



Capítulo 6

**Agricultura familiar e
Desenvolvimento Regional:
bases para a indução da
integração, qualificação e
promoção da cultura alimentar
local em Divinópolis**

Leandro Pena Catão e Marcus Vinícius de Carvalho Monteiro

Introdução

Este texto se propõe a analisar o perfil dos agricultores familiares filiados à Associação dos Pequenos Produtores da Agricultura Familiar de Divinópolis (APRAFAD), localizada em Divinópolis/MG, estudando suas produções e o conhecimento relativo às Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC).

A investigação da realidade social e cultural da região centro-oeste mineira, bem como a realização de ações em prol do desenvolvimento da região, são iniciativas que estão em consonância com os propósitos da UEMG, Unidade Divinópolis, e representam uma ação importante quando consolidam uma estrutura de pesquisa especializada em estudos regionais¹.

Para além dos aspectos nutricionais, uma alimentação saudável não pode desconsiderar os aspectos antropológicos e históricos. Alimentar-se, para

¹ Este capítulo é derivado da dissertação de mestrado intitulada *A disseminação dos alimentos não convencionais como alternativa para o desenvolvimento regional: um estudo de caso sobre a experiência dos agricultores familiares de Divinópolis-MG*, no âmbito do Programa de Mestrado Profissional em Desenvolvimento Regional da UEMG, Unidade Divinópolis.

os seres humanos, é um ato cultural, revestido de sentido e significado atribuídos pela cultura. Nesse sentido, este projeto pretendeu analisar a dimensão cultural da alimentação em Divinópolis, ressaltando práticas e técnicas pouco utilizadas no tempo presente, marcado pela mudança rápida e pela industrialização do alimento. Isso porque, na atualidade, em função de um processo seletivo executado pela indústria alimentar, a humanidade utiliza apenas uma pequena fração dos alimentos que outrora lhe serviram. Este trabalho visou justamente contribuir para a promoção do resgate desse patrimônio esquecido, para disseminá-lo entre a comunidade, sobretudo entre os indivíduos mais jovens.

Resgatar esse conhecimento perdido pode representar um alento não apenas para a cultura, mas também para a economia local, uma vez que a cooperativa dos produtores vinculados à agricultura familiar de Divinópolis pode contribuir para a distribuição dos novos produtos, desenvolvidos junto aos estabelecimentos gastronômicos da cidade e da região. Segundo Catão e Aichinger (2013), no tempo presente, a cultura alimentar pode ser um potencial indutor do desenvolvimento local, de modo que há, inclusive, alguns exemplos bem-sucedidos no estado de Minas Gerais. Como parte do processo investigativo, também será realizado um aprofundamento de estudo sobre esse tipo de agricultura, com atenção especial à compreensão de seu funcionamento, também identificada como um sistema alimentar juntamente a outros sistemas, como indústrias, restaurantes etc. (FOOD AND AGRICULTURAL COMMODITIES PRODUCTION, 2004).

Assim, evidenciar as especificidades da culinária de Divinópolis contribui para o desenvolvimento cultural, social e econômico da comunidade, de forma sustentada. Nos períodos colonial e imperial, as sociedades, iminentemente rurais, utilizavam um número substancialmente maior de ingredientes em sua dieta. Isso se deve ao fato de que conheciam muito melhor toda a gama de alimentos disponíveis na natureza. Bons exemplos são a uvaia e a araruta, frutas características do cerrado, deliciosas e nutricionalmente ricas, mas desconhecidas pela maioria da população nos nossos dias. Um dos propósitos deste projeto de extensão é revelar

esses saberes, justamente os daquelas populações que ainda hoje retiram seu sustento e têm seu meio de vida e cultura vinculados ao meio rural, como é o caso dos cidadãos ligados à APRAFAD.

O objetivo geral deste trabalho foi analisar aspectos da agricultura familiar no município de Divinópolis, tendo, como referência, os agricultores, associados à APRAFAD, com vistas a compreender, evidenciar e difundir, junto a essa comunidade, aspectos pouco conhecidos no tempo presente relativos à cultura alimentar local, com vistas ao desenvolvimento cultural, social e econômico da região.

Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), cultura alimentar e desenvolvimento regional

Atividades culturais e artísticas estão entre as representações mais significativas de um povo, e encontram-se de forma categorizada às peculiaridades que definem cada subgrupo que compõe uma sociedade. Essas características são compartilhadas por um mesmo conjunto de indivíduos dentro de uma comunidade e são usadas como elementos de diferenciação entre as próprias pessoas, que identificam padrões territoriais, sociais, econômicos, religiosos, ou, ainda, alimentares.

A esses padrões, pode-se relacionar o conceito de códigos de pertencimento (SILVA, 2015, p. 30), que produz a noção de identidade criada ou cultivada individualmente de forma livre pelo homem, o autor legítimo do seu próprio coletivo. Conforme explicam Lipovetsky e Serroy (2011), o individualismo aparece como código genético das sociedades democráticas modernas.

