

UFRRJ
INSTITUTO DE AGRONOMIA
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRICULTURA
ORGÂNICA

DISSERTAÇÃO

A Percepção Gastronômica dos Alimentos Orgânicos e Agroecológicos – um Estudo Exploratório sobre os Perfis de Produção e Consumo

Camila da Silva Vaz Branco

2022



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE AGRONOMIA
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRICULTURA ORGÂNICA**

**A PERCEPÇÃO GASTRONÔMICA DOS ALIMENTOS ORGÂNICOS E
AGROECOLÓGICOS – UM ESTUDO EXPLORATÓRIO SOBRE OS
PERFIS DE PRODUÇÃO E CONSUMO.**

CAMILA DA SILVA VAZ BRANCO

Sob a Orientação da Professora
Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa

e Coorientação da Professora
Elga Batista da Silva

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestra em Agricultura Orgânica**, no Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica.

Seropédica, RJ
Maio/2022

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001

This study was financed in part by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Finance Code 001

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Biblioteca Central / Seção de Processamento Técnico

Ficha catalográfica elaborada
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

BB816p Branco, Camila da Silva Vaz, 1986-
A percepção gastronômica dos alimentos orgânicos e agroecológicos - um estudo exploratório sobre os perfis de produção e consumo / Camila da Silva Vaz Branco. - Seropédica, 2022.
153 f.

Orientadora: Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa.
Coorientadora: Elga Batista da Silva.
Dissertação (Mestrado). -- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica, 2022.

1. Gastronomia. 2. Agroecologia. 3. Ecogastronomia. 4. Agricultura orgânica. I. Barbosa, Maria Ivone Martins Jacintho, 1977-, orient. II. Silva, Elga Batista da, 1980-, coorient. III Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica. IV. Título.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE AGRONOMIA
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRICULTURA ORGÂNICA

CAMILA DA SILVA VAZ BRANCO

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestra em Agricultura Orgânica**, no Curso de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica.

DISSERTAÇÃO APROVADA EM 13 /05/2022

Dr^a Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa (UFRRJ)
(Orientadora/ Presidente)

Dr^a Anelise Dias (UFRRJ)
(Membro Titular)

Dr^a Andréa dos Anjos Silva (FUSVE)
(Membro Titular)

“Comida é identidade, cultura e história.
É ciência, natureza e botânica.
É o próprio planeta.
É nossa família, nossa filosofia, nosso passado.
É a questão mais importante de nossa vida.
É mais do que os ingredientes que a compõem.
É transcendente.”

Bill Buford

DEDICATÓRIA

Ao meu avô Hermínio (*in memoriam*) que sempre me apoiou e torceu por cada vitória que realizei na minha vida acadêmica. Ele se alegrava em dizer que eu realizei o sonho dele, sendo a primeira da família a “fazer faculdade” em uma instituição pública e a cada vez que eu saía de casa para estudar ele fazia questão de ficar na janela só para dizer adeus. Infelizmente “vô” eu que tive que lhe dizer adeus, mas sabe, você sempre estará aqui, em um lugar enorme e cativo no meu coração. Hoje, realizei muito mais do que você chegou a poder presenciar, mas sei que você já imaginava uma trajetória de sucesso para mim – o mestrado está aí “vô”. Tenho certeza de que você sempre foi meu maior admirador e que estaria extasiado em me ver completando mais essa jornada – te amo.

Em falar em jornada, dedico este trabalho ao meu ilustre professor Ilton Jornada (*in memoriam*) que infelizmente nos deixou recentemente, por causa de complicações causadas pela COVID-19. Ilton, tenha certeza de que seu legado permanecerá como parte da minha formação científica em qualquer caminho que eu trilhar e que você não me ensinou apenas o que era ser uma boa professora, você me mostrou na prática. Sua cordialidade e empatia foram imprescindíveis numa época em que tudo já era difícil o suficiente, seu carinho foi a expressão mais bela da humanidade daquela percepção que só a relação professor-aluno possui. Além do mais, eu sempre irei lembrar do seu “oi, menina” com todo o carinho que eu sei que você sempre quis transmitir nessas duas palavras.

Enquanto motivo do meu viver, dedico este trabalho à minha filha, Yasmim, que renunciou à muitos momentos de brincadeira com a mamãe para que este trabalho pudesse ser finalizado. Muito obrigada pela sua compreensão tão juvenil, principalmente por todos os seus abraços e beijinhos que insistiam em interromper graciosamente os meus momentos de estudo. Mamãe te ama mais do que todo o universo!

Ao marido e melhor parceiro da vida, Jefferson, que conciliou o possível com o impossível só para tornar esta caminhada mais leve. Ainda que a sua própria jornada estivesse suficientemente sobrecarregada, sempre houve apoio, espaço e carinho em tudo aquilo que eu necessitava, te amo.

AGRADECIMENTOS

À Deus, por me permitir viver mais esse momento. Obrigada Pai, por toda a força e todas as pessoas que o Senhor colocou em meu caminho para me auxiliar. Muitíssimo obrigada por ser meu pai e me amar tanto.

À minha orientadora, Maria Ivone, obrigada por todos os conhecimentos compartilhados, pela orientação na dissertação, mas principalmente pelo carinho em todos esses momentos. Ivone, a sua voz calma mesmo diante dos maiores empecilhos fez com que esse caminho fosse humano e hospitaleiro. Muito obrigada por ser a orientadora que você é, você muda vidas.

À minha coorientadora, Elga, “mãe-orientadora”, obrigada pela imensa dedicação nesses últimos 2 anos, por todas as contribuições nos trabalhos escritos, pela prontidão em auxiliar-me no que fosse necessário, foi incrível compartilhar das suas experiências e conhecimento. Sinto-me imensamente privilegiada por ter tido você ao meu lado nessa jornada. Você fez esse caminho possível, Elga. Obrigada por tudo.

À minha turma no Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica (PPGAO) por todas as interações. Vocês foram inacreditáveis, tenho certeza de que cada um de nós tornou-se alguém mais capaz hoje pelas contribuições que fizemos na vida um do outro.

À Coordenação do PPGAO pelas orientações, tratativas e encaminhamentos, sempre com a maior celeridade possível.

À todos aqueles que mesmo anonimamente contribuíram respondendo aos questionários, vocês são parte indissociável deste trabalho.

Aos parceiros de visão de que a agroecologia, a agricultura orgânica e a gastronomia são mundos complexos que interagem favoravelmente entre si, especialmente ao *chef* Vinícius Tavares.

RESUMO

BRANCO, Camila da Silva Vaz. **A percepção gastronômica dos alimentos orgânicos e agroecológicos – um estudo exploratório sobre os perfis de produção e consumo.** 2022. 138p. Dissertação (Mestrado em Agricultura Orgânica). Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2022.

A alimentação na contemporaneidade tem sofrido diversas modificações em virtude de uma busca por alimentos e sistemas produtivos que estejam em maior consonância com práticas sustentáveis. Nesse sentido, a agroecologia e a agricultura orgânica são alternativas viáveis à produção alimentar convencional, uma vez que possuem uma dimensão de salvaguardar o meio ambiente e preservar os recursos naturais disponíveis. Considerando essas premissas, buscou-se avaliar a percepção sobre os alimentos de origem orgânica e agroecológica por parte dos atores mais diretamente envolvidos no consumo e na produção desses alimentos: os agricultores, os consumidores de produtos vegetais e os profissionais que atuam com o preparo desses alimentos em cozinhas profissionais (como *chefs* e cozinheiros). Para esse fim foram aplicados questionários estruturados do tipo *survey*, através de uma metodologia mista, envolvendo uma abordagem quali-quantitativa objetivando-se averiguar quais critérios determinam a utilização desses ingredientes e qual relação os participantes estabelecem entre a produção agroecológica e orgânica com as questões relacionadas à preservação ambiental. Além disso, buscou-se avaliar se a gastronomia é percebida como uma alternativa possível para impulsionar o consumo desses ingredientes e quais são os fatores que dificultam o acesso a esse tipo de alimento ou de produção. Em face dos resultados pode-se afirmar que os critérios que mais impulsionaram, na atualidade, a produção e o consumo dos alimentos orgânicos e agroecológicos foi o conceito de saudabilidade atrelado a este tipo de produção e a percepção de preservação ambiental que ela promove, seguido pela valorização da agricultura familiar e a qualidade sensorial desses alimentos em termos de cor, sabor e peso. Além disso verificou-se um interesse entre os participantes em aumentar o consumo desses alimentos, contudo o preço, a falta de variedade e disponibilidade de alimentos orgânicos e agroecológicos nos estabelecimentos em que os consumidores usualmente frequentam despontam como entraves nesse processo. Em termos de comercialização as formas que mais se aproximaram da realidade dos participantes foram as feiras livres e a venda direta. Em relação aos *chefs* e cozinheiros observou-se uma valorização dos alimentos orgânicos e agroecológicos através da gastronomia, entretanto a inclusão desses alimentos no cardápio ainda foi limitada, visto que apenas 25% desses profissionais declararam fazer uso corriqueiro deste tipo de ingrediente. No contexto geral os participantes mencionaram que gostariam de aprofundar seus conhecimentos acerca dos alimentos orgânicos e agroecológicos (ainda que alguns deles já declarassem conhecer preliminarmente esses insumo) observando-se assim a necessidade de se efetivarem ações que visem abordar essas lacunas de informação, pois quanto maior é o conhecimento acerca desses alimentos maior tende a ser a valorização deles pelos consumidores.

Palavras-chave: Gastronomia. Agroecologia. Ecogastronomia. Agricultura orgânica.

ABSTRACT

BRANCO, Camila da Silva Vaz. **Gastronomic perception of organic and agroecological foods - an exploratory study on production and consumption profiles.** 2022. 138p. Dissertation (Mestrado em Agricultura Orgânica). Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2022.

Contemporary food has undergone several changes due to a search for food and production systems that are more in line with sustainable practices. In this sense, agroecology and organic agriculture are viable alternatives to conventional food production since they have the dimension of safeguarding the environment and preserving available natural resources. Considering these premises, we sought to evaluate the perception of foods of organic and agroecological origin by the actors most directly involved in the consumption and production of these foods: farmers, consumers of vegetable products and professionals who work with the preparation of these foods in professional kitchens (such as chefs and cooks). For this purpose, structured survey type questionnaires were applied, through a mixed methodology, involving a qualitative-quantitative approach, aiming to find out which criteria determine the use of these ingredients and what relationship the participants establish between agroecological and organic production with issues related to environmental preservation. In addition, we sought to assess whether gastronomy is perceived as a possible alternative to boost the consumption of these ingredients and what are the factors that hinder access to this type of food or production. In view of the results, it can be said that the criteria that most boosted, at present, the production and consumption of organic and agroecological foods was the concept of healthiness linked to this type of production and the perception of environmental preservation that it promotes, followed by for the appreciation of family farming and the sensory quality of these foods in terms of color, flavor and weight. In addition, there was an interest among the participants in increasing the consumption of these foods, however the price, the lack of variety and availability of organic and agroecological foods in the establishments where consumers usually attend emerge as obstacles in this process. In terms of commercialization, the forms that came closest to the reality of the participants were street markets and direct sales. Regarding chefs and cooks, there was an appreciation of organic and agroecological foods through gastronomy, however the inclusion of these foods in the menu was still limited, since only 25% of these professionals declared they make regular use of this type of ingredient. In the general context, the participants mentioned that they would like to deepen their knowledge about organic and agroecological foods (although some of them already declared to know preliminarily these inputs), thus observing the need to implement actions that aim to address these information gaps, because when the greater the knowledge about these foods, the greater the appreciation of them by consumers.

Keywords: Gastronomy. Agroecology. Ecogastronomy. Organic agriculture.

LISTA DE ABREVIACOES E SÍMBOLOS

Anvisa	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CSA	Comunidade que Sustenta a Agricultura
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAO	Organizao das Naos Unidas para Alimentao e Agricultura
Fiocruz	Fundao Osvaldo Cruz
IBAMA	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDEC	Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor
IPEA	Instituto de Pesquisa Econmica Aplicada
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PL	Projeto de Lei
PAA	Programa de Aquisio de Alimentos
PNAE	Programa Nacional de Alimentao Escolar
PNAPO	Política Nacional de Agroecologia e Produo Orgânica
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio s Micro e Pequenas Empresas
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
WHO	World Health Organization
UFRRJ	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Evolução do registro anual de agrotóxicos no Brasil. Fonte: MAPA (2022).	2
Figura 2 - Menu de Verão 2022 da Casa Tavares. Fonte: Casa Tavares (2022).	21
Figura 3 – Fluxograma metodológico geral da pesquisa. Fonte: Adaptação de Manzato e Santos (s.d.).	26
Figura 4 - Grau de escolaridade dos agricultores.	31
Figura 5 - Faixa etária dos agricultores.	33
Figura 6 - Representatividade geográfica dos agricultores.	34
Figura 7 - Fonte de aquisição de conhecimento dos agricultores sobre agricultura orgânica/agroecológica.	35
Figura 8 - Benefícios do consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos agricultores.	36
Figura 9 - Percepção dos agricultores sobre a questão: "Você acha que os alimentos orgânicos e agroecológicos são valorizados através da gastronomia?"	37
Figura 10 - Tempo de atuação na agricultura orgânica/agroecológica.	39
Figura 11 – Tempo de atuação na agricultura orgânica/agroecológica dos participantes associados e não associados.	39
Figura 12 - Locais de comercialização dos alimentos orgânicos/agroecológicos.	41
Figura 13 - Formas de comercialização dos alimentos orgânicos/agroecológicos.	42
Figura 14 - Progressão das vendas de alimentos orgânicos/agroecológicos ao longo da pandemia da COVID-19.	43
Figura 15 - Fatores que motivam os agricultores a produzirem alimentos orgânicos/agroecológicos.	44
Figura 16 - Grau de escolaridade dos chefs e outros profissionais que atuam no preparo de alimentos.	47
Figura 17 - Faixa etária dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.	48
Figura 18 - Representatividade geográfica dos chefs e profissionais que atuam no preparo de alimentos.	49
Figura 19 - Percepção da viabilidade da elaboração de preparações com alimentos orgânicos/agroecológicos nos estabelecimentos de atuação dos participantes (chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos).	50
Figura 20 - Tipos de estabelecimentos em que os chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos exercem as suas atividades.	50
Figura 21 – Respostas dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos à pergunta: "Você compreende o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos?"	51
Figura 22 - Correlação entre os participantes que afirmam que talvez fosse viável inserir os alimentos orgânicos/agroecológicos em suas preparações e a compreensão deles acerca dos alimentos orgânicos.	52
Figura 23 - Fonte de aquisição de conhecimento sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.	53
Figura 24 - Respostas dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos a pergunta: "Por que você gostaria de conhecer melhor sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos?"	54

Figura 25 - Benefícios do consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.	55
Figura 26 - Fatores que dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.	56
Figura 27 - Percepção dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos sobre a questão: “Você acha que os alimentos orgânicos e agroecológicos são valorizados através da gastronomia?”.....	57
Figura 28 - Resposta à pergunta: “Você utiliza alimentos orgânicos/agroecológicos na sua prática profissional?” na percepção dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.....	58
Figura 29 - Frequência de utilização dos alimentos orgânicos/agroecológicos nas preparações dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.....	59
Figura 30 - Tempo de atuação profissional dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.....	60
Figura 31 - Locais de aquisição dos produtos orgânicos/agroecológicos pelos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.....	60
Figura 32 - Formas de aquisição dos alimentos orgânicos/agroecológicos.	61
Figura 33 - Progressão da aquisição de alimentos orgânicos/agroecológicos durante a pandemia da COVID-19 pelos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.....	62
Figura 34 - Motivação para utilização dos alimentos orgânicos/agroecológicos pelos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.	63
Figura 35 – Resposta dos chefs e demais profissionais da cozinha à pergunta: “Qual é o motivo de você não utilizar alimentos orgânicos/agroecológicos em sua prática profissional? Marque quantas alternativas julgar necessário”.	64
Figura 36 - Grau de escolaridade dos consumidores.....	66
Figura 37 - Faixa etária dos consumidores.....	67
Figura 38 - Representatividade geográfica dos consumidores.	68
Figura 39 - Resposta à pergunta: Na sua opinião, você compreende o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos?.....	69
Figura 40 - Fonte de aquisição de conhecimento dos consumidores sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos.	70
Figura 41 -Respostas dos consumidores à pergunta: "Você gostaria de conhecer mais sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos?".....	71
Figura 42 - Respostas dos consumidores à pergunta: “Por que você gostaria de conhecer melhor sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos?”.....	72
Figura 43 - Benefícios do consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos consumidores.	73
Figura 44 - Fatores que dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos consumidores.	74
Figura 45 - Correlação entre os fatores que dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos consumidores e dos chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.	75
Figura 46 - Percepção dos consumidores sobre a questão: “Você acha que os alimentos orgânicos e agroecológicos são valorizados através da gastronomia?”.	77
Figura 47 – Resposta dos consumidores à pergunta: “Você consome alimentos de origem orgânica/agroecológica?”.	78

Figura 48 - Frequência de utilização dos alimentos orgânicos/agroecológicos pelos consumidores, nas suas práticas culinárias cotidianas.....	78
Figura 49 - Resposta dos consumidores à pergunta: "Você gostaria de aumentar o consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos?".....	79
Figura 50 - Período em que os consumidores utilizam alimentos orgânicos/agroecológicos.....	80
Figura 51 - Locais em que os consumidores adquirem os produtos orgânicos/agroecológicos.	81
Figura 52 - Correlação entre os locais de comercialização citados pelos agricultores, chefs e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos e consumidores.	82
Figura 53 - Formas que os consumidores utilizam para adquirir alimentos orgânicos/agroecológicos.	84
Figura 54 - Principais motivações dos consumidores para utilizar alimentos orgânicos/agroecológicos na alimentação.	85
Figura 55 - Correlação entre os diferentes públicos das principais motivações que os levam a utilizar alimentos orgânicos/agroecológicos na alimentação.	88
Figura 56 - Progressão de consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos.....	89
Figura 57 - Resposta dos consumidores que declararam não consumir alimentos orgânicos/agroecológicos sobre se eles gostariam ou não de começar a consumir esses alimentos.....	90
Figura 58 - Resposta à pergunta: "Se você respondeu que gostaria de consumir alimentos orgânicos/agroecológicos, qual é o motivo de não os consumir?".....	90
Figura 59 - Resposta à afirmação: "A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos promove uma maior preservação do meio ambiente do que a produção dos alimentos convencionais (aqueles que não são orgânicos)". Você concorda com essa afirmação?	91

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Resumo da estrutura metodológica.....	25
Quadro 2 – Síntese dos procedimentos metodológicos adotados em relação aos objetivos específicos da pesquisa.....	30

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	1
2 REVISÃO DE LITERATURA	2
2.1 Agrotóxicos e alimentação brasileira	2
2.2 Os alimentos orgânicos e agroecológicos.....	8
2.3 A percepção dos consumidores acerca dos alimentos orgânicos/agroecológicos	15
2.4 Potencial dos alimentos orgânicos/agroecológicos na gastronomia.....	17
3 METODOLOGIA.....	23
3.1 Delineamento do <i>survey</i> e justificativa estrutural dos questionários.....	23
3.2 Roteiro geral da pesquisa.....	25
3.3 Etapas da coleta de dados	26
3.4 Participantes da pesquisa	27
3.5 Elaboração do instrumento de pesquisa: questionário.....	28
3.6 Procedimentos de análise de dados	30
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	31
4.1 Panorama geral dos resultados do <i>survey</i>	31
4.2 Resultados pertinentes ao <i>survey</i> aplicado aos agricultores	31
4.3 Resultados pertinentes ao <i>survey</i> aplicado aos <i>chefs</i> e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.....	47
4.4 Resultados pertinentes ao <i>survey</i> aplicado aos consumidores.....	65
5 CONCLUSÕES	100
7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	104
APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	112
APÊNDICE B – TERMO DE ANUÊNCIA.....	115
APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO (CONSUMIDORES).....	116
APÊNDICE D – QUESTIONÁRIO (AGRICULTORES).....	123
APÊNDICE E – QUESTIONÁRIO (<i>CHEFS</i> E DEMAIS PROFISSIONAIS QUE ATUAM NO PREPARO DE ALIMENTOS).....	130
ANEXO I – FOLHA DE APROVAÇÃO	138

1 INTRODUÇÃO

A agricultura convencional voltada principalmente à produção de *commodities* é responsável por diversos impactos ambientais que colaboram para a insustentabilidade desse tipo de produção. Um exemplo disso é observado nos impactos causados pela utilização de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos que são aplicados em larga escala na agricultura convencional e que são responsáveis por diversos desequilíbrios, como a contaminação da água, do solo, do ar e das pessoas que manipulam ou ingerem os alimentos com resíduos dessas substâncias.

Além disso a agricultura convencional, de maneira geral, não se preocupa com a saúde do solo e visa a obtenção do maior número possível de produtos, no menor tempo, com a menor perda, para que assim seja obtido maior lucro. Para isso alguns processos que objetivam a manutenção dos ecossistemas e, portanto, de um solo produtivo, são ignorados e como o próprio termo *commodity* estabelece o alimento é visto somente como mercadoria, sendo renegado na totalidade de suas dimensões, como por exemplo a segurança alimentar e nutricional.

Em contrapartida há na atualidade uma crescente preocupação da população mundial com a alimentação visando a manutenção da saúde e a redução do risco de doenças. Soma-se a isso os consumidores mais ecologicamente conscientes que buscam produtos que sejam oriundos de sistemas produtivos que propiciam menor impacto ao meio ambiente. Nesse cenário os alimentos de origem orgânica e agroecológica vêm sendo cada vez mais requeridos, tanto por não utilizarem agrotóxicos e fertilizantes sintéticos quanto por estarem mais relacionados a outros meios de preservação do ecossistema de maneira geral.

No consumo alimentar atual há um avanço da reflexão acerca de uma produção alimentar mais sustentável, que valorize e incentive as conexões rurais, especialmente da agricultura familiar. Adicionalmente, há uma emergente popularização da gastronomia que vem contribuindo para a divulgação de produtos de origem orgânica e agroecológica e que possui o potencial de incentivar o consumo desses ingredientes seja pela elaboração de novas preparações, pelo alcance de massa dos programas culinários ou pela atuação profissional de *chefs* renomados que possuem um viés sustentável da gastronomia ou da ecogastronomia.

Entretanto, o contexto geral de produção dos alimentos orgânicos ainda não é totalmente compreendido pelo consumidor final, especialmente no tocante aos aspectos de preservação ambiental e não apenas nos aspectos referentes à não utilização de agrotóxicos.

Dessa forma, investigar as questões envolvidas na produção e consumo de alimentos orgânicos e agroecológicos pode contribuir para impulsionar esses ingredientes, além de indicar quais são as questões que dificultam o acesso a esses alimentos. Através desse levantamento tornou-se possível apontar meios de incentivar a produção e o consumo desses alimentos.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Agrotóxicos e alimentação brasileira

O Brasil é, na atualidade, o maior consumidor de agrotóxicos do mundo em números absolutos, havendo nos últimos anos um aumento vertiginoso no registro e liberação de agrotóxicos no país. Na **Figura 1** pode-se observar uma evolução crescente ao longo dos anos no registro de agrotóxicos, concedidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com a marca de 82 agrotóxicos registrados no ano de 2000 e 562 novos registros em 2021 (MAPA, 2022).

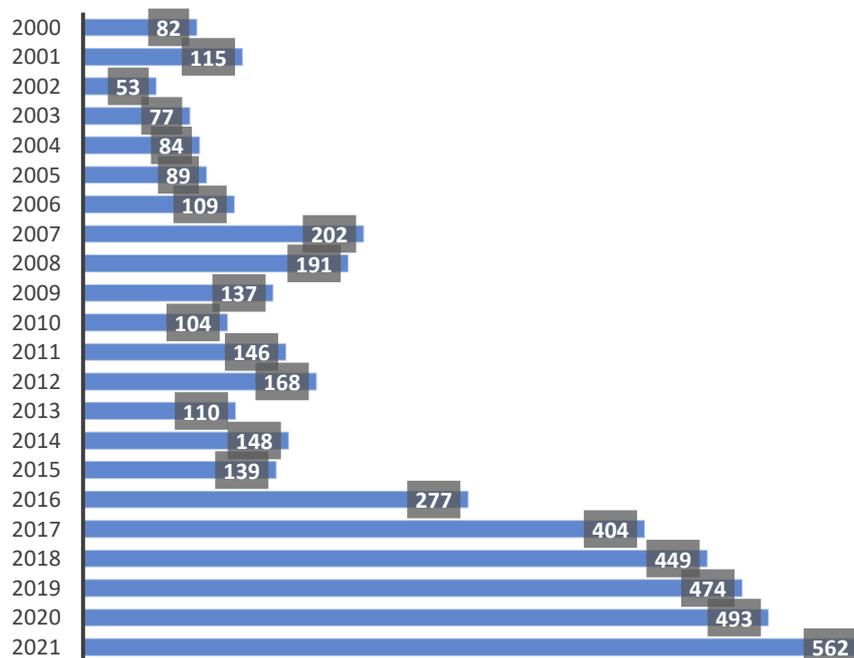


Figura 1 - Evolução do registro anual de agrotóxicos no Brasil. Fonte: MAPA (2022).

Nesse cenário histórico de aprovação de agrotóxicos, o Brasil em 2020 já havia alcançado, no período de 12 meses, o marco de maior número na liberação desses insumos, totalizando 493 novos registros. Todavia, com a divulgação dos dados recentes referentes ao ano de 2021, verifica-se que esse recorde já foi ultrapassado, com a liberação de 562 agrotóxicos em 2021 (MAPA, 2022). Esse panorama autorizativo desenfreado dessas

substâncias químicas, tende a demonstrar um uso indiscriminado na agricultura que pode contribuir para diversos problemas de saúde pública e desequilíbrios ambientais, sendo uma violação ao desenvolvimento biológico do planeta (MARCHIOLI, 2017).

Sobre a utilização desenfreada de agrotóxicos, o Ministério do Meio Ambiente (BRASIL, s.d., grifo nosso), em seu próprio site destaca que:

O comportamento do agrotóxico é muito complexo. Quando utilizado um agrotóxico, independente do modo de aplicação, possui um grande potencial de atingir o solo e as águas, principalmente devido aos ventos e às águas das chuvas, que promovem a deriva, a lavagem das folhas tratadas, a lixiviação e erosão. Além disso, **qualquer que seja o caminho do agrotóxico no meio ambiente, invariavelmente o homem é o seu potencial receptor.**

No cenário mundial são inúmeras as evidências que corroboram o fato dos seres humanos tornarem-se os consumidores finais dos agrotóxicos. Um exemplo disso é o estudo conduzido pela Universidade Federal de Mato Grosso em parceria com a Fiocruz (Fundação Oswaldo Cruz – RJ) realizado município de Rio Verde no Mato Grosso – estado que desponta como líder na utilização de agrotóxicos, sendo o maior produtor convencional de *commodities* como soja e milho. Nessa pesquisa, avaliaram-se amostras de sangue e urina de professores da região, separando-os em duas subcategorias, aqueles que residiam em áreas rurais e aqueles que moravam em centros urbanos. Nas análises laboratoriais constatou-se a presença de resíduos de agrotóxicos em 88% das amostras, com uma maior incidência nos profissionais que habitavam em zonas rurais (BELO et al., 2012). Além disso, na mesma cidade foi realizada uma pesquisa que avaliou a presença de resíduos de agrotóxicos no leite materno, constatando a ocorrência dessas substâncias em 100% das amostras coletadas de 62 mães (PALMA, 2011). Dessa forma, os estudos conduzidos por Belo et al. (2012) e Palma (2011) permitem inferir que há um impacto negativo na saúde humana causado pelos agrotóxicos, especialmente no meio rural. Além disso, do estudo de Palma (2011) depreende-se que até mesmo os bebês que ainda não ingerem água ou alimentos sólidos estão expostos a este tipo de contaminação.

De forma semelhante o estudo desenvolvido por Menk, Cossella e Oliveira (2015) analisou a presença de resíduos de agrotóxicos no leite humano e seus impactos na saúde materno-infantil. Esses autores demonstraram que os resíduos de alguns agrotóxicos podem ser detectados no leite materno mesmo muito tempo após a exposição das mães a este tipo de substância. Este fato decorre, em grande parte, da característica lipossolúvel dos agrotóxicos, que se concentram na fração lipídica do leite, tornando-o um bom indicativo desse tipo de

exposição. Demonstrou-se também que uma dieta rica em alimentos de origem animal está associada a maiores concentrações desses resíduos, o que pode ser explicado pelo fato desses alimentos serem mais ricos em gordura, estando por isso mais suscetíveis à bioacumulação¹ e biomagnificação². De maneira geral, a exposição a estas substâncias em ambiente rural mostrou-se maior quando em comparação ao ambiente urbano. Nesse estudo, alguns problemas de saúde pública foram correlacionados à exposição das mães a estas substâncias, possivelmente gerando anormalidades congênitas em crianças menores de um ano, menor peso ao nascer, malformações genitais nos bebês, dentre outras manifestações.

Entretanto, a contaminação por agrotóxicos não se restringe apenas aos alimentos em sua forma *in natura*, aos produtores que têm contato direto com essas substâncias ou as pessoas que moram no ambiente rural. Conforme citado por Brasil (s.d.) os seres humanos invariavelmente são os consumidores finais dos agrotóxicos, seja através da água contaminada, produtos *in natura*, processados ou outros meios de contaminação. Uma evidência disso é a pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) que revelou a presença de agrotóxicos em diversos produtos processados, como biscoitos, bolachas e pães. Nesse estudo verificou-se que 59,3% dos produtos analisados apresentaram a contaminação por pelo menos um tipo de agrotóxico, sendo que 51,8% dos produtos apresentaram o agrotóxico glifosato ou glufosinato (IDEC, 2021).

Frente a este cenário os pesquisadores da área de alimentação, nutrição e saúde vêm recorrentemente alertando a população sobre os possíveis malefícios no consumo desses alimentos ultraprocessados devido aos seus conteúdos exagerados de açúcares, gorduras e outros ingredientes nocivos. Considerando a confirmação da presença de contaminação por agrotóxicos nestes alimentos, eles tornam-se ainda mais prejudiciais à saúde pública, sendo necessário que se adotem medidas de proteção à saúde dos consumidores. Para que esse objetivo seja alcançado é imprescindível que haja uma mudança urgente em todo o sistema agroalimentar (IDEC, 2021). Nesse sentido, uma estratégia recomendada aos consumidores é adotar as práticas descritas no Guia Alimentar para a população brasileira dirimindo prioritariamente suas escolhas alimentares para os alimentos *in natura* e minimamente processados, priorizando os alimentos orgânicos e agroecológicos (BRASIL, 2014).

¹ Termo que descreve o processo de acúmulo de substâncias nos organismos de forma direta (meio ambiente) ou indireta (pela ingestão de alimentos). Fonte: Implante Institute (2017).

² Termo que descreve o processo de acúmulo progressivo ao longo da cadeia alimentar em que os predadores têm maiores concentrações do que as suas presas. Fonte: Implante Institute (2017).

Considerando estes aspectos faz-se necessário elucidar a emergente conexão realizada por alguns consumidores que usualmente interpretam os alimentos produzidos pela agricultura familiar como alimentos orgânicos, o que não retrata a realidade brasileira. Apesar da maior parte dos agrotóxicos serem utilizados na agricultura de larga escala, realizada pelo agronegócio, o número de estabelecimentos da agricultura familiar que fazem uso desse tipo de substância vêm crescendo nos últimos anos. Nesse cenário, de acordo com o Censo Agropecuário (IBGE, 2017) a quantidade de estabelecimentos da agricultura familiar que declararam utilizar agrotóxicos subiu 20,4% nos últimos 11 anos. Um ponto de destaque é que 15,6% dos produtores familiares que declararam fazer uso dessas substâncias não sabiam sequer ler ou escrever e, dentre esses, 89% relataram não terem conhecimento ou orientação técnica para a aplicação dessas substâncias. Assim, observa-se que além dos riscos já abordados de utilização dos agrotóxicos, os agricultores estão em uma maior situação de vulnerabilidade, pois são mais afetados pelo uso direto dessas substâncias uma vez que não possuem consciência plena acerca dos riscos aos quais estão expostos (IBGE, 2019).

A Nota Técnica do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) sobre o Censo Agropecuário de 2017 destaca que a utilização dessas substâncias entre os agricultores familiares envolve um conjunto complexo de problemas. Os riscos de contaminação dos agricultores tendem a ser maiores do que na agricultura patronal de larga escala, pelo fato de que nestas lavouras a aplicação dessas substâncias tende a ser mecanizada. Os agricultores familiares, normalmente recorrem a aplicação manual, com menos equipamentos de segurança, o que os tornam mais suscetíveis à exposição aos agrotóxicos. No contexto da agricultura familiar, a utilização dessas substâncias é inviável do ponto de vista da saúde do produtor, pois a tecnologia agroquímica foi desenvolvida para a estrutura produtiva do agronegócio e uma evidência disso é que as instruções contidas nessas substâncias como a aplicação, dosagem e intervalo necessitam de uma formação especializada pois não utilizam linguagem de fácil compreensão adaptada ao público geral (VALADARES; ALVES; GALISA, 2020).

Quanto aos impactos ambientais causados pelo modelo do agronegócio - de base extremamente capitalista e que negligencia a sustentabilidade dos processos produtivos em prol do maior lucro possível - são perceptíveis, na sociedade contemporânea, diversos efeitos da utilização dessas substâncias e de outras práticas nocivas como, por exemplo, o desmatamento. Um exemplo recente do nível de impacto do homem no meio ambiente é demonstrado pela insurgência de doenças que podem estar correlacionadas ao modo de produção capitalista. Nesse aspecto, a pandemia causada pelo novo coronavírus pode ter sido potencializada pelo

desequilíbrio ambiental ocasionado pela agricultura convencional. Sobre isso, Wallace (2020, p. 20, grifo nosso) discorre que “aos poucos, mas de forma inegável, a produção capitalista de alimentos mostra a sua insustentabilidade também do ponto de vista das doenças globais que são geradas em fábricas, laboratórios de melhoramento genético e **campos de cultivo**”.

Apesar desse cenário devastador causado pelos impactos dos agrotóxicos, atualmente tramita no Congresso Nacional o Projeto de Lei nº 6299 de 13 de março de 2002, popularmente conhecido como o Pacote do Veneno ou PL dos Agrotóxicos, que flexibiliza o controle e a aprovação desses insumos no Brasil. Neste Projeto de Lei a responsabilidade de registro e autorização desses insumos caberia ao MAPA, relegando nesse processo a importante participação de diversos atores - Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), Ministério do Meio Ambiente e Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais (Ibama) - tornando-os acessórios na avaliação dessas substâncias uma vez que a competência de fiscalizar e multar as empresas produtoras/importadoras desses insumos seria exclusivamente do MAPA. E, justamente por terem papel acessório ainda que identifiquem inadequações e emitam pareceres desfavoráveis podem ter suas decisões vetadas com regular liberação posterior desses agroquímicos (BRASIL, 2002).

Um outro ponto de destaque no Projeto de Lei nº6299/2002 é a mudança de nomenclatura dos agrotóxicos que passam a ser denominados de pesticidas com a teórica justificativa de adequação à nomenclatura mundial dessas substâncias, que em inglês são chamadas de *pesticides*. Entretanto a denominação desses insumos químicos como agrotóxicos já está consolidada entre os consumidores e a população em geral, de forma que a mudança na nomenclatura pode atuar no sentido de minimizar os impactos negativos dessas substâncias. O relator do texto do Projeto de Lei nº 6299/2002, Luiz Nishimori, é a favor dessa mudança e defende que o nome agrotóxico faz uma menção errônea a este tipo de insumo agroquímico, dirimindo à palavra agro – assim como o agronegócio - uma toxicidade inexistente, quando na realidade a toxicidade é oriunda dos produtos para combater pestes, pragas e doenças nas plantas. Segundo ele a utilização dos agrotóxicos (ou pesticidas) garante proteção às plantas, que sem a utilização desses insumos estariam expostas às ervas daninhas. Nesse cenário, o relator discursa que sem a utilização dessas substâncias seria impossível obter uma produção suficiente de alimentos para a população (GRANCHI, 2022), demonstrando um desconhecimento pleno dos princípios e conceitos aplicados na agricultura orgânica/agroecológica que, segundo levantamento realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio

Às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE, vêm crescendo mais de 20% ao ano (SEBRAE, 2020).

Em sentido contrário ao Pacote do Veneno tramita no Congresso Nacional um Projeto de Lei que versa sobre a redução dos agrotóxicos, o PL nº 6.670 de 13 de dezembro de 2016 que visa instituir a Política Nacional de Redução de Agrotóxicos (PNARA). O PNARA possui contribuição da iniciativa popular e tem como um de seus objetivos (art. 1º), instituir ações que contribuam para “a redução progressiva da utilização de agrotóxicos na produção agrícola, pecuária, extrativista e nas práticas de manejo dos recursos naturais, com ampliação da oferta de insumos de origens biológica e naturais, contribuindo para a promoção da saúde [...]” (BRASIL, 2016a). Para consecução desse objetivo, um dos instrumentos propostos pelo PNARA (art. 3º, inciso III), “são as políticas públicas que estimulem a redução gradual e contínua no uso de agrotóxicos e promovam a conversão de sistemas de produção dependentes de [insumos] químicos para sistemas sustentáveis, ou seja, produção orgânica e agroecológica” (BRASIL, 2016a). Todavia, apesar da tamanha relevância, este Projeto de Lei ainda carece de aprovação no Congresso Nacional onde encontra-se apto para votação, mas carece de inclusão na pauta para apreciação desde 2019 (CÂMARA DOS DEPUTADOS, s.d.), o que demonstra um desinteresse do governo atual em aprovar o PNARA.

Dessa maneira, considerando os impactos dos agrotóxicos, assim como a política de governo vigente que favorece a liberação desenfreada dessas substâncias é necessário que haja uma pressão social que objetive uma produção alimentar mais sustentável, que gere comida de verdade e sem veneno no prato (BANDEIRA; ALMEIDA, 2021). Considerando esses aspectos a produção orgânica/agroecológica possui uma imensa potencialidade de crescimento no Brasil, ofertando responsabilidade ambiental e social uma vez que há mais integralização com o local onde os alimentos são produzidos, assim como um maior equilíbrio com o meio ambiente de forma geral, tendo esse conceito de causa e responsabilidade bem definidos para o consumidor, respeitando o meio ambiente e sendo uma opção viável para uma produção alimentar sustentável sem a utilização de agrotóxicos. Com base nesses argumentos depreende-se que para o futuro alimentar da população brasileira ser sustentável e sem resíduos de agrotóxicos é necessário que se incentive a produção e o consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos, o que pode ser obtido de diversas maneiras, dentre elas pela maior aproximação entre agricultores e consumidores e pela atuação da gastronomia como difusora desses alimentos.

2.2 Os alimentos orgânicos e agroecológicos

Primeiramente, ressalta-se a importância de conceituar corretamente os alimentos orgânicos e agroecológicos e, em vista disso destacam-se algumas legislações que abordam o assunto. Os alimentos orgânicos são aqueles oriundos de um sistema orgânico de produção que segundo a legislação brasileira são definidos através da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003) que dispõe em seu Art. 1º:

Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente.

No âmbito internacional, a agricultura orgânica pode ser definida como aquela em que o processo agrícola ocorre pelo manejo do ecossistema local e não pela adição de insumos (FAO, 2021). Adicionalmente, conforme a World Health Organization (WHO) – Organização Mundial de Saúde - e a Food Agriculture Organization of United Nations – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (2001, n.p., tradução nossa) a agricultura orgânica pode ser conceituada como:

[...] um sistema holístico de gestão da produção que promove e melhora a saúde do agroecossistema, em particular a biodiversidade, os ciclos biológicos e a atividade biológica do solo. Enfatiza o uso de práticas de manejo preferenciais ao uso de insumos externos à exploração, tendo em conta que as condições regionais exigirão sistemas adaptados localmente. Isto é conseguido utilizando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em oposição à utilização de materiais sintéticos, para cumprir cada função específica dentro do sistema.

