

Consumo e cidades: o acesso ao alimento considerado saudável no contexto urbano¹

Janine Helfst Leicht Collaço²

Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás
(FCS/UFG)

palavras-chave: alimentação saudável, cidades, consumo

Introdução

Esta proposta deu continuidade ao trabalho desenvolvido anteriormente no qual analisei, sob diferentes aspectos, dinâmicas urbanas e mudanças alimentares, pensando a partir de distintas perspectivas teóricas da antropologia para explorar novos aspectos da relação entre alimentação e cidades. Neste ponto, partiu-se do pressuposto que a cidade permite o encontro entre distintos grupos culturais, com seus modelos e práticas atuando diretamente no consumo alimentar, na apropriação do espaço, bem como naquilo que é considerado saudável, confrontando lógicas que vão desde o discurso científico e médico até o discurso cotidiano, popular, doméstico.

A questão levantada foi pensar o comer considerado saudável e o seu acesso na cidade, ampliando a perspectiva para além da reprodução dos discursos sobre alimentação saudável. Nesse sentido, a pesquisa ainda está em andamento mas já foi possível vislumbrar alguns aspectos que operam em diferentes níveis, impactando as escolhas alimentares que articulam o consumo, a produção, a distribuição, a diversidade cultural e social, as concepções do que é local, universal, global.

A pesquisa se valeu da comparação de três cidades: Goiânia, Brasília e São Paulo o que permitiu, inicialmente, rever a literatura sobre os conceitos de segurança e soberania alimentar, bem como a ideia de *food deserts*. O que há de diferente nessas cidades que se apropriam de formas particulares do alimento? Quais os impactos dos imaginários urbanos? A importância dos novos espaços de consumo em comparação aos espaços mais tradicionais de comércio como mercados públicos e feiras livres?

Assim, apresento aqui alguns dados preliminares das primeiras explorações do campo, ressaltando a extrema complexidade do tema, pois não basta oferecer alimentos

¹ Trabalho apresentado na 31ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre 9 e 12 de dezembro de 2018, Brasília/DF.

² Professora Adjunta da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás (FCS/UFG), coordenadora do grupo de pesquisa CNPq: Consumo, cultura e alimentação.

considerados saudáveis pelos especialistas, mas discutir as bases dos sistemas alimentares³ e avaliar os meios pelos quais seria possível alterar o acesso desigual a diferentes tipos de alimentos.

Os desertos alimentares

Esta proposta pretende dar continuidade ao trabalho desenvolvido anteriormente, contemplado pelo último edital CNPq edital universal 01/2016, ainda em andamento e no qual é trabalhada a questão do acesso ao alimento saudável no contexto urbano. Este novo projeto iniciou uma discussão sobre *food deserts* (literalmente desertos alimentares) espaços em que há baixa ou nenhuma oferta de alimentos considerados saudáveis, conceito emergido inicialmente para pensar o esquema de moradia de populações pouco favorecidas localizadas na região oeste da Escócia, nos anos 1990.⁴

Essa questão chamou a atenção e percorrendo alguns bairros da cidade de Goiânia, onde resido desde 2013, quando se constatou que o acesso a produtos frescos e locais é variável, mesmo sendo uma cidade relativamente próxima do meio rural e ainda com muitas áreas verdes em seu entorno. Em bairros menos favorecidos a primeira observação pareceu alarmante, poucas lojas oferecendo produtos frescos, de boa qualidade e o que caracterizaria um *food desert*. Entretanto, ao reparar mais atentamente notou-se que se não existiam comércios fixos, existia outro modelo de comercialização ainda bastante difundido localmente: as feiras livres. De caráter itinerante e temporal, são encontradas praticamente todos os dias em alguma região dos bairros.

Essa modalidade de comércio é muito comum nas cidades brasileiras, em São Paulo já teve seu apogeu nos anos 1970 e 1980, decaindo nas décadas seguintes quando as redes de supermercados se ampliam e investem no setor de hortifrutigranjeiros. Entretanto, persistem ainda, sobretudo em bairros menos favorecidos, onde ainda muitas redes de supermercados não estão presentes e as feiras são uma alternativa de consumo à oferta escassa dos pequenos supermercados. Em Brasília, onde vivi de 2005 a 2013, é notável a ausência de feiras livres, ao menos na região central, existindo algumas no entorno (nas cidades satélites). Essas observações conduziram a uma comparação: o que há de diferente nessas cidades que se apropriam de formas particulares do alimento? Quais os impactos dos imaginários urbanos? A importância dos novos espaços de

³Consultar Contreras&Arnaiz (2005) para uma ampla discussão desse conceito que basicamente trata de 5 níveis distintos do alimento: produção, distribuição, preparo, consumo, destino dos resíduos, níveis articulados que denotam uma intensa complexidade, valendo lembrar que a depender da perspectiva teórica, alguns pontos encontrarão maior ênfase que outros.

⁴Ver Cummins &Macintyre (2002) e Wrigley (2002).

consumo em comparação aos espaços mais tradicionais de comércio como mercados públicos e feiras livres?

Uma primeira coleta de dados foi realizada, neste momento em fase de análise de dados, pois houve um atraso na liberação de recursos do projeto, e tendo prevista sua continuidade nos próximos meses. De antemão, foi possível notar que a ideia de saudável é bastante flexível, sobretudo no que se refere ao alimento, por exemplo, comida de casa sempre é vista como melhor, independentemente do seu conteúdo. Essa ideia remete aos dados observados em outra ocasião (COLLAÇO, 2003) e se apresenta como um padrão: a articulação entre tempo e espaço, bem como o distanciamento da linguagem e da prática.

