. 45).

O materialismo histórico dialético abrange os sujeitos e suas relações sociais, propondo uma análise que associa aspectos históricos, revela contradições, interconecta partes entre si e com o todo e descobre ligações entre o particular e o universal.

A concepção teórico-metodológica que orienta esta pesquisa se justifica porque parte do pressuposto de que a história é um processo complexo permeado de conflitos. Neste contexto, a manifestação da tradição alimentar nas agroindústrias familiares, a partir de sua concretude, pode revelar sua relação com o todo e todas as suas vicissitudes.

Finalmente, “conhecer o concreto real não significa nem aplicar os princípios gerais abstratos, nem deduzi-lo desses princípios, mas sim recriá-lo lógica e historicamente a partir de sua lei interna” (CORAZZA, 1996, p. 48), “possibilitando a contínua ampliação e aperfeiçoamento do conhecimento, uma vez que uma afirmação gera novas interrogações que se situam na base de sua continuidade” (MIRANDA, 2005, p. 250).

Para atender ao proposto, foram utilizadas como técnicas de pesquisa entrevistas em formato semiestruturado, pesquisa bibliográfica, pesquisa documental e observação *in loco*.

As entrevistas foram registradas por meio de um gravador de voz e foram realizadas com integrantes da família responsável pela agroindústria familiar.

As entrevistas possibilitaram a busca por informações contidas na fala dos atores sociais (NETO, 1994). O papel dos sujeitos é essencial no processo de pesquisa, pois são eles que relataram o assunto e seus pormenores (NETO, 2011). A técnica da entrevista é adequada a esta pesquisa porque busca informações relacionadas ao saber, crenças, perspectivas, sentimentos e/ou desejos das pessoas, bem como suas ações, intenções com suas respectivas explicações ou razões (GIL, 2009).

As fontes bibliográficas possibilitaram o aprofundamento do estado da arte sobre o assunto, sendo a pesquisa documental uma fonte de dados que auxiliou na compreensão do contexto histórico e a observação permitiu o registro de informações não explícitas na fala dos entrevistados.

A análise e interpretação dos dados se basearam em Minayo (1992). O método apresenta como ponto de partida o interior da fala e, como ponto de chegada, a especificidade histórica e totalizante que produz a fala.

Para a operacionalização de sua proposta, a autora apresenta os seguintes passos: ordenação dos dados, classificação dos dados e análise final. No momento da ordenação dos dados “faz-se um mapeamento de todos os dados obtidos no trabalho de campo. Aqui estão envolvidos, por exemplo, transcrição de gravações, releitura do material, organização dos relatos e dos dados da observação participante” (GOMES, 1994, p. 78). Na fase de classificação dos dados é importante ter claro que

o dado não existe por si só. Ele é construído a partir de um questionamento que fazemos sobre eles, com base numa fundamentação teórica. Através de uma leitura exaustiva e repetida dos textos, estabelecemos interrogações para identificarmos o que surge de relevante (“estruturas relevantes dos atores sociais”). Com base no que é relevante nos textos, nós elaboramos as categorias específicas. Neste sentido, determinamos o conjunto ou os conjuntos das informações presentes na comunicação. (GOMES, 1994, p. 78).

Na análise final, procura-se articular os dados coletados e os referenciais teóricos, “respondendo às questões da pesquisa em seus objetivos. Assim, promovemos relações entre o concreto e o abstrato, o geral e o particular, a teoria e a prática” (GOMES, 1994, p. 79).

A partir dos passos apresentados, é possível perceber que o método de análise em questão leva em conta aspectos conjunturais do grupo estudado, como por exemplo, a perspectiva socioeconômica, política e histórica. Em um segundo momento, além de serem levadas em conta as comunicações individuais geradas pela entrevista semiestruturada, são consideradas as condutas, as práticas e a análise das instituições.

É possível perceber que o método proposto por Minayo é adequado a esta pesquisa, pois realiza uma análise que ultrapassa as primeiras impressões, buscando, por meio da historicidade e das relações contrapostas, a compreensão.

É importante salientar que, de acordo com o materialismo histórico dialético, “toda conclusão é sempre provisória” (NETTO, 2011, p. 26), pois “não se pode conceber o mundo como um conjunto de coisas acabadas, mas como um conjunto de processos” (MARX-ENGELS, 1963, p. 195).

Esta dissertação, em sua apresentação, foi dividida em cinco capítulos, iniciando com a introdução, que apresenta e problematiza o objeto da investigação, apresenta os objetivos, a justificativa e os aspectos teóricos e metodológicos.

O segundo capítulo trata da tradição alimentar no contexto regional, sendo destacados o conceito de tradição, suas características, seus diferentes vieses e seu significado simbólico frente ao contexto global.

O terceiro capítulo trata da agroindústria familiar de produção de alimentos no contexto do desenvolvimento rural, sendo evidenciadas a definição e a caracterização de agricultura familiar, assim como o conceito de agroindústria familiar rural.

O quarto capítulo revela os resultados da pesquisa, sua análise e problematização. Por fim, serão apresentadas as considerações finais, evidenciando os aspectos relevantes resultantes desta pesquisa.

2 TRADIÇÃO ALIMENTAR NO CONTEXTO REGIONAL

Este capítulo define, caracteriza e apresenta os diferentes vieses que envolvem a tradição alimentar. A temática desta investigação é analisada considerando diferentes escalas espaciais, como o global e o regional.

A tradição alimentar é pesquisada com base na conjuntura global, sendo evidenciado seu significado simbólico a partir do cenário mundial e das imposições hegemônicas.

2.1 Globalização, território e região

McGrew (1992) esclarece que a globalização faz referência a processos que atuam em uma escala global, atravessando fronteiras e conectando comunidades e organizações.

Milton Santos (2000) defende que esse fenômeno é apresentado como fábula, porque, na realidade, a globalização é perversa, já que suas prerrogativas promovem desemprego, pobreza e fome, entre outros.

Santos (2006) classifica a história do meio geográfico em três etapas, diferenciando o meio natural, o meio técnico-científico e o meio técnico-científico informacional. De acordo com Pena (2016, p. 2), “o processo de globalização só se manifesta em seu atual estágio graças aos avanços propiciados pelo meio técnico-científico informacional”.

No meio natural, o homem vivia de forma harmoniosa com o espaço e a natureza. A criação de técnicas, como a domesticação de plantas e animais, acontecia de forma respeitosa com a própria vida. As técnicas empregadas não eram agressivas e visavam à utilização da natureza de modo que fosse possível ser usada novamente. “Exemplo disso são, entre outros, o pousio, a rotação de terras, a agricultura itinerante, que constituem, ao mesmo tempo, regras sociais e regras territoriais...” (SANTOS, 2006, p. 158). O meio natural teve como ponto de partida o surgimento do homem em sociedade e se estendeu até o surgimento das máquinas.

O meio técnico é um período onde a mecanização emergiu. A relação do homem com a natureza deixou de ser harmoniosa e passou a ser uma relação de dominação. O homem construiu instrumentos que lhe conferiram a ideia de superioridade em relação às forças naturais. São resultados dessas práticas a poluição e as demais agressões ambientais. O advento da revolução industrial pode ser considerado o exemplo mais determinante desse período.

A partir de 1970, já no contexto do meio técnico-científico informacional, a etapa se diferenciou das anteriores pela profunda relação entre ciência e técnica. Esses dois fatores tornam o mercado global, sendo que a própria natureza passa a estar submetida a essa lógica.

O rural passa a contar com elementos como os “materiais plásticos, fertilizantes, colorantes, inexistentes na natureza, e a respeito dos quais, de um ponto de vista organoléptico, táctil, cromático, temos a nítida sensação de que não pertencem ao mundo natural” (DORFLES, 1976, p. 39). A inserção de novos fundamentos obedece aos interesses hegemônicos que procuram utilizar diferentes territórios para obter lucro. Dessa forma: “À medida que as culturas nacionais tornam-se mais expostas a influências externas, é difícil conservar as identidades culturais intactas ou impedir que elas se tornem enfraquecidas através do bombardeamento e da infiltração cultural.” (HALL, 2015, p. 42).

Os objetos modernos foram capazes de aumentar a capacidade produtiva considerando as mesmas áreas cultivadas, mas a ampliação da produção não significou a eliminação da fome no mundo, por exemplo, justamente porque a produção e a distribuição de alimentos variam conforme interesses específicos. São os atores hegemônicos associados aos objetos modernos que são encarregados pelo processo de globalização (SANTOS, 2006).

No que tange ao aumento da produção de alimentos, Roberts (2009, prólogo) destaca que “até o fim do século XX, o sistema alimentar moderno era celebrado como um monumento ao maior triunfo da humanidade”, mas, atualmente, está se tornando cada vez mais evidente que esta conquista não foi completa.

De acordo com o autor,

As mesmas cadeias de abastecimento que reforçam nosso supermercado global, disponibilizando hortifrutis frescos e carne em cada hemisfério e estação, também criaram oportunidades perfeitas para patógenos alimentares conhecidos *E. coli* e *Salmonella*, bem como variedades emergentes, como a gripe aviária, o vírus de mutação rápida que pode muito bem ser a base da próxima epidemia global. [...] Nos locais em que a fome foi erradicada, as populações lutam atualmente com as consequências menos desejáveis da dieta moderna, como obesidade, doenças cardíacas e diabetes. Pior ainda: muitos dos métodos que deslançaram tal abundância, como as operações de pecuária em grande escala e a agricultura que faz uso intensivo de substâncias químicas, degradam de tal forma a capacidade produtiva de nossos sistemas naturais que não está claro como conseguiremos alimentar os quase 10 milhões de pessoas esperados para meados do século, ou mesmo até quando os níveis de produção de alimentos poderão ser mantidos. (ROBERTS, 2009, PRÓLOGO).

Roberts (2009, prólogo) mostra que a crise dos alimentos na atualidade possui fundamentos econômicos, pois “tem vencedores e perdedores, sofre instabilidade periódica e

ocasionalmente profunda e é assolado pela mesma lacuna inerente e irreduzível entre o que procuramos e o que, na verdade é oferecido”.

Como é possível perceber, a industrialização não deixou de abarcar o setor alimentício. Produtos alimentares como o frango desossado e sem pele podem ser tratados como outra *commodity* qualquer (ROBERTS, 2009). Nesse ínterim, os alimentos se globalizaram e em diferentes partes do mundo é possível encontrar os mesmos tipos de alimentos.

Boaventura de Sousa Santos (2002, p. 2) destaca que:

A globalização, longe de ser consensual, é [...] um vasto e intenso campo de conflitos entre grupos sociais, Estados e interesses hegemônicos, por um lado, e grupos sociais, Estados e interesses subalternos, por outro; e mesmo no interior do campo hegemônico há divisões mais ou menos significativas. No entanto, por sobre todas as suas divisões internas, o campo hegemônico atua na base de um consenso entre os seus mais influentes membros. É esse consenso que não só confere à globalização as suas características dominantes, como também legitima estas últimas como as únicas possíveis ou as únicas adequadas.

O processo de globalização prevê a expansão dos mercados e ao mesmo tempo reduz a capacidade de ação dos Estados nacionais, sendo que as ações dos governos nacionais se restringem à gestão das decisões tomadas pelos interesses hegemônicos (CANCLINI, 2007).

A globalização não atinge somente aspectos econômicos e financeiros, interfere também em aspectos culturais, alterando a dinâmica que está sendo construída de forma autônoma nos territórios.

Santos (2002, p. 10) esclarece que a relação entre globalização e cultura pode ser compreendida de maneiras diferentes. “Se para alguns autores a especificidade das culturas locais e nacionais está em risco (Ritzer, 1995), para outros, a globalização tanto produz homogeneização como diversidade (Robertson e Khondker, 1998)”.

Esta pesquisa partilha da vertente teórica que compreende o processo de globalização como ameaçador aos aspectos culturais, interferindo na identidade cultural dos lugares.

Nesse contexto, a globalização, por meio do uso dos territórios,

acirra a concorrência internacional e desestrutura a produção cultural endógena, favorece a expansão de indústrias culturais com capacidade de homogeneizar e ao mesmo tempo contemplar de forma articulada as diversidades setoriais e regionais. Destrói ou enfraquece os produtores pouco eficientes e concede às culturas periféricas a possibilidade de se encapsularem em suas tradições locais. Em uns poucos casos, dá a essas culturas a possibilidade de estilizar-se e difundir sua música, suas festas e sua gastronomia por meio de empresas transnacionais. (CANCLINI, 2007, p. 22).

No mesmo sentido em que Canclini (2007) apresenta o comando de algumas culturas por empresas transnacionais, Santos (2002, p. 12) também disserta:

No domínio cultural, o consenso neoliberal é muito seletivo. Os fenômenos culturais só lhe interessam na medida em que se tornam mercadorias que como tal devem seguir o trilho da globalização econômica. Assim, o consenso diz, sobretudo, respeito aos suportes técnicos e jurídicos da produção e circulação dos produtos das indústrias culturais como, por exemplo, as tecnologias de comunicação e da informação e os direitos de propriedade intelectual.

Santos (2002, p.11) afirma que determinadas culturas são impostas e definidas como universais, no entanto este movimento tem sido confrontado em todo o mundo por inúmeros e diferenciados processos de resistência cultural. Nesse contexto, o autor apresenta uma definição simplificada de cultura: “a luta contra a uniformidade”.

Os territórios são lugares de conflito onde a tensão entre o global e o local se faz presente. Bacelar (2008) afirma que, para os agentes globais, os territórios são meros “palcos de operação”, onde são analisadas as vantagens e desvantagens de operarem em diferentes territórios. Assim, os territórios são concebidos como instrumentos operacionais.

Sob outra perspectiva, a autora apresenta a leitura de território a partir das

populações de cada lugar, para quais os territórios são acima de tudo, construções sociais. Apesar da uniformização crescente, cada território do mundo tem seu ambiente natural, seu processo histórico de ocupação, seus valores. O que existe hoje é resultado de um longo e complexo processo histórico. (BACELAR, 2008, p. 3).

Autores como Raffestin (1993), Andrade (2004), Abramovay (1998), Pecqueur (2005) e Santos (2000), entre outros, tratam da definição de território.

Para Raffestin (1993), o espaço se diferencia do território, sendo anterior a este. O território se compõe a partir do espaço e se projeta evidenciando relações marcadas pelo poder. Nesse sentido, o território se resume às construções humanas a partir do espaço geográfico.

Para o autor, fica claro que o território considera as complexidades predispostas em um espaço. São construções de poder entre pessoas ou grupos de pessoas que constituem o território.

Na mesma direção, Andrade (2004) reforça que o conceito de território está relacionado à ideia de poder. O autor considera que “a formação de um território dá às pessoas que nele habitam a consciência de sua participação, provocando o sentido da

territorialidade que, de forma subjetiva, cria uma consciência de confraternização entre eles” (ANDRADE, 2004, p. 20).

Para Santos (2000):

O território é o chão e mais a população, isto é, uma identidade, o fato e o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é a base do trabalho, da residência, das trocas materiais e espirituais e da vida, sobre os quais ela influi. Quando se fala em território deve-se, pois, de logo, entender que se está falando em território usado, utilizado por uma dada população. (SANTOS, 2004, p. 47).

As relações de poder estabelecidas em um espaço geográfico fazem parte do conceito de território e são resultados de múltiplas ligações entre indivíduos e/ou grupos de indivíduos. Essas ligações são díspares e complexas, sendo que a dominação e a resistência marcam a concepção.

As relações de poder, por sua vez, podem ter origem a partir de fatos históricos, formatações políticas e reconhecimento relacionado à identidade (ABRAMOVAY, 1998).

Pecqueur (2005, p. 12) faz a distinção entre território dado e território construído. De acordo com a definição do autor,

o território dado é a porção de espaço que é objeto da observação. Neste caso, *postula-se o território* como pré-existente e analisa-se o que aí acontece. É, de qualquer forma, o território *a priori*; não se procura analisar sua gênese e as condições de sua constituição; é apenas um suporte. Trata-se, geralmente, do território institucional: a região, o distrito, a província, etc.

O conceito de território construído vai ao encontro da perspectiva conceitual utilizada nesta pesquisa, pois versa sobre

o resultado de um processo de construção pelos atores. O território não é postulado, é constatado *a posteriori*. Isto significa dizer que o território constituído não existe em todo lugar; podemos encontrar espaços dominados pelas leis exógenas da localização e que não são territórios. (PECQUEUR, 2005, p. 13).

Neste sentido, o território é uma elaboração ao longo do tempo histórico onde os atores se manifestam frente aos mecanismos globais de dominação.

A região, compreendida como uma escala intermediária, acaba sendo uma união de forças locais que, juntas, tornam-se robustas e com potência para se apresentarem perante os impactos da globalização.

Lencioni (2009, p. 198) reforça esse entendimento quando destaca que “A ideia de região apresenta-se como particularidade, como mediação entre o universal e o singular, como mediação entre o global e local”.

A Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo, no contexto desta pesquisa, caracteriza-se como um território e como uma região. Define-se como território porque apresenta complexidades marcadas por relações de poder construídas ao longo do tempo. Essas relações estão ligadas aos efeitos da globalização no espaço e suas implicações a partir da percepção de diferentes pessoas e/ou grupos. Do mesmo modo e por manifestar mediação entre o global e o local é considerada uma região.

2.2 Agroindustrialização de alimentos e resistência

Chesnais (1996) destaca que a globalização é uma etapa específica e muito avançada do processo de internacionalização do capital. E esse processo é um dos movimentos estruturais do capitalismo.

Considerando que o processo de globalização está intimamente relacionado com o capitalismo, Harvey (2014) aponta que a resistência é uma reação à apropriação da vida cultural pelo capitalismo.

O autor destaca que “o capitalismo é expansionista e imperialista, a vida cultural, num número cada vez maior de áreas, vai ficando ao alcance do nexos do dinheiro e da lógica da circulação do capital. Na verdade isso provocou reações que vão da raiva e da resistência à tolerância e à apreciação” (HARVEY, 2014, p. 308).

No contexto da alimentação, Poulain (2013) afirma que, ao longo do tempo, houve o aumento da capacidade no que se refere às técnicas de conservação, de acondicionamento e de transporte. Isso transformou o mercado de alimentos, pois foi possível a distribuição de alimentos como congelados e enlatados por todo o planeta.

Para Roberts (2009, prólogo),

A grande transformação da agricultura e do processamento de alimentos que teve início nos Estados Unidos após a segunda Guerra Mundial gerou maior produtividade e menores preços, mas também praticamente destruiu a cultura rural, que o país afirma ser a base de muitos de seus valores. Trinta anos mais tarde, a ascensão de varejistas de supermercados como o Wal-Mart diminuiu ainda mais os preços e, ao mesmo tempo, acabou com uma geração de pequenos agricultores e comerciantes de bairro e deixou o setor alimentício nas mãos de poucos atores globais e muito poderosos.

Toda essa mudança no cenário alimentar fez com que se efetivasse um movimento chamado internacionalização da alimentação. Com o advento dessas novas práticas desempenhadas pelas empresas agroalimentares transnacionais, pode ser constatado que “o alimento moderno está deslocado, ou seja, desconectado de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas” (POULAIN, 2013, p. 27).

A produção e a preparação dos alimentos foram transferidas a terceiros que apenas se preocupam com a diminuição dos custos e o aumento dos lucros. Nesse sentido, Roberts (2009, prólogo) sugere:

Não se trata de um apelo para que nos tornemos novamente produtores; contudo, trata-se de uma sugestão de que há algo de muito errado quando ninguém é produtor, quando ninguém é cozinheiro e quando o mais próximo que se chega de produzir uma refeição é no bufê do restaurante a quilo.

A mundialização e a industrialização no âmbito alimentar trouxeram a padronização e a homogeneização. Nessa conjuntura, a alimentação tradicional fica de lado e as empresas apostam cada vez mais em lanches portáteis, prontos para serem consumidos em qualquer horário e em qualquer lugar (ROBERTS, 2009).

Assim, o alimento perde a centralidade e se torna secundário. Para Roberts (2009, p. 45), “o futuro do alimento é ser um acessório”. De acordo com o autor, as práticas e os alimentos tradicionais não dão certo no setor alimentício moderno. Isso acontece porque as preparações se tornaram automatizadas e a comida teve que ser ajustada aos processos industriais.

Roberts (2009) esclarece que, em alguns casos, esses ajustes são relativamente moderados, mas em outros, a mudança é tão drástica que altera a estrutura molecular do alimento. O autor considera correções relativamente moderadas casos como a desidratação do leite e o congelamento de carnes. O fato é que mesmo esses processos não modificando a estrutura molecular do alimento, eles interferem no sabor, no aroma e na tateabilidade. Isso significa dizer que a sensação organoléptica de uma comida tradicional se altera consideravelmente quando são utilizados insumos provenientes da indústria ao invés de insumos naturais, isto é, da forma como estão dispostos na natureza.

A cuca industrializada, por exemplo, quando está na mesa do consumidor final, não carrega o aroma do forneamento, a crocância da farofa, possui aditivos químicos, a massa, quando precisa ser sovada, conta com instrumentos mecanizados, o forneamento é realizado

em fornos elétricos ou a gás e jamais em fornos a lenha, como dita a tradição, além de outras adaptações.

Não se trata somente de substituir processos e utilizar insumos provenientes da indústria. Trata-se da destruição das características naturais dos insumos e a adição de sintéticos para que a preparação apresente sabor, aroma, coloração e textura semelhantes aos naturais. Roberts (2009, p. 45) explica:

As empresas também começaram a usar aditivos para reparar o dano causado ao alimento durante a fabricação. Nas farinhas, as vitaminas e os minerais destruídos pelo branqueamento foram repostos, um processo que as empresas chamam de fortificação. As cores desbotam dos legumes e carnes durante o cozimento ou a pulverização e, portanto, os alimentos precisavam ser realçados; a clorofila confere novamente o verde às ervilhas em lata, ao passo que o caramelo empresta um dourado mais saudável e caseiro às carnes cozidas na pressão. O sabor também precisa ser ressuscitado. O sabor natural é facilmente danificado pelo calor e por outros rigores do processamento; apenas 3% do sabor de um biscoito permanecem após sair do forno e grande parte é absorvida pela embalagem. Algumas perdas de sabor podem ser minimizadas por mudanças no processo de fabricação; por exemplo, atualmente, muitas padarias comerciais pulverizam flavorizantes nos biscoitos e outros confeitados após terem sido assados, a fim de evitar o dano causado pelo calor. Mas o método mais fácil e simplesmente realçar o sabor sinteticamente.

São questões como as apresentadas pelo autor que colocam em xeque o título de comida ao produto alimentar industrializado. As transformações impostas pela indústria ultrapassam a perspectiva da tradição e interferem em outros campos, como a saúde das pessoas.

No mesmo sentido, Pollan (2008, p. 147) mostra que “a industrialização de nossa alimentação que chamamos de dieta ocidental está sistemática e deliberadamente minando as culturas tradicionais em toda parte. Isso pode ser tão destrutivo para nossa saúde como qualquer deficiência nutricional”.

Para Roberts (2009, p. 323), perde-se algo profundo em nossa vida “ao delegar a produção de alimentos aos outros, ao permitir que os parâmetros e prioridades do que comemos e como pensamos acerca disso sejam determinados cada vez mais por um modelo econômico bastante remoto”. Está-se deixando de lado uma ligação importante porque a relação entre nós e o “reino físico, natural” tem se dado, por milênios, por meio da alimentação.

É nessa perspectiva que a tradição se apresenta como resistência. Ela se manifesta como um fator de reflexão frente às transformações provocadas pelos mecanismos globais de dominação. Chega o momento de demonstrar por meio de ações cotidianas que não se quer comer pães com sabor parecido com o de pão, quer-se comer o pão tradicional, feito com

ingredientes naturais. Isso simboliza um “não” à dominação, um “não” à desconsideração de particularidades pelos atores hegemônicos.

Poulain (2013) esclarece que os particularismos nacionais e regionais são muito fortes e as sociedades transnacionais da alimentação são obrigadas a contar com este aspecto. Um exemplo disso é o McDonald's, ícone da homogeneização, que se adapta aos mercados locais.

Na França, por exemplo, serve-se cerveja nos restaurantes McDonald's, enquanto que, nos Estados Unidos, há apenas bebidas não alcoolizadas. Na França, na Holanda, na Bélgica... a maionese sempre acompanha as batatas fritas, enquanto que nos Estados Unidos o *ketchup* é o rei nesse uso (LUPTON, 1996, p. 94). A adaptação mais surpreendente é, sem dúvida, a criação para os mercados franceses, de um hambúrguer particular denominado *royal*... parece que no país da Revolução temos estranhas nostalgias. Em Quebec, todas as batatas fritas regadas ao molho pardo e de queijo procuram parecer com a *poutine*. Regularmente, pequenos truques transformam a lagosta canadense em *Mchomard*... (POULAIN, 2013, p. 29).

No que se refere à homogeneização e à resistência no contexto alimentar, um exemplo bastante ilustrativo é oferecido por Bacelar (2008, p. 2):

Um exemplo que eu gosto de dar é a França. O padrão hegemônico da distribuição de alimentos é, sem dúvida, o padrão supermercado. O Brasil, que gosta de copiar os Estados Unidos, adotou fortemente esse padrão. Por isso, estamos acabando com nossas feiras, com nossas mercearias. Qualquer cidade média brasileira quer ter hoje seu supermercado. No entanto, em Paris continua havendo feira, continuam funcionando as pequenas lojas de alimentos. De onde vem isso? Vem da cultura do povo francês, que resiste ao padrão hegemônico, que não aceita o supermercado, que se recusa a estocar alimentos, que gosta de comprar, de loja em loja, o alimento fresco que vai ser consumido no dia ou no dia seguinte. Há supermercado? Há. Mas na periferia, para os estrangeiros. Os franceses continuam fazendo *courses*, como eles dizem. Então, a cultura, a visão de mundo tem sua influência, não há uma fatalidade.

Nesse contexto, Zaneti (2015) acrescenta que há um movimento contraditório entre globalização e regionalização. Para a autora, a globalização tende a padronizar os produtos e a regionalização se apresenta como uma reação que nega a padronização e fortalece as fronteiras culturais.

Desse modo, nem só a projeção global dos alimentos, nem só as cozinhas regionais ancoradas na tradição são forças únicas e dominantes. Ambas constituem uma contraposição de forças que, apesar de divergentes, interferem uma na outra.

Para Roberts (2009, p. 312), a alimentação sob o ponto de vista regional apresenta barreiras abrangentes. “Os pequenos agricultores perto das áreas urbanas sofrem pressão econômica intensa do desenvolvimento; os sistemas de distribuição são inadequados ou

inexistentes”, além disso, o autor explica que a produção de alimentos regionais precisa ultrapassar os consumidores “sofisticados e ativistas” e atingir os populares.

Mas, em um futuro não muito distante, no qual os preços da energia sejam altos e as ansiedades dos consumidores acerca da segurança alimentar não tenham diminuído, os defensores dos alimentos regionais dizem que essas barreiras cairão. As preocupações acerca da obesidade e o estado deplorável da nutrição infantil já levaram muitas escolas públicas a começar a comprar alimentos produzidos localmente para seus programas de alimentação escolar – uma tendência que os defensores dos alimentos regionais estão se empenhando em expandir. (ROBERTS, 2009, p. 312).

No entanto, a globalização não deixa de ser considerada uma ameaça à sobrevivência das tradições alimentares. A partir do advento do capitalismo, da internacionalização do capital e da própria globalização, estabeleceram-se lutas simbólicas entre os interesses hegemônicos na busca pelo capital e entre aqueles que procuram preservar seus traços culturais tradicionais.

