



SISTEMAS ALIMENTARES DESCENTRALIZADOS: UMA ANÁLISE SOBRE AS DINÂMICAS DO ABASTECIMENTO ALIMENTAR EM SANTARÉM-PA DECENTRALIZED FOOD SYSTEMS: AN ANALYSIS ON THE FOOD SUPPLY DYNAMICS IN SANTARÉM-PA

Karina Silva Aragão

Graduanda em Ciências Econômicas pela Universidade Federal do Oeste do Pará

karinaaragao580@gmail.com

Victoria de Carvalho Avelino

Graduanda em Ciências Econômicas pela Universidade Federal do Oeste do Pará

victoriacavelino@outlook.com

Lidian Line Pontes Duarte

Graduanda em Ciências Econômicas pela Universidade Federal do Oeste do Pará

liandianduarte@gmail.com

Sandro Augusto Viégas Leão

Docente em Ciências Econômicas pela Universidade Federal do Oeste do Pará

sandroleao93@gmail.com

Grupo de Trabalho (GT): G10 – Abastecimento, segurança alimentar e nutricional e dinâmicas de consumo

Resumo

Este trabalho partiu de um levantamento qualitativo realizado em feiras tradicionais, mercados e grandes supermercados em Santarém-PA, com o objetivo de observar como se manifesta, nestes equipamentos de varejo, a interação entre os diferentes sistemas alimentares local, regional, nacional e global e suas implicações para o desenvolvimento rural e para a soberania e segurança alimentar e nutricional na região. Usou o enfoque de Sistemas Alimentares Descentralizados, tomando como foco dois componentes principais do cardápio santareno: o peixe e a farinha de mandioca, identificados como parte da cultura alimentar Amazônica. O levantamento apontou que as feiras e mercados tradicionais são os espaços onde a população local tem acesso a produtos frescos e mais conectados à sua cultura alimentar, sendo espaços importantes para a produção local. E quanto maior a rede de supermercados, mais os produtos vêm de cadeias longas de produção e consumo, desconectados da produção local.

Palavras-chave: Sistemas Alimentares; Abastecimento Alimentar; Santarém/PA.

Abstract

This paper takes as source a qualitative survey carried out in traditional markets and large supermarkets in Santarém-PA, with the objective of observing the interaction between the different local, regional, national and global food systems. And its consequences for rural development and food and nutrition sovereignty and security in that region. We use the Decentralized Food Systems approach, focusing on two main components of the Santareno menu: fish and cassava flour, identified as part of the Amazonian food culture. The survey pointed out that traditional markets are spaces where the local population can access fresh products, more connected to their food culture. They are also important spaces for local production. And the larger the supermarket chain is, the more products come from long production and consumption chains, disconnected from local production.

Key words: Food Systems; Food Supply; Santarem/PA.

1. Introdução

Este trabalho teve como fonte principal de informações um levantamento realizado em atacarejos, supermercados, mercadinhos e mercados/feiras tradicionais em Santarém-PA. O



objetivo foi observar como se manifesta, nos distintos equipamentos de varejo de Santarém-PA, a interação entre os diferentes sistemas alimentares: local, regional, nacional e global, e suas implicações para o desenvolvimento rural e para a soberania e segurança alimentar e nutricional na região de Santarém. Buscou-se identificar como esta interação entre os sistemas alimentares de distintas escalas se expressa nos equipamentos de varejo de Santarém, observando alguns componentes principais do cardápio santareno, em especial o peixe e a farinha (de mandioca), identificados também como um cardápio que é parte da cultura alimentar da Amazônica.

Para tanto, utilizou-se o enfoque de Sistemas Alimentares Descentralizados, proposto por Maluf e Luz (2016) para compreender como o acesso aos alimentos numa determinada localidade resulta da combinação de dinâmicas e fluxos que participam do abastecimento, englobando componentes de cardápios ou dietas alimentares, com produtos oriundos de circuitos curtos (locais, territoriais ou regionais) perpassados por dinâmicas nacionais e até globais de produção, distribuição e consumo de alimentos. Desde a ótica da promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, uma política de abastecimento alimentar abrangeria as ações e instrumentos que promovam a ampliação do acesso a alimentos adequados e saudáveis oriundos de formas de produção e distribuição socialmente inclusivas, ambientalmente sustentáveis e valorizadoras da diversidade em suas várias expressões (MALUF; LUZ, 2016; MALUF, 2021).

Buscou-se observar o papel dos circuitos curtos de produção, distribuição e consumo na promoção do desenvolvimento rural sustentável e da alimentação saudável e a inserção da agricultura de base familiar diversificada e do extrativismo em tais circuitos. O levantamento nos mercados e supermercados de Santarém foi feito com visitas e aplicação de um roteiro de observações a duas feiras/mercados tradicionais (expressão dos circuitos curtos de produção e consumo), dois supermercados locais (sendo um ligado a uma rede de supermercados municipal e um pequeno supermercado de bairro). E a dois grandes supermercados ligados a redes internacionais (Assaí e Atacadão).

