

## REFLEXÕES SOBRE A MODERNIZAÇÃO DOS REGIMES ALIMENTARES EM PEQUENOS MUNICÍPIOS

### REFLECTIONS ON THE MODERNIZATION OF FOOD REGIMES IN SMALL CITIES

Tainara de Souza<sup>1</sup>  
Beatriz Vitorino Madeira<sup>2</sup>  
Clécio Azevedo da Silva<sup>3</sup>

**Resumo:** No contexto atual, de progressivas transformações e rearranjos técnicos e organizacionais na produção, distribuição e consumo de alimentos provocados pelo desenvolvimento do capitalismo, os regimes alimentares nos pequenos municípios são pressionados a acompanhar essas mudanças, estimulando a incorporação de novos padrões alimentares. O presente trabalho resulta de uma pesquisa de iniciação científica (PIBIC/CNPq 2022-2023) cujo principal objetivo foi analisar as mudanças nos regimes alimentares em pequenas localidades provocadas pela modernização. Para tal, foram levantadas informações por meio de conversas com famílias agricultoras, além de pesquisa bibliográfica. Como resultado, foi observado que as mudanças nas relações e no objetivo do trabalho rural, orientadas pela modernização da agricultura, configuram a principal porta de entrada de alimentos industrializados na dieta das famílias. Observou-se também que o abandono da monocultura e o retorno ao autoconsumo proporciona maior diversidade e qualidade dos alimentos produzidos, além de maior autonomia para a adoção de práticas sustentáveis.

**Palavras-chave:** Modernização; Regimes Alimentares; Pequenos Municípios.

**Abstract:** In the current context of progressive technic-organizational transformations and rearrangements in the production, distribution and consumption of food caused by the development of capitalism, food regimes in small cities are under pressure to keep up with these changes, encouraging the incorporation of new dietary patterns. The present work is the result of scientific initiation research (CNPq 2022-2023) whose main objective was to analyze the changes in food regimes in small localities caused by modernization. To this purpose, information was collected through conversations with farming families in addition to bibliographical research. As a result, it was observed that changes in the relationships and objectives of modernized rural work constitute the main gateway for industrialized foods into the family diet. It should also be noted that the retreat of monoculture and the return to self-consumption agriculture provides greater diversity and quality of the food produced, as well as greater autonomy to adopt sustainable practices.

**Keywords:** Modernization; Food Regimes; Small Cities.

---

<sup>1</sup> Estudante de Graduação em Geografia na Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC. E-mail: tainaradsouza@outlook.com.

<sup>2</sup> Estudante de Graduação em Nutrição na Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC. E-mail: beatrizvitmad@gmail.com.

<sup>3</sup> Professor Titular do Curso de Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC. E-mail: clecio.silva@ufsc.br.

**Data de submissão:** 20.09.2024

**Data de aprovação:** 21.11.2024

**Identificação e disponibilidade:**

(<https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/4625>,

<http://dx.doi.org/10.18066/revistaunivap.v30i69.4625>).

## 1 INTRODUÇÃO

### 1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DO PROBLEMA

O presente artigo resulta da pesquisa de iniciação científica desenvolvida entre setembro de 2022 e agosto de 2023 junto ao Laboratório de Estudos do Espaço Rural (LabRural), do Departamento de Geociências da Universidade Federal de Santa Catarina. O projeto, intitulado “Modernização dos regimes alimentares em pequenos municípios: os casos de Timbé do Sul e Praia Grande (SC)”, teve como objetivo central analisar as mudanças dos regimes alimentares em pequenas localidades em função das transformações – sociais, políticas, econômicas e culturais – proporcionadas pelos rearranjos técnicos e organizacionais na produção, distribuição e consumo de alimentos provocadas pelo desenvolvimento do capitalismo, que é, em suma, o que tratamos por modernização dos regimes alimentares.

Na literatura científica internacional, o conceito de Regime Alimentar tem sido mobilizado por estudiosos da Economia Política (Friedmann & McMichael, 1989; McMichael, 2016) como uma categoria de análise para a compreensão das relações políticas do capitalismo em grande escala, partindo de uma noção de regime alimentar internacional - único e não fracionável - que nos permite um alcance apenas em grande escala.

Ainda na metade do século XX, Maximilien Sorre já havia introduzido a conceitualização de regime alimentar nos estudos da Geografia Humana Francesa. Para Sorre, a noção de regime alimentar deveria ser tomada como conceito central da Geografia da Alimentação, sendo definido como o conjunto dos alimentos ou preparações alimentícias que sustentam a existência de um grupo humano ao longo do ano. O regime alimentar deveria ser, de acordo com ele, um dado concreto e não teórico, pois poderia ser apreendido por meio de observação direta (Sorre, 2021). Entretanto, o próprio autor já observava que a simples descrição dos componentes dos regimes alimentares franceses não era suficiente para explicar a relação entre o ser humano e a natureza, com o crescente desenvolvimento de técnicas de produção e a mudança na estrutura social e econômica (Sorre, 2021, p.7).