Eventos como a produção de alimentos tradicionais podem ser encarados como manifestações simbólicas não só contra a homogeneização alimentar, mas contra o modo de produção capitalista.

Poulain (2013, p. 33) esclarece que “as tradições alimentares, na sua função emblemática, tornam-se um lugar de resistência cultural”, pois historicamente o consumo de produtos caros e distantes, como é o caso das especiarias, indica uma posição social, a da nobreza. A valorização da tradição popular ligada aos alimentos está intimamente amarrada à industrialização dos alimentos, estando relacionada ao risco de diluição das identidades.

Compreender o espaço social alimentar permite entender a complexidade do processo dos modelos alimentares, em uma perspectiva geral. Os modelos alimentares incluem questões como a escolhas dos alimentos a partir da perspectiva orgânica do homem, da disponibilidade pelo ambiente natural, da conexão do homem com a natureza e por razões culturais, entre outras (POULAIN, 2013).

Perceber os critérios selecionados pelos sujeitos no tocante ao espaço social alimentar permite compreender o quanto os saberes vinculados à região se contrapõem à homogeneização alimentar.

Morin (1997) destaca que a relação entre culturas alimentares e resistência teve início no final dos anos 1960, quando surge, em oposição ao crescimento contínuo e ao progressismo desenfreado, um movimento que se volta aos valores da natureza, valorizando

os pratos rústicos e naturais, como os cozidos, os pães do campo, a broa de manteiga, os assados em fogão a lenha...

Para o autor, a simplicidade rústica é valorizada e um novo ordenamento passa a vigorar. Até o momento, a alta gastronomia divergia dos alimentos rústicos, mas, a partir deste período a alta gastronomia e a gastronomia rústica contestaram a alimentação industrializada.

A partir de 1980, o movimento se ampliou e se regionalizou. Ações que valorizavam a cozinha regional se tornaram populares. Teve início, então, uma forte ligação entre o turismo e o campo alimentar, onde a França, embrionariamente, atraiu turistas por meio da culinária tradicional (POULAIN, 1993).

A partir dessa conjuntura é relevante afirmar que: “A alimentação tem uma função estruturante na organização social de um grupo humano.” (POULAIN, 2013, p. 17). O campo alimentar ultrapassa os aspectos inerentes à própria alimentação e carrega consigo um significado. Contextualizar historicamente as questões intrínsecas à alimentação é de suma importância para que seja compreendido o sentido expresso.

Poulain (2013) chama a atenção para a concepção de tradição. Ela geralmente é encarada como algo imutável onde as práticas carregam valores de uso e o rural representa uma forma ingênua de harmonia entre os homens e a natureza. O autor desconstrói essa concepção mostrando que as cozinhas “da terra” utilizam produtos da contemporaneidade.

Ao contrário da concepção apresentada por Hobsbawm (2014) em que a tradição é invariável, Poulain (2013) sustenta que a tradição se modifica ao longo do tempo. O alimento tradicional, por exemplo, não é transformado com o passar do tempo, mas o modo de fazer pode contar com novidades apresentadas pela contemporaneidade. Isso pode se tornar evidente em agroindústrias familiares de alimentos, onde o volume produzido não é pequeno e pela facilidade na execução, as famílias podem se apropriar de equipamentos que facilite o trabalho manual.

Na mesma perspectiva, Dória (2014) atenta para o real significado das cozinhas regionais, especialmente no Brasil. Para o autor, é preciso que a culinária das regiões ultrapasse a discussão no âmbito das elites políticas, não seja encarada de modo homogêneo e que os pratos típicos não sejam simplificados de modo extremo.

No que tange às cozinhas regionais brasileiras, o autor evidencia:

Entre nós, o regionalismo culinário só teve sentido de reforçar a discussão sobre o regionalismo político, especialmente nordestino, na segunda metade do século passado e, depois, deu-se sua caricaturização para efeitos de marketing turístico,

sobretudo de alguns Estados. A relação entre identidade e tipicidade é muito forçada, pois a tipificação não retém a riqueza cultural na qual os pratos, um dia, estiveram imersos. Ao simplificar a relação da comida com a cultura em sentido amplo, dá-se uma caricaturização dessa última, fazendo com que os próprios consumidores locais já não mais a reconheçam como autêntica. (DÓRIA, 2014, p. 166).

Na concepção do autor, o Brasil precisa catalogar as comidas carregadas de particularidades culturais, inventariando e patrimonializando seus pratos.

Assim, é possível perceber que, no intuito de identificar e valorizar as cozinhas das regiões brasileiras aos moldes franceses, o Brasil acabou reduzindo sua riqueza alimentar a algo que não traduz a diversidade alimentar do país.

O caso das cozinhas regionais brasileiras pode ser considerado um exemplo da ação da globalização, pois, a partir de um modelo externo, a diversidade cultural do Brasil foi reduzida a ponto de não manifestar seus traços culturais.

Considerando o engajamento da globalização com o capitalismo, Petrini (2015), em uma perspectiva desafiadora, defende que os alimentos não devem ser tratados como mercadorias. Para o autor,

O alimento não pode se submeter às regras do livre mercado assim como o conhecemos e como se manifesta, porque a coisa se transforma imediatamente em uma injustiça colossal. O fim é chegar a uma mercadoria padronizada, controlável a cada parte da produção, como se fosse qualquer produto industrial – a serialidade, oposta à diversidade, como possibilidade de controle absoluto. O livre mercado, que em seus princípios teóricos deveria premiar os melhores e sustentar quem melhor responde às leis de demanda e oferta, sobretudo na área alimentícia, realiza, ao contrário, uma seleção impiedosa, que não dá espaço à diversidade, portanto, nem à liberdade. Suas regras terminam por acelerar vertiginosamente a homologação do alimento em âmbito global, tornando-o potencialmente igual em qualquer parte, apagando progressivamente a biodiversidade, as tradições, as culturas alimentares e, portanto, a subsistência para muitos seres humanos. (PETRINI, 2015, p. 79).

Assim como, na perspectiva desta pesquisa, a tradição alimentar é encarada como resistência à globalização, a produção de alimentos pelas agroindústrias familiares, em um contexto adverso, também é considerada uma reação. A resistência se dá, acima de tudo, a um “conjunto de normas e parâmetros generalizados que governam todas e quaisquer práticas locais e específicas” (PLOEG, 2008).

2.3 O enfoque da tradição alimentar no contexto regional

A tradição alimentar é uma característica que pode se manifestar em diferentes grupos sociais. Está relacionada a aspectos identitários e a partir do contexto em que está inserida pode exteriorizar um posicionamento frente a aspectos globais.

Etimologicamente, a palavra “tradição” origina-se do latim *traditio*, um derivado de *tradere* e significa transmitir crenças ou técnicas de uma geração para outra (ABBAGNANO, 2007).

De acordo com Silva e Silva (2009, p. 408), a

tradição possui muitos significados: pode estar atrelada ao conservadorismo e ao resgate de períodos passados considerados gloriosos; pode ser inventada para legitimar novas práticas apresentadas como antigas. Muitas vezes é pensada como imóvel, mas hoje cada vez mais estudiosos percebem suas ligações com as mudanças. Está ligada ao folclore, à cultura e à formação de identidades.

O estudo da tradição possui direções que nem sempre pactuam. No entanto, é imprescindível diferenciá-las e caracterizá-las.

Hobsbawm (2014) diferencia tradição de costume. A tradição se faz presente nas sociedades ditas tradicionais, é invariável, sendo que “o passado real ou forjado a que elas se referem impõe práticas fixas (normalmente formalizadas), tais como a repetição” (HOBBSAWM, 2014, p. 8). O costume, por sua vez, não impede inovações, podendo mudar até determinado ponto, ao contrário da tradição, não é invariável. O mesmo autor destaca que o costume, com o passar do tempo, adquire resistência às inovações por parte das pessoas que adotaram tal costume.

Thompson (1998), no mesmo sentido, afirma que

um costume tem início e se desenvolve até atingir sua plenitude da seguinte maneira. Quando um ato razoável, uma vez praticado, é considerado bom, benéfico ao povo e agradável à natureza e à índole das pessoas, elas o usam e praticam repetidas vezes, e assim, pela frequente iteração e multiplicação do ato, ele se torna costume. (THOMPSON, 1998, p. 86).

A tradição, ao contrário do costume enquanto convenção ou rotina, carrega uma função simbólica que pode estar vinculada a um ritual “caracterizado por referir-se ao passado, mesmo que apenas pela imposição da repetição” (HOBBSAWM, 2014, p. 11).

A palavra hábito provém do latim *habitus* e significa “uma disposição constante ou relativamente constante para ser ou agir de certo modo” (ABBAGNANO, 2007, p. 495).

Pacheco (2008) evidencia que o conceito de hábito pode ser confundido com o conceito de costume.

O hábito e o costume são semelhantes por tratarem de uma ação que se fixa com o exercício, de modo mecânico, porém, “mais que uma sedimentação, o hábito é também disposição para ação” (PACHECO, 2008, p. 219). Assim, o hábito se refere a “uma atitude significativa, contextualizada e fruto de uma disposição adquirida” (PACHECO, 2008, p. 220), mas não carregada de simbologia, como a tradição.

Hobsbawm (2014, p. 8) utiliza o termo “tradição inventada” e, segundo o autor, a expressão pode ser entendida como

um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado.

O autor trata da tradição como inventada, utilizando a expressão “tradição inventada” ao se referir “tanto as ‘tradições’ realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado no tempo” (HOBBSAWM, 2014, p. 7). O que Hobsbawm (2014) chama de “tradição inventada”, nesta pesquisa denomina-se unicamente “tradição”.

Hobsbawm (2014) esclarece que as tradições são reações a situações novas, isto é, são meios de resistir às transformações do mundo. Nesse sentido, as tradições não são somente práticas aleatórias que remetem ao passado, mas são ações que se referem ao passado e que carregam significados frente às situações em que estão postas.

No mesmo sentido, Silva e Silva (2009, p. 406) reforçam:

Para Hobsbawm, uma das características das tradições inventadas é que elas estabelecem uma continuidade artificial com o passado, pela repetição quase obrigatória de um rito. As tradições têm como função legitimar determinados valores pela repetição de ritos antigos (ou de ritos definidos como antigos, no caso das tradições inventadas), que dariam uma origem histórica a determinados valores que devem ser aceitos por todos e se opõe a costumes novos.

Por tradição alimentar, entende-se a produção de alimentos identificados como produtos com história, pois se constituem e fazem parte de uma determinada cultura, sendo produzidos com matéria-prima de uma determinada região. Devido aos conhecimentos e ao saber-fazer presentes nesses alimentos, através de gerações, a sua produção resgata não só a história envolta neles, mas o caráter histórico da agricultura familiar.

Nesta pesquisa, o termo “tradição alimentar” se torna apropriado no atendimento aos objetivos propostos, pois incita a investigar as simbologias expressas nos alimentos produzidos nas agroindústrias familiares.

É oportuno esclarecer que a tradição é praticada e compartilhada por um grupo capaz de proporcionar continuidade às práticas tradicionais, sendo possível a escolha dos sujeitos aptos à atividade. Nesse sentido, as tradições podem ser seletivas, caracterizando reconhecimento entre os sujeitos de um mesmo grupo e restrição aos diferentes.

Sob outra perspectiva, a simples existência de movimentos que defendem a tradição já declaram que a própria tradição foi rompida, necessitando, por meio da ação destes movimentos, ser recuperada ou preservada (HOBBSAWM, 2014). Nesse sentido, o resgate de práticas esquecidas se efetiva por meio da tradição contrapondo-se aos efeitos da globalização no território.

Hobsbawm (2014, p. 21) aponta que “o estudo das tradições esclarece bastante as relações humanas com o passado [...]. Isso porque toda tradição inventada, na medida do possível, utiliza a história como legitimadora das ações e como cimento da coesão grupal”.

Nesse contexto, a investigação da tradição no recorte das agroindústrias familiares produtoras de alimentos na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo mostra o significado da tradição alimentar enquanto prática cotidiana.

A tradição alimentar enquanto prática carregada de significados não está separada do contexto global. O acesso a grande diversidade de alimentos é capaz de interferir na tradição. Por trás da oferta variada dos alimentos em diferentes espaços está a mundialização e industrialização no âmbito alimentar, trazendo a padronização e homogeneização (POULAIN, 2013).

Como já citado, Hobsbawm (2014) situa a tradição nas sociedades tradicionais. Brandão (2015), por sua vez, oferece um contraponto diferenciando sociedade de comunidade. Para o último

parece haver um consenso de que sociedade é o lugar mais abstrato, abrangente, institucional, contratual e impositivo de que necessariamente se é, em que se vive. O lugar humano no qual se pertence de maneira inevitável, por dever a instituições e direitos derivados delas. Enquanto a comunidade – e elas são bem mais variadas e diferenciadas que as sociedades – é o lugar mais humanamente concreto, delimitado, interpessoal, consensual e livre. O lugar da escolha, a que voluntariamente (mas não tanto, sabemos) aderimos e ao qual pertencemos por escolha, herança, direito derivado de/entre pessoas, e por dever devido a pessoas, grupos e redes de interpessoas. (BRANDÃO, 2015, p. 25).

Durhan (2004) trata o conceito de comunidade a partir de duas perspectivas: a partir do senso comum e a partir da sociologia. Para a autora,

Na linguagem comum, a noção de comunidade refere-se a uma coletividade na qual os participantes possuem interesses comuns estão afetivamente identificados uns com os outros. Essa ideia, que pressupõe harmonia nas relações sociais, é altamente valorizada, constituindo, por assim dizer, o ideal da vida social. É neste sentido que a comunidade aparece como um mito em nosso tempo, pois o ideal que ela apresenta opõe-se a realidade do conflito de interesses e da impessoalidade das relações sociais própria da nossa sociedade. Na sociologia, o conceito de comunidade adquire grande importância por meio da obra de autores alemães, particularmente a partir de Ferdinand Tönnies, apresentando-se sempre como um dos polos de uma dicotomia, em oposição ao conceito de sociedade. É sempre nestes termos que ela deve ser entendida. (DURHAN, 2004, p. 221).

Assim, fica claro que, conceitualmente, a comunidade, onde a tradição está ancorada, é caracterizada pela contradição e pelo conflito. De acordo com Durhan (2004, p. 222), na comunidade, coexistem interesses divergentes com “o sentimento subjetivo que têm os participantes de constituírem um todo”.

A tradição é o elemento que vai caracterizar a contradição e o conflito, pois ela retoma o residual como forma de negação a práticas hegemônicas que foram introduzidas no espaço.

A ação dos atores hegemônicos no contexto do modo de produção capitalista exclui aqueles que não seguem a produção de *commodities*, geralmente os agricultores familiares. Na proposta hegemônica a noção de desenvolvimento é remetida ao agronegócio, sendo que a manifestação de aspectos tradicionais vai de encontro ao conceito de desenvolvimento.

A expressão da tradição em um espaço marcado pelo amplo favorecimento do agronegócio indica oposição ao que chegou e se estabeleceu no espaço. A tradição vai se colocar de maneira inovadora e rentável quando busca alternativas às exigências dos atores hegemônicos.

Diegues (2000, p. 22), no intuito de conceituar as sociedades tradicionais, reforça a oposição desses grupos a outros, muitos deles oportunizados pela conjuntura hegemônica.

Estamos utilizando a noção de “sociedades tradicionais” para nos referirmos a grupos humanos culturalmente diferenciados que historicamente reproduzem seu modo de vida, de forma mais ou menos isolada, com base em modos de cooperação social e formas específicas de relações com a natureza, caracterizados tradicionalmente pelo manejo sustentado do meio ambiente. Essa noção se refere tanto a povos indígenas quanto a segmentos da população nacional que desenvolveram modos particulares de existência, adaptados a nichos ecológicos específicos. Exemplos empíricos de populações tradicionais são as comunidades caçaras, os sítiantes e roceiros tradicionais, comunidades quilombolas, comunidades ribeirinhas, os pescadores artesanais, os grupos extrativistas e indígenas. Exemplos empíricos de populações não-tradicionais são os fazendeiros, veranistas,

comerciantes, servidores públicos, empresários, empregados, donos de empresas de beneficiamento de palmito ou outros recursos, madeireiros, etc.

No contexto, é visível a contraposição entre grupos humanos que produzem seu modo de vida a padrões estabelecidos por fatores externos. As sociedades tradicionais como nomeia Diegues (2000), organizam sua maneira de viver baseada no conhecimento tradicional. Segundo o autor, o conhecimento tradicional “é definido como o conjunto de saberes e saber-fazer a respeito do mundo natural, sobrenatural, transmitido oralmente de geração em geração” (DIEGUES, 2000, p.30).

No entanto, Cunha (2007), no que diz respeito ao conhecimento tradicional, declara que ele não é apenas um repositório de conhecimentos transmitidos de geração em geração, mas são conhecimentos que continuam a ser produzidos de modo específico, ou seja, por meio de protocolos e métodos próprios.

Assim, cabe destacar que o conhecimento tradicional, base das comunidades tradicionais, ultrapassa a característica de ser transmitido através de gerações e inclui o modo peculiar de ser praticado.

Brandão (2015) qualifica as comunidades tradicionais com seis características que se adequam à produção de alimentos nas agroindústrias familiares. A primeira delas se refere à transformação da natureza. A transformação da natureza é um trabalho realizado sem interrupções ao longo de gerações e está “associado a um saber peculiar que, com mínimos recursos econômicos, empresariais e tecnológicos, se comparados com os das neounidades do agronegócio, tornaram um espaço de natureza em um lugar social humanamente habitável e, em seus termos próprios, produtivo” (BRANDÃO, 2015, p. 73).

De acordo com a primeira característica, é possível constatar que o trabalho nas agroindústrias familiares transforma os insumos em alimentos de modo eficiente, ou seja, com menor uso de recursos se comparado a outros setores produtivos. Assim, as agroindústrias familiares de alimentos não interferem de maneira ameaçadora no ambiente natural, a ponto de descaracterizá-lo.

A segunda característica menciona a autonomia. O trabalho realizado conta com graus de autonomia bem maiores se comparados “com os peões de fazenda, com os empregados de empresas rurais e com os trabalhadores assalariados da/na cidade” (BRANDÃO, 2015, p. 75).

No que se refere à autonomia, o autor ainda complementa:

Trabalhar no que é seu; ser dono do seu tempo de trabalho; ser livre (mesmo que em termos relativos) para decidir o destino de sua produção de bens da terra, ou mesmo de artesanato; enfim, trabalhar sem patrão, mesmo que na lida do pobre são

qualificadores altamente valorizados. Eles desenham um modo de vida em que muitas vezes o preço de uma assumida condição de pobre é a realização de uma autonomia, traduzida como uma espécie sempre desejada de liberdade: ser dono do seu e, por meio desse, ser dono de sua vida. (BRANDÃO, 2015, p. 75-76).

Essa característica reconhece a independência na gestão da propriedade rural. Gerir e colher os frutos do trabalho sem obedecer a regras externas valoriza o trabalhador, tornando-o sujeito de sua própria história.

A terceira característica elencada se refere à autoctonia e reporta-se à ideia de herdar nomes, tradições e lugares socializados (BRANDÃO, 2015). A propriedade rural familiar é, na maioria dos casos, passada de geração para geração, assim como as tradições. A herança do lugar e do saber-fazer são exemplos de autoctonia nas propriedades rurais onde estão instaladas as agroindústrias familiares produtoras de alimentos.

A quarta característica faz referência à memória de lutas passadas de resistência. Brandão (2015) identifica a comunidade tradicional não apenas pelo seu modo de vida diferenciado, mas também pelo fato de que as gerações têm vivenciado lutas, sofrimento, ameaça e resistência. O autor argumenta que essa peculiaridade não fez parte somente do passado, mas ainda é atual.

Historicamente, os descendentes de alemães, italianos e luso-brasileiros, na fuga de um sistema opressor e excludente, chegaram ao Brasil em busca de melhores condições de vida. Atualmente, depois de passadas muitas décadas, a autonomia dos sujeitos no território continua impedida por atores hegemônicos que, no presente, ameaçam, expropriam, cercam e conflitam. Esse exemplo demonstra que as lutas de resistência marcaram o passado e continuam definindo o presente.

O quinto aspecto evidencia mais fortemente a história de lutas e resistências atuais. Faz alusão à memória de lutas passadas que ainda é vivida no presente e a transformação de lugares onde vivem comunidades em espaços destinados a reservas biológicas e a parques naturais. Por último, o autor ainda menciona:

Finalmente lembremos as ameaças de expropriação ou de transformações rápidas e de efeitos direto sob o modo de vida tradicional, provindas de frentes pioneiras, por meio das diferentes modalidades da expansão do capital sob a forma de fazendas/empresas de monoprodução de gado de corte, de vegetais de transformação (milho, cana-de-açúcar) ou e exportação direta (soja). Ou ainda como empresas madeireiras ou mineradoras, cujos desastrosos efeitos sobre biomas como a floresta ou o Cerrado são conhecidos e com frequência denunciados. (BRANDÃO, 2015, p. 79).

O autor apresenta três exemplos que envolvem a questão da história de lutas e resistências atuais. O último exemplo, de modo particular, condiz com o rural da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo, onde a expansão do capital transforma o modo de vida tradicional.

Finalmente, Brandão (2015) sublinha a experiência da vida em territórios cercados e ameaçados. São territórios cercados e ameaçados porque estão ilhados em terras consideradas pouco férteis pelos expropriadores. São índios, quilombolas e camponeses vivendo sob o peso de contínuas ameaças, resistindo e procurando serem percebidos.

O conjunto dessas características qualifica as comunidades tradicionais:

Assim sendo, elas não são tradicionais porque aos olhos de quem chega opõem-se ao que, segundo eles, é moderno. São tradicionais porque são ancestrais, porque são autóctones, porque são antigas, resistentes e anteriores. Porque possuem uma tradição de memória de si mesmas em nome de uma história construída, preservada e narrada no existir em um lugar, por oposição a quem chega de fora, e à neo-história do chegante. (BRANDÃO, 2015, p. 80).

No campo dos grupos tradicionais, a tradição carrega as noções de previsão e segurança. Conforme Bornheim (1987, p. 18):

A vontade da tradição está em querer-se tradição, e ela se quer tão totalmente tradição que se pretende eterna, determinando não apenas o passado e o presente, mas o próprio futuro, portanto tudo pode ser previsto, exige-se a antecipação: tudo vai ser sempre fundamentalmente idêntico, sem percalços com o possível surto da alteridade. A tradição se pretende, assim, uma grande segurança – nós estamos na própria segurança, vivemos numa resposta e estamos assegurados nela, ela é nosso princípio.

A segurança e a previsão são asseguradas pela tradição e se tornam um recurso à ruptura (BORNHEIM, 1987). Os agricultores familiares, nesta pesquisa, utilizam a tradição como um mecanismo que garante a reprodução do seu modo de vida.

A ruptura se apresenta como uma maneira de interromper a reprodução da lógica dos agricultores familiares, que é ameaçada por imposições hegemônicas globais. Assim, o modelo produtivista, baseado na exploração dos recursos naturais, ameaça valores como a autonomia e sucessão entre gerações.

A incompatibilidade entre a lógica produtivista e a lógica preservada pela agricultura familiar gera tensionamentos e faz com que as tradições tenham que se adaptar. “A adaptação, por vezes, surge para conservar velhas práticas em condições novas ou usar modelos antigos para novos fins.” (WERLE, 2014, p. 128).

Maia (2001, p. 91) destaca que uma característica da sociedade tradicional é a estabilidade, “em que a tradição agiria com ‘uma força retardadora’ que impediria a atuação das mudanças”. Dessa maneira, os agricultores familiares, em um contexto adverso, protegem-se das mudanças que consideram prejudiciais ao seu modo de vida. Nesse sentido, Oliven (1992) mostra que as tradições são evocadas nos períodos de mudança social.

É preciso, portanto, esclarecer que tradição não é sinônimo de “reliquia”, “antigo” e “atraso”. Bages (1981) mostra que a tradição inclui a ideia de movimento e não se contrapõe a renovação.

3 AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO CONTEXTO DO DESENVOLVIMENTO RURAL

Este capítulo define e caracteriza tanto a agricultura familiar como a agroindústria familiar rural. São apresentados conceitos que partem de diversas fontes, tanto de delimitações baseadas na literatura quanto de instrumentos legais.

A partir da apreciação de diferentes contribuições, foi definida a perspectiva conceitual que orienta esta pesquisa. Além disso, é estabelecida a relação entre agroindústria familiar produtora de alimentos e o desenvolvimento rural sustentável.

3.1 Agricultura familiar e agroindústria familiar rural

A mundialização do capital, nova fase do capitalismo, torna-se mais evidente a partir de 1980 e se caracteriza pela mundialização das operações do capital (ALVES, 1999). Motivada pela expansão de políticas neoliberais este período foi identificado no Brasil no início da década de 1990 (OLIVEIRA, 2007).

No campo,

o monocultivo de exportação até então chamado *agribusiness*, ganhou sua expressão na língua portuguesa: **o agronegócio**. Como sempre lembra Carlos Walter Porto Gonçalves, trata-se de substituir e diferenciar a **agri-cultura** do **agro-negócio**. Ou por outras palavras, tratava-se de distinguir entre a atividade econômica milenar de produção dos alimentos necessários e fundamentais à existência da humanidade, e, a atividade econômica de produção de *commodities* (mercadorias) para o mercado mundial. Definia-se assim, na prática da produção econômica, uma distinção importante entre a agricultura tipicamente capitalista e a agricultura camponesa. (OLIVEIRA, 2007, p. 147).

Nesse contexto, surgiram estudos que diferenciaram a agricultura a serviço do capital e a agricultura camponesa. No entanto, a recomendação de vertente neoliberal era de que todos, no campo, deveriam se voltar aos ditames do agronegócio.

Por se contrapor aos preceitos do agronegócio, a agricultura camponesa não deveria existir, assim como os camponeses (OLIVEIRA, 2007).

Originalmente:

O conceito de “agribusiness” foi desenvolvido por Ray Goldberg, em 1957, nos EUA. Foi traduzido para o Brasil, e proposto como “complexo industrial” ou “agronegócio” por Ney Bitencourt, Ivan Wedekin e Luiz A. Pinazza, nos anos 1980, com enorme repercussão nos meios empresariais e acadêmico. O agronegócio nada mais é do que um marco conceitual que delimita os sistemas integrados de

alimentos, fibras e biomassa, operando desde o melhoramento genético até o produto final, no qual os agentes que se propõe a produzir matérias-primas agropecuárias devem fatalmente se inserir, sejam eles pequenos ou grandes produtores, agricultores familiares ou patronais, fazendeiros ou assentados. (JANK, 2005, p. A2).

No contexto das transformações ocorridas a partir da década de 1950, novas nomenclaturas surgiram com o intuito de diferenciar a produção familiar da produção patronal. No entanto, nem sempre os termos empregados fazem referência ao mesmo conceito.

Na perspectiva de aprofundar a questão, Wanderley (1996) discute conceitos como agricultura familiar, campesinato, agricultura de subsistência e pequena agricultura.

A autora destaca que a agricultura familiar remete a um conceito genérico, podendo abranger várias formas sociais. Como ponto de partida, a agricultura familiar pode ser “entendida como aquela em que a família, ao mesmo tempo em que é proprietária dos meios de produção, assume o trabalho no estabelecimento produtivo” (WANDERLEY, 1996, p. 2).

