



FACULDADE DA REGIÃO SISALEIRA – FARESI
BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

GIOVANNA ALVES PEREIRA SANTOS

CARACTERIZAÇÃO DA FEIRA AGROECOLÓGICA DA AGRICULTURA
FAMILIAR DO MUNICÍPIO DE SERRINHA - BA

Conceição do Coité – BA
2021

GIOVANNA ALVES PEREIRA SANTOS

**CARACTERIZAÇÃO DA FEIRA AGROECOLÓGICA DA AGRICULTURA
FAMILIAR DO MUNICÍPIO DE SERRINHA - BA**

Artigo científico apresentado à disciplina TCC II, da Faculdade da Região Sisaleira – FARESI, como Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Bacharelado em Nutrição.
Orientadora: Geiza Suzart Araújo da Paixão.

**Conceição do Coité – BA
2021**

Ficha Catalográfica elaborada por:

Joselia Grácia de Cerqueira Souza – CRB-Ba. 1837

S237c Santos, Giovanna Alves Pereira

Caracterização da feira agroecológica da agricultura familiar do município de Serrinha – Ba./ Giovanna Alves Pereira Santos.- Conceição do Coité (Ba.), FARESI, 2021.

22 fls.: il. color.

Referências : fl. 19-21

Apêndice: fl. 22

Artigo científico apresentado à disciplina TCC II, da Faculdade da Região Sisaleira – FARESI, como Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Bacharelado em Nutrição.

Orientadora: Geiza Suzart Araújo da Paixão.

1. Agroecologia. 2. Feira - Serrinha. 3. Tripé da sustentabilidade. I. Título.

CDD : 577.055

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço aos meus pais, por nunca medirem esforços para me apoiar. Agradeço à minha mãe Sra. Zenaide, por sempre me incentivar, e ao meu pai, Sr. José Lino, que nos quatorze anos em que convivemos neste plano, sempre me protegeu. Agradeço aos meus familiares e amigos.

Agradeço às agricultoras da Feira Agroecológica da Agricultura Familiar da cidade de Serrinha, que me acolheram nas entrevistas e as representantes das entidades Associação dos Pequenos Agricultores de Serrinha e Cooperativa de Produção e Comercialização dos Produtos da Agricultura Familiar, pela paciência em responder as minhas dúvidas.

Agradeço à minha orientadora, Dra. Geiza Paixão, que acreditou no meu projeto e me guiou por todo o processo com serenidade e palavras de encorajamento. Ao professor Ms. Rafael Antón pelas suas orientações.

CARACTERIZAÇÃO DA FEIRA AGROECOLÓGICA DA AGRICULTURA FAMILIAR DO MUNICÍPIO DE SERRINHA - BA

Giovanna Alves Pereira dos Santos¹

Rafael Reis Bacelar Antón²

Geiza Suzart Araújo da Paixão³

Faculdade da Região Sisaleira, 44.036-900, Conceição do Coité-BA, Brazil

RESUMO

A agroecologia se destaca como uma ciência que abrange aspectos ambientais, sociais e econômicos. O cultivo de alimentos agroecológicos proporciona oportunidades de trabalho para pequenos agricultores, valoriza a economia da região e promove uma alimentação saudável tanto para os produtores quanto para os consumidores, já que não se utiliza agrotóxicos, herbicidas ou outras substâncias malélicas, além de valorizar aspectos culturais da região, como a venda de alimentos típicos. O objetivo deste estudo é a caracterização da Feira Agroecológica da Agricultura Familiar da cidade de Serrinha- BA, buscando-se entender o cultivo de alimentos, seguindo os preceitos da agroecologia. Para isto, realizaram-se entrevistas com as entidades apoiadoras e as agricultoras, assim como visitas às hortas de quatro das entrevistadas. Pode-se constatar que a Feira de Serrinha tem sido aprimorada, levando-se em consideração o tripé da sustentabilidade (economia, sociedade e ambiente). Além de permitir o escoamento do excedente de produção (objetivo principal), possibilita melhor qualidade de vida e promove a inclusão social a partir do acesso a alimentos de qualidade e a geração de emprego, porém esse projeto necessita de maior visibilidade e apoio da gestão pública.

Palavras-chave: Agroecologia, Feira, Serrinha, tripé da sustentabilidade.

¹ Discente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade da Região Sisaleira- FARESI

² Docente do curso de Bacharelado em Nutrição da Faculdade da Região Sisaleira- FARESI

³ Orientadora. Professora doutora do curso de Nutrição da Faculdade da Região Sisaleira- FARESI

ABSTRACT

Agroecology stands out as a science that encompasses environmental, social and economic aspects. The cultivation of agroecological food provides work opportunities for small farmers, enhances the region's economy and promotes healthy eating for both producers and consumers, since pesticides, herbicides or other harmful substances are not used, in addition to valuing cultural aspects of the region, such as the sale of typical foods. The aim of this study was to characterize the Feira Agroecológica da Agricultura Familiar in the city of Serrinha-BA, seeking to understand the cultivation of food, following the precepts of agroecology. For this, interviews were carried out with the supporting entities and farmers, as well as visits to the gardens of four of the interviewees. It can be seen that the Feira of Serrinha has been improved, taking into account the tripod of sustainability (economy, society and environment). In addition to allowing the flow of surplus production (main objective), it allows for a better quality of life and promotes social inclusion through access to quality food and job creation, but this project needs greater visibility and support from public management.