Os impactos da “vida moderna” já eram percebidos por Sorre no meio urbano, onde já não mais se encaixavam as longas preparações culinárias tradicionais e assim abria-se espaço para a introdução em massa de alimentos preparados. A partir das rápidas transformações que se apresentavam, Sorre alertou sobre a dificuldade de classificar os tipos de alimentação, tanto na Europa quanto nas regiões colonizadas pelos europeus, onde a rápida mudança nos níveis de vida e a expansão das influências urbanas, combinada com a modernização nos meios de transporte, contribuíram para atenuar as diferenças de região para região, introduzindo uma grande quantidade de alimentos novos (Sorre, 2018).

No Brasil, Josué de Castro avança no método da geografia humana para estudar o fenômeno da fome, compreendendo a problemática da alimentação em sua realidade total, incluindo as ligações, as influências e as conexões dos múltiplos fatores

que a condicionam. Em seu primeiro estudo monográfico publicado em 1935, investigou as condições de vida da classe operária de Recife com foco no estudo econômico da sua alimentação, e percebeu que a transição para o modo de vida urbano-industrial vinha causando progressivas alterações nas práticas alimentares da classe trabalhadora (Castro, 1935; 1983). Ambos os contextos em que estavam inseridos Sorre e Castro nos trazem elementos para compreender as mudanças nos regimes alimentares consequentes das modernizações sucessivas do capitalismo.

O contexto histórico que emergiu a partir das inovações tecnológicas da Segunda Revolução Industrial criou condições para o desenvolvimento de uma indústria alimentar que se consolidou ao longo do século XX, resultando em uma intensa e crescente transformação dos regimes alimentares através da produção em massa de alimentos preparados, caminhando para aquilo que Goodman *et al.* (1990) chamou “substitucionismo”. Os avanços nas técnicas de moagem de farinha e refino de açúcar representaram um marco na padronização dos processos, assim, os alimentos poderiam ser modificados em sabor, prazo de validade e componentes, provocando um apagamento da origem do alimento a partir da criação de novos produtos. Estas mudanças serviram às novas demandas de consumo de uma sociedade urbana em expansão, com relações formatadas por uma divisão de trabalho cada vez mais especializada (Goodman, *et al.*, 1990).

No Brasil, a modernização dos regimes alimentares vem ocorrendo em ritmo e intensidade muito variáveis ao longo do território, acompanhando o desenvolvimento urbano-industrial nacional que ocorre, historicamente, de forma desigual (Silva, 2022). Ribeiro Júnior (2021), no Atlas das Situações Alimentares no Brasil, avalia que o consumo domiciliar de alimentos entre 2002 e 2018 evidencia esse processo.

Embora tenha sido registrado um aumento no consumo de alimentos processados e ultraprocessados em todo território nacional, esse aumento varia de acordo com a situação de domicílio. Nos domicílios situados nas áreas rurais há um maior consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados quando comparados aos domicílios situados em áreas urbanas, que apresentam maior consumo de alimentos processados e ultraprocessados (Ribeiro Júnior, 2021). Estes dados evidenciam que as mudanças nos regimes alimentares variam de acordo com as transformações no modo de vida das sociedades.

Os pequenos municípios, tendo as atividades rurais - e mais recentemente as atividades ligadas ao setor de turismo - como principal base econômica, representam um recorte territorial privilegiado, pois se em um passado pouco remoto o regime alimentar podia ser explicado pela produção, circulação e consumo a nível local e regional, atualmente ele é pressionado por normas e ações tomadas a partir da interação entre diferentes escalas. Nesse contexto, embora os hábitos tidos como tradicionais estejam muito presentes nas práticas alimentares das famílias residentes em pequenos municípios, a chegada de novos objetos pressiona a incorporação de ações que impulsionam novas práticas de consumo, como o aumento no consumo de alimentos industrializados, que causam progressiva alteração nos regimes alimentares locais.

A compreensão das transformações dos regimes alimentares contemporâneos se trata, portanto, da problemática central da pesquisa, uma vez que essas mudanças apresentam consequências e possibilidades ainda pouco conhecidas em diferentes contextos. No caso dos espaços rurais onde predomina a agricultura de base familiar, autores como Maluf e Zimmermann (2019); Luzzardi e Mauch (2011) já observaram que a orientação na escolha dos cultivos em direção a uma agricultura cada vez mais especializada, integrada a circuitos nacionais e internacionais, apresenta a tendência de um progressivo abandono das atividades de autoconsumo, podendo vir a resultar