Uma vez que se entende o homem como ator na formação do seu próprio meio e, ao mesmo tempo, um produto deste, pode-se dissecar partes desse roteiro, de modo a entender sua vida individual e comunitária. Entre os códigos ou pertinências citadas anteriormente, o lugar escolhido para viver e seus modos de sobrevivência podem ser o que distingue esse

indivíduo dos demais, local ou globalmente. Seu conhecimento sobre as coisas inerentes ao “estar” e ao “como estar” são o seu modo de vida, assim definido por Bourdin (2001):

O homem se define, se constrói, através do conhecimento de seu entorno imediato. [...] Esse entorno é imediato e ao mesmo tempo material e social (grupo de pertença), e ambos são indissociáveis. [...] O conhecimento que dele temos se exprime e se organiza na representação do território (BOURDIN, 2001, p. 70).

Dentre as representações mais marcantes que associam o homem ao seu local, a alimentação tem raízes profundas na identidade social dos indivíduos. Ela possui, em si, os traços pessoais de quem a produz e de quem a consome e, ao mesmo tempo, diz como o homem se relaciona com a sociedade à qual pertence. Nessa relação, reside a expressão das suas origens naturais e sociais (como a geografia, história ou clima) ou suas crenças, sua organização em sociedade e a relação com outros grupos (FRANCO, 2004).

Dada a importância que a alimentação detém numa sociedade, é necessário salientar que seu vínculo com o ser humano e seu espaço fundamenta-se em hábitos e costumes que transitam entre o que é biológico – como necessidades básicas de sustento, sobrevivência e saúde – e o que é cultural. Nestes últimos, modos e hábitos de consumo ou preparo distinguirão um povo do outro e têm forte relação com o tempo, pois viajam entre gerações. Tal identidade é relacional e não substantiva, conforme propõe Dória (2014), e isso cria a noção de que a alimentação pode ter tanto valor quanto a própria língua falada ou escrita, sendo também um instrumento de comunicação².

² Montanari (2008) considera o sistema alimentar como um veículo que transporta a cultura daqueles que a praticam. Assim como a língua falada, o autor teoriza que a alimentação, enquanto sistema, é um depositário de tradições que identificam um grupo. É um meio de autorrepresentação e de troca cultural, uma porta de entrada para estar em contato com diversas culturas.

Para criar um ponto de partida para o presente estudo, tornou-se necessário compreender as delimitações que circundam um tema tão complexo como a alimentação. Pelo seu teor multidisciplinar, ela pode ser imaginada como um sistema com departamentos especializados (agricultura familiar ou patronal, agropecuária, indústrias alimentícias, restaurantes, feiras de alimentos etc.), que se comunicam entre si e individualmente com outros sistemas sociais típicos, como as áreas do meio ambiente, da saúde, dos transportes, da área habitacional, entre outros que são encadeados por sistemas macro, como as áreas financeira e econômica.

Conforme definido pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e por autores como Kinupp e Lorenzi (2014), as PANC são plantas que têm afinidade biológica e cultural com a região. Chamadas de autóctones, naturais ou selvagens, são consideradas espécies rústicas por possuírem a capacidade de adaptação e até autossuficiência. Popularmente, algumas dessas hortaliças são chamadas de “mato” e sofrem, também, discriminação por serem confundidas com plantas daninhas.

A utilização do termo “PANC”, para denominar essas plantas alimentícias de diversas variedades, tem como objetivo apresentar e caracterizar espécies que são cultivadas e consumidas, em sua maioria, por uma parcela pequena da sociedade. São populações geralmente localizadas em entornos rurais ou em áreas selvagens. Essa ligação com o local confirma uma das peculiaridades dessas plantas: serem autóctones, isto é, típicas de um lugar (KINUPP; LORENZI, 2014).

É necessário salientar que essas plantas não são, de fato, totalmente desconhecidas, pois gerações passadas as utilizavam como alimento corriqueiro, presente na dieta diária, sendo fruto de um conhecimento herdado da parcela indígena nativa brasileira em conjunto com o que os escravos africanos nos legaram. Câmara Cascudo (2004), em seu livro *História da Alimentação no Brasil*, enfatiza algumas plantas não convencionais, como inhame e palmito, como sendo muito utilizadas na base alimentar do nativo brasileiro. Essa base torna-se comida típica dos colonizadores instalados

no Brasil, que incluíram, em sua dieta, frutos colhidos, mas não cultivados, como mangabas, ingás, guarirobas, entre diversos outros.

Para se compreender o momento atual e a realidade do consumo das PANC no Brasil, recorre-se a conceitos de regionalismo culinário para explicar tradições alimentares e seus traços. Ainda que seja um trabalho intrincado definir fronteiras entre hábitos regionais (DÓRIA, 2014), podem-se evocar os traços de identidade (como a língua falada) para delimitar e determinar uma região. Esta e outras particularidades contribuem com a formação desses limites. Há, também, fronteiras marcadas pela alimentação, pelo que se come numa determinada região e não em outra. Tradições alimentares locais, como explica Câmara Cascudo (2004), são elementos para se construir o mapa da diversidade de costumes do país.