Keywords: Agroecology, Fair, Serrinha, tripod of sustainability.

1 INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos como feijão, hortaliças e frutas no Nordeste manteve-se com pouca variação entre 2013 e 2019 (FIOCRUZ, 2019), refletindo o papel da importância que estes alimentos ocupam na mesa do brasileiro. Alimentos produzidos de maneira sustentável colaboram ainda mais para a variedade e qualidade da dieta dos indivíduos, bem como para o equilíbrio ambiental. Os produtos vendidos em feiras agroecológicas são relevantes referências nesses tipos de cultivos.

A agroecologia busca entender o funcionamento de agroecossistemas e suas diferentes interações e tem como princípio a conservação e ampliação da biodiversidade dos sistemas agrícolas como base para se produzir uma autoregulação e consequente sustentabilidade. Adota-se como conceito básico a menor dependência possível de insumos externos e a conservação dos recursos naturais. Nesse sistema, busca-se maximizar a reciclagem de energia e nutrientes a fim de reduzir as perdas desses recursos durante a produção (ASSIS; ROMEIRO, 2002).

Os alimentos agroecológicos, que são produzidos através de policultivos, favorecem o consumo de alimentos mais variados, e com isso, o enriquecimento na qualidade das dietas (BURIGO *et al.*, 2019). A diversificação no cultivo contribui com uma maior ingestão de macronutrientes, micronutrientes e compostos bioativos, melhorando a qualidade da alimentação (FAO, 2018). As monoculturas favoreceram um modelo de produção que diminuiu a oferta de alimentos variados, o que consequentemente, pode diminuir a qualidade da dieta.

A agroecologia proporciona um cenário mais saudável também para o meio ambiente a partir do uso de fertilizante feitos de matéria orgânica e adubação verde, aumentando a biodiversidade e consequentemente, a sustentabilidade (RUSCHEINSKY; VARGAS, 2012), além de respeitar o conceito de segurança alimentar, que entre seus princípios estão a conservação da biodiversidade, utilização sustentável de recursos, produção de conhecimento, acesso à informação e garantia da qualidade dos alimentos, bem como respeito à diversidade étnica, racial e cultural (BRASIL, 2006).

Devido à vasta disponibilidade de recursos naturais, o Brasil possui condições para fazer da Agroecologia seu modelo hegemônico de produção de alimentos (MENDES, 2020). No Estado da Bahia, há cerca de 114 feiras denominadas agroecológicas, sendo quatro localizadas na região do Sisal, com uma feira na cidade de Serrinha (BAHIATER, 2018)

Uma das características do comércio na cidade de Serrinha é a existência da feira livre, considerada como fenômeno econômico de compra e venda de diversos produtos, onde os agricultores familiares podem vender sua produção, gerando assim renda e empregos (SILVA; SILVA, 2018).

Diante do contexto, o presente trabalho teve como objetivo caracterizar a Feira Agroecológica da Agricultura Familiar do município de Serrinha- BA a partir de entrevistas com as entidades que prestam suporte à Feira e com os agricultores, assim como a realização de visitas a algumas hortas e o desenvolvimento de um material para contribuir com a divulgação do projeto e fornecer mais informações sobre a agroecologia.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

2.1 Objeto de Estudo

Feira Agroecológica da Agricultura Familiar que ocorre no Mercado Popular José Santana Lima no centro do município de Serrinha –BA.

2.2 Caracterização da Feira

A coleta de dados para caracterização da Feira foi realizada no período entre agosto e novembro de 2021 a partir da aplicação de entrevistas, onde o propósito foi buscar entender principalmente sobre a formação da Feira, funcionamento e perspectivas.

2.2.1 Entrevista com as entidades que prestam suporte à Feira

Inicialmente, realizou-se uma entrevista (Tabela 1) com representantes de duas entidades que prestam suporte à Feira: a Cooperativa de Produção e Comercialização dos Produtos da Agricultura Familiar (COOPAF) e Associação de Pequenos Agricultores de Serrinha (APAEB).

Tabela 1: Questionário destinado à COOPAF e a APAEB.

Questionário
1- Há quanto tempo a Cooperativa/entidade existe?
2- Poderia descrever os princípios que norteiam as atividades da entidade?
3- Quantos agricultores são assistidos?
4- Como um agricultor interessado pode se associar?
5- Poderia definir o termo “transição”?
6- A população da cidade de Serrinha se mostra interessada no consumo dos alimentos sem agrotóxicos?
7- Qual a perspectiva em relação à agricultura sem agrotóxicos no município?
8- Há algum treinamento para a produção de alimentos sem agrotóxicos?
9- Como se deu a criação da Feira Agroecológica da Agricultura Familiar?

Fonte: Própria.