O campesinato tradicional, segundo a autora, pode ser compreendido como uma forma particular de agricultura familiar. Assim, pode ser entendido porque se funda na mesma relação entre propriedade, trabalho e família que caracteriza a agricultura familiar, e apresenta particularidades que remetem aos objetivos da atividade econômica, às experiências de sociabilidade e à forma de sua inserção na sociedade global.

Mendras (1976) aponta cinco características das sociedades camponesas: uma relativa autonomia face à sociedade global; a importância estrutural dos grupos domésticos; um sistema econômico de autarquia relativa; uma sociedade de interconhecimentos e a decisiva entre a sociedade local e a sociedade global.

No mesmo sentido, Wanderley (1996, p. 3) destaca que são características fundamentais desse segmento “a especificidade de seu sistema de produção e a centralidade da constituição do patrimônio familiar”. Assim, para o camponês tradicional, é de substancial importância o atendimento das necessidades do grupo familiar e a reprodução da família através de gerações futuras.

No que tange ao atendimento das necessidades do grupo familiar, Wanderley (1996), no mesmo sentido de Mendras (1976), evidencia que o sistema camponês tradicional combina várias técnicas na busca pela diversidade na propriedade rural. Assim, o camponês se circunda de certa segurança já que está vulnerável a intempéries e às colheitas desiguais.

O camponês, nessa perspectiva, é independente. A execução dos projetos depende da força de trabalho familiar e de maneira nenhuma há sujeição a comandos externos, o máximo

considerável é a observação de circunstâncias que podem influenciar nos projetos familiares (GERVAIS; SERVOLIN; WAIBEL, 1965).

No entanto, a autonomia é sempre relativa. Primeiro, porque os camponeses não estão livres das ameaças naturais, como os efeitos do clima. A questão da troca entre os camponeses também é um indicativo de autonomia parcial, pois elementos externos acabam sendo introduzidos nesta sistemática (WANDERLEY, 1996).

A respeito da reprodução da família através de gerações futuras, Wanderley (1996) salienta que o objetivo que orienta as famílias camponesas é a sucessão entre gerações. Assim, as estratégias adotadas não visam somente à sobrevivência imediata da família, mas também à reprodução das gerações subsequentes.

Como é possível perceber, somente a prática da agricultura de subsistência não caracteriza o camponês. É de substancial importância a vinculação com o futuro, no intuito de preservar a sobrevivência das gerações futuras.

Para enfrentar o presente e preparar o futuro, o agricultor camponês recorre ao passado, que lhe permite construir um saber tradicional, transmissível aos filhos e justificar as decisões referentes à alocação dos recursos, especialmente do trabalho familiar, bem como a maneira como deverá diferir no tempo, o consumo da família. O campesinato tem, pois, uma cultura própria, que se refere a uma tradição, inspiradora, entre outras, das regras de parentesco, de herança e das formas de vida local etc. (WANDERLEY, 1996, p. 4).

De acordo com a autora, o camponês se relaciona diretamente com o passado. Trata-se de um contexto próprio, onde os próprios camponeses se valem do saber tradicional para enfrentar questões da contemporaneidade. Assim, as práticas cotidianas da família camponesa expressam tradição.

Outra característica marcante do camponês tradicional é o interconhecimento. Na sociedade rural camponesa, os laços de parentesco são ultrapassados e a coletividade rural, além de utilizar o espaço para sua subsistência, também representa resistência. Assim, o interconhecimento se manifesta quando todos os camponeses se reconhecem entre si (JOLLIVET; MENDRAS, 1971).

A pequena produção também é uma peculiaridade. “A agricultura camponesa é, em geral, pequena, dispõe de poucos recursos e tem restrições para potencializar suas forças produtivas” (WANDERLEY, 1996, p. 6). Muitos aspectos caracterizam o camponês, mas são as relações internas e externas que determinam a natureza do campesinato.

As características apresentadas definem o camponês tradicional a partir de pesquisas no contexto europeu. De acordo com Wolf (1976), o campesinato compreendido a partir do

arquétipo apresentado é predominante nas sociedades tradicionais, ou seja, aquelas sociedades que se enquadram entre a tribo primitiva e a sociedade industrial.

No entanto, com o passar do tempo e a ocorrência de uma série de transformações históricas, os modelos puros ocuparam novos espaços, tornando-se mais raros e dando lugar a novas modelagens. Assim, “não é mais possível explicar a presença de agricultores familiares na sociedade atual como uma simples reprodução do campesinato tradicional, tal como foi analisado pelos seus ‘clássicos’” (WANDERLEY, 2003, p. 48).

Para a autora (1996), a multiplicação de formas da agricultura familiar não camponesa se originou a partir da tentativa de adaptação ao novo contexto de reprodução. São situações como a centralidade do mercado e a globalização da economia que deram origem a uma nova conjuntura. Essa adaptação faz com que as formas de agricultura familiar não camponesa sejam agentes da agricultura moderna.

No entanto, cabe ressaltar que o agricultor familiar não se desvincula do camponês tradicional, pois “a família continua sendo o objetivo principal que define as estratégias de produção e de reprodução e a instância imediata de decisão” (WANDERLEY, 2003, p. 48).

Também merece atenção o termo “pequeno produtor”. Schmitz e Mota (2007, p. 29) destacam que:

Mesmo reconhecendo que os agricultores se autodenominam, frequentemente, de pequenos produtores, não acreditamos que este termo seja adequado como unidade analítica, seja porque não chama a atenção para a diversidade e diferenciação interna daqueles que associam unidade de produção e consumo, seja porque, nem sempre, a produção dos agricultores é pequena como discutido, por exemplo, por Abramovay (1992) e Guanziroli *et al.* (2001).

Assim, mesmo que o referido termo seja, muitas vezes, utilizado como sinônimo de agricultor familiar, ele não parece ser o mais apropriado. Os argumentos apresentados pelos autores mostram que o termo não traduz as potencialidades deste tipo de produtor, ao contrário, limita-os a “pequenos”.

Tendo em vista as transformações contemporâneas, utilizou-se a concepção de agricultura familiar apontada por Wanderley (1996) para abranger o grupo de famílias investigadas nesta pesquisa.

Cabe lembrar que, para a autora, o conceito de agricultura familiar é bastante genérico, referindo-se as famílias que são proprietárias dos meios de produção e que se encarregam do trabalho no estabelecimento produtivo.

O agronegócio praticado principalmente nas grandes propriedades, com a incorporação de alta tecnologia, foi capaz de proporcionar o aumento da produtividade, porém não contribuiu para a redução da pobreza no meio rural. Além de concentrar a riqueza nas mãos de poucos, o agronegócio não se preocupa com a conservação dos recursos naturais.

Enquanto o camponês tradicional enfatiza o “passado e suas tradições”, a agricultura moderna, ao introduzir a noção de progresso, transfere o primado ao futuro. Nesse contexto, usando as expressões de Rambaud, “são criadas instituições para controlar o futuro”. “A agricultura evolui sob o signo do número e da estatística previdencial”, gerando-se a necessidade do planejamento. Impõe-se a “linguagem da contabilidade”, “símbolo da nova acumulação do saber” que supera o tradicional herdado. (WANDERLEY, 2003, p. 51).

É a controvérsia dos princípios que guiam o agronegócio que faz com que a ligação entre agricultores familiares e camponeses tradicionais não tenha desaparecido. De acordo com a autora, o passado possui significado para os agricultores familiares e ainda permanece como referência, determinando as práticas e as representações das famílias.

Nessa perspectiva,

o modelo produtivista, que realizou a modernização agrícola, é hoje profundamente questionado pelos seus efeitos perversos de ordem econômica, social e ambiental, e que afetam o conjunto da sociedade. Na maioria dos países de agricultura moderna, a crítica desse modelo vem sendo feita, em grande parte, por agricultores familiares que se definem como camponeses e que, dessa forma, colocam-se como portadores de uma outra concepção de agricultura moderna. (WANDERLEY, 2003, p. 53).

No âmbito da produção alimentar, Roberts (2009, prólogo) salienta que “depois que exaurimos as fontes das quais a produção de alimentos depende – basicamente o solo, água e o estoque natural de plantas e animais, dos quais todos estão ameaçados pela agricultura industrial –, não haverá uma versão sintética do alimento”.

A partir desse panorama, é possível afirmar que a produção de alimentos mundial está baseada em um sistema condenado ao fracasso.

Para Wanderley (2003, p. 54), os agricultores familiares que contestam o modelo produtivista “defendem um modelo fundado na qualidade dos produtos e propõe um pacto social entre produtores e consumidores, isto é, entre os agricultores e as populações urbanas”.

O modelo defendido pelos agricultores familiares conquista cada vez mais espaço e pode ser notado em diversas partes do mundo. Um exemplo é o movimento internacional *Slow Food*. De origem italiana, surgiu na década de 1980, tendo como princípio básico “o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial,

produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores” (SLOW FOOD BRASIL).

Além de evidenciar a qualidade alimentar e uma produção responsável, o movimento se contrapõe à padronização de alimentos. Petrini (2015, p. 205), fundador e presidente do movimento *Slow Food*, declara: “Estamos ao lado dos camponeses que reivindicam dignidade para o próprio trabalho e futuro para suas famílias, estamos ao lado de qualquer um que esteja ligado à terra.”.

Assim, pode-se perceber que o modelo produtivista, que não respeita o ambiente como um todo, é fortemente criticado. Nesse cenário, a desaprovação pela busca indiscriminada do capital inclui a comercialização de alimentos industrializados. Roberts (2009, prólogo), nessas circunstâncias, declara que:

O próprio significado do alimento está sendo transformado: as culturas alimentares que outrora tratavam a culinária como elemento central para a manutenção da estrutura social e da tradição estão sendo lentamente usurpadas pela cultura alimentar globalizada, na qual custo e conveniência são dominantes, a refeição social é obsoleta e a arte da cozinha é fetichizada em livros de receitas pousado em mesas de canto e programas de televisão.

Os argumentos que contrariam a industrialização dos alimentos impulsionam embates ferrenhos. Os manifestantes da causa justificam:

Não queremos hormônios na alimentação porque se trata de uma questão de saúde pública e de nossa ética camponesa relativa à maneira de trabalhar. E, principalmente trata-se da liberdade dos povos de escolher a sua alimentação e a sua cultura, ao invés de tê-las como imposição. (BOVÉ; DUFOUR, 2001).

Dois pontos são fundamentais nessa discussão: a questão do trabalho camponês que possui uma lógica peculiar e a liberdade na escolha do alimento. Esses dois aspectos estão interligados em movimentos como o *Slow Food*.

A liberdade, na perspectiva do movimento, é um instrumento que possibilita a valorização das diversidades locais. No caso da América Latina, aspectos como “a conexão com os pequenos produtores, a salvaguarda da biodiversidade autóctone, o trabalho relativo às tradições e à identidade, fruto de trocas contínuas, e os projetos de cunho social” (PETRINI, 2015, p. 192), foram capazes de revolucionar a gastronomia.

Como destacado por Petrini (2015), foram os pequenos produtores, os elementos naturais do espaço, as tradições e a identidade que encaminharam uma nova perspectiva gastronômica na América Latina.

Não se trata de depreciar as referências mundiais no campo da gastronomia, mas de inovar, reconhecendo a diversidade dos insumos e da tradição que está baseada em produtos e produtores locais.

Cabe evidenciar, nesse contexto, que a ênfase na produção de alimentos está voltada aos agricultores familiares e não aos frutos do agronegócio.

Wilkinson (2003), no contexto da América Latina, trata da produção de alimentos no âmbito da agricultura familiar. De acordo com o autor, a distribuição de alimentos em nível mundial está baseada na transnacionalização, concentração e regras próprias de organização dos mercados.

Nesse cenário, a produção de alimentos tradicionais é totalmente desconsiderada. Wilkinson (2003, p. 68) mostra que os supermercados, em uma estratégia de regionalização, estão se estabelecendo em países pequenos.

o novo sistema de distribuição baseado nos supermercados está transformando radicalmente os padrões de coordenação dos atores ao longo da cadeia de suprimento nos mercados domésticos e regionais da América Latina, tendo impactos hoje muito maiores que as novas estratégias de exportação. [...] Esse sistema exclui claramente pequenos agricultores individuais que agora precisam trabalhar em associações para poderem enfrentar os investimentos em transporte, logística, instalações e packing e cesta de produtos a serem ofertados.

No entanto, muitos países em desenvolvimento estão elaborando estratégias capazes de fazer com que os conhecimentos e as práticas tradicionais sejam identificados como geradores de valor adicionado ao produto final.

Para Wilkinson (2003, p. 76),

os valores associados à pequena produção agrícola na América Latina combinam o artesanal com conteúdos ambientais (agroecológicos e orgânicos) e sociais (agricultura familiar) que podem ter, em muitos casos, força mercadológica maior que a qualidade percebida no aspecto artesanal.

Nesse sentido, os recursos e conhecimentos tradicionais devem ser, além de valorizados, protegidos, pois se trata de elementos inovadores de longo prazo (WILKINSON, 2003).

As comunidades tradicionais não deixam de ser aludidas. Se os recursos e conhecimentos tradicionais possuem valor no mercado, as comunidades tradicionais devem “ser reconhecidas e remuneradas como elo vital na nova cadeia de valor” (WILKINSON, 2003, p. 81).

Os agricultores familiares, fonte do trabalho e da tradição, são os mais desconsiderados, mesmo que eles possuam papel central. A agricultura familiar precisa ser encarada como uma fonte próspera, onde cada pessoa é sujeito de sua própria história.

Até a década de 1990, era comum associar agricultura familiar à pobreza e ao atraso, sendo que o conceito de desenvolvimento estava ligado diretamente ao processo de industrialização e urbanização. Nesse sentido, a maior parte da população mundial foi excluída do processo de desenvolvimento (RAMOS, 2001).

No Brasil, a partir da década de 1990, o conceito de agricultura familiar passou a ser delimitado e institucionalizado. Mas, desde a década de 1970, o tema já vinha tomando força devido à busca por melhores condições de vida por agricultores familiares (TALASKA, 2015).

Trentin e Wesz Junior (2004) destacam que, na literatura brasileira, o conceito de agricultura familiar não é unânime. A variação dos aspectos a serem levados em conta dificulta a construção de um conceito único.

A Lei nº 11.326/2006 define agricultor familiar:

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo;

IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família. (BRASIL. Lei nº 11.326/2006, Art. 3).

Já o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária – INCRA determina que sejam caracterizados como estabelecimentos da agricultura familiar aqueles em que a direção do trabalho do estabelecimento é exercida pelo produtor e a necessidade do trabalho familiar seja predominante em relação ao trabalho contratado (INCRA/FAO, 2000).

Lamarche (1993, 15) conceitua a agricultura familiar como “a exploração familiar corresponde a uma unidade de produção agrícola onde propriedade e trabalho, estão intimamente ligados à família”. Nesse contexto, a agricultura familiar é uma estrutura social intensamente flexível quanto a suas formas de organização e produção.

É notável que a definição de agricultura familiar utilizada por Lamarche (1993) e adotada por Mior (2005) assemelha-se ao conceito usado por Wanderley (1996), pois todos relacionam a definição à questão da propriedade da terra e ao trabalho familiar.

A evidência da posse dos meios de produção é fundamental na definição de agricultura familiar, pois as relações capitalistas de produção preveem a separação entre a força de trabalho e os meios de produção. Nesse sentido, tanto Lamarche (1993) e Mior (2005) quanto Wanderley (1996), não deixaram de considerar esse importante aspecto.

Assim como ocorre com a definição de agricultura familiar, o conceito de agroindústria (familiar ou não), localizada no meio rural, também não é unívoco. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE define a agroindústria rural como:

atividades de transformação e beneficiamento de produtos agropecuários de origem animal ou vegetal, que foram realizadas em instalações próprias, comunitárias ou de terceiros, a partir de matéria-prima produzida no próprio estabelecimento agropecuário ou adquirida de outros produtores, desde que a destinação final do produto tivesse sido dada pelo produtor. (IBGE, 2006, p. 29).

Mior (2005) define a agroindústria familiar rural como “uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando, sobretudo a produção de valor de troca que se realiza na comercialização”.

Outros aspectos também caracterizam a agroindústria familiar rural, tais como: a localização no meio rural, a utilização de máquinas e equipamentos e escalas menores, procedência própria de matéria-prima em sua maior-parte, ou de vizinhos, processos artesanais próprios, assim como da mão-de-obra da família. Pode ainda vir a ser um empreendimento associativo reunindo uma ou várias famílias, aparentadas ou não. (MIOR, 2005, p. 191).

Cabe destacar que o Programa Nacional da Agroindústria Familiar, criado em 2003, estabelece que, no mínimo, 70% da matéria-prima devem provir da propriedade onde a agroindústria está instalada (EMATER, 2015). A Política Estadual da Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, criada em 2012, classifica as agroindústrias em dois grupos:

Art. 2º Para fins desta Lei, entende-se por:

I - agroindústria familiar o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor(es) familiar(es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas;

II - agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal como sendo os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade,

geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais. (RIO GRANDE DO SUL. Lei nº 13.921/2012, Art. 2).

De acordo com a política estadual, a agroindústria familiar de pequeno porte de processamento artesanal possui uma maior identificação com o rural, pois há a exigência do preparo da matéria-prima até o acabamento do produto pelo agricultor familiar, com aplicação do trabalho manual, imprimindo aspectos locais ou regionais no produto.

Porém, a produção integral de produtos pelas famílias rurais é muito dificultosa, tendo em vista a pouca mão de obra disponível e a necessidade de algum insumo ou algum tipo de acabamento que não está disponível na propriedade. É por essa razão que esta pesquisa não delimitou apenas as agroindústrias familiares rurais de processamento artesanal e designou como objeto as agroindústrias familiares que condizem com a descrição do artigo 2, inciso I da lei número 13.921/2012.

No entanto, cabe esclarecer que, apesar da investigação não selecionar apenas as agroindústrias familiares rurais de processamento artesanal, as agroindústrias familiares que participaram da investigação atendem, em determinados casos, às características deste tipo de agroindústria. É o caso, por exemplo, de algumas agroindústrias produzirem em pequena escala e imprimirem no produto características peculiares ligadas a aspectos histórico-culturais que expressam identidade.

Prezotto (2002), por sua vez, caracteriza a agroindústria rural de pequeno porte na perspectiva de propor um modelo capaz de diferenciar-se da agroindústria convencional, a qual possui como eixo principal a grande escala para o alcance da viabilidade econômica.

Para o autor, a agroindústria deve ser de propriedade dos agricultores familiares, sendo a matéria-prima principal produzida pelos agricultores associados, a mão de obra de caráter familiar, contando com baixo nível de automatização, geralmente com produção de pequena escala, localizada no meio rural, com o oferecimento de produtos diferenciados, principalmente pela qualidade.

As definições adotadas por Mior (2005), Wanderley (1996) e Prezotto (2002) se aproximam conceitualmente e é esta perspectiva conceitual que orienta esta pesquisa.

Wilkinson (1999, p. 34) apresenta o significado da agroindústria quando ela passou a fazer parte das discussões dos estudos agrários no Brasil.

O conceito de agroindústria surgiu inicialmente como um elemento para analisar o processo da modernização agrícola, fundamentalmente para identificar uma crescente subordinação da agricultura às forças econômicas exógenas à atividade agrícola em si. Então, caracterizou-se como uma noção que apontava para um

processo dinâmico que minava a autonomia e a capacidade produtiva independente do setor agrícola; especificamente da pequena produção, como era chamada naquele tempo e que nos dias de hoje consagrou-se como a produção familiar.

Assim, conforme o autor, a existência das agroindústrias estava atrelada a uma perda de autonomia da agricultura e da capacidade de criar sistemas produtivos autônomos. Entretanto, esse quadro se transformou e passou a ser cultivada “a ideia de uma crescente sinergia complexa entre as formas tradicionais de organização da produção familiar e as formas de inserção agroindustrial” (WILKINSON, 1999, p. 35).

Após análises, foi concluído que,

ao invés de promover um rápido processo de especialização dos produtores integrados à indústria, a agroindústria, de fato, estimulava e convivia muito bem com a integração parcial da atividade da produção familiar. Assim, a agroindústria poderia ter mais flexibilidade para pressionar para baixo os preços dos produtos de integração, pois o produtor poderia sobreviver da geração de rendas alternativas. (WILKINSON, 1999, p. 35).

Contudo, “a agroindústria estava optando [...] para uma vinculação apenas com os produtores capazes de se especializar nestas atividades e com economias de escala que ultrapassavam os limites tradicionais das propriedades da produção familiar”. Assim, para Wilkinson (1999, p. 35), “há uma encruzilhada nos meados dos anos 90 nas distintas cadeias agroindustriais”.

O autor se refere a uma separação entre produção agroindustrial proveniente da agricultura familiar balizada por aspectos tradicionais e a produção agroindustrial integrada em cadeias especializadas. Na perspectiva de Wilkinson (1999), há um enfrentamento entre esses dois tipos de produção agroindustrial, sendo que a produção familiar está sendo desqualificada pelos seus opositores.

Apesar dos grandes produtores estarem levando vantagem nesse embate, o autor deixa claro que ainda existe espaço para os agricultores familiares que ancoram sua produção em elementos tradicionais. Basta que os mesmos se integrem efetivamente ao mercado. Para tanto, é necessário contar com a inovação.

No encadeamento desta pesquisa, algumas agroindústrias investigadas se identificam mais com uma produção balizada por aspectos tradicionais da agricultura familiar e outras com as cadeias especializadas. Na análise dos dados, esse fator é contemplado, ficando claro que a tradição alimentar está fortemente relacionada com a produção agroindustrial proveniente da agricultura balizada por aspectos tradicionais.

Conforme Mior (2007), as agroindústrias familiares se fundam a partir da transformação do valor de uso (produtos de subsistência) para o valor de troca (produtos comercializáveis), sendo que esta mudança gera renda na unidade de produção familiar.

De acordo com o autor, as agroindústrias artesanais se constituem a partir de sua inserção nas redes sociais do território, enquanto que as agroindústrias convencionais se distanciam do território em busca da participação no mercado globalizado.

Nessa conjuntura, a impressão da tradição nos produtos revela uma forte ligação com o contexto em que está inserida. Assim, pode-se dizer que o produto proveniente da agroindústria familiar relacionado com a tradição se traduz na expressão do próprio território.

Para Grisa, Gazolla e Schneider (2010, p. 66), “o autoconsumo é a *tradição* recontextualizada que exerce vários papéis junto aos agricultores familiares e no mundo rural contemporâneo”. Assim, se o autoconsumo se refere à tradição recontextualizada, as famílias que transformam um produto alimentar com valor de uso em um produto com valor de troca expressam a tradição no próprio alimento comercializado.

Porém, não significa que todas as agroindústrias familiares presentes em um determinado lugar expressem tradição e reflitam os aspectos espaciais e históricos em que estão imersas. Em muitos casos, as famílias não transformam um produto com valor de uso em um produto que terá valor de troca. Diante disso, o saber-fazer presente no núcleo familiar não é explorado e a família busca, fora da propriedade, uma alternativa para estabelecer um negócio por meio da agroindústria familiar.

Quando esse cenário é estabelecido, é provável que a família busque ampliar as áreas de abrangência do seu produto, inserindo-o no mercado global. Nesse caso, os agricultores familiares se distanciam um pouco mais do conceito de camponês tradicional do que os agricultores familiares proprietários de agroindústrias, cujo produto imprime tradição e está ancorado no território.

Grisa, Gazolla e Schneider (2010, p. 66) destacam estudos recentes que, na mesma perspectiva desta pesquisa, insistem

na ideia de que os agricultores não são atores sociais passivos. Afirma-se que os mesmos desempenham um papel ativo na construção de suas estratégias de resistência, o que lhes permite retomar a autonomia e criar “espaços de manobra” em face do contexto e da sociedade em que se situam. [...] De um modo geral, estes autores assinalam a importância do desenvolvimento de estratégias autocontroladas (*self-controlled*) pelos camponeses e agricultores de modo a criar e fortalecer sua autonomia em face de ambientes hostis que ameaçam ou restringem sua reprodução.

Nessa perspectiva, as agroindústrias familiares de alimentos que expressam tradição harmonizam com o sentido apresentado pelos autores. Na concepção desta investigação, a agroindústria familiar que transforma um alimento com valor de uso em um produto com valor de troca expressa tradição, e assim manifesta resistência diante dos aspectos globais de dominação.

Nesse contexto, a autonomia é retomada já que os atores hegemônicos tentam insistentemente separar essa importante qualidade dos agricultores familiares. No que tange à autonomia, Ploeg (2006, p. 20) destaca que:

Um camponês não é apenas parte de uma “classe grosseira” (Shanin, 1972); ele ou ela é igualmente parte de um mundo grosseiro e cruel. Daí que a luta pela autonomia (e pela sobrevivência, pela dignidade, por uma vida melhor) em uma sociedade que condena pessoas à submissão, dependência, privação e as ameaças com a deterioração de seus meios de vida, torna-se central para a “condição camponesa”.

É por meio das agroindústrias familiares que expressam tradição que os agricultores familiares resistem e buscam autonomia.

Trata-se de um processo através do qual a autonomia é novamente criada, uma autonomia que é simultaneamente convertida em novas formas de desenvolvimento, em novo valor agregado e maior rentabilidade, bem como em novas oportunidades de empregos e maiores níveis de autonomia. (PLOEG, 2006, p. 44).

O autor denomina essa sistemática de processo de recampesinização. O processo de recampesinização, que, além da Europa, parece se expandir em países como o México e o Brasil

pode analiticamente ser explicado partindo-se da noção de que a agricultura consiste em um processo de conversão (de insumos em produtos), no qual ocorre uma dupla mobilização de recursos. Recursos podem ser mobilizados em seus respectivos mercados (e entrar no processo de produção como mercadorias) ou podem ser produzidos e reproduzidos na própria unidade produtiva (ou na comunidade rural). Isso significa que os “produtos” podem também ser orientados de duas formas: em direção ao mercado de produtos ou para uma reutilização (eventualmente após uma troca socialmente regulada) no interior da unidade produtiva. (PLOEG, 2006, p. 45).

No contexto do processo de recampesinização, Ploeg (2006, p. 45) destaca que boa parte dos agricultores tem começado a diversificar suas atividades a partir da efetivação de uma série de alternativas. Entre elas consta a “reintrodução da artesanidade (uma unidade orgânica entre trabalho intelectual e manual que permite um controle direto e afinado do processo de produção)”.

A reintrodução da artesanidade é uma alternativa de diversificação e, de acordo com Ploeg (2006, p. 46), é uma tendência de desenvolvimento que pode ser “compreendida e analisada como um processo de *recampesinação*”.

As agroindústrias familiares de alimentos podem, estrategicamente, aliar tradição familiar e inovação, gerando produtos no interior da unidade produtiva que serão direcionados para o mercado.

Quando o produto alimentar está vinculado à tradição familiar e é produzido com predominância do trabalho manual, ele se torna um tipo de artesanato tradicional. De acordo com a portaria número 29, de 5 de outubro de 2010, o artesanato tradicional se refere ao

conjunto de artefatos mais expressivos da cultura de um determinado grupo, representativo de suas tradições e incorporados à vida cotidiana, sendo parte integrante e indissociável dos seus usos e costumes. A produção, geralmente de origem familiar ou comunitária, possibilita e favorece a transferência de conhecimento de técnicas, processos e desenhos originais. Sua importância e valor cultural decorrem do fato de preservar a memória cultural de uma comunidade, transmitida de geração em geração. (Brasil, Portaria n. 29/2010, Art. 16, § 3º).