Foi então que, com essa perspectiva de identidade local como fundamento, criou-se o conceito de PANC. Esse termo, cunhado em 2008, a partir de um documentário feito por Valdely Ferreira Kinupp em conjunto com a nutricionista Iracy Artech, promovido pela Superintendência da Companhia Nacional de Abastecimento/Programas das Nações Unidas para o Desenvolvimento (CONAB/PNUD), teve como intuito categorizar esse grupo de plantas subutilizadas ou negligenciadas pelo grande público (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 14). Sendo assim, o conceito de PANC contempla todas as plantas exóticas, nativas, silvestres, espontâneas ou cultivadas que têm uma ou mais partes ou porções comestíveis.

Mas como mostra o sociólogo inglês Stephen Mennell, preferências alimentares não são um problema puramente individual ou uma variação de gosto que ocorreu ao acaso; são, antes formas de compartilhar um mesmo grupo social, que selecionou e aprendeu a comer determinados alimentos e não outros e que desenvolveu ideias a respeito do seu sistema alimentar (SILVA, 2015).

PANC, de acordo com o senso comum, são aquelas plantas que possuem uma ou mais partes que podem ser usadas como forma de alimentação

humana, assim como as raízes tuberosas, tubérculos, bulbos, rizomas, cormos, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes ou ainda látex, resina e goma. Ainda podem ser consideradas especiarias, ou plantas com poder aromático extraído das mais diversas partes, como sementes, caules, cascas, bagas, favas etc.

Passagens históricas relatadas em livros indicam que o plantio e consumo de hortaliças ou plantas típicas eram hábitos característicos de Minas Gerais, conforme atesta Frieiro (1982, p. 20): “O escravo tem além disso, para seu alimento as ervas, como mostarda e serralha que crescem espontaneamente em todas as roças”.

A rusticidade que as plantas não convencionais possuem e sua considerável resistência a fatores biológicos, como pragas, tempo, solo etc., não foram barreiras para impedir que outras plantas tidas como mais frágeis dominassem as áreas de plantio, quase levando ao esquecimento essas espécies nativas. A resistência dá-se pela existência delas em pequenas roças e pelo gosto que o mineiro desenvolveu por tais hortaliças, observando a presença em pratos tradicionais da cozinha local, como o frango com ora-pro-nóbis, sopa de inhame, biscoito de araruta e outras. Nessa escala caseira, elas são consumidas, ainda que muitas tenham caído no esquecimento ou desconhecimento por parte de novas gerações. Numa grande escala comercial, essas lavouras rústicas sofrem com a presença das industriais, que privilegiam a monocultura em prol de grandes volumes de produção. Esse cenário é melhor explicado por Petrini (2009):

A pequena agricultura familiar de subsistência não rende mais [...] os métodos invasivos da agricultura industrial, que reduz a mão de obra e dificulta a permanência fora do círculo vicioso – feito da comercialização de sementes, fertilizantes e pesticidas – infundido pelas multinacionais, que empobrecem os saberes tradicionais de culturas agrícolas formadas em milênios de história (PETRINI, 2009, p. 19).

O mesmo autor reconhece a importância da preservação e assinala a necessidade de uma proteção a esse tipo de cultura:

[...] a matéria-prima deve ser cultivada e produzida de modo sustentável e a biodiversidade e as tradições alimentares e produtivas locais devem ser salvaguardadas a qualquer custo (PETRINI, 2009, p. 18).

Num raciocínio que indica o mesmo quadro, mas abrindo espaço para discussões em outras disciplinas, Ferreira (2008) conclui:

[...] como produtores de matérias primas, o produtor familiar viu sua autonomia diminuir gradativamente. Processos produtivos, desenvolvidos a partir do conhecimento adquirido ao longo do tempo, foram substituídos por novas formas de cultivar e criar. Dessa maneira, conhecimentos foram apropriados, os valores tradicionais foram progressivamente transformados e o mundo rural adquiriu ares de urbano (FERREIRA, 2008, p. 225).

Observa-se, nesses extratos, uma preocupação com a conservação do saber e do fazer em torno dessa cultura. Um dos nortes deste estudo é o resgate da prática desses cultivos tradicionais e, também, um resgate histórico e cultural junto à comunidade agrícola. Os exercícios de retorno, encontro e busca podem significar a promoção de atividades ligadas ao desenvolvimento econômico, social e cultural regional, de modo que a alimentação pode ser a promotora de ações de desenvolvimento local.

Casos de sucesso, como a Fazenda Risoleta Neves, em São João del-Rei – onde funciona um banco de sementes de PANC da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) –, e o Festival do Ora-pro-nóbis em Sabará – que promove o preparo de pratos à base da hortalíça, vendidos nos restaurantes locais – atestam a possibilidade de realizar ações voltadas para a valorização da cultura, cultivo e preservação desses alimentos. No conjunto das ferramentas que contribuem para a execução da pesquisa, merece

destaque o trabalho realizado pela APRAFAD, que coordena, auxilia e gerencia a produção de alimentos agrícolas oriundos das famílias produtoras.