2. Breve caracterização de Santarém e dos mercados

Considerado o terceiro município mais populoso do estado do Pará (atrás somente da capital, Belém, e Ananindeua), sendo o principal centro urbano, financeiro, comercial e cultural do oeste do estado, Santarém tem mostrado grande potencial econômico. Um processo em destaque que gera renda e movimenta a economia local é a agricultura (em especial no Planalto Santareno) e o extrativismo, com destaque para a pesca artesanal (em especial nas regiões ribeirinhas e de várzea).

O desenvolvimento de Santarém vem sendo bastante impactado pela implantação de infraestruturas voltadas para exportação de soja produzida na região Centro-Oeste, com a implantação em 2003 de um porto da Cargill e a construção da BR 163, que trouxeram a expansão da soja no Planalto Santareno. Esta expansão da soja teve grandes impactos na agricultura local, na qual o excesso de produção fez com que outras produções de alimentos diminuíssem por diversos fatores, dentre eles, o uso de agrotóxicos que, por sua vez, compromete o solo usado para a produção de outros produtos: mandioca, principal matéria-prima para a produção da farinha, é um forte exemplo disso (BARROS et al, 2020).

Como expressão principal dos circuitos curtos de produção e consumo de alimentos, Santarém possui três feiras principais: a feira da Cohab, localizada à margem da rodovia Santarém-Curuá-Una; a feira do Aeroporto Velho, localizada na parte mais central da cidade; e o Mercado 2000 – que abastece praticamente toda a cidade, funcionando todos os dias – localizado próximo às margens do rio Tapajós, sendo assim o ponto mais próximo das embarcações e com intenso fluxo de pessoas. Essas feiras resultam de lutas dos trabalhadores



rurais por espaços de venda de seus produtos na cidade e desde a década de 1980 são gerenciadas pela APRUSAN (Associação de Produtores Rurais de Santarém), organização que busca apoiar produtores rurais (MORAIS et al, 2017).

Santarém recebeu em período relativamente recente dois grandes supermercados de atacado vinculados a redes internacionais: Atacadão (inaugurado em 2016) e Assaí (inaugurado em 2019), que são expressão de dinâmicas globais e nacionais de produção, circulação e consumo de alimentos. Eles trouxeram inúmeros benefícios, gerando emprego e renda. Porém, nesses atacadistas não se encontra nenhum produto produzido na região e, até mesmo legumes e verduras vêm de Belém pela BR-163 e, mesmo após a chegada destes grandes supermercados, a cidade de Santarém possui inúmeros pequenos mercadinhos e supermercados de bairro.

3. Principais observações em campo

Os produtos que são comercializados nos atacadistas Assaí e Atacadão provêm principalmente de produções, indústrias e distribuidores de grande porte instalados em outras regiões do país, que chegam através de centrais de abastecimento em Belém. Nenhum fornecedor é local. Mesmos produtos chamados de “regionais” provêm de regiões do Pará distantes de Santarém. Já os supermercados locais pesquisados ofertam alguns alimentos regionais, como farinhas de mandioca e tucupi.

Em contraparte, as feiras tradicionais de Santarém fornecem produtos em grande parte produzidos localmente. E são frequentadas por pessoas de alta, média e baixa classe social. A demanda local é bem grande pois a população foi ensinada a “fazer feira” e a consumir os produtos mais naturais e frescos. Os consumidores, geralmente, preferem as feiras livres em vez dos mercados atacadistas para a compra de produtos in natura.

Nesse sentido, Maluf (2021, p. 8) delimita que a análise dos sistemas alimentar partindo da observação da alimentação

[...] joga luz sobre os atores, processos e tensões que conformam a política dos alimentos, com base numa abordagem multidimensional e multiescalar. As dinâmicas sistêmicas inserem-se em formações sociais das quais derivam as relações sociais, atividades econômicas e conflitos, de modo que a análise dos sistemas alimentares tem como pano de fundo o lugar dos alimentos e da alimentação no capitalismo em sua diversidade. No caso brasileiro, trata-se de uma variedade de capitalismo assentada em profundas desigualdades sociais e sob histórica e forte influência econômica e política da grande produção agroalimentar e do setor do agronegócio.

O consumo da farinha faz parte da cultura paraense e é indispensável no prato da maioria dos santarenos. Não à toa, é o produto mais comercializado nas feiras livres da cidade (MORAIS et al., 2017). O comércio deste produto é fundamental para a economia local de Santarém. A farinha encontrada nos grandes supermercados – embalada e padronizada – não é proveniente da região e, embora também se encontre farinha local sendo vendida em alguns supermercados locais, o principal fluxo de compra e venda do produto acontece nas feiras livres existentes na cidade.