2.2.2 Entrevista com as agricultoras

Foram realizadas três visitas à Feira Agroecológica da Agricultura Familiar nos dias nove, dezesseis e vinte e três de novembro para realizar as entrevistas (Tabela 2) com as agricultoras (n=17). Pelo menos quatro produtoras eram entrevistadas durante cada visita.

Tabela 2: Questionário destinado às agricultoras.

(Continua).

Questionário
1- Como a senhora conheceu o cultivo de alimentos sem agrotóxicos?
2- Por que a senhora adotou este tipo de cultivo?
3- Há quanto tempo vem realizando este tipo de cultivo?
4- Quais alimentos a senhora comercializa?
5- Como é o manejo das sementes?
6- Como a senhora utiliza fertilizantes?
7- Como a senhora lida com as pragas?
8- Os alimentos sem agrotóxicos apresentam alguma característica sensorial (cor, aroma e textura) diferenciada?
9- Quais as vantagens dos alimentos sem agrotóxicos?

Fonte: Própria.

Tabela 2: Questionário destinado às agricultoras.

(Conclusão).

Questionário
10- Quais são as dificuldades encontradas no cultivo?
11- A senhora acha que o número de pessoas que procuram alimentos sem agrotóxico está aumentando?
12- Esta atividade gera um bom retorno financeiro?

Fonte: Própria.

2.2.4 Visita às hortas

Realizou-se uma visita ao cultivo de quatro agricultoras (23,52%) que participaram da entrevista.

2.2.5 Tratamento dos dados

As informações coletadas nas entrevistas foram reunidas para caracterizar a Feira agroecológica, sendo incluídos dados obtidos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

2.2.5 Desenvolvimento de material colaborativo

Elaborou-se uma cartilha para ser entregue para a população, incluindo os membros da Feira Agroecológica, com informações sobre as vantagens no consumo de alimentos sem agrotóxicos para a saúde da população, com ênfase nos benefícios nutricionais, e para o meio ambiente, assim como divulgar as atividades da Feira Agroecológica da Agricultura Familiar do Município de Serrinha (apêndice).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Caracterização da Feira

3.1.1 Entrevista com as entidades que prestam apoio à Feira

A Feira Agroecológica da Agricultura Familiar situa-se no município de Serrinha - BA, na mesorregião nordeste da Bahia, a cerca de 184 quilômetros da capital, Salvador. Conta com uma população de 76.762 habitantes, PIB *per capita* de R\$ 10.814,03 e área de 583,314 km², segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2017).

A Feira funciona aos sábados pela manhã no Mercado Popular José Santana Lima, no centro da cidade, na qual as feirantes dispõem de barracas padronizadas com lona verde. Além da venda de hortaliças, legumes, verduras, frutas, leguminosas, tubérculos e outros alimentos, a feira conta uma barraca que comercializa produtos artesanais e outra com lanches produzidos com os alimentos que são cultivados pelas próprias agricultoras.

Instituída em 2009 a partir da Associação dos Pequenos Agricultores de Serrinha (APAEB), do Movimento de Organização Comunitária (MOC), do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, das Associações Comunitárias dos povoados da cidade de Serrinha, do Movimento Mulheres Trabalhadoras Rurais, da Associação das Cooperativas de Apoio a Economia Familiar (ASCOOB) e dos Governos Federal e Estadual, o objetivo principal para o estabelecimento da Feira foi promover um melhor escoamento do excedente de produção, com a venda de alimentos de qualidade, seguindo os princípios agroecológicos. Atualmente, a Feira conta com dezessete participantes, com expectativas de ampliação. As idades das Agricultoras variam entre 22 e 76 anos, com média de 47,8 anos, onde todas foram entrevistadas para o desenvolvimento desta pesquisa.

A associação dos agricultores acontece a partir da recomendação de um cooperado de acordo com o regimento ou os agricultores comparecem à cooperativa, munidos de documentos mesmo sem indicação, manifestando o interesse de cooperar. Quando não ocorre indicação, é feita uma visita ao local de produção após a entrevista, a fim de confirmar a veracidade das informações. Posteriormente, é feita uma avaliação pelo conselho administrativo, que de acordo com o estatuto e regimento, se aprovado, serão realizados os trâmites de inclusão no quadro de sócios a partir da contribuição da cota parte.

Para o desenvolvimento das atividades, os agricultores participam de capacitações para a produção de forma sustentável a partir de projetos promovidos pelas entidades apoiadoras.

O tipo de cultivo dos alimentos segue preceitos agroecológicos, e as agricultoras estão passando pela chamada transição agroecológica, que de acordo com as entidades entrevistadas, é definida como uma mudança das técnicas de cultivo de alimentos, de um sistema que pode prejudicar o meio ambiente, como o uso de agrotóxicos e queimadas, para um manejo respeitando as técnicas sustentáveis.

Em relação à perspectiva e à procura desses produtos, as entidades esperam maior consciência da população e se mostram firmes na luta para obter a certificação participativa. Ainda que não tenha sido realizada uma pesquisa com a população, percebe-se que a procura desses alimentos ainda é pouca, principalmente devido ao preço quando comparado aos alimentos do mercado convencional e a falta de incentivo da gestão pública.