Assim, em Goiânia é comum o acesso aos produtos frescos e ditos saudáveis nas feiras livres e, em menor medida, nos mercados públicos.⁵ Muitas vezes a qualidade desses produtos é variável, mas em alguns casos oferece preços menos elevados daqueles encontrados em grandes redes de supermercados. Muitos pequenos produtores vendem diretamente aquilo que plantam raramente utilizando agrotóxicos, embora não definam sua produção como orgânica, categoria ouvida em alguns poucos momentos. Aliás, neste ponto abre-se uma fissura entre a experiência local de Goiânia e aquela observada em Brasília e em especial São Paulo,⁶ onde o orgânico tomou uma dimensão maior e já conta com uma ampla rede de distribuição.⁷

Nitidamente se desenham disparidades entre as cidades e os grupos sociais, no entanto, em Goiânia as feiras são parte de um estilo de vida muito particular da cidade, pois essa dinâmica de consumo se estende a outros produtos: roupas, sapatos, eletrônicos, objetos para decoração e muitas comidas ofertadas nas feiras. Nesse

⁵ As feiras cadastradas constam no seguinte endereço virtual mantido pela prefeitura: <http://www4.goiania.go.gov.br/portal/imprimir.asp?s=2&tt=con&cd=2137>

⁶ A mesmas consultas foram feitas em São Paulo: <https://www9.prefeitura.sp.gov.br/secretarias/sdte/pesquisa/feiras/> e Brasília: <http://wbrasil.com/Feirasalivres.htm>, embora nesta última cidade o site não tenha sido localizado nenhum site oficial, apenas um comercial.

⁷ Sobre feiras orgânicas consultaram-se: <http://blogs.correiobraziliense.com.br/consumidor/procura-alimentos-organicos-confira-lista-de-feiras-existentis-no-df/> em Brasília e novamente as informações só foram encontradas em sites comerciais; as informações em São Paulo também não constam em páginas da administração pública, mas em páginas de associação de produtores: <http://aao.org.br/aao/onde-encontrar-organicos.php> ou na página (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor), organização não governamental; e por fim em Goiânia, a mesma constatação: <https://feirasorganicas.org.br/>, página mantida pelo IDEC.

sentido, mesmo com a concorrência dos grandes supermercados e empórios, é possível alcançar uma alimentação que contemple produtos tidos como saudáveis, verduras, legumes e frutas, sugerindo que a qualidade dos alimentos envolve outros aspectos que devem ser abordados também, como a moral e ética envolvida no consumo.

Nesse sentido, a enorme massa de informações na mídia e redes virtuais sobre comida, não fica limitada ao saudável, mas também prega certo tipo de estilo de vida, que revela outras possibilidades relacionadas à escolha alimentar, podendo ser influenciada por discursos que realçam o que é *boa* comida, em detrimento de uma comida *ruim* ou moralmente condenável. O foco assim recai no consumidor, que vai sendo moldado a partir de retóricas que se cruzam: política, cultura e cidadania, privilegiando uma perspectiva muito individualizada de ver e pensar o mundo e que de certa maneira considera o local e o cotidiano como pontos de mudança ao contrário das grandes narrativas ou filosofias mais abrangentes, cujo foco atual é *bem estar* ou *qualidade de vida*.

Essas constatações reforçam a oportunidade de rever a relação entre produção e consumo, pessoas se relacionando entre si, com as coisas, com a natureza e que, por sua vez, estão sob a influência de diferentes poderes. Assim, mesmo que o consumo seja dito ético, não se esclarece o papel dos poderes subjacentes que permanecem presentes, por exemplo, quando produtos orgânicos são vendidos em grandes cadeias varejistas ou grandes conglomerados apostam em lojas de produtos saudáveis e assim por diante.

Diante dessas constatações surgiram uma série de inquietações, especialmente acentuadas após a leitura de Guthman (2008) e suas ideias em torno da obesidade e cidade, discutindo a dificuldade de certos grupos urbanos aderirem a um tipo de alimentação considerada saudável. Nesse contexto, ela se vale do conceito de *food deserts* para pensar o meio urbano e a questão da diferença que impacta noções de saúde e comer saudável para pensar no crescente discurso que reforça a ideia de que vivemos sob uma *epidemia* da obesidade.

Essa perspectiva é um prolongamento das ideias de gosto discutidas por Bourdieu (2008), mas diferentemente do autor, o alimento é tomado como *visceral*, isto é, que causa impacto ou comoção, acentuando seu caráter multisituado (GOODMAN, 2015). Desse modo, amplia-se a noção de acesso ao alimento para além da esfera economia, mostrando como sensações relativas ao alimento permitem moldar certo tipo de distribuição espacial de corpos e gostos. Crescem movimentos de conscientização, novos tipos de produção como as hortas urbanas, criando relações que perpassam

também pela dimensão política.

Nessa linha de raciocínio ocorre uma ruptura com as ideias de Bourdieu (2008) por vezes marcadas por um determinismo de gosto e que ainda permanecem presentes, sobretudo em organizações e instituições dedicadas à segurança e soberania alimentar, que se valem de uma noção de cultura que permita explicar diferenças. Assim, a ideia de visceral escapa dessa camisa de força levando em conta o caráter contingente da vida cotidiana e das escolhas alimentares, de maneira que reconhece os múltiplos aspectos da comida.