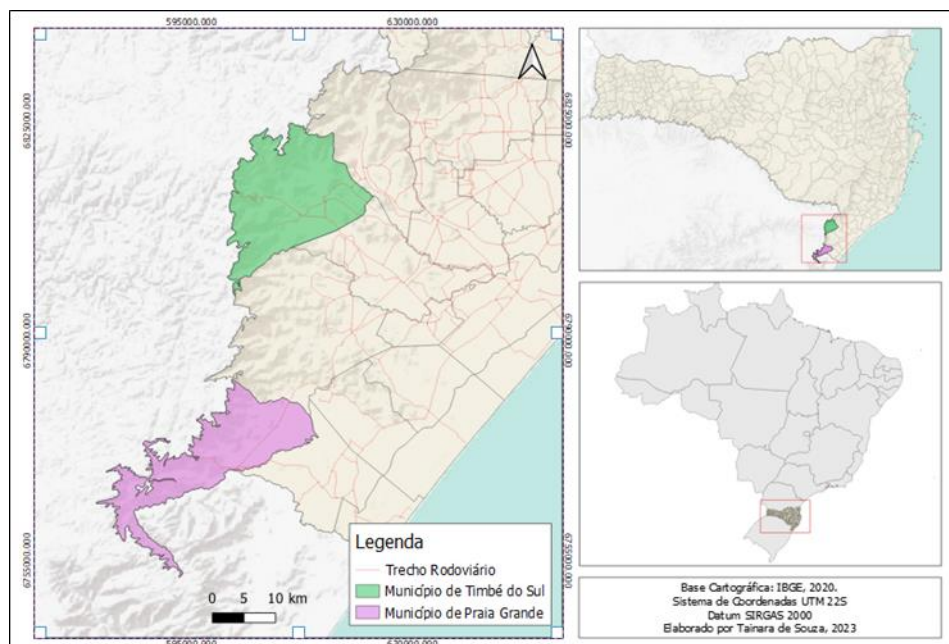
em um empobrecimento da dieta das famílias e em uma dependência ao mercado para garantir a sua alimentação. Esse cenário de aprofundamento da dependência de um mercado alimentar cada vez mais mundializado abre margem para a entrada de substitutos industriais de produtos rurais, ocasionando uma progressiva transformação nas práticas alimentares. Esse processo pode causar inúmeras implicações que não devem ser decifradas de forma generalizante, uma vez que cada local apresenta particularidades que imprimem diferentes características ao processo geral.

Tendo em vista esse contexto, as informações coletadas ao longo da pesquisa nos permitiram abordar três importantes aspectos que nos fornecem elementos para compreender as transformações dos regimes alimentares nos pequenos municípios: a desvinculação do trabalho com a alimentação ocasionada pela orientação para a monocultura; a permanência de práticas alimentares tradicionais e sua transformação a partir da entrada de alimentos industrializados e práticas modernas; e a importância da produção de autoconsumo para a garantia da segurança alimentar e nutricional das famílias frente a crescente globalização da alimentação.

## 1.2 CARACTERIZAÇÃO DAS ÁREAS DE ESTUDO

Os municípios de Timbé do Sul e Praia Grande estão localizados no extremo sul de Santa Catarina, ambos limitados a oeste pelos paredões da Serra Geral, apresentando características físicas e de formação socioespacial muito semelhantes. (Figura 1) A região onde estão inseridos compreende aos Aparados da Serra, que de acordo com a historiografia regional eram assim chamados pelos tropeiros porque as encostas pareciam aparadas à faca em razão da estrutura litológica que permitiu a formação de grandes paredões verticais.

Figura 1 - Localização dos municípios de Timbé do Sul e Praia Grande (SC).



Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE] (2010).

De acordo com a classificação do IBGE (2023) que caracteriza os espaços rurais e urbanos do Brasil, ambos os municípios estão classificados como “rurais

adjacentes”<sup>4</sup>, levando em consideração a densidade demográfica, a localização em relação aos principais centros urbanos e o tamanho da população. Além dessas características, ambos os municípios podem ser classificados como de base agropecuária com predomínio da agricultura familiar, com destaque para as culturas do arroz, fumo, banana, milho, mandioca, entre outros.

No Censo de 2010<sup>5</sup>, a maior parte da população residente do município de Timbé do Sul estava localizada no meio rural (65,24%) e as atividades agropecuárias representam a maior parcela do PIB do município (36%), embora o setor de serviços esteja se aproximando (33%) (IBGE, 2010; 2022). A partir de 1970 passou-se a registrar uma progressiva diminuição da população rural e um incremento da população urbana, embora a população rural continue predominante. Já no município de Praia Grande, que apresentava em 2010 uma população de 7267 pessoas, a maior parcela estava situada na área urbana (59%) (IBGE 2010). A inversão da situação de domicílio da maior parcela da população ocorreu entre as décadas de 1990 e 2000, momento a partir do qual a população urbana se tornou predominante, sugerindo o aumento da importância dos postos de trabalhos urbanos associados aos serviços turísticos (que hoje representa 51% do PIB do município), combinado com o decréscimo da importância da agricultura (13% do PIB do município) (IBGE, 2022).

