

COOPERATIVA TEIA ECOLÓGICA: UM RESTAURANTE DE COMIDA ORGÂNICA E VEGETARIANA

FERNANDA VIEIRA OLIVEIRA¹; FERNANDA CORVELLO BRAGA²; JOÃO DANIEL DORNELES RAMOS³

¹*Universidade Federal de Pelotas – fernandavieira.c.sociais@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – fernandacorvello65@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – jodorneles@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho trata-se de um exercício de transposição didática, proposto enquanto atividade da disciplina de Extensão e Sociedade I, em conjunto a disciplina de Antropologia I, do curso de Licenciatura em Ciências Sociais da UFPel, voltado a um exercício etnográfico realizado junto à Cooperativa Teia Ecológica, um restaurante de comida orgânica e vegetariana, visando compreender a relação entre ecologia e alimentação. Nossa objetivo foi estabelecer uma abordagem que pudesse ampliar os conceitos de autores da disciplina, cujos textos foram trabalhados ao longo do primeiro semestre de 2025, criando um material de divulgação das principais atividades da referida Cooperativa e que pudesse servir de retorno ao espaço, como uma forma de devolutiva ao coletivo que nos acolheu na pesquisa e nesta ação de extensão.

Compreendemos que, após o advento da modernidade, o consumo e os hábitos alimentares passam a ser marcados pela massificação e industrialização do mercado. Em meio a este cenário, o restaurante Teia Ecológica propõe práticas coletivas e sustentáveis, construindo um espaço de resistência e transformação social, num contexto atual onde cada vez mais o solo está degradado, em que a produção industrial é cada vez mais predatória, e onde a crise climática e a perda de biodiversidade nos mostram que problemas históricos, como as desigualdades sociais e raciais, se aprofundam e operam modos de desconexão entre pessoas e ambientes naturais. Propomos que, assim como nos mostra Anna TSING (2022) sobre os cogumelos matsutake, que brotam nas clareiras abertas pela destruição do Antropoceno, a Cooperativa Teia Ecológica também nasce das cicatrizes deixadas pelo tempo das catástrofes e pelo desgaste ambiental.

O trabalho busca, portanto, evidenciar a importância do restaurante e cooperativa Teia Ecológica para a cidade de Pelotas, objetivando pensar uma outra forma de relação com a alimentação e a possibilidade de criarmos outros hábitos de vida, onde nossas escolhas possam ser guiadas a partir do coletivo e da coexistência multiespecífica - como apreendemos com Donna HARAWAY (2023) - entendendo a vida como uma imensa rede de relações onde nada existe de maneira isolada, conforme apreendemos com Gregory BATESON (2025).

Como vimos ao longo dos estudos na disciplina de Antropologia I, os hábitos alimentares são moldados pelo mercado capitalista hegemônico, promovendo um consumo massificado (MINTZ, 2003). O que aprendemos com a etnografia feita junto ao Teia Ecológica complementa este entendimento e nos ajuda a pensar em formas que buscam romper com esta massificação, construindo-se um local de princípios éticos-sociais e ambientalmente centrados, onde a produção, distribuição e o espaço/trabalho coletivos valorizam as possibilidades de um parentesco multiespécies (HARAWAY, 2023). Assim, compreendemos que a

Cooperativa se constitui enquanto um espaço de resistência em meio a um cenário de degradação ambiental, de produção industrial predatória, da crise climática e da perda de biodiversidade.

É importante destacar como tudo começou: a Cooperativa Teia Ecológica surgiu em 1999, a partir da cooperação entre várias famílias, incluindo a de Ana Júlia, nossa principal interlocutora e que, em entrevista realizada no restaurante Teia, em Julho de 2025, nos relatou que cada núcleo familiar contribuiu com algo para a construção inicial do espaço, mesmo diante da ausência de recursos financeiros. Ana Júlia participa há cerca de 23 anos da cooperativa e ressalta que, no início, o objetivo principal era apenas a comercialização de produtos orgânicos dos pequenos agricultores locais. Os colaboradores organizavam cestas, que eram vendidas diretamente aos consumidores. Com o aumento da produção, os agricultores passaram também a participar de feiras no município. O excedente dessas feiras, por sua vez, gerou a necessidade de um novo destino, o que resultou na criação do buffet da Cooperativa Teia Ecológica. Ana Júlia relata, ainda, que muitos dos fornecedores mais antigos da Teia eram anteriormente plantadores de fumo, expostos ao uso intensivo de agrotóxicos. Ao enfrentarem problemas de saúde decorrentes dessa prática, optaram por migrar para sistemas de produção agroecológicos.