Mundialmente, o Brasil é reconhecido pelo seu pioneirismo na criação de uma política pública específica para incentivar a agroecologia e a produção orgânica, estabelecida pela Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO) através do Decreto nº 7.794 de 20 de agosto de 2012. Neste decreto, no Art. 1º destaca-se que um dos objetivos do PNAPO é contribuir “para o desenvolvimento sustentável e qualidade de vida da população, por meio do uso sustentável dos recursos naturais e da oferta e **consumo de alimentos saudáveis**” (BRASIL, 2012, grifo nosso). Depreende-se assim que existe uma íntima correlação entre os alimentos orgânicos e agroecológicos e a concepção de uma alimentação saudável que tende a

fortalecer a segurança alimentar e nutricional (SAN) da população brasileira. O conceito de SAN possui definição estabelecida pela Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006, no art., 3º em que se assegura que a SAN é (BRASIL, 2006a):

o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Em virtude da minimização dos impactos ambientais promovida pelo manejo orgânico e agroecológico, corriqueiramente estes dois tipos de agricultura são compreendidos pelos consumidores como sinônimos, contudo há diferenças em cada um desses conceitos. A agricultura orgânica é a regulamentação de uma prática constituída pelo conjunto de agriculturas alternativas que foram regulamentadas no Brasil como agricultura orgânica pela Lei 10.831 (BRASIL, 2003) enquanto a agroecologia é principalmente um paradigma (ALTIERI, 2004).

A Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, parágrafo 2º, (BRASIL, 2003, grifo nosso) estabelece que “o conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial abrange os denominados: ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, **agroecológico**, permacultura e outros que atendam os princípios estabelecidos por esta Lei.”. Além disso a supramencionada lei define diversas finalidades para um sistema orgânico de produção dentre as quais podem-se citar: ofertar alimentos saudáveis isentos de contaminantes intencionais, preservação da diversidade dos ecossistemas, incrementação da atividade biológica do solo, e a promoção do uso saudável do solo, do ar e da água (BRASIL, 2003).

Desta maneira observa-se que a Lei 10.831 engloba a agroecologia que é uma forma de conceber determinados sistemas alimentares, sendo um paradigma definido por Altieri (2004, p. 23) como:

A agroecologia fornece uma estrutura metodológica de trabalho para compreensão mais profunda tanto da natureza dos agroecossistemas como dos princípios segundo os quais eles funcionam. Trata-se de uma nova abordagem que integra os princípios agronômicos, ecológicos e socioeconômicos à compreensão e avaliação do efeito das tecnologias sobre os sistemas agrícolas e a sociedade como um todo.

Pelo exposto verifica-se que a agricultura orgânica é um termo que reúne sob esta denominação um conjunto de agriculturas alternativas que possuem aspectos comuns dos sistemas de produção estabelecidos pela Lei nº 10.831 (BRASIL, 2003) ao passo que a agroecologia é um enfoque, um paradigma capaz de orientar a implementação de sistemas agrícolas mais sustentáveis conforme abordado por Altieri (2004).

Além disso, na agroecologia os pesquisadores e agricultores atuam conjuntamente para que os sistemas alimentares se desenvolvam com a menor dependência possível de insumos externos, objetivando obter sistemas agrícolas complexos em que as interações ecológicas e os sinergismos (FAO, 2018) sejam capazes de criar a fertilidade do solo assim como a produtividade e proteção das culturas. A produção sustentável nesses sistemas alimentares ocorre desta forma como resultado do equilíbrio entre as plantas, solo, nutrientes, luz solar e microrganismos coexistentes (ALTIERI, 2004).

A agroecologia é reconhecida pela FAO como primordial para uma perspectiva da alimentação e agricultura sustentáveis na resposta global à desestabilização ambiental causada pelos sistemas alimentares e agrícolas atuais. Além disso a agroecologia oportuniza abordagens singulares para lidar com o aumento expressivo na demanda alimentar (FAO, 2018). Segundo o Guia para transição em direção a sistemas alimentares e agrícolas sustentáveis da FAO a agroecologia é ainda definida como (FAO, 2018, p. 1):

Uma abordagem integrada que aplica simultaneamente conceitos e princípios ecológicos e sociais à concepção e gestão de sistemas alimentares e agrícolas. Seu objetivo é otimizar as interações entre plantas, animais, humanos e meio ambiente, levando em consideração os aspectos sociais que precisam ser abordados para alcançar um sistema alimentar justo e sustentável.

A agroecologia se distingue das demais abordagens que envolvem sistemas alimentares porque preconiza um olhar sobre os processos territoriais a partir de seus fundamentos, ofertando alternativas contextualizadas localmente, priorizando o compartilhamento de conhecimento entre os diversos atores envolvidos, convergindo os saberes científicos com os saberes tradicionais dos produtores, por exemplo. Dessa forma aumenta-se a autonomia desses agricultores, capacitando-os para atuarem como agentes de mudança, buscando ainda transformar os sistemas agrícolas através de uma abordagem integrada com soluções holísticas e de longo prazo. Para isso a agroecologia desenvolve um enfoque nas dimensões sociais e econômicas desses sistemas alimentares, sobretudo nos direitos das mulheres, jovens e populações indígenas (FAO, 2018).

A FAO (op. cit.) estabeleceu os 10 elementos para a agroecologia (também denominados de 10 princípios) com objetivo de fornecer informações àqueles países que intencionam transformar seus sistemas alimentares de acordo com o desafio da fome zero e outros objetivos de desenvolvimento sustentável. Assim, os 10 elementos da agroecologia elencados pela FAO foram: 1. diversidade, 2. sinergias, 3. eficiência, 4. resiliência, 5. reciclagem, 6. cocriação e compartilhamento de conhecimento, 7. valores humanos e sociais, 8. cultura e tradições alimentares, 9. economia circular e solidária e 10. governança responsável. Todos eles são concebidos como inter-relacionados e interdependentes, sendo utilizados como ferramentas analíticas que auxiliam os países a implementar a prática agroecológica. No intuito de abordar a importância desses 10 elementos eles serão sucintamente descritos abaixo de forma a demonstrar a sinergia de valores entre eles, apesar de suas sutis especificidades:

1. **Diversidade:** através da diversificação nos sistemas agroecológicos pode-se alcançar a preservação ambiental juntamente com a SAN pela implementação de práticas agroecológicas como os sistemas agroflorestais (SAF) que organizam culturas, arbustos, árvores e animais em diferentes níveis ou estratos aumentando dessa forma a diversidade vertical. Outras estratégias como o consórcio de espécies, combinando aquelas que são complementares entre si, incrementando a diversidade espacial, assim como a rotação de culturas que possibilita a diversidade de espécies ao longo do tempo também podem ser empregadas. O aumento da biodiversidade contribui para inúmeros benefícios produtivos, socioeconômicos, nutricionais e ambientais como a melhoria nos serviços ecossistêmicos como a polinização e saúde do solo. A diversificação agroecológica fortalece ainda a resiliência ecológica e socioeconômica sobretudo frente às mudanças climáticas.
2. **Sinergias:** ocorre entre as diversas culturas, animais, solo, água e outros componentes o que potencializa as principais funções dos sistemas alimentares favorecendo a produção e estabelecimento de múltiplos serviços ecossistêmicos. Um exemplo disso é a fixação biológica de nitrogênio através da utilização de leguminosas que pode economizar a necessidade de adição de fertilizantes ao sistema.
3. **Eficiência:** através da aplicação de práticas agroecológicas nos sistemas alimentares há uma otimização dos recursos naturais, melhorando processos biológicos e reciclando biomassa, nutrientes e água, produzindo mais e utilizando menos recursos externos, representando uma maior eficiência na utilização dos recursos de maneira geral, pois há redução dos custos e dos impactos ambientais.

4. Resiliência: quanto mais diversificado é um sistema agroecológico mais resiliente ele se torna, pois adquire maior capacidade de recuperar-se de distúrbios (ambientais ou de pragas e doenças, por exemplo). Há também benefícios na resiliência socioeconômica, pois através da diversificação os produtores reduzem sua vulnerabilidade e dependência em torno de uma única cultura ou produção.
5. Reciclagem: a reciclagem de nutrientes, biomassa e água permite aumentar a eficiência na utilização dos recursos, minimizando o desperdício e a poluição, como observado na reciclagem de matéria orgânica em que o esterco é utilizado como fertilizante.
6. Cocriação e compartilhamento de conhecimento: a agroecologia baseia-se no conhecimento adaptado à cada contexto específico considerando as dimensões ambientais, sociais, econômicas, culturais e políticas locais. Através da cocriação estabelece-se uma sinergia entre o conhecimento tradicional e indígena, assim como entre o conhecimento científico e o saber-fazer dos agricultores.
7. Valores humanos e sociais: um aspecto fundamental para alcançar sistemas agrícolas sustentáveis consiste na proteção e melhoria dos meios de subsistência, da equidade e do bem-estar social. Nesse aspecto é abordada a importância dos atores participantes da produção alimentar (agricultores, distribuidores e consumidores) como peças fundamentais no estabelecimento desses sistemas agroecológicos, conferindo às pessoas e às suas comunidades meios de superar a pobreza, fome e desnutrição atingindo diversos aspectos como a gestão ambiental adequada de forma a garantir a sobrevivência das gerações futuras. Além disso, atua nas desigualdades de gênero, na SAN das famílias, capacitando as pessoas a atuarem como agentes de mudança na sociedade em que estão inseridas.
8. A cultura e a tradição alimentares: aborda a reconexão entre os hábitos alimentares atuais e a cultura, combatendo cenários alimentares em que existem simultaneamente à fome e a obesidade, apoiando dietas saudáveis, diversificadas, apropriadas as culturas em que estão inseridas, buscando reestabelecer uma relação saudável entre as pessoas e os alimentos, sobretudo a identidade cultural e o pertencimento alimentar das populações. Um exemplo disso é evidenciado no resgate de culturas específicas que caíram no desuso apesar da sua importância nutricional contribuindo para uma quebra de hegemonia alimentar.
9. Economia circular e solidária: responsável pela reconexão entre os produtores e consumidores, fortalecendo este elo que tende a promover diferentes aspectos do desenvolvimento inclusivo e sustentável. Assim, os mercados locais desenvolvem prioridade na comercialização, fomentando os circuitos curtos de comercialização,

conferindo maior renda aos produtores ao mesmo tempo em que possibilita um preço justo aos consumidores.

10. Governança responsável: os mecanismos de governança responsáveis são necessários para alcançar sistemas produtivos sustentáveis. Alguns exemplos incluem: programas de alimentação escolar, compras públicas e a regulação de mercado.

Conforme abordado por Altieri (2010, p. 24) os sistemas de produção baseados na agroecologia estão intimamente relacionados a soberania alimentar e nutricional:

A produtividade e a sustentabilidade de tais sistemas podem ser otimizadas com métodos agroecológicos e, desta maneira, podem formar a base da soberania alimentar, definida como direito de cada nação ou região a manter e desenvolver sua capacidade de produzir colheitas de alimentos básicos com a diversidade de cultivos correspondente. O conceito emergente de soberania alimentar enfatiza o acesso dos agricultores à terra, às sementes e à água, enfocando a autonomia local, os mercados locais, os ciclos locais de consumo e de produção local, a soberania energética e tecnológica e as redes de agricultor a agricultor.

Na produção alimentar é necessário que o desenvolvimento global ocorra de forma a preservar o meio ambiente para salvaguardar a continuidade da vida no planeta e, por isso, é urgente inserir na agricultura as questões relativas à preservação ambiental. A agroecologia apresenta-se assim como alternativa para a produção de alimentos que é capaz de atuar preservando a vida do solo, das plantas e da humanidade. Nesse sentido, é imprescindível defender uma produção alimentar sustentável, que conecte os seres humanos e os alimentos em uma perspectiva também de longo prazo, para que os consumidores possam conscientizarem-se acerca da importância do meio ambiente na sobrevivência humana, pois tudo o que é vivo depende da natureza e mesmo que na atualidade grande parte da população mundial viva em cidades os recursos naturais necessários à sobrevivência dos seres humanos, como os alimentos e a água, vêm direta ou indiretamente do solo e das plantas produzidas nele (PRIMAVESI, 2016).

Considerando o contexto da produção alimentar brasileira, observa-se que há diferentes modos de produção, como a orgânica e agroecológica que objetivam atenuar os impactos ambientais, tornando a produção agrícola mais sustentável. Apesar das diferenças conceituais entre os tipos de manejo, os tratos de maior conectividade com a natureza que causam menos

impactos devem ser incentivados para que se possa obter um equilíbrio entre a existência humana e a do planeta, e nesse sentido Preiss et al. (2020, p. 48) destacaram que:

É crucial documentar e comunicar o potencial de diferentes sistemas agroecológicos para reconciliar ganhos de produtividade com resiliência ambiental, equidade social e benefícios de saúde; fortalecer a produção com base na reabilitação de ecossistemas (não às suas custas); melhorar a nutrição com base no acesso a diversos alimentos; e redistribuir o poder e reduzir as desigualdades no processo. Esses resultados devem constituir um pacote e uma nova base para a promoção da saúde – uma em que pessoas saudáveis e um planeta saudável são codependentes.

Pelo exposto, a respeito das nomenclaturas dos modelos de agricultura que se contrapõe aos métodos convencionais de cultivo, é importante destacar que não se objetiva categorizá-las, mas sim impulsionar iniciativas cada dia mais sustentáveis, progressivamente menos danosas ao ambiente. Frente a este cenário, a fala da pesquisadora Ana Primavesi esclarece que (2016, p. 191):

A agricultura em si já é uma violência às estruturas e aos processos da natureza e seus serviços ecossistêmicos vitais para a vida superior e a produção. A agricultura atual modificou radicalmente os ecossistemas, implantando sistemas mecanicistas, não naturais, com visão de curtíssimo prazo, a favor de lucros momentâneos, que destroem o solo, os cursos de água, o clima e o futuro da humanidade.

Porém, existe outro tipo de agricultura, que trabalha com os ecossistemas, embora simplificados, respeitando a natureza, conservando os solos, os cursos de água, a paisagem (protegendo-a da livre passagem dos ventos) e o clima, conseguindo com isso uma produção ecológica e economicamente melhor e sustentável.

Neste cenário verifica-se que existe uma ampla dimensão na produção dos alimentos orgânicos que considera desde a não utilização de insumos sintéticos como agrotóxicos e fertilizantes até a preservação do ecossistema local. Por outro lado, parte dos consumidores têm percepção dos efeitos desses alimentos na saúde pública. Há nesse sentido, estudos que apontam os agrotóxicos como causadores e/ou potencializadores de diversos malefícios como imunodepressão, mal de Parkinson, aborto e diversos tipos de câncer. Adicionalmente aos impactos negativos causados por estas substâncias, há os efeitos na saúde dos aditivos alimentares sintéticos que podem desencadear manifestações clínicas como rinite, alergias, urticária e asma. Por esses motivos as legislações que versam sobre a produção e o processamento dos alimentos orgânicos adotam o princípio da precaução que estabelece que

frente à um possível efeito danoso à saúde ou a sustentabilidade ambiental, deve-se coibir a utilização de determinada substância ou tecnologia na agricultura orgânica (SOUZA et al., 2012).

2.3 A percepção dos consumidores acerca dos alimentos orgânicos/agroecológicos

Em termos legislativos são diversos os instrumentos que objetivam assegurar a confiabilidade dos produtos orgânicos, dentre eles o Decreto nº 6.323 de 27 de dezembro de 2007 regulamenta a Lei nº 10.831 que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Neste decreto são definidos os termos utilizados na legislação da agricultura orgânica, assim como suas diretrizes, disposições gerais, relações de trabalho, produção, comercialização, informação da qualidade, insumos utilizados, mecanismos de controle, responsabilidades das partes, sistema brasileiro de avaliação da conformidade orgânica, fiscalização, proibições, penalidades administrativas, infrações e penalidades aplicáveis e a responsabilidade administrativa dentre outros critérios. Dessa maneira o Decreto (op. cit.) constitui-se em uma garantia ao consumidor por estabelecer parâmetros que devem ser seguidos na produção orgânica e que constituem a qualidade do produto seja ele *in natura* ou processado (BRASIL, 2007). Além disso há também a Portaria nº 52 de 15 de março de 2021 que estabelece o Regulamento Técnico para os Sistemas Orgânicos de Produção e as listas de substâncias e práticas para uso nos Sistemas Orgânicos de Produção (BRASIL, 2021).

No tocante à percepção dos consumidores sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos em Marabá – Sergipe, foi realizado um estudo com cerca de 200 consumidores que relataram ter um motivo principal na aquisição de alimentos orgânicos: a percepção de saudabilidade³ atrelada ao consumo desse tipo de alimento. Todavia, a sustentabilidade ambiental vinculada a esse tipo de produção quase não foi citada por esses consumidores. Por esse motivo, observou-se que há uma necessidade de ações de educação ambiental para que haja uma maior apropriação desses conhecimentos que envolvem o manejo orgânico além da perspectiva de saúde vinculada à sua ingestão. Dessa maneira desenvolve-se uma visão ampla de saudabilidade, uma vez que os seres humanos são dependentes diretos do meio ambiente para sobreviver. Quanto ao acesso à informação, 40% dos entrevistados atrelaram o conhecimento

³ Qualidade do que é saudável, do que faz bem à saúde. Fonte: VIANA et al. (2017).

sobre esses ingredientes às informações disponíveis nos veículos de mídias, o que ressalta a importância de divulgação desses conhecimentos fora do contexto estritamente acadêmico, popularizando-o. Na pesquisa supracitada concluiu-se que o consumo de alimentos orgânicos no cotidiano dos participantes ainda é incipiente, entretanto à medida que há mais informação disponível sobre a agricultura orgânica mais o consumo é aumentado (SOUZA; RIBEIRO; OCCHI, 2017).

Em termos de vida útil, estes alimentos quando comparados aos alimentos convencionais são mais duráveis, pois a adubação no cultivo convencional é capaz de promover um aumento no teor de água dos tecidos vegetais, aumentando a perecibilidade. Em termos de custo, os consumidores usualmente objetivam alimentos de alta qualidade com preço baixo e, nesse sentido, apesar de em algumas localidades os alimentos orgânicos ainda não possuem preços equivalentes aos alimentos convencionais, observa-se que conforme aumenta-se o consumo, mais se incentiva a produção fazendo com que os alimentos orgânicos avancem no mercado e tenham preços mais competitivos. Souza et al. (2012) destacaram que quando o consumidor adquire esse tipo de alimento ele assume o papel de um consumidor consciente que almeja contribuir no quesito socioambiental, pois através do consumo desses produtos incentiva-se a transição da produção alimentar para um viés mais sustentável. Frente ao exposto, “a pergunta que deve ser feita é: qual o real valor de um alimento com preço baixo, mas que promove a poluição ambiental, a perda da biodiversidade, a exclusão social e que contribui para o aumento de doenças?” (SOUZA et al., 2012, p. 516).

Na contemporaneidade já é possível observar que uma mudança de comportamento do consumidor na aquisição de alimentos dada pela compreensão desse público acerca da preservação do meio ambiente promovida pelo manejo orgânico. Um exemplo disso é o estudo realizado por Vasconcelos (2018), que avaliou a relação estabelecida entre a agricultura familiar e os consumidores de três feiras livres em João Pessoa, Paraíba. Nesta pesquisa observou-se que a principal razão de compra dos produtos agroecológicos comercializados nessas feiras era a dimensão ambiental desse tipo de produção. No entanto, destaca-se que essa motivação foi mais expressiva dentre os consumidores com maior nível de escolaridade. Outro ponto explorado nessa pesquisa (op. cit.) é a correlação do consumo destes ingredientes com a gastronomia regional em que os resultados demonstraram que há uma sinergia entre gastronomia e agroecologia no sentido de beneficiar diretamente a soberania e segurança alimentar da população local. Nesse sentido destaca-se o mencionado por Altieri (2010, p.29, grifo nosso) quando ele afirmou que:

A mudança requerida não é possível sem movimentos sociais que criem vontade política sobre os servidores públicos com poder de decisão, para desmontar e transformar as instituições e as regulações que atualmente freiam o desenvolvimento agrícola sustentável. É necessária uma transformação mais radical na agricultura. Uma transformação que esteja dirigida pela noção de que **a mudança ecológica da agricultura não pode se promover sem mudanças comparáveis nas arenas sociais, políticas, culturais e econômicas que conformam e determinam a agricultura.**

Através do trecho supracitado pode-se inferir que para que sejam alcançados sistemas agrícolas mais sustentáveis são necessárias transformações em diversas dimensões na sociedade, dentre elas aquelas que abordam os aspectos sociais, políticos, culturais e econômicos (ALTIERI, 2010). Além disso, um dos princípios para a agroecologia estabelecidos pela FAO (2018) determina a importância do elemento cultura e tradição alimentares, através do qual pode-se reconectar as pessoas e os alimentos, abordando a identidade cultural e o pertencimento alimentar das populações o que representa um vasto campo de atuação da gastronomia na atualidade (SAVARIN, 2017).

2.4 Potencial dos alimentos orgânicos/agroecológicos na gastronomia

As facetas de interligação dos alimentos orgânicos/agroecológicos com a gastronomia são diversas e abordam diferentes estratégias. A aproximação dos agricultores familiares e pequenos produtores com a gastronomia pode contribuir para o escoamento da produção e promover uma alimentação mais saudável. Ressalta-se que conforme disposto na Lei nº11.326, de 24 de julho de 2006 (BRASIL, 2006b), o conceito de agricultor familiar engloba, dentre outros critérios, que estes sujeitos desenvolvam uma prática produtiva no meio rural através da utilização preferencial de mão de obra da própria família. Dessa forma, as ações que possuem o potencial de contribuir para encurtar a distância entre o consumidor e a produção como, por exemplo, as feiras ou venda direta aos restaurantes têm o efeito direto de colaborar para a SAN dessas famílias através da garantia de renda.

No escoamento da produção dos agricultores familiares a gastronomia representa um enorme potencial, tanto pelo seu viés consumista direto quanto pela capacidade que possui de incentivar e promover produtos específicos oriundos de sistemas produtivos mais sustentáveis.

Preliminarmente, entretanto, deve-se elucidar o conceito de gastronomia abarcado neste presente estudo. A gastronomia tem sido compreendida no ramo das ciências sociais, com destaque para as ciências antropológicas, não somente com vislumbres de requinte, como a alta gastronomia, mas também em suas abordagens sociais nas quais desponta como um espaço privilegiado para se desenhar as influências na formação das culturas e sociedades em diferentes contextos de produção e consumo. Apesar da gastronomia estar atualmente em evidência principalmente pelo efeito da mídia com a visibilidade dos *reality shows* na área, ainda há um parcial entendimento de que ela representa algo fútil, hierarquizado, secundário, sendo pouco relevante no contexto de desigualdades sociais apresentadas no Brasil. Entretanto este conceito vem sendo desconstruído e uma nova concepção de gastronomia surge invocando principalmente as receitas mais comuns que englobam contextos históricos sociais e econômicos da sociedade. A influência da globalização na gastronomia vem despertando a necessidade de se valorizar os hábitos locais, em uma prática mais sustentável que é alcançada sobretudo pelo retorno às tradições locais. Neste conceito de gastronomia contemporânea há a crescente preocupação em se contextualizar sobre onde, com quem, quando, em que circunstância se come e se produz o alimento, gerando reflexões acerca das regras que gerem a alimentação (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016). O modo de vida concebido dentro desse padrão social reflete na alimentação, transparecendo os mecanismos em que atuam as suas tradições e memórias e tornam-se patrimônio da coletividade (CONTREAS, 2011).

Nesse sentido, a sustentabilidade alia-se à gastronomia com uma crescente preocupação com a diversificação dos produtos e suas formas de consumo. Um exemplo disso é a cozinha de fusão, que explora pratos híbridos englobando elementos tradicionais juntamente com elementos inovadores, mesclando tradições culinárias e países. Algumas preparações híbridas de ingredientes estrangeiros em harmonia com ingredientes tradicionalmente locais que exemplificam este conceito são o creme de abóbora ao molho *curry* ou *brownie* com sorvete de cupuaçu, oriundos de países como Índia, Estados Unidos da América e Brasil, demonstrando a ressignificação das identidades alimentares (MONTANARI, 2010).

Nessa vereda gastronômica consonante à sustentabilidade destaca-se a atuação do *chef* Alex Atala, proprietário do restaurante Bio – Comer Saudável, no município de São Paulo, que demonstra esforços para oferecer uma comida saudável promovendo o aproveitamento integral dos alimentos. No ano de 2018, o Bio – Comer Saudável foi eleito pela Revista Times um dos 100 melhores destinos para se conhecer no mundo, evidenciando o resultado positivo da

conexão entre a gastronomia, produtos orgânicos/agroecológicos e o mercado promissor que essa integração é capaz de gerar (HOFFMAN, 2018).

Há inúmeros outros profissionais que atuam nessa linha gastronômica como a *chef* Paola Carosella, que privilegia em seu cardápio os alimentos orgânicos, realizando parcerias com agricultores familiares e incentivando uma produção sustentável. Também a *chef* Bel Coelho declara-se orgulhosa por ter ao menos 80% de seus ingredientes oriundos de pequenos agricultores, adaptando a oferta de acordo com a sazonalidade destes e, ainda a *chef* Claudia Matos que possui uma horta dedicada em seu restaurante aos alimentos orgânicos e agroecológicos, sendo adepta ao movimento *slow food*.

Como essência, *slow food* é um movimento que objetiva uma maior apreciação da comida aliada a uma expressiva valorização do produto, produtor e meio ambiente, constituindo-se como um movimento desenvolvido pela visão da ecogastronomia, responsável por combinar o respeito e interesse da cultura gastronômica com a defesa dos alimentos e biodiversidade agrícola no mundo, preservando a biodiversidade de variedades, a relação com a história, cultura e o equilíbrio com o ecossistema (SLOW FOOD BRASIL, 2007).

Nesse mesmo sentido, a professora Ana Luísa Salles, que leciona no curso de gastronomia (modalidade livre) na Faculdade de Medicina de Petrópolis, mencionou que a ecogastronomia engloba quatro pilares básicos: preservação da biodiversidade, respeito ao alimento e ao agricultor, o uso consciente dos recursos naturais e a escolha de ingredientes de qualidade. Havendo ainda, inserido nesses pilares, eixos fundamentais como a diversificação dos produtos e ampliação da oferta de alimentos produzidos e consumidos. Adicionalmente, cita-se ainda a notoriedade para os alimentos orgânicos/agroecológicos, principalmente os provindos de pequenos agricultores e da agricultura familiar (SALLES, 2015).

Rubim (2013) destacou que tendo em vista um questionamento mundial sobre a finitude dos recursos naturais, com a possibilidade de crise na produção e distribuição de alimentos, torna-se urgente a necessidade de questionamento sobre a postura da sociedade frente às escolhas alimentares. Nesse sentido, aos profissionais da área de gastronomia compete a responsabilidade em estabelecer práticas conscientes e éticas na cozinha. É, dessa forma, significativo manter ativo o vínculo das pessoas com os alimentos, para que elas sejam capazes de visualizar suas ações enquanto atores nas engrenagens dos ciclos naturais na Terra.

Dessa forma, vem sendo conduzido um movimento gastronômico e social de maior apreço pelos produtos saudáveis, com destaque para os orgânicos, o que foi evidenciado no

levantamento realizado pela empresa especializada em estudos estratégicos de mercado, a Euromonitor Internacional, a partir do qual se pode verificar, no período de 2013 a 2018, uma crescente popularização dos alimentos orgânicos gerada por consumidores mais preocupados com saúde e bem-estar. Como consequência dessa perspectiva consumerista, no período avaliado por esse levantamento a indústria de alimentos saudáveis foi responsável por cerca de 20% dos alimentos embalados vendidos, apresentando uma taxa de crescimento maior do que a indústria de alimentos como um todo, de respectivamente 1,8% e 1,3% ao ano. Nessa pesquisa foram também expostas as cinco principais tendências em saúde e bem-estar que irão moldar o segmento de alimentação saudável no futuro próximo: alimentos livres de glúten e lactose, alimentos fortificados, alimentos energéticos, alimentos saudáveis como alvo da estratégia comercial de clube de assinantes e expansão na demanda por alimentos seguros e naturais, com proeminência ascendente para os alimentos orgânicos (MASCARAQUE, 2019).

Devido aos *chefs* de cozinha serem também consumidores dos alimentos orgânicos (através da aquisição desses insumos para os seus estabelecimentos), é importante avaliar a percepção deles acerca desse tipo de alimento, uma vez que eles ao elaborarem seus cardápios influenciam também em certo grau a cultura alimentar local. Um exemplo dessa afirmativa foi abordado no trabalho de Manso (2016) que realizou um estudo com 17 *chefs* em Portugal, sobre a percepção acerca de uma alimentação saudável e suas possíveis influências no bem-estar. Apesar desses profissionais conceituarem adequadamente uma alimentação considerada saudável, eles mencionaram sentirem-se pressionados por questões econômicas no planejamento de suas criações culinárias. Em relação à seleção das matérias-primas, alguns *chefs* relataram basear suas escolhas na procedência do produto e do produtor, considerando primordial conhecer a origem dos alimentos e condições de produção. Nesse aspecto, destacaram excluir produtos que possuem ingredientes desconhecidos - aqueles que contêm em sua formulação substâncias não familiares a estes sujeitos, como ácidos e conservantes - por não terem clareza quanto aos possíveis malefícios que estas substâncias possam causar ao organismo. Os *chefs* ressaltaram ainda a importância dos ingredientes frescos, sazonais, de procedência confiável em detrimento ao uso de enlatados e outros ingredientes processados. Apesar desse estudo (op. cit.) não ter avaliado a percepção desses *chefs* sobre os alimentos orgânicos e agroecológicos observa-se pelo exposto que é possível correlacionar esses alimentos às características das matérias-primas percebidas por esses atores como saudáveis e de qualidade.

Através de uma busca *online* sobre iniciativas que elucidam a importância da gastronomia na difusão dos alimentos orgânicos/agroecológicos identificou-se, no bairro de Campo Grande, no município do Rio de Janeiro, um *menu* que objetiva divulgar a utilização desses ingredientes em suas preparações - o *Menu de Verão 2022* do Restaurante Casa Tavares. Em conversa com o *chef* Vinícius Tavares, proprietário do restaurante, obteve-se acesso e autorização para utilizar as informações desse *menu* que destaca em seu cardápio as preparações que utilizam matérias-primas oriundas da agricultura familiar de origem orgânica/agroecológica. Esse destaque ocorre através do ícone de um chapéu de palha simbolizando o pequeno produtor e assinalando no *menu* as preparações que utilizam ingredientes com o perfil supracitado, possibilitando uma fácil identificação por parte dos clientes desses alimentos nos pratos, com a perspectiva de instigá-los a experimentar tais preparações. Na **Figura 2** é demonstrada parte do Menu de Verão 2022 da Casa Tavares em que se pode observar o ícone do chapéu de palha no item “*Bruschetta de caponata de berinjela assada*”.



Figura 2 - Menu de Verão 2022 da Casa Tavares. Fonte: Casa Tavares (2022).

Além da *bruschetta* de caponata de berinjela assada são identificadas no *menu* outras quatro preparações assinaladas com o chapéu de palha: batata doce assada + manteiga, frango

na manteiga de sálvia, *agnolotti* de doce de leite e panacota de maracujá com mel. No total, o Menu de Verão 2022 da Casa Tavares apresenta 14 preparações, dentre as quais cinco possuem o ícone de chapéu de palha, o que representa aproximadamente 36% do total de itens disponíveis no cardápio, demonstrando a representatividade desses ingredientes já na estreia desse tipo de iniciativa pela Casa Tavares.

Destaca-se ainda que segundo o *chef* Vinícius Tavares, as matérias-primas orgânicas/agroecológicas são adquiridas com fornecedores parceiros possibilitando encurtar a distância do pequeno agricultor com o restaurante e conseqüentemente com os consumidores. Assim, através da utilização desses ingredientes e do apontamento desses produtos no cardápio atua-se de forma a fomentar um ciclo de produção e consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos, construindo uma parceria de escoamento de produção entre os produtores da região e a Casa Tavares, além da conscientização dos consumidores da origem das matérias-primas com base nas quais seus pratos são preparados.

3 METODOLOGIA

3.1 Delineamento do *survey* e justificativa estrutural dos questionários

No contexto de uma pesquisa, de forma geral, aplicam-se métodos quantitativos quando se objetiva medir opiniões, reações, hábitos e atitudes de determinado público-alvo através da aplicação, por exemplo, de questionários estruturados fechados. No planejamento amostral pode-se recorrer a duas categorias principais: as não probabilísticas e as probabilísticas – aquelas em que todos os elementos da população tem probabilidade conhecida, diferente de zero, de pertencer à população. Amostras não probabilísticas são recorrentes em trabalhos estatísticos, pela simplicidade ou pela impossibilidade de obter-se amostras probabilísticas. Muitas vezes o efeito de utilização dos dois tipos de amostragem pode ser considerado equivalente (MANZATO; SANTOS, s.d.).

Um exemplo de método quantitativo frequentemente utilizado é o do tipo *survey* que pode ser definido como aquele em que se deseja obter informações sobre características ou opiniões de determinado grupo de pessoas, por meio de um instrumento definido (usualmente um questionário). Uma das principais características de uma pesquisa *survey* é a produção de descrições quantitativas acerca de uma população (FREITAS et al., 2000).

Ainda de acordo com Freitas et al. (op. cit.) as pesquisas *survey* podem ser classificadas de acordo com o seu propósito, sendo exploratórias (identificam conceitos iniciais sobre um tópico), explanatórias (testam uma teoria e relações causais) ou descritivas (descrevem a dimensão de um determinado fenômeno).

Um outro tipo de metodologia é a pesquisa qualitativa, que nos últimos anos vem tornando-se dominante em algumas áreas acadêmicas e profissionais, sendo amplamente utilizada na sociologia, antropologia, ciências políticas, psicologia e outras. Por seu caráter intrinsecamente subjetivo são inúmeros os conceitos que tentam definir a complexidade deste tipo de pesquisa. Nesse sentido, de acordo com Yin (2016, n.p.) a pesquisa qualitativa possui cinco características básicas que a diferenciam, sendo elas:

1. O estudo do significado de certos aspectos da vida das pessoas, nas condições reais;
2. A representação das opiniões e perspectivas dos participantes de um estudo;
3. A abrangência das condições contextuais em que as pessoas vivem;

4. A contribuição com a revelação sobre os conceitos existentes ou emergentes que podem ajudar a explicar o comportamento social humano;
5. O esforço em utilizar múltiplas fontes de evidência em vez de se basear em uma única fonte.

Nas pesquisas que englobam os temas relacionados à alimentação há uma certa escassez de análises qualitativas como observado no levantamento realizado por Vasconcelos (2013). Neste estudo, dentro do universo de sete programas de pós-graduação em nutrição, no período de 2003 a 2012, foram defendidas 962 dissertações e teses, das quais 92,5% utilizavam a abordagem quantitativa, 5,4% adotavam a abordagem qualitativa e somente 1,9% englobavam abordagens mistas. Estes dados ilustram uma hegemonia na utilização de abordagens quantitativas, o que pode indicar uma necessidade de ampliar o escopo dos estudos desenvolvidos a fim de englobar questões qualitativas não exploradas.

De acordo com Brüggemann e Parpinelli (2007) a escolha da abordagem deve ser pautada no objeto de estudo e, nesse sentido, as abordagens qualitativa e quantitativa consideradas isoladamente são necessárias, mas muitas vezes insuficientes para abarcar toda a realidade observada. Nessas circunstâncias as abordagens mistas são mais indicadas e epistemologicamente a congregação das duas abordagens permite que as relações sociais possam ser estudadas em suas diferentes dimensões.

Entre a pesquisa quantitativa e qualitativa há diferenças no tratamento dos dados, pois na primeira busca-se classificar ou medir as variáveis para apresentar as estatísticas, comparando grupos ou estabelecendo correlações (MANZATO; SANTOS, s.d), enquanto na segunda os dados não são representados por médias estatísticas (YIN, 2016).

Pelos motivos expostos, o presente trabalho foi desenvolvido abordando uma metodologia mista, através da aplicação de questionários. A perspectiva quantitativa foi abordada nas questões fechadas, ao passo que nas perguntas abertas foram avaliadas as questões qualitativas. Tendo em vista que os grupos de participantes atuam nas questões avaliadas como atores centrais, a partir das construções que fazem da temática envolvida, as abordagens qualitativas trazem contribuições fundamentais nessa análise social pelo seu caráter investigativo que enfatiza o significado dos fatos para os envolvidos. O

Quadro 1 representa um resumo da estrutura metodológica deste estudo.

Quadro 1 – Resumo da estrutura metodológica. Fonte: A autora.

Tipo de pergunta	Estratégia	Metodologia adaptada
Perguntas fechadas	Pesquisa quantitativa <i>survey</i>	Freitas et al. (2000)
Perguntas abertas	Pesquisa qualitativa	Manzato; Santos (s.d) Moscon (2009) Yin (2018)

Em relação aos participantes a amostragem realizada neste trabalho é do tipo não probabilística, indicada para casos em que não é possível identificar facilmente na população geral os respondentes alvo (FREITAS et al., 2000), sendo aplicada através da metodologia bola de neve virtual, isto é, quando os participantes iniciais indicam outros participantes que possuem o mesmo perfil almejado pelo pesquisador (COSTA, 2018).

É importante ressaltar que nesta dissertação utilizar-se-á, sem distinção, o termo orgânico/agroecológico, nos questionários aos quais os participantes serão submetidos uma vez que para o público-alvo desta pesquisa é mais importante contrapor a produção orgânica/agroecológica da convencional do que diferenciar critérios específicos de cada uma delas. Destaca-se ainda que, conforme levantado por IBGE (2019) os termos alimentos orgânicos/agroecológicos e alimentos oriundos da agricultura familiar não são sinônimos entre si, uma vez que na agricultura familiar é possível que haja utilização de agrotóxicos no cultivo o que não é permitido na agricultura orgânica/agroecológica.

3.2 Roteiro geral da pesquisa

A pesquisa observou a metodologia adaptada de Manzato e Santos (s.d.) demonstrada na **Figura 3**.

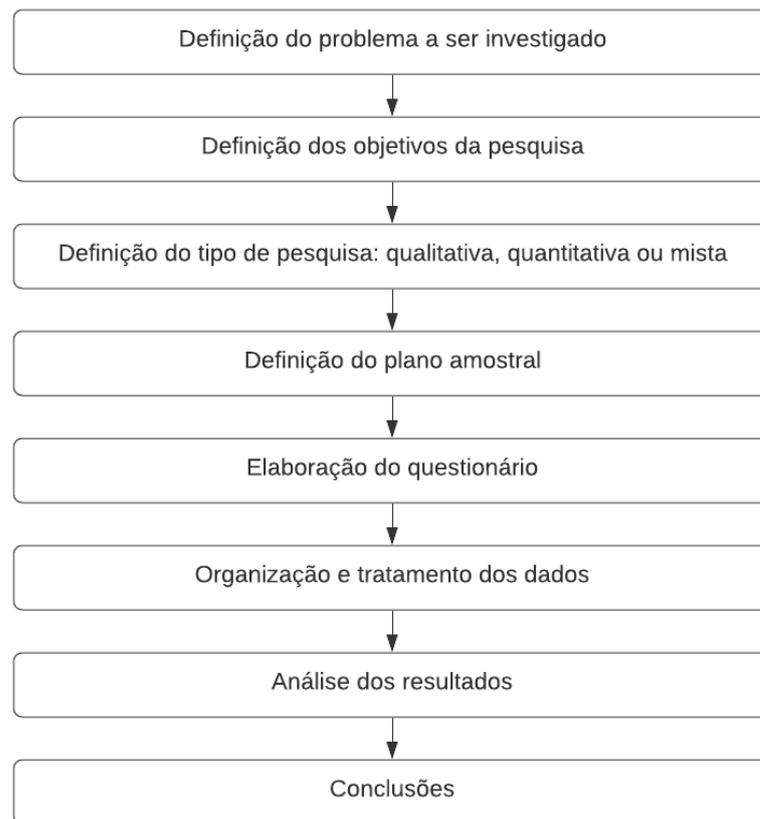


Figura 3 – Fluxograma metodológico geral da pesquisa. Fonte: Adaptação de Manzato e Santos (s.d.).