Por isso não é de se estranhar que conceitos de saudável se mostrassem flexíveis, além de inúmeras diferenças entre os espaços urbanos, surgiu a questão central: como, em geral partindo de uma ideia de alimentação saudável pautada no discurso científico e universal, pode ser lida para além dessa abordagem mecanicista, o que por sua vez implica na análise de políticas públicas e seu alcance.

Ante isso, muitas questões inquietam: como essas diferenças são contempladas? Quem produz as informações? Quem acessa? A forma de apresentar o conteúdo está adequado ao público? Como uma política “universal” pode lidar com a diversidade sem anular algo? Outro ponto que pode ser considerado é como a turbulência econômica dos últimos anos tem afetado consumo? Como os grupos sociais urbanos lidam com suas escolhas nem sempre consideradas *certas*? São algumas das perguntas feitas inicialmente, provavelmente seguidas de muitas outras.

Vale lembrar que as estruturas de um sistema alimentar pouco se podem interferir e quando não se faz a escolha *certa*, o consumidor recebe críticas pela sua falta de conhecimento, derivando disto a preocupação de entidades públicas e privadas em criar mecanismos educativos, de controle e novas concepções de doença. Afinal, até que ponto o consumidor individual, sem vínculos a movimentos sociais pode abalar um sistema alimentar (PORTILHO, 2005)? São consumos alternativos? Estes processos possuem impactos políticos profundos, como apontou Sassatelli (2015).

Esse ponto fica claro na análise de Mah (2011) quando trata das políticas públicas de saúde no Japão, tomando a alimentação como um exemplo da individualização da responsabilidade de *comer bem* a partir da noção de *shokuiku*, um tipo de alimentação nutritiva que é construída como saudável por ser tradicional. O bom cidadão, nesse caso, fará as escolhas certas. Até pode parecer um exemplo exótico, mas não é raro nos discursos nutricionais do Brasil e de outros países promover esse imaginário, associando tradição e saúde, podendo nos levar a perguntar como problematizar a

relação entre tempo e espaço e seus efeitos sobre a materialidade do alimento, um ponto às vezes abandonado nos discursos sobre o temas que privilegiam um foco sobre a dimensão simbólica e transmitindo uma sensação de inércia às práticas alimentares. As dimensões material e simbólica não são dicotômicas e permitem descobrir novos caminhos para abordar os vínculos entre empiria e teoria.

Nesse sentido, os consumidores se apropriam e reapropriam de produtos subvertendo o sentido originalmente atribuído, criando resistências, às vezes totalmente distanciados de usos hegemônicos de uma estrutura dominante. Ainda, é preciso considerar outros aspectos críticos no comer contemporâneo: saudabilidade, ética, moral política, higiene etc., elementos que foram surgindo no decorrer do trabalho e que ainda precisam ser abordados mais profundamente para compreender como se articulam ao acesso de alimentos considerados saudáveis. E pensando na intensidade de alguns autores discutindo o princípio de justiça alimentar,⁸ somos levados a pensar que não se trata somente de uma mudança de atitude do consumidor, como alguns propõem enfaticamente, mas pensar a desigualdade do sistema alimentar e tentar oferecer alternativas para melhorar essa condição.

Por outro lado, como Sonnino (2014) apontou, se uma primeira discussão sobre segurança alimentar e nutricional levou em consideração, a relação com o espaço na forma dos *foods deserts*, hoje a complexidade do tema exige enorme atenção por parte dos estados para garantir a segurança e que vai muito além da relação com o espaço e o acesso.

Assim, partindo dos dados da pesquisa apoiada pelo edital 01/2016, delinearam-se os primeiros resultados de múltiplos campos conduzidos nas três cidades desde 2017, observando a forma pela qual alimentos ditos saudáveis se distribuem pela cidade. Aprofundando a questão do acesso, emergem os conceitos de Segurança e Soberania alimentar que dialogam com questões complexas e para além da decisão de um consumidor individual embora o discurso contemporâneo tenda a focar a responsabilidade no indivíduo e suas escolhas, implicando também em questões morais, que adquirem visibilidade nos discursos e no imaginário.

Segurança, soberania e justiça alimentar

⁸ Para esta discussão, ver Pollan (2007), Nestle (2002), Sassatelli (2004), Schlosser (2001), Patel (2009) para mencionar alguns.

Para começar a discussão temos os diversos conceitos de SAN (Segurança alimentar e nutricional). Neste ponto também encontramos outros sentidos para este conceito, especialmente na valorização dos produtos locais e os constantes movimentos no sentido de reconhecimento patrimonial. Em geral decorrentes da manipulação da memória e de um imaginário que valoriza a tradição, saberes de grupos minoritários etc., descortinam-se novos processos de acesso e reconhecimento.⁹

Na Constituição de 1988, garantiu-se a saúde como um direito e integrada a uma série de condições que perpassam desde a alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego etc. Segundo Burlandy (2009), foi esse o ponto de partida para que o tema da segurança alimentar (SAN) adquirisse proeminência e em meados dos anos 1990 surgem uma série de projetos e ações sobrepostas, mas com poucos resultados articulados.

Nesse sentido, a SAN seria a realização do direito humano a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, respeitando as diversidades culturais e sendo sustentável do ponto de vista socioeconômico e agroecológico.