Essa entidade é responsável por gerenciar o trabalho de 132 famílias produtoras e suas ações incluem o abastecimento para a produção de merendas em creches de escolas municipais em Divinópolis e região adjacente, assessoramento técnico aos associados, comercialização de insumos e produtos derivados das produções agrícolas, entre outras atividades com forte cunho no desenvolvimento da agricultura rural. A aproximação deste estudo teórico, de âmbito acadêmico, com uma entidade profissional local desenha possibilidades de ações práticas com poder de transformação regional.

Por se tratarem de plantas nativas, as PANC não necessitam de insumos agrícolas ou do uso de agrotóxicos e produtos químicos relacionados para garantir-lhes uma boa colheita. Esse fator é considerado preponderante nos dias atuais, tendo em vista o cuidado com a saúde e a alimentação, preocupação essa que é evidenciada em virtude do modo de produção capitalista e de suas práticas produtivas, que, de certa forma, deram novos rumos ao nosso modo de agir, pensar, relacionar e, conseqüentemente, comer. Opções por alimentos industrializados e fáceis de serem preparados ou até mesmo os famosos *fast foods*, que garantem a sobrevivência de grandes multimasas e o declínio cada vez mais visível dos alimentos “saudáveis”, naturais, em nossa mesa. Notadamente, da segunda metade do século XX para cá, registros de doenças relacionadas à alimentação aumentaram, indicando que a alimentação industrializada traz praticidade, mas cobra seu ônus na saúde humana. Segundo mostra o documento intitulado *Manual de hortaliças não-convencionais*, produzido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

O cultivo e o consumo de hortaliças frescas têm diminuído em diversas regiões do país, não só em áreas urbanas, mas também no ambiente rural, indistintamente da classe social. Esse comportamento é resultado da globalização e do crescente uso de alimentos industrializados, o que

levou a mudanças significativas no hábito alimentar dos brasileiros, com redução do consumo de alimentos locais e regionais, muitas vezes com a perda histórica de referências culturais. Ainda, do ponto de vista de segurança alimentar e nutricional, houve prejuízo com a restrição no consumo das hortaliças de importância local e regional, a exemplo do ora-pro-nóbis, rico em proteínas, e da araruta, cuja fécula é matéria-prima para a fabricação de 'quitandas' e para o preparo de mingaus, especialmente recomendado para a alimentação infantil (BRASIL, 2010, p. 5).

Quando se observam os alimentos anteriormente tidos como convencionais e bem aceitos, cada qual em sua determinada cultura, verifica-se que, na maioria dos casos, estes foram substituídos por outros de maior significação comercial. Sendo assim, o volume de produção de tais plantas é reduzido e, conseqüentemente, em um determinado espaço de tempo, elas passam a cair no esquecimento. É o que acontece, por exemplo, com a geração do século XXI, que não conhece, ou sequer ouviu falar de, plantas como a taioba, azedinha, mangarito e diversos outros alimentos que eram parte integrante da cultura alimentar de seus pais e avós.

Passemos agora à análise da agricultura familiar no Brasil.

Quando examinamos a literatura brasileira sobre a agricultura no Brasil, percebe-se quão amplos são os debates acerca da sua relevância para o desenvolvimento econômico e social do país. Bacha (2004) aponta a importância da agricultura na produção de alimentos às comunidades rurais e urbanas, sinalizando o crescente aumento populacional. O crescimento é refletido também nas esferas econômicas, conforme demonstra Miranda (2013):

A agricultura brasileira tornou-se o mais próspero setor da economia, com sólidos índices de crescimento e sustentabilidade, envolvendo enorme diversidade social e econômica de muitos milhões de agentes espalhados pelo Brasil (MIRANDA, 2013, p. 19).

A partir dessa análise, entende-se porque a agricultura passa a receber mais atenção por parte dos órgãos políticos, uma vez que essa atividade contribui positivamente para o aumento de empregabilidade e para o aspecto econômico. Sendo assim, Miranda justifica:

A agricultura brasileira contemporânea deixou de ser atividade de baixo valor agregado, passando a gerar uma variedade crescente de produtos cada vez mais sofisticados. Envolve o trabalho árduo de um enorme exército anônimo de pequenos produtores rurais, médios produtores e grandes empreendedores. Juntos puxam para cima indústria e serviços, de forma cada vez mais inovadora e complexa (MIRANDA, 2013, p. 19).