A partir das capacitações, intercâmbios, palestras, oficinas e intercâmbios, as entidades têm vivenciado mudanças positivas na vida dos agricultores: melhorias nas suas unidades familiares e na qualidade de vida.

3.2 Entrevista com as agricultoras

É importante reiterar que essa etapa desse trabalho foi desenvolvida com dezessete agricultoras com idade entre 22 e 76 anos, com média de idade de 47,8 anos.

Em relação ao primeiro contato que tiveram com os alimentos sem agrotóxicos, 70,5% responderam que tiveram acesso desde a infância, tendo os familiares como veiculadores; 6%, através de capacitações e 23,5%, por indicação de conhecidos. O expressivo percentual de agricultoras que tiveram a oportunidade de ter contato com os alimentos sem agrotóxico desde a infância, pode ser compreendido se levado em consideração que a cidade de Serrinha tem tradição no plantio de alimentos, hábito que passou de geração em geração. Por exemplo, duas agricultoras que fazem parte da Feira são mãe e filha.

Quando questionadas sobre as motivações para vender alimentos sem agrotóxicos, 53% das agricultoras afirmaram que comercializam esses alimentos por considerarem os mesmos mais saudáveis; 35% relataram que foi a inserção desses alimentos desde a infância; 6% pontuaram que foi uma oportunidade de trabalho e 6% responderam que os conheceram a partir dos projetos de entidades que promovem capacitações na área, sendo que 17,6% comercializam esses alimentos a menos de 5 anos; 17,6%, entre 5 e 10 anos; 17,6%, entre 11 e 20 anos e 47% relataram vender há mais de 20 anos.

Na Tabela 4, estão apresentados os alimentos comercializados na Feira e o número de produtoras que os comercializam.

Tabela 4: Alimentos comercializados na Feira pelas agricultoras (n= 17).

Tipo de produto	Número de produtoras	Percentual (%)
Abóbora	9	52,94
Acerola	7	41,17
Agrião	2	11,76
Alface	11	64,70
Amendoim	3	17,64
Aipim	4	23,52
Banana	2	11,76
Batata	2	11,76
Batata doce	3	17,64
Beterraba	3	17,64
Caju	3	17,64
Cebola	2	11,76
Cebolinha	10	58,82
Cenoura	6	35,29
Coco verde	1	5,88
Coentro	13	76,47
Couve	12	70,58
Farinha de Goma	5	29,41
Fava	1	5,88
Feijão	5	29,41
Feijão andu	4	23,52
Feijão de Corda	3	17,64
Feijão verde	2	11,76
Goiaba	2	11,76
Hortelã	2	11,76
Laranja	2	11,76
Licuri	2	11,76
Limão	10	58,82
Manga	1	5,88
Maxixe	2	11,76
Nabo	1	5,88
Ovo	7	41,17
Picles	1	5,88
Pimenta	2	11,76
Pimentão	1	5,88
Pinha	2	11,76
Quiabo	2	11,76
Rabanete	5	29,41
Rúcula	2	11,76
Salsa	2	11,76
Tamarindo	4	23,52
Tomate	1	5,88
Tomate tipo cereja	3	17,64
Umbu	2	11,76

Fonte: Própria.

A partir da Tabela 4, é possível constatar que dos quarenta e quatro alimentos apresentados, o coentro é o mais cultivado pelas produtoras (76,47%), seguido pela couve (70,58%), alface (64,70%), cebolinha e limão (58,82%), abóbora (52,94%) e ovos (41,17%). Para os demais alimentos, o percentual de produtoras que comercializam variou de 5,88-35,29%. Entende-se que os alimentos mais comercializados estão em época de colheita, o que proporciona preços mais baixos para o consumidor. Além disso, observa-se que são alimentos típicos da região. O consumo de alimentos típicos é importante para a manutenção de hábitos saudáveis e continuidade de tradições, onde a seleção e preparo de alimentos são habilidades transmitidas através de gerações (BRASIL, 2014).

O ato de alimentar-se não é somente utilizar o alimento para suprir necessidades nutricionais, é um ato cultural, com rituais específicos envolvidos desde a seleção do que será consumido até o modo como a mesa é posta e que são passados de geração em geração, com aspectos didáticos e importantes para manter a identidade de um povo, e é tão marcante que hábitos formados na terna infância se perpetuam até na vida adulta (ZUIN; ZUIN, 2009).

Uma alimentação que segue a cultura regional é parte de padrão alimentar sustentável, que abrange também a biodiversidade, equidade, necessidade nutricionais, segurança alimentar, acessibilidade e sazonalidade (LAIRON, 2012). A comercialização segue preceitos da sustentabilidade, onde são valorizados aspectos como a compra de alimentos frescos, advindos da agricultura familiar e que segue os princípios agroecológicos (MARTINELLI; CAVALLI, 2017).