Entretanto, como Kepple e Côrrea (2011) notaram, a operação do conceito de SAN dependerá dos tipos de indicadores utilizados para definir a presença ou não de um estado de insegurança alimentar, às vezes obscurecendo outros fatores como a maior quantidade consumida de alimentos calóricos e a incerteza de conseguir uma alimentação mínima adequada. Os autores sugerem também que o sobrepeso não é uma oposição à fome, mas uma decorrência desta. Assim, não se trata de garantir uma maior produção de alimentos, mas permitir o acesso aos alimentos considerados de boa qualidade, isto é, saudáveis, embora de uma perspectiva estritamente nutricional, apesar de todo o discurso sobre diversidade cultural e social que permeia as diretrizes de SAN.

Na verdade, a definição desse conceito evidencia sua flexibilidade e adaptação conforme Maxwell (1996) apontou, pois disso diferem as abordagens segundo modelos que consideram a unidade doméstica ou o indivíduo e da forma pela qual se asseguram as condições adequadas de alimentação, implicando em uma questão delicada: as relações internas e distribuição de poder, postura que passou a predominar a partir dos anos 80. Nesse mesmo período ocorreu a revisão da ideia de que a fome deve ser

⁹ Neste tema, consultar: Alvarez & Medina (2008), Contreras & Arnaiz (2005), Espeitx (2004), Lindholm (2008), Bessiere (1998), Wilk (1999), Helstosky (2003), Pilcher (1998).

aplacada a qualquer custo, pois vários estudos, principalmente na África, demonstraram que existem negociações com o estado de fome e bem estar para o futuro. Uma última mudança no conceito pode ser vista na forma pela qual se define privação, sendo que um modelo pautado em critérios objetivos predominou até os anos 1980, substituído por outro que diz respeito às sensações de privação.

Ainda nesse sentido, Maxwell (1996) afirmou que o modelo calórico tem suas limitações, uma vez que é dinâmico em função de uma série de variáveis (idade, sexo, atividades exercidas, ambiente etc.) o que implica a necessidade de uma revisão constante, além de ser um elemento que se presta a julgamentos de valor e omissão de aspectos como a qualidade da comida, os hábitos locais, as práticas culturais. O que implica dizer que adequação nutricional não é a mesma coisa que segurança alimentar, mudando o foco de preocupações em torno da segurança alimentar e conseqüentemente das próprias políticas públicas.

Por outro lado, surge o discurso de soberania alimentar que parece se opor em muitos aspectos ao de segurança alimentar, conforme analisou Jarosz (2014). Surgidos em contexto de crises, esses conceitos se amparam em bases bem distintas: a segurança alimentar sustentando o discurso de produção intensiva, uso de tecnologia contrapondo-se ao ideal da soberania alimentar que luta pela valorização local, pequenas produções e contrário à globalização da agricultura.

No centro dessa discussão, a questão política emerge fortemente sobretudo com relação ao fenômeno de globalização. McMichael (2014) nos instiga a pensar nesse caminho, ao ver o conceito de soberania alimentar como uma disputa entre os grandes e pequenos produtores de alimentos em um cenário polarizado. O conceito ultrapassa os limites rurais e prolifera em certos meios urbanos, revelando contradições e seu caráter extremadamente político. Invocando direitos coletivos, inclusão de minorias, sustentabilidade e saúde o conceito de soberania alimentar se mostra atraente e é apropriado por vários movimentos sociais. Nessa perspectiva, as cidades com seus estilos de vida consumistas deveriam rever suas práticas e redimensioná-las a fim de garantir o direito de acesso ao alimento.

Ora, a cidade é desigual. O convívio entre diferentes grupos, com suas trajetórias e historicidades nos revela que as práticas urbanas não são homogêneas e o acesso ao alimento evidencia exclusão que nem sempre se mostra solucionada pela oferta maior de produtos, mesmo porque estes às vezes nem alcançam grupos menos favorecidos.

Mas essa análise desconsidera uma série de variáveis, mostrando limitações e

relações mais complexas entre comida e cidade, bem como estabelecer uma análise de como a cidade se relaciona com o campo, o papel dos distintos grupos na construção de cardápios e/ou cozinhas, o impacto do local, influências culturais etc. Pensar no que é *bom para comer*, proporcionando aos *alimentos bons produzem boas pessoas*, como argumentam Johnston, Szabo e Rodney (2011). E o saudável emerge empiricamente como uma categoria predominante e politicamente forte, em zonas nebulosas entre o mundo privado e a esfera pública.

Este ponto, em parte pode sugerir que, contrariamente ao discurso científico, para muitos interlocutores a noção de saudável é flexível, pois é negociada diariamente em função das possibilidades de escolha que estão ao alcance. A saúde passa a ser um valor incontestável e de responsabilidade individual, dessa forma se ela é um direito, o Estado e o sistema alimentar se esforçam para transferir toda a responsabilidade pelas escolhas para o consumidor. Por um lado, emerge entre profissionais da saúde e pensadores da alimentação, a ideia de uma ignorância que precisa ser *civilizada* por meio de educação em programas, cursos, orientações nutricionais. Por outro, o reconhecimento de que as ideias e valores não é levada em conta, desconsiderando um tipo de saber específico mas nitidamente posto em um segundo plano em função de ideologias, políticas e disputas, como esclarece Barbosa (no prelo).