3.3 Etapas da coleta de dados

Este estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFRRJ obtendo parecer favorável (nº de processo 23083.056091/2021-01). Somente após a sua aprovação foi iniciada a etapa de aplicação do questionário (Anexos C, D e E) no período de outubro/2021 a janeiro/2022, sendo esse estudo classificado como transversal, pois foi coletado num período específico. A pesquisa foi realizada *online* através de questionários disponibilizados na plataforma *Google forms*® seguindo a metodologia adaptada de Porto e Nordi (2019). A pesquisa inicialmente foi veiculada através de contatos com profissionais extensionistas rurais, páginas de *sites*, Facebook® ou Instagram® que atuam na agricultura orgânica/convencional, assim como de chefs, cozinheiros e profissionais da gastronomia. Também se veiculou a pesquisa nas páginas institucionais em que as pesquisadoras participam, dentre grupos de graduação, pós-graduação e de pesquisa.

Na construção dos questionários foram utilizadas perguntas com múltipla escolha (uma opção dentre várias), múltiplas respostas (na qual o participante pode optar por quantas alternativas julgar necessário) e escalonadas conforme modelo proposto por *Likert* (LUCIAN, 2016), que enfatiza a utilização de escalas com cinco alternativas, sendo uma destas o ponto neutro das respostas, com a expressão “não sei” ou equivalente.

As perguntas foram elaboradas de maneira a respeitar rigorosamente duas resoluções emitidas pelo Conselho Nacional de Saúde que versam sobre pesquisas envolvendo seres humanos: Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012 (BRASIL, 2012) e Resolução nº 510 de 07 de abril de 2016 (BRASIL, 2016b). Antes de responderem ao questionário os participantes tiveram acesso ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e ao Termo de Anuência conforme modelos dispostos, respectivamente nos Apêndices A e B.

3.4 Participantes da pesquisa

O universo da pesquisa compreendeu grupos de pessoas específicos (conjuntos de participantes) que apresentavam papel central sobre os temas alvo de investigação desta pesquisa, ou seja, os fatores com o potencial de influenciar a produção, venda e consumo de produtos de origem orgânica e agroecológica.

Dessa forma os participantes da pesquisa foram subdivididos em três grupos e dentro de cada um desses grupos foram estabelecidos critérios de exclusão quanto ao perfil dos participantes, conforme demonstrado no **Quadro 2**.

Quadro 2 – Subdivisão dos participantes da pesquisa em grupos. Fonte: A autora.

Grupos	Participantes	Crítérios de exclusão
A	Profissionais que atuam diretamente no preparo de alimentos como <i>chefs</i> e cozinheiros (englobando os alimentos orgânicos/agroecológicos e convencionais).	Profissionais que atuam exclusivamente em estabelecimentos do tipo <i>fast food</i> sem que haja uma conexão com alimentos sustentáveis, orgânicos, agroecológicos, veganos, vegetarianos e outros que se enquadrem em um viés de alimentação mais saudável.
B	Pequenos agricultores, agricultores familiares e demais produtores de alimentos orgânicos/agroecológicos. Agricultores convencionais e/ou em transição agroecológica.	Não há critério de exclusão.
C	Consumidores de produtos de origem vegetal em geral.	Participantes que declarem não consumir alimentos vegetais de nenhum tipo.

Ressalta-se que os três questionários são dirigidos a públicos diferentes, objetivando conhecer a percepção de cada Grupo (A, B ou C) dentro de sua atuação (agricultor, *chef* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos ou consumidores).

3.5 Elaboração do instrumento de pesquisa: questionário

A construção do questionário (Apêndices C, D e E) ocorreu a partir das necessidades primárias deste estudo, ou seja, as questões que se pretendiam avaliar. A partir desse ponto, processou-se a decomposição em partes que o integralizaram agregando-se também outras questões pertinentes ao escopo do trabalho e após a confecção das perguntas elas foram organizadas de acordo com sua importância relativa (MANZATO; SANTOS, s.d.). As perguntas foram elaboradas com base na adaptação dos trabalhos realizados por Vasconcelos (2018) e Manso (2016) e pretendem, sumariamente, responder às seguintes questões:

- Quais os principais fatores que influenciam o consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos?
- Quais são os sistemas de comercialização (pontos de venda) que mais aproximam-se da realidade do consumidor?
- Quais são as relações socioeconômicas e individuais envolvidas na escolha deste tipo de ingrediente?
- Qual é a importância atribuída pelos *chefs* e cozinheiros aos alimentos orgânicos/agroecológicos?
- Qual é a participação dos *chefs* na promoção desse tipo de ingrediente?

No questionário as perguntas seguem um fluxo interno que se relaciona aos objetivos da pesquisa. Na construção do questionário foi combatida a tendência à aquiescência, isto é, a tendência do participante concordar com o entrevistador, o que pode ser evitado pelo tipo de construção argumentativa elaborada na projeção das perguntas.

Houve a divisão do questionário em partes, que consistiram em:

- Parte I – Momento em que foi explicado o foco de investigação da pesquisa, esclarecendo que os participantes poderiam a seu livre arbítrio argumentar sobre as questões que julgassem relevantes, não havendo no escopo desse estudo respostas consideradas certas ou erradas, estando os participantes livres para exporem suas opiniões e experiências. Adicionalmente foi informado aos respondentes que os dados seriam utilizados para os fins desta pesquisa, mas que não haveria a divulgação da identificação individual de cada um deles. Nessa etapa foram disponibilizados os TCLE e o Termo de Anuência, para que fossem lidos e somente após sua concordância haveria a disponibilização das perguntas que compõem o cerne do questionário propriamente dito.
- Parte II – Nessa etapa foram levantados os dados de caracterização dos respondentes, como escolaridade e tempo de atuação nas respectivas áreas. Após a realização dessas atividades, foram colocadas as questões propriamente ditas na Parte III. As perguntas foram elaboradas visando clareza na redação das questões a fim de que não houvesse uma indução dos respondentes pelas opções disponíveis, nem uma possível dupla interpretação.
- Parte III - A principal finalidade dessa etapa foi identificar a percepção dos participantes acerca das questões que atualmente impulsionam ou dificultam a produção e/ou

consumo dos alimentos de origem orgânica/agroecológica, assim como o conhecimento desses atores acerca dos conceitos envolvidos neste tipo de consumo/produção.

- Parte IV – Espaço destinado para eventuais dúvidas, sugestões ou considerações finais dos participantes.

Após a elaboração dos questionários eles foram divulgados através das mídias sociais, como Facebook[®], WhatsApp[®] e Instagram[®].

3.6 Procedimentos de análise de dados

A análise das informações ocorreu conforme o tipo de dado gerado pelos diferentes tipos de perguntas no instrumento de pesquisa aplicado. No **Quadro 3** apresenta-se resumidamente o tipo de análise correlacionando-a com a metodologia.

Quadro 3 – Síntese dos procedimentos metodológicos. Fonte: A autora.

Objetivos específicos	Estratégia de coleta de dados	Análise de dados
1 – Avaliar quantitativamente os objetivos propostos.	Questões fechadas estruturadas de acordo com os objetivos da pesquisa.	Análise descritiva básica de frequência, sendo em valores absolutos para as questões de múltipla escolha e em valores relativos para as questões de múltiplas respostas. Apresentação dos resultados através de gráficos.
2 – Analisar qualitativamente os pontos levantados.	Questões abertas.	Análise descritiva básica.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Panorama geral dos resultados do *survey*

No período de outubro/2021 a janeiro/2022, 188 indivíduos responderam aos instrumentos *survey* de pesquisa (questionários), sendo 20 agricultores, 19 *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos e 149 consumidores de produtos de origem vegetal.

4.2 Resultados pertinentes ao *survey* aplicado aos agricultores

O questionário voltado aos agricultores obteve a participação de 20 respondentes, sendo estes classificados segundo a sua escolaridade, idade, estado e gênero, no período de outubro/2021 a janeiro/2022. Para possibilitar a não identificação desses sujeitos, os participantes tiveram seus nomes suprimidos, sendo representados por códigos que variam de A01 até A20.

Na **Figura 4** está apresentado o grau de escolaridade dos agricultores e pode-se observar que 95% deles são pós-graduados ou graduados. Cabe destacar que nenhum participante declarou possuir nível de escolaridade inferior ao nível médio.

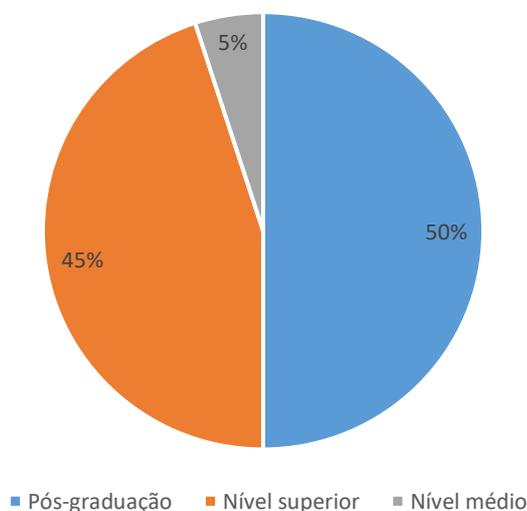


Figura 4 - Grau de escolaridade dos agricultores.

Esses resultados (**Figura 4**) apontam um alto nível de escolaridade dos agricultores que pode ter sido influenciado pelo número restrito de participantes, possivelmente oriundos de um mesmo âmbito acadêmico, uma vez que a divulgação do questionário ocorreu pela metodologia bola de neve virtual, isto é, quando os participantes compartilham o questionário com outros indivíduos compatíveis com o perfil almejado pelas pesquisadoras, o que pode ter favorecido indiretamente a seleção de participantes que se encontravam próximos ao contexto do curso de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica (PPGAO) ou de outros cursos da UFRRJ. Uma outra hipótese é a limitação de acesso à internet no meio rural, pois apesar de 70,4% dos agricultores utilizarem a internet para atividades gerais na propriedade, 47,8% deles constataram instabilidades ou falta de conexão na rede dificultando a utilização desse tipo de tecnologia. Além disso somente 40,5% dos agricultores utilizam ferramentas como Facebook®, WhatsApp® e Instagram®, sendo seu uso direcionado principalmente às atividades de compra de insumos e venda de produtos o que limita o acesso dessas plataformas para os fins desta pesquisa, especialmente no que tange à divulgação do questionário (EMBRAPA; SEBRAE; INPE, 2020). Paralelamente, a utilização da internet tem diversas outras funcionalidades para os agricultores (logística de produção, comunicação com fornecedores, clientes, dentre outras utilidades) que somadas a expansão intensiva das vendas através de *deliveries*, possivelmente representaram uma sobrecarga de tempo despendido digitalmente, especialmente para os agricultores familiares, o que pode ter contribuído para o limitado alcance de respostas do questionário (MALAQUIAS; SILVA, 2020).

Adicionalmente, pode-se correlacionar a escolaridade dos agricultores (**Figura 4**) com o levantamento realizado pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada - o IDHM Educação (índice que pondera a escolaridade da população adulta e o fluxo escolar da população jovem) em que se observa IDHM com valores muito mais baixos quando compara-se o meio rural ao urbano. Entretanto, nos estados do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, São Paulo e Rio de Janeiro essas disparidades entre o meio rural e urbano são expressivamente menores (PEREIRA; CASTRO, 2019). Assim, uma vez que esses estados representam as localidades de origem de 90% dos participantes dessa pesquisa (**Figura 6**) o nível de escolarização dos agricultores respondentes tende a ser maior do que o esperado para o contexto rural brasileiro.

Por outro lado, esses resultados também corroboram conteúdos encontrados no estudo de Goris et al. (2021) que abordaram a vontade dos jovens estudantes rurais de permanecerem no campo, salvo exceções para qualificação profissional temporária em outras localidades, levando-os a buscar maior nível de capacitação para que possam dominar técnicas antes não

conhecidas por seus antepassados e assim orientar seus pais no manejo agrícola sob a ótica orgânica/agroecológica em suas propriedades familiares, o que pode demonstrar um movimento de maior qualificação no campo em busca de conhecimentos e técnicas menos agressivas à saúde humana e ao meio ambiente.

A faixa etária dos participantes é demonstrada na **Figura 5**.

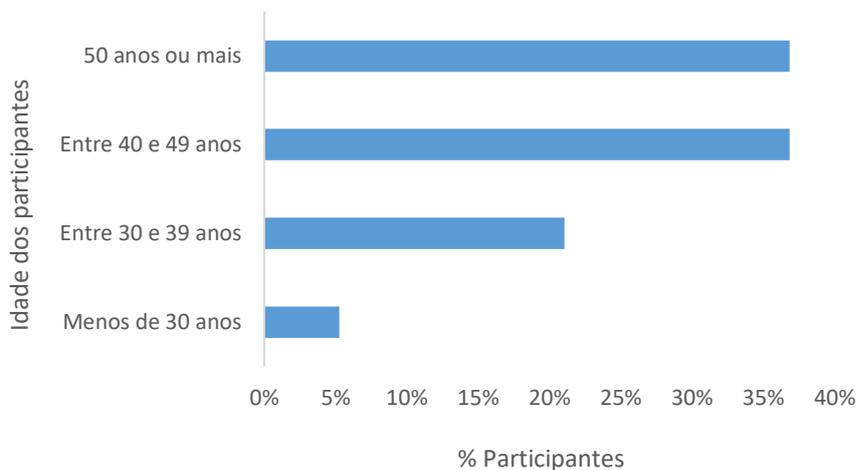


Figura 5 - Faixa etária dos agricultores.

Da análise de faixa etária (**Figura 5**), observa-se que os intervalos de idade que possuem maior representatividade são “mais de 50 anos” e “entre 40 e 50 anos”, por outro lado o grupo com menor representatividade é aquele com menos de 30 anos de idade. A média das idades dos participantes é de 46 anos, sendo que o participante mais novo tem 24 anos de idade e o mais velho 60 anos. Em termos de gênero, 55% declararam-se do gênero feminino e 45% do masculino.

Quanto à distribuição geográfica (**Figura 6**), 70% dos participantes são da Região Sudeste, 25% da Região Sul e 5% da Região Norte, não se constatando nenhum respondente das Regiões Centro-Oeste e Nordeste.

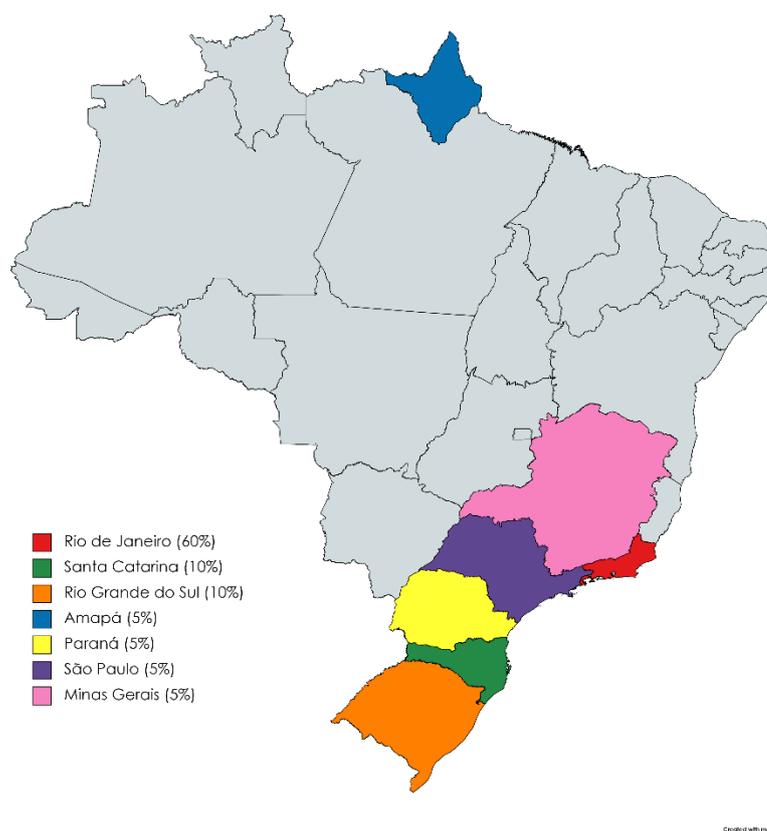


Figura 6 - Representatividade geográfica dos agricultores.

A participação por estado é apresentada na **Figura 6** em que se pode observar que 60% dos participantes são do estado do Rio de Janeiro.

Em relação à atuação profissional, 65% dos agricultores declararam que já produziram alimentos convencionais, com adubos e defensivos químicos não orgânicos, e 35% afirmaram que nunca produziram estes alimentos. Ressalta-se que todos os participantes declararam que na atualidade só produzem alimentos orgânicos/agroecológicos. Essa migração dos agricultores do modelo convencional para orgânico/agroecológico corrobora as informações reportadas por Berg et al. (2022), que identificaram alguns fatores que impulsionam este processo como àqueles relacionados a preocupação com a toxicidade dos agrotóxicos que causam morte e elevada incidência de doenças em animais e nas pessoas – como câncer. Assim, ainda segundo essa pesquisa (op. cit.) os agricultores, pela observação dos malefícios dos agrotóxicos na saúde, na contaminação do solo, do ar e da água, passam a conceber esses produtos como venenos, e por conseguinte abandonam a sua aplicação, migrando para a agricultura orgânica/agroecológica. Estes dados corroboram também as informações apresentadas na

Figura 15 em que os agricultores relatam como principais motivos para produzirem alimentos orgânicos/agroecológicos as questões relacionadas à preservação do meio ambiente e à saúde. Adicionalmente, para o pequeno agricultor o mercado de orgânicos é atrativo uma vez que ele não precisa produzir em larga escala visando competir com o sistema convencional, pois os alimentos orgânicos já possuem um nicho de mercado próprio (SCHMEISKE; MARS, 2019).

Quando indagados acerca da compreensão que possuem sobre os alimentos orgânicos e agroecológicos, 95% dos participantes afirmaram que compreendem o que são esses alimentos, pois já estudaram sobre o assunto. Em relação a estes 95% (que compreendem o que são estes alimentos por já terem estudado sobre eles) a **Figura 7** demonstra as fontes de aquisição de conhecimento sobre estes alimentos.

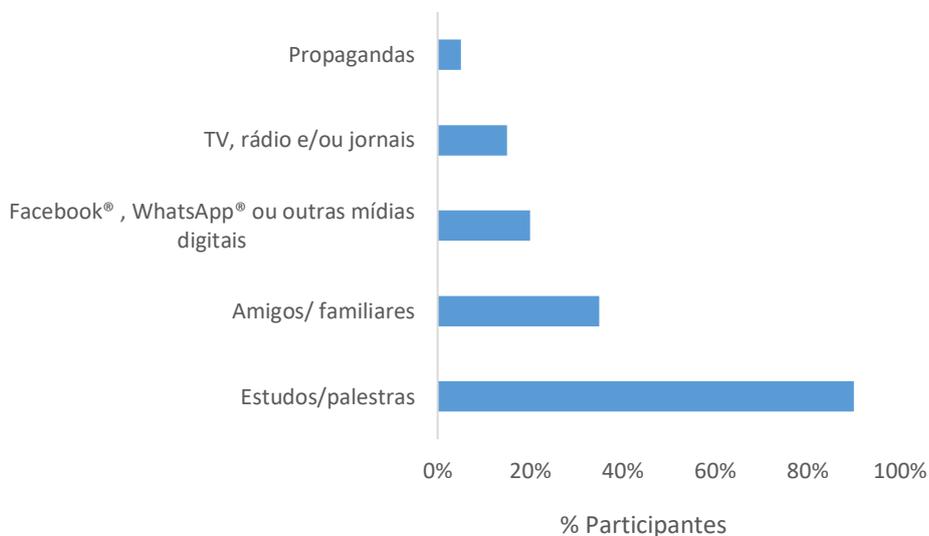


Figura 7 - Fonte de aquisição de conhecimento dos agricultores sobre agricultura orgânica/agroecológica.

Houve uma predominância de aquisição de conhecimento através de estudos e palestras, o que pode indicar uma maior influência da educação formal na agricultura orgânica/agroecológica (**Figura 7**). Articulada com a educação formal há toda uma sabedoria do saber e fazer desses agricultores que se somam aos conhecimentos científicos. Alguns desses saberes relacionam-se diretamente à culinária/gastronomia, concebendo-se a comida não como um produto apenas, mas como parte da identidade do território. Nessa visão, o paladar é construído com base na forma com que os alimentos são produzidos, assim como no modo de preparo. Com base nesses saberes e fazeres tradicionais juntamente com o conhecimento científico a agroecologia concebe que a comida de verdade é um patrimônio cultural material e

imaterial e que comer é um ato político através do qual pode-se modificar os modelos produtivos e os impactos por eles causados. Do ponto de vista alimentar, a comida não é só um meio de saciar a fome, pois os ingredientes utilizados em cada preparação representam contextos da cultura e da história dos povos, demonstrando a sua diversidade e tradição (BANDEIRA; ALMEIDA, 2021).

Ressalta-se que na alternativa “outros” as fontes de conhecimento mais mencionadas foram as relativas à prática profissional, como a experiência prévia em contato com a academia, seja por curso de graduação ou pós-graduação, vinculação a associações no escopo da agricultura orgânica, atuação em vivências de campo, cursos oferecidos pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) e contato com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro (EMATER-RIO). Na resposta desta opção aberta, 15% dos participantes relataram atuar como disseminadores desses conteúdos em suas práticas profissionais. Por outro lado, somente 5% afirmou compreender o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos, mas nunca estudaram o assunto, atribuindo-se os conhecimentos adquiridos exclusivamente aos amigos e familiares.

Quando questionados acerca dos possíveis benefícios dos alimentos orgânicos/agroecológicos, todos os participantes concordaram em haver benefícios neste tipo de produção (**Figura 8**).

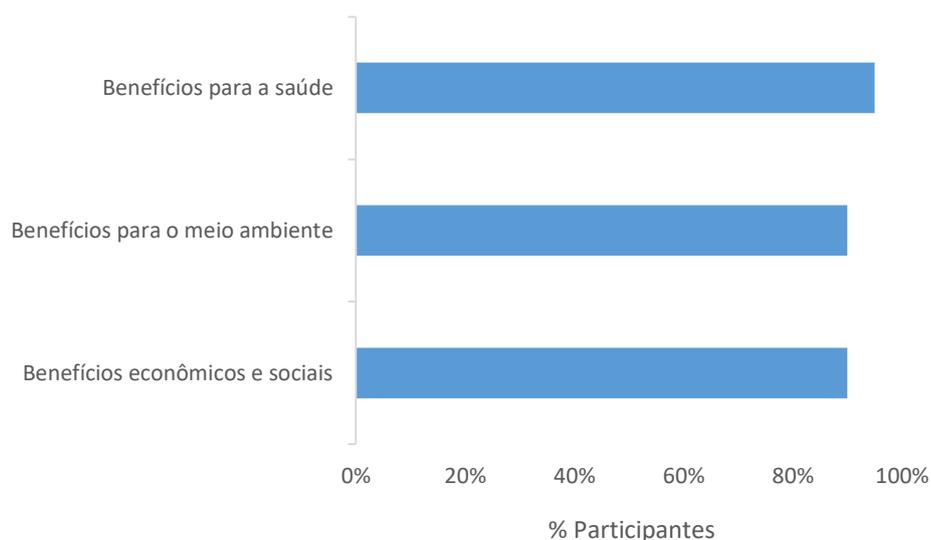


Figura 8 - Benefícios do consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos agricultores.

Da análise da **Figura 8** infere-se que os agricultores atribuem diferentes benefícios à produção de alimentos orgânicos/agroecológicos especialmente os benefícios a saúde.

Na **Figura 9** está apresentada a percepção dos agricultores acerca da pergunta “Você acha que os alimentos orgânicos e agroecológicos são valorizados através da gastronomia?”.

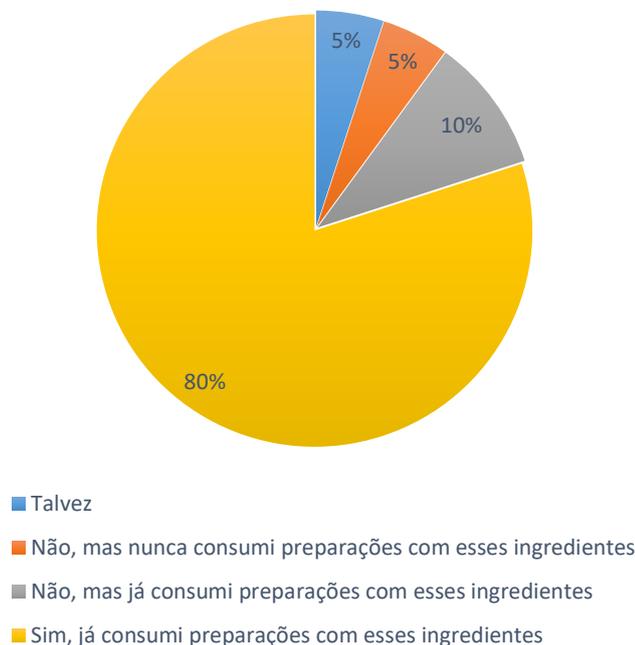


Figura 9 - Percepção dos agricultores sobre a questão: "Você acha que os alimentos orgânicos e agroecológicos são valorizados através da gastronomia?".

Considerando o exposto na **Figura 9**, observa-se que a 80% dos agricultores concordam com a valorização dos alimentos orgânicos/agroecológicos através da gastronomia, sendo que 15% deles não concordam que ocorra este tipo de valorização. Interessante salientar dessa análise que 5% relatam nunca terem consumido preparações com esses ingredientes, contudo estes mesmos participantes afirmam em outros pontos do questionário que produzem alimentos orgânicos, o que torna esta afirmativa de incoerente compreensão numa primeira análise. Entretanto, isto levanta a hipótese de o termo gastronomia estar, na concepção desses agricultores, limitado à imagem da alta gastronomia comercializada em restaurantes que oferecem cardápios com preços elevados aos comensais, menos acessível aos públicos de menor poder aquisitivo. Assim, a gastronomia não é compreendida em suas diversas facetas, como por exemplo aquela que engloba os hábitos e práticas culinárias cotidianas populares. Talvez a percepção restrita do termo gastronomia também englobe os 10% que optaram pela resposta “não, mas já consumi preparações com esses ingredientes” uma vez que, nesse

contexto a gastronomia financeiramente inacessível, na visão desses atores, seria contraditória aos princípios filosóficos da agricultura orgânica e agroecologia. Nesse contexto destaca-se a conceituação de gastronomia elaborada por Savarin (2017, p. 61) que a define como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere à humanidade na medida em que ela se alimenta e que objetiva “zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela [a gastronomia] atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos”.

Assim segundo o autor (op. cit.) a gastronomia engloba diversos atores como os lavradores, pescadores, caçadores e cozinheiros, estando relacionada à história natural, à física, à química, à culinária, ao comércio e à economia política, possuindo uma área de atuação muito mais ampla do que a clássica alta gastronomia.

Além de todos os participantes declararem produzir alimentos orgânicos/agroecológicos eles também afirmaram que gostariam de conhecer melhor ou utilizar mais estes alimentos. Quando indagados sobre suas motivações 85% afirmaram que gostariam de aprofundar seus conhecimentos, 15% justificam que não sabem como preparar estes alimentos para um melhor aproveitamento nutricional e 5% não sabem em quais preparações utilizá-los. Outro fator mencionado foi a necessidade de um maior conhecimento para dialogar com o consumidor das feiras e ainda, foi ressaltado por um dos respondentes que:

“Cada classificação de alimento orgânico e agroecológico depende de como foi feita. Dessa forma temos que saber mais e explorar cada universo de produção para perceber o que está sendo cultivado. Em termos químicos, de saúde, de trocas humanas e até de interações sutis.” (Respondente A20)

Do comentário do participante A20 pode-se observar que a agricultura orgânica e a agroecologia são tidas como filosofias de vida pelos agricultores que a aplicam diariamente, tornando-os cada dia mais conscientes dos impactos da produção e dos reflexos causados ao seu redor.

Ao avaliar a atuação profissional dos agricultores, um fator de interesse é o tempo de atuação na agricultura orgânica/agroecológica conforme apresentado na **Figura 10**. Pode-se observar uma predominância de agricultores que atuam no ramo entre 6 e 10 anos seguido pelas faixas de mais de 20 anos, entre 3 e 5 anos, menos de 2 anos e por último a faixa de entre 11 e 20 anos.

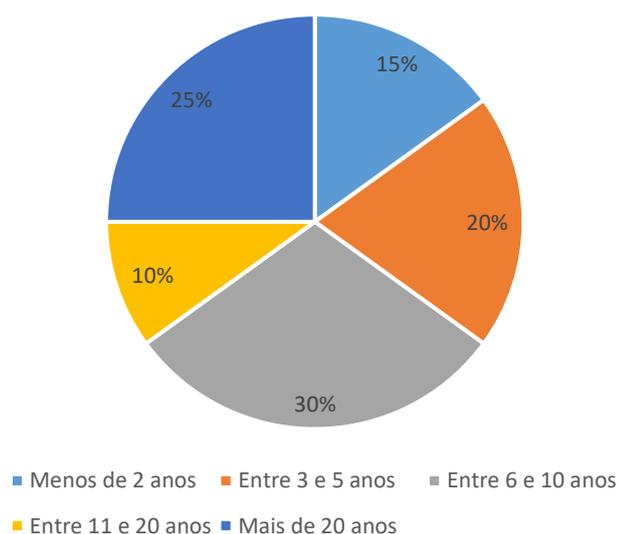


Figura 10 - Tempo de atuação na agricultura orgânica/agroecológica.

Na produção orgânica/agroecológica outro fator de destaque é participação desses agricultores em associações que versam sobre esse tipo de cultivo e nesse sentido, 65% dos participantes declararam fazer parte de alguma associação ao passo que 35% não são associados. Um perfil interessante é o tempo de atuação na agricultura orgânica/agroecológica e a presença de vínculo com a associação. Considerando esta relação, a **Figura 11** destaca o tempo de atuação na agricultura orgânica/agroecológica dos agricultores associados frente aos não associados.

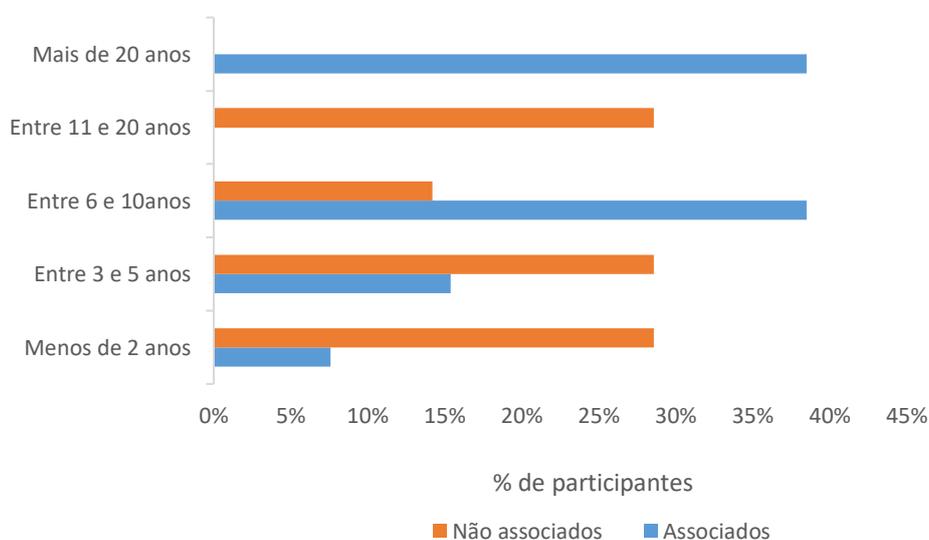


Figura 11 – Tempo de atuação na agricultura orgânica/agroecológica dos participantes associados e não associados.

Dessa maneira, confrontando-se os resultados da **Figura 11** observa-se que a predominância de determinada faixa de tempo de atuação na agricultura orgânica/agroecológica varia de acordo com o público observado. Se considerarmos o público total considerado na **Figura 10**, há predominância da faixa entre 6 e 10 anos, mas dentre os agricultores que não participam de nenhuma associação a faixa predominante é a de entre 3 e 5 anos, enquanto dentre os agricultores associados prevalece a faixa de 6 e 10 anos. Em relação aos não associados não houve nenhum participante com atuação há mais de 20 anos e dentre os associados não houve nenhum que atuasse entre 11 e 20 anos. Como nos três períodos de maior permanência, que englobam a partir de 6 anos até mais de 20 anos de atuação na agricultura orgânica há proporcionalmente mais agricultores associados, isto pode ser um indicativo de que o vínculo com as associações contribui positivamente para que estes agricultores permaneçam na produção orgânica/agroecológica.

Em termos de escoamento de produção, a **Figura 12** mostra a distribuição entre as diferentes formas de comercialização utilizadas pelos agricultores, depreendendo-se que as formas mais utilizadas são a venda direta, seja na propriedade rural ou por entrega direta ao consumidor e as feiras livres. Considerando que no questionário usado como instrumento de pesquisa esta pergunta possibilitava múltiplas respostas, é possível observar que 55% das vendas ocorrem por venda direta, 45% nas feiras livres e 15% para cada uma das seguintes formas de comercialização: supermercados, cestas, Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA) e lojas especializadas. Ressalta-se que apesar da alternativa “cestas” não constar entre as opções de respostas ela foi mencionada por 15% dos participantes na opção “outros”, o que demonstra a sua importância no escoamento de produção desses agricultores.

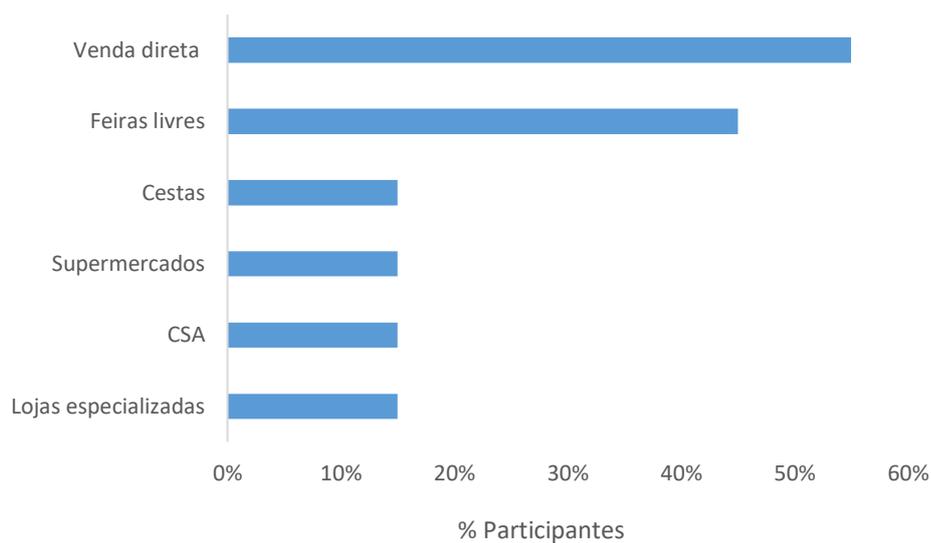


Figura 12 - Locais de comercialização dos alimentos orgânicos/agroecológicos.

Nota-se que a venda direta e as feiras livres despontam como locais de comercialização mais utilizados pelos agricultores, provavelmente porque estas modalidades representam menos complexidade no escoamento de produção. As feiras livres possuem ainda a facilidade de promoverem o contato dos consumidores com um maior número de produtores ao mesmo tempo e em um mesmo local (SCHMEISKE; MARSI, 2019).

Outras formas de comercialização foram mencionadas na opção “outros”, como *sites* parceiros, venda para outros produtores que processam alimentos, empresas que abastecem estabelecimentos de hortifrutis, cooperativas e fornecimento de alimentos para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O PAA possui como objetivos promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar, através da aquisição de alimentos de produção desta, destinando-os às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, assim como àquelas cadastradas nos órgãos de assistência social, pelos instrumentos públicos de segurança alimentar e nutricional e pela rede pública e filantrópica de ensino (BRASIL, s.d.). Em 2021 o PAA teve sua nomenclatura e fundamento jurídico reformulados, sendo conhecido atualmente como Programa Alimenta Brasil (BRASIL, 2021). Já o PNAE oferta alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, através de repasses de valores financeiros do governo federal para os estados, municípios e escolas federais (FNDE, 2017). Com o advento da Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, 30% do valor repassado pelo PNAE destina-se à compra direta de produtos oriundos da agricultura familiar (BRASIL, 2009).

Assim, ambos os programas mencionados pelos participantes são importantes no escoamento de produção da agricultura familiar.

Quanto às formas de comercialização ilustradas na **Figura 13**, a modalidade híbrida, isto é, às vezes presencialmente e às vezes por *delivery* (entregas diretas aos consumidores) tem o mesmo percentual da modalidade unicamente presencial e juntas estas duas formas de comercializar alimentos orgânicos são responsáveis por 70% das vendas.

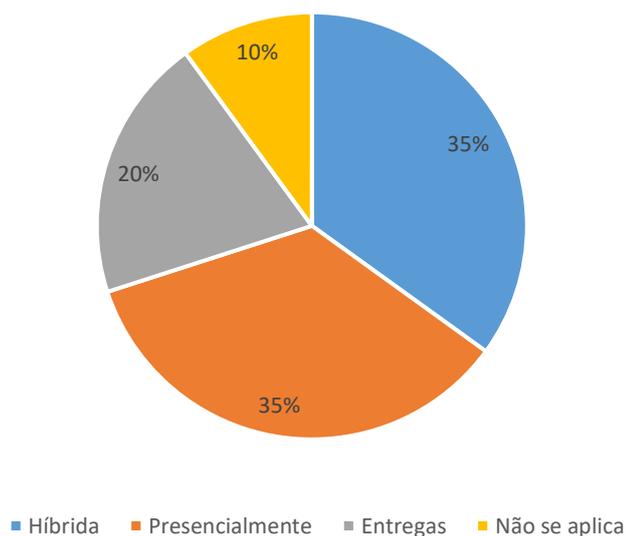


Figura 13 - Formas de comercialização dos alimentos orgânicos/agroecológicos.

Em relação à quantidade vendida, na **Figura 14** observa-se a progressão da quantidade de produtos orgânicos/agroecológicos comercializada pelos agricultores ao longo da pandemia da COVID-19.

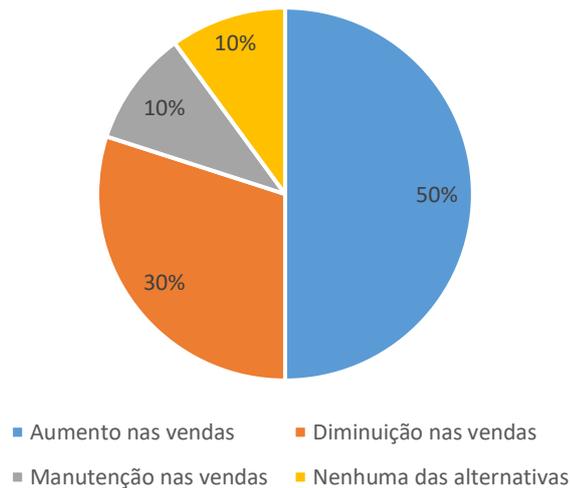


Figura 14 - Progressão das vendas de alimentos orgânicos/agroecológicos ao longo da pandemia da COVID-19.