Na Feira, entende-se que a comercialização é caracterizada como venda direta, na qual ocorre o contato direto com o consumidor, e a venda indireta, em que parte das produtoras vendem por meio da COOPAF, fornecendo alimentos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

As produtoras moram e cultivam seus alimentos em povoados da cidade de Serrinha. A maioria reside nos seguintes povoados: Mandacaru (17,6%) e Salgado (17,6%) e 64,8%, em outras localidades, tais como Mocambo, Mombaça, Fortuna, Flores, Fazenda Contendas, Comunidade do Campo, Camiranga e Caracol. A curta distância entre a produção e venda dos alimentos caracteriza-se como circuito curto, que segundo Darlot, Lamaire e Brandembug (2013), tem como princípio geral o maior contato entre o produtor e o consumidor. Lairon (2012) reportaram que a curta distância pode promover benefícios como garantia da preservação das características sensoriais, como sabor e aroma, qualidade nutricional, preços mais justos e construção de confiança dos consumidores, características que puderam ser

observados nas ocasiões das visitas, onde há consumidores que conhecem as agricultoras. Um caso que reforça a afirmação foi o relato de uma agricultora, que separa seus produtos especificamente para alguns clientes e leva uma quantidade adicional para vender a consumidores novos ou esporádicos.

Com relação ao manejo de sementes, houve relatos da conservação de sementes da própria produção, que se relaciona com o conceito de sementes crioulas (Figura 1). Segundo Fernandes (2017), o cultivo de sementes crioulas é considerado um ato de resistência frente às promoções de sementes advindas da indústria, que diminui a diversidade genética e autonomia dos agricultores. As sementes crioulas são aquelas que não sofreram modificações genéticas como a transgenia, com o manejo desenvolvido por comunidades tradicionais, tais como indígenas, quilombolas, ribeirinhos, entre outros, e pode se referir também a tubérculos e outros alimentos (TRINDADE, 2006).

Figura 1. Sementes crioulas.



Fonte: própria.

As produtoras relataram que é feito o uso de adubos produzidos de forma caseira para fertilizar o solo, sendo os mais citados o esterco de ovelha, gado e galinha e folhagens da região (Figura 2). A adubação do solo sem a adição de fertilizantes sintéticos faz parte do conjunto de práticas agroecológicas. Segundo Meirelles (2016), uma boa adubação garante um solo sadio e consequentemente, uma plantação sadia. É sabido também que certos elementos que fazem parte da dieta humana dependem do consumo de alimentos que são cultivados em solo

equilibrado, tais como boro, selênio e iodo (CALLOU *et al.*, 2020; MAIA; ASSIS, 2020; MORAIS; COMINETTI, 2020).

Figura 2. Adubo.



Fonte: própria.

As técnicas de controle de pragas mais citadas pelas produtoras foram o uso de materiais como a folha de nim (*Azadirachta indica juss*), que segundo Viana *et al.* (2006), tem a azadiractina como princípio ativo, que possui ação repelente; fumo, que tem como princípio ativo a nicotina, que ataca o sistema nervoso do inseto (SILVA *et al.*, 2017) e cinzas de fogueira de lenha.

Quando questionadas sobre as características sensoriais dos alimentos sem agrotóxicos, o aspecto mais citado foi durabilidade, seguido por melhor sabor, aroma, cor e textura. Em relação às vantagens de consumir alimentos sem agrotóxicos, 94% relataram que acham mais saudáveis. Outras características destacadas foram a garantia de qualidade, maior durabilidade e maior contato da família com alimentos variados.

Dentre as dificuldades no cultivo, a maioria informou que há dificuldades com a disponibilidade de água, principalmente nos períodos de estiagem, seguido por dificuldades em lidar com as pragas.

Em relação à procura pelos produtos, 94,11% das produtoras relataram boa procura; 5,89% responderam estar há pouco tempo para apresentar uma informação mais precisa. Ainda 35,29% produtoras ressaltaram que houve aumento ou estabilidade nas vendas durante o período de pandemia da COVID-19. Também houve relatos que há uma maior preocupação dos consumidores com a saúde, justificando a procura pelos alimentos da Feira.

A respeito do aspecto financeiro, 29,41% das agricultoras informaram que há um bom retorno; 29,41% relataram bom retorno, mesmo com a pandemia; 17,64% pontuaram que houve queda no rendimento devido à pandemia; 17,64% relataram que é uma boa ajuda, e 5,9% reportaram que precisa melhorar. Dentre as agricultoras que declararam que há um bom retorno mesmo com a pandemia, foi relatado que alguns clientes já reservam as suas compras com antecedência e comparecem à Feira apenas para realizar o pagamento e a realização de entrega de produtos na casa do cliente.

Além das entrevistas realizadas na Feira, houve a oportunidade de visitar as hortas de quatro produtoras, sendo duas do povoado Mandacaru e duas do povoado de Salgado. Observaram-se medidas como cultivo de plantas frutíferas como bananeira, umbu, laranja e caju em espaços próximo ao cultivo de várias espécies de vegetais, como batata, mandioca e feijão (Figura 3), aproximando-se do conceito de sistema consorciado, que segundo Souza e Macedo (2016), é entendido como o cultivo de várias espécies de plantas no mesmo tempo e espaço, garantindo estabilidade e rendimento para o agricultor.

Figura 3: Sistema consorciado (cultivo de batata e laranjeira).