Ao invés de rever políticas de subsídios ou reorganizar gargalos de produção e distribuição, o consumidor recebe sobre seus ombros a tarefa de selecionar o que vai comer e, principalmente, de maneira saudável nem sempre possível como nos sugeriram várias observações feitas no espaço urbano. E isso nos reforça o caráter utópico de alguns movimentos sociais. Edelman (2014) afirma que embora atraiam a atenção e venham se espalhando em diversas partes do mundo, estimulados pelas pressões que conseguem exercer sobre órgãos internacionais, seu alcance é limitado. Também não se pode ignorar que a alimentação, assim como o consumo, está sujeita a um intenso discurso pautado no moralismo, conforme observou Sassatelli (2015).

De qualquer maneira, a soberania alimentar incorpora a perspectiva da SAN e abriu um caminho para reflexões futuras em torno da alimentação e agricultura. Entre alguns pontos levantados por Edelman (2014) seria preciso correlacionar, no caso aqui proposto do consumo urbano, um aspecto muitas vezes relegado a um plano discursivo bastante superficial ou normativo no sentido de controlar ou até mesmo moralizar as escolhas alimentares, sem levar em consideração a diversidade de planos sobrepostos de subjetividades e racionalidades, além de desconsiderar pontos que muitas vezes são

estruturais e não reagem de imediato frente a pequenos incentivos.

Na verdade, não se trata só do consumo de alimentos frescos e saudáveis, mas enfrentar a oferta de outros produtos já prontos ou processados pela indústria que, para muitos grupos sociais, possuem sentidos mais próximos de sua concepção de saudável, podendo ainda representar comodidade, conveniência e até mesmo modernidade, como sugeriram dados de pesquisa de alguns alunos. Nestes casos, mesmo com uma oferta mais organizada de produtos considerados saudáveis eles estariam na lista de compras desses grupos hoje excluídos? Para eles seriam alimentos considerados *bons*?

E analisando a bibliografia relativa aos conceitos, a questão cultural, embora mencionada nos conceitos de SAN e soberania alimentar, sugerem uma conotação pouco dinâmica e, até, secundária ao ser atropelada pela noção de saúde como um valor mais denso e importante no contexto contemporâneo. Desse modo, não se discutem os diferentes modelos de classificação do que é alimento e comida, noções de abundância e escassez, valores mais gerais que afetam suas escolhas alimentares. Então referir-se à soberania e justiça alimentar invoca certos termos de maneira vaga como protecionismo, local, equidade social sem questionar os principais pontos de desigualdade do sistema alimentar ou como as dinâmicas sociais e culturais operam para construir sentidos muito diversos de justiça, como sugerem Dupuis, Harrison & Goodman (2011).

Há ainda que considerar o impacto das medidas sugeridas pelo conceito de soberania alimentar no atual contexto do sistema alimentar em que indústrias, redes de restaurantes precisam de grandes suprimentos de alimentos e exercem pressão sobre os preços transformam a conexão entre pequenos produtores a tantos consumidores com interesses e prioridades diferentes.

Nesse sentido, a construção de gostos e o consumo ainda precisam ser incorporados à discussão, pois comer não se trata somente de se abastecer de nutrientes. Transformar práticas já historicamente constituídas não é um processo fácil nem imediato, nos sugerindo inúmeras dificuldades para administrar a justiça alimentar, especialmente ao pensar no abastecimento e acesso ao alimento no espaço urbano.

Pequenos passos no campo

Com o objetivo de tentar elucidar, a partir de diferentes perspectivas, os mecanismos presentes na utilização do alimento como instrumento constitutivo de diferenças e a incorporação dessas percepções ao uso do espaço urbano, iniciei as

primeiras investigações de campo em 2017. Foram realizadas três idas a feiras e mercados em cada cidade (Goiânia, São Paulo e Brasília) utilizando recursos próprios, uma vez que houve atraso da verba do CNPq. Foram visitas curtas, com a intenção de observar as dinâmicas espaciais, distribuição de comércios, mas sem intenção de fazer entrevistas. Ocorreram entre março de 2017 e junho de 2018.

Nesse sentido, ficou claro que adquirir alimentos saudáveis não é uma decisão instrumental e está além da racionalidade econômica, pois passa pelo filtro individual e social, além de todo um discurso que se apoia na moral e tendeu nestes últimos anos a incentivar um consumo alternativo e orientar a ter maior conscientização para evitar excessos e desperdício (SASSATELLI, 2015).

Como consequência dessa nova atitude, ser saudável seria o resultado *natural* de ser mais justo e sustentável na produção e comércio. A responsabilidade pela saúde é transferida ao indivíduo que deverá selecionar de maneira apropriada o que ingerir, no sentido de uma moral vigente, serão essas escolhas que garantirão o bem-estar. Aqui reside um aspecto central, se é um discurso de alcance limitado, ele é altamente difundido e se desdobra em diferentes resultados.

Em grupos mais favorecidos residindo nos grandes centros urbanos surge uma preocupação em procurar produtos orgânicos, sustentáveis etc.¹⁰ Proliferam feiras de pequenos produtores, mas também são vendidos em grandes redes de supermercados, geralmente com preços mais elevados do que outros produtos similares submetidos ao uso de agrotóxicos e outras técnicas de conservação. As pessoas buscam produtos com selos de origem e similares. Em tese, todos deveriam poder consumir produtos desse tipo, mas seu acesso é limitado.

Como já dito em outro momento, notou-se que membros de classes menos favorecidas, independente da cidade, precisam administrar uma oferta limitada, de baixa qualidade e às vezes de alto custo. E não se trata também de definir o que é *necessidade*, uma discussão já amplamente tratada na literatura voltada ao consumo.¹¹ A questão aqui nos conduz a modelos alimentares distintos com implicações cotidianas, mas também a partir de um viés político.

