Berenice Giehl Zanetti von Dentz

PERMANÊNCIA E ATUALIZAÇÕES NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS ARTESANAIS TRADICIONAIS: O SISTEMA ALIMENTAR EM MOVIMENTO

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do Título de Doutora em Geografia.
Orientador: Prof. Dr. Clécio Azevedo da Silva.

Florianópolis
2018

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Giehl Zanetti von Dentz, Berenice
Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais: o sistema alimentar em movimento / Berenice Giehl Zanetti von Dentz ; orientador, Clécio Azevedo da Silva, 2018.
349 p.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Florianópolis, 2018.

Inclui referências.

1. Geografia. 2. Processamento artesanal e industrial de alimentos. 3. Selos de identificação de qualidade e origem. 4. Região da Grande Florianópolis - Santa Catarina e Região do Rhône Alpes - França. 5. Patrimônio Imaterial. I. da Silva, Clécio Azevedo . II. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Geografia. III. Título.

Berenice Giehl Zanetti Von Dentz

Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais: o sistema alimentar em movimento

Esta Tese foi julgada adequada para obtenção do Título de "Doutor em Geografia", e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-graduação em Geografia.

Florianópolis, 28 de junho de 2018.

Profa. Dra. Rosemy da Silva Nascimento
Coordenadora do PPGG/UFSC

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Clécio Azevedo da Silva
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Dr. Nazareno José de Campos
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Dr. Clóvis Dorigon
Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

Profa. Dra. Rosangela Pezza Cintrão
Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

Este trabalho é dedicado aos processadores de produtos artesanais tradicionais.

AGRADECIMENTOS

A construção de uma tese requer muita dedicação, momentos de isolamento e de intensa reflexão. Mas no seu desenvolvimento a ajuda e a participação de muitos, foi fundamental. Por isso, este é o momento de agradecer.

Agradeço ao **IFSC**, pela concessão do afastamento para realização desta pesquisa. Somente assim foi possível uma dedicação completa ao trabalho, bem como a oportunidade de realizar o estágio sanduíche no exterior, mesmo não havendo bolsa para a realização deste.

Aos amigos e colegas do IFSC, em especial à **Krischina Singer Aplevicz** e **Jane Parisenti** que acompanharam a evolução do trabalho, e **Emanoelle Fogaça Marcos (Manu)** por toda parceria no que representou o início deste trabalho.

Ao **Programa de Pós Graduação em Geografia da UFSC** pelos auxílios estruturais.

Aos colegas do LabRURAL com os quais pude aprender e trocar muitas experiências durante as aulas, saídas de campo e demais atividades que compartilhamos, obrigada **Daniele Lima Gelbcke**, **Maria das Graças Brightwell, Évilyn de Souza Pauli**, **Hatan Pinheiro**, professor **Nazareno José de Campos** e em especial ao querido **Pablo Martin Bender**, pela companhia e presença, pelas conversas e pelos ensinamentos e aprendizados compartilhados.

À pesquisadora **Laurence Bérard**, orientadora no estágio sanduíche, por ter me aceito e por ter aberto as portas do *Centre de Documentation*, assim como da sua própria casa. Sou grata igualmente à **Anne Hélène Delavigne** por compartilhar importantes experiências e à **Renata Menasche**, pelas contribuições realizadas durante a banca de qualificação.

Ao professor orientador **Clécio Azevedo da Silva**, por ter me aceito e acreditado no meu trabalho, por me instigar a desenvolver a arte da escrita, pela verdadeira orientação, com leituras, proposições e muita sensibilidade.

Aos **produtores artesanais tradicionais** que compartilharam importantes informações que permitiram o desenvolvimento deste estudo.

À minha querida família que sempre me apoiou e esteve presente, meu pai **Jovino**, minha mãe **Cora** e minha irmã **Betina,** vocês são meus maiores exemplos!

Ao **Cristyano,** companheiro de todas as horas, que embarca comigo nas mais diversas aventuras e que faz dos meus sonhos os seus também. Obrigada por todo amor, atenção e apoio e também pelas leituras, revisões e formatação da tese.

Às boas energias no Universo pela saúde, inspiração, alegria, motivação e coragem durante todo esse processo.

“Além das aptidões e das qualidades herdadas, é a tradição que faz de nós aquilo que somos”.
Albert Einstein