Ainda com relação à **Figura 14** observa-se que metade dos agricultores percebeu um aumento na quantidade de produtos vendida ao longo da pandemia da COVID-19, mas ao mesmo tempo 30% deles notou uma diminuição em suas vendas. Todavia, 10% assinalaram não terem notado nenhuma alteração e os outros 10% apontaram que nenhuma das alternativas correspondia ao seu cenário em particular. Ressalta-se que o cenário apresentado na **Figura 14** engloba os diversos momentos enfrentados pelos agricultores durante a pandemia.

No início da pandemia devido à necessidade de isolamento social os agricultores sofreram uma queda brusca nas vendas com a interrupção das feiras e do fornecimento para restaurantes, que também tiveram suas atividades suspensas. Com o passar do tempo esses agricultores organizaram novos modos de escoar a produção, como as vendas através de *sites* e as entregas de cestas agroecológicas, tornando possível a comercialização de seus produtos mesmo no cenário de isolamento social. Alia-se a isso a crescente procura por estes alimentos devido à percepção de saudabilidade atrelada, aumentando as vendas (CUNHA; BURTSZTYN, 2021). Assim, os resultados apresentados na **Figura 14** podem ser interpretados não só no panorama geral, mas como uma composição dos reflexos trazidos pelos diferentes momentos enfrentados pelos agricultores durante a pandemia causada pelo COVID-19.

Os agricultores foram indagados sobre quais são os fatores que os motivam a produzir alimentos orgânicos/agroecológicos conforme apresentado na **Figura 15**.

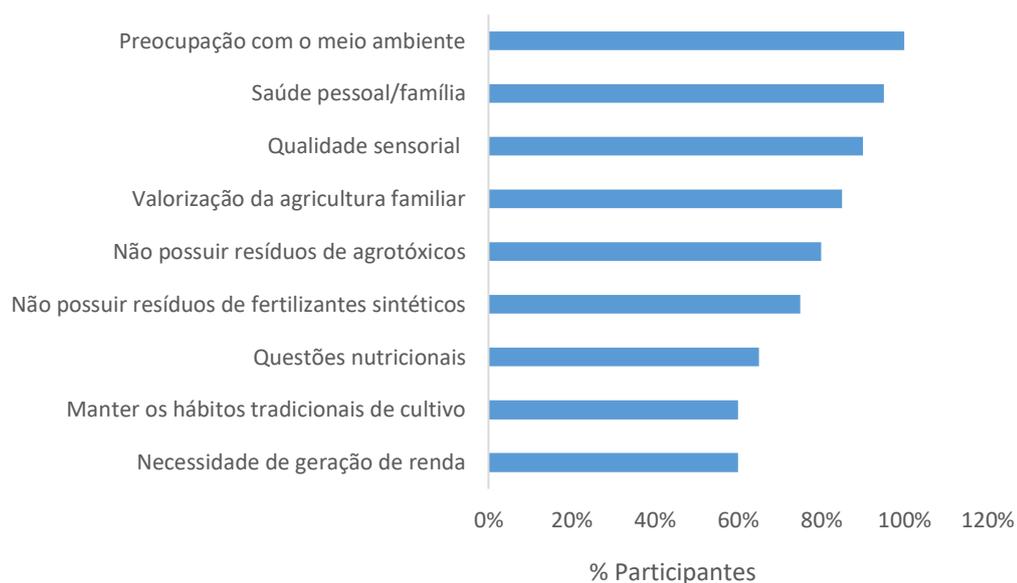


Figura 15 - Fatores que motivam os agricultores a produzirem alimentos orgânicos/agroecológicos.

Considerando os resultados da **Figura 15** verifica-se que todos os fatores motivacionais mencionados pelos agricultores atingem no mínimo 60% dos participantes, demonstrando que há uma filosofia em comum nesses agricultores ao optarem por atuar na produção orgânica/agroecológica. Contudo cabe destacar a preocupação com o meio ambiente, quesito mencionado por todos os participantes. O segundo fator de maior relevância é a saúde pessoal/familiar, seguido por qualidade sensorial dos produtos e valorização da agricultura familiar. É interessante salientar que, nessa questão de múltiplas respostas, em que os participantes podiam optar por tantas alternativas quantas julgassem necessárias, a opção “sabor diferenciado dos produtos” não foi escolhida por nenhum participante. Dessa forma é possível inferir que o sabor dos alimentos orgânicos é um fator decisivo na produção, visto que ele está inserido dentro do quesito “qualidade sensorial (cor, sabor, peso)” citado por 90% dos participantes, mas a diferença de sabor quando em comparação com os alimentos convencionais, se existente, não é relevante para estes participantes.

Além disso, quando indagados se concordavam com a afirmação “a produção de alimentos orgânicos e agroecológicos promove uma maior preservação do meio ambiente do que a produção dos alimentos convencionais (aqueles que não são orgânicos)” todos os participantes concordaram totalmente com esta afirmativa, o que corrobora o fato de todos eles só produzirem atualmente alimentos orgânicos/agroecológicos assim como a preocupação ambiental atrelada a este tipo de produção, apresentada na **Figura 15**.

Para finalizar o *survey* disponibilizou-se um espaço para comentários, sugestões e/ou reclamações sobre o contexto do estudo, destacando-se as falas demonstradas abaixo:

“Parabéns pela pesquisa, a agroecologia precisa ser levada ao máximo de pessoas possível, precisamos cuidar do planeta e da saúde [...]” (Respondente A03)

“Como produtor, precisamos mais da pesquisa, pois muitas vezes temos dificuldades e não temos a quem recorrer.” (Respondente A08)

“Todo alimento agroflorestal verdadeiro é mais do que orgânico, pois cumpre mais funções sociais e benefícios ambientais [...]” (Respondente A12)

Nesses comentários observa-se contentamento dos participantes em conhecer e participar de uma pesquisa científica que aborda a produção e consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos, com especial menção do impacto de divulgação desses resultados a fim de que a agricultura orgânica/agroecológica seja difundida. Além disso, relata-se a dificuldade enfrentada pelos agricultores de encontrarem auxílio junto à academia apesar do imenso potencial que ela possui em ajudar estes participantes sob diferentes aspectos e níveis. O respondente A12 faz menção ainda aos alimentos agroflorestais, que são aqueles obtidos em sistemas agroflorestais, também denominados de SAF, que representam alternativas sustentáveis de produção com benefícios econômicos e ambientais, pela priorização de fatores como preservação ambiental, sucessão de culturas, geração de biomassa e diversidade de espécies (EWERT et al. 2016). Um sistema agroflorestal é uma forma de utilização da terra em que as árvores são plantadas juntamente com as culturas agrícolas, possibilitando a melhoria dos aspectos ambientais, além da produção de alimentos e de madeira. Para que esse sistema seja efetivo é necessário considerar em sua concepção diversos critérios com a lógica de produção, o tipo de solo, o clima, o mercado e a composição das espécies. Além dos benefícios ambientais há para os produtores benefícios econômicos, uma vez que os SAFs possibilitam um retorno financeiro escalonado no tempo, com a comercialização a curto prazo das espécies agrícolas de crescimento rápido, depois das espécies de médio prazo como as frutíferas, seguindo para a comercialização em longo prazo das madeiras de alto valor agregado (WRI BRASIL, 2021).

Destaca-se que para a agricultura familiar, sob a ótica agroecológica, os sistemas agroflorestais favorecem a produção alimentar em áreas degradadas ou improdutivas uma vez que atuam na regeneração do meio ambiente (SANTOS et al., 2020).

Para finalizar a exposição dos comentários dos agricultores replica-se o conteúdo abordado pelo respondente A20:

“Acredito que a valorização do trabalho manual é uma questão fundamental da agroecologia. Estamos avançando muito em técnicas de produção e no entendimento do que é necessário ao equilíbrio biológico. Em questões de manejo técnico de sistemas. Mas a hora é de criar um senso de troca justa. A classificação "agroecológica" do produto pega forte a questão do equilíbrio social. Por isso acredito que só com fortes políticas públicas de valorização das trabalhadoras e dos trabalhadores físicos, que colocam sua energia e inteligência no manejo prático dos agroecossistemas poderemos criar uma mudança de rota efetiva. Aumentar o preço dos produtos não adianta. Os manejadores de energias que atuam na produção de bem-estar estão sendo sugados. Enquanto as trocas ficam sujeitas ao mercado neoliberal, numa lógica de especulação, concentração e de explosões de poder, que paga o revendedor da moda e transfere poder e energia numa escala doentia, a classificação orgânica ou a agroecológica vai ser frágil. Para equilibrar a balança da saúde humana, do ambiente e do equilíbrio social a questão da valorização do trabalho rural físico deve ser resolvida em grupo. De forma política. Com reforma agrária e mecanismos de valorização da mão de obra. Com a criação de um patamar do que é básico e primordial para o equilíbrio social de uma comunidade de pessoas, bichos e plantas. O sofrimento, a exploração da mão de obra não podem estar associados ao risco de ser um produtor agroecológico. No momento temos um consenso de que isso faz parte de empreender.” (Respondente A20)

Esse comentário (Respondente A20) retrata um resumo de questões importantes para a agricultura orgânica/agroecológica. Os agricultores que atuam nesse segmento cotidianamente militam por relações de produção e consumo que sejam justas para todas as pessoas envolvidas e que sobretudo não causem danos ao meio ambiente. Para isso é necessária uma sinergia de esforços a partir dos produtores, Poder Público e consumidores para equilibrar essas relações. Contudo, tamanha a complexidade desses fatores, a realização conjugada do cenário ideal ainda parece utópica do ponto de vista tanto dos produtores quanto dos consumidores, que seguem sofrendo os impactos econômicos da desregulação econômica e social que o Brasil vive atualmente. Todavia, o reconhecimento desses entraves e a tomada de consciência dessas questões pode ser o primeiro passo para uma produção alimentar brasileira mais sustentável.

4.3 Resultados pertinentes ao *survey* aplicado aos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos

O questionário voltado para os *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos contou com a participação de 19 respondentes, que foram classificados segundo a sua escolaridade, idade, estado e gênero. Para possibilitar a não identificação desses sujeitos, os participantes tiveram seus nomes suprimidos, sendo representados por códigos que variam de P01 até P19.

Na **Figura 16** demonstra-se o grau de escolaridade dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos. Como resultados que merecem destaque, cita-se o fato de que 95% dos participantes têm nível de escolaridade igual ou superior ao ensino médio, sendo que 47% possuem pós-graduação. Ressalta-se que 5% dos participantes declararam que sua escolaridade não se encontrava dentre as opções dispostas que consistiam em: alfabetizado, nível fundamental, nível médio, nível superior, pós-graduação ou prefiro não responder.

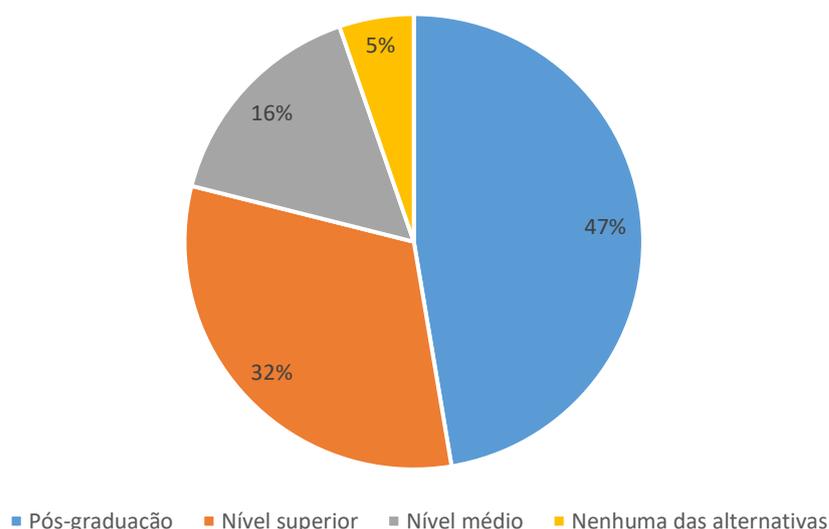


Figura 16 - Grau de escolaridade dos *chefs* e outros profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Através da **Figura 16**, observa-se um alto nível de escolaridade desse grupo uma vez que 79% dos participantes possuem nível superior ou pós-graduação. Entretanto este questionário não objetivou explorar a área de formação desses indivíduos, sendo uma perspectiva que pode ser abordada em estudos futuros.

Além disso, a classificação desses indivíduos pela faixa etária pode ser observada na **Figura 17**.

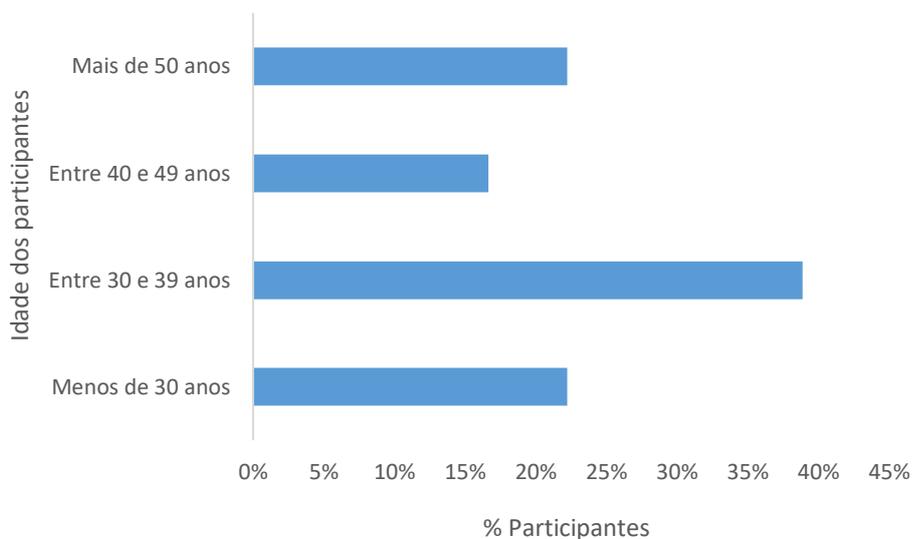


Figura 17 - Faixa etária dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Da análise de faixa etária (**Figura 17**) observa-se que o maior percentual (38,89%) de participantes se encontra na faixa etária entre 30 e 39 anos. A média das idades dos participantes é de 39 anos, sendo que o participante mais novo tem 21 anos de idade e o mais velho 60 anos. Em termos de gênero, 68,42% declararam-se do gênero feminino, 26,32% do masculino e 5,26% não binário.

Quanto à distribuição geográfica, 89,47% dos participantes são da Região Sudeste e 10,53% da Região Nordeste. A participação por estado é demonstrada na **Figura 18**, na qual observa-se que o percentual mais expressivo dos participantes é do estado do Rio de Janeiro, que representa 84,22% do total de respondentes, seguido pelos estados de São Paulo, Paraíba e Pernambuco, cada um desses com 5,26% de representatividade.

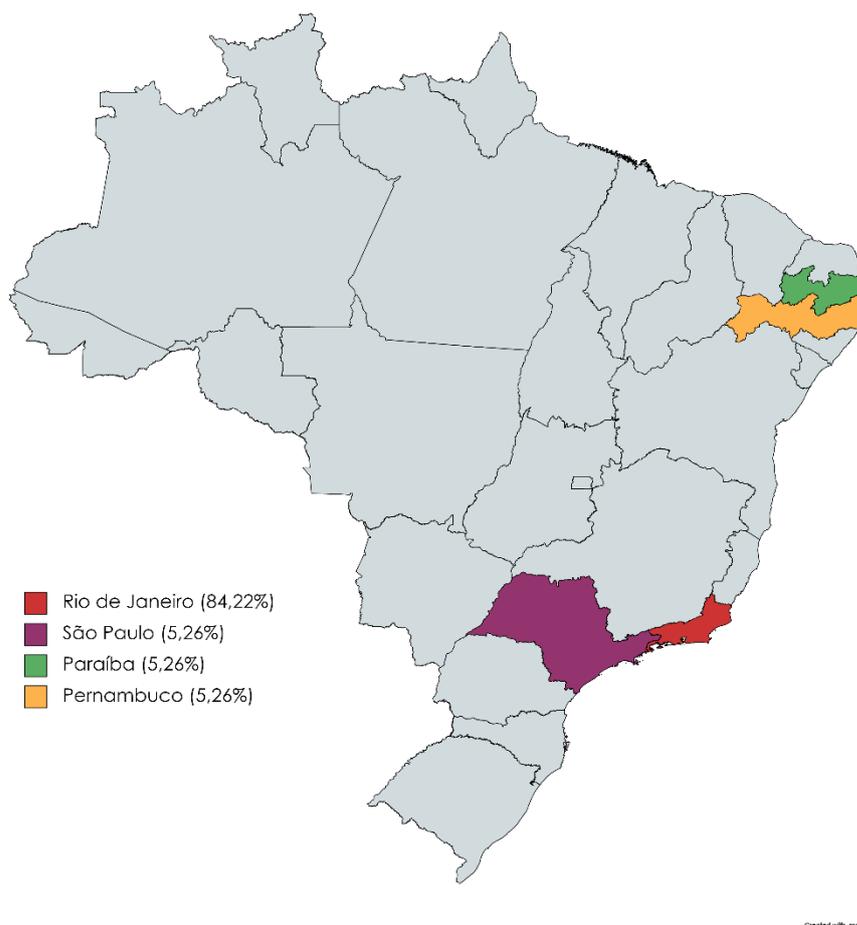


Figura 18 - Representatividade geográfica dos *chefs* e profissionais que atuam no preparo de alimentos.

O *survey* também indagava sobre quem são os principais responsáveis pela aquisição de produtos de origem vegetal nos estabelecimentos em que atuam. Dentre os respondentes 68,42% declararam que são os principais responsáveis, 21,05% declararam que não e 10,53% disseram que não se aplicava a pergunta posta.

Na **Figura 19** demonstram-se as respostas dos participantes quando questionados sobre a viabilidade de elaboração de preparações com alimentos orgânicos/agroecológicos nos estabelecimentos onde atuam.

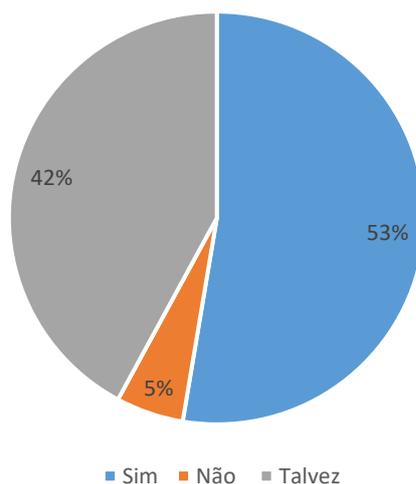


Figura 19 - Percepção da viabilidade da elaboração de preparações com alimentos orgânicos/agroecológicos nos estabelecimentos de atuação dos participantes (*chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos).

Conforme observado na **Figura 19** somente 5% dos participantes acreditam ser inviável elaborar preparações com alimentos orgânicos/agroecológicos nos estabelecimentos onde atuam, ao passo que 42% acreditam que talvez seja viável elaborar este tipo de preparação e 53% afirmam que é viável.

Para compreender o cenário de atuação desses profissionais buscou-se conhecer em quais tipos de estabelecimentos eles atuam conforme explicitado na **Figura 20**.



Figura 20 - Tipos de estabelecimentos em que os *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos exercem as suas atividades.

Na **Figura 20** observa-se que 57,89% dos profissionais declararam atuar em residências e 50% declararam atuar em restaurantes. Interessante notar que a atuação em âmbito residencial pode estar correlacionada tanto com a atividade profissional quanto com a prática pessoal cotidiana, pois muitos empreendimentos no ramo de alimentação ocorrem em residências, como o caso dos estabelecimentos que objetivam somente *deliveries* e não possuem área aberta ao público, assim como os *home restaurants* e outros. No cenário de atuação desses profissionais verifica-se uma grande diversidade de estabelecimentos, como lanchonetes, casa de festas, padarias, hotéis, pousadas, *hostels* e afins, além de *food trucks* e eventos corporativos.

Além disso esses profissionais foram indagados sobre sua compreensão acerca da conceituação de alimentos orgânicos/agroecológicos, sendo as respostas organizadas na **Figura 21**.

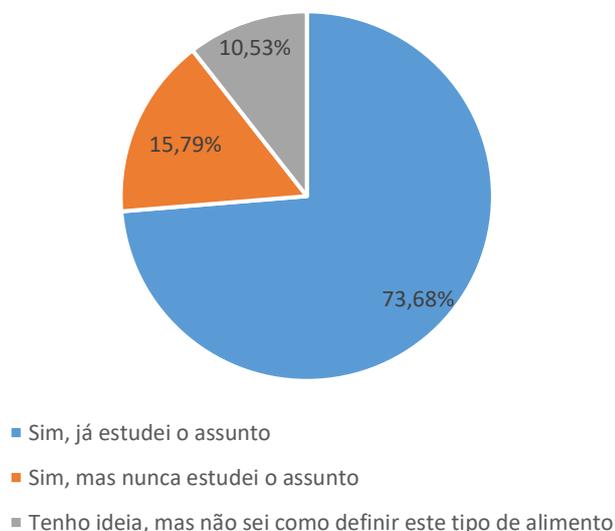


Figura 21 – Respostas dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos à pergunta: "Você compreende o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos?".

Através da **Figura 21** verifica-se que 73,68% declararam que sim, compreendem o que são estes alimentos e já estudaram sobre o assunto, 15,79% disseram que compreendem, mas nunca estudaram o assunto e 10,53% afirmaram que tem ideia, mas não sabem como definir este tipo de alimento.

Correlacionando os resultados demonstrados na **Figura 21** e da **Figura 19** observa-se que todos os participantes que declararam terem ideia, mas não saberem ao certo definir este tipo de alimento também julgaram que talvez fosse viável inserir preparações com alimentos orgânicos/agroecológicos nos estabelecimentos em que atuam indicando que talvez uma

compreensão mais profunda sobre o tema poderia favorecer a inserção desses alimentos em suas preparações culinárias. Nesse sentido, ressalta-se que há vantagens em incluir alimentos orgânicos/agroecológicos em cardápios como a promoção da segurança alimentar e nutricional, assim como os benefícios à saúde e ao meio ambiente atrelados a estes ingredientes (SILVA; POLLI, 2020)

Todos aqueles que responderam que não seria viável inserir preparações com esses ingredientes na **Figura 19**, também responderam que compreendem o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos e já estudaram o assunto, fato que pode estar relacionado ao tipo de atuação/estabelecimento ou custo que inferem a estes ingredientes. Conforme abordado por Schmeiske e Marsi (2019) os alimentos orgânicos/agroecológicos possuem um preço mais alto, em média 30% maior do que os alimentos convencionais o que dificulta o acesso a estes alimentos, atuando no sentido de restringi-los à um público com maior poder econômico, dificultando a expansão do consumo em todas as camadas socioeconômicas. Todavia, confrontando as respostas das **Figura 19** e **Figura 21** e considerando somente os participantes que afirmaram na **Figura 19** que talvez fosse viável inserir estas matérias-primas em suas preparações obtêm-se a relação observada na **Figura 22**.

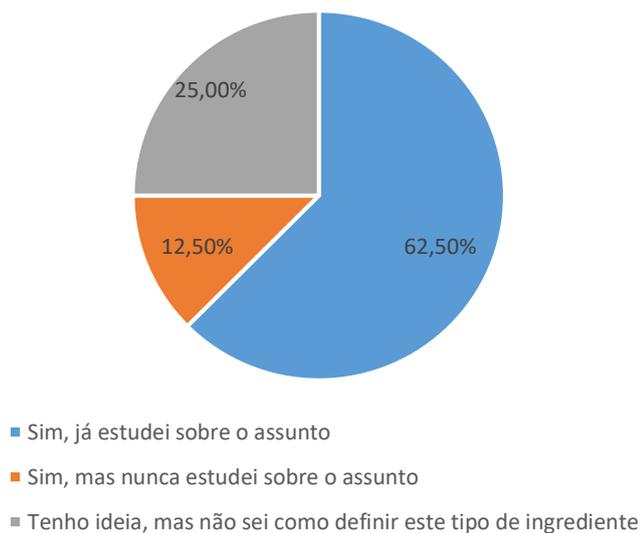


Figura 22 - Correlação entre os participantes que afirmam que talvez fosse viável inserir os alimentos orgânicos/agroecológicos em suas preparações e a compreensão deles acerca dos alimentos orgânicos.

Na correlação estabelecida na **Figura 22** observa-se que 32,5% dos participantes não estudaram sobre o assunto e/ou não se sentem aptos a definir esse tipo de alimento, demonstrando que provavelmente um aprofundamento dos conhecimentos acerca do tema

poderia influenciar a decisão desses profissionais de inserirem estes ingredientes em suas preparações. 62,50% deles, entretanto, apesar de conhecerem sobre o assunto, ainda possuem incertezas sobre a inserção destes ingredientes em suas preparações. Assim, ações de divulgação acerca do que são estes alimentos e que abordassem também o contexto da gastronomia, com aplicações, custos e benefícios poderiam fomentar uma maior utilização dessas matérias-primas no contexto profissional destes participantes.

Quando indagados sobre como adquiriram conhecimento acerca dos alimentos orgânicos/agroecológicos, os *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos responderam as alternativas demonstradas na **Figura 23**.

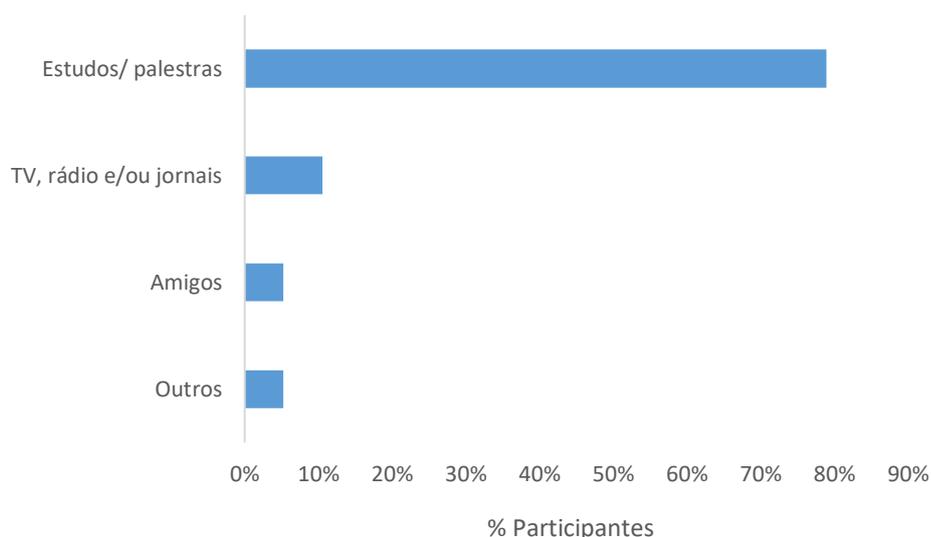


Figura 23 - Fonte de aquisição de conhecimento sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Desta forma, através dos conteúdos apresentados na **Figura 23** pode-se observar que a fonte mais expressiva de conhecimento desses participantes são estudos e palestras, percentual que corresponde a 78,95% do total de respondentes. As demais fontes mencionadas (TV, rádio e/ou jornais, amigos e outros) abrangem juntas 21,05% do total. Percebe-se por estes resultados que os meios relacionados à educação propriamente dita, seja ela formal ou informal, são os maiores responsáveis pela obtenção de conhecimento desses indivíduos. Nota-se ainda que nenhum participante mencionou as mídias digitais como fonte de acesso ao conhecimento sobre esses alimentos, o que pode representar uma lacuna possível de ser explorada com informação acessível de amplo alcance, para futuros projetos de pesquisa e extensão.

Uma vez investigada a base de conhecimento desses participantes objetivou-se averiguar se eles gostariam de aprofundar a compreensão sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos, sendo que 89,48% afirmaram que sim, 5,26% talvez e 5,26% não optaram por nenhuma alternativa.

Em relação àqueles participantes que afirmaram que gostariam de aprofundar seus conhecimentos sobre a agricultura orgânica/agroecológica buscou-se verificar a motivação deles para essa busca, obtendo-se as respostas dispostas na **Figura 24**.



Figura 24 - Respostas dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos a pergunta: “Por que você gostaria de conhecer melhor sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos?”.

Na **Figura 24** observa-se que 47,02% dos participantes afirmaram não saberem como preparar este tipo de ingrediente de forma a possibilitar um melhor aproveitamento nutricional. A segunda alternativa mais mencionada relaciona-se ao aprofundamento de conhecimentos sobre o tema, abrangendo 35,29% dos participantes. Ademais, 23,53% declararam que não têm certeza sobre os benefícios dos alimentos orgânicos/agroecológicos. Alternativas foram mencionadas com menor expressividade como o desconhecimento sobre alimentos orgânicos/agroecológicos, compreensão dos custos e falta de conhecimento em quais preparações estes ingredientes podem ser utilizados. Avaliando-se, entretanto, todas as alternativas mencionadas, verifica-se que há uma certa insegurança por parte dos participantes na utilização desses ingredientes seja por não compreender exatamente como utilizá-los ou sobre os benefícios que estas matérias-primas podem ofertar em diferentes aspectos, inclusive em termos de custo e lucro. Para melhorar este cenário, de forma a solucionar esta lacuna, uma

aproximação do agricultor com estes profissionais poderia facilitar esta interlocução, diminuir os custos, fomentar a propagação de modos tradicionais de preparo. Além disso, é possível estabelecer-se ações para compartilhar conhecimentos com esses profissionais, como palestras específicas que abordem as lacunas observadas.

Além disso, buscou-se identificar também a percepção de benefícios no consumo destes ingredientes e verificou-se que todos os participantes fazem essa correlação do consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos com algum benefício, demonstrados na **Figura 25**.

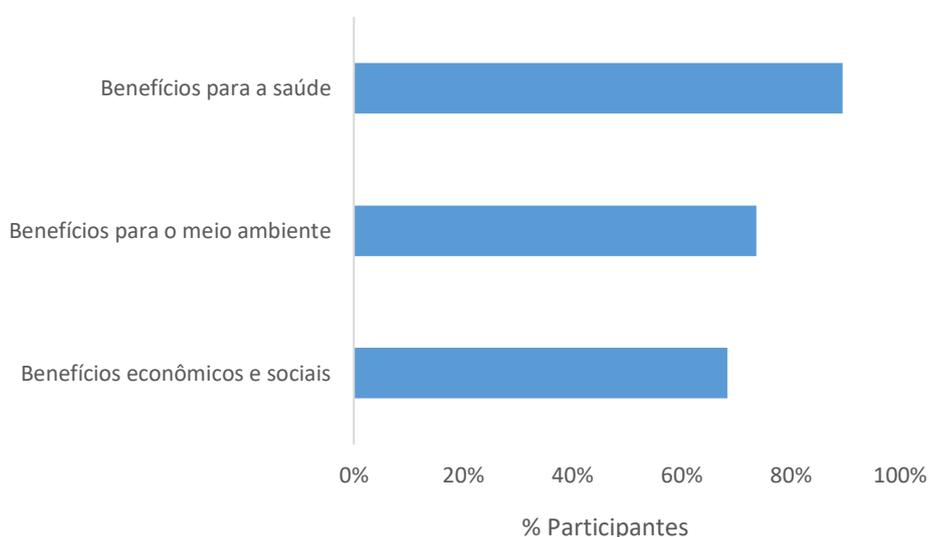


Figura 25 - Benefícios do consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Da análise da **Figura 25** depreende-se que os benefícios para a saúde são os mais citados pelos participantes, com aproximadamente 90% das respostas, mas também são expressivamente mencionados os benefícios ao meio ambiente, econômicos e sociais. Todavia, uma vez que na **Figura 24** uma das alternativas à pergunta “Por que você gostaria de conhecer melhor sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos?” consistia em “não tenho certeza acerca dos benefícios dos alimentos orgânicos/agroecológicos” alcançando 23,53% do total de participantes, denotou-se importante investigar no conjunto desses indivíduos - que declararam não possuir certeza acerca dos benefícios dos alimentos orgânicos/agroecológicos – se eles atribuíram algum tipo de benefício a estes alimentos na questão norteadora da **Figura 25**. Nessa correlação verificou-se que dentre os participantes que declararam não ter certeza acerca dos benefícios dos alimentos orgânicos/agroecológicos, 100% afirmam haver benefícios à saúde, 75% benefícios ao meio ambiente e 50% benefícios econômicos e sociais. Uma das principais

características que pode ser observada nesse cenário é a de que mesmo com a incerteza sobre os benefícios desses alimentos estes participantes acreditam que existem benefícios no consumo, especialmente relacionados à saúde, seguido pelos benefícios ao meio ambiente e por último aos campos econômicos e sociais. Ressalta-se ainda que nesse grupo nenhum participante afirmou não haver benefício no consumo destes alimentos. Desse cenário depreende-se que ações educacionais esclarecedoras sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos podem sanar as dúvidas desses profissionais que possuem o potencial de atuar como fomentadores do consumo desses alimentos em larga escala em seus estabelecimentos de atuação.

Todavia, apesar da relevância observada na percepção dos participantes no tocante ao consumo desse tipo de alimento, quando perguntados se na percepção deles há fatores que dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos, 100% responderam que sim, sendo os fatores que levam a este cenário demonstrados na **Figura 26**.

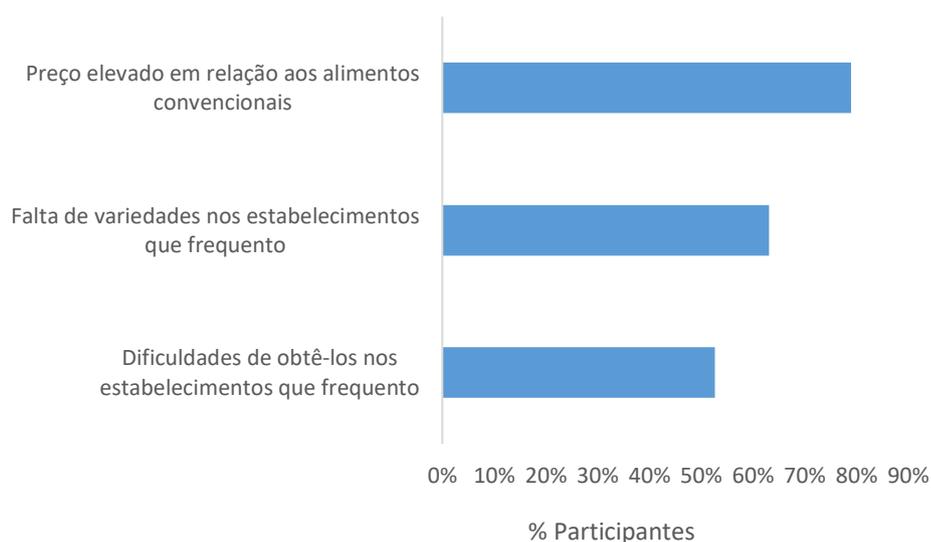


Figura 26 - Fatores que dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Do ponto de vista expresso na **Figura 26** constata-se que o fator de maior relevância é o preço elevado dos alimentos orgânicos/agroecológicos em relação aos alimentos convencionais, mencionado por 78,95% dos participantes. A falta de variedade e a dificuldade de obter esses ingredientes nos estabelecimentos que os participantes costumam frequentar também são relatadas como fatores que dificultam o acesso a esses alimentos.

Devido a atuação profissional deste grupo de participantes estar diretamente relacionada à gastronomia, aponta-se o interesse de avaliar se estes indivíduos julgavam que os alimentos orgânicos/agroecológicos são valorizados através da gastronomia e dessa análise obteve-se os resultados dispostos na **Figura 27**.



Figura 27 - Percepção dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos sobre a questão: “Você acha que os alimentos orgânicos e agroecológicos são valorizados através da gastronomia?”.

Nesse cenário 78,94% dos participantes afirmam que os alimentos orgânicos/agroecológicos são valorizados através da gastronomia ao passo que 10,53% não acreditam que ocorra este tipo de valorização e 10,53% acreditam que talvez ou não sabem dizer ao certo. Dessa análise, verifica-se que 89,47% dos participantes certamente já consumiram preparações com este tipo de ingrediente.

Concomitantemente com a análise observada na **Figura 27** é interessante investigar se estes participantes utilizam em suas práticas profissionais alimentos orgânicos/agroecológicos, o que pode ser conferido na **Figura 28**.

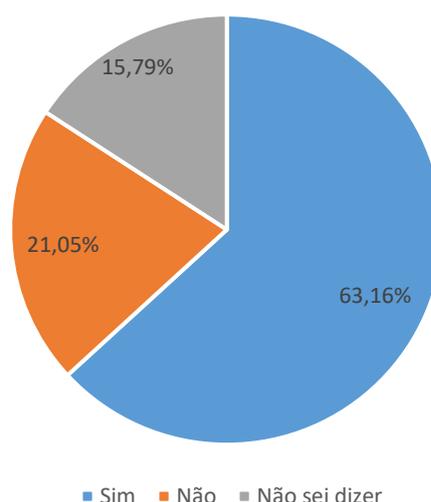


Figura 28 - Resposta à pergunta: “Você utiliza alimentos orgânicos/agroecológicos na sua prática profissional?” na percepção dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Na **Figura 28** observa-se que 63,16% dos participantes utilizam estes ingredientes em suas práticas profissionais, 21,05% não utilizam e 15,79% não sabem dizer. Em relação aos 15,79% verificam-se que estes mesmos indivíduos responderam no questionário que não são os principais responsáveis pela aquisição de alimentos vegetais nos estabelecimentos em que atuam o que corrobora o fato desses participantes desconhecerem se as matérias-primas que utilizam são ou não de origem orgânica/agroecológica. Por outro lado, todos aqueles que responderam que não utilizam alimentos de origem orgânica/agroecológica são os principais responsáveis pela aquisição de alimentos de origem vegetal em seus estabelecimentos. Além disso estes participantes também foram unânimes em afirmar que um dos fatores que dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológico é o preço elevado em relação aos alimentos convencionais, demonstrando que o custo é um fator limitante para estes profissionais.

Além disso, buscou-se conhecer a frequência com que estes profissionais utilizam em suas preparações os alimentos orgânicos/agroecológicos, conforme a **Figura 29**.

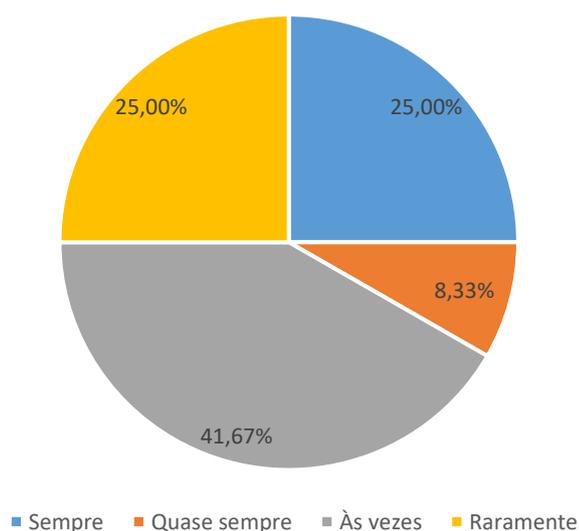


Figura 29 - Frequência de utilização dos alimentos orgânicos/agroecológicos nas preparações dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Ressalta-se que os resultados dispostos na **Figura 29** referem-se somente aos participantes que responderam “sim” na **Figura 28**, uma vez que apenas esses declararam utilizar alimentos orgânicos/agroecológicos em suas práticas profissionais. Nesse cenário observa-se que mesmo dentro deste grupo prevalece uma utilização ocasional, representada pelos 41,67% de participantes que às vezes fazem uso destes ingredientes. A parcela de profissionais que utilizam corriqueiramente esses alimentos é representada pelos 25% que afirmaram sempre utilizar os alimentos orgânicos/agroecológicos, podendo-se considerar também aquela parcela que declarou utilizá-los quase sempre – 8,33%. Todavia, ao considerar-se o conjunto geral de participantes, somando-se as parcelas “às vezes e raramente” observa-se que elas representam 66,67% do total, demonstrando que a frequência de utilização desses alimentos tende a ser muito mais ocasional do que frequente na média de participantes.