Previamente a analisar a agricultura e outras nuances de sua funcionalidade, pode-se explicar quão amplo é esse segmento dentro da economia de um país. A atividade e seus mecanismos não se limitam a somente produzir alimentos, uma vez que estão ligados às ações de geração de empregos, produção de gêneros *in natura* ou de reaproveitamento. Ela abastece mercados internos e externos e tem influência direta no meio ambiente de forma positiva ou negativa. Entende-se como uma atividade de âmbito global, com atuação em diversos setores, incluindo a área da saúde e da educação. Esse leque de atuações é justificado por Miranda:

A importância de uma visão ampla de um segmento que não se limita mais a produzir alimentos para a população brasileira e a exportar *commodities in natura*. Fornece energia para si e para outras áreas da economia, produz fibras para uso artesanal e industrial em escala crescente, além de produtos especiais de alto valor internacional (MIRANDA, 2013, p. 19).

Importante destacar que o setor agrícola requer um teor de empreendedorismo elevado dos que desenvolvem a atividade. Esse é um dos pontos de destaque da agricultura familiar, pois, quando se estudam as questões acerca do empreendedorismo no ramo, percebe-se que a atividade

familiar tem uma grande parcela da produção agrícola integral do país. Toscano (2003) mostra que a agricultura familiar responde por cerca de 60% dos alimentos consumidos pela população brasileira e aproximadamente 40% do valor bruto da produção agropecuária nacional, além de apresentar-se como o segmento que mais cresceu durante a década de 90. O autor complementa:

O esforço que o Governo Federal vem realizando, por meio da oferta do crédito rural no âmbito do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, seguramente acarretará mudanças no histórico desequilíbrio da política de concessão de crédito rural. Pretende-se fortalecer e estimular a agricultura familiar com o objetivo de superar um padrão de carência existente no meio rural em várias regiões do país. Para isso é impossível pensar um projeto nacional de crescimento sustentável considerando não só o enorme potencial da agricultura familiar pela sua expressão econômica, mas também por sua dimensão sociocultural e ambiental (TOSCANO, 2003, p. 2).

A agricultura familiar não é considerada uma atividade social recente, entretanto, a partir da década de 1990, observa-se um crescente interesse no Brasil, o que pode ser demonstrado pela criação de programas e ações em políticas públicas, como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) e o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), além do próprio ressurgimento da reforma agrária com foco nessa forma de produção agrícola. Não somente no Brasil, mas também no mundo, a agricultura familiar recebe atenção de entidades internacionais, como as Organizações das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), que instituíram o ano de 2014 como o Ano Internacional da Agricultura Familiar, com diversas ações desenvolvidas junto a governos locais.

PROCESSOS METODOLÓGICOS

O município de Divinópolis está localizado entre as regiões do Alto São Francisco, Campos das Vertentes e Zona da Mata, no centro-oeste do estado de Minas Gerais. Sua população gira em torno de 213 mil habitantes, segundo o censo do IBGE de 2010, e é a quinta cidade com melhor Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do estado. O município possui participação econômica na indústria têxtil e, também, passado agropecuário, assim como as demais cidades da região que se desenvolveram a partir do século XVIII.

No que se refere à metodologia de pesquisa, considerou-se a pesquisa de campo exploratória como a mais adequada para este trabalho, uma vez que ele tem como objetivo aprofundar e ampliar o conhecimento existente sobre a importância da agricultura familiar no que tange ao desenvolvimento regional. A escolha da amostra não aleatória e intencional é justificada, pois verifica os impactos que a agricultura familiar tem sobre a sobrevivência dos envolvidos e como ela é importante sob o ponto de vista da cultura alimentar local. Foram respondidos 40 questionários com perguntas diretas acerca da composição das famílias, do tempo de dedicação à atividade, sobre a renda familiar e a formação profissional. Ainda, na investigação sobre o cultivo de PANC, questionou-se acerca do conhecimento das plantas, considerando um universo de 10 tipos comumente conhecidos na cultura rural.

A pesquisa de campo é uma fase realizada após o estudo bibliográfico, para que o pesquisador tenha um bom conhecimento sobre o assunto, pois é nessa etapa que ele vai definir os objetivos da pesquisa, as hipóteses, o meio de coleta de dados, o tamanho da amostra e como os dados serão tabulados e analisados. As pesquisas de campo podem ser do tipo probabilístico (casual), quando a escolha dos elementos da amostra é aleatória, ou não probabilístico (não casual), quando a escolha dos elementos não é feita aleatoriamente (LAKATOS; MARCONI, 1996). Para esta pesquisa, decidiu-se utilizar uma amostragem não probabilística, composta de 30 agricultores vinculados à APRAFAD, que se dispuseram a participar do estudo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Verificou-se que o plantio e a comercialização das PANC são feitos pelos agricultores familiares de Divinópolis e região. Observa-se que muitos desses agricultores efetuam o plantio apenas para consumo próprio e alegam que não possuem demanda para que aumentem suas plantações. Além disso, de acordo com eles, muitas dessas plantas que “nascem sozinhas” são ditas “pragas”, como a taioba e o ora-pro-nóbis. Porém, há agricultores que produzem sob demanda e comercializam por encomenda.