Isso nos revela que, embora ambos os municípios possuam um histórico de formação regional associado às atividades agrícolas pautadas no autoconsumo, a importância da pequena produção local vem diminuindo diante da expansão da agricultura mecanizada combinada com a valorização das paisagens naturais que tem permitido o desenvolvimento do setor turístico desde a criação do Parque Nacional de Aparados da Serra (PNAS) – que em 1972 passou a incluir parte do território do município de Praia Grande - e do Parque Nacional Serra Geral (PNSG), criado em 1992 e abrangendo também o município de Praia Grande. Atualmente está em tramitação a criação do Geoparque Caminhos dos Cânions do Sul abrangendo toda a região dos Aparados da Serra, o que tem causado uma grande mobilização e desenvolvimento de setores ligados ao turismo em ambos os municípios.

## 2 METODOLOGIA

A metodologia foi organizada em torno do levantamento de informações e critérios que nos permitissem identificar os fatores que causam transformações nos regimes alimentares em pequenas localidades a partir da inserção de alimentos industrializados que é, à primeira vista, o principal indicativo da modernização do regime alimentar.

Inicialmente, para fins de embasamento teórico e em busca de compreensão sobre a transformação dos regimes alimentares em diferentes contextos, foram realizadas consultas na literatura disponível sobre mudanças no consumo de alimentos no Brasil e no Mundo. No contexto mundial, são notáveis os trabalhos de Contreras (2005; 2011), que nos oferece uma importante contribuição ao estudo da

---

<sup>4</sup> Classificação territorial proposta pelo IBGE (2023) que se refere a municípios majoritariamente rurais, com pequenas manchas urbanas e localizado próximo à área urbana de municípios maiores. Apesar de serem predominantemente rurais, a proximidade física e funcional com áreas urbanas pode influenciar aspectos como o desenvolvimento econômico e social da região.

<sup>5</sup> No período em que a pesquisa foi realizada, os dados do Censo Demográfico de 2022 não haviam sido publicados. Embora alguns dados já estivessem disponíveis no momento em que o presente trabalho foi escrito, não havia dados sobre a situação de domicílio nos municípios estudados, que são os que mais nos interessam. Por essa razão, optamos por utilizar os dados do Censo de 2010.

modernização dos sistemas alimentares; e Polain (2013) que oferece importantes contribuições na compreensão da alimentação a partir da perspectiva das ciências sociais.

Sobre o contexto brasileiro utilizamos como importante referência o Atlas das Situações Alimentares no Brasil (Ribeiro Júnior, 2021), que ao expor os dados publicados pelo IBGE quanto à disponibilidade domiciliar de alimentos revela uma grande diversidade e desigualdade de situações alimentares existentes no Brasil do século XXI, que variam de acordo com a renda, a situação rural e urbana dos domicílios, a localização em determinado estado ou grande região, entre outros fatores. Apesar disso, algo que todas as regiões do país apresentaram em comum entre 2002 e 2018 foi o crescimento da aquisição de alimentos processados e ultraprocessados e uma queda no consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, algo que estudiosos da área da nutrição definem como transição nutricional<sup>6</sup>.

Sobre o contexto regional, buscamos informações consultando o acervo disponível na Biblioteca Universitária da UFSC; nas bibliotecas da escola estadual e da escola municipal de Timbé do Sul durante trabalho de campo; em plataformas digitais como o Google Acadêmico e Scientific Electronic Library (SciELO Brasil); além de referenciais já conhecidos nos estudos sobre a produção e o consumo de alimentos em localidades de Santa Catarina, tais como Brightwell e Silva (2008); Maluf e Zimmermann (2020).

Para a coleta de informações primárias foram realizadas duas pesquisas de campo exploratórias, uma no município de Timbé do Sul e outra no município de Praia Grande, através das quais foram levantadas informações a partir de conversas com os agricultores e agricultoras, com representantes da administração pública e com representante de uma associação de produtores de alimentos orgânicos. Entre as famílias visitadas, uma delas dedica-se atualmente à fumiçultura como principal fonte de renda, enquanto duas outras abandonaram a fumiçultura e atualmente se dedicam à agricultura de base orgânica e agroecológica. A coleta de informações se deu por meio do relato das agricultoras com relação a alimentação das suas famílias e a relação entre a variedade de produtos cultivados e consumidos nos limites da propriedade familiar. A partir disso, procurou-se identificar as condições de entrada de alimentos ultraprocessados na dieta das famílias e sua repercussão sobre o regime alimentar.

O alimento ultraprocessado é um produto alimentício que passa por múltiplas etapas de processamento industrial. Para identificá-lo, considerou-se o grau de processamento de acordo com os parâmetros do “Guia Alimentar para a População Brasileira” (Ministério da Saúde, 2014), que se orienta pela classificação NOVA, dividindo os alimentos consumidos em quatro grupos, sendo eles: alimentos *in natura* ou minimamente processados – como arroz, milho, batata, frutas, legumes, entre outros; ingredientes culinários processados – sal, açúcar, mel, óleos, féculas e vinagres; alimentos processados – conservas, extratos, carnes salgadas, frutas em calda, queijos, pães e bebidas fermentadas; e alimentos ultraprocessados – biscoitos e bolos industrializados, sorvetes, macarrão instantâneo, bebidas adoçadas e misturas industriais no geral.