Fonte: própria.

Pode-se constatar ainda que nas hortas, há o cultivo de variedades de um mesmo alimento (Figura 4), a exemplo da alface, onde em todas as hortas, observaram-se as seguintes variedades: “crespa”, “croncantela” e “mimosa”. Pode-se observar também o reaproveitamento da água da chuva, armazenada em cisternas e em açudes. Altieri e Nicholls (2000) descreveram

práticas agroecológicas que podem ser relacionadas com o observado nas hortas, sendo respectivamente os conceitos de variedade genética e reaproveitamento de recursos naturais.

Figura 4: Variedades de alface cultivadas simultaneamente.



Fonte: Própria.

É possível observar que os preceitos agroecológicos seguidos pelas agricultoras da Feira respeitam a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que aborda no artigo 3º que a segurança alimentar não só é garantir acesso regular e permanente aos alimentos, como também “[...]ter como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambientais, culturais, econômicas e socialmente sustentáveis” (BRASIL,2006), ou seja, considerando os alimentos cultivados com preceitos agroecológicos, além de valorizar a cultura da região, garante aos consumidores alimentos de qualidade.

4 CONCLUSÃO

Foi possível compreender o funcionamento e a importância da Feira Agroecológica para a cidade. O cultivo de alimentos seguindo os preceitos agroecológicos proporciona uma fonte de renda para os agricultores e uma alimentação segura, com alimentos típicos da região e que são cultivados próximos de onde são vendidos. Foram observadas relações com tradição de cultivo e consciência dos aspectos positivos no consumo de alimentos livres de agrotóxicos.

Constataram-se nas visitas às hortas o cuidado com os recursos naturais e o reaproveitamento de materiais para o cultivo dos alimentos. No contexto cultural, a Feira

Comentado [GS1]: Foram observadas

demonstra a sua relevância devido a venda de alimentos e preparações típicas da região, mantendo assim a viva esta cultura.

Um aspecto a ser melhorado é o local onde esses alimentos são vendidos, onde há a necessidade de um espaço mais exclusivo para o comércio dos mesmos e maior interesse e apoio da gestão pública.

5 REFERÊNCIAS

ASSIS, R.L.; ROMEIRO, A.R. **Agroecologia e agricultura orgânica: controvérsias e tendências**. Desenvolvimento e Meio Ambiente, n. 6, p. 67-80, 2002. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/made/article/view/22129/14493>. Acesso em 18 de ago. 2021.

ALTIERI, M; NICHOLLS, C. I. **Agroecología- Teoría y práctica para una agricultura sustentable**. México: Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, 2000. 257p. Disponível em: <http://www.agro.unc.edu.ar/~biblio/AGROECOLOGIA2%5B1%5D.pdf>. Acesso em 30 de set. 2021.

BAHATER. **Levantamento de Feiras com alimentos saudáveis da agricultura familiar**. 2018. Disponível em: www.bahater.sdr.ba.gov.br/sites/default/files/users/user103/FAE_FeirasAgroecologicas_R2.pdf. Acesso em 25 de nov. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar da população brasileira**. 2ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 158p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em 14 de set. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasil: Casa Civil, [2006]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm. Acesso em 25 de nov. 2021.

BURIGO, A.C.; VAZ, B.A.; LONDRES, F.; NETTO, G.F.; MENEZES, M.A.C.; PACHECO, M.E.L; SOUZA, N. A; PETERSEN, P. **Caderno de estudos: saúde e agroecologia**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2019. 248 p. Disponível em: https://agroecologia.org.br/wpcontent/uploads/2019/11/Saude_e_Agroecologia_web.pdf. Acesso em: 22 de set. 2021.

CALLOU, K. R.A.; DUARTE, G.B.S.; ALMEIDA, I.S.; SANTOS, L.B.; COZZOLINO, S.M.F. **Elementos -traço**. In: COMINETTI, C.; COZILLINO, S. M. F. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição. 2ed. Barueri: Manole, 2020. p. 356- 391.

DAROLT, M. R.; LAMINE, C.; BRANDEMBURG, A. **A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês**. Agriculturas, v. 10, n. 6, p. 8-13, 2013. <http://aspta.org.br/files/2013/09/Revista-Agriculturas-V10N2-Artigo-1.pdf>. Acesso em: 18 de set. 2021.

FERNANDES, G. B. **Sementes Crioulas, varietais e orgânicas para a agricultura familiar: da exceção legal à política pública**. In: SAMBUICHI, R. H. R.; MOURA, I. F. de; MATOS, L. M. de; ÁVULA, M. L.de; SPÍNOLA, P. A. C.; SILVA, A. P. M. da. A Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica no Brasil- Uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável. Ipea, 2017.p. 327-358. Disponível em:

https://agroecologia.org.br/wpcontent/uploads/2017/09/144174_politicanacional_WEB.pdf. Acesso em: 12 de ago. 2021.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **The 10 Elements of agroecology: Guiding the transition to sustainable food and agricultural systems**. FAO, 2018. 15p. Disponível em: <https://www.fao.org/3/i9037en/i9037en.pdf>. Acesso em: 10 de out. de 2021.