O trabalho de resgate das hortaliças não convencionais é fundamental para que se evite o processo de extinção de algumas espécies, a exemplo da araruta, do mangarito e do jacatupé, plantas quase desconhecidas atualmente, mesmo no meio rural (BRASIL, 2010, p. 10).

Sobre o tempo de dedicação à atividade agrícola familiar, observou-se que 50% das famílias entrevistadas neste tópico encontram-se numa média superior a 10 anos, indicando que há uma troca de gerações dentro do núcleo familiar, quando mais novos substituem os mais velhos na lida profissional, mantendo a agricultura como atividade econômica principal. Indica, ainda, um fator importante para o setor agrícola, que é a transmissão de conhecimentos de uma geração para outra, permitindo que a prática não perca força de produção. Se levarmos em consideração que a maior parte dos agricultores aprendem os seus ofícios com os pais, pode-se concluir que a maioria dos agricultores familiares de Divinópolis vinculados à APRAFAD possuem vínculo duradouro com a agricultura.

Todos os produtores vinculados à APRAFAD naturalmente produzem e comercializam algum tipo de produto agrícola. A maior parte dos entrevistados, somando 33,3%, comercializam apenas hortaliças. A porcentagem dos agricultores que produzem verduras e frutas é igual, sendo o índice de 27,33%. Os produtores que cultivam e produzem hortaliças, verduras

e frutas somam 23,33% do total entrevistado. Estes têm um leque mais ampliado de produtos disponíveis ao mercado.

Sobre a produção de gêneros processados oriundos dos cultivos, apenas 8,77% dos entrevistados produzem gêneros como doces e compotas, sendo que possuem valor agregado e têm potencial de alavancar a renda das famílias, assegurando sua permanência no meio rural.

Reside, nesse último dado, uma potencial ação para a exploração comercial das PANC. O grande número de plantas que são próprias para preparações como compotas ou geleias faz com que essa seja uma forma de promover o cultivo das plantas não convencionais para produção de um artigo com valor pessoal e cultural agregados, além de promover o conhecimento de espécies incomuns. Conforme atestam Kinupp e Lorenzi (2014):

Enfim, o Brasil poderia ser autossuficiente na produção de geleias e diversificar sua 'Carta de geleias', abastecendo as escolas na merenda escolar com geleias saudáveis e nutritivas (desde que coloquemos menos açúcar), abarrotando os supermercados com geleias diferentes, e criando um mercado, para isso necessitando somente de produção com qualidade (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 19).

Esse é um dos dados mais significativos para a pesquisa. Todas as 10 espécies questionadas foram identificadas como alimentícias, e todos os agricultores afirmaram conhecer pelo menos uma espécie de PANC. As espécies citadas pelos agricultores como sendo as mais conhecidas são, na ordem, taioba, serralha, ora-pro-nóbis e a trançagem. Esse dado mostra que os agricultores conhecem uma ou mais PANC, sejam como produtores ou como comensais, tendo consumido em algum momento a planta. Além disso, indica uma ligação com o hábito histórico de consumir espécies nativas.

O ora-pro-nóbis é um exemplo de alimento que se tornou muito popular em Minas Gerais. Usado como alimento para gado bovino, sua densa

folhagem esconde espinhos que lhe conferem, ainda, a possibilidade de ser plantado como cerca viva. Há 19 anos, a cidade de Sabará, região central mineira, recebe o Festival do Ora-pro-nóbis, que promove a preparação de pratos típicos com a planta. Esse é um bom exemplo de como promover a preservação e a propagação do conhecimento em torno de uma planta tipicamente mineira. Além do emblemático frango com quiabo, o frango com ora-pro-nóbis também ocupa lugar na lista dos pratos tipicamente mineiros.

Os dados mostram que a agrícola familiar de Divinópolis é, em sua maior parte, praticada somente por familiares, sendo que mais de 80% das unidades produtivas contam com a força de trabalho apenas da família, seja o casal, com ou sem o apoio dos filhos e outros parentes. Apenas 6,66% conta com a força de trabalho exclusiva de funcionários.

De acordo com Sousa (2015), Divinópolis é um dos municípios do Vale do Itapecerica que mais emprega pessoas na agricultura familiar, em relação ao número de trabalhadores da não familiar. A tradição da atividade agrícola familiar no município e a existência de uma associação como a APRAFAD são justificadas pelos dados apresentados neste tópico.

Um dado de cunho econômico coletado na pesquisa foi a constatação de que, para aproximadamente 80% das famílias entrevistadas, os rendimentos auferidos por meio da agricultura representam mais de 50% da renda total da família, sendo que para 40% a renda da agricultura representa entre 80% a 100% da renda total familiar. Esses números apontam uma possível justificativa para motivar a diversificação da produção como forma de ampliar a gama de produtos comercializados *in natura* ou processados. Conforme teorizam Kinupp e Lorenzi (2014):

As PANC subutilizadas também têm potencial de incrementar e diversificar as fontes de rendas familiares, e.g. vendas diretas nas feiras, para agroindústrias, restaurantes e, especialmente, através do turismo rural, turismo agroecológico e gastronômico. Uma propriedade rural

com alguns atrativos de beleza cênica natural (ou mesmo agrícola) e cafés da manhã e refeições diferenciadas (almoços/jantares ou produtos únicos de levar para casa, pães, bolos, doces, geleias, sucos, polpas, picles, farinha ou mudas de sementes de PANC) tem grande chamariz e atrai o público em geral e visitas técnicas de Escolas/Universidades de Turismo, de Gastronomia, de Nutrição, Agronomia, Economia e de muitas outras áreas (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 18).