---

<sup>6</sup> A transição nutricional se refere a modificações no perfil de saúde da população relacionada às mudanças dos padrões alimentares. Os estudos que apontam para uma transição nutricional no Brasil utilizam como principal referência três pesquisas realizadas a nível nacional, sendo elas: o Estudo Nacional de Despesas Familiares, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 1975); a Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição, realizada pelo Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN, 1989); e a Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde, realizada pela Sociedade de Bem-Estar Familiar (BEFAM, 1996) (Oliveira, 2004).

As informações coletadas na pesquisa teórica e nos trabalhos de campo foram alvo de discussões do nosso grupo de pesquisa, em direção a um esforço interdisciplinar entre a geografia e a nutrição, uma vez que uma das bolsistas do projeto é estudante de graduação em Nutrição. Os resultados e reflexões são apresentados no tópico a seguir, buscando estabelecer um diálogo entre as pistas encontradas em campo e os referenciais teóricos estudados.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

É necessário desprender um grande esforço teórico e metodológico para analisar a modernização no período atual, que Santos (2020) chamou de período técnico-científico-informacional. Neste contexto de crescente aceleração em que as economias se tornam cada vez mais mundializadas, as sociedades acabam por adotar um mesmo modelo técnico que se sobrepõe à multiplicidade de condições de diferentes territórios, tendo como consequência, em partes, a alienação do comensal em relação aos alimentos consumidos nos meios urbanos, e uma orientação nas escolhas de cultivos nos meios rurais (Santos, 2013). Ainda de acordo com o autor:

No começo dos tempos históricos, cada grupo humano construía seu espaço de vida com as técnicas que inventava para tirar do seu pedaço de natureza os elementos indispensáveis à sua própria sobrevivência. Organizando a produção, organizava a vida social e organizava o espaço, na medida de suas próprias forças, necessidades e desejos. [...] Pouco a pouco esse esquema foi se desfazendo: as necessidades de comércio entre as coletividades introduziram novos nexos, e também desejos e necessidades, e a organização da sociedade e do espaço tinha de se fazer segundo parâmetros estranhos às necessidades íntimas ao grupo (Santos, 2013, pp. 17-18).

Nos pequenos municípios, o consumo de alimentos produzidos e/ou transformados localmente é um importante elemento da reprodução social das famílias e da comunidade como um todo. Porém, já nos alertam Brightwell e Silva (2008) que a alimentação não está condicionada exclusivamente às relações sociais de proximidade, tampouco às condições impostas pela natureza, uma vez que “a alimentação rural sempre está, em maior ou menor medida, circunstanciada por uma combinação de processos gerais [...] e de fatores específicos [...] que dão contornos próprios à realidade dos lugares.” (Brightwell & Silva, 2008, p.3).

Nos municípios de Timbé do Sul e Praia Grande, de acordo com as pesquisas disponíveis e os registros históricos, a alimentação das famílias até o início do século XX dependia basicamente do autoconsumo e de trocas regionais viabilizadas pelo contato com as regiões vizinhas, como o litoral e os Campos de Cima da Serra. A alimentação básica era constituída principalmente de mandioca, feijão, polenta, galinhas, suínos e vacas de leite. Das galinhas obtinham-se ovos; dos suínos banha, carne e salame; das vacas leite e queijo; e só ocasionalmente entrava no regime a farinha de trigo e o charque, transportados serra abaixo pelos tropeiros (Brightwell e Silva, 2008; Savi, 1992). Entretanto, pouco a pouco, novos nexos de comércio foram permitindo a diversificação dos regimes alimentares, inicialmente pela intensificação das trocas comerciais ao longo dos caminhos das tropas e posteriormente pela abertura das estradas de rodagem e os avanços nos meios de transporte que passaram a relativizar cada vez mais as distâncias.

Durante a pesquisa de campo, as primeiras evidências encontradas nos levaram a compreender que, embora os regimes alimentares estejam mais diversos e abertos às influências provenientes de diferentes escalas além da local e regional, a alimentação das famílias agricultoras ainda está intimamente ligada ao processo de trabalho voltado ao autoconsumo, no qual é obtida parte significativa dos alimentos essenciais da dieta. Portanto, mudanças no mundo do trabalho tendem a causar transformações na composição do regime alimentar, uma vez que, embora a produção para o autoconsumo represente uma das principais estratégias de reprodução dos pequenos produtores, estes são pressionados pelas exigências do mercado, como padrões de produtividade e competitividade.

Ao investigar a composição do regime alimentar das famílias agricultoras visitadas em campo, as mudanças na organização do trabalho decorrentes da orientação do cultivo para a fumicultura se apresentaram como um importante vetor de entrada de alimentos advindos da indústria. Responsável pela implantação da prática da monocultura de tabaco na região sul do Brasil através de um amplo processo de modernização da agricultura, a especialização no cultivo do tabaco tornou-se a principal fonte de renda para milhares de famílias em Santa Catarina, e uma das principais estratégias para manterem-se no meio rural.