Os alimentos e bebidas fazem parte desse contexto, no entanto, trata-se de uma tipologia que exige certificação de uso (Brasil, 2010).

A recampesinização, conforme Ploeg (2006), não significa um mero retorno ao passado, mas trata-se de uma reconstituição de relações e elementos que ajudam a encarar o mundo moderno. Para o autor, esse processo de emancipação é silencioso e precisa ser clareado.

Esta pesquisa vai ao encontro das expectativas Ploeg (2006), pois se pretende mostrar como os agricultores familiares, por meio da produção alimentar, encaram o mundo moderno. Trata-se de uma investigação que procura compreender uma relação até agora silenciosa.

3.2 Agroindústria familiar produtora de alimentos e o desenvolvimento rural

Com a revolução industrial no século XVIII e o advento do modo de produção capitalista, as relações de trabalho e produção sofreram alteração. Na agricultura, esse processo não foi diferente.

Oliveira (2007) destaca o aumento expressivo da agricultura familiar como uma característica resultante do capitalismo. No Brasil, 80% da força de trabalho empregada na agricultura é familiar. Essa característica não é exclusiva no Brasil, mas segue o molde norte-americano e europeu.

Não é apenas uma corrente interpretativa que domina a explicação para esse e outros acontecimentos, frutos do modo de produção capitalista no campo. Oliveira (2007, p. 9) defende que “há um conjunto de autores que seguem a teoria clássica, entendendo, pois, que esse processo se daria por dois caminhos”. De acordo com uma vertente ideológica, o mercado capitalista, com suas contradições típicas, provocaria a destruição do campesinato ou do pequeno produtor familiar de subsistência.

Ou seja, o camponês, ao produzir cada vez mais para o mercado, torna-se vítima ou fruto desse processo, pois ficaria sujeito às crises decorrentes das elevadas taxas de juros (para poder ter acesso à mecanização, por exemplo) e aos baixos preços que os produtos agrícolas alcançam no momento das colheitas fartas. (OLIVEIRA, 2007, p. 9).

Uma segunda vertente ideológica destaca o processo de modernização do latifúndio com a implementação de maquinários e insumos modernos na produção.

Assim, os latifundiários tornar-se-iam capitalistas do campo. De certo modo, para esses autores os interesses dos camponeses ricos (pequenos capitalistas) e dos latifundiários (grandes capitalistas) estariam unificados, homogeneizados, e os camponeses pobres seriam transformados em trabalhadores assalariados a serviço do capital (industrial ou agrário). (OLIVEIRA, 2007, p. 9).

A partir das correntes interpretativas apresentadas, esta pesquisa pressupõe que o camponês ou agricultor familiar é vítima do processo capitalista, não restando muitas alternativas para ele, que não o trabalho assalariado ou o trabalho eventual no próprio espaço rural ou em espaços urbanos.

Assim, é possível perceber que há grandes possibilidades do espaço rural se tornar um lugar exclusivo dos pequenos capitalistas e dos latifundiários (grandes capitalistas), não sobrando opções para aqueles que almejam possibilidades fora da proposta capitalista.

As agroindústrias familiares de alimentos se tornam um caminho para que os camponeses não se transformem em assalariados a serviço do capital. A produção de alimentos no núcleo familiar não exige um investimento tão alto quanto a implementação de maquinários e insumos modernos. Além disso, os alimentos provenientes das agroindústrias familiares não estão tão expostos às crises do sistema capitalista, pois os produtos não se sujeitam às elevadas taxas de juros, devido ao baixo investimento em infraestrutura, e fogem da sazonalidade, não se submetendo aos preços baixos nas colheitas fartas.

Os agricultores familiares, na condição de proprietários de agroindústrias familiares de alimentos, representam relações não capitalistas de produção no contexto do modo de

produção capitalista. Essas relações se caracterizam como não capitalistas porque não há separação entre os trabalhadores e os meios de produção (OLIVEIRA, 2007).

Assim, a produção agroindustrial de alimentos, bem como outras formas de produção camponesa, pode ser compreendida como uma contradição dentro do modo de produção capitalista. Entretanto, apesar de expressar uma força contraditória, esses agricultores familiares se submetem ao processo porque não têm forças para alterá-lo.

Nesse contexto, Oliveira (2007, p. 11) destaca que “a pequena produção camponesa é entendida como uma atividade sustentada pelo capital”, significando a sujeição do campesinato ao capital. Trata-se de uma sujeição “sem que o trabalhador seja expulso da terra, sem que se dê a expropriação de seus instrumentos de produção”.

Quando o camponês, na condição de pequeno produtor, está sujeito ao capital significa que ele depende do capital. No entanto, é possível perceber que, apesar da submissão, a família camponesa proprietária de uma agroindústria familiar de alimentos que expressa tradição manifesta no interior do modo de produção capitalista sua insatisfação à dominação do sistema.

A expressão da tradição, nessa conjuntura, é de substancial importância, pois o agricultor familiar transforma o seu conhecimento em uma alternativa produtiva mais autônoma frente aos mecanismos de dominação global, reagindo ao modo de produção capitalista.

Oliveira (2007, p. 32) ressalta que:

A industrialização da agricultura [...] gera a **agroindústria**. É, portanto o capital que solda novamente o que ele mesmo separou: agricultura e indústria, cidade e campo. Aqui, o capital sujeita o trabalho que se dá no campo. No geral, como a rentabilidade do capital no campo não é elevada, o monopólio industrial preferiu, seguindo os moldes da fração do capital comercial, **implantar-se na circulação, subordinando conseqüentemente a produção à circulação.**

Diante do exposto, e tendo em vista a independência do agricultor familiar proprietário de agroindústria, é importante que a família mantenha o comércio local de seus produtos, de preferência por meio de venda direta ao consumidor. Assim, a produção não se subordina ao capital devido à circulação.

No contexto da modernização do campo, a introdução de máquinas altamente tecnológicas e insumos modificados remetem a uma concepção que considera apenas os elementos econômicos como propulsores do desenvolvimento.

A concepção de desenvolvimento tem passado por inúmeras discussões no campo teórico, mas ainda são tímidas as iniciativas que ultrapassam o viés econômico do termo.

Para Veiga (1998), ainda não existe um consenso sobre a definição de desenvolvimento e, até o pós-guerra (1945-1960), não havia distinção entre desenvolvimento e crescimento econômico. Mas, com o passar do tempo, elementos como educação e longevidade passaram a constar em índices de desenvolvimento.

Apesar da consideração de novos componentes, Jara (1999) destaca que os modelos convencionais de desenvolvimento ainda mostram fundamentos prioritariamente econômicos.

Veiga (2001, p. 102) destaca que a renovação das ideias sobre o desenvolvimento está fundada em mitos, não tendo uma perspectiva próxima de mudança. No caso brasileiro, o autor atribui ao “mito de um Brasil hiperurbanizado com a ignorância sobre o peso dos serviços e da indústria na economia rural” o impedimento para repensar o conceito de desenvolvimento.

Referente ao mito de um Brasil hiperurbanizado, o autor mostra que os critérios de classificação territorial utilizados transmitem a falsa ideia sobre o percentual de urbanização do país. Para Veiga (2001), se os parâmetros de países mais democráticos e desenvolvidos fossem aplicados no Brasil, teríamos um índice menor que 60% de urbanização ao invés de 81,2% no ano de 2000. A ideia presente nesse contexto é que o desenvolvimento está em lugares urbanizados da mesma forma que a urbanização traz consigo o desenvolvimento. Assim, e de forma contrária, o rural passa a ser sinônimo de atraso.

A respeito da “ignorância sobre o peso dos serviços e da indústria na economia rural” o autor argumenta que, no espaço rural, também existem os setores secundário e terciário, ou seja, o rural não se limita à exploração de recursos naturais, mas vai além, transforma matérias-primas em produtos industrializados e envolve uma ampla prestação de serviços que vão de atividades comerciais a serviços de marketing. A concepção de que o rural se reduz ao setor primário sugere compreender que este espaço não é capaz de gerar crescimento econômico, resumindo-se ao fornecimento de matérias-primas, não tendo aptidão para transformá-las, agregar valor e obter lucro. O rural não se restringe ao fornecimento de matérias-primas, sendo capaz de atingir alto grau de desenvolvimento econômico.

Se no âmbito do desenvolvimento fossem consideradas outras variáveis, que não as prioritariamente econômicas, seria possível ter um outro panorama político. Seria possível pensar na construção de um cenário que considerasse o espaço mais independente frente aos mecanismos globais de dominação, onde os próprios sujeitos pudessem pensar alternativas que se afastam da exploração indiscriminada do ambiente na busca desenfreada pelo capital.

Prezotto (2002) defende que a denominação de agroindústria rural de pequeno porte desempenha um novo papel no contexto rural buscando um novo modelo de desenvolvimento sustentável com alternativas econômicas para a permanência da agricultura familiar.

O modelo de desenvolvimento rural, do qual faz parte a agroindustrialização convencional, praticando a produção em grande escala, visa principalmente ao crescimento econômico, sem se preocupar com aspectos sociais e ambientais (PREZOTTO, 2002).

O autor explica que, a partir de 1960, houve uma intensa modernização da agricultura brasileira com a introdução do uso de maquinários agrícolas, fertilizantes, agrotóxicos e da manipulação genética de plantas e animais, cujo objetivo era aumentar a produtividade e produzir alimentos. Uma nova dinâmica foi introduzida, sendo que os agricultores que não atenderam a esses padrões estabelecidos foram excluídos.

Nessa perspectiva, Abramovay (1999, p. 39) reforça:

A paisagem rural do Sul do Brasil transformou-se de maneira impressionante nos últimos trinta anos. Durante a década de 1970, a especialização cultural tomou conta da maior parte da área agrícola com base em práticas predatórias, estimuladas não só por uma visão técnica que associava progresso material ao uso em larga escala de meios químicos e mecânicos de produção, mas também por um crédito rural fartamente subsidiado.

O modo de produção capitalista, nesse contexto, separa os trabalhadores dos meios de produção. O empresário agrícola, por sua vez, detém a posse da terra e os meios de produção, sendo que os trabalhadores são contratados para vender sua força de trabalho. “Neste processo, a força de trabalho torna-se propriedade econômica do capitalista, algo que pertence ao capital e não ao trabalhador.” (OLIVEIRA, 1995, p. 61).

Nesse meio, o surgimento da agroindústria rural é explicado por diversos autores:

A agroindústria rural pode ser situada dentro de um movimento que alguns autores, como Marsden et al. (1992), chamam de um processo de “reestruturação dos espaços rurais” ou, na expressão de Goodman e Watts (1994), de “reconfiguração do rural e do capitalismo no sistema agroalimentar”. Já para Bonano (1999), este mesmo processo é concebido como uma “transição do fordismo para um período pós-fordista da economia, da sociedade e do sistema agroalimentar”. (IPEA, 2013, p. 13).

Porém, conforme Trentin e Wesz Junior (2004), as agroindústrias familiares devem fazer parte de um conjunto de ações que visem ao desenvolvimento rural sustentável baseado na agricultura familiar, que aborde as perspectivas social, ambiental, cultural e econômico.

A agroindústria familiar produtora de alimentos, por suas características artesanais de produção, dispõe de um produto diferenciado e portador de qualidade. Essa produção, como consequência, valoriza a cultura regional, proporcionando oportunidades de desenvolvimento.

A agroindústria familiar produtora de alimentos é uma forma de diversificação produtiva, na medida em que uma mesma matéria-prima possibilita a produção de vários artigos. Um exemplo é a cana-de-açúcar, que pode originar produtos como o melado, o açúcar mascavo e a rapadura. Mior (2005, p. 73) destaca que “a diversificação produtiva presente na agricultura familiar deveria ser incentivada como estratégia importante de desenvolvimento regional”.

Segundo pesquisadores da Asociación Latinoamericana de Integración – ALADI e da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura – FAO (2015), o setor agroalimentar é um pilar chave para o desenvolvimento, o combate à fome e à pobreza em uma região. Nesse sentido, é importante a integração regional com uma perspectiva que leve em conta os interesses dos produtores locais, em particular da pequena agricultura e a necessidade de melhorar o acesso à alimentação.

No entanto, nem sempre as políticas públicas incentivam novas famílias de agricultores a iniciarem ou a formalizarem seus empreendimentos na área de alimentos, assim como, dificilmente, estimulam a comercialização de alimentos provenientes da agricultura familiar.

A queda dos preços em nível internacional não significa a redução dos preços no mercado interno e os agricultores familiares são prejudicados em virtude dos produtos importados, que são mais baratos devido a subsídios nos países de origem. Assim, esse viés necessita ser considerado na definição de estratégias para melhorar o acesso de alimentos produzidos localmente para consumidores locais e regionais (ALADI/FAO, 2015).

A produção de alimentos pelo agricultor familiar é fundamental para o desenvolvimento de sistemas inclusivos (ALADI/FAO, 2015) e é uma ferramenta capaz de favorecer a distribuição de alimentos em busca do combate à fome e à pobreza.

Mior (2005, p. 191) destaca que a agroindústria familiar rural se forma em um espaço diferenciado, consistindo em um novo empreendimento social e econômico. Segundo o autor, “a atividade artesanal de transformação dos alimentos, sobretudo da mulher agricultora, evidencia ainda a existência de aspectos culturais associados aos hábitos alimentares de uma determinada região”.

A relação entre hábitos alimentares e agroindústrias produtoras de alimentos é tão importante que é capaz de evidenciar as agroindústrias rurais que possuem “algumas

similaridades ligadas à cultura e aos hábitos alimentares da população, às condições edafoclimáticas e à estrutura agrária” (IPEA, 2013, p. 25).

Nesse contexto em que a qualidade e a procedência dos produtos se tornam uma possibilidade para inserção nos mercados, a reapropriação do “saber-fazer” dos setores tradicionais da agricultura passa a ser vista como uma das formas de inovação no sistema produtivo. Nesse sentido, a abertura dos mercados alternativos e a conseqüente valorização desses produtos acabam oferecendo uma possibilidade ímpar de inserção autônoma da agricultura familiar, sendo inclusive, em alguns casos, a base de um novo paradigma de desenvolvimento para este público. (WESZ JÚNIOR; TRENTIN; FILIPPI, 2008, p. 25).

As agroindústrias familiares produtoras de alimentos agregam valor às matérias-primas manufaturadas nas propriedades rurais por meio do processamento das mesmas.

A particularidade de ser um produto que carrega aspectos da tradição familiar, do saber-fazer, de ser um produto elaborado a partir de insumos produzidos em pequena escala, garante às famílias uma importante fonte de renda.

Nesse enfoque, a agregação de valor passa a ser uma estratégia de desenvolvimento rural interessante quando os atores sociais possuem o controle sobre os principais elos da cadeia produtiva (produção das matérias-primas, fabricação dos alimentos, administração das unidades, comercialização direta etc.). (IPEA, 2013, 56).

No entanto, para o alcance do desenvolvimento sustentável, é preciso que outros aspectos como o ambiental, cultural e social sejam contemplados, na expectativa de gerar melhores condições de vida no meio rural.

Wesz Júnior, Trentin e Filippi (2008) prelecionam que as agroindústrias familiares localizadas no meio rural influenciam diretamente o desenvolvimento rural, pois elas:

[...] agem positivamente através da elevação/complementação da renda familiar, diminuição da vulnerabilidade socioeconômica dos agricultores, diversificação e fomento das economias locais, valorização e preservação dos hábitos culturais, estímulo da proximidade social (produtor-consumidor), geração de emprego no campo, redução do êxodo rural, valorização das especificidades locais e alteração nas relações de gênero. (WESZ JÚNIOR; TRENTIN; FILIPPI, 2008, p. 25).

Cabe ressaltar que a renda proveniente da agroindústria familiar não fica retida na família, ela é distribuída no comércio local e regional por meio da compra de mercadorias, dando movimento ao chamado setor terciário da economia.

A agroindústria produtora de alimentos, segundo Wesz Júnior, Trentin e Filippi (2008), possui relação com a gastronomia típica desempenhada pelas famílias, o que manifesta a ligação destas organizações com características regionais.

A relação de gênero também se altera com a produção de alimentos pelas agroindústrias familiares, pois estes empreendimentos possibilitam que a mulher participe ativamente das atividades, o que a prática de monoculturas, como a soja, limita (WESZ JÚNIOR; TRENTIN; FILIPPI, 2008).

As agroindústrias familiares localizadas no meio rural interferem em pontos cruciais para a promoção do desenvolvimento rural. Os efeitos, por sua vez, não se limitam apenas ao rural, pois são capazes de proporcionar desenvolvimento para todo território.

A presença de um número relevante de agroindústrias de cunho familiar que produzem alimentos se mostra significativo no contexto em que estão inseridas. A existência dessas agroindústrias pode indicar resistência em relação à monocultura e significar a busca por alternativas em que os sujeitos sejam mais independentes e menos subordinados às variáveis sobre as quais não possuem controle.

A produção de alimentos por meio da agricultura familiar apoiada na tradição alimentar resulta em produtos diferenciados, com características organolépticas próprias. Esse modo de organização no meio rural é capaz de reduzir a pobreza rural e oferecer produtos de qualidade.

4 AS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES PRODUTORAS DE ALIMENTOS NA MICRORREGIÃO NORTE DO COREDE DO VALE DO RIO PARDO

Este capítulo apresenta os resultados da investigação realizada por meio de pesquisa de campo, com aplicação de entrevista em formato semiestruturado, observação *in loco*, bem como pesquisa documental.

Com o propósito de investigar as agroindústrias familiares na Microrregião Norte de Corede do Vale do Rio Pardo, identificou-se, nesta pesquisa, treze agroindústrias familiares de alimentos formalizadas, conforme mostra o Quadro 1. Foram realizadas 11 entrevistas com as famílias proprietárias, pois duas agroindústrias pertencem ao mesmo grupo familiar e uma agroindústria familiar, localizada no Município de Arroio do Tigre, não concedeu entrevista.

Quadro 1: Agroindústrias familiares de alimentos na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo

Município	Agroindústria		Produção de Origem	Segmento de Produção	Zona
	TOTAL	Formalizadas			
Arroio do Tigre	12	7	Animal	Carne e Derivados	Rural
			Animal	Carne e Derivados	
			Animal	Carne e Derivados	
			Animal	Carne e Derivados	
			Animal	Mandioca	
			Vegetal	Mel	
			Animal/Vegetal	Biscoitos	
Estrela Velha	2	0	-	-	-
Ibarama	2	1	Animal/Vegetal	Biscoitos	Rural
Lagoa Bonita do Sul	9	0	-	-	-
Passa Sete	1	0	-	-	-
Segredo	11	2	Animal	Carne e Derivados	Rural
			Animal	Peixes	Rural
Sobradinho	11	3	Animal/Vegetal	Panifícios	Rural
			Animal/Vegetal	Massas	
			Animal/Vegetal	Biscoitos	
Tunas	3	0	-	-	-
	51	13			
	100%	25%			

Fonte: APLVRP (2015); Escritórios da Emater (2016). Organizado pela autora, 2016.

Para que as agroindústrias familiares fossem identificadas e localizadas, foi efetuado contato com o gestor do Arranjo Produtivo Local de Agroindústria e Alimentos da Agricultura Familiar do Vale do Rio Pardo – APLVRP e com os técnicos dos escritórios da Associação Rio-Grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater.

Após identificação e localização das agroindústrias, foram realizadas as visitas às famílias proprietárias de agroindústrias familiares.

O encontro com as famílias aconteceu, na maior parte das vezes, em dois momentos: o primeiro objetivou estabelecer contato com o grupo familiar, quando foi realizada visita à propriedade rural e apresentada a proposta da pesquisa. O segundo encontro foi destinado à entrevista, que seguiu formato semiestruturado. Os encontros se caracterizaram pelo diálogo descontraído entre a pesquisadora e o grupo familiar ou, pelo menos, com um integrante da família. O roteiro de entrevista, conforme consta no Apêndice A, foi o elemento norteador do diálogo.

A preferência foi realizar a entrevista com o grupo familiar, pois foi pressuposto que todo o grupo executa atividades na agroindústria, porém, em alguns casos, a família não se dedica somente à agroindústria de alimentos e o grupo nem sempre está reunido ou não possui disponibilidade para estar em reunião. Em casos como esse, a entrevista foi realizada com o membro do grupo familiar que estava à disposição. Cabe destacar que as entrevistas foram realizadas entre os meses de fevereiro e abril de 2016.

Para Reinhardt (2007, p. 41), “a cozinha é espaço feminino, porque nela há a elaboração da comida, da manutenção das tradições culinárias, do cozinhar, normalmente papel tradicional das mulheres”. De acordo com a lógica apresentada pela autora, as mulheres da família deveriam estar à frente das agroindústrias familiares de alimentos, no entanto esta situação nem sempre esteve presente na pesquisa. Quando o segmento alimentar da agroindústria estava voltado a produtos como derivados de carne, mel e peixes, o trabalho agroindustrial era gerido mais fortemente pelos homens da família. A explicação para esse aspecto pode estar relacionada à força exigida na execução das atividades mencionadas.

A entrevista ocorreu em um clima descontraído e foi dividida em três intervalos distintos. O primeiro intervalo objetivou identificar a tradição alimentar da família, o segundo, procurou caracterizar o processo de formação da agroindústria de alimento(s) que a família conduz e o terceiro intervalo relacionou a tradição alimentar e o significado da agroindústria. Além desses aspectos, foram observados itens como padronização do(s) produto(s), sanidade e embalagens dos itens alimentares.

Cabe destacar que todas as agroindústrias familiares formalizadas entre 2000 e 2015 estavam localizadas em áreas rurais dos municípios que fazem parte da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo. Os municípios da região que contam com agroindústrias familiares formalizadas são Arroio do Tigre, Ibarama, Segredo e Sobradinho.

Com objetivo de identificação, foi atribuída para cada família entrevistada e sua respectiva agroindústria uma letra do alfabeto. A enumeração iniciou com a letra A e terminou com a letra K.

As informações disponíveis no Quadro 1 expõem que até dezembro de 2015, os municípios da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo que não possuíam agroindústrias familiares eram Estrela Velha, Lagoa Bonita do Sul, Passa Sete e Tunas. No entanto, não significa que esses municípios não contam com agroindústrias familiares de alimentos informais.

Conforme os dados apresentados no Quadro 1, o número de agroindústrias familiares informais é aproximadamente três vezes maior do que o número de agroindústrias que atuam conforme as exigências legais.

De acordo com Brutti (2012), um fator que dificulta a expansão das agroindústrias formalizadas é a dificuldade enfrentada na implementação do Sistema de Inspeção Municipal – SIM. Para a autora, enquanto as prefeituras não implantarem o SIM, as agroindústrias continuarão na informalidade. Entretanto, é preciso destacar que o projeto de uma agroindústria familiar deve ser um desejo da família e não uma imposição legal. Mais do que a simples formalização de agroindústrias familiares, o poder público deve buscar um projeto de desenvolvimento rural que valorize a experiência acumulada pelos agricultores familiares.

No decorrer do ano de 2016, os meios de comunicação regionais têm noticiado a formalização de novas agroindústrias familiares de alimentos nos municípios que integram a Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo. Notícias como essa confirmam a expansão desse tipo de empreendimento em uma região marcada pelo predomínio do cultivo de tabaco. Isso mostra que há um significado implícito nessas ações e que elas não acontecem de maneira aleatória no espaço em que estão inseridas.

Conforme consta no Quadro 2, foram estabelecidas três categorias de análise, sendo que cada uma delas conta com variáveis próprias.

Buscou-se, na primeira categoria (tradição alimentar da unidade familiar), identificar a tradição alimentar presente entre os agricultores familiares da região em estudo. Para tanto, foi necessário saber quais as comidas preparadas e consumidas usualmente pela família, quais

Quadro 2: Categorias e variáveis das agroindústrias familiares

Categorias de Análise	Variáveis	
Tradição Alimentar da Unidade Familiar	A	Origem étnica
	B	Comidas preparadas
	C	Comidas que lembram a infância
	D	Gosto e preparação de comidas que fizeram parte da infância
Formação das Agroindústrias Familiares	A	Surgimento das agroindústrias
	B	Período da formalização
	C	Produto agroindustrial
	D	Mão de obra
	E	Origem da matéria-prima
	F	Renda e volume de produção
	G	Fonte de renda na propriedade
	H	Apoio e formação técnica
Relação entre tradição alimentar e o surgimento das agroindústrias	A	Alimentos industrializados
	B	Autoconsumo do produto agroindustrial
	C	Tradição presente na produção
	D	Escolha do produto
	E	Desempenho das atividades
	F	Significado perante o global

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

as comidas que fizeram parte da infância e de que maneira elas ainda se fazem presente cotidianamente. Nesse contexto, a origem étnica da família é de fundamental importância.

Na segunda categoria objetivou-se caracterizar o processo de formação das agroindústrias familiares. Para isso, os proprietários foram consultados sobre o contexto em que se deu o surgimento da agroindústria, o período histórico de sua criação, sobre a escolha do(s) produto(s), a aquisição de insumos, o número de trabalhadores ao longo do tempo, o apoio e a formação técnica e sobre a importância da agroindústria como fonte de renda na propriedade.

Na terceira e última categoria de análise (relação entre tradição alimentar e o surgimento das agroindústrias), buscou-se analisar a relação entre tradição alimentar das famílias e o surgimento das agroindústrias. As famílias foram questionadas sobre os alimentos industrializados e seu significado para o grupo familiar, o significado deste tipo de alimento para a família, sobre o autoconsumo do(s) produto(s) proveniente(s) da agroindústria, da

manifestação da tradição no(s) produto(s), de que modo o(s) alimento(s) é/são agroindustrializado(s) e, finalmente, o que significa a agroindústria perante o contexto global.

4.1 A tradição alimentar na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo

A tradição alimentar da unidade familiar refere-se à presença de práticas alimentares passadas de geração para geração através do núcleo familiar. São modos de fazer que carregam aspectos identitários peculiares a um determinado grupo. Além de aspectos culturais, a tradição alimentar manifesta a especificidade do ambiente natural, pois faz uso de ingredientes provenientes da natureza.

Nessa categoria, objetivou-se identificar a tradição alimentar presente entre agricultores familiares na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo. As variáveis criadas estão relacionadas à origem étnica, comidas preparadas, comidas que lembram a infância e gosto e execução de comidas que fizeram parte da infância.

A. Origem étnica

A variável objetivou conhecer a origem étnica das famílias entrevistadas. As comidas que se fazem presentes no grupo familiar são influenciadas pela origem étnica das famílias.

Conforme os entrevistados³:

“Toda italiana, até meus avós vieram da Itália.” (F).

“[Então a origem da família é alemã?
É, totalmente.” (G).

“EF: A minha é alemã.
EM: A minha é italiana pura.” (J).

“A mãe disse que é portuguesa. /.../ Meu marido é italiano.” (K).

Como pode ser percebido na Tabela 2, a maior parte dos entrevistados se auto denomina como sendo de origem alemã ou de origem alemã e italiana. São minoria as famílias que se denominam de origem italiana ou portuguesa e italiana.

³ Na transcrição das entrevistas manteve-se a originalidade das falas com o objetivo de preservar elementos peculiares do discurso das famílias entrevistadas.