Pelos dados que indicam como acontece a continuação do trabalho na agricultura familiar, nota-se que a transmissão de conhecimento é feita, em sua maior parte, pelos pais, seguida pelos profissionais da área de agricultura. Um menor percentual foi observado e representado pelos casos em que os avós ou pessoas mais idosas, ainda na atividade, foram responsáveis pela educação profissional.

Numa comunidade com um forte apelo agrícola que possui um grande número de profissionais voltados para esse mercado, caberia um estudo para implantação de uma escola que formasse profissionais do campo, nas mais variadas atividades, desde a agricultura até a culinária, abrindo oportunidade para capacitar os produtores para a produção de gêneros processados das mais diversas formas. Parcerias com entidades educacionais, como SEBRAE ou SENAC, podem ser formadas com a participação da prefeitura.

Entre as PANC mais trabalhadas pelos agricultores familiares, percebe-se que a taioba, serralha e ora-pro-nóbis são as mais cultivadas e conhecidas, não só nessa comunidade, mas em diversas regiões do estado mineiro. Taioba é uma das PANC de maior facilidade de adaptação, muitas vezes confundida com outras folhas, como a do inhame. Tipicamente brasileira, tem alto consumo em MG e RJ (KINUPP; LORENZI, 2014). A planta ora-pro-nóbis é típica em diversas preparações da cozinha mineira, sendo considerada muito comum em quintais e hortas e raramente cultivada comercialmente (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 272). Observou-se a mesma

característica entre os entrevistados a respeito do cultivo espontâneo do ora-pro-nóbis.

Além das PANC típicas mais conhecidas da região, foram relacionadas outras menos conhecidas e cultivadas em menor escala pelos agricultores familiares: abóbora do mato, bertalha coração, língua de vaca e araruta. Já a urtiga e o mangarito não foram relatados como cultivados pelos entrevistados.

Esses últimos dados, que relatam a ausência de duas plantas não convencionais no rol dos vegetais cultivados, demonstram que, ainda que numa pequena esfera, muitas outras plantas não recebem a atenção ou o interesse por parte do agricultor por mero desconhecimento. A obra *Plantas alimentícias não convencionais*, de Valdely Kinupp, amplamente usada como referência nesta pesquisa, documenta 351 espécies, sendo que o autor menciona que a lista inicial girava em torno de 600.

Considerações finais

Em uma sociedade dominada pela urgência do mundo moderno, o homem tem se afastado cada vez mais das práticas que o conectam à natureza. As origens que o tornaram um ser atuante na produção do seu próprio alimento são parte de um passado remoto, uma época quando a maior parte da população da Terra era essencialmente rural. Entretanto, a modernidade não afastou por completo o homem dessa atividade. Uma importante parcela da população lida diretamente com a produção do alimento que consome, e esta é peça fundamental na cadeia alimentar atual, mas, apesar de o homem moderno não ser participante ativo no processo produtivo, ele tem uma influência primordial nesse sistema, pois, sem consumo, não se justificaria a produção. Esse modelo de comportamento “produzir-consumir” possui um *modus operandi* que parece ser naturalmente óbvio, sem desafios ou dilemas, pois o homem que precisa

de alimento o encontrará “deixado” ali por alguém que o produziu. A modernidade, por assim dizer, traz em seu bojo uma certa “comodidade”.

Esse comodismo ao qual o homem se apegou traz custos ao seu estilo de vida, uma vez que, muitas vezes, ele retrata uma padronização, uma estandardização do que se consome, pois trata-se de atender demandas de massa, em larga escala, e, assim, processos artesanais e suas produções quase que exclusivas perdem espaço. A alimentação globalizada é responsável por uma industrialização do sabor. A agricultura produz sem criatividade. O que se come aqui, se come em diversas outras partes do mundo, por mais diversa que seja a cultura, significando que muitos alimentos perdem espaço na dieta diária. Conseqüentemente, a agricultura familiar sofre influência dessa uniformização, de modo que a monotonia é refletida na lida diária do agricultor, que mantém sob sua paleta um número limitado de espécies cultivadas, em comparação ao vasto repertório botânico da flora brasileira.