FIOCRUZ. Pesquisa Nacional de saúde. **Painel de Indicadores de Saúde**. Disponível em: [https://www.pns.icict.fiocruz.br/painel-de-indicadores-mobile-desktop/inel de Indicadores – PNS \(fiocruz.br\)](https://www.pns.icict.fiocruz.br/painel-de-indicadores-mobile-desktop/inel-de-indicadores--PNS-(fiocruz.br)). Acesso em: 21 de set. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Dados demográficos da cidade de Serrinha, Bahia**. IBGE, 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/serrinha/panorama>. Acesso em: 25 de nov. 2021.

LAIRON, D. **Biodiversity and sustainable nutrition with a food-based approach**. In: BURLINGAME, B.; DERNINI, S. Sustainable Diets and Biodiversity. Roma: FAO, 2012. p. 30-35. Disponível em: <https://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf>. Acesso em: 15 de out. 2021.

MAIA, C. C. S.; ASSIS, R. C. **Iodo**. In: COMINETTI, Cristiane; COZOLLINO, S. M. F. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição. 2ed. Barueri: Manole, 2020. p. 288- 297.

MARINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. **Alimentação saudável e sustentáveis: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 24 n. 6, 2019. p. 4251- 4261. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/z76hs5QXmyTVZDdBDJXHTwz/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 10 de out. 2021.

MEIRELLES, L. **Solo**. In: _____ Agricultura ecológica: alguns princípios básicos. Ipê/RS: Centro ecológico, 2016. p. 29- 53. Disponível em: www.centroecologico.org.br/cartilhas/PrincipiosBasicosAgriculturaEcologica.pdf. Acesso em 18 de set. 2021.

MORAIS, C.C.; COMINETTI, C. **Selênio**. In: COMINETTI, C.; COZILLINO, S.M. F. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição. 2ed. Barueri: Manole, 2020. p. 298-322.

RUSCHEINSKY, A.; VARGAS, S.H.N. **Agroecologia e reforma agrária- Integração possível, educação necessária**. In: RUSCHEINSKY, A. Educação Ambiental – Abordagens Múltiplas. São Paulo: Penso Editora, 2012. pg. 160-185.

SILVA, A. O.; SILVA, E.R. **Comercialização de produtos pelos agricultores familiares na feira livre de Serrinha- BA: Um diagnóstico das práticas**. Revista Textura, v. 12, n. 20, 2018. Disponível em: <https://textura.famam.com.br/textura/article/view/305/269>. Acesso em 20 de ago. 2021.

SILVA, L.M.; CALDAS, A. P.; RODRIGUES, A. L. M; OLIVEIRA, J.S.; SOMONETTI, E.R.S. **O uso do extrato de fumo (*Nicotina tabacum*) como alternativa para o controle de pragas em hortaliças**. II Congresso das Ciências Agrárias COINTER- PDVAgro, 2017. 09p.

Disponível em: <https://cointer-pdvagro.com.br/wp-content/uploads/2018/02/O-USO-DO-EXTRATO-DE-FUMO-Nicotina-tabacum-COMO-ALTERNATIVA-PARA-O-CONTROLE-DE-PRAGAS-EM-HORTALIÇAS.pdf>. Acesso em 28 de nov. 2021.

SOUZA, J. P.; MACEDO, M.A.S. **Análise de viabilidade agroecômica de sistemas orgânicos de produção consorciada**. ABCustos. São Leopoldo: Associação Brasileira de Custo, n.1, p. 60 – 82, 2007. Disponível em: <https://revista.abcustos.org.br/abcustos/article/view/14>. Acesso em 28 de nov.2021.

TRINDADE, C.C. **Sementes crioulas e transgênicos, uma reflexão sobre sua relação com as comunidades tradicionais**. Universidade do Estado do Amazonas, 2006. 09 p. Disponível em: http://www.publicadireito.com.br/conpedi/manaus/arquivos/anaais/manaus/estado_dir_povos_carina_carreira_trindade.pdf. Acesso em 10 de nov. 2021.

VIANA. P.A.; PRATES, H.T.; RIBEIRO, P.E. A. **Uso do extrato Aquoso de folhas de NIM para o Controle de *Spodoptera frugiperda* na Cultura do milho**. Minas Gerais: Circular Técnica – EMPRABA, 2006. 09 p. Disponível em: <https://www.embrapa.br/documents/1344498/2767891/uso-do-extrato-aquoso-de-folhas-de-nim-para-o-controle-de-spodoptera-frugiperda-na-cultura-do-milho.pdf/f1d204a5-fa0d-4818-b85959d30d039605#:~:text=Os%20resultados%20obtidos%20na%20Embrapa,Prates%2C%202003%2C%202005>). Acesso em 10 de nov. 2021.

ZUIN, L.F.S.; ZUIN, P.B. **Alimentação é cultura- aspectos culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar**. Revista Sociedade Brasileira Alimentação e Nutrição. São Paulo, v. 34, n. 1, p. 225- 241, 2009. Disponível em: http://sban.cloudpainel.com.br/files/revistas_publicacoes/227.pdf. Acesso em 15 de nov. 2021.