¹⁰Em Goiânia há poucas feiras orgânicas e nos supermercados mais favorecidos visitados não se observou uma busca por produtos orgânicos, sustentáveis etc. É uma questão a ser trabalhada uma vez que ainda existem muitas feiras livres realizadas na cidade, talvez afetando esse interesse. Outro aspecto talvez seja a existência ainda de uma grande proximidade com o meio rural. A título de curiosidade, segue o link com o mapa das feiras orgânicas no Brasil: <http://feirasorganicas.idec.org.br/>

¹¹Para esta questão consultar Sassatelli (2007), Bourdieu (2008), Miller (2013), Trentmann (2006), Burke (1996).

A oferta não se mostrou muito diferente entre feiras e supermercados, limitados a produtos mais comuns à mesa. Orgânicos, verduras, legumes e frutas diferenciados estão mais presentes em empórios ou filiais de grandes redes de supermercados em bairros mais favorecidos que me geral capricham nas instalações, como sugeriu a loja da rede Carrefour no shopping Pamplona em São Paulo. Entretanto, à primeira vista em termos de produtos não pareceu uma diferença tão acentuada, especialmente na variedade, mas na maneira como o produto é exposto, pois em geral os produtos diferenciados não eram tantos (endívias, aspargos, cogumelos, frutas vermelhas seriam alguns mas nem sempre presentes).

Estes espaços concorrem com os empórios, os especializados em vender hortifrutigranjeiros, os “*verdurões*” como ficaram conhecidos em Goiânia e as feiras livres, lugares de resistência que apesar de combalidos continuam existindo. Em São Paulo, antigas feiras foram diminuindo de tamanho, sobretudo em bairros mais centrais, mas mantiveram presença em regiões menos abastadas e apesar da concorrência dos supermercados (pertencentes a grandes redes ou não), ainda são uma prática de consumo usual. Nesse sentido, a proximidade com a casa é fundamental porque normalmente se vai a feira à pé, o que de certa forma limita o que se vai comprar pois é preciso carregar as compras. Outra limitação diz respeito à variedade de produtos encontrados na feira, pois as tradicionais, digamos assim, não oferecem uma gama de produtos tão ampla como um supermercado e isso tem implicações na percepção de conveniência. Mas ganha pelo lado da proximidade uma vez que estimula o contato face a face (GIDDENS, 2002), o que gera uma relação de confiança (FREIDBERG, 2004).

Por outro lado, os mercados municipais paulistanos se transformaram em locais de passeio,¹² com seus produtos extremamente atrativos e alguns até exóticos (principalmente frutas). E assim como as feiras livres tradicionais, atraem um público que busca comer alguma coisa. Em São Paulo, o pastel é o mais comum presente em qualquer feira, também nos mercados, mas em Goiânia a variedade é bem maior, são encontrados caldos, pamonhas, sanduíches, tapioca, yakissoba, sucos, doces, açaí etc. o que sugere uma dinâmica urbana distinta: a feira em Goiânia também é lazer, principalmente naquelas que são montadas à noite, outra diferença entre cidades. Muitas começam a funcionar a partir das 16h, algo inédito em São Paulo e Brasília.

Nesta última cidade, as feiras livres são montadas em regiões afastadas como

¹² Para uma análise, do Mercado da Cantareira em São Paulo, consultar Roim (2016).

Paranoá, Sobradinho, mas existem os mercados, locais fixos com horários variados de funcionamento onde se encontra de tudo, uns com uma gama de produtos que vai desde os hortifrúteis, peixes, produtos regionais, roupas e quinquilharias, até aquele que vende predominantemente frutas, verduras e legumes. Mas em todos se encontram algum tipo de comida regional oferecida em pequenos boxes como buchada, mocotó. A dinâmica desses espaços está muito ligada à migração nordestina recebida pela cidade desde quando começou a ser construída e apesar dos anos que já se passaram, ainda persistem. Entretanto, se para a primeira geração era um motivo de reencontrar outras pessoas que compartilhavam a experiência do deslocamento, hoje é um reconhecimento dessa decisão e um momento de nostalgia, como sugeriu a visita ao mercado de Ceilândia. São vendidos produtos vindos do norte e nordeste e em geral adquiridos para consumo festivo, marcando sua presença como uma comida de memória.

As feiras apesar de não terem mais um papel tão central nas compras domésticas, ainda estão presentes, permitindo o acesso a alimentos considerados saudáveis a uma boa parcela da população, pois elas estão presentes em bairros pouco favorecidos, especialmente nas cidades de São Paulo e Goiânia, embora os mercados - conhecidos em Brasília como feiras - também atendam uma parcela dessa população, embora não necessariamente compreendidos como lugares de compras de produtos saudáveis.

Na verdade, apesar de toda a comodidade dos supermercados, as feiras não desapareceram por completo, sugerindo que talvez sejam uma espécie de lugares de reconexão, especialmente entre moradores de cidades médias e grandes, entre a produção do alimento e sua aquisição. Mesmo que não seja algo 100% verdadeiro, é fato que as feiras transmitem a ideia de um vínculo mais próximo com o campo pela forma como se apresentam, dispõem os produtos, a forma de vender etc.