Essa mudança também pode ter sido influenciada pela Eco 92, conferência internacional que foi realizada em 1992 e que ampliou os debates sobre as consequências da relação entre tecnologia, produção agrícola e meio ambiente. O nome da cooperativa, assim como seu surgimento e o slogan “Consumidor ecológico, seja mais um!”, foram inspirados nesse evento. A Teia Ecológica busca, portanto, transmitir a ideia de cadeia desde o plantio até o prato servido, sempre comprometida com a preservação ambiental e com a saúde de agricultores, trabalhadores e consumidores. Dessa forma, a Cooperativa Teia Ecológica constitui-se não apenas como um restaurante vegetariano, mas como um espaço político e de resistência, revelando-se particularmente pertinente para a aplicação desta proposta de transposição didática.

2. METODOLOGIA

Este trabalho foi realizado por estudantes do primeiro semestre de licenciatura em Ciências Sociais, com um caráter de transposição didática, onde o objetivo final era o de constituir um material didático a partir da proposta de realização de uma experiência etnográfica, coletando dados da instituição que nos acolheu e desenvolvendo-os a partir dos conceitos abordados durante o semestre. Para a realização deste processo, foram feitas visitas e algumas entrevistas no restaurante Teia Ecológica, onde coletamos informações e experiências de clientes e trabalhadores do local. O objetivo com as entrevistas foi compreender os sentidos atribuídos ao espaço e às práticas alimentares vegetarianas, relacionando os relatos coletados aos conceitos estudados ao longo do semestre. Para tanto, realizamos as visitas ao espaço nos dividindo em um grupo de três pessoas, fazendo observações diretas, com registros fotográficos e entrevistas, onde cada integrante do grupo ficou responsável pela execução de uma tarefa.

Foram entrevistados quatro clientes e a coordenadora do local. Ao iniciarmos a observação do espaço e o diálogo com estas pessoas nos sentimos, rapidamente, acolhidos, onde o ambiente do restaurante transmitia uma atmosfera familiar e caseira, aspectos destacados também pelos frequentadores

entrevistados. Este acolhimento suscitou um ambiente propício para que as entrevistas tenham acontecido de maneira bastante dinâmica e descontraída, possibilitando uma maior abertura para reflexões pessoais e subjetivas, elementos centrais para uma etnografia.

Providenciamos os termos de autorização de uso de som e imagem, e pedimos autorização para a Ana Júlia, coordenadora da cooperativa, para que pudéssemos entrevistar os clientes que estavam no local. Logo após terminarem sua refeição, nós iniciamos com as perguntas e o registro de imagens. Para além do acolhimento, os elementos dispostos no espaço, como os diversos cartazes e panfletos que promovem organizações, atividades e demais informações acerca do consumo alimentar, de práticas sustentáveis, vegetarianismo, yoga e de hábitos pensados no coletivo e pela interação com a natureza, observamos que eles enfatizam seu caráter político para as possibilidades de uma revolução alimentar e de resistência ao modelo capitalista industrial de produção.

Além disso, as observações diretas nos permitiram analisar também a disposição do espaço, que contém quatro ambientes com diversas mesas. Observamos também a organização dos alimentos, que são bastante variados e coloridos, distribuídos em buffet, bem como vimos de perto a dinâmica do cotidiano de trabalho e de consumo no local. Ademais, após a sistematização dos dados coletados na experiência etnográfica, construímos um material impresso que foi destinado à publicação no próprio espaço do restaurante, ficando disponível para visualização de pessoas que o frequentam.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

Por meio das entrevistas e das observações realizadas no restaurante Teia Ecológica, foi possível observar o fato do espaço ser bastante aconchegante, enquanto um ambiente acolhedor e, ao mesmo tempo, de resistência, ao considerarmos os relatos coletados tanto de trabalhadores como de frequentadores. O local foi descrito por entrevistados como um ambiente familiar, capaz de proporcionar um sentimento de transformação e de senso de coletividade, dando sentido a ideais ecológicos e à valorização da construção de relações multiespécies (HARAWAY, 2023).