Luzzardi e Mauch (2011) denominaram de “erosão alimentar” o processo de desvinculação da agricultura familiar com os cultivos de subsistência em prol da especialização da produção voltada para a fumicultura. A partir desse processo, os agricultores são incorporados aos mercados não somente como fornecedores de matérias-primas, mas também como consumidores. Dessa forma, não ocorre apenas uma dependência de renda para com os oligopólios de capital mundial, mas também uma dependência no consumo de um mercado alimentar cada vez mais mundializado. Em períodos de safra, o tempo do trabalho e o espaço do cultivo são extremamente racionalizados, não oferecendo a possibilidade “nem de plantar cebolinha”, conforme o relato de uma agricultora. Nesses momentos, a alimentação das famílias se torna mais flexível à entrada de alimentos externos à propriedade em substituição aos alimentos que são temporariamente, ou até permanentemente, deixados de produzir.

Porém, a modernização do regime alimentar é um processo, por vezes lento, que não pode ser explicado apenas por uma simples e abrupta substituição de fatores. Embora as transformações no processo de trabalho pressionem de um lado, a identificação com o alimento resiste de outro, e por vezes perceber as modificações não é uma tarefa simples. Os tradicionais pães de milho não deixam de existir, porém as receitas passam a ser transformadas pela substituição dos ingredientes. No tempo de trabalho racionalizado, a longa preparação da manteiga passa a ser substituída pela margarina já pronta não como um alimento em si, mas como um ingrediente culinário. Justamente por ser lento, o processo é passível de ressignificação. As referências ao bom alimento - aquele que tem origem conhecida - não desaparecem, mas se relacionam com as novas referências que chegam. O tradicional pudim de leite ainda leva ovos de galinha caipira, mas menos da metade do que é necessário para se fazer a receita sem leite condensado.

A analogia à erosão apresentada por Luzzardi e Mauch (2011) é interessante para a compreensão da modernização como um processo inacabado, com ritmo e intensidade variável, como chama atenção Silva (2022) ao indicar que a modernização dos regimes alimentares no Brasil acompanha as condições desiguais de interiorização do desenvolvimento nacional. No caso dos pequenos municípios, a transformação dos regimes alimentares sobre a influência da modernização acontece em um ritmo mais lento quando comparado aos grandes centros de expansão urbana, o que nos



oferece possibilidades de ressignificar o processo em prol do bem-estar das comunidades e do desenvolvimento dos territórios.

O retorno à produção de autoconsumo é uma estratégia que tem sido adotada por famílias que desejam sair do sistema de produção integrada do fumo, como foi o caso de duas das famílias visitadas em campo, que hoje se dedicam à produção e transformação de alimentos orgânicos. Ambas as famílias são atuantes nas redes de comercialização nos municípios, evidenciando que a produção diversificada, além de garantir a qualidade da alimentação da família também produz reflexos positivos para a comunidade como um todo.

Porém, o desejo não é o bastante para abandonar o monocultivo, uma vez que o contrato com as empresas fumageiras ainda apresenta uma garantia de renda para muitas famílias. Frente a esse desafio, o incentivo ao consumo da produção local deve estar no centro dos objetivos das políticas públicas a fim de integrar os produtores a mercados locais e institucionais. As feiras dos produtos da agricultura familiar são importantes espaços de comercialização da produção local nos municípios e também um importante espaço para o fortalecimento da relação e dos laços entre os agricultores feirantes que se encontram, se reconhecem e alimentam uma solidariedade orgânica entre si e com os consumidores de seus produtos.

Diante desse cenário, algumas famílias produtoras de fumo não têm nem o desejo de abandonar a produção, como nos demonstrou uma delas. Uma agricultora nos relatou que não consegue vislumbrar outra possibilidade de cultivo que ofereça uma garantia de renda. Recentemente houve um grande incentivo ao cultivo de pitaya orgânica na região, com a oferta de cursos e capacitação para os agricultores, com foco na juventude. Mas, de acordo com o relato de um desses jovens capacitados, a orientação para o cultivo da pitaya orgânica parecia uma “moda passageira”, que logo perderia espaço no mercado, não oferecendo segurança financeira para a família.

É evidente que a resposta às consequências negativas da modernização não deve postular o retorno a um passado de produção voltada à subsistência tomando a propriedade familiar como um núcleo isolado. Nos territórios onde uma parcela significativa dos trabalhadores rurais tem sua mão de obra e os resultados do seu trabalho absorvidos por um mercado mundializado, como no caso da fumericultura, pensar em estratégias de produção que sejam sustentáveis envolve pensar no que Santos (2009) chamou de “o retorno do território”, a partir da construção de novas possibilidades de produção e consumo que tenham como referência a base territorial.