Tabela 2: Origem étnica das famílias entrevistadas

Origem Étnica		
Etnia	Quantidade	Percentual
Alemã	5	42%
Alemã e Italiana	5	42%
Italiana	1	8%
Portuguesa e Italiana	1	8%
Total	12	100%

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

A região pesquisada apresenta uma diversificada programação de eventos e festas culturais. Muitas dessas festividades se voltam à gastronomia. “Ocorrem festivais com pratos a base de carne de cabrito, ovelha, porco, frango, peixe, bem como feijoada, comida alemã, italiana, milho dentre outros” (PTDRS Centro-Serra, 2009, p. 50).

As festividades que possuem como temática a comida acabam expressando as tradições de diferentes povos que formaram a região. São tradições que se reportam ao passado europeu e que são mantidas vivas ao longo das gerações.

Roche (1969) destaca que fatores como aglomeração dos imigrantes de mesma origem, que falavam o mesmo dialeto e praticavam a mesma religião, contribuíram para o cultivo de tradições familiares ou regionais.

A historicidade, característica do marco teórico metodológico adotado, manifesta-se por meio da execução dos pratos típicos de uma determinada etnia. As heranças culinárias alemã, italianas e portuguesas se refletem nas comidas preparadas pelas famílias.

B. Comidas preparadas

No contexto da tradição alimentar da unidade familiar, a variável objetivou conhecer as comidas elaboradas pelas famílias entrevistadas. Os entrevistados responderam quais as comidas preparadas e consumidas pela família no dia a dia e nos finais de semana.

De acordo com os entrevistados:

“Feijão, arroz, massa, sopa bastante, vai muita sopa. /.../ Salada bastante, alface, tomate, a gente planta né?” (C).

“No final de semana daí é churrasco, tradicional.
[Maionese?]

Isso, desde que minha guria tá indo na nutricionista tamo cortando um pouco a maionese, procuro então, não botar maionese, eles gostam muito, mas ela sabe que

ela não pode, mas ela gosta, então a gente costuma fazer mais salada verde e arroz daí.” (E).

“Eu faço mais as coisas, assim, não muita coisinha, ‘riquefique’, mais arroz, feijão, carne, molho ou coisa assim... /.../ Salada é difícil porque a gente não é muito. /.../ Mas faço às vezes também e o pão, o pão tem que ser misturado, farinha de milho e de trigo, aí é mais antigo. /.../ Mistura que é uma coisa mais antiga, todo mundo gosta, não gosta do pão puro, pão branco. Então, a gente faz mais o que a família gosta, não mais o que todo mundo come.” (G).

“Ahhh, nós comemo feijão, arroz, aipim, batata, batata inglesa, moranga, couve de galho, sabe? Pico e faço refogado. E saladas da horta, e pepino planto pra fazer conserva, vagem, essas coisa tudo.” (H).

“EF: É a comida normal do interior, feijão, arroz, mandioca...

EM: Mandioca, uma carne...

EF: Carne, massa eu faço sempre.” (J).

“Às vezes muda, às vezes as mesmas coisas.” (G).

“No fim de semana a gente faz churrasco, maionese, saladas, muita salada a gente faz também.” (H).

É possível observar que a “comida do interior” é destacada por uma das famílias. Na fala, está implícita a diferenciação entre comidas da cidade e comidas do interior. O entrevistado refere como “comidas do interior”: feijão, arroz, mandioca, carne e massa.

Menasche (2010, p. 206) destaca que:

Assim, do mesmo modo que sugerido por La Soudière (1995) para o caso francês, podemos indicar que, como reflexo da desconfiança ante o moderno, o *natural* e o *rural* são aqui identificados como autênticos. A ruralidade, mais que qualquer outro atributo, parece condensar as vantagens que distinguem o alimento desejável do alimento industrializado.

Assim, o rural retrata o natural, a “comida do interior”, enquanto que o urbano está fortemente relacionado ao alimento industrializado ou à “comida artificial”. Essa diferenciação fica ainda mais evidente quando o rural é comparado com grandes centros urbanos.

Na região pesquisada, podem ser facilmente encontrados, em restaurantes localizados em áreas urbanas, pratos como galinhada⁴, ninho de abelha⁵, ovo frito caipira, sagu de vinho ou de laranja⁶, pudim de pão⁷, cuca⁸, entre outros. Cabe ressaltar que, além de preparações

⁴ Prato à base de arroz e galinha.

⁵ Tipo de pão doce coberto com açúcar em calda e coco.

⁶ Doce de origem italiana, feito a partir da fécula de mandioca com vinho tinto ou suco de laranja.

⁷ Tipo de pudim que leva pão em sua composição.

típicas da região, muitos outros alimentos como mandioca e ovos provêm de propriedades rurais.

De acordo com as entrevistas, é possível perceber que as famílias de ascendência étnica diferente valorizam diferentes tipos de preparações. As famílias de origem italiana valorizam muito as “verduras”, fazendo com que as saladas verdes estejam muito presentes no dia a dia das famílias.

Por outro lado, as famílias de ascendência alemã gostam de alimentos ricos em carboidratos, como a massa, a mandioca e a batata. Para as famílias de origem alemã, a salada não é muito importante, ficando de lado e não estando presente na mesa todos os dias.

Sem dúvida, as tradições alimentares também desempenharam um papel: por exemplo, os consumidores de *ragoûts* da Alemanha do norte se revelariam mais receptivos à batata do que os consumidores de papas de cereais da Alemanha do sul. [...] Na Alemanha, apesar da precocidade de sua introdução em algumas regiões, a batata só foi adotada definitivamente como alimento humano quando da grande crise agrícola do início do século XIX. [...] Em resumo, a batata nunca perdeu sua imagem de alimento dos pobres, daqueles que nem sequer podiam sequer comprar pão. Sua ausência dos cardápios de festa confirma tal estatuto. (TEUTEBERG; FLANDRIN, 2015, p. 712).

Como destacado pelos autores, a tradição alimentar engloba aspectos históricos e caracteriza um povo. As experiências pelas quais a Alemanha passou interferiram diretamente no modo de comer dos alemães. Essa vivência foi tão marcante que ultrapassou as barreiras do país.

Nesse contexto, Montari (2013, p. 110) complementa, destacando que os

hábitos e, portanto, em última análise, seus gostos são determinados pela facilidade de encontrar o produto, por sua capacidade de ser conservado e preparado, por sua capacidade de *preencher*, afastando a angustiante mordida da fome. Explica-se assim o gosto popular pelos farináceos: cereais, legumes, castanhas – alimentos “de preenchimento”. Explica-se assim o gosto, mais recente, pela massa, ou pelas batatas.

Com a imigração, os hábitos sofreram interferências de outras culturas. É o caso da mandioca, muito apreciada pelas famílias entrevistadas. Apesar das famílias possuírem sua origem étnica na Alemanha, Itália e Portugal, apreciam muito a mandioca. “A mandioca talvez seja a mais antiga das espécies de alimentos cultivados na América do Sul.” (SILVA,

⁸ Tipicamente alemão, é uma massa coberta com farofa crocante à base de manteiga e açúcar. Pode levar outras coberturas, como frutas (uva, ameixa, coco, chuchu), ou queijo.

2005, p. 82). O gosto pela mandioca revela a interculturalidade presente nas famílias, pois, além dos hábitos originários do país de origem, as famílias incorporaram hábitos alimentares de outras culturas.

Quando a família G diz: “Então, a gente faz mais o que a família gosta, não mais o que todo mundo come”, fica claro que a família de agricultores familiares está ligada ao camponês tradicional, pois possui uma lógica própria ancorada no passado (WANDERLEY, 1996).

A fala demonstra que os hábitos alimentares tradicionais são mantidos na família. A alimentação do grupo familiar mantém os gostos pessoais, que estão fortemente relacionados à tradição e não foram influenciados pelos hábitos alimentares contemporâneos. Na percepção da família, os hábitos alimentares do grupo se diferenciam dos hábitos alimentares das outras pessoas da região.

Em alguns casos, a tradição sofre interferência de aspectos contemporâneos, fragilizando a ligação com o passado. Quando a família E cita que, por recomendação da nutricionista, altera seus hábitos alimentares tradicionais substituindo a “maionese⁹” por salada verde, fica claro que exigências contemporâneas estão sendo contempladas. O motivo pelo qual a família procurou um profissional e está disposta a modificar sua maneira de comer não fica claro, mas questões como seguir um determinado padrão de beleza ou ter uma dieta saudável podem fazer parte deste contexto.

Quando as famílias foram questionadas sobre as comidas preparadas no fim de semana, foi quase unanimidade a prática do churrasco acompanhado de salada de maionese.

Sobre o churrasco no Rio Grande do Sul, Dória (2016, p. 1) destaca que:

Basta esquecer o ícone do “churrasco”, tão a gosto da indústria do turismo, para mergulharmos numa história que plasmou, de modos diferentes, a culinária do pampa, da serra, do rio Grande, do vale do Itajaí (SC) e da região das missões jesuíticas, além da paulista, da mineira e do centro-oeste. Regiões de colonizações diversas só podem resultar em diferenças culinárias, apoiadas na unidade da culinária do imenso território mbyá-guarani.

O autor mostra que a indústria do turismo reduziu a culinária do Rio Grande do Sul ao churrasco, no entanto, muitas outras preparações caracterizam o Estado. Para Dória (2014), a indústria do turismo simplifica de modo extremo os preparos, sendo que as comidas consideradas típicas são apresentadas a partir de um único modo de preparo, como que a maneira de preparar apresentada fosse única e verdadeira.

⁹ Salada de batatas com maionese.

Independente de Dória (2016) destacar que o Rio Grande do Sul ultrapassa o ícone culinário do churrasco, foi possível perceber que o churrasco é uma realidade na região em estudo. Quase todas as famílias dedicam o domingo para fazer o churrasco. É evidente que os modos de fazer churrasco se diferenciam no Estado, mas, ainda assim, é uma prática corriqueira.

Pode-se concluir que o churrasco é o ícone culinário do Rio Grande do Sul nos finais de semana, porém, nos outros dias da semana, novos preparos se apresentam, sendo que variam de acordo com a região do Estado.

C. Comidas que lembram a infância

Nesta sessão buscou-se conhecer as comidas que fizeram parte da infância das famílias entrevistadas. A partir da análise, é possível perceber que a origem étnica do grupo familiar influenciou diretamente sobre as comidas relacionadas aos antepassados.

As famílias de agricultores familiares responderam questões relacionadas às comidas que lembram a infância e sobre as comidas preparadas pelas avós.

De acordo com os entrevistados:

“Bolacha caseira, né?” (A).

“EM: Há, na minha casa sempre era de fartura, carne de porco, de tudo. de galinha.
EF: Mandioca, de sopa de leite.” (D).

“É os almoço de domingo que a gente não esquece, que era sopa de carne de galinha, aquela massa caseira, assim com batatinha e molho de carne de galinha.” (E).

“EF1: Na minha infância a gente comia bastante verdura, não tinha bastante diversidade, como tem beterraba, tem cenoura... na minha época, eu tenho 70 ano, né? Não tinha tanto, tinha mais era alface, radite que a gente comia bastante, esses couve sabe, esse couve mesmo. E nós comia muita carne de porco, mas não tinha freezer, então o pai matava aqueles porco e fritava aquela carne e guardava na banha sabe? /.../ E nós comia muito aquilo, comia muito. Feijão, nós não comia muito arroz, era mais massa. Arroz também, porque o pai plantava arroz, mas eu lembro assim que era bastante polenta, queijo, galinha, assim, frita, pra come com polenta, aquilo nós comia muito.

EF2: Eu lembro dessa: do passarinho com polenta que eu adorava, só que hoje em dia eu não comeria.” (F).

“EM: Ahhh, seria mais a carne de porco, de porco comum antigo, né, e mandioca, feijão e arroz, batatinha, tudo colhida na roça, né?

EF: A mãe fazia as galinha recheada, agora faz, meu Deus... ((demora)).” (G).

“Ahhh, couve de galho, sabe? Couve de galho sempre foi feito com... eu chamava de menestra¹⁰, daí picava e botava junto com o feijão, daí fazia uma sopa de feijão com couve de galho, batatinha com arroz ou massa, isso a gente faz também.” (H).

“Pra mim polenta.

[Polenta! No fogão a lenha?]

Isso. Fazia bastante quando o falecido vô era vivo, sabe. /.../ Nós comia todo dia, né? Toda noite, nós comia de noite.” (J).

“Tal de quibebe, nunca mais comi. /.../ Outra coisa que minha mãe fazia e meus tios também faziam era batata assada, no forno, no fogão.

[Batata doce?]

É. Isso, o meu tio quando nós chegava na casa dele, ele já faleceu faz tempo, era o agrado dele, era vim com a forma, daí ele fazia no forno de barro, né, daí ele trazia.” (K).

A família A, cuja origem é alemã, cita a bolacha caseira como uma preparação tradicional que lembra a infância. Na Alemanha, a bolacha é tradição, especialmente as natalinas.

As bolachas de Natal são uma tradição muito antiga que surgiu nos conventos e mosteiros da Alemanha ainda na Idade Média. [...] Logo no início de dezembro, as famílias se reúnem para fazer os famosos biscoitinhos, que antigamente também serviam de ornamentos para os pinheirinhos. Alguns eram colocados em latas para durarem até a ceia, outros enfeitavam os pinheirinhos e outros eram comidos durante os quatro domingos do Advento. (MANTO, 2011).

A bolacha é uma tradição alemã que está presente na região. A família entrevistada, que possui seus antepassados no país europeu, ainda mantém viva essa tradição e quando é questionada sobre uma preparação que traz lembranças, apresenta a bolacha caseira.

A família D cita a abundância de alimentos como uma característica que remete ao passado. Trata-se de uma família de origem alemã e italiana que apresenta o consumo da galinha como uma característica predominantemente alemã e a sopa de leite como uma preparação tipicamente italiana, segundo os entrevistados.

A família E apresenta a sopa de galinha, sempre feita nos almoços de domingo. Trata-se de uma preparação que traz lembranças de um ente querido, um prato que rememora laços afetuosos.

Quando a entrevistada relata o preparo da sopa de galinha aos domingos ela não só demonstra um tom de voz carinhoso, como conta da “vó”, que fazia uma sopa de galinha sem igual. Esse episódio comprova a dimensão comunicativa da comida, apresentada pela autora.

¹⁰ Sopa italiana de verduras.

O consumo da polenta na chapa é citado nas entrevistas cujos membros são de origem italiana. A polenta era consumida não só na chapa, mas também mole, com molho e queijo.

Em suas pesquisas, Menasche (2010, p. 209) mostra que descendentes de imigrantes italianos, especialmente até a década de 1970, consumiam polenta no período da noite.

Era costume que, no final da tarde, a dona da casa voltasse da roça mais cedo que os demais membros da família, para preparar a polenta. Quando chegava à casa, a panela já estava no fogo, a água fervendo e a farinha já cozinhava: adiantar a preparação da polenta era serviço das crianças ou das *nonas*¹¹.

O consumo da polenta no período da noite surge na entrevista da família J. De acordo com a faixa etária aproximada do entrevistado, pode-se inferir que o fato de comer polenta à noite com o avô acontece no mesmo período citado por Menasche (2010), até a década de 1970.

A conservação da carne de porco em sua própria gordura¹² é manifestada muitas vezes nas entrevistas.

No Rio Grande do Sul, o início da suinocultura está ligado à chegada dos primeiros imigrantes alemães, no século XIX. [...] A finalidade primeira da criação de porcos era o abastecimento da banha e carne para a família. A banha, além de ser um importante alimento na dieta dos agricultores, era utilizada na conservação de alimentos perecíveis, em especial as carnes, já que não havia possibilidade de conservá-las por resfriamento. Outras formas de conservação de carnes utilizadas à época eram a produção de embutidos e a defumação. (TERHORST; SCHMITZ, 2007, p. 101).

De acordo com os autores, a técnica de confitar estava diretamente relacionada aos alemães no Rio Grande do Sul, porém uma contradição se apresenta, pois a família F, que cita a técnica em sua entrevista, é de origem italiana.

A família K, de origem portuguesa e italiana, cita o quibebe¹³ como um prato que lembra a infância. No entanto, o quibebe possui origem africana. Nessa família, também é citado o consumo da batata-doce assada no forno de barro como uma lembrança da infância. A batata-doce é originária dos Andes.

As contradições apresentadas entre a origem étnica das famílias e o tipo de comida que trazem lembranças podem ser explicadas pela interculturalidade, que se caracteriza pela

¹¹ Avós.

¹² Referente à técnica culinária de confitar.

¹³ Refogado com abóbora que pode levar carne de sol, charque ou carne-seca.

interação entre culturas de uma forma recíproca. Havendo reciprocidade e enriquecimento mútuo entre culturas, é esperado que as práticas alimentares que apresentam algum benefício ou que sejam prazerosas sejam adotadas por culturas distintas. É nesse sentido que a técnica de confitar pode ser citada como prática por uma família de descendentes de italianos mesmo que a técnica seja originária dos alemães no Rio Grande do Sul.

No mesmo sentido, Carneiro (2013) destaca que “as cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla [...]”.

D. Gosto e preparação de comidas que fizeram parte da infância

Nesta sessão buscou-se compreender se as preparações que manifestam tradição são apreciadas pelas famílias de agricultores familiares e se ainda estão presentes no cotidiano do grupo familiar.

De acordo com os entrevistados:

“Que hoje nós é difícil fazer, até mais pelo tempo, né?” (A).

[E vocês ainda gostam dessas comidas que vocês comiam quando eram crianças?]
EF: Ohhh, eu gosto só que a gente assim não se tira mais aquele tempo pra fazê, né?
EM: Às vezes não sobra o tempo pra fazer essas comidas e anos atrás era diferente, de manhã a mulher ficava fazendo só o serviço da casa, fazendo comida pra filharada, pros que tavam trabalhando né? Hoje a mulher tá direto junto na roça, pega aquela horinha ali, faz o almoço.” (D).

[E tu gostava de comer?]

Meu Deus!

[E ainda gosta?]

Eu como, nós fizemos ainda essa carne de panelão assim, frita tudo assim, só que eu deixo ela bem sequinha, tiro dali, mas eu lembro que na nossa época a minha mãe não fazia aqueles molhos, aquelas coisas leve como agora, aquilo aquecia e botava cozinhar uma panelada assim, nós era em doze irmão, imagina, catorze mais a minha vó, era aquela panelada de carne da lata e daí tinha batata aipim, essas coisas e a gente colocava aquela banha linda, em cima.” (F).

“Fazer galinha recheada, só se chama alguém, nós somos só nós três, né? Daí faz uma, já sobra a metade, daí eles são bem assim impertinente, eles não querem que esquenta a comida, querem que faz fresquinho de novo. /.../ aí dá um trabalho pra pouca coisa, só se fosse bastante, aí a gente também fazia, né? /.../ Pensando bem, né?...Fresquinho é mais melhor, se faz de dia e guarda até de noite, eu acho que não tem nenhum problema, né? Daí de noite é só esquenta! O serviço daí é dobrado pra gente.” (G).

“A gente nem faz fogo mais no fogão a lenha, tudo é a gás e...”

[Tudo mudou?]

É, não tem mais tempo.” (I).

“EM: Sim, a mãe faz aqui, ela faz ainda, ela faz, a gente faz.
 [Mas aqui na casa de vocês?]
 EM: Às vezes, né?
 EF: É difícil.
 EM: É raro fazer.
 [Mas tu aprendeu a fazer?]
 EF: Sim.” (J).

“Nunca mais comi aquilo e não sei fazer.
 [Mas se tu fosse comer hoje tu ainda gosta?]
 Ainda gosto, é uma comida tão antiga que eu não lembro mais como se faz.” (K).

De modo geral, pode-se perceber que as famílias apreciam as comidas tradicionais. Quando o grupo familiar recorda um prato tradicionalmente consumido, ele também apresenta uma história familiar do passado. Assim, como destacou Menasche (2010), a comida conta histórias.

De nenhum modo as preparações tradicionais, símbolos da condição de colono, são tratadas com desmerecimento. As preparações são muito apreciadas na atualidade.

O que ocorre é que, por diversos fatores, essas preparações não são mais executadas com tanta frequência e nem do mesmo modo como eram feitas. Entre os motivos mais destacados está a falta de tempo.

Em muitos casos, a família não se dedica a uma atividade apenas na propriedade rural. Dessa forma, novos fatores são incorporados na atualidade, alterando o contexto do passado. Assim, a família opta por executar atividades que possam garantir sua subsistência, sendo que a preparação de comidas que envolvem tempo fica de lado.

Desse modo, o saber-fazer tradicional, relacionado às práticas alimentares, acaba perdendo sua intensidade nas famílias de agricultores familiares. É possível afirmar que a lógica global interfere diretamente nessa situação, pois as famílias declaram que, por temer insegurança, acabam se rendendo ao cultivo de *commodities*, por exemplo.

Nesse sentido, Martins (1999, p. 102), com base em Ianni (1992), faz referência à globalização:

No Brasil, o sociólogo Otávio Ianni ajudou a divulgar esta imagem da globalização, que tende a relativizar a importância das sociedades e estados nacionais na atual modernidade em benefício do que ele considera os ganhos inestimáveis oferecidos pelas trocas globais. Para ele, a globalização desenraiza “as coisas, as gentes e as ideias”, internacionaliza as estruturas internas e as funções do Estado e transforma este Estado numa “correia de transmissão da economia mundial à economia nacional”.

Assim, quando a família deixa de lado suas práticas tradicionais em função de demandas propostas pela globalização, a tradição acaba se desenraizando.

A “carne da lata”, citada pela família F, ou “carne de lata” (LAMOUNIER, 2011), é apresentada como uma preparação tradicional que ainda é executada na família entrevistada. Ao se referir ao preparo da carne confitada, a entrevistada diz: “só que eu deixo ela mais sequinha” (F). Essa fala demonstra, como defendido por alguns autores, que a tradição se modifica ao longo do tempo. O surgimento de aspectos contemporâneos, como manter uma alimentação saudável, pode estar fazendo com que as famílias introduzam pequenas alterações em suas receitas tradicionais.

Hobsbawm (2014) destaca que tradições são reações a situações novas, isto é, são maneiras de resistir às transformações do mundo, no entanto, pode-se perceber que as transformações do mundo também acabam interferindo nas tradições.

A redução no número de membros da família também interfere nas preparações tradicionais. De acordo com a família G, a galinha recheada não é uma preparação feita com frequência por não existirem pessoas suficientes no grupo familiar para degustar o preparo. Segundo a dona da casa, a família é “impertinente” e gosta da comida fresca, que não seja esquentada a sobra do almoço para o jantar.

No contexto apresentado, fica claro que a responsabilidade das refeições fica a cargo da dona da casa e, por interferência da variável “número de membros na família”, existe alteração no tipo de comida preparada. Assim, pode-se perceber que não só pela redução da taxa de fecundidade, mas pela reestruturação familiar, as tradições são praticadas com menor frequência.

4.2 O processo de formação das agroindústrias familiares

Nessa categoria, objetivou-se conhecer o contexto no qual se deu o surgimento das agroindústrias familiares na Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo. Foram estabelecidas variáveis que possibilitaram caracterizar o atual funcionamento dos estabelecimentos, assim como os processos de transformação pelas quais as agroindústrias familiares passaram ao longo do tempo.

A. Surgimento das agroindústrias

A variável buscou compreender as circunstâncias e as motivações que propiciaram o surgimento e a formalização das agroindústrias familiares.

De acordo com os entrevistados:

“A ideia de ter uma agroindústria surgiu há 10 anos, né? Onde o pessoal chegava aqui, comprava os porco, né? E já pedia se não tinha um salame, daqueles que nós fazia pra comer né?” (A).

“Mas isso é de tanta lida que nós tinha, aí nós fizemo aquela casinha ali, pra vender no comércio /.../” (D).

“É... bem... assim... acho que bem no começo mesmo, eu acho que mais por parte de doença, assim. Teve um ano que eu comecei a ter um problema de coluna, tinha muita dor e nós plantava dois tipo de fumo e mais o feijão.” (E).

“Quinze anos eu sempre fiz, só que teve uma época nesses quinze anos que eu parei um período de, mais ou menos quatro anos, que meu marido resolveu plantar fumo, fumo, fumo. Então eu parei, ele era meu motorista me levava, parei. /.../ Aí a gente começou com fumo, fumo, fumo e aí as coisas só foram se endividando, sabe? A dívida estava ficando maior do que se fazia, aí não tinha mais como dá volta, aí chegou um certo ano que o fumo deu muito mal, muito mal. Daí eu disse assim: Não, a gente tem os braço e as mão e eu tenho a cabeça e eu vou fazê.” (F).

“A agroindústria surgiu assim ó: porque a gente criava porco, nós tinha feito um chiqueiro pra criar porco pra render dinheiro sabe? E depois que nós tinha o chiqueiro cheio, caiu o preço, assim ó, que tu não saia fora, ficava devendo. Aí nós começemo a matar um porco e a vender a linguiça e rendeu, fomo matando dois porco e assim foi indo, desde 96 (1996), que nós carniamo porco.” (H).

“Eu sempre gostava disso.” (I).

“Em busca de saí do fumo, no caso né?

[De uma outra renda?]

De uma outra renda /.../ e tu escapa do meio do fumo, de tanto veneno que tem né, que isso é a procura do povo, fugi disso. E aqui tu pode trabalhar mais aqui na agroindústria, mas pelo menos tu tá longe do veneno né? Longe do sol quente também” (J).

“Nóis plantava feijão, nós chegemo a plantar chá, menta, eu plantava mandioca e vendia mandioca na cidade, nós plantava alface.

[Aquela do tempo da orgânica?]

Sim. Nós plantemo arroz, depois que veio a agroindústria daí não dá mais tempo.

Nóis plantava arroz, feijão.

[E em termos de trabalhoso, tu acha mais agora na agroindústria ou mais antes?]

Antessss, a lavoura é muito cansativa.

[E se fosse comparar mais os rendimentos, na época que tinha alface, tinha todas as outras coisas, vocês acham que hoje vocês estão melhor?]

Tamooo! Melhorrr!

[E não trabalha tanto?]

E não trabalha tanto.” (K).

A partir dos relatos, é possível perceber que são diferentes os motivos específicos pelos quais as agroindústrias foram criadas. No entanto, eles foram agrupados em categorias que reunissem os elementos comuns, como mostra o Quadro 3.

Na categoria “Interferência da conjuntura global”, foram consideradas as variáveis que manifestassem as ações sofridas pelo território a partir de comandos globais.

A categoria “Formalização de uma prática” se refere às atividades já desempenhadas nas propriedades rurais pelas famílias, sendo que o cumprimento das exigências legais foi apenas uma formalidade para seguir e ampliar a comercialização dos produtos já preparados.

A categoria “Demanda” faz referência à solicitação de clientes para comercializar preparos já elaborados para o consumo da família.

Conforme o Quadro 3, 75% das famílias explicaram que o motivo específico que propiciou a criação e formalização da agroindústria de alimentos foi resultado da interferência da conjuntura global. Segundo os dados apresentados, 25% das famílias atribuíram a outras causas, que não as de ordem global, os motivos que propiciaram a criação da agroindústria familiar. Assim, é possível observar que a interferência global na região é três vezes maior em relação aos outros motivos apresentados.