Falar em alimentação de qualidade ao alcance de todos pode soar como algo intangível. Pensar a comida como uma relação e não como um objeto também delinea uma mudança de mentalidade drástica, pois significaria, para o homem, deixar de agir como um consumidor para pensar como um cidadão, membro de um sistema de alimentação como ele sempre foi, que existia a partir das relações entre as espécies. Assim se configuram sistemas agrícolas naturais, na produção de alimentos com autonomia para o desenvolvimento. PANC são espécies que têm autossuficiência e não dependem de tanta interferência além do que a própria natureza lhes confere.

Entender esse mecanismo é o desafio para todo agricultor que deseja praticar uma agricultura natural e incluir, no seu portfólio, espécies não convencionais. Essa agricultura é essencialmente livre de manipulações químicas, mas, ao mesmo tempo em que são cultivos mais resistentes, elas dependem da interferência do homem para progredirem se forem tratadas como um cultivo em escala de produção. Tal “cartilha” já é adotada pelas

famílias produtoras entrevistadas, pois elas demonstram que o tempo é um aliado no domínio da prática, além de que são cidadãos também, que, por questões socioculturais e geográficas, já consomem esses alimentos. Percebe-se esse hábito em um bom estado de conservação entre as comunidades rurais, mas o estudo almeja ampliar a compreensão do problema através do conhecimento do comportamento de consumo da comunidade urbana, pois reside aí a maior parcela de cidadãos consumidores.

A constatação de que qualquer mudança começa a partir de ações educativas leva a imaginar um cenário com atitudes fundamentadas no resgate do conhecimento sobre a alimentação local. Conhecer o alimento, a origem, como ele foi produzido e, não menos importante, consumi-lo. Esse consumo se entende como consciente; não se relaciona à obrigatoriedade da nutrição, pois se come por exigência quando se alimenta de qualquer tipo de alimento. Alimentos carregados de uma consciência produtiva devem ser levados à mesa de forma a louvar o responsável pela presença dele em cada prato, em cada garfada. Ainda que não exista a formalidade de um aperto de mãos com o agricultor, mas que ele seja respeitado, valorizado e reverenciado como um ser transformador. A simples busca por um alimento originado em um cultivo familiar desencadeia um processo que envolve uma família produtora, a manutenção do seu sustento, o cuidado com a terra, a preservação de uma espécie, a conservação de um hábito alimentar local, para mencionar algumas das engrenagens movidas.

Encontra-se, em Divinópolis, o cenário ideal para instituir uma cadeia produtiva virtuosa, integrando os agricultores familiares, o cultivo das plantas alimentícias não convencionais, a produção artesanal de alimentos, criação de roteiros gastronômicos, fomentando o comércio local e impulsionando o desenvolvimento da região. O êxito dessa ação depende da participação da população e do governo local, agindo de forma coletiva através de ações que resultem na melhoria da qualidade de vida. Portanto, que se iniciem os trabalhos!

Referências

- BACHA, C. J. C. **Economia e política no Brasil**. São Paulo: Atlas, 2004.
- BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Manual de hortaliças não convencionais**. Brasília: MAPA/ACS, 2010.
- BOURDIN, A. **A questão local**. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.
- CÂMARA CASCUDO, L. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CATÃO, L. P.; AICHINGER, H. E. Gastronomia e desenvolvimento regional: a implantação de festivais gastronômicos no roteiro da estrada Real – Entre Serras: da Piedade ao Caraça. **Gastronomia e Turismo**. Belo Horizonte: Publicações Faculdade Senac, 2013.
- DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- FERREIRA, D. A. de O. Espaço agrário e gestão ambiental: a trajetória da agricultura familiar. *In*: HISSA, C. E. V. (Org.). **Saberes ambientais**: desafios para o conhecimento disciplinar. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.
- FOOD AND AGRICULTURAL COMMODITIES PRODUCTION (FAO). **Tratado Internacional sobre recursos fitogenéticos**. Convenção de Diversidade Biológica e do Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para Alimentação e Agricultura, 2004.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2004.
- FRIEIRO, E. **Feijão, angu e couve**. São Paulo: Ed. USP, 1982
- KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.
- LIPOVETSKY, G., SERROY, J. **A cultura-mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.
- MARCONI, M. D. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e referências bibliográficas, técnicas de pesquisas, elaboração, análise e interpretação de dados. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.
- MIRANDA, E. E. **Agricultura no Brasil do Século XXI**. São Paulo: Metalivros, 2013.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2008.
- PETRINI, C. **Slow Food**: princípios da na gastronomia. São Paulo: Ed. Senac, 2009.
- SILVA, P. P. Comida e identidade. **Revista CULT**. São Paulo, n. 198, fev. 2004.
- SOUZA, F. F. A agricultura familiar em Divinópolis e região. *In*: CATÃO, L. P., PIRES, J. R., SOUZA, B. (Org.). **Divinópolis, história e memória**: política e sociedade. Belo Horizonte: Crisálida, 2015.

TOSCANO, L. F. Agricultura familiar e seu grande desafio. **Diário de Votuporanga**, 2003.
Disponível em: <http://www.agr.feis.unesp.br>. Acesso em: 3 mar. 2016.