Santos (2009) já nos alertou que a globalização tal como se apresenta hoje, com consequências negativas para a maior parte da humanidade, não é irreversível. Quando lidamos com a temática da alimentação, os impactos de um mercado alimentar cada vez mais globalizado podem levar a significativas mudanças nos padrões alimentares com reflexos na saúde e bem-estar da população. No contexto dos pequenos municípios em que o trabalho rural é formatado cada vez mais em torno de poucas variedades de cultivo e o setor de serviços associado ao desenvolvimento do turismo encontra-se em constante crescimento, impulsionando a transição da população rural para urbana, a oferta de alimentos industrializados e ultraprocessados aumenta, sugerindo uma progressiva transformação nos regimes alimentares. Durante nosso trabalho de campo no município de Praia Grande, onde as atividades relacionadas ao setor do turismo já estão bastante consolidadas, nos deparamos com duas realidades distintas: de um lado parece haver um movimento de adaptação dos serviços de alimentação para a oferta de alimentos já conhecidos pelos turistas, como as hamburguerias, pizzarias, além oferta de alimentos ultraprocessados nos serviços de hospedagem; do outro lado, parece haver um movimento de valorização da cultura

alimentar enquanto um atributo do lugar, algo que o turista busca para suprir as suas expectativas prévias, que nem sempre corresponde ao que realmente é consumido no cotidiano das famílias.

De acordo com a abordagem de McMichael (2016) que define o regime alimentar como resultado das forças que operam em escala mundial, seríamos tentados a assumir que a desestruturação das práticas alimentares situadas é inexorável diante da crescente padronização e massificação da produção e do consumo de alimentos. É fato que a intensificação da mercantilização da agricultura e da alimentação opera, cada vez mais, uma separação entre a produção e o consumo. Mas também, não podemos ignorar que diante das diversas contradições que o sistema agroalimentar global apresenta, outras práticas se levantam indicando uma emergência do retorno do território. Exemplos foram observados durante os trabalhos de campo, especialmente quando visitada uma associação de produtores orgânicos no município de Timbé do Sul, formada por pequenos produtores familiares que se organizam em uma rede com escala de alcance estadual, fornecendo seus produtos a redes de supermercados, incluindo mercados da capital do estado. Dentre as produções de agricultores associados praticantes de agricultura orgânica, a banana é um dos principais produtos, tendo também tido destaque a produção de ovos e pitaya orgânica.

Movimentos como esse nos levam a pensar que mesmo que as empresas agroalimentares transnacionais possuam um alcance planetário, seria um tanto precipitado acreditar que a produção, comercialização e consumo de alimentos a escalas local e regional deixem de contribuir significativamente na constituição dos regimes alimentares.

#### 4 CONCLUSÃO

Pensar a modernização dos regimes alimentares em pequenos municípios nos leva a perseguir um referencial teórico e metodológico que nos permita, antes de mais nada, compreender as dinâmicas entre processos rurais e urbanos, entre práticas tradicionais e práticas modernas. Nesse sentido foi comum nos depararmos com um certo desamparo teórico e metodológico, uma vez que grande parte das discussões em torno da relação entre esses pares dialéticos ainda opera em uma dicotomia mecânica, que acreditamos não acompanhar o inacabamento do processo de modernização, tampouco as transformações resultantes do encontro de variáveis internas e externas que conferem características próprias aos territórios.

No contexto mundial, as referências no debate em torno do tema da alimentação no interior das ciências humanas, embora nos forneçam importantes contribuições para compreendermos o contexto desde outras escalas, precisam ser flexionadas para a realidade brasileira. Esse é um desafio conhecido desde a construção do projeto de pesquisa que decidimos encarar, pois seria ingênuo tomarmos a modernização dos regimes alimentares como um fenômeno completamente homogeneizante da oferta e do consumo de alimentos.

Indo de encontro a esse desafio, as pistas encontradas nos trabalhos de campo nos revelaram um cenário onde a modernização pressiona de forma progressiva os hábitos e as práticas alimentares territorializadas. A modernização da agricultura, ao mesmo tempo em que direciona o cultivo para poucas variedades - estreitando relações de dependência de renda, fornecimento de sementes, insumos e produtos agrícolas em geral – cria também potenciais consumidores para um mercado alimentar que cada vez mais se organiza em escala global de produção e comercialização. Os impactos dessas transformações já podem ser notados em diferentes contextos,

incluindo o dos pequenos municípios, onde se observou que a monocultura, ao ocupar grande parte do tempo de trabalho e do espaço de cultivo dos agricultores familiares, favorece a entrada de alimentos ultraprocessados na dieta das famílias, causando uma progressiva modificação nos regimes alimentares. Esses impactos não dizem respeito apenas a uma simples substituição ou a um embate entre o moderno e o tradicional como sugere a velha dicotomia. Ficou evidente em nossas pesquisas de campo que a entrada de produtos industrializados pode ocorrer de forma discreta, e até mesmo imperceptível à primeira vista, como no caso da substituição de ingredientes em receitas que ainda mantêm a identidade tradicional.