APÊNDICE

APÊNDICE A- Material Colaborativo desenvolvido

O QUE É A AGROECOLOGIA?

A Agroecologia é uma ciência que abrange diferentes áreas como social e meio ambiente e busca um sistema agrícola mais sustentável e saudável para todos.

Seguir os princípios da agroecologia significa um cultivo seguro, valorizando a biodiversidade cultural e busca resgatar conhecimentos tradicionais locais.

SOBRE A FEIRA

A Feira Agroecológica da Agricultura Familiar do município de Serrinha - BA existe desde 2009, onde se comercializam alimentos que são cultivados com preceitos agroecológicos nos povoados da cidade. Além disso, conta com uma barraca voltada para artesanato e outra para lanches preparados com alimentos das hortas das produtoras.

Localizada no mercado municipal (ou mercados), onde são vendidos alimentos de qualidade todos os sábados pela manhã.

Nesta cartilha, você vai conhecer seis motivos para consumir alimentos agroecológicos.

Cartilha desenvolvida concomitantemente à pesquisa para Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), cujo objetivo foi caracterizar a Feira Agroecológica da Agricultura Familiar do município de Serrinha - BA.

Autoria de

GIOVANNA SANTOS
Bacharelada em Nutrição - FARESI

GEIZA SUZART
Engenheira de Alimentos- UETS
Licenciada em Química- UnaB
Mestra em Engenharia Química- UFBA
Doutora em Biotecnologia- UETS

Referências

BRASIL. Casa Civil. Lei nº 11.346 de 24 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

BURRO, A.C.; VAS, R.A.; LONDER, F.; NETTO, G.F.; MENDES, M.A.C.; PACHECO, M.E.L.; ROZZA, N.A.; PETERSEN, P. *Colégio de análise saúde e agroecologia*. Rio de Janeiro: FAPERJ, ANA, ANA, Agroecologia, 2019. Fundação Desalida Cruz, 2019, 344 p.

CARNEIRO, et. al. *Segurança Alimentar e nutricional para a saúde*. In: CASCINO, F.F.; BICOITO, R.M.; ADDOHO, L.G.S.; FRIEDRICH, K.; BERNHO, A.C. *Desafio ABRANCO: Um alerta sobre os impactos do uso de agrotóxicos para a saúde*. Rio de Janeiro: EPJPO, São Paulo, Expressão Popular, 2012. p. 44-66.


FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. *The 10 Elements of agroecology: Guiding the transition to sustainable food and agricultural systems*. 2016. 10 p.

LARON, D. *Biodiversity and sustainable nutrition with a food based approach*. In: BURLINGAME, R.; BRENDA, S. *Sustainable Diet and Biodiversity*. Rome: FAO, p. 30-35, 2012.

PIMBERT, M.; LEMKE, S. *Using agroecology to enhance dietary diversity*. United Nations System Planning Committee on Nutrition, n. 14, p. 10-15, 2014.

Serrinha, 2021. **FARESI**

6 MOTIVOS PARA CONSUMIR ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS



Alimentos agroecológicos são cultivados sem agrotóxicos ou fertilizantes químicos.

Uma das características destes alimentos é o não uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos, substâncias que já se têm conhecimentos sobre os danos à saúde do ser humano, tais como distúrbios do sistema endócrino e até alguns tipos de câncer (CARNEIRO, et. al. 2015).

A agroecologia contribui para o equilíbrio da natureza.

Você sabia que cerca de 75% dos cultivos do mundo dependem dos animais polinizadores, como abelhas, borboletas e pássaros? O uso de agrotóxicos diminui a população destes animais fundamentais para a estabilidade do meio ambiente, o que prejudica a variabilidade genética dos vegetais, importante para o equilíbrio da natureza. Como a agroecologia não utiliza estes produtos, ela auxilia na preservação destes animais (PIMBERT; LEMKE, 2014).

A agroecologia contribui para a saúde do solo.

O manejo da terra utilizando práticas agroecológicas contribui para a saúde do solo, onde pode ocorrer a reversão da degradação do solo, restaurar áreas degradadas e reconstruir a fertilidade do solo (FIOCRUZ, 2019).

A agroecologia favorece uma alimentação mais rica.

Um dos vários benefícios da agroecologia é o cultivo de vários alimentos juntos, o que beneficia uma maior variedade de alimentos que são consumidos, o que torna a dieta qualitativamente mais rica em nutrientes (FAO, 2018).

A Agroecologia favorece a continuidade de tradições.

Uma alimentação que segue a cultura regional é parte do padrão alimentar sustentável, que abrange também a biodiversidade, equidade, necessidade nutricional, segurança alimentar, acessibilidade e sustentabilidade (LARON, 2012). Consumir os alimentos da Feira contribui para a continuidade de tradições e o respeito com o meio ambiente.

A Agroecologia respeita a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

Um dos pontos destacados na Lei orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional é o direito a uma alimentação de qualidade, produzida de forma sustentável e respeitando o meio ambiente (BRASIL, 2006), aspectos que são seguidos pela agroecologia.