Quadro 3: Motivação que impulsionou a criação das agroindústrias familiares

Categoria	%	Agroindústria	Variável
Interferência da conjuntura global	75%	1	Intoxicação por agrotóxico utilizado no cultivo de tabaco;
		2	Intoxicação por agrotóxico utilizado no cultivo de tabaco;
		3	Doença na coluna ocasionado pelo cultivo de tabaco;
		4	Endividamento ocasionado pelo cultivo de tabaco;
		5	Alternativa para a produção de tabaco;
		6	Crise na venda de suínos;
		7	Crise na venda de suínos;
		8	Menos trabalhoso e venda garantida;
		9	Alternativa que tivesse demanda e gerasse renda satisfatória;
Formalização de uma prática	17%	10	Gosto pessoal;
		11	Produção era constante na propriedade;
Demanda	8%	12	Demanda de clientes já fidelizados;
TOTAL	100%	12	-

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

Santos (2000) apresenta a globalização como uma perversidade. A partir dessa perspectiva, consequências indesejáveis provocadas pelo processo de globalização se manifestam no território. O autor cita, como exemplo, consequências como a pobreza, a fome, o desemprego, a inacessibilidade da educação de qualidade, entre outros.

A partir desta pesquisa, é possível concluir que 75% dos motivos citados para a criação de agroindústrias familiares são resultados do processo de imposição da globalização, pois são consequências perversas advindas de ações globais comandadas por atores hegemônicos.

De acordo com Etges (2001, p. 360), o Vale do Rio Pardo é um

território monopolizado pelas empresas transnacionais fumageiras, a *Região do Vale do Rio Pardo* destaca-se por ser fortemente homogeneizada, tendo em vista que o oligopsônio fumageiro controla e centraliza todo o processo relativo à produção de tabaco: desde as técnicas utilizadas no cultivo, à comercialização da matéria-prima, ao seu beneficiamento e à sua industrialização, que resulta na produção de cigarro.

Entre as consequências perversas que o cultivo de tabaco provoca está o suicídio, o endividamento, a intoxicação, a depressão, a ansiedade e a irritação (GIRARDI, 2016). Essas características foram confirmadas pelas famílias entrevistadas, pois as mesmas citaram, como motivo declinante para o cultivo da cultura, intoxicação, doença na coluna, endividamento, trabalho excessivo e geração de renda insatisfatória.

Cabe ressaltar que romper com a produção de tabaco depende de iniciativas empreendedoras da família, “pois os produtores muitas vezes estão desacostumados a enfrentar um mercado instável, uma vez que a ‘facilidade’ da garantia de compra da produção pelas empresas do tabaco acaba por inibir a iniciativa destes produtores, na busca de novos mercados para seus produtos” (KARNOPP, 2014, p. 145).

No contexto dos motivos ocasionados por fatores globais, duas famílias citaram a crise na venda de suínos. Essas famílias trabalhavam com a criação de suínos e com o advento da crise tiveram que reinventar-se. Segundo os entrevistados, a transformação da matéria-prima em produto final, dentro das exigências legais não foi uma tarefa rápida. Muitos anos se passaram até que todas as formalidades fossem cumpridas, sendo que, em muitos casos, o início foi marcado pela informalidade.

Dentro da categoria “Formalização de uma prática”, duas famílias, segundo o Quadro 3, informaram que a legalização da agroindústria tratou do cumprimento das exigências legais, pois a produção era constante na propriedade rural. Um fator que fez com que muitas famílias formalizassem sua agroindústria foi a ampliação das exigências para venda em

supermercados. Sem poder vender em supermercados, as famílias se limitariam à venda informal, o que, segundo os entrevistados, não seria tão vantajoso.

Ficou claro, pelo relato dessas duas famílias, que os produtos sempre foram produzidos e comercializados, mesmo na informalidade. As referidas famílias são exemplo da diversidade e da pluriatividade no espaço rural. Na propriedade de uma das famílias, são produzidos inúmeros produtos, há os que são para subsistência e os que são para venda. Essa família se caracteriza pela diversidade.

A outra, no entanto, é um exemplo de pluriatividade, pois um dos membros se dedica às atividades agroindustriais juntamente com seus filhos e outro, dedica-se ao trabalho de pedreiro, complementando a renda familiar.

A última família que consta na enumeração do Quadro 3 explicou que a formalização da agroindústria surgiu a partir da demanda de pessoas que já eram seus clientes. Nesse caso, a família comercializava suínos e derivados, mediante vinculação a uma empresa que partilhava os custos da produção. No entanto, com o passar do tempo, essa parceria tornou-se desvantajosa, pois o lucro obtido era mínimo. Nessa ocasião, a família optou por produzir e comercializar os suínos de modo independente. Assim, quando visitavam a propriedade para comprar carne suína, os compradores já pediam produtos alimentares derivados do porco que a família produzia para seu consumo próprio.

A partir dessa situação e ancorada no ensino técnico que o filho recebeu, foram impulsionados a formalizar a agroindústria de alimentos. Esse caso acaba tendo ligação indireta com a conjuntura global, pois a produção independente foi ocasionada pelo baixo preço pago pelo suíno. No entanto, como destacou o entrevistado, o motivo que prevaleceu foi a solicitação de clientes já fidelizados.

B. Período da formalização

A variável buscou conhecer o período em que as agroindústrias familiares foram formalizadas e em que contexto essas formalizações ocorreram.

A Tabela 3 mostra que, entre os anos 2006 e 2010, surgiu na região um movimento em prol da formalização de agroindústrias familiares. Esse movimento ganhou mais força nos cinco anos subsequentes.

A formalização de 67% das agroindústrias familiares entre 2011 e 2015 pode ser explicada por meio da implementação da Política Estadual de Agroindústria Familiar no Estado do Rio Grande do Sul.

Tabela 3: Período em que as agroindústrias familiares foram formalizadas

	Período da Formalização	Quantidade de Agroindústrias	Percentual
	2000-2005	1	8%
	2006-2010	3	25%
	2011-2015	8	67%
Total	-	12	100%

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

Em janeiro de 2011 o governo do Estado passou a implementar a criação de políticas públicas voltadas à agricultura familiar. Nesta época o Rio Grande do Sul contava com 8.160 agroindústrias familiares, sendo que apenas 560 estavam formalizadas. Com base nesses dados foi dado início à Política Estadual de Agroindústria Familiar.

Um dos objetivos dessa política é ampliar o número de agroindústrias familiares formalizadas. Conforme o Quadro 1, a região pesquisada ainda apresenta um número de agroindústrias familiares informais maior em relação às agroindústrias formais, no entanto, certamente, este intervalo foi reduzido com a implementação da política.

No contexto da Política Estadual de Agroindústria Familiar, as ações do Programa Estadual de Agroindústrias Familiar - PEAFF, em 2011, visava a oferecer:

Apoio à legalização de Agroindústrias Familiares Rurais que se encontram na informalidade;
 Assistência técnica na elaboração e no encaminhamento de projetos financeiros, sanitários e ambientais;
 Apoio à implantação de Agroindústrias Familiares Rurais;
 Conceder o direito de uso de Selo “Sabor Gaúcho” nos produtos agroindustrializados, agregando mais valor ao seu produto;
 Assistência Técnica e Extensão Rural;
 Apoiar na comercialização da produção através de feiras, e pontos de vendas e mercados institucionais;
 Qualificação profissional para o público do Programa;
 Confeção de rótulos;
 Placas indicativas de trânsito (BR e RS). (RIO GRANDE DO SUL, 2011, p. 16).

Cabe destacar que as ações previstas pelo PEAFF foram muito citadas pelas famílias entrevistadas. A Emater foi destacada como o órgão que manteve relação direta com as famílias, executando e informando diretamente sobre a formalização das agroindústrias.

C. Produto agroindustrial

A variável buscou conhecer os produtos preparados pelas agroindústrias familiares da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo. Conforme o Quadro 4, os entrevistados listaram os produtos das agroindústrias familiares.

É possível observar que os produtos agroindustriais provenientes da região pesquisada possuem forte ligação com a origem étnica das famílias. No entanto, nem todas as famílias expressam tradição na produção agroindustrial, pois, apesar do produto ser típico, ele não é tradicional. Neste caso, a agroindústria familiar é concebida mais como um negócio que, ancorado na historicidade, busca oportunidades, como demanda e pouca concorrência.

Quadro 4: Produto Agroindustrial

Agroindústria	Produto
A	Copa, salame, linguiça, salsichão, carne <i>in natura</i> e carcaça suína ¹⁴ ;
B	Salsichão, salame, copa, carne, torresmo, banha e morcilha;
C	Linguiça, copa, salsichão e salame;
	Biscoito colonial, cuca e pão;
D	Mel;
E	Mandioca;
F	Bolacha e massa caseiras;
G	Filé, manta, peixe inteiro e em pedaços;
H	Carré, costela, salsichão, linguiça, <i>bacon</i> , presunto, banha e medalhão;
I	Pão, cuca, bolacha e torta;
J	Massa caseira;
K	Bolacha Caseira.

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

¹⁴ Carcaça suína, segundo a Associação Brasileira dos Criadores de Suínos, refere-se ao suíno morto, despojado de vísceras, inclusive rins e gordura dos rins, cerdas e unhas, permanecendo a cabeça, extremidade dos membros, couro e cauda.

Reinhardt (2007, p. 134) mostra que

as comidas típicas muitas vezes fazem parte da mesa cerimonial, tornando-se comida ritual, travestindo-se assim, em tradição culinária. Vamos deixar claro que nem toda comida típica é tradição culinária. Mas pode vir a ser. Isto irá depender do significado que a comida típica está trazendo. Eu posso estar comendo uma comida típica e nem por isso ela ser uma tradição culinária para mim.

Dois descendentes de alemães podem estar comendo um *strudel* de maçã por motivos diferentes. Dependendo destes motivos, o *strudel* para um, pode ser apenas uma comida típica e para outro, uma tradição culinária. Um pode estar comendo o *strudel* de maçã por gostar e, por naquele momento, estar com vontade de comer um doce. Porém, para ele, esta iguaria pode não despertar nenhum outro sentimento que não seja o de sentir prazer e estar saciado: ou seja, ter um sentido, uma função prática.

Outro descendente pode estar comendo um *strudel* de maçã na festa de aniversário da mãe, que sempre faz esta preparação nesta data para comemorar com os amigos e familiares, para ser saboreado com um café com leite (sem açúcar, pois... *o alemão não toma café com açúcar.*). Neste caso, o *strudel* de maçã muda de status; agora é uma tradição culinária.

É interessante observar que as agroindústrias familiares que comercializam mel, pescado e mandioca distanciam-se dos preparos típicos de italianos e alemães.

A partir das informações dispostas no Quadro 4, é possível perceber que 75% das agroindústrias pesquisadas produzem alimentos que estão diretamente relacionados à origem étnica das famílias (alemã, italiana e luso-brasileiro), e que 25% dos estabelecimentos trabalham com preparos que estão relacionados com a cozinha originalmente brasileira.

A mandioca, o peixe e o mel estão fortemente ligados aos indígenas no Brasil e nunca se tornaram símbolos culinários do país. Sobre a formação da culinária brasileira, Dória (2014, p. 28) destaca que

nos países de história colonial, raramente se deu esse processo de construção de símbolos culinários com a capacidade de unificar toda população em torno de uma ementa, e a restauração do valor do passado é expediente recentíssimo. A razão disso é que nem sempre as respectivas burguesias conseguiram construir um terreno cultural em comum com os demais estratos e classes da população. Quase nunca quiseram se confundir com as populações nativas, mantendo como forte referencial de sua identidade a origem europeia, e, através de uma cultura letrada restrita, criaram uma verdadeira dualidade sociocultural. Assim, índios, negros e europeus não foram reunidos sob os mesmos signos, a não ser depois da segunda década do século XX. Religião “de negro” e cozinha “de bugre” eram expressões que manifestavam a exclusão e, ainda que as várias etnias tenham se aproximado pouco a pouco, com o tempo, tiveram a função cultural ativa de diferenciar grupos dentro do que viria a ser nação.

Assim, é possível concluir que, na região pesquisada, manifesta-se o que o autor chama de dualidade sociocultural, pois são evidentes os dois tipos de preparos comercializados pelas agroindústrias, os de origem europeia e os essencialmente brasileiros.

D. Mão de obra

Esta variável procurou conhecer o número de pessoas que compõe as agroindústrias familiares. Foi feita diferenciação entre integrantes do grupo familiar e pessoas que foram contratadas para auxiliar na produção.

A Tabela 4 apresenta os dados coletados, indicando o número de pessoas envolvidas na agroindústria quando o empreendimento foi formalizado e no momento da entrevista.

De acordo com os dados apresentados, é possível observar que todas as agroindústrias familiares da região iniciaram suas atividades com o trabalho do grupo familiar, ou seja, não houve contratação de pessoas fora da família quando a agroindústria foi formalizada.

Com o decorrer das atividades agroindustriais, 50% das agroindústrias entrevistadas demandaram mais trabalhadores. Dessa forma, houve a contratação de pessoas fora do círculo

Tabela 4: Mão de obra nas agroindústrias familiares

Agroindústria	Mão de Obra Familiar		Mão de Obra Contratada	
	Inicialmente	Atualmente	Inicialmente	Atualmente
A	3	4	0	1
B	4	4	0	2
C	7	7	0	4
	7	7	0	4
D	2	2	0	0
E	4	4	0	0
F	3	3	0	0
G	3	3	0	0
H	6	4	0	3
I	2	3	0	2
J	2	3	0	0
K	2	2	0	0
TOTAL	45	46	0	16

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

familiar. O percentual de demanda por trabalhadores externos em relação aos membros familiares foi de aproximadamente 35%, isto significa que houve geração de empregos na região pesquisada.

A Lei 11.326/2006 considera agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que utiliza predominantemente mão de obra da própria família nas atividades de seu estabelecimento ou empreendimento. No contexto da norma apresentada, todas as agroindústrias familiares entrevistadas estão ajustadas, pois em nenhum caso o número de trabalhadores contratados supera o número de integrantes da família.

De acordo com o relato de uma das famílias entrevistadas, a contratação de pessoas fora do grupo familiar altera os atributos organolépticos do produto alimentar, descaracterizando-o. A entrevistada explica:

“[Então, no começo eram só os trabalhadores da família e hoje continua assim, né? Não tem nenhum contratado?]
 Não.
 [Tu acha que se contratasse daí também ia mudar pra ti, né?]
 Muda o sabor e muda o sabor, não tem... muda a qualidade
 [Só se tu dissesse assim pra pessoa: ‘Fazer como eu quero.’
 Mas acho que não /.../
 A bolacha dela não tem sabor, qualidade que a minha tem, antiga, né? A minha é antiga, tudo é a mãe que me ensinou, uma vizinha lá na Boa Esperança que me deu a receita, lá no Pinhal Grande que eu fui... é diferente, não adianta é diferente.” (F).

Como a família trabalha com um produto alimentar que possui características muito peculiares, a contratação de pessoas externas, segundo a entrevistada, altera o produto final. A bolacha “antiga” mostra que não é qualquer bolacha que é preparada, mas uma bolacha tradicional.

Nesse contexto, um conflito se apresenta, pois, com o fortalecimento da agricultura familiar e a consequente expansão das agroindústrias familiares, há geração de empregos rurais, o que é positivo para as regiões. No entanto, para as agroindústrias familiares que comercializam alimentos tradicionais, a contratação de mão de obra externa pode interferir na qualidade do produto final. Assim, nesse caso, o incentivo à geração de emprego deve ser relativizado.

Entretanto, não significa dizer que todas as agroindústrias familiares que comercializam produtos alimentares tradicionais e que contrataram mão de obra externa tiveram alterações em seus preparos, mas significa afirmar que o controle do processo requer mais atenção.

E. Origem da matéria-prima

A variável buscou conhecer a origem da matéria-prima utilizada nos produtos agroindustriais.

De acordo com os entrevistados:

“Os suínos é criação própria, né, nós temos tudo aqui.

[Todos?]

Todos. É ciclo completo né.” (A).

“Porque a massa era a única coisa que tu poderia tirar do lugar, mas tem outras, de outras coisas, que não tem como tu tirar, nem 70% né?” (J).

“Até o ano retrasado nós tinha o trigo, daí não sei se tu lembra que deu uma chuvarada, e deu uma peste no trigo, daí não plantemo mais, se tivesse plantado esse ano, tinha tudo levado de novo.

[E esse trigo vocês usavam para fazer a farinha?]

Sim, nós trocava, lá na Comacel antiga. Daí deu esses dois anos aí, aí nós paremo, não tem como.

[Que as condições climáticas não ajuda.]

Não, não ajuda, deu um pretume no trigo coisa mais feia, nem pra ração decerto não deu para usar.” (K).

A partir das entrevistas realizadas, foi possível constatar três tipos de práticas distintas quanto à procedência da matéria-prima. Conforme a Tabela 5, 42% dos entrevistados declararam que toda a matéria-prima provém da propriedade rural onde a família está estabelecida. Essas agroindústrias utilizam como matéria-prima - suíno, mel, mandioca e peixe.

Segundo Gazolla e Pelegrini (2009, p. 5) “este dado é importante, pois ele demonstra que a produção da própria matéria-prima por parte das unidades é um fator que leva a autonomia das mesmas frente ao mercado (compra desta), e, além, disso, uma estratégia de diminuição dos custos de produção”.

Tabela 5: Origem da matéria-prima

Matéria-prima	Agroindústrias	Percentual
Toda produzida na propriedade	5	42%
Parte na propriedade, parte externa	6	50%
Toda comprada externamente	1	8%
Total	12	100%

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

Do total de famílias, 50% delas relataram que parte da matéria-prima está disponível na propriedade do grupo familiar e os outros 50% são adquiridos fora da propriedade. Das seis agroindústrias que se enquadram nessa categoria, três manifestaram que adquirem matéria-prima de vizinhos, parentes e/ou em outras localidades rurais da região.

Quando as famílias adquirem parte da matéria-prima fora da propriedade, elas dependem do mercado e correm o risco de não encontrarem fornecedor disponível, o suprimento adequado, a quantidade desejada ou a qualidade necessária. Nesse caso, a agroindústria depende muito do mercado (GAZOLLA; PELEGRINI, 2009). Os autores destacam que, quando o fornecimento de matéria-prima ocorre por meio de vizinhos próximos à unidade, parentes, compadres, etc., não se tem uma relação “tão problemática”, pois os preços são arbitrados pelas relações de vizinhança, compadrio, parceria e parentesco ao invés de serem arbitradas pelo mercado.

Contudo, quando uma grande parte da matéria-prima é adquirida de fora do estabelecimento agroindustrial o agricultor familiar está adentrando em uma lógica mercantil perigosa do ponto de vista da sua reprodução social, pois, como formulou Ploeg (1990; 1992) a sua mercantilização neste requisito é crescente e a sua dependência social e econômica para com estes fornecedores também. (GAZOLLA; PELEGRINI, 2009, p. 6).

Ultrapassando a questão da matéria-prima necessária à produção, um entrevistado concluiu:

“/.../ então hoje quem não transforma, tá morto.” (H).

A fala se refere tanto à produção da matéria-prima na propriedade quanto ao que é necessário para sua produção. A agroindústria em questão produz carne e derivados e a família destacou a importância de criar suínos com alimentação adequada para que o produto final apresente qualidade. A alimentação dos suínos deve ser à base de milho, segundo o proprietário, para que a carne tenha a qualidade desejada. Na propriedade, há a produção de suínos e do milho que os alimenta, pois a alteração do preço do milho no mercado influencia diretamente as agroindústrias do ramo.

Para o entrevistado, quem não possui o controle total da produção acaba encerrando as atividades agroindustriais. O entrevistado diz isso com convicção, citando, inclusive, exemplos de outros estados do Brasil.

Uma família, dentre as entrevistadas, que corresponde a 8% do total, afirmou que compra toda a matéria-prima que necessita de fornecedores externos. Nesse caso, Ellis (2000) destaca que há total vulnerabilização da autonomia e da reprodução social do agricultor familiar, pois dependem do mercado para realizar as etapas fundamentais da fabricação dos alimentos.

Retomando a Lei nº 13.326/2012, é considerado agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

- I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo;
- IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família. (BRASIL. Lei nº 11.326/2006, Art. 3).

Apesar dos critérios estabelecidos na referida legislação, o programa de Agroindustrialização da Produção dos Agricultores Familiares (Programa de Agroindústria da Secretaria de Estado da Agricultura Familiar/Ministério do Desenvolvimento Agrário) ainda estabelece que, entre outros requisitos, o agricultor familiar deve possuir, no mínimo, 70% da matéria-prima própria.

De acordo com a realidade agroindustrial constatada na região, apenas 50% das agroindústrias familiares cumprem a determinação e poderiam ser beneficiadas com o referido programa.

As famílias expuseram em suas falas que, dependendo do produto alimentar agroindustrializado, é muito difícil conseguir que 70% da matéria-prima tenha origem na propriedade rural. Esse requisito é um grande empecilho em algumas situações.

A produção de farináceos, por exemplo, exige que o trigo seja cultivado pela família, pois é um ingrediente utilizado em grande escala. No entanto, mesmo que a família esteja disposta a cultivar trigo, a condição climática da região pode não permitir. Ou seja, a produção de bolachas, pães, cucas e massas, na qual estão implícitos aspectos relacionados à identidade e à tradição da região, acaba não sendo favorecida e incentivada.

F. Renda e volume de produção

A variável buscou conhecer o volume de produção mensal sobre o faturamento da agroindústria e sobre o percentual de lucro gerado pelo empreendimento. A Tabela 6 reúne as informações de forma organizada. É importante esclarecer que os dados que compõem a referida tabela mencionam valores aproximados. A expressão “Não informado”, na Tabela 6, refere-se à falta da informação do entrevistado.

A partir das entrevistas realizadas, foi possível perceber que, de modo geral, é feito um controle empírico de gestão. As agroindústrias de carnes e derivados foram as que

Tabela 6: Renda e volume de produção no ano de 2015

Agroindústria	Segmento de Produção	Produção em Quilos/Mensal	Faturamento Bruto/Mensal	Percentual de Lucro/Mensal	Faturamento Líquido/Mensal
A	Carne e Derivados	3.000 Kg	R\$ 50.000,00	25 -30%	R\$ 12.500,00 - R\$ 15.000,00
B	Carne e Derivados	2.400 Kg	R\$ 48.000,00	30%	R\$ 14.400,00
C	Carne e Derivados	6.000 Kg	R\$ 84.000,00	30%	R\$ 25.200,00
	Farináceos	Não informado	Não informado	Não informado	Não informado
D	Mel	5 Kg ¹⁵	Não informado	Não informado	Não informado
E	Aipim	400 Kg	R\$ 1.500,00	Não informado	Não informado
F	Bolachas e massas	700 Kg	R\$ 9.000,00	30%	R\$ 2.700,00
G	Peixes	2.000 Kg	R\$ 20.000,00	40%	R\$ 8.000,00
H	Carne e Derivados	6.400 Kg	R\$ 70.000,00	35%	R\$ 24.500,00
I	Farináceos	Não informado	R\$ 15.000,00	30%	R\$ 4.500,00
J	Massas	2.000 Kg	R\$ 14.000,00	60%	R\$ 8.400,00
K	Bolachas	75 Kg	R\$ 2.000,00	50%	R\$ 1.000,00
TOTAL APROXIMADO	-	23.000 Kg	R\$ 315.000,00	-	R\$ 105.000,00

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

¹⁵ A produção de mel no ano de 2015 apresentou decréscimo em relação aos anos anteriores. A utilização de agrotóxicos em culturas como a soja e o fumo pode estar interferindo na existência das colmeias.

manifestaram ter mais domínio sobre o gerenciamento do estabelecimento.

Em algumas entrevistas, foi demonstrado interesse por ferramentas que pudessem auxiliar na gestão da agroindústria. Em outros casos, o conhecimento técnico que os filhos buscaram fora da propriedade é decisivo na administração da agroindústria e da propriedade como um todo.

Foi possível notar que o controle financeiro da agroindústria é mais direcionado a um dos membros familiares, sendo que, em muitos casos, esta informação não é de conhecimento de todos.

Segundo os dados apresentados na Tabela 6, é possível perceber que o volume de produção mensal varia de acordo com o produto agroindustrializado. Não é possível estabelecer comparações nesta seção, no entanto é possível constatar que as agroindústrias familiares, segundo o volume de produção, dividem-se em três categorias distintas. As agroindústrias que produzem até 1.000 quilos, as que produzem de 1.000 a 3.000 quilos e as que produzem acima de 3.000 quilos por mês.

Segundo o volume de produção, 50% das agroindústrias produzem até 1.000 quilos, 33%, produzem de 1.000 a 3.000 quilos e 17%, mais que 3.000 quilos.

Dependendo do produto e o volume agroindustrializado, o faturamento bruto das agroindústrias varia entre R\$ 1.500,00 e R\$ 84.000,00. Segundo as famílias entrevistadas, o percentual de lucro gira em torno de 30%. Assim, de modo geral, é possível concluir que, de acordo com o faturamento líquido, as agroindústrias familiares também se dividem em três categorias: 42% obtém renda de até R\$ 3.000,00, 25% obtém renda entre R\$ 3.000,00 e R\$ 10.000,00 e 33% obtém renda acima de R\$ 10.000,00.

De modo geral, é possível perceber que

a agroindústria familiar é, do ponto de vista da geração de renda, de empregos e manutenção do homem nos espaços rurais, uma estratégia de reprodução social importantíssima da agricultura familiar e deve ser um dos “pilares” em que deve se assentar qualquer programa ou projeto de desenvolvimento rural para este setor a nível local ou territorial. (GAZOLLA; PELEGRINI, 2009, p. 14).

As famílias objetivam a manutenção do grupo social e não a acumulação e riquezas. A busca pelos recursos não visa somente satisfazer necessidades imediatas, mas a intenção é que elas consigam garantir condições de sobrevivência às gerações futuras. A agroindústria familiar, neste sentido é um meio capaz de oferecer condições para que a reprodução social do grupo familiar se concretize.

G. Fonte de renda na propriedade

Esta variável apresenta as fontes de renda existentes nas propriedades em que as agroindústrias familiares estão instaladas.

De acordo com o Quadro 5, é possível perceber que todas as famílias entrevistadas contam com renda proveniente de outros cultivos na propriedade, ou seja, em nenhum caso a agroindústria é a única fonte de renda. No entanto, em mais de 60% dos casos a agroindústria de alimentos é a principal fonte de renda.

As famílias demonstram que contam com atividades diversificadas para se reproduzirem socialmente. De acordo com Ellis (2000), é a diversidade de vivências da agricultura familiar que faz com que esta não se torne viável na sociedade contemporânea. Nesse contexto, é fundamental compreender de que forma essas famílias se organizam para garantir sua reprodução social.

Apenas duas famílias, o que corresponde a 17% dos entrevistados, apresentaram exemplo de pluriatividade. A pluriatividade, segundo Anjos e Caldas (2009, p. 189), “designa um tipo de exploração em que seus membros desempenham inúmeras atividades remuneradas, agrícolas e não agrícolas realizadas dentro ou fora do estabelecimento”. Os

Quadro 5: Fontes de renda na propriedade

Agroindústria	Outras fontes de renda na propriedade	Maior renda
A	Soja, milho, feijão, trigo, fumo e gado	Fumo
B	Leite e soja	Não informado
C	Leite	Agroindústrias
D	Fumo, soja e milho	Fumo
E	Fumo, milho e agroindústria informal de panifícios	Fumo
F	Fumo	Agroindústria
G	Soja, milho, mel, melado	Agroindústria
H	Soja	Agroindústria
I	Trigo e trabalho de pedreiro	Agroindústria
J	Fumo e soja	Agroindústria
K	Mel e revenda de bolachas	Agroindústria

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

casos que exemplificam a pluriatividade nesta pesquisa foi o trabalho de pedreiro e a revenda de bolachas industrializadas.

