

“UM NOVO CONCEITO DE FAZER A FEIRA EM PELOTAS”: TRANSFORMAÇÕES NO CONSUMO ALIMENTAR NO CONTEXTO DA PANDEMIA DE COVID-19

FLOR WIENKE TAVARES¹; RENATA MENASCHE²

¹Universidade Federal de Pelotas – florwienke@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – renata.menasche@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo tem sido articulado no âmbito do projeto de pesquisa “Fluxos entre campo e cidade: tendências da alimentação contemporânea”, coordenado pela professora Renata Menasche, integrado às atividades do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura – GEPAC (<https://www.ufrgs.br/gepac/>) e com apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) por meio da concessão de uma bolsa de iniciação científica. A pesquisa apresentada encontra-se em estágio inicial, portanto serão aqui expostos atividades e resultados iniciais.

A partir do universo dos estudos antropológicos sobre alimentação, tem-se que os diversos fatores históricos, políticos e culturais que atuam sobre as sociedades e os grupos sociais têm forte relação com os processos que envolvem a comida: desde a produção do alimento até o próprio comer (BARBOSA, 2009). A emergência desse tema de pesquisa culmina da constatação de que o estudo da comida revela dados importantes para o entendimento de diversos aspectos das sociedades e das relações que as conformam.

MENASCHE (2015), em introdução a uma coletânea constituída a partir de pesquisas antropológicas sobre comida e conhecimentos tradicionais na Serra dos Tapes (RS), “Saberes e Sabores da Colônia”, aponta para dois movimentos em relação à alimentação que ocorrem simultaneamente na contemporaneidade. Por um lado, a ansiedade em relação aos alimentos - por desconfiança ou desconhecimento de sua origem, modo de produção ou ingredientes - consequente do acelerado ritmo de mudanças e inovações no mercado alimentício oriundas da industrialização e da globalização; por outro lado, a valorização de um rural idealizado, que traz consigo uma confiança maior em produtos que sejam (ou que sejam ditos) locais, artesanais ou tradicionais.

Essas grandes tendências incorporam o imaginário da população e se replicam em seu consumo. O conjunto de valores que se associa a diferentes formas de produção e à procedência do alimento está, assim, materializado nas compras dos indivíduos e, portanto, na composição de seus pratos. BARBOSA (2016, p. 97) traz à pauta importantes perspectivas para a visualização desse fenômeno, exemplificando com o ato diário de cozinhar o almoço para uma família:

(...) independentemente dos aplausos e críticas domésticas a respeito do acerto das minhas escolhas, já envolveram e colidiram com questões relativas à saúde, ao meio ambiente, ao mau trato dos animais, (...) às práticas tradicionais e artesanais, à justiça social envolvida no comércio internacional e ao agribusiness, entre outras.

Se o consumo de produtos alimentícios é uma escolha perpassada por diferentes filtros conscientes e subconscientes, éticos e estéticos, um dos grandes critérios que qualificam ou não os alimentos enquanto consumíveis é o da

saudabilidade. Aqui se entende esta categoria não como uma redução da escolha alimentar à esfera nutricional ou biológica; mas, pelo contrário, como uma noção socialmente construída do que é ou não saudável. E para trabalharmos esse entendimento na alimentação, cabe analisar o seu contraste: a ideia do risco.

BECK (2010, p. 67) entende que a sociedade moderna está organizada pelo risco, ou seja, por ameaças iminentes e invisíveis que são dificilmente constatadas em um contexto cotidiano - sendo apenas detectáveis pelos detentores do conhecimento científico - mas sobre as quais já existe uma “evidente (...) consciência ampliada”. O risco está presente mas não é claro e específico; logo, todo produto tecnológico, industrial, ou que tem origem na modernidade, de modo geral, é passível, na percepção da pessoa comum, de esconder ameaças e, por consequência, gera uma ansiedade generalizada.

A abordagem de Beck se relaciona com os estudos de tendências da alimentação contemporânea à medida em que, no contexto de uma multiplicidade de fatores que conformam as escolhas do consumo, junto à sensação constante de risco, muitos nichos de consumo alternativo são gerados. SASSATELLI (2015, p. 26) constata que neles “há - em diferentes níveis - uma tentativa de restabelecer uma relação direta com os alimentos (e demais bens), voltada para conter riscos, na percepção de que o indivíduo não está mais no controle de seu mundo material”.