Uma análise interessante é a investigação acerca do tempo de atuação profissional no segmento culinário desses participantes demonstrada na **Figura 30**.

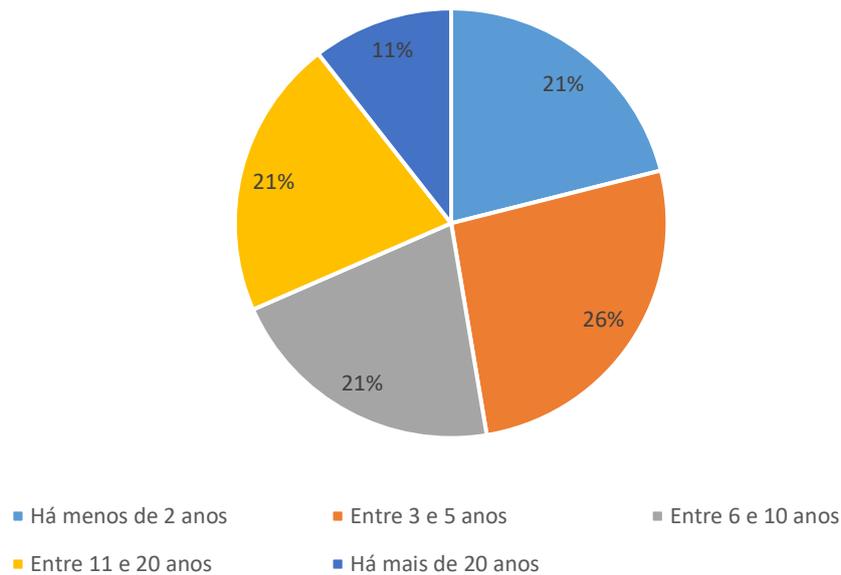


Figura 30 - Tempo de atuação profissional dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Desta maneira, verifica-se na **Figura 30** que há uma distribuição quase homogênea entre as subdivisões de tempo de atuação, tendo destaque para o intervalo de 3 a 5 anos com maior representatividade – 26% e para o intervalo com mais de 20 anos – 11%, tendo este último o menor percentual entre as alternativas.

Dos profissionais que utilizam alimentos orgânicos/agroecológicos em seus estabelecimentos procurou-se conhecer também onde adquirem estes insumos conforme resultados apresentados na **Figura 31**.

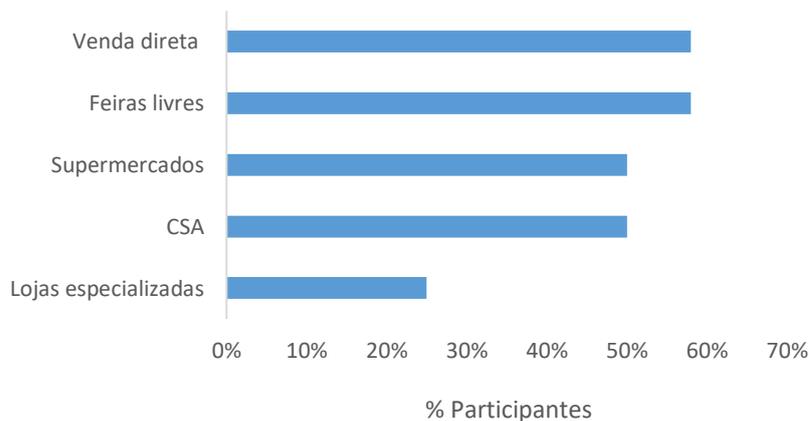


Figura 31 - Locais de aquisição dos produtos orgânicos/agroecológicos pelos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Na **Figura 31** pode-se observar que a aquisição em questão ocorre majoritariamente pela venda direta e feiras livres, seguida pelos supermercados e CSA. As lojas especializadas também são mencionadas, todavia não há menção às cestas de alimentos orgânicos/agroecológicos. Destaca-se que no item “outros” o respondente C06 declarou que seu estabelecimento possui uma produção própria de alimentos orgânicos/agroecológicos. Ressalta-se que na **Figura 31** os supermercados e CSA possuem a mesma expressividade, demonstrando o papel importante das CSA nesse contexto uma vez que nelas os consumidores (no caso os *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos) passam a ser concebidos como coprodutores, impulsionando a produção desses alimentos (CUNHA; BURTSZTYN, 2021).

Nesse mesmo contexto buscou-se conhecer de quais formas esses alimentos são adquiridos: de maneira presencial, híbrida – às vezes presencialmente, às vezes por entregas ou se somente por entregas (**Figura 32**).

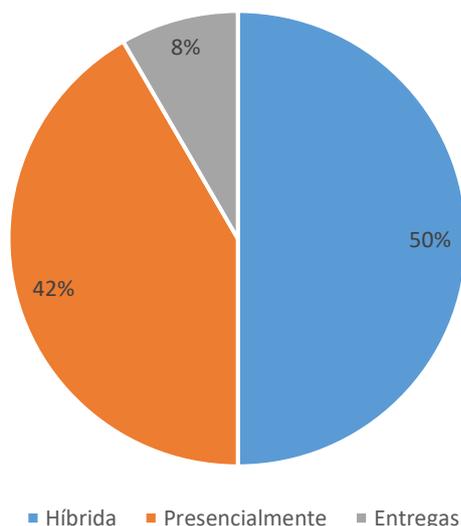


Figura 32 - Formas de aquisição dos alimentos orgânicos/agroecológicos.

Na **Figura 32** observa-se que há destaque para a forma híbrida (50%) em que os produtos são comercializados às vezes presencialmente e às vezes por entregas, seguido pela forma presencial (42%) e por último a forma exclusivamente por entregas (8%).

Para entender como a aquisição desses alimentos se desenvolveu durante a pandemia da COVID-19 os participantes foram indagados sobre a utilização dos alimentos orgânicos/agroecológicos em seus estabelecimentos (**Figura 33**).

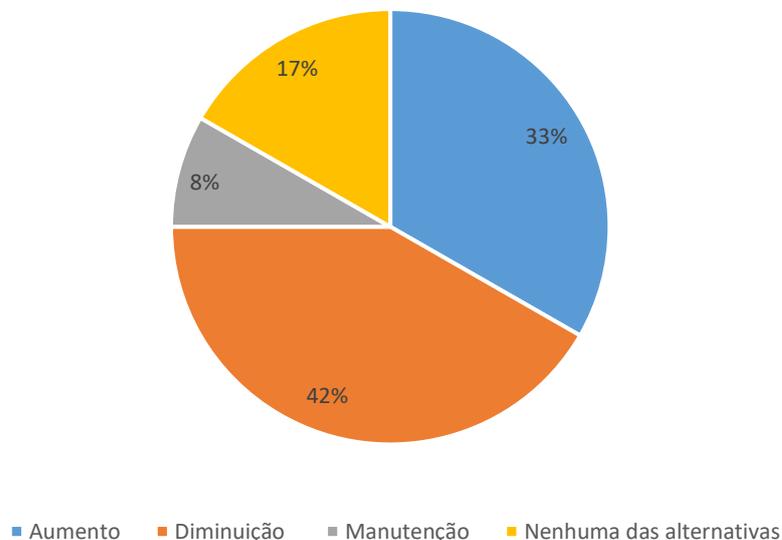


Figura 33 - Progressão da aquisição de alimentos orgânicos/agroecológicos durante a pandemia da COVID-19 pelos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Considerando o cenário imposto pela atual pandemia pode-se observar que 42% dos estabelecimentos onde os respondentes atuam vivenciaram uma diminuição na utilização desses ingredientes, 33% notaram um aumento, 8% observaram uma manutenção na quantidade utilizada e 17% declararam que nenhuma das alternativas anteriores representava o cenário observado em seus locais de trabalho. Desse contexto pode-se depreender que o aumento no consumo (33%) é inferior à diminuição (42%), considerando-se nesse cenário que a pandemia da COVID-19 representou, principalmente no primeiro momento de distanciamento social, uma queda nas vendas dos estabelecimentos de alimentação em geral. Como justificativas para essa queda citam-se aspectos como: as pessoas ficaram mais tempo em casa, houve um receio de se alimentar em público ou pelas próprias restrições impostas para reduzir os riscos de contaminação pelo corona vírus, menor lotação dos estabelecimentos, distanciamento entre mesas dentre outras medidas (RIBEIRO et al., 2020). Ademais, esta comparação entre elevação e redução de vendas durante o período pandêmico fica impactada pelos diferentes momentos vividos durante o seu decorrer, e no cenário geral esses números podem, considerando todas as minúcias da pandemia, representar de fato um cenário muito promissor para a venda/aquisição

desses alimentos visto que a percepção de saudabilidade da população em geral vem crescendo, conforme observa-se também na **Figura 25**.

Uma vez delimitado quais profissionais utilizam alimentos orgânicos/agroecológicos, onde e de que forma eles adquirem esses alimentos e como ocorreu a utilização desses alimentos durante a pandemia buscou-se conhecer os motivos pelos quais esses profissionais optam por este tipo de alimento em suas preparações, como pode ser averiguado na **Figura 34**.

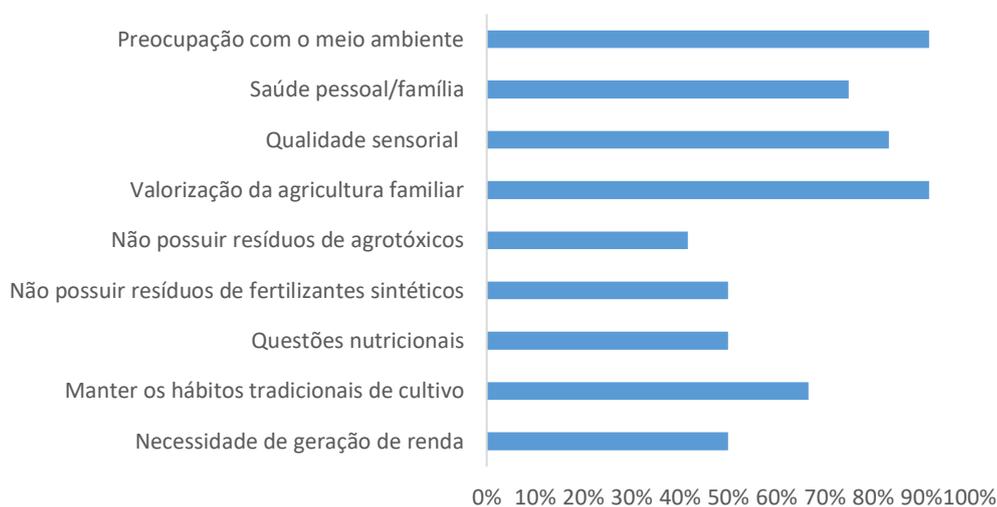


Figura 34 - Motivação para utilização dos alimentos orgânicos/agroecológicos pelos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Como pode-se observar na **Figura 34** as questões que possuem mais destaque enquanto motivadoras da utilização desses ingredientes pelos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos são a preocupação com meio ambiente (92%), valorização da agricultura familiar (92%) e a qualidade sensorial dos produtos (83%). Na comparação com os agricultores (**Figura 15**) observa-se que tanto entre os agricultores quanto entre os *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos a principal motivação é a preocupação com o meio ambiente, todavia os agricultores motivam-se mais pelas questões de saúde pessoal e da família e os profissionais da cozinha preocupam-se mais com a valorização da agricultura familiar. O principal ponto divergente entre esses dois públicos é a ausência de resíduos de agrotóxicos que motiva 80% dos agricultores e somente 41% dos profissionais que atuam na cozinha, o que pode ser explicado pela proximidade que os agricultores têm com os efeitos dos agrotóxicos no campo e com a distância da realidade diária desse tipo de substância química da vida dos profissionais da cozinha. Ressalta-se que nenhum participante declarou motivar-se a utilizar estes alimentos pelo seu sabor diferenciado, o que pode ser atribuído a não diferenciação

de sabor desses alimentos quando comparados aos alimentos convencionais. Entretanto, como 83% dos respondentes disseram motivarem-se a consumir estes alimentos por sua qualidade sensorial (cor, sabor, peso) é interessante destacar que eles atribuem aos alimentos orgânicos/agroecológicos uma qualidade sensorial satisfatória, mas não um sabor diferente dos produtos convencionais.

Dentre aqueles participantes que declararam não utilizar alimentos orgânicos/agroecológicos em suas práticas profissionais buscou-se perceber se estes indivíduos gostariam de utilizar estes ingredientes em suas preparações e 85,7% disseram que sim e 14,3% disseram que talvez. Esses participantes foram também indagados acerca dos motivos que os levaram a não utilizar este tipo de matéria-prima em suas preparações conforme **Figura 35**.



Figura 35 – Resposta dos *chefs* e demais profissionais da cozinha à pergunta: “Qual é o motivo de você não utilizar alimentos orgânicos/agroecológicos em sua prática profissional? Marque quantas alternativas julgar necessário”.

Na **Figura 35** pode-se observar que todos os participantes julgaram que o custo dos alimentos orgânicos/agroecológicos é um impeditivo da utilização desses ingredientes nos seus estabelecimentos, entretanto somente 28,5% disseram que há um baixo retorno financeiro na utilização desses insumos. Dessa forma observa-se um contraste entre esses resultados, uma vez que se essas matérias-primas possuem um custo elevado, mas este custo está associado a um retorno financeiro satisfatório, então o saldo dessa utilização seria, teoricamente, positivo para o proprietário do estabelecimento. Aproximadamente 57% dos participantes também afirmaram que um fator que prejudica a utilização desses ingredientes é o desconhecimento da

população sobre o tema, assim como a pouca divulgação dos benefícios dos alimentos orgânicos/agroecológicos e poucos incentivos e/ou programas de apoio governamentais.

Nas considerações finais, o participante C06 ressaltou que é um ponto relevante a compreensão das legislações que determinam se um alimento é ou não orgânico e que deveria haver maior divulgação sobre esse tema, como por exemplo a abordagem desse assunto nas escolas, como parte das diretrizes educacionais e o fomento de políticas públicas eficientes.

Para finalizar perguntou-se aos participantes se eles concordavam com a afirmação "A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos promove uma maior preservação do meio ambiente do que a produção dos alimentos convencionais (aqueles que não são orgânicos)" e 89,5% afirmaram que concordam totalmente enquanto 10,5% disseram que não concordam nem discordam da afirmação. É importante destacar que, nesse contexto, esses profissionais possuem potencial de atuar dialogando sobre a perspectiva alimentar do campo à mesa, de forma a contribuir significativamente para o escoamento da produção dos agricultores orgânicos/agroecológicos. Apesar da gastronomia deter atualmente um potencial pouco explorado no Brasil no que tange à promoção dos alimentos orgânicos/agroecológicos, vêm crescendo iniciativas que visam ampliar o papel da gastronomia na promoção dessas matérias-primas, como é o caso, por exemplo, das plantas alimentícias não convencionais que estão sendo inseridas no cardápio de diversos restaurantes, aguçando a curiosidade dos consumidores em buscar estas matérias-primas nas feiras (e demais formas de comercialização), impulsionando a venda desses ingredientes (CUNHA; BURTSZTYN, 2021).

4.4 Resultados pertinentes ao *survey* aplicado aos consumidores

O questionário voltado para os consumidores obteve a participação de 149 respondentes, sendo estes classificados segundo a sua escolaridade, idade, estado e gênero. Para possibilitar a não identificação desses sujeitos, os participantes tiveram seus nomes suprimidos, sendo representados por códigos que variam de C01 até C149.

Todos os participantes declararam consumir produtos de origem vegetal, como legumes, verduras e frutas.

Na **Figura 36** demonstra-se o grau de escolaridade dos consumidores e pode-se observar que predominam formações acadêmicas em nível de pós-graduação e nível superior.

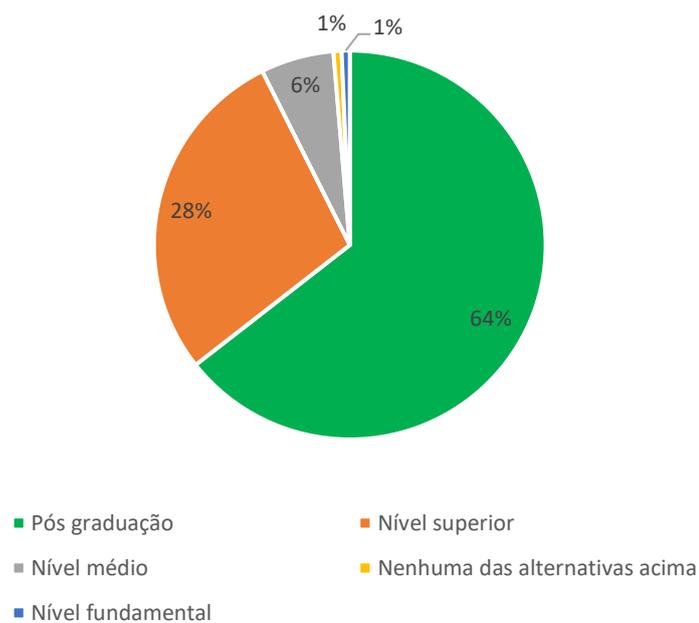


Figura 36 - Grau de escolaridade dos consumidores.

Na **Figura 36** observa-se que apenas 7% dos consumidores possuem nível médio ou nível fundamental. Considerando o panorama geral de consumidores a predominância de pós-graduados e graduados (que totalizam 92% dos respondentes) indica que os consumidores que se interessam por este tipo de produto e/ou pesquisa tendem a ser aqueles com maior qualificação e que os meios em que os questionários foram divulgados tendem a alcançar melhor este tipo de público. Estes resultados são corroborados por estudos científicos como o de Schemeiske e Marsi (2019) que mostram a influência do nível de escolaridade dos consumidores e da renda na escolha pelos alimentos orgânicos/agroecológicos.

Quanto à faixa etária desses participantes observa-se o perfil da **Figura 37**.

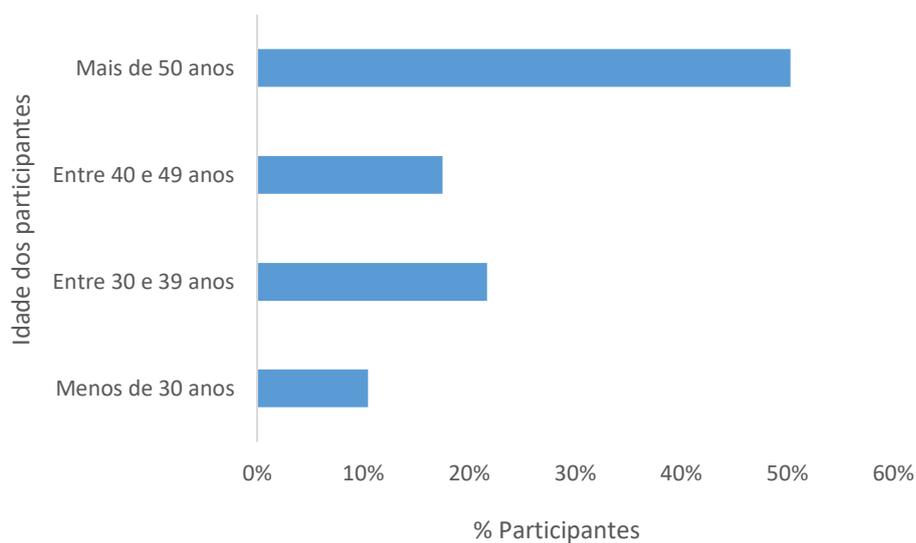


Figura 37 - Faixa etária dos consumidores.

Da análise de faixa etária, observa-se que o intervalo de idade que possui maior representatividade é o de “mais de 50 anos” com 50,35%. Por outro lado, o grupo com menor representatividade é aquele com menos de 30 anos de idade com 10,49%. A média das idades dos participantes é de 48 anos, sendo que o participante mais novo tem 19 anos de idade e o mais velho 80 anos. Esses resultados são semelhantes àqueles observados por Silva et al. (2019), que reportaram como principais consumidores dos alimentos orgânicos/agroecológicos os indivíduos na faixa etária acima de 40 anos.

Em termos de gênero, 70,47% declararam-se do gênero feminino, 28,19% do masculino e 1,34% não binário. Conforme abordado por Medeiros et al. (2017) a maior participação do público feminino pode estar relacionada ao fato da mulher estar mais atenta aos assuntos referentes à saúde e alimentação. Além disso, Bernardes, Silva e Frutuoso (2016) destacaram que as mulheres assumem mais a responsabilidade sobre a alimentação das suas famílias, sendo normalmente as respondentes de pesquisas sobre esse escopo.

Quanto à distribuição geográfica, 73,17% dos participantes são da Região Sudeste, 12,09% da Região Centro-Oeste, 10,07% da Região Sul e 4,70% da Região Nordeste. A participação por estado é demonstrada na **Figura 38**, onde observa-se que prevalece a participação de consumidores dos estados do Rio de Janeiro (63,10%), Mato Grosso do Sul (8,73%) e São Paulo (6,71%).



Figura 38 - Representatividade geográfica dos consumidores.

Em relação à aquisição de alimentos em suas residências, 79% dos consumidores declararam que são responsáveis pela compra de alimentos, 20% afirmaram que não são responsáveis por este tipo de aquisição e 1% não soube responder.

Acerca da compreensão sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos, as respostas dos participantes estão dispostas na **Figura 39**.

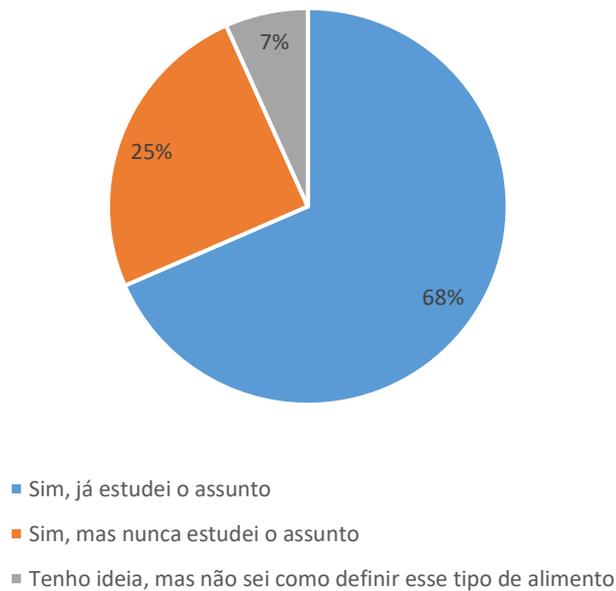


Figura 39 - Resposta à pergunta: Na sua opinião, você compreende o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos?

Da análise da **Figura 39** infere-se que nenhum participante declarou desconhecer o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos e que 93% dos participantes compreendem o que são esses alimentos, porcentual expressivo para uma análise que considera o público-alvo dos consumidores, mas que pode estar relacionado ao nível de escolaridade desses participantes apresentado na **Figura 36**.

Além de buscar conhecer quantos consumidores compreendem o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos, investigou-se também como eles obtiveram o conhecimento que declaram ter acerca desses alimentos, conforme apresentado na **Figura 40**.

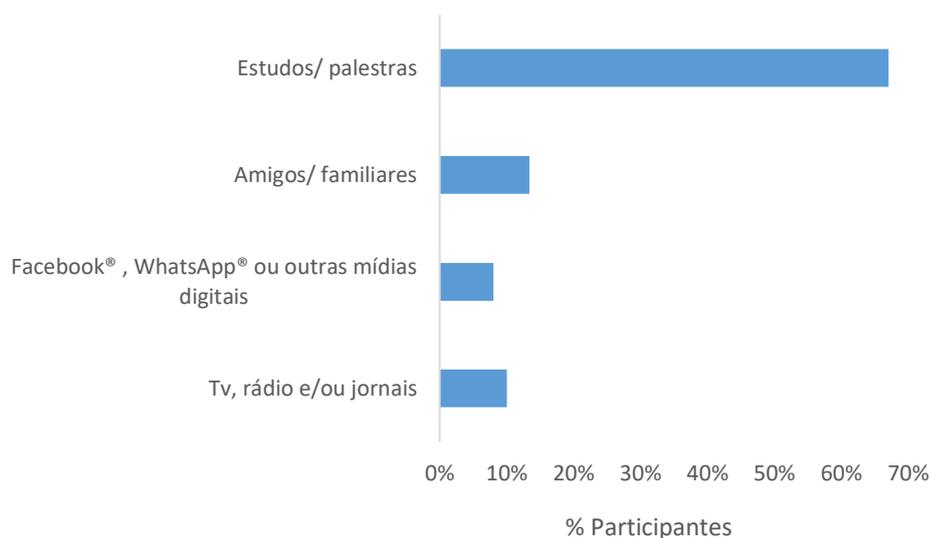


Figura 40 - Fonte de aquisição de conhecimento dos consumidores sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos.

Através da **Figura 40** pode-se observar que a principal fonte de conhecimento para os consumidores são os estudos/palestras (67,11%). Ressalta-se que nenhum participante optou pela alternativa “propagandas” como fonte de conhecimento, o que é um fator preocupante pois indica uma falta de políticas públicas de alcance de massa que visem difundir os benefícios dos alimentos orgânicos/agroecológicos. Além disso, pelo fato da principal fonte de conhecimento mencionada ter sido estudos/palestras demonstra-se que o consumidor está cada vez mais preocupado com o tipo de alimento que consome e busca aprimorar seus conhecimentos sobre o assunto a partir de fontes confiáveis. Aliando-se esse argumento ao disposto na **Figura 36** observa-se que esta linha de pensamento está em consonância com o grau de escolaridade desses consumidores, pois 92% deles são pós-graduados ou graduados. Apesar de representarem uma alternativa na divulgação de conteúdo de baixo custo capaz de alcançar um número expressivo de pessoas, as mídias sociais supracitadas foram as alternativas menos citadas (8,05%) o que pode indicar uma lacuna na divulgação de conteúdo sobre alimentos orgânicos/agroecológicos nesses meios ou a baixa confiabilidade do público respondente nesse tipo de canal de informação. Essas alternativas para divulgação poderiam ser exploradas com maior expressividade de forma a se oferecer informação compreensível e fidedigna à população em geral e não somente àqueles consumidores de maior nível acadêmico; e assim contribuir para um melhor entendimento da população acerca dos alimentos orgânicos/agroecológicos. Na questão em análise, na alternativa “outros”, 5,37% dos participantes atribuíram seus conhecimentos a possuírem formações acadêmicas na área de Ciências Agrárias. Além disso,

1,34% dos participantes atribuíram seus conhecimentos à militância política ou movimentos sociais e 1,34% afirmaram não ter conhecimento algum sobre o assunto.

No intuito de verificar se os participantes percebiam lacunas em seus conhecimentos, perguntou-se eles gostariam de conhecer mais sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos, obtendo-se as respostas apresentadas na **Figura 41** .

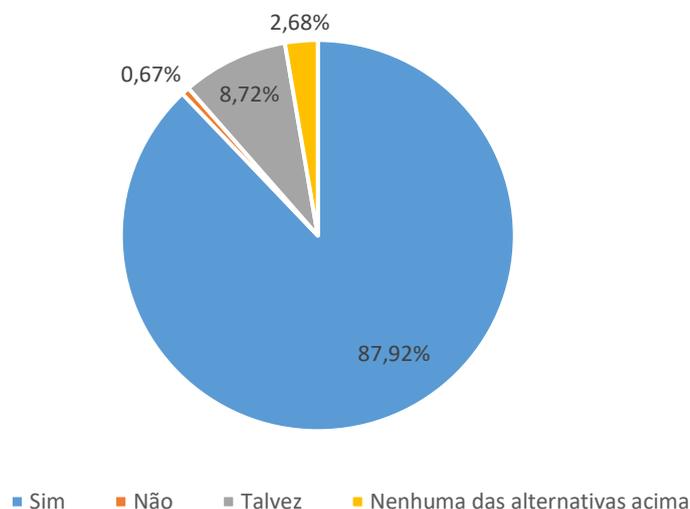


Figura 41 -Respostas dos consumidores à pergunta: "Você gostaria de conhecer mais sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos?".

Na **Figura 41** observa-se que 87,92% somando-se aqueles consumidores que afirmaram que gostariam de aprofundar seus conhecimentos (87,92%) com aqueles que possuem dúvida se gostariam ou não (8,72%) obtêm-se uma fatia de 96,64% do total de consumidores o que representa uma lacuna de interesse para a agricultura orgânica/agroecológica de forma que esses consumidores possam um melhor acesso ao conhecimento sobre esses alimentos e uma vez que esse acesso ocorra de fato, que a compreensão acerca da agricultura orgânica/agroecológica assim como os seus benefícios e impactos ao ser humano e ao meio que o cerca (nas perspectivas sociais, de saúde e de meio ambiente) possam impulsionar o aumento no consumo e produção desses alimentos. Um ponto de destaque nesse contexto é reafirmar que uma vez observada a lacuna de divulgação nas mídias sociais (**Figura 40**) juntamente com a necessidade demonstrada pelos consumidores de ampliar os seus conhecimentos (**Figura 41**) há um considerável potencial na divulgação de conteúdos sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos nesse tipo de veículo de informação.

Além de averiguar se os participantes gostariam de aprofundar seus conhecimentos sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos (**Figura 41**) buscou-se conhecer também quais eram as razões para essa demanda (**Figura 42**).

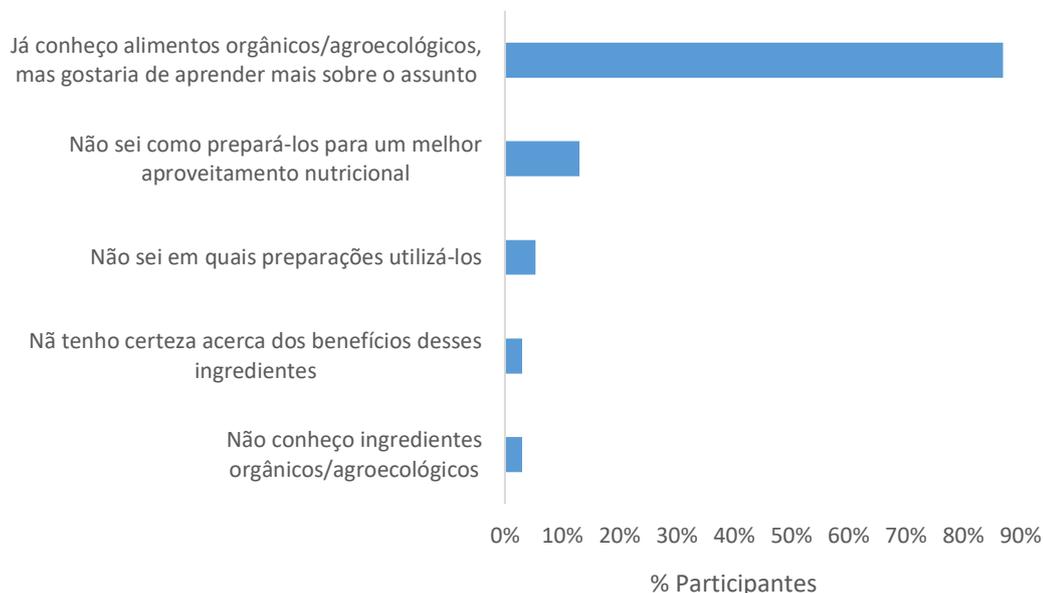


Figura 42 - Respostas dos consumidores à pergunta: “Por que você gostaria de conhecer melhor sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos?”.

Observando a **Figura 42** verifica-se que 87% dos consumidores conhecem alimentos orgânicos/agroecológicos, mas gostariam de aprender mais sobre o assunto. Essa afirmação demonstra que esses consumidores, apesar de não apontarem motivos específicos, têm interesse em aprofundar seus conhecimentos de maneira geral sobre alimentos orgânicos/agroecológicos. Além das opções apresentadas na **Figura 42**, 3,82% dos participantes mencionaram na alternativa “outros” que eles gostariam de aprofundar seus conhecimentos porque atuam como disseminadores/extensionistas junto a agricultores.

Buscou-se investigar também se os consumidores identificaram benefícios no consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos e quais seriam esses benefícios conforme demonstrado na **Figura 43**.

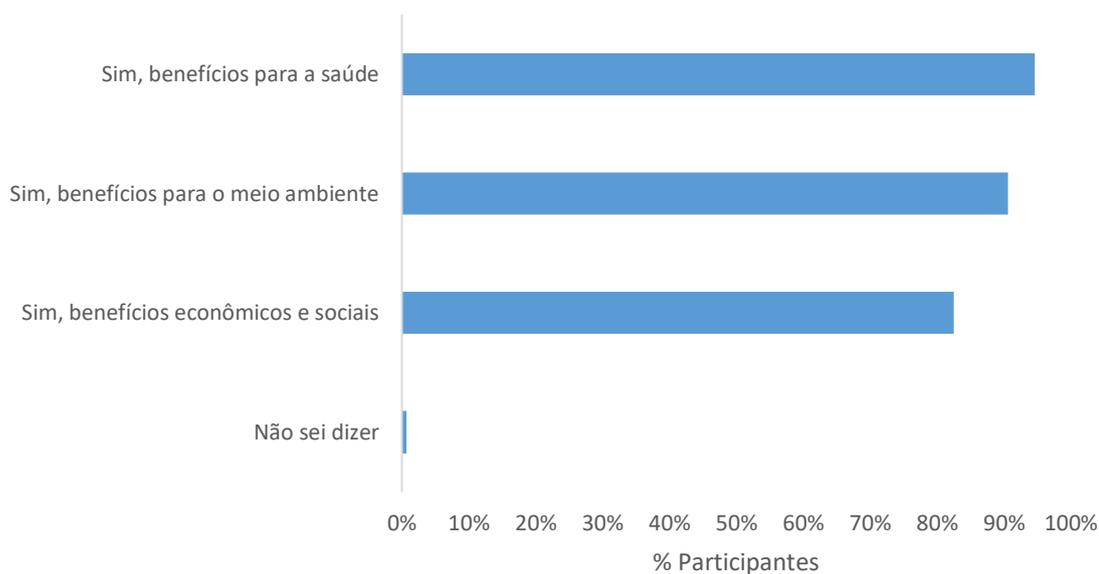


Figura 43 - Benefícios do consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos consumidores.

Dessa maneira observa-se na **Figura 43** que 94,63% dos participantes julgaram que há benefícios para a saúde, 90,60% que há benefícios para o meio ambiente e 82,55% que existem benefícios econômicos e sociais. Ressalta-se que nenhum participante respondeu que não há benefício atrelado ao consumo desses ingredientes e 0,67% não souberam afirmar. Correlacionando-se os resultados da **Figura 43** com os da **Figura 41** observa-se que mesmo aqueles participantes que não gostariam de conhecer mais sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos ou que possuem dúvidas a respeito, atribuem algum tipo de benefício ao consumo desses ingredientes.

No panorama geral, considerando os três públicos pesquisados, no que tange ao conceito de saudabilidade atrelada aos alimentos orgânicos/agroecológicos verifica-se que 95% dos agricultores declaram que se motivam a produzir alimentos orgânicos/agroecológicos por questões de saúde pessoal/familiar (**Figura 15**), ao mesmo tempo em que 94,63% dos consumidores (**Figura 43**) e 89,47% dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos (**Figura 25**) percebem benefícios para a saúde atrelados ao consumo desses ingredientes. Esses resultados corroboram a percepção de saudabilidade aliada a esses alimentos mencionada no estudo de Souza, Ribeiro e Occhi (2017).

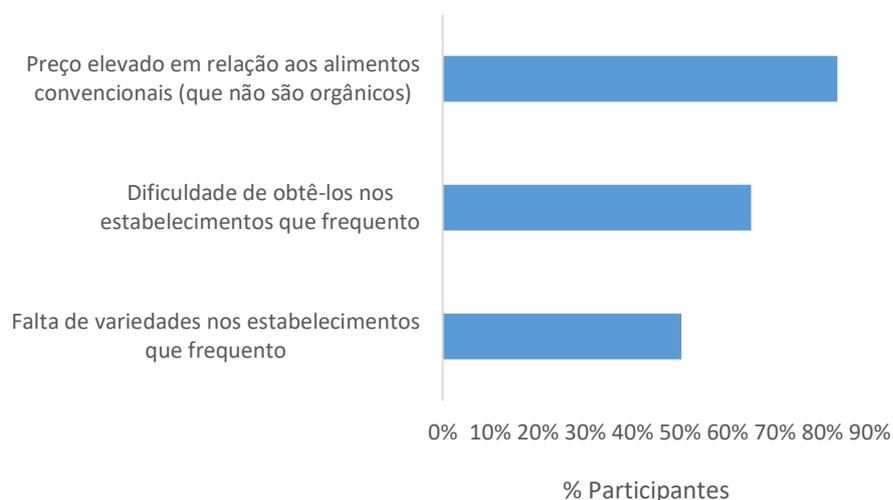


Figura 44 - Fatores que dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos consumidores.

Além dos fatores demonstrados na **Figura 44**, alguns participantes disseram que não sabem afirmar (0,70%) e que não há fatores que dificultam o acesso (0,70%). Percebe-se que no panorama geral da **Figura 44** 83,22% dos participantes mencionam o preço como um fator que dificulta o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos. O segundo fator mais expressivo foi a dificuldade de obter esses alimentos nos estabelecimentos que os consumidores frequentam, seguida pela falta de variedade nestes estabelecimentos. Dessa forma, pode-se afirmar que o principal fator que dificulta o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos consumidores é o preço. Panorama semelhante foi identificado por Porto e Nordi (2019) que apontaram a importância do preço como delimitador de acesso assim como a influência da disponibilidade desses alimentos nos estabelecimentos habituais dos consumidores.

Sabe-se que os alimentos orgânicos/agroecológicos podem custar de 20% a 100% a mais do que os alimentos convencionais dependendo da localidade onde são comercializados. Em alguns casos, dependendo oferta de demanda e procura e do cenário econômico e produtivo local, essa discrepância pode ser majorada (SCHMEISKE; MARSI, 2019).

Pelo exposto, além de conhecer, sob o ponto de vista dos consumidores, quais são os fatores que mais dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos (**Figura 44**) buscou-se correlacionar estes fatores com aqueles levantados pelo público dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos (**Figura 26**), uma vez que esse panorama representa um perfil de interesse do ponto de vista do consumo já que estes participantes são

consumidores desses alimentos em diferentes escalas, seja para consumo próprio (alcançando uma ou mais pessoas no ambiente familiar) ou para preparações em estabelecimentos profissionais (alcançando diversas pessoas na condição de clientes). Esta correlação é representada na **Figura 45**.

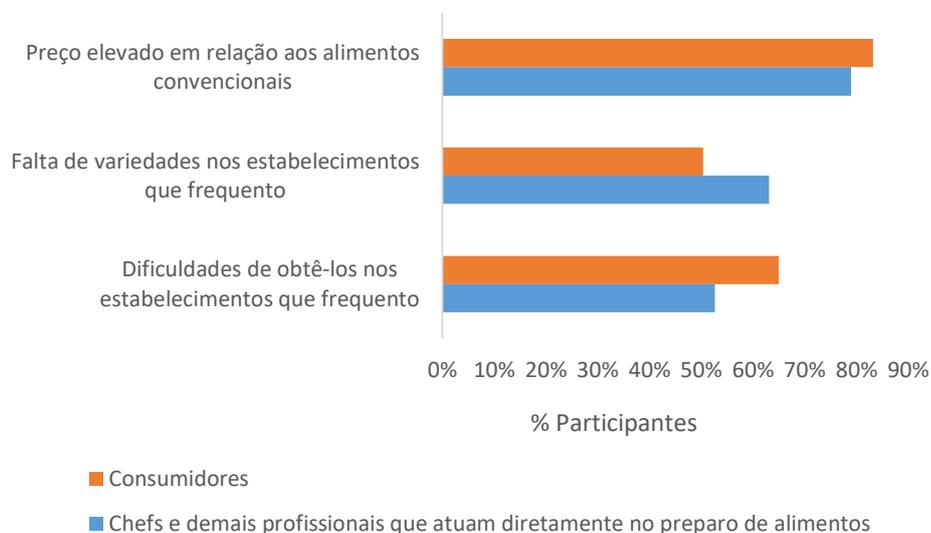


Figura 45 - Correlação entre os fatores que dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos na percepção dos consumidores e dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos.