No contexto da diversificação, o cultivo mais presente entre as famílias entrevistadas é a soja, cultivada por 50% das famílias; o fumo, cultivado por 42% das famílias e o milho, cultivado por 33% das famílias entrevistadas.

No contexto das informações apresentadas, a tradição, enquanto portadora de história, pode se manifestar apenas na produção agroindustrial, sendo que a produção de *commodities* desconsidera esta expressão cultural.

É importante salientar que muitas famílias enxergam nas agroindústrias uma alternativa de geração de renda. Esse comportamento demonstra que as famílias estão optando por alternativas que sejam capazes de proporcionar mais autonomia e com melhores condições de trabalho.

H. Apoio e formação técnica

Esta variável procurou saber se as agroindústrias familiares recebem visitas de técnicos de instituições como Emater, APLVRP, Secretaria da Agricultura, entre outras. O objetivo foi compreender se esses órgãos fornecem algum tipo de assistência efetiva às agroindústrias e se a assistência recebida é colocada em prática nos estabelecimentos.

De acordo com os entrevistados:

“Eles buscam incentivar a gente a ir em feiras e participar pra fora para divulgar o produto, esse tipo de coisa.” (B).

“/.../ a Emater tá muito presente e a gente precisa muito, busca muito ajuda deles e eles tão bem, assim, trabalhando juto com nós /.../” (E).

“Na verdade, a Emater aqui tá só pros projeto da merenda escolar, não sei se é porque eles tem pouca gente, mas eles não tão auxiliando tanto, não.” (J).

“Não, ajuda e curso não, eles vieram mais assim, às vezes, para fazer pesquisa também, daí a gente aproveita e começa a espicular eles né.” (K).

A organização que mais se destacou nas entrevistas foi a Emater, mas, de acordo com os entrevistados, foi possível perceber que não há um consenso referente ao apoio e à formação técnica recebida.

Ficou claro que o trabalho dos escritórios da Emater nos municípios pesquisados acontece de forma diferenciada. Em alguns municípios, a presença da Emater é fundamental

para a existência das agroindústrias e, em outros, as famílias declaram que o apoio e a oferta de formação técnica poderia ser mais efetiva.

Outra característica que pode ser ressaltada é que as organizações, de forma geral, estão mais presentes no início das atividades agroindustriais. A partir dos relatos obtidos, o assessoramento nas atividades referente à legalização é atendido, mas não há interferência quando a agroindústria já está estruturada.

Nas ocasiões em que cursos e treinamentos são oferecidos, as famílias procuram participar e sempre aplicam os conhecimentos nos seus estabelecimentos. Os cursos mais citados e elogiados são os de “Boas Práticas”. Esses cursos qualificam o trabalho agroindustrial e oferecem suporte para que as famílias sejam mais qualificadas com as atividades dentro e fora da agroindústria familiar.

No contexto apresentado, percebe-se um desencontro entre as ações de apoio oferecido, principalmente as que estão relacionadas ao poder público. A região pesquisada carece de apoio integrado voltado para estratégias de desenvolvimento regional. Independente das diferentes esferas governamentais ou dos diferentes municípios é preciso que o agricultor familiar tenha suas necessidades satisfeitas e que os recursos públicos atinjam o público alvo.

4.3 A ressignificação da tradição alimentar por meio da agroindustrialização de alimentos

Nesta categoria, objetivou-se relacionar a tradição e o surgimento das agroindústrias familiares. Para tanto, foram estabelecidas variáveis capazes de explorar a concepção sobre alimentos industrializados e sobre o alimento agroindustrializado. Nesse contexto, foi questionado sobre a tradição alimentar e sobre o significado da produção agroindustrial perante o global.

A. Alimentos industrializados

Por meio dessa variável as famílias foram indagadas sobre como consideram os alimentos industrializados, sobre os produtos dispostos nos supermercados e se existe alguma diferença entre estes produtos e as comidas consumidas pela família. Os entrevistados ainda responderam se substituiriam sua alimentação diária por preparos típicos de outras culturas.

De acordo com os entrevistados:

“EF: Eu acho que pra mim não é muito bom isso /.../

EM: Agora tu me diz uma coisa que tu acha no supermercado natural? Tu acha um quilo de carne natural?” (D).

“Eu acho assim... que é uma coisa muito forte, até faz mal pra saúde comer demais né?

/.../

Esse aqui é um sabor mais natural. O sabor é mais sabor de verdade.” (F).

“Ahhh, eu não sei... É bastante artificial, né.” (H).

“Mais na verdade nota tudo, né? Não tem nada a ver com comida de verdade. Ahhh, essa massa é boa, uma massa dessa é outra coisa comer uma massa caseira, uma massa natural, né? Tá aí a diferença, porque o conservante por mais que dizem que não tenha gosto, mas no fundo quem costuma comer coisa com conservante todo dia sabe que se tu pegar um caseiro é diferente.” (J).

“Eu acho uma porcaria isso /.../ tu não sabe o que vem ali, por exemplo esses hambúrguer, de onde vem essa carne? Puro hormônio, desses bois criados aí, fechados.

/.../

Claro que as minhas. Não é porque são as minhas, mas é porque é caseira né, uma coisa mais natural.” (K).

A partir das entrevistas, um posicionamento se manifestou, ficando bastante claro que as famílias diferenciam os produtos alimentares provenientes da indústria alimentícia e os alimentos produzidos e consumidos por eles.

As principais diferenças entre os alimentos oriundos da indústria e os alimentos que fazem parte do dia a dia das famílias estão no alto percentual de conservante utilizado pela indústria alimentícia, nos corantes que esta mesma indústria aplica, no sabor que os produtos industrializados deixam de apresentar, assim como a falta de maciez apresentada em produtos como as bolachas.

“Do ponto de vista dos consumidores, as experiências mais recentes incitam desconfiança, porque a tecnologia está mais a serviço do produtor, do transportador e do vendedor do que do consumidor” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 136).

As famílias atribuíram aos alimentos industrializados características como “forte” e “artificial”. Em contraposição, os alimentos que fazem parte do cotidiano desses grupos familiares é qualificado como “natural”, “saudável”, “caseiro” e “colonial”. Nesse contexto, Menasche (2010) mostra que a ruralidade condensa as vantagens que distinguem o alimento desejável do alimento industrializado.

Assim, as preparações elaboradas na propriedade ganham preferência e destaque em relação aos produtos dispostos no supermercado. As famílias salientam que as comidas que fazem parte do seu cotidiano possuem sabor de verdade e são naturais por não contarem com aditivos químicos e sintéticos.

Carneiro (2013, p. 11) destaca que “o gosto é, portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências destacam-se não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica”.

Assim, a partir das considerações do autor, é possível entender que a historicidade possui papel fundamental na preferência por determinados produtos alimentares.

As famílias envolvidas nas agroindústrias de carnes e derivados qualificam seus pontos de vista exemplificando os altos teores de conservantes que a indústria utiliza em produtos semelhantes aos seus, além de outros aditivos que conferem maior volume aos produtos. Nessa conjuntura, a família proprietária da agroindústria B exemplifica:

“Que vou te dizer? É o que menos tem é carne, entendeu? Eles botam muito produto”.

Nesse contexto, Hernández (2005, p.133) destaca:

Esses aditivos, por um lado, contribuem para a homogeneização progressiva dos alimentos, e por outro supõe a ingestão sistemática e prolongada de substâncias cujas consequências são desconhecidas. De qualquer forma, as mudanças produzidas nos regimes alimentares, na maioria dos países, manifestam, em vez de abundância e do bem-estar, uma certa má nutrição. Assim, o interesse em produzir mais alimentos e a menor custo continua influenciando para que se produzam e se consumam alimentos cada vez mais homogeneizados.

Para as famílias, as comidas consumidas diariamente possuem importância e, se fossem trocadas por outras, não aceitariam, pois gostam dos preparos consumidos e não iriam se adaptar às novas comidas. Dessa maneira, muitos membros justificaram suas respostas oferecendo exemplos de situações em que se depararam com comidas diferentes das suas e emagreceram, pois não se adaptaram.

No contexto da tradição, “a artificialidade da alimentação suscita problemas para o consumidor”, pois proporciona condições para que a relação com a ancestralidade seja rompida. E isso é muito grave, pois as referências são perdidas, mesmo que os consumidores continuem necessitando delas (HERNÁNDEZ, 2005, p. 136).

Quando as famílias entrevistadas se manifestam sobre esse assunto, é possível concluir que há valorização da tradição alimentar e que estes hábitos são guardados e reproduzidos no interior das famílias. A industrialização, nesse contexto, é explorada como uma curiosidade, mas não se torna um hábito.

B. Autoconsumo do produto agroindustrial

Esta variável buscou saber se os alimentos agroindustrializados pela família fazem parte do cotidiano do grupo familiar.

De acordo com os entrevistados:

“Quando sobra, sim (risos).” (A).

“Sim, o salame também pra misturar com massa, comer puro no café da manhã, copa...” (B).

“Já enjoemo, né?
[Ahhh, de tanto comer bolacha, mas no princípio, sim?]
Simmm, o meu guri ainda come.” (K).

A partir das entrevistas, foi possível perceber que, quando a produção agroindustrial carrega tradição, os produtos alimentares fazem e sempre fizeram parte do cotidiano da família.

Nesses casos, um alimento produzido para a subsistência da família rural, com valor de uso, quando é processado e comercializado passa a ter valor de troca e ultrapassa os limites do núcleo familiar (MIOR, 2007). Dessa maneira, a historicidade se faz presente no consumo de alimentos e na produção agroindustrial.

Esse tipo de lógica está fundamentada em “uma agricultura colonial, caracterizada pela produção para autoconsumo e venda de pequenos excedentes” (MIOR et al, 2014).

No entanto, em alguns casos, a produção agroindustrial não está assentada na história familiar. Nessas ocasiões, os alimentos agroindustrializados também fazem parte da alimentação da família, mas não apresentam laços estruturados com o grupo familiar. Assim, a família dá preferência às comidas tradicionais.

C. Tradição presente na produção

Esta variável buscou compreender se a tradição alimentar se por meio através da produção agroindustrial. As famílias foram questionadas se o conhecimento da família, por meio do saber fazer, manifesta-se na agroindústria.

De acordo com os entrevistados:

“Começou com a vó, a vó tinha tradição de... alemã e começou a salgar o salame.” (B).

“Muito, eu acho que vem de berço, né. Acho que o biscoito que é produzido aqui, a bolacha já era do tempo da mãe da minha sogra né? Da Mota que eles chamam, era do tempo dela, as receitas, a maneira de fazer, mesma coisa os salames, os embutidos é feito como era antigamente, acho que tu vai tentar trabalhar no meio que tu vive, que tu consome, que tu gosta de fazer, que tu gosta de comer né?” (C).

“Mas essa que eu comia (bolacha), não fiz até agora, podia até inventa, colocar alguma coisa para dar mais sabor.” (K).

A partir das entrevistas realizadas, foi possível concluir que 75% das famílias manifestam tradição na produção agroindustrial, pois o conhecimento presente na família, por meio do saber fazer, é aplicado na agroindústria de alimentos.

Os conhecimentos herdados dos antepassados são priorizados e, quando permitido pela legislação vigente, são colocados em prática. Uma família expôs que costuma preparar o produto agroindustrial para o consumo da família em separado, deixando de aplicar conservantes. Por causa da legislação sanitária relativa ao controle de alimentos, o mínimo de conservante permitido é adicionado aos produtos comercializados.

Dessa forma, o controle sanitário, na busca pela segurança alimentar, acaba interferindo na tradição alimentar. Como mostra Menezes (2011), muitas preparações tradicionais estão inseridas no mercado informal, por não cumprirem a legislação vigente. Assim, fica evidente que há contradição entre as “exigências sanitárias e as tradições de produção, consumo e circulação dos alimentos processados artesanalmente” (CINTRÃO, 2012, p.1).

Diante do grupo de entrevistados, 25% não aplicam o saber presente no grupo familiar nas atividades agroindustriais. Assim, a agroindústria não manifesta tradição, mas ela resgata a tradição familiar. Isso acontece porque, mesmo que um produto com valor de uso não tenha se transformado num produto com valor de troca (MIOR, 2007), como acontece no primeiro caso, a produção agroindustrial é capaz de relembrar momentos vividos em família, quando esta participava de atividades de pesca ou quando o aroma da bolacha ocupava a casa na infância.

De modo geral, nos casos em que a tradição familiar não está presente nas atividades agroindustriais, as famílias encaram a agroindústria como uma estratégia de obtenção de renda.

D. Escolha do produto

Esta variável buscou compreender os motivos que levaram as famílias a eleger os produtos agroindustriais. Dentro desta variável, também foi indagado como as receitas foram adquiridas. Dessa maneira, foi reafirmada ou negada a manifestação da tradição no produto agroindustrial.

De acordo com os entrevistados:

“Porque o pessoal sempre dizia que aqui na propriedade fazia o salame bom, os antigos, os vizinhos, né?” (C).

“Então optemo pela mandioca porque nós já trabalhava com a mandioca, já vendia mandioca, né?” (E).

“Agora vem a parte econômica, porque é mais bem vendido, porque como eu tive experiência de vender tudo que foi qualidade, eu peguei aquela que é mais vendida e também porque eu gosto muito de fazer isso.” (F).

“Porque era um produto que não tinha concorrência” (G).

“Porque nós tinha matéria-prima. O porco a gente tinha né. Tava ali, tava sobrando, tava...” (H).

“Porque ia saindo, ia girando.” (I).

“Por causa da merenda escolar” (K).

A partir das entrevistas realizadas, foi possível constatar que, independente do produto manifestar tradição ou não, as variáveis mercadológicas influenciaram fortemente na escolha do alimento agroindustrial.

Nem sempre as famílias atribuíram a um único fator a escolha do produto. No entanto, as variáveis que mais influenciaram as famílias foram: demanda, experiência e instabilidade econômica em outro tipo de produção já existente na propriedade. Todos os motivos explícitos pelas famílias podem ser observados na Tabela 7.

Apesar das variáveis mercadológicas terem influenciado vigorosamente as famílias em suas decisões, o saber-fazer também se fez presente, sendo citado principalmente pelos grupos familiares em que a tradição se manifesta na produção agroindustrial.

Ficou claro que as famílias que não manifestam tradição nos produtos agroindustriais recorreram a instrumentos como livros, cursos e internet para coletar possíveis receitas. Nos casos em que a tradição se manifesta no produto agroindustrial, as preparações são baseadas

Tabela 7: Motivo que influenciou na escolha do produto agroindustrial

Motivação Principal	Quantidade	Percentual
Demanda	5	42%
Experiência	2	17%
Instabilidade econômica	2	17%
Abundância na propriedade	1	8%
Saber fazer + demanda + lucro	1	8%
Livre de concorrência	1	8%
Total	12	100%

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

em receitas familiares devidamente adaptadas às exigências sanitárias atuais.

E. Desempenho das atividades

Esta variável buscou compreender como ocorre o desempenho das atividades na agroindústria familiar. As famílias foram questionadas sobre os objetivos iniciais e atuais do grupo familiar com a agroindústria de alimentos e sobre as dificuldades enfrentadas. Além disso, responderam se há uma tendência mundial à padronização alimentar e sobre o significado de ser proprietário de uma agroindústria familiar.

De acordo com os entrevistados:

“Significa que o pessoal tá meio escravo do fumo, né, do tabaco, então o pessoal deixou de criar aquela galinha, deixou de criar aquele porco né/.../ Eu acho que colono que é colono tinha que ter o porco, né, uma galinha, né?” (A).

“O que a gente queria mesmo era trabalhar só com mandioca, saí fora do fumo, ficar com galinha essas coisa assim, milho sim, soja também, diminuir o fumo, aumentar o soja e o plantio de mandioca, era só isso que a gente queria, só trabalhar com mandioca.” (E).

“A dificuldade é o custeio, né. Pra tê dinheiro pra investi, né? Por enquanto a gente vai indo com as próprias pernas né?” (G).

“EF1: Assim tá bom, claro se melhorar, melhor ainda.
EF2: Tipo o que a gente tem, a gente usa e não necessita de mais.” (I).

“Foi acontecendo, na verdade não... na verdade eu só queria fugir do fumo, foi essa função...e daí foi começando e foi...” (J).

“/.../ então o sistema prende a pessoa, manipula a pessoa, né? E o comércio também, é mesma coisa. Assim ó, eu tenho essa minha cozinha aí há, que tá nas minha mão essa cozinha, já faz mais de 20 ano, mas tu vê na propaganda na televisão, assim, que pra mim ser feliz, tá por dentro da moda, eu preciso uma cozinha mais bonita, mas faz a mesma coisa que essa aí faz. Só que pra mim ter aquela cozinha eu tenho que trabalhar mais.” (K).

De acordo com as entrevistas realizadas, foi possível perceber que as atividades agroindustriais iniciaram com pretensões módicas, resumindo-se a uma alternativa à crise econômica ou à exploração dos agricultores familiares na produção de tabaco.

É evidente que as famílias buscavam vender os alimentos agroindustrializados e, neste objetivo, tiveram sucesso. Atualmente, quando os objetivos para o futuro estão relacionados às vendas, o desejo da maioria das agroindústrias é vender para fora do Estado e até exportar.

Apesar de existirem pretensões para o futuro, 50% das famílias entrevistadas estão satisfeitas com os resultados alcançados e pretendem manter o mesmo desempenho do empreendimento agroindustrial obtido até o momento. Dentre as justificativas oferecidas, a família K explicou:

“Vamos dizer assim, que se fosse outro, teria, pegasse essa terra e plantaria mais soja, né? Mas a gente não precisa muito para viver, que quanto mais tu tem, mais teu sono é leve, né? Então tá bom assim. Quando tu tem que trabalhar, tu trabalha, quando não precisa, pra quê trabalhar? Não pagam tanto. E ali tu faz e manda.”

A partir de explicações como essa, é possível perceber que se faz presente a relação entre agricultor familiar e camponês tradicional, pois fica evidente a busca pela autonomia e pelo atendimento das necessidades do grupo familiar.

Quando a família I diz: “/.../o que a gente tem, a gente usa e não necessita de mais”, fica claro que a intenção não é o acúmulo de riquezas, mas a manutenção do grupo familiar. Assim, a fala transparece historicidade, por carregar o conceito de camponês tradicional ao longo do tempo, e o conflito por manifestar uma postura contra hegemônica em um contexto adverso.

Entre as dificuldades enfrentadas, foram apontadas as questões burocráticas, a indiferença fiscal em relação às grandes cooperativas, as condições climáticas que interferem no cultivo da matéria-prima e a falta de incentivo financeiro.

A maior parte das famílias entrevistadas afirmou que há uma tendência mundial à padronização dos alimentos e que esta sofre rejeição, pois se trata de alimentos que não são saudáveis. Segundo os próprios entrevistados, esse movimento é induzido pelos meios de comunicação em massa.

Nesse contexto, para os entrevistados, ser proprietário de uma agroindústria familiar de alimentos é bastante significativo, pois indica, acima de tudo, autonomia. Quando a família A diz que: “Eu acho que colono que é colono tinha que ter o porco, né, uma galinha, né?”,

manifesta-se a preocupação em manter hábitos característicos do camponês tradicional, cultivando produtos para sua própria subsistência e não comprando tudo fora da propriedade. O discurso da família manifesta a ideia de que os mecanismos globais de dominação têm interferido na maneira de ser colono, ou seja, afeta o modo de vida do camponês tradicional.

A partir da fala das famílias entrevistadas, é possível destacar que o significado de ser proprietário de uma agroindústria familiar ultrapassa a questão alimentar e se relaciona com as mais diversas áreas.

De acordo com a família C: “/.../ eu acho que o ramo que a gente tá hoje, o reconhecimento é maior, da agroindústria, o pessoal vem aqui sexta-feira comprar produto para levar, sabe, então, tu cria um vínculo maior até com a sociedade, com pessoas, né?”. Para o grupo familiar, o trabalho agroindustrial estabelece uma relação com a sociedade, cumprindo uma função social importante.

Nesse contexto, a família J enfatiza a importância de ter no município uma agroindústria de massas:

“Eu acho que é, até pelo município que é, o município mesmo agora tem uma agroindústria de massa caseira, nunca teve né? Agora tem né, todo mundo procura fazer...todos os municípios tem as suas agroindústrias né... é legal, ficou bom, a gente...é interessante, aí mudar um pouco também né, ficar só na roça, na roça, na roça não é fácil. Não é fácil. Então tu colocar um produto que tu sabe que é tu que tá fazendo no mercado e é bem aceito, é bom, é gratificante, né? Bom pra gente isso, saber que tu pode fazer né.”

O grupo familiar demonstra um pensamento articulado com estratégias de desenvolvimento regional, onde a presença de agroindústrias familiares pode sinalizar uma estratégia de desenvolvimento.

F. Significado perante o global

Esta variável buscou entender se, para as famílias entrevistadas, a agroindústria familiar de alimentos carrega algum significado frente ao cenário global de padronização de alimentos ou se a produção existe porque tem potencial de venda.

De acordo com os entrevistados:

“Não, tem significado, nossa família é toda conhecida como de embutidos. É a característica.” (B).

“Maneira de ajudar na sobrevivência. Olha, o que a gente pensa que isso é uma terapia quando sai lá no meio do mato e vai lidar com as abelha, isso é muito bom,

que tu até esquece um pouco assim da lavoura, tu tá lá lidando com o bichinho e... é muito bom isso.” (D).

“Não, eu acho assim que é bem família, meu Deus cada coisa que eu vou fazer, que eu lembro de antigamente quando a mãe fazia, ou eu lembro da minha tia lá do Pinhal Grande né... Então tudo aquilo ali, é a família em primeiro lugar.” (F).

“EM: Simplesmente porque é uma opção de venda.
EF: Bem que a vida inteira gostou de pescar.” (G).

“Então os nossos produtos levam o nome, o sobrenome nosso, então a gente faz de tudo pra vender uma boa qualidade e pra honrar os negócios, fazer certinho né, tudo limpinho, tudo certinho porque é o nome da gente que tá em jogo né?” (H).

“Acho que tem algum significado de qualidade, né. Acho que nosso produto tem qualidade, assim.” (I).

Como mostrado na variável “Tradição presente na produção”, 25% das famílias deixaram claro que os produtos agroindustrializados não carregam tradição. Desse total, apenas uma família, o que corresponde a 8% do total de entrevistados, declarou que os produtos da agroindústria familiar não carregam significado algum e que a agroindústria é concebida como um negócio.

Os outros 17%, mesmo expressando que a agroindústria não manifesta tradição, demonstram que ela carrega um significado. Assim, é possível concluir que, para 92% dos entrevistados, a agroindústria familiar se posiciona de alguma maneira frente ao contexto global.

Para as famílias, os alimentos agroindustrializados se diferenciam dos produtos alimentares provenientes da indústria por apresentarem qualidade. A partir das entrevistas, foi possível compreender que qualidade alimentar se resume à presença de características como sabor e maciez, além da utilização de ingredientes provindos do rural.

Está bastante claro para os entrevistados que o produto oriundo da agroindústria de alimentos é um alimento diferenciado e com qualidade. Essa produção se diferencia daquela que provém da indústria de alimentos e estas duas produções se colocam em extremos opostos.

Além da questão da qualidade alimentar, as famílias declaram que os alimentos agroindustrializados, diferentemente dos produtos alimentares oriundos da indústria, são saudáveis por não conterem aditivos químicos e sintéticos.

Nessa perspectiva, as agroindústrias familiares de alimentos se apresentam como resistência à imposição de um padrão industrial de alimentação e podem ser entendidas como uma reação ao domínio atual dos mercados (PLOEG, 2008, p. 296). Para o autor, essas reações “funcionam como uma crítica simbólica e como uma alternativa ao tipo de conversões

governadas pelos mercados que são centrais no Império. Elas podem de fato, ser vistas como atos de *insubordinação* relativamente ao império”.

Ultrapassando a questão alimentar, as famílias destacaram que as atividades na agroindústria familiar são prazerosas. A questão da autonomia e a integração com a natureza se mostraram fatores determinantes neste quesito.

O vínculo da família com o produto agroindustrial foi muito enfatizado, demonstrando haver uma forte relação entre o saber-fazer e a opção por trabalhar com agroindústrias familiares. Essa relação resulta da possibilidade de escolha das famílias à medida em que optam pela atividade agroindustrial por considerá-la mais aprazível para o grupo familiar. O prazer em fazer se torna presente, sendo fruto de uma escolha e não de uma imposição global.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta pesquisa, analisou-se a tradição alimentar presente entre agricultores familiares proprietários de agroindústrias familiares, procurando verificar se esta se expressa enquanto ressignificação do saber-fazer das famílias frente à homogeneização dos hábitos alimentares promovidos pela globalização

A partir das entrevistas realizadas foi possível concluir que 75% das agroindústrias familiares de alimentos expressam tradição na sua produção. Essas famílias mostraram que os alimentos agroindustrializados fazem parte da história da família e o saber-fazer, enquanto conhecimento repassado através de gerações está presente na produção agroindustrial.

As famílias deixaram claro que, devido às exigências sanitárias, alguns ajustes no processo produtivo foram necessários para que o alimento tradicional fosse agroindustrializado. No entanto, as famílias optam sempre por adicionar o mínimo de aditivos sintéticos exigidos pela legislação, pois buscam preservar o máximo de sabor e originalidade do produto agroalimentar. Esse aspecto foi abordado nas agroindústrias de embutidos, pois nos outros casos não há esse tipo de adição.

As demais, 25% das famílias entrevistadas não expressam tradição na produção agroindustrial e encaram a agroindústria como uma oportunidade para a subsistência familiar e uma alternativa para a produção de tabaco. Nesses casos, os produtos agroindustrializados foram escolhidos a partir de variáveis mercadológicas, como demanda e ausência de concorrência. Nessas agroindústrias, os produtos não são tradicionais, mas, em algumas delas, são típicos, porque faziam parte da alimentação dos seus antepassados.

De modo geral, os entrevistados demonstraram que o produto alimentar que sai da agroindústria familiar apresenta qualidade e é diferenciado, se comparado com produtos provenientes da indústria alimentícia.

Os alimentos agroindustrializados pelas famílias entrevistadas se contrapõem à homogeneização dos hábitos alimentares promovidos pela globalização. No entanto, a produção agroindustrial dessas famílias ultrapassa a questão da homogeneização dos hábitos alimentares e rebate a própria globalização, pois a agroindústria é uma alternativa à produção de tabaco, que se apropria do território trazendo doenças, endividamento e trabalho árduo.

O trabalho na agroindústria é muito significativo para as famílias, pois elas atribuem um significado social à produção. Desse modo, a atividade agroindustrial transcende a manutenção do grupo familiar e a contraposição à globalização e valoriza a família, a história, fortalece a ligação entre o agricultor familiar e o camponês tradicional, preza a autonomia e

estabelece um vínculo com a sociedade ao promover o reconhecimento da família pela produção de qualidade que apresenta no município.

Assim, quando um produto originário da agroindústria familiar é comercializado, ele não é somente um alimento agroindustrializado, ele representa uma história e é fruto de um cenário onde as famílias buscam a manutenção do grupo familiar de forma autônoma.