Esse é pelo menos um acesso garantido a uma alimentação um pouco mais saudável, o que não se revela exercitado de imediato. Existem outros fatores que precisam ser considerados na hora de escolher a comida, que tem relação com quem é responsável pela alimentação da casa, quem a prepara, quando e onde. Envolve uma série de processos que não seria possível descrever em poucas linhas, mas está ligado também a questões morais, de cuidado (amor), saúde, além de questões econômicas e políticas. Outro elemento forte associado ao saudável é o frescor dos produtos qualidade positiva que está associada à feira, o que denota que a ideia de proximidade com o campo é uma ideia subjacente também desta perspectiva. É fresco, é saudável.

De certa forma, o que pudemos observar é que existem lógicas distintas em ação

entre escolher o supermercado ou a feira, no primeiro há a garantia da marca e padrões de higiene, no outro em vista da proximidade (amizade) com o feirante cujo conhecimento adquirido em anos de trabalho garante confiança ao consumidor (FREIDBERG, 2004). Essas dinâmicas sequer são levadas em conta pelas políticas públicas. Outra questão diz respeito ao transporte das compras, em geral as feiras ocorrem nos bairros o que facilita levar para casa para quem não faz uso de veículo próprio.

Mas ainda podem surgir outras alternativas de consumo: os “*verdurões*”, já mencionados, bem difundidos, inclusive alguns já são redes e estão abrindo lojas em várias cidades. Uma destas redes abriu recentemente uma filial em Goiânia, já tendo aberto em 2009 em Brasília e desde 2004 em São Paulo. Mas a mensagem foi completamente atualizada: agora é a “*fazenda dentro da cidade*” e para fazer jus ao slogan, o espaço foi concebido para parecer uma fazenda, não brasileira, mas americana, uma *farm*. Entrando nota-se que as frutas, verduras e legumes estão lindamente dispostos, preços na média, mas a diferença com a feira e o supermercado é em muitos aspectos: a limpeza, a climatização garantem conforto, não há o feirante mas um batalhão de funcionários simpáticos para atender, embora não saibam muito bem o que vendem quando questionados. Não é um supermercado porque faltam produtos básicos, tudo o que é vendido tem alguma característica de diferenciação: o arroz comum está lá, com o preço nas alturas ao lado de arroz cateto, vermelho, negro, selvagem; o pão também, os queijos, as carnes, iogurtes oferecidos sob a mesma lógica.

A decoração deste caso em particular chamou a atenção pois tenta reproduzir uma cidade do velho oeste norte americano com *saloon, sheriff*, além de bonecos de espuma em formato de frutas e verduras de tamanho gigante espalhados pela loja, alguns animados como a banana montada em cima de um caramujo bicicleta, dizendo: *tenho cara de banana, mas sou a queridinha dos atletas*, descrevendo suas qualidades e recomendando seu consumo *bom para a saúde*.

É uma experiência que ativa diversas percepções, mas logicamente esse tipo de comércio normalmente está instalado em bairros nobres, mas espaços similares bem mais simples também foram observados em bairros de camadas médias (média e baixa), uma espécie de reprodução da feira em um ambiente fechado. A lógica de apresentar o produto de forma a valorizar suas qualidades persiste. Mas apesar dessas opções, as feiras continuam de pé, mas ainda sem o devido reconhecimento de espaços de acesso aos alimentos considerados saudáveis.

Considerações finais

Neste pequeno trabalho apresentei os primeiros esboços do projeto em que atualmente estou envolvida. Ainda há muito campo a ser feito, mas a exploração inicial já apontou algumas direções que espero desenvolver futuramente. O conceito de *food desert* se mostrou instigante justamente para pensar como a cidade lida com o abastecimento, desigualdades, imaginário local. Por outro lado, não há como não considerar a questão moral que envolve saúde, cuidado, famílias. São questões complexas que precisam muita investigação e que espero que o GECCA (Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação) possa contribuir para expandir.

Referências bibliográficas

- ALVAREZ, Marcelo & MEDINA, Xavier (Eds.) *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y America*. Barcelona: Icaria, 2008.
- ALVES, Larissa de Farias. O Comer ideal: Representações, categorias e variáveis presentes na formação do discurso hegemônico do comer. Exame de qualificação de Mestrado apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás, 2015.
- BARBOSA, Livia. Pureza e Perigo:¹³ Do Detox ao Jejum. In: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto e ROIM, Talita Prado Barbosa (orgs.). *Cidades e consumo alimentar*, vol. 3 (no prelo).
- BESSIÈRE, Jacinthe. « Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir ». In : **Ruralia [en ligne]**, mis en ligne le 25 janvier 2005, reference du 18 mai 2006, <http://ruralia.revues.org/document154.html>.
- BLOCK, Daniel R. *Et al.* Food Sovereignty, urban food access, and food activism: contemplating the connection through examples from Chicago. In: **Agric Human Values**, vol.29, 2012, p. 203-215.
- BOURDIEU, Pierre. *A distinção*. São Paulo: Edusp, 2008.
- BURKE, Timothy. *Lifebuoy men, lux women*. Durham: Duke University Press, 1996.
- BURLANDY, Luciene. A construção política da segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção de intersetorialidade no âmbito federal do governo. In: **Ciência e Saúde Coletiva**, 14 (3), 2009, p. 851-860.
- COLLAÇO, Janine HelfstLeicht. “Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo”. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009.
- COLLAÇO, Janine HelfstLeicht. “Restaurantes de comida rápida em praças de alimentação de *shopping-centers*: Soluções à moda da casa”. Dissertação de mestrado defendida pelo Departamento de Antropologia Social da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo – FFLCH/USP, 2003 b.
- CONTRERAS, Jesus & GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- CUMMINS, S.; MACINTYRE, S. “Food deserts”- evidence and assumption in health policy making. In: **BMJ**, volume 325, 24 August 2002.
- DUPUIS, Melanie E.; HARRISON, Jill Lindsey; GOODMAN, David. Just Food? In: ALKON, Alison Hope; AGYEMAN, Julian. *Cultivating Food Justice*. Cambridge: MIT Press, 2011.