No entanto, observamos que outros movimentos territorialmente referenciados se fortalecem diante das possibilidades que emergem das contradições da modernização. As associações de agricultores orgânicos representam um desses movimentos e já é uma realidade nos territórios estudados. Formada por um conjunto de pequenos produtores familiares e sediada no município de Timbé do Sul, a associação visitada em campo opera uma escala de comercialização estadual e uma logística de produção e distribuição que se beneficia dos aparatos normativos e técnicos modernos, permitindo não só a reprodução econômica das famílias por meio da garantia de renda, mas também uma reprodução política ao fortalecer os laços de cooperação entre os agricultores.

Diante de casos como esse, concluímos que recuperar a importância do autoconsumo envolve um esforço de requalificação diante das pressões exercidas pela modernização. Quando Santos (2013) nos sugere um retorno do território, já nos chama a atenção que isso não significa o retorno a um passado idealizado. Nossa mirada deve ser em direção a construção e identificação de possibilidades que nos liberem das consequências negativas da modernização e nos permita ressignificar os avanços em prol do desenvolvimento adequado às dinâmicas dos territórios. Há de se reconhecer, porém, que inúmeros são os desafios, figurando o acesso ao mercado para a venda dos produtos um dos principais deles.

Reafirmamos a importância do incentivo ao consumo da produção local como uma estratégia de criar redes de comercialização aos produtos da agricultura familiar que conecte produtores e consumidores. Nesse sentido, as políticas públicas têm um papel crucial, seja na implementação das políticas de compras públicas já existentes, ou na criação de novas estratégias.

## REFERÊNCIAS

- Brightwell, M. G., & SILVA, C. (2008). Transformações na provisão alimentar do espaço rural: um estudo de caso sobre as famílias agricultoras de Praia Grande – SC. *Actas del X Coloquio Geocrítica*. Universidad de Barcelona.
- Castro, J. (1935). *As condições de vida das classes operárias no Recife: estudo econômico de sua alimentação*. Fundação Joaquim Nabuco
- Castro, J. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. Edições Antares, 1983.
- Contreras, J. (2011). A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. *História: Questões & Debates*, 54(1), 19-45.

- Contreras, J. (2005). Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In A. M. Canesqui, & R. W. D. Garcia (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* (pp. 129-145). Editora Fiocruz.
- Friedmann, H., & McMichael, P. (1989). Agriculture and the State system: The rise and decline of national agricultures, 1870 to the present. *Sociologia Ruralis*, 29(2), 93–117. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.1989.tb00360.x>
- Goodman, D., Sorj, B., & Wilkinson, John. (1990). A substituição industrial do produto rural. In D. Goodman, B. Sorj, & J. Wilkinson (Orgs.), *Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional* (p. 50–85). Centro Edelstein De Pesquisas Sociais.
- Ministério da Saúde. (2014). *Guia Alimentar para a População Brasileira* (2ª.ed.). MS. [https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2011). *Censo Demográfico 2010*. IBGE.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2022). *Cidades; Timbé do Sul*. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/timbe-do-sul/panorama>
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2023). *Proposta metodológica para classificação dos espaços do rural, do urbano e da natureza no Brasil*. Coordenação de Geografia; IBGE.
- Luzzardi, R. do E. S., & Mauch, C. R. (2011). A segurança alimentar e a especialização do fumo da agricultura familiar no Estado do Rio Grande do Sul: Um processo de erosão alimentar? *REDES: Revista do Desenvolvimento Regional*, 16(1), 199–212. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6547570>
- Maluf, R. S., & Zimmermann, S. A. (2020). Antigos e novos hábitos na alimentação de famílias agrícolas de Chapecó e região. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 28(1), 48–77. <https://www.redalyc.org/journal/5999/599962750003/599962750003.pdf>.
- McMichael, P. (2016). *Regimes alimentares e questões agrárias*. Editora Unesp.
- Oliveira, R. C. (2004). A transição nutricional no contexto da transição demográfica e epidemiológica. *Revista Mineira de Saúde Pública*, 3(5), 16-23.
- Polain, J. P. (2004). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar* (R. Pacheco, C. Rial e J. Conte Trans.). Edufsc.
- Ribeiro Junior, J. R. S., Sampaio, M. de A. P., Bandoni, D. H., & Carli, L. L. S. D. (2021). *Atlas das situações alimentares no Brasil: A disponibilidade domiciliar de alimentos e a fome no Brasil contemporâneo*. Universidade São Francisco.

- Santos, M. (2020). *A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção* (4a ed.). Edusp.
- Santos, M. (2009). *Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal*. (18ª. ed.). Record.
- Santos, M. (2013). *Técnica, espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico-informacional* (5ª. ed.). Edusp.
- Savi, H. (1992). *Timbé do Sul: um pouco de sua história*. Paralelo 27.
- Silva, C. A. (2022). Modernização e reforma dos regimes alimentares: para onde vamos? *Sociedade e Território*, 34(1), 261-267.
- Sorre, M. (2018). Geografia dos regimes alimentares (Géographie des Régimes Alimentaires). *Geografares*, (25), 7-59.
- Sorre, M. (2021). A geografia da alimentação (A. L. E. Leitão & J. C. B. M. Ramos, Trads.). *Confins*, 51. <https://doi.org/10.4000/confins.39115>