Diante dos objetivos propostos e da experiência desenvolvida nesta observação etnográfica, evidencia-se a importância de compreendermos a alimentação e as escolhas individuais de consumo como atos políticos cujos impactos transcendem a esfera pessoal, pois elas afetam a sociedade de forma mais ampla e, ainda, o planeta como um todo. Partindo do ponto de vista de que cada prática alimentar de cada pessoa e/ou grupo pode desencadear uma reação em cadeia, isso pode contribuir para a despadronização do consumo massificado e alienado - que entendemos a partir do que vimos com Sidney (MINTZ, 2003) -, possibilitando novas formas de viver em rede, fundamentadas na interdependência das relações entre mente e ecologia (BATESON, 2025).

Os entrevistados reforçam a relevância da Cooperativa, destacando que a adesão à alimentação vegetariana está relacionada, sobretudo, a questões de saúde, preocupação com a devastação ambiental, resultante da pecuária extensiva, e com o sofrimento animal, envolvido na produção de carne. Uma das entrevistadas afirma frequentar a Teia porque sente que ali “a comida tem mais vida”. Outros entrevistados também ressaltaram a sensação de bem-estar proporcionada tanto pela alimentação quanto pela convivência no espaço.

Um dos resultados desta experiência foi a criação de um sousplat, disposto sob os tampões de vidro nas mesas do restaurante, possibilitando que os clientes leiam o material educativo enquanto almoçam. A preocupação em apresentar a seus frequentadores informações sobre ecologia, alimentação orgânica e práticas alimentares saudáveis sempre foi um dos objetivos da Teia, como ressalta Ana Júlia: “também é um espaço pedagógico, de estudo e de aprendizado [...] No início, era desenhar uma cenoura e colocar os benefícios da cenoura. Cenoura serve pra isso, serve para aquilo [...] As pessoas estão deixando um pouco de lado [a importância dos vegetais na alimentação]. E a Teia, justamente, é mostrar que é possível comer, te alimentar bem, a partir de vegetais e também com esse grupo de agricultores, que são nossos fornecedores” (Entrevista com Ana Júlia, Restaurante Teia Ecológica).

4. CONSIDERAÇÕES

A experiência etnográfica no âmbito da licenciatura nos ajuda a dimensionar a importância do trabalho de campo, nos aproximando mais das disciplinas do curso, adquirindo um olhar mais atento perante a Antropologia e a realidade como um todo. Através desta proposta de trabalho etnográfico e de transposição didática, podemos nos conectar e compreender, de maneira concreta, os conceitos que estudamos nas disciplinas do curso, e como podemos fazer com que eles se coloquem na prática cotidiana.

Observamos que o exercício de transpor conceitos fundamentais da área de Antropologia, para nós, cientistas sociais em formação e aprendizes de pesquisadoras, propiciou fazermos a dinâmica de notar o contexto social, político, econômico e ambiental a partir das ações dos coletivos implicados na resistência ao processo destruidor que vivenciamos atualmente. Logo, compreendemos que os interlocutores de nossa observação etnográfica, além de mobilizarem conceitos como ecologia e saúde, nos mostraram modos de vida possíveis, em que essas experiências podem se inscrever como exemplos concretos de transformação social e cuidado com o ambiente.

Ademais, enquanto licenciandas do curso de Ciências Sociais, compreendemos que o âmbito de formação docente tem muito a ser enriquecido quando fazemos experiências de campo, observações etnográficas e entrevistas localizadas, visando colocar em prática os elementos acadêmicos e teóricos das disciplinas, operando processos didáticos de compreensão de conceitos e teorias que possam significar engajamentos éticos e resultados concretos da relação entre Universidade e comunidade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BATESON, G. **Rumo a uma ecologia da mente**. São Paulo: UBU, 2025.

HARAWAY, D. **Ficar com o problema: fazer parentes no Chthuluceno**. São Paulo: n-1, 2023.

MINTZ, S. **O poder amargo do açúcar**: produtores escravizados, consumidores proletarizados. Recife: EDUFPE, 2003.

TSING, A. **O cogumelo no fim do mundo**. São Paulo, n-1, 2022.