Da correlação representada na **Figura 45** em que se pode observar os fatores dificultadores do acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos em diferentes perspectivas verifica-se que nos dois públicos pesquisados o principal fator mencionado é o preço elevado desses alimentos quando em comparação aos alimentos convencionais. Entretanto, os consumidores apontam mais o entrave causado pelo preço, o que pode estar relacionado ao poder aquisitivo dessas pessoas quando comparado ao poder econômico dos restaurantes e demais estabelecimentos de alimentação que possuem lucro atrelado à venda de suas preparações. Já em relação à falta de variedade nos estabelecimentos que estes participantes geralmente frequentam pode-se observar que os *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos são mais impactados neste quesito do que os consumidores provavelmente por terem que seguir *menus* rígidos das preparações dispostas no cardápio que são requeridas pelos clientes. Os consumidores por sua vez possuem maior flexibilidade em alterar suas preparações, uma vez que elas são para consumo próprio ou familiar. Já em relação à dificuldade de obter estes alimentos nos estabelecimentos em que frequentam, vê-se que os

consumidores possuem mais dificuldade do que os profissionais que atuam na cozinha, o que pode ser devido ao poder de negociação desses profissionais com seus múltiplos fornecedores.

Em relação aos preços dos alimentos orgânicos/agroecológicos conforme já destacado por Souza et al. (2012) é necessário refletir sobre o real valor do alimento com preço baixo, mas que promove diversos impactos negativos como a degradação ambiental e a perda da biodiversidade. Nesse contexto há de se diferenciar os conceitos de preço e valor desses alimentos: o preço é a expressão econômica de quanto custa a aquisição de determinado item enquanto o valor é um conceito relacionado ao preço do produto juntamente com o benefício que o consumidor espera ter através da compra efetuada (SILVA FILHO, 2018). Assim, apesar dos participantes relatarem que o preço é um impeditivo de acesso (**Figura 45**) os benefícios do consumo desses alimentos (**Figura 43**) são claramente percebidos pelos participantes, demonstrando que há uma valorização desses alimentos. Além disso os preços são impulsionados pela oferta e demanda de forma que a maior divulgação e incentivo ao consumo desses alimentos tendem a favorecer a queda dos preços ampliando o consumo desses alimentos no país (FERREIRA; COELHO, 2017). Ressalta-se que no panorama geral os consumidores aceitam preços maiores dos produtos orgânicos/agroecológicos quando em comparação aos convencionais, porém a diferença de preços mais aceita limita-se a faixa de 1 – 20% do valor convencional e quanto mais expressiva for a diferença de preço menor é a disposição de compra (PORTO; NORDI, 2019).

Além disso, buscou-se conhecer se os consumidores acreditam que os alimentos orgânicos/agroecológicos são valorizados através da gastronomia conforme **Figura 46**.

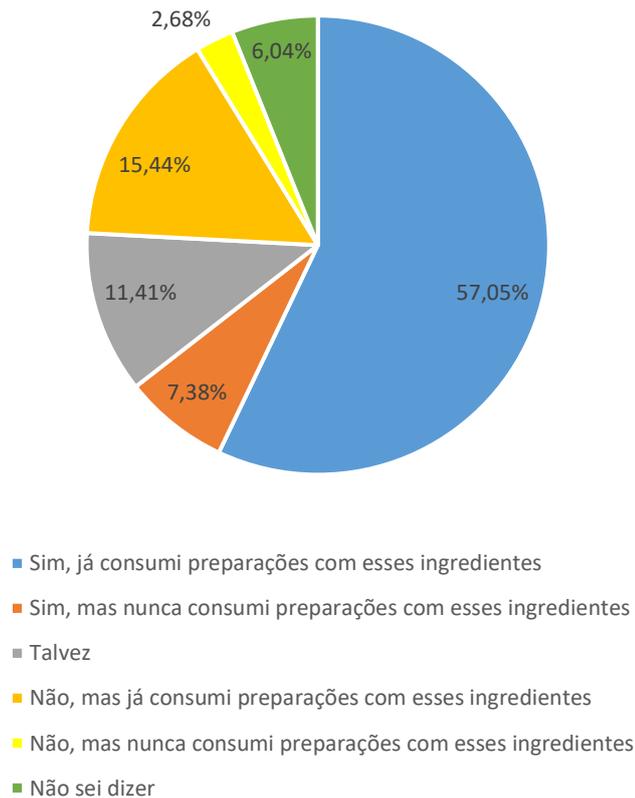


Figura 46 - Percepção dos consumidores sobre a questão: “Você acha que os alimentos orgânicos e agroecológicos são valorizados através da gastronomia?”.

Na **Figura 46** observa-se que 64,43% dos consumidores apontaram que acreditam que os alimentos orgânicos/agroecológicos são valorizados através da gastronomia. Por outro lado, 18,12% dos participantes não acreditam nisso. Um fator interessante a mencionar sobre a **Figura 46** é que independentemente dos participantes acreditarem ou não na valorização decorrente do uso desses alimentos na gastronomia, 72,49% afirmam já terem consumido preparações com esses ingredientes e 10,06% dizem que nunca consumiram preparações com essas matérias-primas.

Para conhecer melhor como é o consumo desses ingredientes os participantes foram indagados se consomem regularmente alimentos de origem orgânica/agroecológica (**Figura 47**).

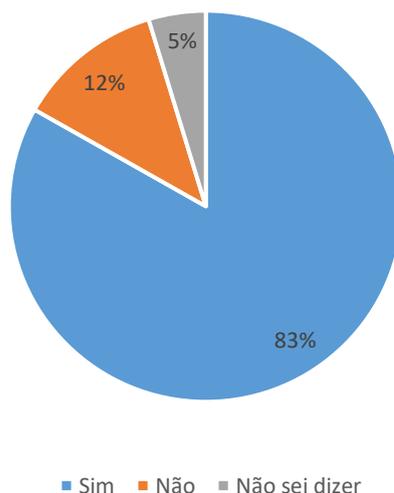


Figura 47 – Resposta dos consumidores à pergunta: “Você consome alimentos de origem orgânica/agroecológica?”.

Na **Figura 47** verifica-se que 83% dos respondentes consomem alimentos orgânicos/agroecológicos, 12% não consomem e 5% não sabem afirmar. Esses resultados refletem coerentemente o observado na **Figura 46** quando se considera a totalidade dos respondentes. Dentre os participantes que declararam consumir alimentos orgânicos/agroecológicos objetivou-se conhecer mais sobre a utilização desses alimentos e para tanto esses participantes foram indagados sobre a frequência de utilização desses alimentos conforme **Figura 48**.

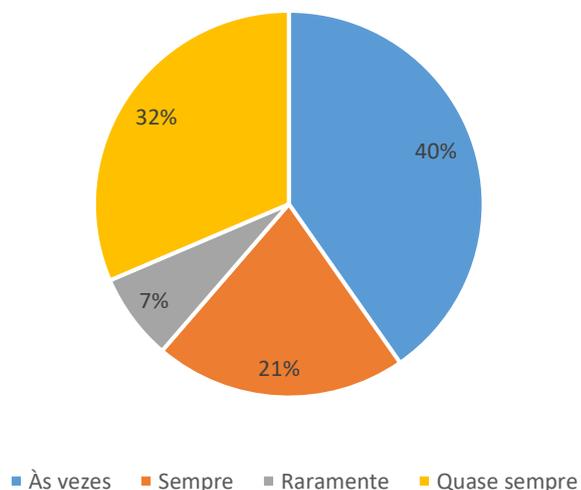


Figura 48 - Frequência de utilização dos alimentos orgânicos/agroecológicos pelos consumidores, nas suas práticas culinárias cotidianas.

Da **Figura 48** pode-se inferir que 21% utilizam sempre alimentos orgânicos/agroecológicos em suas preparações, 32% quase sempre utilizam esses ingredientes, 40% utilizam às vezes e 7% utilizam raramente. É interessante correlacionar os resultados da **Figura 44** com os da **Figura 48** a partir dos quais pode-se inferir que o preço dos alimentos orgânicos/agroecológicos influencia não somente o acesso a estes alimentos, como também na frequência de seu consumo, uma vez que este tipo de produto custa em média 30% a mais do que os convencionais e tende assim a abarcar majoritariamente um público com alta escolarização e também alto poder aquisitivo (SCHMEISKE; MARSI, 2019).

Buscando conhecer ainda mais sobre o consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos perguntou-se aos participantes se eles gostariam de aumentar o consumo desses ingredientes (**Figura 49**).

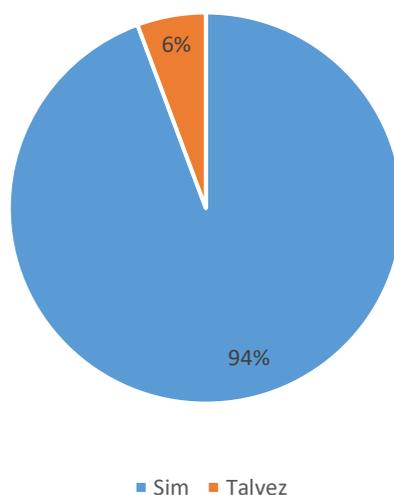


Figura 49 - Resposta dos consumidores à pergunta: "Você gostaria de aumentar o consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos?".

Considerando a **Figura 49** observa-se que 94% dos participantes têm interesse em aumentar o consumo desses ingredientes, o que é corroborado por Goris et al. (2021) que argumentam que uma maior conscientização (**Figura 39**) favorece a reflexão sobre a realidade, de forma que quanto mais os consumidores conhecem sobre a agricultura orgânica/agroecológica mais tendem a consumir os alimentos produzidos nesses modelos produtivos. Entretanto, os fatores mencionados na **Figura 44** contribuem negativamente para esse acréscimo no consumo, ao mesmo tempo em que a falta de compreensão plena acerca dos

benefícios desses ingredientes abordada na **Figura 41** também funciona como impeditivo na valorização desses ingredientes pelos consumidores.

Dentre os respondentes que declararam consumir alimentos orgânicos/agroecológicos buscou-se conhecer há quanto tempo eles fazem uso desses ingredientes (**Figura 50**).

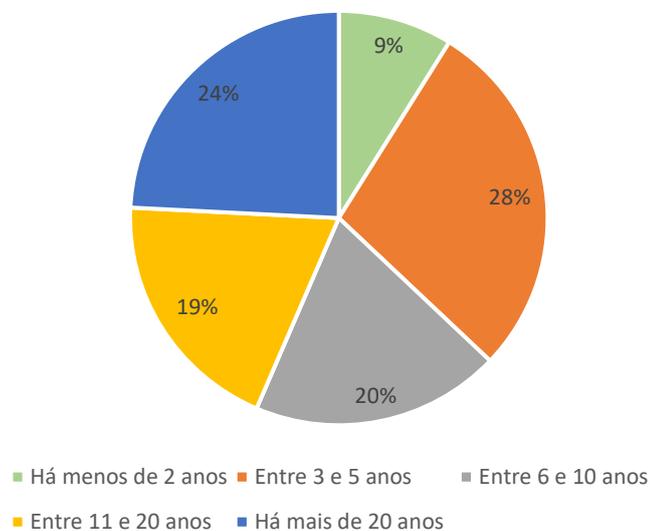


Figura 50 – Período em que os consumidores utilizam alimentos orgânicos/agroecológicos.

Analisando a **Figura 50** verifica-se que 24% dos consumidores utilizam os alimentos orgânicos/agroecológicos há mais de 20 anos, 20% entre 6 e 10 anos e 19% entre 11 e 20 anos. Considerando essas faixas pode-se afirmar que há uma expressiva parcela dos consumidores (63%) que possuem o hábito de consumo desses alimentos já consolidado no tempo uma vez que fazem uso dos alimentos orgânicos/agroecológicos há pelo menos 5 anos. Todavia, 9% dos participantes utilizam esses ingredientes há menos de 2 anos e 28% utilizam há entre 3 e 5 anos, parcelas que quando somadas representam 37% dos participantes que fazem uso desses ingredientes há 5 anos ou menos. Ressalta-se que com a pandemia da COVID-19 aumentou-se a preocupação com saúde e bem-estar (SANTOS; SOUZA, 2020) ao mesmo tempo em que houve uma diminuição do poder de compra da população brasileira (CAETANO et al., 2020) que pode estar correlacionado a uma parcela discreta de pessoas (9%) que começaram a consumir esses ingredientes durante a pandemia da COVID-19.

Os participantes que consomem produtos orgânicos/agroecológicos foram indagados acerca do local de aquisição desses ingredientes conforme **Figura 51**.

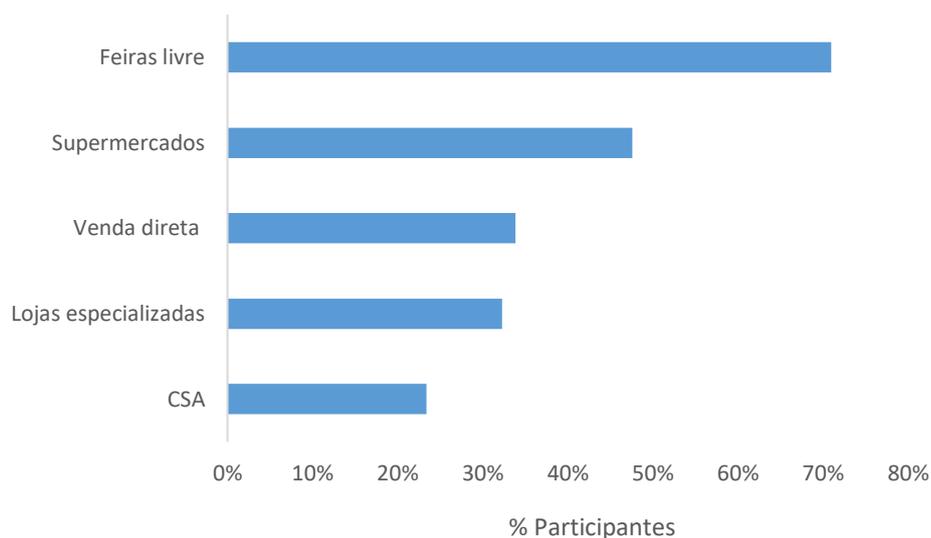


Figura 51 - Locais em que os consumidores adquirem os produtos orgânicos/agroecológicos.

Na **Figura 51** constata-se que o local mais utilizado para aquisição desses ingredientes pelos consumidores são as feiras livres, seguido pelos supermercados. A venda direta e lojas especializadas possuem representatividade similar, com 33,87% e 32,26% respectivamente. As CSA foram o local menos mencionado com 23,39% do total. Ressalta-se que a maior expressividade das feiras livres pode ser interpretada como algo benéfico da aproximação do consumidor e do produtor de alimentos orgânicos/agroecológicos, incentivando o consumo desses ingredientes. Nesse cenário um fator interessante foi que alguns participantes optaram por descrever nessa questão em qual local específico costumam adquirir seus alimentos, especialmente no caso das feiras agroecológicas, o que demonstra uma aproximação do consumidor com a produção e o pertencimento enquanto participante ativo nesse processo. Por outro lado, os supermercados também possuem fatia expressiva desse cenário, o que pode estar atrelado à facilidade cotidiana encarada pelo consumidor no sentido de encontrar diversos tipos de alimentos e insumos em um só estabelecimento. Além disso, grandes redes de supermercado têm investido em seções específicas para os alimentos orgânicos, o que pode estar favorecendo a abrangência desses estabelecimentos (FELIPPE; FONSECA, 2020 e SCHMEISKE; MARSI, 2019). É importante ressaltar ainda que 6,45% dos participantes mencionaram na opção “outros” da questão em análise que produzem alimentos orgânicos em hortas e pomares em suas residências ou de suas famílias e 7,26% disseram que adquirem estes alimentos através de cestas entregues pelos agricultores. Também foram mencionadas compras pela internet, em *sites*, especialmente no caso de aquisição de farinhas e grãos. Esses resultados demonstram o

mesmo perfil de aquisição demonstrado por Porto e Nordi (2019), sendo que neste trabalho não houve menção às comunidades que sustentam a agricultura.

Considerando os argumentos referentes à **Figura 51** inferiu-se que seria necessário correlacionar os locais de comercialização dos alimentos orgânicos/agroecológicos na visão dos três grupos de atores participantes dessa pesquisa, a fim de que se conhecesse as diferentes perspectivas desses cenários, o que pode ser conferido na **Figura 52**.

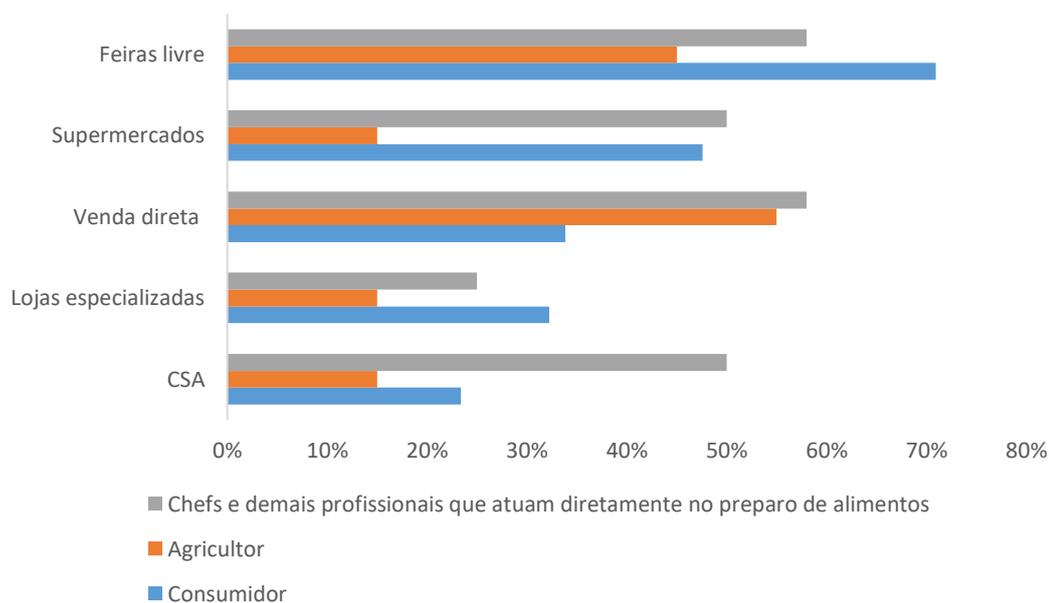


Figura 52 - Correlação entre os locais de comercialização citados pelos agricultores, *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos e consumidores.

No panorama geral apresentado na **Figura 52** destacam-se as feiras livres, supermercados e a venda direta, sendo necessário esclarecer que há diferenças entre o grande circuito de comercialização (supermercados) e os circuitos curtos (de feiras e venda direta). O grande circuito possui entraves ao agricultor, como a padronização dos alimentos, exigência de utilização de embalagens plásticas ou de isopor e contratos regulares de entrega que não consideram a sazonalidade dos alimentos. Além disso, também projeta margens altas de lucratividade restringindo o acesso a estes alimentos, embora a venda em supermercados permita que o consumidor urbano conheça esses alimentos. Por outro lado, a venda direta e as feiras são propostas que apesar de apresentarem dificuldades (como o tempo disponível do agricultor para a venda) tendem a fortalecer os agricultores orgânicos, pois promovem uma aproximação com os consumidores além de possibilitar um retorno econômico maior ao agricultor (SOUZA et al., 2012).

No cenário explicitado na **Figura 52** observa-se que na perspectiva do agricultor a comercialização ocorre principalmente através da venda direta e das feiras livres, o que está em consonância com os locais de aquisição desses alimentos que possuem maior expressividade pelos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos. Considerando que nas suas práticas profissionais os participantes elaboram um número expressivo de alimentos, infere-se que a venda direta a esses estabelecimentos é relevante para o escoamento da produção dos agricultores, pelo volume de venda. Todavia, esse comportamento não se repete em comparação aos consumidores que preferem adquirir esses alimentos através das feiras livres e dos supermercados.

Conforme argumentado previamente a parcela de consumidores que preferem adquirir esses alimentos em supermercados pode estar correlacionada à praticidade de encontrar diversos alimentos e insumos em um único local e pelas emergentes seções destinadas aos alimentos orgânicos/agroecológicos em grandes redes de supermercados. Todavia, destaca-se que a questão da qual extraíram-se essas respostas não possuía a alternativa “cestas”, prática de entrega de alimentos orgânicos/agroecológicos que se consolidou por causa da pandemia da COVID-19 (FERNANDES; SILVA; CARMO, 2021), mas ainda assim obteve na opção “outras” menções a este tipo de comercialização que somaram 15% dos agricultores e 7,26% dos consumidores. No escopo dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos não houve nenhuma menção às cestas. Dessa forma entende-se que a variedade de formas de comercialização é benéfica tanto para o produtor quanto para o consumidor, uma vez que atende à diferentes necessidades nos padrões de consumo.

No tocante às formas pelas quais os alimentos orgânicos/agroecológicos são adquiridos, as manifestações dos respondentes são dispostas na **Figura 53**.

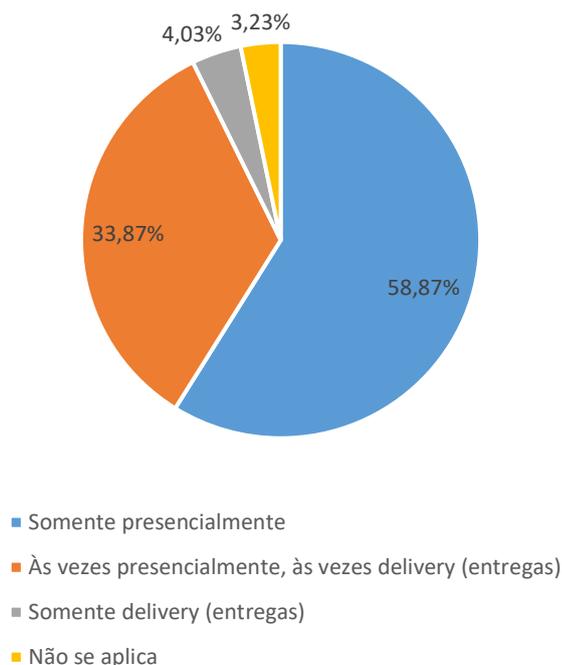


Figura 53 - Formas que os consumidores utilizam para adquirir alimentos orgânicos/agroecológicos.

Da **Figura 53** depreende-se que há preferência dos consumidores em adquirir esses produtos presencialmente (58,87%) o que está em consonância com a alta participação das feiras livres (70,97%) no escoamento desses produtos para este público, conforme explicitado na **Figura 51**. Por outro lado, 33,87% dos respondentes dizem que às vezes compram presencialmente e às vezes por entregas, cenário que engloba os 7,26% de consumidores que alegam utilizar a entrega de cestas agroecológicas na **Figura 51**, além daqueles que utilizam outros meios de entrega, de lojas especializadas, *sites*, CSA e supermercados. Aqueles que utilizam apenas *delivery* na aquisição desses produtos representam 4,03% do total e 3,23% afirmaram que as alternativas não se aplicam. Destaca-se que a existência de entregas de produtos orgânicos/agroecológicos tende a facilitar o acesso dos consumidores a estes alimentos, seja pelo agitado estilo de vida contemporâneo ou pela dificuldade de encontrar esses alimentos nos estabelecimentos que os consumidores usualmente frequentam conforme abordado na **Figura 44**. Ressalta-se ainda que referente à **Figura 53** a pergunta geradora dos resultados em análise indagava como os consumidores adquirem os produtos orgânicos/agroecológicos que consomem. Assim sendo, as respostas a essa questão demonstram apenas a preponderância das formas de aquisição, não significando que os participantes não utilizem duas ou mais formas.

Ainda com relação àqueles consumidores que adquirem alimentos orgânicos/agroecológicos a **Figura 54** demonstra as principais motivações que impulsionam o consumo desses alimentos.

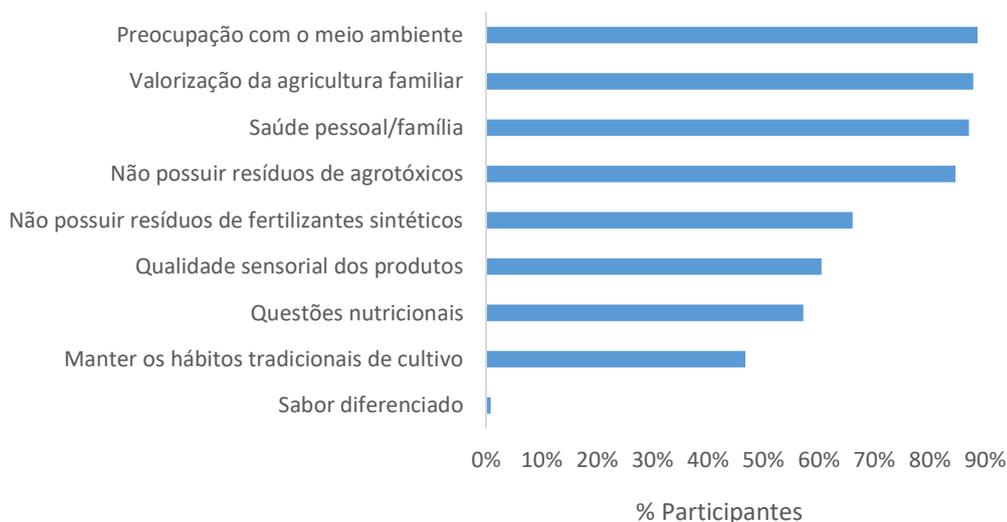


Figura 54 - Principais motivações dos consumidores para utilizar alimentos orgânicos/agroecológicos na alimentação.

Analisando a **Figura 54** observa-se que a preocupação com o meio ambiente é a motivação mais citada, demonstrando que os respondentes compreendem a correlação entre os sistemas produtivos e o meio ambiente, o que também é corroborado pelos consumidores que mencionaram a valorização da agricultura familiar como motivação do consumo. Comparando-se os três públicos estudados, observa-se que em termos ambientais, 73,68% dos agricultores (**Figura 25**), 91,67% dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos (**Figura 34**) e 88,71% dos consumidores (**Figura 54**) motivam-se em consumir alimentos orgânicos/agroecológicos pela percepção de preservação ambiental aliada a este tipo de produção, havendo assim notória relação estabelecida entre os participantes do consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos com a não degradação da natureza.

Logo após, em termos de relevância (**Figura 54**), estão as questões de saúde pessoal/família, que se correlacionam ao aspecto amplo de saudabilidade, especialmente no cenário corrente de emergência em saúde pública, o que não exclui a influência da maior conscientização dos consumidores acerca dos benefícios desses ingredientes, sobretudo quando considera-se a escolarização desses consumidores (**Figura 36**). Quanto aos agrotóxicos, 84,68% dos consumidores são motivados a optarem por esses ingredientes por não possuírem

resíduos dessas substâncias químicas. Ressalta-se nesse que a mudança de nomenclatura desses insumos químicos, conforme proposto no Projeto de Lei nº6299/2002 (BRASIL, 2002), pode prejudicar a compreensão dos consumidores acerca dos malefícios trazidos por estes insumos químicos, uma vez que o termo agrotóxico já está consolidado na população brasileira e a mudança na denominação poderia mascarar a percepção da população. Em relação aos 66,13% que declararam consumir alimentos orgânicos/agroecológicos devido à ausência de resíduos de fertilizantes sintéticos há de se fazer um comparativo com os 88,71% que declararam possuir preocupação com o meio ambiente, depreendendo-se que nem todos os consumidores conhecem os mecanismos envolvidos nesse processo e nem todos aqueles preocupados com o meio ambiente atribuem aos fertilizantes sintéticos algum tipo de impacto negativo. Por conta dessa hipótese, consideram-se úteis ações de divulgação que abarquem essas informações, como a divulgação desses impactos nas redes sociais conforme mencionado na análise da **Figura 40** quando se observou uma lacuna de divulgação nesse tipo de mídia digital.

Esses resultados se assemelham aos de Porto e Nordi (2019) que demonstram a não utilização de agrotóxicos/pesticidas, a saudabilidade atrelada a estes alimentos e a preservação do meio ambiente como principais fatores que motivam a compra de alimentos orgânicos. Ressalta-se que no estudo supracitado a preservação ambiental foi citada por 10% dos participantes ao passo que na **Figura 54** esta alternativa foi escolhida por 88,71% dos consumidores. Esta divergência pode indicar uma limitação do estudo desenvolvido por Porto e Nordi (2019) pois a questão em análise permitia apenas uma resposta ao passo que no *survey* aplicado na presente pesquisa eram possíveis múltiplas respostas, ampliando assim o espectro de análise desse contexto.

Ainda sobre a **Figura 54**, a qualidade sensorial dos produtos, as questões nutricionais e a manutenção dos hábitos tradicionais de cultivo foram mencionadas respectivamente por 60,48%, 57,26% e 46,77% dos participantes. Convém observar que o sabor diferenciado dos produtos orgânicos/agroecológicos é fator motivador para 0,81% dos respondentes. Entretanto, quando se compara a qualidade sensorial dos produtos em termos de cor, sabor e peso observa-se que este critério motiva 60,48% dos consumidores.

Assim, comparando-se os resultados dos três públicos estudados com o argumento trazido por Primavesi (2016) de que os alimentos orgânicos/agroecológicos tendem a ser percebidos como mais saborosos, há uma dupla avaliação a ser feita. Em primeiro lugar os participantes realmente declararam que um dos motivos que os levam a consumir esses

alimentos é justamente a qualidade sensorial em termos de cor, sabor e peso, opção escolhida por 90% dos agricultores (**Figura 15**), 83% dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos (**Figura 34**) e 60,48% dos consumidores (**Figura 54**) corroborando o defendido por Primavesi (2016). Entretanto, em segundo lugar é interessante denotar que o atributo sabor diferenciado quando comparado aos alimentos orgânicos/agroecológicos não obteve nenhuma menção dentre os agricultores e *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos, tendo sido mencionado por apenas 0,81% dos consumidores (**Figura 54**). Logo, pode-se concluir que o público-geral dessa pesquisa atribuiu aos alimentos orgânicos/agroecológicos uma adequada qualidade sensorial em termos de cor, sabor e peso, qualidade esta que os motiva a consumir estes alimentos embora não percebem nestes mesmos ingredientes um sabor diferenciado em relação aos alimentos convencionais.

Além das motivações citadas na **Figura 54** alguns participantes mencionaram, outros fatores que os motivam, sendo esses:

Contribuir para a valorização do agricultor orgânico e para o movimento em si, que resguarda questões sociais, como o bem-estar da força de trabalho envolvida na produção, a independência do uso de insumos industrializados nos plantios, além de proporcionar a independência desses sujeitos das grandes redes de varejo, através da compra direta. (Respondente 03)

Sazonalidade, respeitar o ciclo da natureza. (Respondente C65)

Sustentabilidade, em todas as suas facetas. (Respondente C69)

No caso de compra direta, conhecer quem produziu o alimento, sua realidade, também é um fator importante para mim. (Respondente C70)

Nesses comentários observa-se que a valorização da agricultura familiar, das questões sociais envolvidas, da utilização responsável dos recursos naturais disponíveis assim como do fomento da comercialização direta, do respeito à sazonalidade exprimem facetas de interesse dos consumidores de produtos orgânicos/agroecológicos. Além disso, essas falas também apontam que estes participantes estão cada vez mais preocupados em se aproximar dos agricultores a fim de que a troca entre produtor e consumidor seja justa para todos, sendo além de um ciclo produtivo sustentável, mas também uma relação consumista ambientalmente adequada.

Em vista das questões levantadas buscou-se correlacionar entre os diferentes públicos desta pesquisa quais motivos os influenciaram a utilizar alimentos orgânicos/agroecológicos na alimentação, conforme disposto na **Figura 55**.

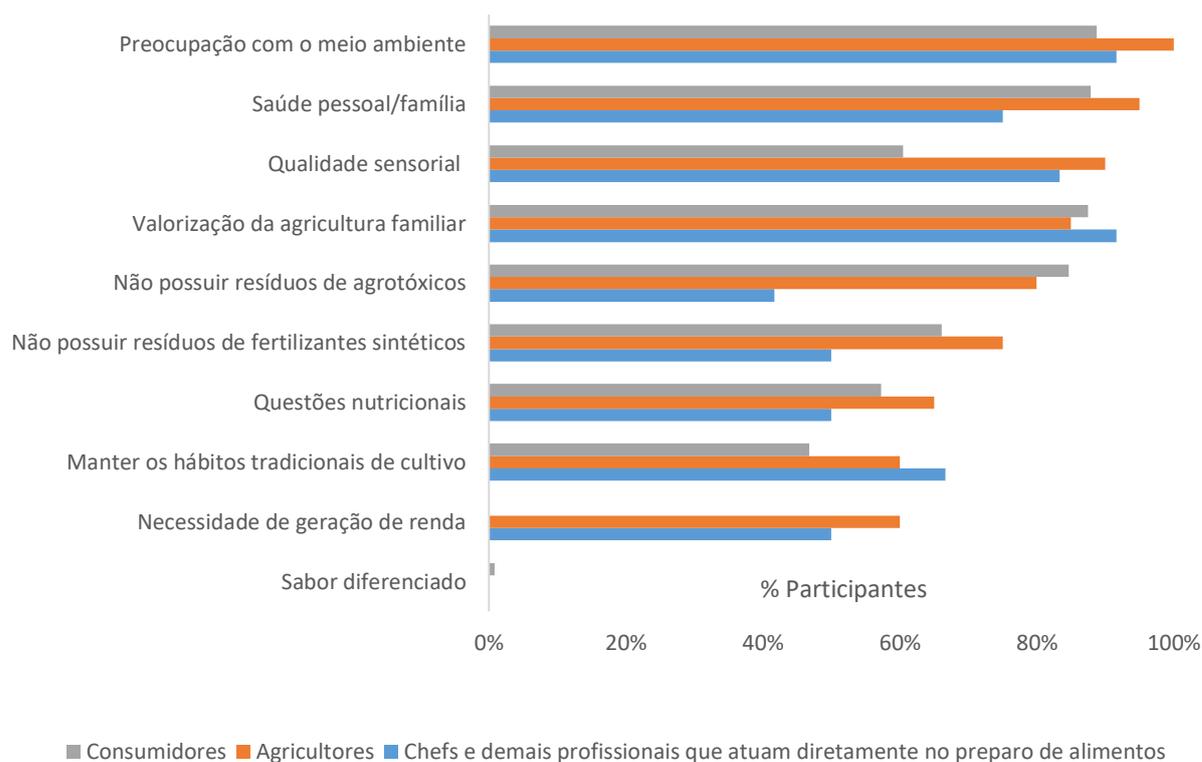


Figura 55 - Correlação entre os diferentes públicos das principais motivações que os levam a utilizar alimentos orgânicos/agroecológicos na alimentação.

Observando a **Figura 55** pode-se observar que a principal motivação mencionada em todas as categorias é a preocupação com o meio ambiente alcançando 100% dos agricultores, 91,67% dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos e 88,71% dos consumidores. Em segundo lugar, escolhida pelos consumidores e agricultores, há a saúde pessoal e da família, enquanto pelos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos desponta a valorização da agricultura familiar. Em terceiro lugar dentre agricultores e *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos há menção da qualidade sensorial dos produtos ao passo que dentre os consumidores a valorização da agricultura familiar é destacada.

Em busca de conhecer como foi a progressão de consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos durante a pandemia da COVID-19 os participantes foram indagados se aumentaram, diminuíram ou mantiveram a quantidade desses alimentos consumida antes da pandemia (**Figura 56**).

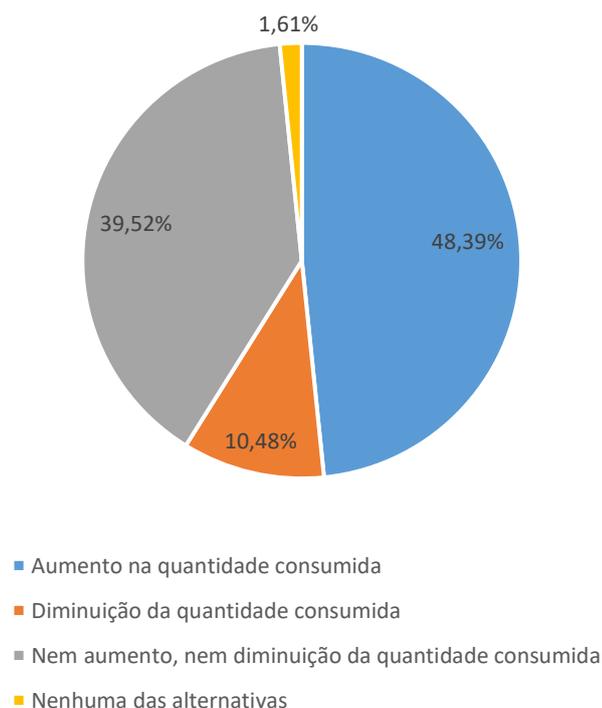


Figura 56 - Progressão de consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos.

Assim, pode-se verificar na **Figura 56** que 48,39% dos consumidores aumentaram o consumo desses alimentos durante a pandemia da COVID-19 ao passo que 10,48% diminuiram a quantidade consumida. Além disso, 39,52% dos consumidores declararam terem mantido a quantidade consumida e 1,61% não optou por nenhuma alternativa. Nesse panorama de crise sanitária instalada pelo COVID-19 houve um aumento no consumo desses ingredientes o que pode ter sido influenciado pela preocupação dos consumidores em manterem-se ou tornarem-se saudáveis, uma vez que grande parte deles atribui a estes ingredientes o conceito de saudabilidade, conforme observado na **Figura 54** em que 87,10% afirmaram consumir esses alimentos por questões de saúde pessoal/família. Esse panorama de aumento no consumo devido às questões ligadas à saúde também é observada em outros estudos como o de Cunha e Burtsztyn (2021).

Em relação aos consumidores que declararam não consumir alimentos orgânicos/agroecológicos foi questionado se eles gostariam de começar a consumir esses produtos (**Figura 57**).

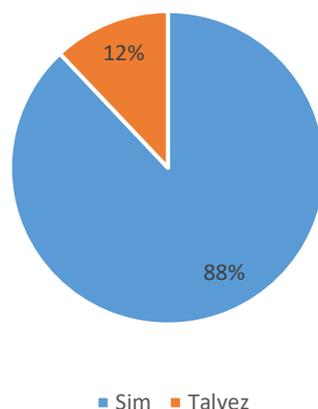


Figura 57 - Resposta dos consumidores que declararam não consumir alimentos orgânicos/agroecológicos sobre se eles gostariam ou não de começar a consumir esses alimentos.

Considerando os participantes que declararam não consumir alimentos orgânicos/agroecológicos (**Figura 47**) e observando as respostas demonstradas na **Figura 57** verifica-se que 88% deles gostariam de consumir esses ingredientes e 12% disseram que talvez gostariam de consumir esses ingredientes.

Além disso, investigou-se, dentre os participantes que disseram que gostariam de começar a consumir esses ingredientes, quais seriam os motivos deles ainda não os consumirem (**Figura 58**).



Figura 58 - Resposta à pergunta: "Se você respondeu que gostaria de consumir alimentos orgânicos/agroecológicos, qual é o motivo de não os consumir?".

Na **Figura 58** que considera apenas o público participante que não faz uso de alimentos orgânicos/agroecológicos, observa-se que o principal impeditivo para o consumo desses ingredientes é o preço elevado em comparação aos alimentos convencionais, atingindo 90,91% do referido público. Outros fatores com menor relevância são também mencionados como a falta de informação/conhecimento sobre esses alimentos (18,18%), falta de disposição para cozinhar (13,64%), compromissos da vida profissional (13,64%) e a falta de acesso a esses produtos (4,55%).