A agroecologia, bem como a produção de alimentos orgânicos no geral, é um movimento que vem ganhando cada vez mais espaço no Brasil, tanto entre agricultores quanto entre consumidores. Dada a predominância de produtos da agricultura convencional nos meios habituais de consumo (como mercados e supermercados), os orgânicos ainda são considerados um nicho. Porém, há hoje um notável crescimento na oferta e na procura desses alimentos, bem como na construção coletiva de conhecimentos que envolvem seu conjunto de práticas e preceitos. O “Guia alimentar para a população brasileira”, lançado pelo Ministério da Saúde em 2014, traz a recomendação: “Prefira legumes, verduras e frutas da estação e cultivados localmente. Sempre que possível, adquira alimentos orgânicos e de base agroecológica, de preferência diretamente dos produtores”. (BRASIL, 2014).

Saudabilidade e risco são duas preocupações que certamente estão na mente e nos diálogos entre pessoas do mundo inteiro com mais frequência em um momento atípico como o da pandemia de COVID-19. O consumo e a alimentação são temas efervescentes nesse contexto porque são atravessados por dinâmicas econômicas, geográficas e sociais (a exemplo da percepção de risco projetada sobre a alimentação, anteriormente mencionada) que, em diferentes graus, nele se modificaram.

O objetivo principal desta pesquisa é, em vista disso, dar um passo inicial para o entendimento das relações entre saudabilidade, risco e o consumo de alimentos locais e/ou agroecológicos na cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul, e como elas operam em meio à pandemia do vírus COVID-19.

2. METODOLOGIA

Nesta etapa inicial da pesquisa, faço uso principalmente da revisão da bibliografia acumulada nas áreas de antropologia da alimentação, antropologia do consumo, outras que circundam e se relacionam com o tema aqui tratado e, principalmente, na troca de ideias, textos e experiências proporcionada no Grupo de Estudos “Comida Para Pensar”, que une pesquisadores da graduação e pós graduação da UFPEL e da UFRGS em encontros virtuais quinzenais.

A fim de apreender o contexto de consumo de produtos alimentícios na cidade de Pelotas durante a pandemia, está sendo realizado também um mapeamento dos locais físicos e virtuais de venda de produtos agroecológicos ou orgânicos. Isso inclui desde feiras agroecológicas já bem estabelecidas na cidade até pequenas iniciativas que surgem em 2020 com oferecimento de produtos em redes sociais como o Whatsapp e o Instagram.

Ainda, operando dentro da metodologia antropológica - ou seja, nos caminhos de construir uma etnografia em cima deste campo - os próximos passos planejados para a pesquisa são de uma aproximação com novos e antigos consumidores de produtos agroecológicos e orgânicos na cidade de Pelotas, com a finalidade de entender suas motivações para consumir estes produtos e suas percepções do consumo em meio à pandemia.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Desde o início da pandemia, se tem observado em Pelotas um crescimento muito acelerado no número de iniciativas ofertando produtos locais e, em sua maioria, agroecológicos nas redes sociais. Nos grupos e mensagens de WhatsApp, circulam *cards* e listagens de produtos com seus respectivos preços - por vezes enviados pelo próprio produtor daquele alimento, e por outras associados a alguma instituição ou grupo. No Instagram e no Facebook, se pode observar o surgimento de novas páginas com a mesma proposta, e por vezes oferecendo o serviço de *delivery* nas casas dos consumidores, ou de entrega em pontos centrais da cidade.

Existem ofertas de produtos avulsos, com preços individuais, ou também propostas de uma “feira semanal” completa, com quantidades pré-determinadas de produtos. Uma das iniciativas recentes, uma página no Instagram, tem em sua descrição a frase: “um novo conceito de fazer a feira em Pelotas”, dando a ideia de uma inovação no método de comercialização durante a pandemia, em relação à tradicional ida à feira física. É visível também a dimensão de aproximação entre os feirantes virtuais e os consumidores, por exemplo na frase de descrição de uma das fotos de outro perfil no Instagram em que se lê “levar amor, cuidado e saúde p nossos clientes e amigos é tudo de bom”. Também para os visualizadores, consumidores em potencial, é fácil interagir - elogiar, fazer pedidos, dar sugestões, tirar dúvidas - através dos comentários nas fotos.