¹³ O título é inspirado no clássico livro de Mary Douglas, *Pureza e Perigo*, publicado em 1966 e que aborda as relações entre poluição, sujeira e perigo e suas implicações para a construção das hierarquias sociais.

- EDELMAN, Marc *et al.* Introduction: Critical Perspectives of food sovereignty. In: **The Journal of Peasant Studies**, Vol. 41, no. 6, 2014, p. 911-931.
- ESPEITX, Elena. Patrimônio alimentario y turismo: uma relación singular. In: **Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, vol.2, número, 2, 2004, págs. 193-213.
- FREIDBERG, Susanne. *French beans and fod scares*. Oxford: Oxford University Press, 2004.
- GIDDENS, Anthony. *Modernidade e identidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.
- GOODMAN, Mike. Food Geographies I: Relational foodscapes and the busy-ness of being more-than-food. In: **Progress in Human Geography**, 40 (2), 2015, p. 257-266.
- GUPTA, Akhil; FERGUSON, James. "Mais além da cultura": Espaço, identidade e política da diferença. In: ARANTES, Antonio A. *O espaço da diferença*. Campinas: Papius, 2000.
- GUTHMAN, Julie. *Weighing in*. Berkeley: University of California Press, 2011.
- _____. Bringing good food to others: investigating the subjects of alternative food practices. In: **Cultural Geographies**, vol. 15, no.4. October, 2008, p. 431-447.
- HELSTOSKY, Carol. *Garlic & Oil: food and politics in Italy*. New York: Berg, 2004.
- JAROSZ, Lucy. Comparing food security and food sovereignty discourses. In: **Dialogues in Human Geography**, vol 4 (2), 2014, p. 168-181.
- JOHNSTON, Josee; SZABO, Michelle and RODNEY, Alexandra. Good food, good people: Understanding the cultural repertoire of ethical eating. In: **Journal of Consumer Culture**, n.11, 2011.
- KEPPLE, Anne Walleser; CORREA, Ana Maria Segall-. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. In: **Ciência e Saúde Coletiva**, 16 (1), 2011.
- LINDHOLM, Charles. *Culture and Authenticity*. Oxford: Blackell Publishing, 2008.
- MAXWELL, Simon. Food Security: a post-modern perspective. In: **Food Policy**, vol.21, no.2, 1996, p.155-170.
- McMICHAEL, Philip. Historicizing food sovereignty. In: **The Journal of Peasant Studies**, Vol. 41, no. aa
- MILLER, Daniel. *Trecos, troços e coisas*. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.
- NESTLE, Marion. *Food Politics*. Berkeley: University of California Press, 2002.
- PATEL. Raj. Grassroot voices: food sovereignty. In: **The Journal of Peasant Studies**, Vol. 36:3, 2009, p. 663-706.
- PILCHER, James. *Que vivan los tamales!*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998.
- POLLAN, Michael. *O dilema do onívoro*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.
- PORTILHO, Fátima. "Consumo sustentável: limites e possibilidades de ambientalização e politização das práticas de consumo". In: **Cadernos Ebape/FGV**, edição temática, 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cebape/v3n3/v3n3a05>
- PRATT, Jeff. Food Values. In: **Critique of Anthropology**, vol. 27 (3), 2007, 285-300.
- ROIM, Talita Prado Barbosa. As relações socioculturais no Mercado Municipal de São Paulo-produção de tradições na formação e no reconhecimento de grupos culturais a partir da alimentação. Tese de doutorado defendida no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Faculdade de Filosofia e Ciências da Universidade Estadual Paulista (UNESP), Marília, 2016.
- SANTOS FILHO, Eurípedes dos. *Reeducação Alimentar: uma situação de Guerra*. Monografia de fim de curso apresentada à Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás, 2015.
- SASSATELLI, Roberta. The political morality of food: discourses, contestation and alternative consumption. In: HARVEY, M.; McMEEKIN, A; WARDE, A. *Qualities of food*. Manchester: Manchester University Press, 2004.
- _____. *Consumer Culture*. London: Sage, 2007.
- SCHLOSSER, Eric. *Fast Food Nation*. New York: Houghton Mifflin, 2001.
- SUTTON, David. *Remembrances of Repasts: an Anthropology of food and memory*. Oxford: Berg, 2001.
- TRENTMANN, Frank (ed.). *The making of the consumer*. Nova York: Berg, 2006.
- WALKER, R.; KEANE, C.R.; BURKE, J.G. Disparities and access to healthy food in United States: a review of food deserts literature. In: **Health & Place**, 16, 2010, p. 876-884.
- WILK, Richard R. Real Belizean Food : Building local identity 8h the transnational Caribbean. In: **American Anthropologist**, vol 101, n. 32, jun/1999, pp 244-255.
- WRINGLEY, Neil. "Food Deserts" in British cities: Policy context and research priorities. In: **Urban Studies**, vol. 39, no. 11, 2002, p. 2029-2040.