A última pergunta do questionário dos consumidores indagava se os participantes concordavam com a seguinte afirmação: “A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos promove uma maior preservação do meio ambiente do que a produção dos alimentos convencionais (aqueles que não são orgânicos)”, sendo o resultado demonstrado na **Figura 59**.

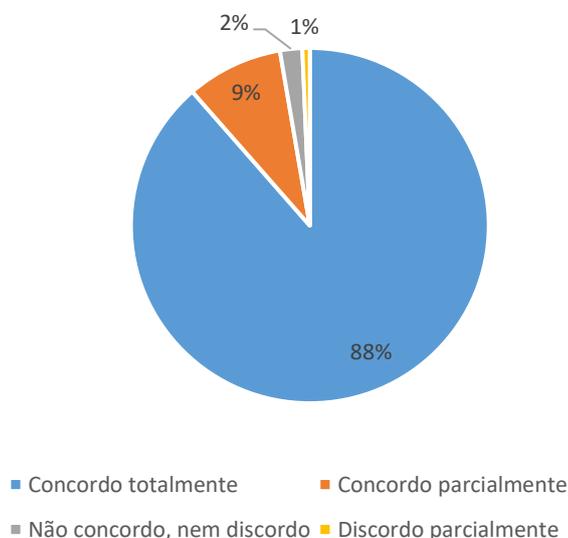


Figura 59 - Resposta à afirmação: "A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos promove uma maior preservação do meio ambiente do que a produção dos alimentos convencionais (aqueles que não são orgânicos)". Você concorda com essa afirmação?

Em relação à **Figura 59** pode-se afirmar que 88% dos participantes concordam totalmente com a afirmação “A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos promove uma maior preservação do meio ambiente do que a produção dos alimentos convencionais (aqueles que não são orgânicos)”. Por outro lado, 9% dos respondentes concordam parcialmente, 2% não concorda nem discorda e 1% discorda parcialmente. Ressalva-se que nenhum participante declarou discordar totalmente da afirmação em análise.

Para finalizar o questionário foi disponibilizado um espaço para sugestões, reclamações, dúvidas e/ou considerações dos participantes, através do qual foi possível receber diversos comentários, principalmente em relação à parabenização pela presente pesquisa. Assim, no intuito de destacar a percepção dos participantes compilaram-se os principais comentários e as reflexões que eles incitam.

O participante C128 destaca que é necessário “mais divulgação e incentivo para chegar à mesa do povo pobre” em uma clara alusão da dificuldade de acesso a esses alimentos pelas parcelas mais vulneráveis da população. Um fator de destaque nesse comentário é da correlação do acesso aos alimentos com o agravamento da fome nas camadas mais vulneráveis da sociedade brasileira, durante a crise sanitária causada pelo COVID-19. Estima-se que por conta da pandemia o Brasil vá regredir 15 anos no combate à fome, num fenômeno que alguns pesquisadores denominam como “a pandemia da fome”. Há de considerar ainda que as questões que impulsionam a fome no país são políticas e estruturais, como evidenciado na pandemia em que muitos trabalhadores tinham que escolher se sofreriam os impactos da fome (pela dependência econômica dos trabalhos precários, uma vez que se estes trabalhadores se mantivessem isolados nas suas residências eles não receberiam renda) ou se arriscariam a contrair o vírus (trabalhando fora de seus lares num momento de crise sanitária e isolamento social, mas garantindo assim o sustento de suas famílias). Por conta desse precário acesso à renda e aos alimentos, pode-se observar que a fome, apesar de ter sido intensificada pela pandemia, é uma crise política e econômica que assola o país constantemente e, nesse sentido, garantir o acesso a alimentos de qualidade, livre de agrotóxicos é uma forma de combater essa crise estrutural da sociedade brasileira (RIGAUD; VERTHEIN; AMPARO-SANTOS, 2021). Nesse sentido deve-se favorecer o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos, de forma que eles tenham preços justos e sejam acessíveis à população.

Nessa mesma linha de pensamento o participante C118 afirma que “devemos tentar diminuir o custo de produção dos alimentos orgânicos. Como?”. Ambos os comentários expressam uma preocupação em diminuir o preço final dos produtos, para facilitar a chegada desses alimentos à população mais pobre, entretanto a resolução desse cenário ainda carece de alternativas, especialmente aquelas de iniciativa governamental a fim de subsidiar e incentivar a produção desses alimentos, o que tende a contribuir para a saúde da população como um todo além de possibilitar a ampliação da segurança alimentar e nutricional dentre as parcelas mais vulneráveis.

Esses comentários demonstram um fator já observado em outras respostas desse questionário, como por exemplo na **Figura 58**, de que o preço é um fator impeditivo de acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos especialmente para as camadas mais vulneráveis socialmente. No entanto, há de se compreender que a depender do cenário ou preço praticado por determinado alimento a aquisição desses ingredientes torna-se inviável até para a classe média, sendo acessível apenas para as classes mais privilegiadas economicamente.

Quando se analisa em conjunto os comentários dos respondentes C228 e C118 observa-se que eles refletem uma indagação justa de como fazer esses alimentos chegarem à mesa do povo pobre. Todavia, ainda que de forma indireta, esses mesmos participantes já elucidam em suas falas possíveis soluções, como maior incentivo para esses alimentos, compreendendo-se neste quesito incentivos governamentais e aqueles que visem aumentar o consumo desses ingredientes, maior divulgação sobre os possíveis benefícios e impactos dos alimentos orgânicos/agroecológicos e a tentativa de diminuição do custo de produção a fim de que o preço praticado para o consumidor final seja também menor.

Entretanto, como o preço dos alimentos orgânicos/agroecológicos representa um entrave à venda e ao consumo desses ingredientes é importante destacar a influência do custo no preço final. Para tanto, menciona-se os comentários dos respondentes C86 e C109 que relatam que:

Quanto ao custo dos alimentos orgânicos/agroecológicos só são mais caros quando adquiridos em supermercados, nas feiras os preços são similares. Quanto a diversidade da oferta de produtos, muitas vezes não é possível, devido ao local onde se mora. Aí temos que recorrer aos supermercados e muitas vezes aos preços abusivos. (Respondente C86)

Eu sei que o maior preço do alimento orgânico se deve à falta de incentivo estatal, mas também há especulação. Observo em minha região o diferencial de preços entre os produtos da região de Franca, onde resido (muito mais caros) e os de Claraval, onde há uma Cooperativa de Produtores Orgânicos que pratica preços muito mais acessíveis. Lá, existe o desejo de popularizar o produto orgânico. Depois da entrada dos produtos de Claraval em Franca, passei a consumir muito mais orgânicos. (Respondente C109)

Nos comentários dos respondentes C86 e C109 observa-se que esses consumidores percebem a influência de outros fatores no preço dos alimentos orgânicos/agroecológicos, como no caso do respondente C86 que reflete sobre o fato desses produtos serem mais caros quando adquiridos em supermercados, pois segundo ele nas feiras os preços são similares aos convencionais. Esse comentário retrata a importância da aproximação entre o agricultor e o consumidor, das formas de venda direta, como as feiras orgânicas/agroecológicas, que

permitem que os preços para o consumidor final sejam justos para ambos os lados – agricultor e consumidor – e, ainda, que haja um fortalecimento da cadeia produtiva como um todo, visto que essa aproximação tende a englobar também o consumidor em toda a filosofia desse tipo de agricultura, fortalecendo seu vínculo com a cadeia produtiva. Além disso, o respondente C86 também menciona que há dificuldade na diversidade de oferta (visto que são poucas as opções de alimentos provenientes de sistemas sustentáveis) de produtos levando o consumidor a recorrer às redes de supermercados e por isso, estando mais vulnerável aos preços abusivos. A variabilidade de produtos, juntamente com o preço e com a disponibilidade desses ingredientes em locais de fácil acesso ao consumidor despontam como primordiais no consumo desses ingredientes. Tamanha é a importância desses fatores que eles estão presentes ao longo de toda a análise da percepção dos consumidores, como nas respostas que se referem à necessidade da variabilidade de produtos observada na **Figura 44**, importância do preço na **Figura 58** e papel desenvolvido pelas feiras livre na **Figura 51** e **Figura 44**.

Com relação ao respondente C109 este considera que apesar da falta de incentivo estatal na produção orgânica/agroecológica também ocorre a especulação na venda desses alimentos, argumentando que na região onde reside, os alimentos orgânicos são muito caros, e que após a entrada no mercado de alimentos orgânicos oriundos de uma Cooperativa de Produtores Orgânicos da cidade vizinha houve uma popularização dos preços, possibilitando que este participante aumentasse o consumo desses ingredientes. Além disso, destaca-se um trecho desse comentário que é “Lá, existe o desejo de popularizar o produto orgânico” fazendo menção à cooperativa de produtores orgânicos da cidade vizinha citada por ele. Interessante notar que a reflexão do respondente C109 pode ser observada no sentido de corroborar o argumento trazido pelo respondente C116 no tocante aos preços mais caros nos supermercados quando comparados a outras formas de comercialização. Face a estes comentários, especificamente no que tange à popularização dos alimentos orgânicos/agroecológicos, há de se ressaltar mais uma vez que a aproximação entre consumidor final e produtor tem um imenso potencial de fortalecer vínculos, estabelecer diálogos e aumentar a compreensão do consumidor sobre o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos.

Apesar de na análise de consumo desses alimentos o preço ser um fator relevante, o comentário do respondente C22 traz uma reflexão interessante “Não acho o alimento caro. O poder aquisitivo do povo é baixíssimo”. Ainda que por uma comparação apenas numérica de preço, em algumas localidades, os produtos orgânicos/agroecológicos possam ter preços maiores do que os convencionais, isto não significa que eles sejam caros quando considerados

todos os fatores de produção e impactos ambientais e socioeconômicos, por exemplo. Entretanto, como afirma o respondente C22 na realidade esses alimentos não são caros, o poder aquisitivo da população brasileira, especialmente nos últimos anos vem decaindo de tal forma que impossibilita muitas das vezes a compra frequente desses insumos (BESTAKU; BERTE, PEREIRA, 2020). Ademais, conforme elucida o exemplo trazido pelo respondente C109 as questões relativas aos preços dos alimentos orgânicos/agroecológicos são muito relativas e dependem da região e/ou do produtor e até mesmo da sazonalidade e do tipo de produto, havendo no universo da produção orgânica/agroecológica alimentos que possuem preços bastante competitivos e até mesmo iguais aos alimentos convencionais.

Além disso, destaca-se que ao mesmo tempo em que houve queda no poder aquisitivo da população brasileira ocorreu também uma liberação desenfreada de agrotóxicos, cada vez mais nocivos, sendo alguns desses classificados como altamente perigosos e proibidos em diversos países desenvolvidos, como os europeus. Um exemplo desses agrotóxicos é o sulfoxaflor, liberado em 2018 no Brasil, mas que possui denúncias de ter causado a morte de milhares de abelhas nos Estados Unidos da América. As monoculturas de soja, milho e algodão são as que mais empregam os agrotóxicos altamente perigosos (DOWLER, 2020). A liberação desses agrotóxicos e a sua utilização no campo causam danos severos à saúde, ao meio ambiente e à sociedade. O Brasil tem um consumo por pessoa de 7,5L de agrotóxicos por ano, sendo o país com maior consumo per capita do mundo, gerando uma incidência crescente de doenças como câncer, má formação fetal e outras (LOPES-FERREIRA, 2022). Assim, tornam-se necessárias cada vez mais ações de cunho estatal que incentivem a produção orgânica/agroecológica de forma que seja possível oferecer aos brasileiros alimentos isentos de contaminantes intencionais e que possibilitem a manutenção da saúde sem a presença do risco trazido por estas substâncias químicas.

Considerando-se os desdobramentos trazidos pelos comentários dos participantes C22, C86 e C109 avalia-se que por não considerar as diferentes dimensões produtivas e socioeconômicas envolvidas na agricultura orgânica/agroecológica a mera redução da avaliação dos alimentos orgânicos/agroecológicos como caros ou baratos não considera os aspectos globais da produção e de consumo desses alimentos de forma que para difundir o consumo deles deve-se atuar no incremento de renda da população e na oferta de preços justos por alimentos bons e saudáveis.

Para ação eficaz na difusão dos alimentos orgânicos/agroecológicos deve-se também enfrentar a necessidade de conscientização da população acerca do que são esses alimentos, paralelamente às ações de melhoria do poder aquisitivo da população e da oferta de preços justos. Uma vez que o consumidor compreende o universo de dimensões que envolvem os alimentos orgânicos/agroecológicos isso também influencia na valorização desses alimentos, ressaltando-se que esta valorização não se restringe aos aspectos econômicos, o que é corroborado por exemplo na **Figura 43**, que retrata os benefícios desses produtos na percepção dos consumidores.

Um exemplo disso é abordado no comentário do respondente C107 que afirma “acredito que falte, nos locais de venda, outras informações relevantes além do não uso de agrotóxicos. Como as questões ambientais e sociais envolvidas”. Desse comentário depreendem-se alguns argumentos já constatados da percepção dos consumidores acerca dos alimentos orgânicos/agroecológicos, principalmente no ponto chave que é a informação clara sobre esses insumos. Em geral, mesmo aqueles participantes que afirmam terem conhecimento sobre este tipo de alimento (**Figura 39**), também dizem que gostariam de aprofundar seus conhecimentos (**Figura 41**), desejo que possui o potencial de conscientização sobre as questões sociais, econômicas e ambientais englobadas na produção orgânica/agroecológica, contribuindo para a expansão do consumo desses alimentos. Uma forma de ampliar a percepção dos consumidores nesses diferentes aspectos é justamente a oferta de informação relevante e acessível, sendo que nesse sentido os pontos de venda seriam um dos locais ideais para este tipo de divulgação conforme abordado pelo respondente C107.

Assim, conhecer os diferentes desdobramentos que englobam a produção orgânica/agroecológica é útil para que os consumidores permeiem o universo produtivo desses alimentos. Além disso, a aplicação prática também atua como fomentadora do consumo desses ingredientes, atuação na qual a gastronomia desponta como ferramenta de interesse. Vislumbra-se um exemplo da importância da gastronomia no comentário do participante C97 que afirma haver uma necessidade em:

Ditar cursos e editar vídeos de preparo de culinária sobre agroecologia e gastronomia inserindo produção com alimentos do bioma (goiabada, sapucaia, farofas, tapiocas no café da manhã, vinho de jabuticaba, refresco de casca de abacaxi com açúcar), e até pratos com rodela de abacaxi in natura. (Respondente C97)

Nesse comentário (Respondente C97) é enfatizada a importância de difundir a aplicação prática dos alimentos disponíveis nos biomas de cada região. Uma sugestão de ação educativa

para abordar esse assunto seria a elaboração de vídeos que demonstrem o preparo desses ingredientes, assim como cursos que englobem a inter-relação entre agroecologia e gastronomia. Ressalta-se nesse contexto a importância de divulgação desse tipo de conteúdo nas mídias digitais de forma a suprir uma lacuna de divulgação existente nesses meios conforme identificado nas respostas expressas na **Figura 40**.

Outra consideração é feita pelo respondente C91 que aborda:

Acredito que a agroecologia é uma grande resposta à crise do capitalismo que estamos vivendo, com acirramento de desigualdades, aumento da fome, do uso de agrotóxicos, do desemprego, de crises sanitárias como a pandemia da covid-19, e outras catástrofes, climáticas, políticas, sociais... É preciso uma mudança de modo de produção, e ela com certeza passa pela agroecologia, pela valorização dos saberes (e cultivos) diversos, pelo respeito aos outros seres que compõem a biosfera com a gente, pela centralidade da vida e da saúde. Pesquisas voltadas a investigar e pensar isso tudo são muito bem-vindas. Creio que ainda seja muito difícil, para maior parte das pessoas, ter acesso a alimentos agroecológicos, ainda mais na rotina puxada de 40h+ de trabalho e pouco tempo para comprar comida, cozinhar, fazer contas para driblar a inflação galopante, e ainda cuidar de todos os outros aspectos da vida. Mas é isso, vamos em passos de formiguinhas. Parabéns pela pesquisa. (Respondente C91)

Nesse comentário observa-se a percepção do participante C91 que aborda aspectos que culminam na degradação ambiental, sendo a agroecologia uma alternativa sustentável para a produção de alimentos. Há de se considerar que neste comentário há menção explícita à dificuldade de aquisição dos alimentos orgânicos/agroecológicos no estilo de vida contemporâneo, especialmente das camadas mais vulneráveis, que necessitam de trabalhar 40h/semana ou mais, e por isso não dispõem de tempo suficiente para executar diversas tarefas como comprar alimentos e cozinhar. Além disso, a inflação prejudica ainda mais esse cenário, pois eleva os preços diminuindo o acesso a estes produtos. Entanto, ainda que o cenário possa parecer desanimador, no comentário do respondente C91 foi postulado que pequenas ações podem contribuir para melhoria dessa realidade, sendo que no escopo deste trabalho identificaram-se alguns fatores que impactam benéficamente o acesso, o consumo e a produção desses alimentos como a informação acessível, o preço justo e a gastronomia como ferramenta, que juntos colaboram para facilitar o consumo efetivo dos alimentos orgânicos/agroecológicos.

No contexto das dificuldades encontradas no atual modelo capitalista mencionado pelo respondente C91, com a liberação desenfreada dos agrotóxicos, expõe-se também o comentário do participante C55 que destaca: “Por um mundo melhor sem agrotóxicos. Aprender a plantar em casa é muito bom para a vida, para nossa saúde.” Observa-se nesse comentário que os consumidores parecem correlacionar a manutenção da saúde a uma alimentação sem agrotóxicos. Além disso, também se destaca a menção às hortas, quando o participante enfatiza

a necessidade de plantar em casa. Nesse sentido há de se enfatizar, conjuntamente com todos os fatores já abordados como maior divulgação dos benefícios e aplicação prática através da gastronomia, que as hortas podem atuar como instrumento que aproxima os consumidores da realidade dos agricultores e até mesmo da própria comida. A produção residencial do alimento, ainda que em escala reduzida, em pequenas hortas, pode servir como ponto de partida para reflexão sobre hábitos alimentares e conseguinte modificação de uma cultura alimentar basicamente arraigada em alimentos que aumentam a prevalência de várias doenças crônicas não transmissíveis, como os ultraprocessados. Observando os resultados do questionário aplicado aos consumidores assim como as reflexões trazidas pelos comentários expostos pode-se inferir que a gastronomia e a aproximação com os agricultores são pontos chave que devem ser explorados a fim de difundir a agroecologia.

Entretanto, no tocante aos agrotóxicos há de se mencionar que as políticas públicas atuais caminham em sentido contrário aos princípios da agricultura orgânica/agroecologia, favorecendo a liberação desses insumos químicos. Nesse sentido, o respondente C58 destaca que “infelizmente o atual governo está desmantelando todas as políticas de apoio à produção agroecológica, e o setor está em risco” sendo necessário que se estabeleçam políticas de governo que fortaleçam sistemas produtivos sustentáveis.

Para consecução de tal objetivo utiliza-se do comentário do respondente C100 que defende que:

Considero que a promoção dos alimentos orgânicos, agroecológicos e agricultura familiar é o assunto mais relevante para a sociedade no momento. Os investimentos em ciência deveriam sempre ser pautados pela relevância social e ambiental, que na prática, são a mesma coisa. (Respondente C100)

Assim, embasando a linha de pensamento exposta através dos comentários abordados nesta seção, a reflexão trazida pelo respondente C100 sintetiza de certa maneira os pontos de vista elencados durante a consecução da pesquisa com os consumidores uma vez que, tal pesquisa, desencadeada dentro de um Programa de Pós-Graduação, em uma Universidade Federal brasileira, visa estudar a conexão entre os diferentes atores abordados (agricultores, *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos e os consumidores) de forma que os investimentos despendidos nesta ciência em estudo pautam-se na relevância social e ambiental dos fatores investigados que visam sobretudo valorizar a agricultura orgânica e agroecologia como um todo. Esse contexto é crucial para que todos aqueles envolvidos na produção ou consumo alimentar, o que na prática representa todos os seres humanos, possam

conscientizar-se de fato da importância dos seus hábitos e escolhas cotidianas. Portanto, observa-se que a informação é a chave para difundir o consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos e o resultado deste trabalho propõe-se justamente a identificar as lacunas que podem impulsionar o consumo desses alimentos.

5 CONCLUSÕES

Para elucidar as conclusões desse estudo resgataram-se as perguntas norteadoras da elaboração do instrumento de pesquisa (*survey*) que buscam identificar alguns critérios na produção e consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos tais como os principais fatores que influenciam o consumo desses alimentos, os sistemas de comercialização utilizados, as relações socioeconômicas e individuais envolvidas na escolha desse tipo de ingrediente, a importância atribuída a esses alimentos pelos *chefs* e cozinheiros e a participação dos *chefs* na promoção desses ingredientes.

Assim, diversos foram os fatores identificados que influenciam o consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos, dentre estes destaca-se o conceito de saudabilidade atrelado a esses alimentos tanto na percepção dos agricultores, quanto dos consumidores e *chefs* e cozinheiros. Analisando a preocupação ambiental vinculada à produção orgânica/agroecológica nota-se que este critério é decisivo na percepção dos três públicos avaliados, havendo uma notória atribuição dos participantes entre o consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos com a preservação da natureza.

A sinergia entre a percepção de benefícios à manutenção da saúde e preservação ambiental atrelada a esses alimentos consolida um conceito amplo de saudabilidade, uma vez que os seres humanos dependem também da sustentabilidade ambiental para sobreviver e não somente da saúde individualizada de cada ser.

Quanto ao consumo, todas as categorias participantes dessa pesquisa alegaram majoritariamente que possuem interesse em aumentar o consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos. Entretanto, alguns fatores foram identificados como entraves nesse processo, como o preço elevado em relação aos alimentos convencionais e a falta de conhecimento da população sobre o tema. Ressalta-se que quanto maior o conhecimento sobre estes alimentos maior tende a ser a valorização destes ingredientes.

Além disso, mesmo dentre aqueles participantes que declararam já conhecerem os conceitos e princípios relacionados à agricultura orgânica/agroecológica nota-se uma curiosidade em aprofundar o conhecimento nestes temas, demonstrando que há uma lacuna a ser preenchida de divulgação sobre estes alimentos de forma a incentivar o consumo e assim fomentar uma consciência mais sustentável sobre a produção alimentícia como um todo.

Quanto ao grau de escolaridade dos agricultores verificou-se uma alta especialização destes profissionais, o que tende a destoar do senso comum de que eles teriam baixa qualificação. Pode-se atribuir a isto uma maior busca por conhecimento por parte desses profissionais, que buscam atualizar-se constantemente sobre as tecnologias disponíveis que ofereçam maior qualidade de vida, considerando que os trabalhadores em questão são os mais impactados pelo uso direto dos agrotóxicos. Nesse cenário a agricultura orgânica/agroecológica desponta não somente como um viés de mercado para estes produtores, mas como uma necessidade de preservação da própria saúde e da paisagem natural que os cerca.

Considerando que todos os agricultores declararam produzir atualmente apenas alimentos orgânicos/agroecológicos observa-se que os resultados obtidos na presente pesquisa são relevantes para projetar também uma possível via de transição para os agricultores convencionais que tramitaria por um maior acesso ao conhecimento e informação sobre a agricultura orgânica/agroecológica e sobre os impactos diretos e indiretos causados pela agricultura convencional.

Nos três públicos-alvo dessa pesquisa notou-se uma lacuna de divulgação sobre a agricultura orgânica/agroecológica nas mídias digitais, responsável pelo acesso à informação de apenas 20% dos agricultores e 8,05% dos consumidores. Não há menção por parte dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos das mídias sociais como fonte de conhecimento, demonstrando que mesmo existindo algum conteúdo disponível neste formato ele não alcança especificamente este público. Portanto, ainda que seja necessário aumentar a oferta de informação em todos os canais cabíveis, as mídias digitais representam meios de divulgação em potencial tornando o conhecimento acessível tanto para aqueles que já possuem contato com o assunto quanto como ponto de partida para aqueles que não conhecem esse tema, mas que podem se sentir instigados sobre ele. Além disso a acessibilidade a esse tipo de conteúdo tende a ir além do mundo acadêmico, popularizando o conhecimento. Desse modo sugere-se para estudos futuros que sejam elaborados conteúdos acessíveis sobre agricultura orgânica/agroecológica a serem divulgados através das mídias digitais.

Pelo exposto, nesta pesquisa observa-se que os principais fatores que influenciam o consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos, nos diferentes públicos estudados, são a preservação ambiental decorrente deste tipo de produção em comparação à agricultura convencional, o conceito de saudabilidade atrelado ao consumo desses ingredientes, a

valorização da agricultura familiar e a qualidade sensorial destes alimentos em termos de cor, sabor e peso.

Entretanto além desses fatores que impulsionam a produção e o consumo desses alimentos é interessante também destacar os aspectos que prejudicam o acesso a essas matérias-primas. Nesse sentido, os principais dificultadores no consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos identificados foram o preço elevado em relação aos alimentos convencionais, assim como a falta de variedades e disponibilidade nos estabelecimentos em que os participantes usualmente frequentam.

Analisando o cenário geral de produção e consumo dos alimentos orgânicos/agroecológicos, observa-se que houve considerável manifestação de aprofundar os conhecimentos acerca desses alimentos, impulsionada pela necessidade de entender como prepará-los para um melhor aproveitamento nutricional, obtendo informações esclarecedoras sobre os potenciais benefícios desses ingredientes.

Em termos de comercialização, os sistemas que mais se aproximaram da realidade dos participantes foram as feiras livres e a venda direta, sendo que a forma de aquisição/venda dos alimentos orgânicos/agroecológicos não mudou de perfil dependendo do público considerado. Nos três públicos-alvo estudados a venda/aquisição desses alimentos ocorre mais expressivamente pelas formas presenciais ou híbridas, isto é, às vezes presencialmente e às vezes por entregas. Em relação à quantidade de produtos comercializados/adquiridos durante a pandemia do COVID-19 observou-se que dentre os agricultores e consumidores as porcentagens de participantes que declararam ter aumentado a produção/consumo destes alimentos é superior àquela que sofreu uma diminuição. Todavia, dentre os *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos observa-se o cenário inverso, em que prevaleceu um decréscimo na aquisição desses alimentos.

Assim, nesse contexto percebeu-se que diversas são as relações socioeconômicas e individuais envolvidas na escolha dos alimentos orgânicos, representadas tanto pelos dados quantitativos expostos quanto pelos dados qualitativos trazidos nos comentários dos participantes que foram replicados ao longo do texto.

Em relação à importância atribuída pelos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos observou-se uma valorização dos ingredientes orgânicos/agroecológicos através da gastronomia. Todavia, a frequência de utilização que mais prepondera é a ocasional

sendo que apenas 25% dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos declarou fazer uso corriqueiro destes ingredientes em seus estabelecimentos. É importante ressaltar que, apesar desse panorama de utilização ocasional, estes participantes atribuíram relevância a estes alimentos tanto do ponto de vista da saudabilidade quanto da preservação ambiental. Recentemente vêm crescendo o número de restaurantes que desenvolvem preparações mais saudáveis e sustentáveis, alguns mencionados ao longo deste estudo, de forma que a popularização da oferta destes alimentos tende a favorecer o aumento na demanda e na produção destes ingredientes, beneficiando toda a cadeia produtiva.

A atuação dos *chefs* e demais profissionais que atuam no preparo de alimentos na promoção deste tipo de ingrediente vêm crescendo ao longo dos últimos anos de forma que hoje em dia já existem restaurantes dedicados ao uso sustentável dos ingredientes orgânicos/agroecológicos. A utilização desses alimentos pode alcançar um número expressivo de consumidores que posteriormente tendem a buscá-los nos seus estabelecimentos de preferência, fidelizando este tipo de consumo.

Assim, a principal finalidade desse trabalho – a identificação das percepções dos participantes acerca das questões que atualmente impulsionam ou dificultam a produção e/ou consumo dos alimentos de origem orgânica/agroecológica – demonstrou-se desafiadora, pois engloba diversos fatores, envolvendo questões socioeconômicas e ambientais em nível micro (do ponto de vista local) e macro (do ponto de vista global). Ainda que este campo necessite de mais estudos, de diversos níveis e áreas de atuação, conclui-se que as informações trazidas são esclarecedoras da visão dos diferentes públicos-alvo e que os resultados apresentados apontam uma conexão intrínseca do conhecimento desses atores acerca dos conceitos envolvidos na produção orgânica/agroecológica assim como com a sustentabilidade.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALTIERI, M. A. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. **Revista NERA**, v.13, n. 16, 2010. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/1362> Acesso em: 27 jun. 2022.

ALTIERI, M. A. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 4ª Edição. Porto Alegre, Editora da UFRGS, 2004, 120 p.

BANDEIRA, G.; ALMEIDA, N. (Org). **Agricultura do encantamento: receitas e histórias da comida como identidade, olhares das juventudes sobre seus territórios** [livro eletrônico]. Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2021/09/agricultura-do-encantamento-versao-digital.pdf> Acesso em: 07 abr. 2022.

BELO, M. S. S. et al. Uso de agrotóxicos na produção de soja do estado de Mato Grosso: um estudo preliminar de riscos ocupacionais e ambientais. **Rev. Bras. Saúde Ocup**, v. 37, n. 125, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbso/a/6WpPZxTdH4GdPPCh4TwndHc/?lang=pt> Acesso em: 30 jun. 2021.

BERG, L. V. et al. Between institucional reform and building popular movements: The political articulation of agroecology in Brazil. **Journal of Rural Studies**, v. 89, p. 140-148, 2022.

BERNARDES, A. F. M.; SILVA, C. G.; FRUTUOSO, M. F. P. Alimentação saudável, cuidado e gênero: percepção de homens e mulheres na Zona Nordeste de Santos – SP. **Demetra**, v.1, p. 559-573, 2016. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/22334> Acesso em: 10 abr. 2022.

BESTAKU, A.; BERTE, M. L.; PEREIRA, L. A. de T. Cestas agroecológicas da agricultura familiar no município de Cunha/SP: saúde e economia solidária em tempos de COVID-19. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 15, n. 4, p. 127-140, 2020. Disponível em: <https://revistas.aba-agroecologia.org.br/rbagroecologia/article/view/23296/14348> Acesso em: 12 abr. 2022.

BRASIL. **Projeto de Lei nº 6299, de 13 de março de 2002**. Altera os arts. 3º e 9º da Lei nº 7802, de 11 de julho de 1989, que dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização dos agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=46249> Acesso em: 13 mar. 2022.

BRASIL. **Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003**. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.831.htm Acesso em: 29 jun. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006b**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111326.htm Acesso em: 29 jun. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006a.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm Acesso em: 08 jul. 2021.

BRASIL. **Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.** Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6323.htm Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm Acesso em: 11 abr. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 466 de 12 de dezembro de 2012b.** Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf> Acesso em: 21 jun. 2021.

BRASIL. **Decreto nº 7.794, de 20 de agosto de 2012a.** Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm Acesso em: 06 jul. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira.** 2ª Edição. Brasília: Distrito Federal, 2014, 158 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 510 de 07 de abril de 2016b.** Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2016/Reso510.pdf> Acesso em: 29 de jun. 2021.

BRASIL. **Projeto de Lei nº 6.670, de 13 de dezembro de 2016a.** Institui a Política Nacional de Redução de Agrotóxicos e dá outras providências. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=node0z692pgezeztrt2148cyvorup21575569.node0?codteor=1516582&filename=PL+6670/2016 Acesso em: 22 jun. 2022.

BRASIL. **Portaria nº 52, de 15 de março de 2021.** Estabelece o Regulamento Técnico para os Sistemas Orgânicos de Produção e as listas de substâncias e práticas para o uso nos Sistemas Orgânicos de Produção. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/portaria-no-52-de-15-de-marco-de-2021.pdf/view> Acesso em: 28 jun. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.** Regulamenta o Programa Alimenta Brasil, instituído pela medida provisória nº1.061, de 9 de agosto de 2021. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2021/Decreto/D10880.htm#art38 Acesso em: 11 abr. 2022.

BRASIL. Ministério da Cidadania. Secretaria Especial do Desenvolvimento Social. **Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)**, s. d. Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/programa-de-aquisicao-de-alimentos-paa> Acesso em: 11 abr. 2022.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Produtos Agrotóxicos**. [s.d.]. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/seguranca-quimica/gestao-das-substancias-quimicas/produtos-agrot%C3%B3xicos.html> Acesso em: 02 jul. 2021.

BRÜGGEMANN, O. M.; PARPINELLI, M.A. Utilizando as abordagens quantitativa e qualitativa na produção do conhecimento. **Rev Esc Enferm USP**, v. 42, n. 3, p. 563-568, 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/re USP/a/wRefDRsqkfyzmf5CMYVMm7M/?lang=pt> Acesso em: 16 jun. 2021.

CAETANO, C. C. da S. SARS-COV-2 pandemic: the food insecurity and social inequalities in Brazil. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas - RACA**, v. 2, n. 2, p. 183-195, 2020.

CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Atividade Legislativa – PL 6670/2016**. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2120775> Acesso em: 22 jun. 2022.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista Ágora**, Universidade de Santa Cruz do Sul v.18, n.1, 2016.

CASA TAVARES. **Menu de Verão**, 2022. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CYnGDz2LsL0/?igshid=YmMyMTA2M2Y=> Acesso em: 12 abr. 2022.

CONTREAS, J.; GRACIA, A. M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2011. 496 p.

COSTA, B. R. L. Bola de neve virtual: o uso das redes sociais virtuais no processo de coleta de dados de uma pesquisa científica. **Revista Interdisciplinar de Gestão Social**, v. 7, n. 1, p. 15-37, 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/rigs/article/view/24649> Acesso em: 20 jun. 2021.

CUNHA, E. M. S. da; BURSZTYN, I. Potencial do gastrônomo como promotor do diálogo entre campo e a cidade: um estudo de caso sobre o projeto de cestas agroecológicas no condomínio BH, no Rio de Janeiro (RJ). **Revista Raízes**, Campina Grande, v. 41, n. 2, 2021. Disponível em: <http://raizes.revistas.ufcg.edu.br/index.php/raizes/article/view/711> Acesso em: 05 abr. 2022.

DOWLER, C. **Soya, corn and cotton make Brazil word leader for hazardous pesticides**. Unearthed Greenpeace, 2020. Disponível em: <https://unearthed.greenpeace.org/2020/02/20/brazil-pesticides-soya-corn-cotton-hazardous-croplife/> Acesso em: 13 abr. 2022.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária; SEBRAE – Serviço de Apoio Às Micro e Pequenas Empresas; INPE – Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais. **Agricultura digital no Brasil: tendências, desafios e oportunidades**. Campinas: Embrapa, 2020, 44 p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agropensa/produtos-agropensa> Acesso em: 02 abr. 2022.

EWERT, M. et al. Sistemas agroflorestais multiestratos e a legislação ambiental brasileira: desafios e soluções. **Revista Desenvolvimento e Meio Ambiente – UFPR**, v. 36, p. 95-114, 2016. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/made/article/view/39944> Acesso em: 06 abr. 2022.

FAO – Food and Agriculture Organization of United Nations. **Los 10 elementos de la agroecología – Guia para transición hacia sistemas alimentarios y agrícolas sostenibles**. 2018. Disponível em: <https://agroecologicam.org/wp-content/uploads/2019/06/DECALOGO-FAO.pdf> Acesso em 18 jun. 2022.

FAO – Food and Agriculture Organization of United Nations. **What is organic agriculture?** 2021. Disponível em: <http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq1/en/> Acesso em: 25 jun. 2021.

FELIPPE, E. L. da C; FONSECA, M. F. de A. C. **Uma agricultura de bem com a natureza – Um estudo sobre o início da produção orgânica no Rio de Janeiro, sua evolução e desdobramentos no ensino, pesquisa e extensão**. Rio de Janeiro, 222 p.

FERNANDES, S. A. de S.; SILVA, R.; CARMO, V. T. do. Produção de alimentos e segurança alimentar no Brasil durante a pandemia. **Revista do Instituto de Estudos Econômicos e Internacionais**, v. 1, n. 5, p. 150-170, 2021. Disponível em: https://ieei.unesp.br/index.php/IEEI_MundoedeDesenvolvimento/article/view/87 Acesso em: 04 abr. 2022.

FERREIRA, A. S.; COELHO, A. B. O papel dos preços e do dispêndio no consumo de alimentos orgânicos e convencionais no Brasil. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, v. 55, n. 4, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/TpnhhP8k3GfvV7DfsjZHYHt/?lang=pt> Acesso em: 10 abr. 2022.

FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar**, 2017. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/programas/pnae> Acesso em: 11 abr. 2022.

FREITAS, H. et al. O método de pesquisa survey. **Revista de Administração da USP – RAUSP**, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 105-112, 2000. Disponível em: http://www.ufrgs.br/gianti/files/artigos/2000/2000_092_RAUSP.PDF Acesso em: 20 jun. 2021.

GRANCHI, G. O que mudaria na prática com a PL dos agrotóxicos. **BBC News Brasil**, São Paulo, 2022. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-60354286> Acesso em: 13 mar. 2022.

HOFFMAN, A. World's greatest places 2018. **Times**, USA, 2018. Disponível em: <https://time.com/collection/worlds-greatest-places-2018/5365740/bio-sao-paulo-brazil/> Acesso em: 16 de jul. 2020.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2017**. 2017. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/> Acesso em: 04 jul. 2021.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Número de estabelecimentos que usam agrotóxicos sobre 20,4%.** 2019. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/25790-numero-de-estabelecimentos-que-usam-agrotoxicos-sobe-20-4> Acesso em: 04 jul. 2021.

IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. **Tem veneno nesse pacote, o perigo duplo dos ultraprocessados.** 2021. Disponível em: <https://idec.org.br/veneno-no-pacote> Acesso em: 04 jul. 2021.

IMPLANTE INSTITUTE. **Biomagnificação e bioacumulação.** 2017. Disponível em: <https://implante.institute/blog/bioacumulacao-e-biomagnificacao/302?id=302> Acesso em: 24 abr. 2022.

LOPES-FERREIRA, M. et al. Impact of pesticides on human health in the last six Years in Brazil. **Environmental Research and Public Health**, v. 19, p. 1-19, 2022. Disponível em: <https://repositorio.butantan.gov.br/bitstream/butantan/4267/3/ijerph-19-03198-v2.pdf> Acesso em: 13 abr. 2022.

LUCIAN, R. Repensando o uso da escala Likert: tradição ou escolha técnica? **Revista Brasileira de Pesquisas em Marketing, Opinião e Mídia**. São Paulo, v. 9, n. 1, p. 12- 28, 2016. Disponível em: http://www.revistapmkt.com.br/Portals/9/Revistas/v9n1/2_Repensando%20o%20Uso%20da%20Escala%20Likert%20Tradi%C3%A7%C3%A3o%20ou%20Escolha%20T%C3%A9cnica%20-%20PORTUGU%C3%A7AS.pdf Acesso em: 16 jul. 2021.

MALAQUIAS, R. F.; SILVA, A. F. Understanding the use of mobile banking in rural areas of Brazil. **Technology in Society**, 62, 2020.

MANSO, N. do R. B. das N. V. **A percepção dos chefs sobre o conceito de alimentação saudável e sua influência no bem-estar das pessoas – um estudo exploratório.** 2016. 157 p. Dissertação (Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar) – Universidade Aberta. Portugal, Lisboa, 2016. Disponível em: <https://repositorioaberto.uab.pt/handle/10400.2/5299?mode=full> Acesso em: 24 jun. 2021

MANZATO, A. J.; SANTOS, A. B. **A elaboração de questionários na pesquisa quantitativa.** [Material didático]. UNESP – Universidade Estadual Paulista. s.d. Disponível em: http://www.inf.ufsc.br/~vera.carmo/Ensino_2012_1/ELABORACAO_QUESTIONARIOS_PESQUISA_QUANTITATIVA.pdf Acesso em: 10 jun. 2021.

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Informações técnicas, registros concedidos de agrotóxicos de 2005 a 2021.** 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-agricolas/agrotoxicos/informacoes-tecnicas> Acesso em: 01 mar. 2022.