A percepção de proximidade para com os produtores e os locais de origem dos alimentos, como já havíamos mencionado ao citar MENASCHE (2015), é imaginada como um retorno simbólico ao que é tradicional, local e saudável, em oposição ao complexo e dúvida mundo dos alimentos industrializados. A ansiedade é substituída pela confiança. Ao relatar sobre sua experiência entre produtores e consumidores da Serra dos Tapes, região na qual se insere a cidade de Pelotas, TAVARES (2020, p. 188) observa que “os consumidores (...) buscam nas feiras e armazéns de orgânicos uma garantia de saúde, de pureza, e mais que isso, poder gozar a singularidade dos artigos ‘de fora’, que agregam em si a representação do campo para quem vive na zona urbana”.

Devido à pandemia, produtores de uma das feiras de Pelotas, a maior das que comercializam exclusivamente produtos agroecológicos, passaram a entregar alimentos previamente encomendados por WhatsApp nas casas dos consumidores. Um dos agricultores em questão relata que, depois que as entregas a domicílio começaram, as vendas na feira vêm crescendo em relação a anos anteriores à pandemia. E, de acordo com ele, esse modelo “veio para ficar”, mesmo depois que as condições sanitárias voltarem ao normal.

Com pontos de venda físicos ou não, as propostas de comercialização de produtos locais e da comida que se distancia do produto processado, transgênico ou convencional (produzido com o uso de agrotóxicos) - entre outras categorias que são vistas como riscos - ganham força em meio ao movimento de complexificação das escolhas alimentares. É um retorno ao que é simples e próximo, dimensão que pode ser apreendida seja no olho no olho da feira, seja na postagem estetizada de alguma rede social.

4. CONCLUSÕES

A pandemia de COVID-19 traz novos desafios metodológicos para a área da antropologia também no que se refere à alimentação. As relações que se dão no âmbito virtual - neste caso, a maneira e os meios em que se colocam as ofertas de produtos, a troca de mensagens que envolve a compra, as escolhas dos consumidores, os comentários nas postagens e a estética dos perfis, entre outros fatores - não são algo dissociado da realidade material. Esses dados são chave para o entendimento das mudanças no consumo de alimentos e já evidenciam um aumento na oferta de orgânicos, principalmente na modalidade de *delivery*, através da internet.

As mudanças no âmbito do consumo desde já observadas entre habitantes de Pelotas expressam que a ansiedade causada pela desconfiança em relação à comida pode estar agravada na pandemia, devido à constante ameaça à saúde que existe no imaginário e na vida material das pessoas. O discurso textual e imagético das páginas observadas busca transmitir confiabilidade através do contato direto com os produtores, proximidade ao local de produção e transparência quanto à procedência do alimento.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARBOSA, L. A Ética e a Estética na Alimentação Contemporânea. In: CRUZ, F.T.; MATTE, A.; SCHNEIDER, S. (Org.). **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. Cap. 5, p. 95 - p. 124.
- BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M.L.; PACHECO, J.K. (Org.). **Juventude, Consumo & Educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009. Cap. 1, p. 15 - p. 63.
- BECK, U. **Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade**. São Paulo: Editora 34, 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Online. Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/biblioteca/visualizar/MTMxOA>
- MENASCHE, R. Introdução. MENASCHE, R. (Org.). **Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. Intro., p. 7 - p. 14.
- SASSATELLI, R. Contestação e consumo alternativo: a moralidade política da comida. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 10-34, jul./dez. 2015.
- TAVARES, M.S.W. **A cultura da erva-mate na Serra dos Tapes, RS: desenvolvimento rural sustentável e conservação da agrobiodiversidade**. 2020. Tese (Doutorado em Sistemas de Produção Agrícola Familiar) - Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Universidade Federal de Pelotas.