Nestas feiras, as bancas de farinha ocupam um espaço importante e são vendidos diferentes tipos de farinhas d’água (amarela e branca). Encontra-se também a goma da tapioca e o tucupi. A produção fica a cargo dos pequenos agricultores, em grande parte das comunidades da rodovia Santarém-Curuá Una, no Planalto Santareno. No entanto, com o passar dos anos, a produção está ficando cada vez mais escassa. Segundo relatos dos produtores, os mais velhos não possuem forças para aguentar o processo de produzir a farinha, tendo em vista o trabalho ser muito cansativo e, seus filhos estão optando por não seguir a mesma atividade dos pais, procurando outros meios de subsistência.

Verifica-se assim uma ameaça de acabar com a produção local de farinha no longo prazo. Ademais, a expansão da cultura de soja vem provocando modificações sociais,



econômicas e territoriais em comunidades que tinham como atividades principais a produção agrícola de diversas lavouras, tais como mandioca, arroz, feijão e milho.” (BARROS et al, 2020, pg. 10) Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em um intervalo de 10 anos (de 2011 a 2021), a quantidade produzida de mandioca em Santarém sofreu uma queda de 84,97%, enquanto que, no mesmo período, a quantidade produzida de soja teve um aumento de 99,75%.

No que se refere ao pescado, não há nos grandes supermercados peixarias, sendo ofertados em geral peixes congelados que não fazem parte da cultura alimentar regional (tilápia, tainha, merluza, salmão etc.), alguns de água salgada, provindos de pesca ou de piscicultura, de regiões distantes, como de Santa Catarina e até mesmo de outro país, como é o caso do bacalhau. Já as feiras de Santarém oferecem peixes frescos da Amazônia como o tambaqui, pescada, tucunaré, surubim, pirarucu, entre outros, provindos em grande parte da pesca artesanal, que é uma importante atividade econômica para as populações ribeirinhas e de várzea. Caracterizado como um dos principais componentes do prato do paraense, juntamente com a farinha e o molho de tucupi, o peixe é muito procurado pelos santarenses. A feira do pescado na cidade de Santarém traz sempre um grande número de pessoas para o tablado (nome dado ao mercado de peixes da cidade) e para a área do pescado, em especial na feira do Mercado 2000, onde a quantidade de peixe vendida é maior.

Porém, a geração atual não está tão envolvida com esse tipo de alimento, tendo em vista que muitos peixes precisam ser tratados e esse conhecimento está sendo perdido com as gerações mais antigas, desde a escolha do peixe, a forma de tratar e, até mesmo, como fazê-lo. Indo nas feiras é difícil encontrar jovens escolhendo peixes, preferindo assim comidas *fast foods*, que são mais fáceis de preparar. Além disso, se ouve falar que os peixes regionais estão diminuindo a quantidade e em tamanho, por problemas de sobrepesca e de poluição do meio ambiente. E nota-se a entrada, nas feiras locais, de peixes da Amazônia (como o tambaqui), produzidos em cativeiro no Mato Grosso, que chegam a menor preço do que os peixes da pesca local.

Referências

BARROS, M. J. B.; CANTO, O.; LAURENT, F.; COELHO, A. Fronteira agrícola e conflitos territoriais nas Amazônias brasileiras: a expansão do agronegócio da soja e seus efeitos no planalto de Santarém, Pará-Amazônia-Brasil. **IN: CIÊNCIA GEOGRÁFICA**, Bauru. 2020. IBGE-Cidades. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-Cidades. **Santarém**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/santarem/pesquisa/14/10193>. Acesso em: 09/01/2023.

MALUF, R. S.; LUZ, L. F. Sistemas alimentares descentralizados: um enfoque de abastecimento na perspectiva da soberania e segurança alimentar e nutricional. **IN: Observatório de Políticas Públicas para a Agricultura – OPPA. Texto de Conjuntura N.19. Projeto de Cooperação Técnica UTF/BRA/083/BRA. Rio de Janeiro, 2016.**

MALUF, R. S. Sistemas alimentares descentralizados e a alimentação nas localidades: uma abordagem multiescalar. **IN: REVISTA ECON. SOCIOL. RURAL** Vol. 59, N. 4, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2021.238782>. Acesso em: 10/03/2023.

MORAIS, L. B.; GUEDES, E. B.; CARDOSO, C. F. Feiras Livres: Espacialidade e Temporalidade da reprodução Camponesa. **IN: VIII SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA E IX SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA [Anais]. Curitiba, 2017. Disponível em: https://singa2017.files.wordpress.com/2017/12/gt18_1506818720_arquivo_artigofeiraslivres.pdf.** Acesso em: 10/03/2023.