MARCHIORI, G. F. **Memória e gastronomia: agricultura orgânica e afetiva.** 2017. 129 p. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade de Brasília. Brasília, Distrito Federal, 2017. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/22976> Acesso em: 02 jul. 2021.

MASCARQUE, M. The world market for health and wellness package food: **Top 5 trends in health and wellness.** Euromonitor International, 2019. Disponível em:

https://go.euromonitor.com/white-paper-health-wellness-2019-top-5-trends.html?utm_source=APEX&utm_medium=newsletter&utm_content=EMI%20blog#download-link Acesso: 16 ago. 2020.

MENK, V. F.; COSSELLA, K. G.; OLIVEIRA, J. M. de. Resíduos de agrotóxicos no leite humano e seus impactos na saúde materno- infantil: resultados de estudos brasileiros. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 22, n.1, p. 608-617, 2015. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8641594/9094> Acesso em: 30 jun. 2021.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010, 208p.

MOSCON, D. C. B. **Teorias implícitas de trabalhador comprometido e estratégias cotidianas de gestão: uma análise qualitativa**. 2009. 136 p. Dissertação (Mestrado em Administração) – Núcleo de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal da Bahia. Bahia, 2009.

PALMA, D. C. A. **Agrotóxicos em leite humano de mães residentes em Lucas do Rio Verde – MT**. 2011. 104 p. Dissertação (Mestrado em Saúde Coletiva) – Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Universidade Federal de Mato Grosso. Mato Grosso, 2011. Disponível em: <https://www1.ufmt.br/ufmt/unidade/userfiles/publicacoes/e2339b1fbcc861614dce5bef68df8d09.pdf> Acesso em: 30 jun. 2021.

PEREIRA, C. N.; CASTRO, C. N. (org). Educação, contraste entre o meio urbano e o meio rural no Brasil. In: **Boletim Regional, Urbano e Ambiental**, p. 63-74, 2019. Disponível em: http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/9661/1/BRUA21_Ensaio5.pdf Acesso em: 04 abr. 2022.

PREISS, P. V. et al. (Org). **A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2020.

PRIMAVESI, A. **Manual do solo vivo – solo sadio, planta sadia, ser humano sadio**. 2. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2016.

PORTO, B. R.; NORDI, W. M. Caracterização de consumidores de alimentos orgânicos: uma pesquisa quantitativa realizada em rede social. **Caderno de Ciências Agrárias**, v. 11, p. 01-09, 2019. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/ccaufmg/article/view/15926/12999> Acesso em: 10 abr. 2022.

RIBEIRO, O. C. F. et al. Os impactos da pandemia da COVID-19 no lazer de adultos e idosos, **Revista do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Estudos do Lazer – UFMG**, v. 23, n. 3, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/licere/article/view/25456> Acesso em: 26 abr. 2022.

RIGAUD, J. P. de O.; VERTHEIN, U. P.; AMPARO-SANTOS, L. Fome em tempos de pandemia de COVID-19: uma análise crítica aos sentidos (re)produzidos pela mídia. **Revista de Segurança Alimentar e Nutricional – Unicamp**, v. 28, p. 1-13, 2021. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8662059/26332> Acesso em: 04 abr. 2022.

RUBIM, E. R. A Ecogastronomia nos cursos superiores de gastronomia do Estado de São Paulo: conceitos, aplicações e o cenário observado. **Revista Rosa dos Ventos**, v.5, n.2, p.280-292, 2013.

- SALLES, A. L. **Ecogastronomia: alimentação saudável, natural e gostosa**. Jasmine Alimentos, 2005. Disponível em: <https://www.jasminealimentos.com/alimentacao/ecogastronomia-alimentacao-saudavel-natural-e-gostosa/> Acesso em: 16 ago. 2020.
- SANTOS, M. de O.; SOUZA, J. B. Comida como afeto, conforto e refúgio: entendendo o ato de comer em tempos de pandemia. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas – RACA**, v. 2, n. 2, p. 135-150, 2020.
- SANTOS, W. M. et al. Sistema Agroflorestal na Agricultura Familiar. **Revista UFG**, v. 20, p. 1-19, 2020. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/revistaufg/article/view/63772/36100> Acesso em: 06 abr. 2022.
- SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo, Companhia da Letras, 2017, 349p.
- SCHMEISKE, D. O.; MARSI, T. C. de O. Disponibilidade e variação de preços de alimentos orgânicos in natura em Caraguatatuba-SP e São José dos Campos-SP. **J. Health Sci Inst**, v. 37, n. 1, p. 60-65, 2019. Disponível em: https://repositorio.unip.br/wp-content/uploads/2020/12/09V37_n1_2019_p60a65.pdf Acesso em: 05 abr. 2022.
- SEBRAE. **O mercado para os produtos orgânicos está aquecido**. 2020. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-mercado-para-os-produtos-organicos-esta-aquecido,5f48897d3f94e410VgnVCM1000003b74010aRCRD> Acesso em: 14 mar. 2022
- SILVA, D. A.; POLLI, H. Q. A importância da agricultura orgânica para saúde e o meio ambiente. **Interface tecnológica**, v. 17, n. 1, 2020. Disponível em: <https://revista.fatectq.edu.br/index.php/interfacetecnologica/article/view/825/488> Acesso em: 12 abr. 2022.
- SILVA FILHO, H. E. da S. **A rede de produtos orgânicos no distrito federal: um estudo sobre o valor percebido**. 2018. 54 p. Monografia (Bacharel em Administração) - Faculdade de Economia, Administração, Contabilidade e Gestão de Políticas Públicas, Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/23551/1/2018_H%c3%a9lioEust%c3%a1quioDaSilvaFilho.pdf Acesso em: 10 abr 2022.
- SILVA, L. M. et al. Comportamento do consumidor: percepção quanto aos alimentos orgânicos. **Anais do Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação**, Mato Grosso. Disponível em: <https://periodicos.ufms.br/index.php/EIGEDIN/article/view/8821#:~:text=Desta%20foram%20C%20conclu%C3%ADmos%20que%20%20apesar,seu%20valor%20%20cultivo%20e%20p%20orque> Acesso em: 11 abr. 2022.
- SOUZA, A. A. et al. Alimentos orgânicos e saúde humana: estudo sobre as controvérsias. **Rev Panam Salud Publica**, [S.l.], v.31, n.6, p. 513-7, 2012. Disponível em: <https://www.scielosp.org/article/rpsp/2012.v31n6/513-517> Acesso em: 28 jun. 2021.
- SOUZA, K. B.; RIBEIRO, K. C.; OCCHI, L. C. M. O atual cenário do consumo de alimentos orgânicos. **Anais do IX Simpósio de Engenharia de Produção de Sergipe**, 2017. Disponível em: <https://ri.ufs.br/bitstream/riufs/7683/2/CenarioConsumoAlimentosOrganicos.pdf> Acesso em: 25 jun. 2021.
- SLOW FOOD BRASIL. **Ecogastronomia**, 2007. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/ecogastronomia> Acesso em: 16 ago. 2020.

VALADARES, A.; ALVES, F.; GALIZA, M. **Nota técnica nº65 do IPEA** (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada) – O crescimento do uso de agrotóxicos: uma análise descritiva dos resultados do Censo Agropecuário 2017. 2020. Disponível em: https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/nota_tecnica/200429_nt_disoc_n65.pdf Acesso em: 30 jun. 2021.

VASCONCELOS, D. de A. G. de. A pesquisa qualitativa nos programas de pós-graduação em nutrição no Brasil: análise das dissertações e teses. **Demetra**, v.8, 2013, p.329-348.

VASCONCELOS, V. H. R. de. **Feiras agroecológicas da cidade de João Pessoa – Paraíba: caracterização de produtores e consumidores de alimentos orgânicos e sua relação com a gastronomia paraibana**. 2018. 74p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Programa Regional de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente, Universidade Federal da Paraíba. Paraíba, 2018. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/14504?locale=pt_BR Acesso em: 28 jun 2021.

VIANA, M. R. et al. A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. **Cienc. saúde col.**, v. 22, n. 2, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csc/2017.v22n2/447-456/> Acesso em: 20 jul. 2021.

WALLACE, R. **Pandemia e agronegócio: doenças infecciosas, capitalismo e ciência**. São Paulo: Editora Elefante, 2020.

WHO – World Health Organization; FAO – Food and Agriculture Organization of United Nations. **Codex Alimentarius Commission**. 2001. Disponível em: <http://www.fao.org/3/y5558e/y5558e01.htm> Acesso em: 25 jun. 2021.

WRI BRASIL. **Sistemas Agroflorestais (SAFs): o que são e como aliam restauração e produção de alimentos**. Disponível em: <https://wribrasil.org.br/pt/blog/florestas/sistemas-agroflorestais-o-que-sao-quais-suas-vantagens-e-como-impulsionam-restauracao#:~:text=Um%20sistema%20agroflorestal%20C3%A9%20uma,com%20culturas%20agr%C3%ADcolas%20ou%20forrageiras>. Acesso em: 06 jun. 2022.

YIN, R.K. **Pesquisa qualitativa do início ao fim**. Porto Alegre: Penso, 2016.

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

(De acordo com a Resolução 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde)

O(A) Senhor(a) está sendo convidado(a) a participar da pesquisa **“A percepção gastronômica sobre os alimentos orgânicos e agroecológicos – um estudo exploratório sobre os perfis de produção e consumo”**, sendo conduzida pela mestrandia Camila da Silva Vaz Branco com coordenação das professoras Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa e Elga Batista da Silva.

O objetivo deste trabalho é investigar algumas questões que impulsionam o consumo e a produção de alimentos de origem orgânica e agroecológicas, avaliando a conexão desses questionamentos com a gastronomia. Esse estudo será conduzido avaliando a percepção de três grupos de atores principais: dos profissionais que atuam no preparo de alimentos, dos agricultores e dos consumidores de produtos de origem vegetal. A relevância dessa pesquisa consiste em coletar dados que podem ajudar a traçar o perfil de consumo e de produção, assim como outras possibilidades de ampliação de mercado e de consumo para os alimentos orgânicos e agroecológicos.

Para execução da pesquisa disponibilizamos um questionário estruturado. Todas as respostas dadas por você serão salvas e ficarão sob sigilo da equipe de pesquisa. As perguntas poderão envolver aspectos sociais, culturais, ambientais, educacionais e profissionais. Durante todo o período da pesquisa é possível a consulta para sanar qualquer dúvida e demais esclarecimentos que se façam necessários.

Um possível risco que pode ocorrer durante a pesquisa é o risco moral, dado pelo desconforto gerado pela não compreensão de algum termo e/ou descontentamento prévio sobre os conhecimentos que envolvem os alimentos orgânicos e agroecológicos. Caso isso ocorra, as pesquisadoras dispõem-se a esclarecer as suas dúvidas e dialogar objetivando uma maior compreensão do tema. Caso deseje por algum motivo, você pode não aceitar participar ou retirar sua permissão, a qualquer momento, sem nenhum tipo de prejuízo ou retaliação pela sua decisão(voluntariedade).

Caso solicite, o(a) participante terá acesso aos resultados da pesquisa, bastando para tal solicitar e fornecer seu e-mail para posterior divulgação. Essa pesquisa não trará benefícios diretos aos pesquisados, mas poderá contribuir para uma visão mais ampla da produção e do consumo de alimentos de origem orgânica e agroecológica no Brasil.

Durante todas as fases da pesquisa, serão garantidos o seu sigilo e a sua privacidade. Todas as informações coletadas serão apresentadas apenas para fins acadêmicos e científicos da área. É garantido anonimato no tratamento das informações. Não serão divulgados nomes em nenhuma circunstância durante o desenvolvimento ou publicação da pesquisa. Os nomes dos pesquisados serão substituídos por letras e números aleatórios.

Para participar deste estudo o(a) Sr.(a) não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Não cabe indenizações decorrentes dos procedimentos desta pesquisa.

O(A) Senhor(a) tem plena liberdade de recusar-se a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem penalização alguma.

O(A) Senhor(a) receberá uma via deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e a outra via ficará sob a guarda do(a) pesquisador(a) responsável pela pesquisa por um período mínimo de 5 (cinco) anos.

Caso o (a) Sr.(a) tenha alguma dúvida ou necessite de qualquer esclarecimento ou ainda deseje retirar-se da pesquisa, por favor, entre em contato:

Pesquisador/a responsável (Orientador/as):

Profª Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Tecnologia, Departamento de Tecnologia de Alimentos. BR 465, Km7, Seropédica, RJ.

Profª Elga Batista da Silva, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria. BR 465, Km 7, Seropédica, RJ.

Mestranda:

Camila da Silva Vaz Branco, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, Departamento de Economia Doméstica e Hotelaria. BR 465, Km 7, Seropédica, RJ.

Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica

Email: ppgaoufrj@gmail.com Telefone: (21) 2682-2922.

Comitê de Ética da UFRRJ: (21) 2681-4708 Endereço: UFRRJ, BR 465 Km 7, CEP 23897-000 Seropédica-RJ

As pesquisadoras responsáveis pela pesquisa declaram que cumprirão todas as disposições do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa Assinatura: _____

Elga Batista da Silva Assinatura: _____

APÊNDICE B – TERMO DE ANUÊNCIA

Declaro que li o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e que fui informado(a) dos objetivos da pesquisa de maneira clara e detalhada. Sei que em qualquer momento poderei solicitar novas informações e que a minha decisão foi motivada. A equipe executora da pesquisa garantiu o anonimato na identificação dos participantes. Estou ciente dos possíveis riscos da pesquisa e de que a minha participação é voluntária.

() Sendo assim, declaro que concordo em participar da pesquisa e autorizo a equipe de pesquisa a utilizar os dados coletados, na forma que me foi informado neste termo.

() Sendo assim, não concordo em participar da pesquisa.

APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO (CONSUMIDORES)

(Parte I) – Apresentação, TCLE e Termo de Anuência

Prezado participante,

Obrigada pela sua contribuição em nossa pesquisa. Nosso objetivo é estudar algumas questões relacionadas à produção e ao consumo de alimentos de origem orgânica e agroecológica e para isso solicitamos a participação dos consumidores de produtos de origem vegetal. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro através do processo nº 23083.056091/2021-01. Caso você se enquadre na categoria de consumidor de produtos vegetais e deseje participar da pesquisa, leia o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para dar início a sua participação. Em qualquer momento nessa pesquisa os participantes são livres para argumentar sobre as questões que acharem relevantes, não havendo respostas consideradas como certas ou erradas.

Nessa parte do questionário será inserido o TCLE (Apêndice A). Após será disponibilizado o Termo de Anuência (Apêndice B). Para prosseguir, o respondente deverá optar por uma das alternativas abaixo:

- Li e estou de acordo com o TCLE e o Termo de Anuência, autorizando a minha participação.
- Não estou de acordo e quero retirar a minha participação.

Somente foi aberta a fase de perguntas para os participantes que concordaram com a participação, para aqueles que desejaram retirar a sua participação o questionário não foi iniciado.

(Parte II) – Caracterização dos sujeitos

1. Você consome produtos de origem vegetal?

Sim Não

2. Qual é o seu nome?

(Resposta aberta)

3. Qual é o seu e-mail?

(Resposta aberta)

4. Qual é a sua escolaridade?

Alfabetizado

Nível fundamental

Nível médio

Nível superior

Pós-graduação

Nenhuma das alternativas acima

Prefiro não responder

5. Qual é a sua idade?

(Resposta aberta) – Não obrigatória.

6. Você mora em qual estado?

Acre Alagoas Amapá Amazonas Bahia Ceará Espírito Santo Goiás Maranhão Mato Grosso Mato Grosso do Sul Minas Gerais Pará Paraíba Paraná Pernambuco Piauí Rio de Janeiro Rio Grande do Norte Rio Grande do Sul Rondônia Roraima Santa Catarina São Paulo Sergipe Tocantins

7. Qual é o seu gênero?

Masculino Feminino Não binário

Prefiro não responder

(Parte III) – Questões gerais

8. Você é o principal responsável pela aquisição de alimentos na sua residência?

Sim Não Não sei dizer

9. Na sua opinião, você compreende o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos?

Sim, mas nunca estudei o assunto

- Sim, já estudei o assunto
 - Tenho ideia, mas não sei como definir esse tipo de alimento
 - Não tenho ideia
 - Não sei afirmar
 - Nenhuma das alternativas
10. Como você adquiriu conhecimento sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos?
- Amigos/ familiares
 - TV, rádio e/ou jornais
 - Facebook®, WhatsApp® ou outras mídias digitais
 - Propagandas
 - Estudos/palestras
 - Não tenho conhecimento sobre o assunto
 - Não sei/ prefiro não dizer
 - Outros
11. Você gostaria de conhecer mais sobre os alimentos orgânicos/ agroecológicos?
- Sim
 - Talvez
 - Não
 - Nenhuma das alternativas
12. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 11). Se você respondeu “sim” na pergunta anterior, por que você gostaria de conhecer mais sobre os alimentos orgânicos/ agroecológicos? Assinale quantas alternativas julgar necessário.
- Não conheço ingredientes orgânicos
 - Não sei em quais preparações utilizá-los
 - Não sei como prepará-los para um melhor aproveitamento nutricional
 - Não tenho certeza acerca dos benefícios desses ingredientes
 - Outros motivos, cite-os aqui:_____
13. Na sua opinião, há benefícios no consumo dos alimentos orgânicos/ agroecológicos? Responda assinalando uma ou mais alternativas.
- Sim, benefícios para a saúde
 - Sim, benefícios para o meio ambiente
 - Sim, benefícios econômicos e sociais
 - Não há benefícios
 - Não sei dizer
 - Outros benefícios, cite-os aqui:_____

14. No seu ponto de vista, há fatores que dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/agroecológicos?
- Sim Não Não sei dizer
15. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 14). Se você respondeu “sim” na pergunta anterior, qual(is) fator(es) seria(m) esse(s)? Assinale quantas alternativas julgar necessário.
- Preço elevado em relação aos alimentos convencionais
- Dificuldade de obtê-los nos estabelecimentos que frequento
- Falta de variedades nos estabelecimentos que frequento
- Outros motivos, cite-os aqui: _____
- Não sei dizer
- Não há fatores que dificultam o acesso
16. Você acha que os alimentos orgânicos e agroecológicos são valorizados através da gastronomia?
- Sim, mas nunca consumi preparações com esses ingredientes
- Sim, já consumi preparações com esses ingredientes
- Talvez
- Não, mas nunca consumi preparações com esses ingredientes
- Não, mas já consumi preparações com esses ingredientes
- Não sei dizer
17. Você consome alimentos de origem orgânica/agroecológica?
- Sim Não Não sei dizer
18. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 17). Na sua prática diária na cozinha, são utilizados alimentos orgânicos/agroecológicos com que frequência?
- Sempre
- Quase sempre
- Às vezes
- Raramente
- Nunca

- Não cozinho
- Não sei dizer
19. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 17). Você gostaria de aumentar o consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos?
- Sim Talvez Não Não sei dizer
20. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 17). Há quanto tempo você consome alimentos orgânicos/agroecológicos?
- Há menos de 2 anos
- Entre 3 e 5 anos
- Entre 6 e 10 anos
- Entre 11 e 20 anos
- Há mais de 20 anos
21. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 17). Onde você costuma adquirir os alimentos orgânicos/agroecológicos que consome? Assinale quantas alternativas julgar necessário.
- Feiras livres
- Comunidades que sustentam a agricultura (CSA)
- Venda direta pelos produtores
- Supermercados
- Lojas especializadas
- Outros, cite-os aqui: _____
22. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 17). Como você adquire a maior parte dos produtos orgânicos/agroecológicos que consome?
- Somente presencialmente
- Às vezes presencialmente, às vezes *delivery*(entregas)
- Somente *delivery*(entregas)
- Não se aplica

23. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 17). Quais são os principais motivos para você consumir produtos orgânicos? Marque quantas alternativas julgar necessário.

- Preocupação com o meio ambiente
- Valorização da agricultura familiar
- Qualidade dos produtos (cor, sabor, peso)
- Manter os hábitos tradicionais de cultivo
- Saúde pessoal/ família
- Sabor diferenciado
- Questões nutricionais
- Não possuir resíduos de agrotóxicos
- Não possuir resíduos de fertilizantes sintéticos
- Não sei/prefiro não responder
- Outros motivos, cite-os: _____

24. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 17). Na pandemia da COVID-19, em relação à quantidade de alimentos orgânicos/ agroecológicos consumidos, você percebeu:

- Aumento na quantidade consumida
- Nem aumento, nem diminuição da quantidade consumida
- Diminuição na quantidade consumida
- Nenhuma das alternativas

25. (Aplicável somente aos que responderem “não” na pergunta 17). Você gostaria de consumir produtos orgânicos/agroecológicos?

- Sim Talvez Não

26. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 25). Se você respondeu que gostaria de consumir alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, qual é o motivo de não os consumir? Assinale quantas alternativas desejar.

- Não tenho disposição para cozinhar
- Prefiro comprar alimentos prontos para o consumo
- Compromissos da vida profissional

- Falta de informação/conhecimento sobre esses alimentos
- Preço elevado em comparação aos vegetais convencionais (que não são orgânicos)
- Sabor
- Outros, cite-os aqui: _____

27. “A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos promove uma maior preservação do meio ambiente do que a produção dos alimentos convencionais (aqueles que não são orgânicos)”. Você concorda com essa afirmação?

- Concordo totalmente
- Concordo parcialmente
- Não concordo, nem discordo
- Discordo parcialmente
- Discordo totalmente

(Parte IV) – Dúvidas, sugestões e/ou considerações finais

Prezado(a), obrigada pela sua participação, caso você tenha alguma sugestão, dúvida, reclamação e/ou consideração final sobre este questionário ou alimentos orgânicos/agroecológicos (em geral), por gentileza escreva-a aqui.

(Resposta aberta)

APÊNDICE D – QUESTIONÁRIO (AGRICULTORES)

(Parte I) – Apresentação, TCLE e Termo de Anuência

Prezado participante,

Obrigada pela sua contribuição em nossa pesquisa. Nosso objetivo é estudar algumas questões relacionadas à produção e ao consumo de alimentos de origem orgânica e agroecológica e para isso solicitamos a sua participação enquanto agricultor (de produtos orgânicos/ agroecológicos ou de alimentos convencionais). Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro através do processo nº 23083.056091/2021-01. Caso você se enquadre nas categorias de produtor/agricultor mencionadas e deseje participar da pesquisa, leia o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para dar início a sua participação. Em qualquer momento nessa pesquisa os participantes são livres para argumentar sobre as questões que acharem relevantes, não havendo respostas consideradas como certas ou erradas.

Nessa parte do questionário será inserido o TCLE (Apêndice A). Após será disponibilizado o Termo de Anuência (Apêndice B). Para prosseguir, o respondente deverá optar por uma das alternativas abaixo:

- Li e estou de acordo com o TCLE e o Termo de Anuência, autorizando a minha participação.
- Não estou de acordo e quero retirar a minha participação.

Somente foi aberta a fase de perguntas para os participantes que concordaram com a participação, para aqueles que desejaram retirar a sua participação o questionário não foi iniciado.

(Parte II) – Caracterização dos sujeitos

1. Você é um agricultor/ produtor de alimentos?

Sim Não

2. Qual é o seu nome?

(Resposta aberta)

3. Qual é o seu e-mail?

(Resposta aberta) – Não obrigatória

4. Qual é a sua escolaridade?

Alfabetizado

Nível fundamental

Nível médio

Nível superior

Pós-graduação

Nenhuma das alternativas acima

Prefiro não responder

5. Qual é a sua idade?

(Resposta aberta – não obrigatória).

6. Você mora em qual estado?

Acre Alagoas Amapá Amazonas Bahia Ceará Espírito Santo Goiás Maranhão Mato Grosso Mato Grosso do Sul

Minas Gerais Pará Paraíba Paraná Pernambuco Piauí

Rio de Janeiro Rio Grande do Norte Rio Grande do Sul Rondônia

Roraima Santa Catarina São Paulo Sergipe Tocantins

7. Qual é o seu gênero?

Masculino Feminino Não binário

Prefiro não responder

(Parte III) – Questões gerais

8. Você já produziu alimentos utilizando defensivos e/ou adubos químicos (não orgânicos)?

Sim Não Não sei dizer

9. Na sua opinião, você compreende o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos?
- Sim, mas nunca estudei o assunto
 - Sim, já estudei o assunto
 - Tenho ideia, mas não sei como definir esse tipo de alimento
 - Não tenho ideia
 - Não sei afirmar
 - Nenhuma das alternativas
10. Como você adquiriu conhecimento sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos?
- Amigos/ familiares
 - TV, rádio e/ou jornais
 - Facebook®, WhatsApp® ou outras mídias digitais
 - Propagandas
 - Estudos/palestras
 - Não tenho conhecimento sobre o assunto
 - Não sei/ prefiro não dizer
 - Outros
11. Na sua opinião, há benefícios no consumo dos alimentos orgânicos/ agroecológicos?
- Responda assinalando uma ou mais alternativas.
- Sim, benefícios para a saúde
 - Sim, benefícios para o meio ambiente
 - Sim, benefícios econômicos e sociais
 - Não há benefícios
 - Não sei dizer
 - Outros benefícios, cite-os aqui: _____
12. Você acha que os alimentos orgânicos e agroecológicos são valorizados através da gastronomia?
- Sim, mas nunca consumi preparações com esses ingredientes
 - Sim, já consumi preparações com esses ingredientes
 - Talvez
 - Não, mas nunca consumi preparações com esses ingredientes
 - Não, mas já consumi preparações com esses ingredientes
 - Não sei dizer
13. Você gostaria de conhecer melhor ou utilizar mais os alimentos orgânicos/ agroecológicos?

Sim Não Nenhuma das alternativas

14. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 13). Se você respondeu “sim” à pergunta anterior, por que você gostaria de conhecer ou utilizar mais esses ingredientes?

Não conheço muito sobre ingredientes orgânicos

Não sei em quais preparações utilizá-los

Não sei como prepará-los para um melhor aproveitamento nutricional

Não tenho certeza acerca dos benefícios desses ingredientes

Nenhuma das alternativas

15. Você produz alimentos orgânicos/agroecológicos?

Sim Não

16. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 15). Você faz parte de alguma associação de agricultores de alimentos orgânicos/ agroecológicos?

Sim Não

17. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 15). Há quanto tempo você é um produtor de alimentos orgânicos/ agroecológicos?

Há menos de 2 anos

Entre 3 e 5 anos

Entre 6 e 10 anos

Entre 11 e 20 anos

Há mais de 20 anos

18. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 15). Onde você comercializa a maior parte dos alimentos que produz? Assinale quantas alternativas julgar necessário.

Feiras livres

Comunidades que sustentam a agricultura (CSA)

Venda direta na propriedade rural

Supermercados

- Lojas especializadas
- Outros, cite-os aqui: _____

19. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 15). De que forma você comercializa a maior parte dos produtos orgânicos/agroecológicos que produz?

- Somente presencialmente
- Às vezes presencialmente, às vezes *delivery*(entregas)
- Somente por *delivery* (entregas)
- Não se aplica

20. (Aplicável somente aos que responderam “sim” na pergunta 15). Na pandemia da COVID-19, em relação à quantidade de produtos orgânicos/ agroecológicos comercializados, você percebeu:

- Aumento da quantidade vendida
- Nem aumento, nem diminuição da quantidade vendida
- Diminuição da quantidade vendida
- Nenhuma das alternativas

21. (Aplicável somente para aqueles que responderem “sim” na pergunta 15). Qual é a sua maior motivação em produzir alimentos orgânicos/ agroecológicos? Marque quantas alternativas julgar necessário.

- Preocupação com o meio ambiente
- Valorização da agricultura familiar
- Qualidade dos produtos (cor, sabor, peso)
- Manter os hábitos tradicionais de cultivo
- Necessidade de geração de renda
- Saúde pessoal/ família
- Sabor diferenciado
- Questões nutricionais
- Não possuir resíduos de agrotóxicos
- Não possuir resíduos de fertilizantes sintéticos

- Preocupação com meio ambiente
- Não sei/prefiro não responder
- Outros motivos, cite-os: _____

22. (Aplicável somente aos que responderem “não” na pergunta 15). Você gostaria de produzir alimentos orgânicos/ agroecológicos?

- Sim Talvez Não

23. (Aplicável somente aos que responderem “não” na pergunta 15). Qual motivo de você não produzir alimentos orgânicos/agroecológicos? Marque quantas alternativas julgar necessário.

- Pouca valorização da população sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos
- Pouco incentivo e/ou programas de apoio governamentais
- Dificuldade no escoamento da produção
- Desconhecimento da população sobre o tema
- Pouca divulgação dos benefícios dos alimentos orgânicos/agroecológicos
- Dificuldades de certificação desses alimentos
- Custo de produção elevado
- Baixo retorno financeiro
- Outros motivos, cite-os aqui: _____
- Prefiro não responder

24. “A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos promove uma maior preservação do meio ambiente do que a produção dos alimentos convencionais (aqueles que não são orgânicos)”. Você concorda com essa afirmação?

- Concordo totalmente
- Concordo parcialmente
- Não concordo, nem discordo
- Discordo parcialmente
- Discordo totalmente

(Parte IV) – Dúvidas, sugestões e/ou considerações finais

Prezado(a), obrigada pela sua participação, caso você tenha alguma sugestão, dúvida, reclamação e/ou consideração final sobre este questionário ou alimentos orgânicos/agroecológicos (em geral), por gentileza escreva-a aqui.

(Resposta aberta)

APÊNDICE E – QUESTIONÁRIO (*CHEFS* E DEMAIS PROFISSIONAIS QUE ATUAM NO PREPARO DE ALIMENTOS)

(Parte I) – Apresentação, TCLE e Termo de Anuência

Prezado participante,

Obrigada pela sua contribuição em nossa pesquisa. Nosso objetivo é estudar algumas questões relacionadas à produção e ao consumo de alimentos de origem orgânica e agroecológica e para isso solicitamos a sua participação enquanto profissional que atua no preparo de alimentos (exemplo – *chef* e cozinheiros). Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro através do processo nº 23083.056091/2021-01. Caso você se enquadre nas categorias de produtor/agricultor mencionadas e deseje participar da pesquisa, leia o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para dar início a sua participação. Em qualquer momento nessa pesquisa os participantes são livres para argumentar sobre as questões que acharem relevantes, não havendo respostas consideradas como certas ou erradas.

Nessa parte do questionário será inserido o TCLE (Apêndice A). Após será disponibilizado o Termo de Anuência (Apêndice B). Para prosseguir, o respondente deverá optar por uma das alternativas abaixo:

- () Li e estou de acordo com o TCLE e o Termo de Anuência, autorizando a minha participação.
- () Não estou de acordo e quero retirar a minha participação.

Somente foi aberta a fase de perguntas para os participantes que concordaram com a participação, para aqueles que desejaram retirar a sua participação o questionário não foi iniciado.

(Parte II) – Caracterização dos sujeitos

1. Você é um(a) *chef*, cozinheiro(a) ou atua na cozinha profissional?

() Sim () Não

2. Qual é o seu nome?

(Resposta aberta)

3. Qual é o seu e-mail?

(Resposta aberta) – Não obrigatória

4. Qual é a sua escolaridade?

Alfabetizado

Nível fundamental

Nível médio

Nível superior

Pós-graduação

Nenhuma das alternativas acima

Prefiro não responder

5. Qual é a sua idade?

(Resposta aberta – não obrigatória).

6. Você mora em qual estado?

Acre Alagoas Amapá Amazonas Bahia Ceará Espírito

Santo Goiás Maranhão Mato Grosso Mato Grosso do Sul

Minas Gerais Pará Paraíba Paraná Pernambuco Piauí

Rio de Janeiro Rio Grande do Norte Rio Grande do Sul Rondônia

Roraima Santa Catarina São Paulo Sergipe Tocantins

7. Qual é o seu gênero?

Masculino Feminino Não binário

Prefiro não responder

(Parte III) – Questões gerais

8. Você é o principal responsável pela aquisição de alimentos de origem vegetal no estabelecimento em que atua?

Sim Não Não se aplica

9. Você considera viável a elaboração de receitas com alimentos orgânicos/ agroecológicos no estabelecimento em que atua?
- Sim Talvez Não Não sei dizer
10. Em que tipo de estabelecimento você exerce as suas atividades?
- (Resposta aberta)
11. Na sua opinião, você compreende o que são os alimentos orgânicos/agroecológicos?
- Sim, mas nunca estudei o assunto
- Sim, já estudei o assunto
- Tenho ideia, mas não sei como definir esse tipo de alimento
- Não tenho ideia
- Não sei afirmar
- Nenhuma das alternativas
12. Como você adquiriu conhecimento sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos?
- Amigos/ familiares TV, rádio e/ou jornais Facebook®, WhatsApp® ou outras mídias digitais Propagandas Estudos/palestras Não tenho conhecimento sobre o assunto Não sei/ prefiro não dizer Outros
13. Você gostaria de conhecer mais sobre os alimentos orgânicos/ agroecológicos?
- Sim Talvez Não Nenhuma das alternativas
14. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 13). Se você respondeu “sim” na pergunta anterior, por que você gostaria de conhecer mais sobre os alimentos orgânicos/ agroecológicos? Assinale quantas alternativas julgar necessário.
- Não conheço ingredientes orgânicos
- Não sei em quais preparações utilizá-los
- Não sei como prepará-los para um maior aproveitamento nutricional
- Não tenho certeza acerca do benefício dos alimentos orgânicos/ agroecológicos
- Outros motivos, cite-os: _____

15. Na sua opinião, há benefícios no consumo dos alimentos orgânicos/ agroecológicos?

Responda assinalando uma ou mais alternativas.

- Sim, benefícios para a saúde
- Sim, benefícios para o meio ambiente
- Sim, benefícios econômicos e sociais
- Não há benefícios
- Não sei dizer
- Outros benefícios, cite-os aqui: _____

16. No seu ponto de vista há fatores que dificultam o acesso aos alimentos orgânicos/ agroecológicos?

- Sim
- Não
- Não sei dizer

17. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 16). Se você respondeu “sim” na pergunta anterior, qual(is) fator(es) seria(m) esse(s)? Assinale quantas alternativas julgar necessário.

- Preço elevado em relação aos alimentos convencionais
- Dificuldade de obtê-los nos estabelecimentos que frequento
- Falta de variedades nos estabelecimentos que frequento
- Outros motivos, cite-os aqui: _____
- Não sei dizer
- Não há fatores que dificultam o acesso

18. Você acha que os alimentos orgânicos e agroecológicos são valorizados através da gastronomia?

- Sim, mas nunca consumi preparações com esses ingredientes
- Sim, já consumi preparações com esses ingredientes
- Talvez
- Não, mas nunca consumi preparações com esses ingredientes
- Não, mas já consumi preparações com esses ingredientes
- Não sei dizer

19. Há quanto tempo você atua na cozinha profissional?

- Há menos de 2 anos
 - Entre 3 e 5 anos
 - Entre 6 e 10 anos
 - Entre 11 e 20 anos
 - Há mais de 20 anos
20. Você utiliza alimentos orgânicos/ agroecológicos na sua prática profissional?
- Sim Não Não sei dizer
21. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 20). Com que frequência os alimentos orgânicos/ agroecológicos são utilizados na sua prática profissional?
- Sempre
 - Quase sempre
 - Às vezes
 - Raramente
 - Nunca
 - Não cozinho
 - Não sei dizer
22. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 20). Durante todo o tempo em que você atua na cozinha profissional há quanto tempo você trabalha com alimentos orgânicos?
- Há menos de 2 anos
 - Entre 3 e 5 anos
 - Entre 6 e 10 anos
 - Entre 11 e 20 anos
 - Há mais de 20 anos
23. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 20). Nos estabelecimentos em que você atua onde eram adquiridos a maior parte dos alimentos orgânicos/agroecológicos? Assinale quantas alternativas julgar necessário.
- Feiras livres
 - Comunidades que sustentam a agricultura (CSA)

- Venda direta na propriedade rural
 - Supermercados
 - Lojas especializadas
 - Não adquiriríamos alimentos orgânicos/agroecológicos
 - Outros, cite-os aqui: _____
24. (Aplicável somente aos que responderem “sim” na pergunta 20). De quais formas são adquiridos a maior parte dos produtos orgânicos/agroecológicos nos estabelecimentos em que você atua?
- Presencialmente
 - Às vezes presencialmente, às vezes *delivery*(entregas)
 - Somente por *delivery* (entregas)
 - Não se aplica
25. (Aplicável somente aos que responderam “sim” na pergunta 20). Na pandemia da COVID-19, em relação à quantidade de produtos orgânicos/ agroecológicos utilizados no cardápio, você percebeu:
- Aumento da quantidade utilizada
 - Nem aumento, nem diminuição da quantidade utilizada
 - Diminuição da quantidade utilizada
 - Nenhuma das alternativas
26. (Aplicável somente para aqueles que responderem “sim” na pergunta 20). Qual é a sua maior motivação em utilizar alimentos orgânicos/ agroecológicos? Marque quantas alternativas julgar necessário.
- Preocupação com o meio ambiente
 - Valorização da agricultura familiar
 - Qualidade dos produtos (cor, sabor, peso)
 - Manter os hábitos tradicionais de cultivo
 - Necessidade de geração de renda
 - Saúde pessoal/ família
 - Sabor diferenciado
 - Questões nutricionais

- Não possuir resíduos de agrotóxicos
- Não possuir resíduos de fertilizantes sintéticos
- Preocupação com meio ambiente
- Não sei/prefiro não responder
- Outros motivos, cite-os: _____

27. (Aplicável somente aos que responderem “não” na pergunta 20). Você gostaria de utilizar alimentos orgânicos/ agroecológicos na sua prática profissional?

- Sim Talvez Não

28. (Aplicável somente aos que responderem “não” na pergunta 20). Qual motivo de você não utilizar em sua prática profissional alimentos orgânicos/agroecológicos? Marque quantas alternativas julgar necessário.

- Pouca valorização da população sobre os alimentos orgânicos/agroecológicos
- Pouco incentivo e/ou programas de apoio governamentais
- Desconhecimento da população sobre o tema
- Pouca divulgação dos benefícios dos alimentos orgânicos/agroecológicos
- Dificuldades de certificação desses alimentos
- Custo do produto elevado
- Baixo retorno financeiro
- Outros motivos, cite-os aqui: _____
- Prefiro não responder

29. “A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos promove uma maior preservação do meio ambiente do que a produção dos alimentos convencionais (aqueles que não são orgânicos)”. Você concorda com essa afirmação?

- Concordo totalmente
- Concordo parcialmente
- Não concordo, nem discordo
- Discordo parcialmente
- Discordo totalmente

(Parte IV) – Dúvidas, sugestões e/ou considerações finais

Prezado(a), obrigada pela sua participação, caso você tenha alguma sugestão, dúvida, reclamação e/ou consideração final sobre este questionário ou alimentos orgânicos/agroecológicos (em geral), por gentileza escreva-a aqui.

(Resposta aberta)

ANEXO I – FOLHA DE APROVAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO INSTITUTO DE AGRONOMIA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRICULTURA ORGÂNICA

CAMILA DA SILVA VAZ BRANCO

Dissertação submetida como requisito parcial para a obtenção do grau de **Mestra**, no Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica.

DISSERTAÇÃO APROVADA EM 13/05/2022.

Conforme deliberação número 001/2020 da PROPPG, de 30/06/2020, tendo em vista a implementação de trabalho remoto e durante a vigência do período de suspensão das atividades acadêmicas presenciais, em virtude das medidas adotadas para reduzir a propagação da pandemia de Covid-19, nas versões finais das teses e dissertações as assinaturas originais dos membros da banca examinadora poderão ser substituídas por documento(s) com assinaturas eletrônicas. Estas devem ser feitas na própria folha de assinaturas, através do SIPAC, ou do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) e neste caso a folha com a assinatura deve constar como anexo ao final da tese / dissertação.

Dr^a Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa (UFRRJ)
(Orientador, Presidente da Banca)

Dr^a Anelise Dias (UFRRJ)
(Membro titular)

Dr^a Andréa dos Anjos (FUSVE)
(Membro titular)