Cabe destacar que, a partir do contexto em que estão inseridas, as famílias são extremamente empreendedoras, apresentam produtos padronizados que, de modo geral, obedecem às regras sanitárias estabelecidas. No entanto, as famílias poderiam explorar o caráter tradicional dos alimentos agroindustrializados por meio dos rótulos, por exemplo.

Evidenciou-se, portanto, que as agroindústrias familiares de alimentos da Microrregião Norte do Corede do Vale do Rio Pardo não só ressignificam o saber-fazer das famílias frente à homogeneização dos hábitos alimentares, mas que estão carregadas de historicidade, marcada pela contradição, o conflito e a resistência no contexto em que estão inseridas.

No mesmo sentido de estudos elaborados por Gazolla e Pelegrini (2009), esta pesquisa conclui que as agroindústrias familiares da região pesquisada são uma importante estratégia de reprodução social e de desenvolvimento rural. Os empreendimentos agroindustriais de cunho familiar são capazes de gerar renda satisfatória para a manutenção do grupo familiar. Além disso, o trabalho na agroindústria familiar é fruto de uma escolha e é realizado com prazer, proporcionando satisfação durante a execução das atividades laborais e com o resultado do trabalho do familiar.

As agroindústrias familiares pesquisadas (re)valorizam o espaço rural, pois proporcionam melhor qualidade de vida às famílias rurais envolvidas no processo por meio de formas justas de reprodução social (WESZ JUNIOR; TRENTIN; FILIPPI, 2008). Além disso, a tradição enquanto aspecto cultural é valorizada e difundida, viabilizando o reconhecimento do território.

A partir das considerações de Wesz Junior, Trentin e Filippi (2008), sugere-se que as agroindústrias familiares da Microrregião Norte do Corede do Vale do Pardo devem ser reconhecidas e incentivadas porque são capazes de promover o desenvolvimento rural por meio da geração de renda, da promoção da melhoria da qualidade de vida e da recuperação/preservação de elementos culturais e ambientais.

Sugere-se também que sejam realizadas pesquisas que sigam os moldes apresentados neste estudo, porém em outros lugares, a fim de obter dados que possibilite a comparações entre diferentes regiões.

REFERÊNCIAS

ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

ABRAMOVAY, Ricardo. **Bases para a formulação da política brasileira de desenvolvimento rural: agricultura familiar e desenvolvimento territorial**. Brasília: IPEA, 1998.

_____. **O tortuoso caminho da sustentabilidade: tendências recentes da agricultura na região Sul**. Agenda 21 Agricultura Sustentável. São Paulo: 1999. Disponível em: <http://www.fea.usp.br/feaecon//media/fck/File/O_tortuoso_caminho.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2015.

ALADI/FAO. 2015. **Desarrollo del comercio intrarregional de alimentos y fortalecimiento de la seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe**. Santiago, FAO. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i4511s.pdf>>. Acesso em: 2 ago. 2015.

ALVES, Giovanni. **Trabalho e mundialização do capital: a nova degradação do trabalho na era da globalização**. Editora Praxis, 1999.

ANDRADE, Manuel Correia. **A questão do território no Brasil**. 2 ed. São Paulo: Hucitec, 2004.

ANJOS, F. S. dos; CALDAS, N. V. Pluriatividade e sucessão hereditária na agricultura familiar. In: SCHNEIDER, Sérgio (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. 2. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

BACELAR, Tânia. Globalização e território. **Le Monde Diplomatique Brasil**. São Paulo, jun. 2008. Disponível em: <<http://www.diplomatique.org.br/artigo.php?id=202>>. Acesso em 20 jul. 2016.

BAGES, Josep Torras I. La tradición catalana. Barcelona: Edicions 62, 1981.

BECKER, Dinizar Fermiano. A contradição em processo: o local e o global na dinâmica do desenvolvimento regional. In: BECKER, D. F; WITTMANN, M. L. (Org.) **Desenvolvimento regional: abordagens interdisciplinares**. 2. ed. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2010.

BORNHEIM, Gerd. O conceito de tradição. In: BORNHEIM, G. et al. **Cultura brasileira: tradição e contradição**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor/Funart, 1987.

BOVÉ, J.; DUFOUR F. **O mundo não é uma mercadoria: camponeses contra a comida ruim**. José Bové e François Dufour; entrevista com Gilles Luneau. Tradução de Angela Mendes de Almeida e Maria Teresa Van Acker. São Paulo: Editora UNESP, 2001.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. A comunidade tradicional. In: UDRY, C.; EIDT, J. S.; Editoras Técnicas. **Conhecimento tradicional: conceitos e marco legal**. Brasília: Embrapa, 2015.

BRASIL. Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da política nacional da agricultura familiar e empreendimentos familiares rurais. **Diário Oficial**

da União, Brasília, DF, 25 jul. 2006. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111326.htm>. Acesso em: 19 out. 2015.

_____. Portaria n. 29, de 5 de outubro de 2010. Torna pública a base conceitual do artesanato brasileiro para padronizar e estabelecer os parâmetros de atuação do Programa do Artesanato Brasileiro – PAB em todo o território nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 6 out. 10. Disponível em:

<http://www.normaslegais.com.br/legislacao/portaria29_2010.htm>. Acesso em: 21 set. 2016.

BRUTTI, Cleuza Noal. Fecolônia explica como legalizar agroindústrias. **Secretaria do Desenvolvimento Rural e Cooperativismo**. Rio Grande do Sul, 2012. Disponível em: <http://www.sdr.rs.gov.br/conteudo.php?cod_menu=2&cod_conteudo=1355>. Acesso em: 26 out. 2016.

CANCLINI, Néstor García. **A globalização imaginada**. Tradução de Sérgio Molina. São Paulo: Iluminuras, 2007.

CARNEIRO, Henrique. Apresentação à edição brasileira. In: MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

CHESNAIS, François. **A mundialização do capital**. São Paulo: Xamã, 1996.

CINTRÃO, Rosângela Pezza. Comida, vigilância sanitária e patrimônio cultural: conflitos e contradições entre políticas públicas. In: **I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais**. Sergipe, 2012.

CORAZZA, Gentil. O todo e as partes: uma introdução ao método da economia política. **Revista Estudos Econômicos**, v. especial, p. 35-50, 1996.

CUNHA, Manuela Carneiro da. Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico. **Revista da USP**, São Paulo, n. 75, p. 76-84, set./nov. 2007.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIEGUES, Antonio Carlos (Org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: Ministério do Meio Ambiente; Coordenadoria da Biodiversidade; Universidade de São Paulo, 2000.

DORFLES, Gillo. **Símbolo, comunicación y consumo**. Barcelona: Lumen, 1976.

DÓRIA, Carlos Alberto. A culinária das missões jesuíticas. **E-Boca Livre**. 2016. Disponível em: <<http://ebocalivre.blogspot.com.br/2016/10/a-culinaria-das-missoes-jesuisticas.html>>. Acesso em: 29 out. 2016.

_____. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DURHAN, Eunice Ribeiro. **A dinâmica da cultura**. São Paulo: CosacNaify, 2004.

ELLIS, Frank. **Rural livelihoods and diversity in developing countries**. Oxford: Oxford University Press, 2000.

EMATER – ASSOCIAÇÃO RIO-GRANDENSE DE EMPREENDIMENTOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL. Agroindústria familiar. Área Técnica. 2015. Disponível em: <<http://www.emater.tche.br/site/area-tecnica/agregacao-de-valor/agroindustria-familiar.php#.ViUFdfCFPug>>. Acesso em: 19 out. 2015.

Estados e Cidades. Estados de RS: População e informações das cidades. Disponível em: <<http://www.estadoscidades.inf.br/estado/rs>>. Acesso em: 17 ago. 2015.

ETGES, Virgínia Elisabeta. A região no contexto da globalização: o caso do Vale do Rio Pardo. In: VOGHT, O. P.; SILVEIRA, R. L. L. da. **Vale do Rio Pardo: (re)conhecendo a região**. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2001.

Fundação de Economia e Estatística – FEE. Perfil Socioeconômico RS - Coredes. Vale do Rio Pardo. Disponível em: <<http://www.fee.rs.gov.br/perfil-socioeconomico/coredes/>>. Acesso em: 30 mai. 2016.

Fundação de Economia e Estatística – FEE. Perfil Socioeconômico RS – Municípios. Disponível em: <<http://feedados.fee.tche.br/feedados/>>. Acesso em: 26 out.. 2016.

GAZOLLA, M.; PELEGRINI, G. A agroindústria familiar: uma estratégia de agregação de valor a produção e renda das famílias rurais. In: 47º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, **Anais**. Porto Alegre: 2009. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/13/183.pdf>>. Acesso em: 10 nov. 2016.

GERVAIS, M.; SERVOLIN, C.; WEIL, J. **Une France sans paysans**. Paris: Seuil, 1965.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

GIRARDI, Giovana. Por que o Rio Grande do Sul é a região com mais suicídios do país. **Revista Galileu**, São Paulo, n. 64, 2016.

GOMES, Romeu. A análise se dados em pesquisa qualitativa. In: MINAYO, M. C. de S. (Org.) et. al. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 24 ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

GRISA, Catia; GAZOLLA, Marcio; SCHNEIDER, Sergio. A “produção invisível” na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural. **Agroalimentaria**, v. 16, n. 31, p. 65-79, jul-dez 2010.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. 12 ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2015.

HARVEY, David. **Condição pós-moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural**. Tradução de Udaíl Ubirajara Sobral e Maria Stela Gonçalves. São Paulo: Edições Loyola, 2014.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

HOBBSAWM, Eric J. Introdução: A invenção das tradições. In: HOBBSAWM, E. J.; RANGER, T. (Org.). **A invenção das tradições**. Tradução de Celina Cardim Cavalcante. 9. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2014.

IANNI, Octavio. **A sociedade global**. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 1992.

INCRA/FAO. **Novo retrato da agricultura familiar: o Brasil redescoberto**. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Brasília: Fevereiro de 2000. Disponível em: <http://www.incra.gov.br/media/servicos/publicacao/outras_publicacoes/Perfil%20da%20Agricultura%20Familiar%20no%20Brasil%20-%20Dossie%20Estatistico.pdf>. Acesso em: 4 ago. 2015.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Censo 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/>>. Acesso em: 08 out. 2014.

_____. **Censo agropecuário de 2006**. Notas Técnicas. 2007. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/2006/notatecnica.pdf>>. Acesso: 19 out. 2015.

IPEA. **O perfil da agroindústria rural no Brasil: uma análise com base nos dados do censo agropecuário 2006**. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. Brasília, 2013. Disponível em: <<http://www.ufgrs.br/pgdr/arquivos/resultpesq/4.pdf>>. Acesso em: 5 ago. 2015.

JANK, Markus Sawaya. Agronegócio versus agricultura familiar? **Estado de São Paulo**, São Paulo, 1º Caderno, 05 jun. 2005, p. A2.

JARA, Carlos Júlio. **Capital social e desenvolvimento local sustentável**. Equador: Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura, 1999.

JOLLIVET, M.; MENDRAS, H. **Les collectivités rurales françaises, étude comparative de changement social**. Paris: Librairie Armand Colin, 1971.

KARNOPP, Erica. Repensando o desenvolvimento rural no contexto territorial da agricultura familiar: estudos de caso. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 19, ed. especial, p. 139-152, 2014.

KARNOPP, E. et al. **Agroindústrias familiares e a dinâmica territorial: um estudo comparativo entre a região do Vale do Rio Pardo/RS e a região do oeste catarinense/SC – Brasil**. Projeto de pesquisa. Santa Cruz do Sul, 2013.

_____. O território na perspectiva do desenvolvimento de agroindústrias familiares no sul do Brasil. In: VII Seminário Internacional sobre Desenvolvimento Regional, **Anais**. Santa Cruz do Sul: 2015.

KLARMANN, Herbert. **Região e identidade regional: um estudo da espacialidade e representatividade regional no Vale do Rio Pardo**. 1999. 189 f. Dissertação (Mestrado) -

Curso de Desenvolvimento Regional, Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 1999.

LAMARCHE, Hugues (Coord.). **A agricultura familiar: comparação internacional**. Campinas: Universidade de Sorocaba - Rede de Avaliação Institucional de Educação Superior (Rev. Avaliação), 1993.

LAMOUNIER, Maria Aparecida Teixeira. A cozinha mineira e as técnicas culinárias do final do século XX até os dias atuais. **Revista Pensar Gastronomia**, Belo Horizonte, v. 1, p. 1-16, 2011.

LENCIONI, Sandra. **Região e geografia**. São Paulo: Edusp, 2009.

LOWE, P.; MURDOCH, J.; WARD, N. Networks in rural development: beyond exogenous and endogenous models. In: PLOEG, J. D. V. D.; VAN DIJK, G. **Beyond modernization: the impact of endogenous rural development**. Assen: Royal Van Gorcum, 1995.

MAIA, Doralice Sátyro. A geografia e o estudo dos costumes e das tradições. **Terra Livre**, n. 16, p. 71-98, 2001.

MANTO, Juliana Echer. Do advento aos biscoitos de natal: tradições alemãs chegam ao Brasil. **Embaixada e Consulados Gerais da Alemanha no Brasil**. 2011. Disponível em: <http://www.brasil.diplo.de/Vertretung/brasilien/pt/___pr/Nachrichten_20Archiv/25.11_20Advento.html>. Acesso em: 31 out. 2016.

MARTINS, Paulo Henrique. Imagens ambivalentes da globalização. **Estudos de Sociologia**, v. 2, n. 5, p. 95-118, 1999.

MARX, K.; ENGELS, F. **Obras escolhidas em três volumes**. v. 3. Rio de Janeiro: Vitória, 1963.

MASSON, Gisele. As contribuições do método materialista histórico e dialético para a pesquisa sobre políticas educacionais. In: **IX Seminário de Pesquisa em Educação da Região Sul**. 2012. Disponível em: <<http://www.uces.br/etc/conferencias/index.php/anpedsul/%209anpedsul/paper/viewFile/966/126>>. Acesso em: 19 out. 2015.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Edusp, 1974.

MCGREW, Anthony. A global society? In: HALL, S.; HELD, D.; MCGREW, A. (Org.). **Modernity and its futures**. Cambridge: Polity Press; Open University Press, 1992.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, v. 3, n. 2, p. 195- 218, ago. 09/fev.10.

MENDRAS, Henri. **Sociétés paysannes**. Paris: Armand Colin, 1976

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijo de coalho: tradição cultural e estratégias de reprodução social na região nordeste. **Revista de Geografia**, v. 28, n. 1, p. 40-56, 2011.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. In: MINAYO, M. C. de S. (Org.) et. al. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 24 ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

_____. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo-Rio de Janeiro: Hucitec-Abrasco, 1992.

MIOR, Luiz Carlos. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005.

_____. Agricultura familiar, agroindústria e desenvolvimento territorial. In: **Colóquio Internacional de Desenvolvimento Rural Sustentável**. Florianópolis: 22 a 25 de agosto de 2007.

MIOR, L. C. et al. Inovações organizacionais da agricultura familiar: as agroindústrias e cooperativas descentralizadas no sul catarinense. In: 52º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, **Anais**. Goiânia: 2014. Disponível em: <<http://icongresso.itarget.com.br/tra/arquivos/ser.4/1/3664.pdf>>. Acesso em: 16 nov. 2016.

MIRANDA, Maria Irene. A produção do conhecimento científico, os paradigmas epistemológicos e a pesquisa social. **Educação e Filosofia**, v. 19, n. 37, p. 239-251, jan./jun. 2005.

MORIN, Edgar. **Cultura de massas no século XX: o espírito do tempo – Neurose**. Tradução de Maura Ribeiro Sardinha. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1997.

NETO, Otávio Cruz. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: MINAYO, M. C. de S. (Org.) et. al. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 24 ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

NETTO, José Paulo. **Introdução ao estudo do método de Marx**. São Paulo: Expressão Popular, 2011.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **Modo capitalista de produção e agricultura**. 4. ed. São Paulo: Ática, 1995.

_____. **Modo capitalista de produção, agricultura e reforma agrária**. 1. ed. São Paulo: FFLCH; Labur Edições, 2007. Disponível em: <http://www.geografia.fflch.usp.br/graduacao/apoio/Apoio/Apoio_Valeria/Pdf/Livro_ari.pdf>. Acesso em: 5 ago. 2016.

OLIVEN, Ruben George. **A parte e o todo: diversidade cultural no Brasil-Nação**. Petrópolis: Vozes, 1992.

PACHECO, Sandra Simone Moraes. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, M. do C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. de (Orgs.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. p. 217-238. Salvador: EDUFBA, 2008.

PECQUEUR, Bernard. O desenvolvimento territorial: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do sul. **Raízes**, Florianópolis, v. 24, n. 1-2, p. 10-22, 2005.

PENNA, Rodolfo Ferreira Alves. **Meio técnico-científico-informacional**. Disponível em: <<http://mundoeducacao.bol.uol.com.br/geografia/meio-tecnicocientificoinformacional.htm>>. Acesso em: 18 jul. 2016.

PERONDI, Miguel Angelo. **Diversificação dos meios de vida e mercantilização da agricultura familiar**. 2007. 239 f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

PETRINI, Carlo. **Comida e liberdade: slow food – histórias de gastronomia para a libertação**. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável (PTDRS) do Território Centro-Serra do Estado do Rio Grande do Sul. 2009. Disponível em: <http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_qua_territorio148.pdf>. Acesso em: 1 jun. 2016.

PLOEG, Jan Douwe Van Der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Tradução de Rita Pereira. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

_____. O modo de produção camponês revisitado. In: SCHNEIDER, Sérgio (Org.). **A diversidade da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida: um manifesto**. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial, Jaimir Conte. 2 ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

PREZOTTO, Leomar Luiz. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. **Revista de Ciências Humanas**, EDUFSC. Universidade Federal de Santa Catarina. Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Florianópolis. n. 31, p. 133-154, abr. 2002.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.

RAMOS, Pedro. Propriedade, estrutura fundiária e desenvolvimento (rural). **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 15, n. 43, p.141-156, dez. 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ea/v15n43/v15n43a12.pdf>>. Acesso em: 13 jul. 2015.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade**. 2007. 229 f. Tese (Doutorado) – Departamento de História, Setor de Ciências Humana, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

RIO GRANDE DO SUL. Lei n. 13.921, de 17 de janeiro de 2012. Institui a Política Estadual da Agroindústria Familiar no Estado do Rio Grande do Sul. **Assembleia Legislativa**, Rio Grande do Sul, 2012. Disponível em: <

<http://www.emater.tche.br/site/arquivos/agroindustria/Lei%2013.921.pdf>>. Acesso em: 19 out. 2015.

_____. **Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo**. Departamento de Agroindústria, Comercialização e Abastecimento. 2011. Disponível em: <http://www.sdr.rs.gov.br/upload/20121114121815apresentacao__daca.pdf>. Acesso em: 7 nov. 2016.

ROBERTS, Paul. **O fim dos alimentos**. Tradução de Ana Gibson. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. V. 2. Porto Alegre: Globo, 1969.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Os processos da globalização. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, ago. 2002. Disponível em: < <http://www.eurozine.com/articles/2002-08-22-santos-pt.html#>>. Acesso em: 18 jul. 2016

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. 4 ed. São Paulo: Editora Universidade de São Paulo, 2006.

_____. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

SCHMITZ, H.; MOTA, D. M. da. Agricultura familiar: elementos teóricos e empíricos. **Agrotópica**, Ilhéus, v. 19, n. único, p. 21-30, jan.-dez. 2007.

SILVA, K. V.; SILVA, M. H. **Dicionário de conceitos históricos**. São Paulo: Contexto, 2009.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac, 2005.

SILVEIRA, R. L. L. da; CAMPOS, H. A. Processos participativos em experiências recentes de planejamento regional: o caso do vale do Rio Pardo (RS). **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 17, n. 1, p. 203-216, jan-abr 2012.

SLOW FOOD BRASIL. Disponível em: < <http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso em: ago. 2016.

TALASKA, Alcione. **O espaço agrário brasileiro na perspectiva conceitual: dos aspectos legais às implicações territoriais**. 2015. 338 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Regional, Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2015.

TERHORST, K. I. L.; SCHMITZ, J. A. K. De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari. In: MENASCHE, Renata (Org.) **A agricultura familiar à mesa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

TEUTEBERG, H. J.; FLANDRIN, J. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 8. ed. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

THOMPSON, Edward Palmer. **Costumes em comum**: estudos sobre a cultura popular tradicional. Tradução de Rosaura Eichenberg. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TRENTIN, I. C. L.; WESZ JUNIOR, V. J. Desenvolvimento e agroindústria familiar. In: **Artigos Completos do XLII Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural**. Cuiabá: 2004.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.

VEIGA, José Eli. Desenvolvimento rural: o Brasil precisa de um projeto. In: **Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural**. Poços de Caldas: 1998.

_____. O Brasil rural ainda não encontrou seu eixo de desenvolvimento. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 15, n. 43, p. 101-119, 2001.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 21, p. 42-61, 2003.

_____. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: **XX Encontro Anual da Anpocs**. Caxambu: 1996.

WERLE, Flávia Obino Corrêa. Genealogia feminina: diálogo silencioso entre gerações. **História da Educação**, Porto Alegre, v. 18, n. 43, p. 127-143, mai./ago. 2014.

WESZ JUNIOR, V. J.; TRENTIN, I. C. L.; FILIPPI, E. E. Os reflexos das agroindústrias familiares para o desenvolvimento das áreas rurais no Brasil. In: **IV Congresso Internacional de la Red SIAL**. Argentina: 2008. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/588.pdf>>. Acesso em: 11 ago. 2015.

WILKINSON, John. A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema agroalimentar na América Latina. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 21, p. 62-87, 2003.

_____. Cadeias produtivas para a agricultura familiar. **Revista de Administração da UFLA**, Lavras, v. 1, n. 1, p. 34-41, jan./jun. 1999.

WOLF, Eric Robert. **Sociedades camponesas**. 2 ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1976.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Japoneses no Brasil/brasileiros no Japão. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 38, n. 2, p. 7-36, 1995.

ZANETI, Tainá. **Das panelas das nossas avós à alta gastronomia.** Jundiaí: Paco Editorial, 2015.

APÊNDICES

Apêndice A – Roteiro de entrevista semiestruturado

Objetivo 1: Identificar a tradição alimentar

Perguntas:

- 1) Quais as comidas que são preparadas na sua casa? No dia a dia? No final de semana?
- 2) Quais as comidas que lembram a sua infância?
- 3) Você lembra das comidas preparadas pelas suas avós? Quais eram?
- 4) Você gostava, gosta e ainda faz as comidas que fizeram parte da sua infância?
- 5) Qual a origem étnica da família?

Objetivo 2: Caracterizar o processo de formação das agroindústrias familiares;

Perguntas:

- 1) Como surgiu a agroindústria? De quem foi a ideia?
- 2) Além da agroindústria, a família conta com outra fonte de renda? Caso haja, qual a principal fonte de renda da propriedade?
- 3) Quais os produtos da agroindústria?
- 4) Em que data (ano) a agroindústria foi criada?
- 5) Quantas pessoas trabalhavam inicialmente e quantas trabalham hoje na agroindústria?
- 6) Das pessoas que trabalham atualmente na agroindústria, quantas são da família e quantos não são?
- 7) O número de trabalhadores mudou ao longo do tempo?
- 8) A agroindústria recebe visitas de organizações como a Emater, Arranjo Produtivo Local e outros? Quem são?
- 9) Que tipos de contribuições estas organizações oferecem para sua agroindústria? Treinamento? Novas ideias?
- 10) A agroindústria já aderiu a algum treinamento ou colocou em prática alguma sugestão recebida por estes entes?
- 11) Como são adquiridos os insumos para a produção de sua agroindústria?
- 12) Qual a produção mensal em quilos?
- 13) Qual o faturamento bruto mensal da agroindústria?
- 14) Qual o percentual líquido da agroindústria familiar?

Objetivo 3: Resgatar o vínculo entre tradição alimentar das famílias e o significado das agroindústrias.

Perguntas:

- 1) O que você acha dos alimentos consumidos nas grandes cidades?
- 2) Você acha que existe alguma diferença entre as comidas do interior e as das grandes cidades? Quais são?
- 3) Você acha que são melhores as coisas da sua propriedade ou do supermercado? Por quê?
- 4) Qual o significado das comidas do dia a dia? Poderiam ser substituídas por outras sem problemas?
- 5) Os produtos da agroindústria fazem parte da alimentação diária da família? Por quê?
- 6) O conhecimento das pessoas da família, por meio do saber-fazer, manifesta-se na produção agroindustrial?

- 7) Porque foram escolhidos os atuais produtos agroindustriais? Costume, escolha aleatória, orientação técnica?
- 8) Como foram obtidas as receitas?
- 9) Os objetivos iniciais foram alcançados? Existem limites? Quais são?
- 10) O que significa ser proprietário de uma agroindústria de alimentos em um contexto onde não é comum a presença de agroindústrias?
- 11) Você acha que existe uma tendência à padronização dos alimentos no mundo?
- 12) Você acha que a sua agroindústria apresenta produtos que carregam algum significado ou produz porque a preparação tem potencial de venda?

Apêndice B – Termo de consentimento livre e esclarecido**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO****A TRADIÇÃO ALIMENTAR NO CONTEXTO DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES DE ALIMENTOS: O CASO DA MICRORREGIÃO NORTE DO COREDE DO VALE DO RIO PARDO – RS/BRASIL**

A pesquisa objetiva analisar se a tradição alimentar, presente entre agricultores familiares, proprietários de agroindústrias familiares, expressa-se enquanto ressignificação do saber-fazer das famílias frente à homogeneização dos hábitos alimentares promovidos pela globalização. Não haverá riscos ou desconfortos aos entrevistados. As informações orais dos entrevistados serão gravadas em sua totalidade e descartadas após sua análise, cuja circunstância foi previamente científica aos entrevistados, que com a qual concordam. Espera-se que os resultados possam servir de ponto de partida para novos estudos e/ou para a formulação de políticas públicas capazes de promover o desenvolvimento rural a partir das agroindústrias familiares.

Pelo presente Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, declaro que autorizo a minha participação nesta pesquisa, pois fui informado, de forma clara e detalhada, livre de qualquer constrangimento ou coerção, dos objetivos, da justificativa, dos procedimentos que serei submetido, dos riscos, desconfortos e benefícios, assim como das alternativas às quais poderia ser submetido.

Fui igualmente informado:

1. da garantia de receber resposta a qualquer pergunta ou esclarecimento a qualquer dúvida acerca dos procedimentos, riscos, benefícios e outros assuntos relacionados com a pesquisa;
2. da liberdade de retirar meu consentimento, a qualquer momento, e deixar de participar do estudo, sem que isto me traga prejuízo;
3. da garantia de que não serei identificado quando da divulgação dos resultados e que as informações obtidas serão utilizadas apenas para fins científicos vinculados à presente pesquisa;
4. do compromisso de proporcionar informação atualizada obtida durante o estudo, ainda que esta possa afetar a minha vontade em continuar participando;
5. de que, se existirem gastos adicionais, estes serão absorvidos pelo orçamento da pesquisa.

O pesquisador responsável por esta pesquisa é Ana Claudia Guske, fone (51) 996273679, endereço eletrônico: anaclaugsk@gmail.com.

Local e data

Assinatura do Entrevistado
Nome/Cargo:
CPF/CNPJ:

Assinatura do responsável pela obtenção do presente consentimento
Nome: Ana Claudia Guske
CPF: 007.804.940-75