RESUMO

O avanço do capitalismo industrial nas esferas de produção, conservação, acondicionamento, transporte e consumo de alimentos provocou um aprofundamento da mercantilização e internacionalização dos produtos alimentares. A ampliação dos fluxos de intercâmbio e a abertura às novas possibilidades de consumo ocasionaram uma perda de referência dos produtos, valores e costumes locais e regionais. A produção local, com características artesanais e tradicionais, cedeu lugar aos produtos industrializados, e os processos e o saber-fazer empregados na produção de alimentos, foram transferidos, em grande medida, para a indústria. A alimentação passou por grandes transformações e, na constante busca pela qualidade e segurança alimentar, criaram-se normas e regulamentos que impuseram a qualidade industrial como norma geral. Porém, a ocorrência de crises alimentares associadas à produção industrial reduziram a confiança dos consumidores e as produções com características artesanais e tradicionais passaram a ser novamente solicitadas. Para permanecerem no sistema alimentar, estas produções enfrentam o dilema de se submeterem às normas instituídas à segurança e inocuidade dos alimentos industriais. Diversos instrumentos e ferramentas surgem na perspectiva de proteger e valorizar essas produções alimentares e os seus mercados. Os selos de identificação de qualidade e origem e o registro de produções alimentícias apresentam-se como possibilidades, mas quando se trata de produtos artesanais tradicionais, em especial os de origem animal, as possibilidades de permanência são reduzidas. Assim, objetivamos analisar a permanência e as atualizações da produção artesanal tradicional diante do desenvolvimento da indústria alimentícia, identificando as principais formas de inserção e manutenção desses produtos; compreendendo e analisando as estratégias e ferramentas de identificação, proteção, reconhecimento e valorização existentes no Brasil e na França; e avaliando as possibilidades de inclusão ou exclusão geradas por estes instrumentos. Para tanto, foram realizadas pesquisa de campo e etnográfica, com observações do cotidiano, realização de entrevistas e aplicação de questionários com produtores, processadores e demais profissionais envolvidos na produção, distribuição, comercialização e consumo de produtos artesanais tradicionais nas regiões da Grande Florianópolis - Santa Catarina - Brasil e do *Rhône-Alpes* – França. As análises permitiram verificar que as produções artesanais tradicionais compõem o sistema alimentar, através de redes, mercados e formas

específicas de inserção e comercialização, estabelecendo relações de coexistência ou interação com os produtos industriais, ou sendo excluídas, em casos onde a característica artesanal é anulada e laços frágeis são mantidos com a tradição; nestes casos, a indústria se apropria da tradição. As ferramentas de registro e certificação atuam de forma positiva em diversos casos, mas também adquirem caráter excludente quando direcionadas a certas produções artesanais tradicionais.

Palavras-chave: Processamento artesanal e industrial de alimentos. Selos de identificação de qualidade e origem. Patrimônio Imaterial.

ABSTRACT

The advancement of industrial capitalism in the spheres of production, conservation, conditioning, transportation and consumption of food, lead to a deepening of the commodification and internationalization of food products. The amplification of exchange flows and the creation of new consumption possibilities lead to a loss of character in products, values and customs in local and regional markets. Local production with artisanal and traditional characteristics was overtaken by production of industrialized products, know how and processes employed in the manufacturing of food products were transferred in large part to the industries. Eating habits have undergone major transformations and, in the constant quest for food quality and safety, norms and regulations that imposed an industrial production as more adequate were created. However, the occurrence of food crisis associated with the industrial food production, reduced the customer confidence and small-scale productions, with handcrafted features and became more desired. To remain in the food system, these productions face the dilemma of the need to submit to the norms instituted to safety and innocuity of industrially manufactured foods. Various instruments and tools have been created in an effort to protect food production and its markets. The quality and origin identification seals and the registration of food production represent possibilities of protection and valorization, but when it comes to traditional artisanal products, especially those of animal origin, the possibilities of perseverance are reduced. Thus, we aim to analyze the perseverance and the updates of traditional artisanal production facing the development of the food industry, identifying the main ways of insertion and maintenance of these products; understanding and analyzing the strategies and tools of identification, protection, recognition and valorization existing in Brazil and in France; and evaluating the possibilities of inclusion or exclusion generated by these instruments. Field and ethnographic research were carried out, with daily observations, interviews and questionnaires applied to producers, processors and other professionals involved in the production, distribution, marketing and consumption of traditional artisanal products in the regions of great Florianópolis - Santa Catarina and Rhône-Alpes - France. The analysis made it possible to verify that traditional artisanal products make up the food system through networks, markets and specific forms of insertion and commercialization, establishing relations of coexistence or interaction

with industrial products, or being excluded in cases where the artisanal characteristic is annulled and fragile ties are kept with tradition; in these cases the industry appropriates the tradition. Registration and certification tools act positively in several cases, but also acquire an exclusionary character when directed to traditional craft productions.

Keywords: Artisanal and industrial food processing. Quality and origin identification seals. Intangible Assets.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Seminário Repastol. 77
Figura 2 - Queijos sobre superfície de madeira em distintas fases de maturação. 81
Figura 3 - Linha de produção industrial de alimentos. 92
Figura 4 - Consumidor em dúvida sobre a escolha de produtos no mercado. 93
Figura 5 – Diferentes rótulos de produtos: pão industrializado (a); produzidos em estruturas semi-industriais (b e c); processado artesanalmente (d). 104
Figura 6 - Novo rótulo do pão de milho processado artesanalmente em São Bonifácio. 106
Figura 7 - Rótulo de doces processados no município de Biguaçu. 107
Figura 8 - Rótulos de doces de frutas produzidos na região da Grande Florianópolis. 108
Figura 9 - Queijo *Bresse Bleu* fabricado em *Bourg-en-Bresse*, França. 109
Figura 10 - Mapa de localização da Região do *Rhône-Alpes*, na França. 112
Figura 11 - Vista da região do *Jura* - França; e áreas de criação de *volaille de Bresse*. 113
Figura 12 - *Fromage blanc*; creme de leite da empresa de laticínios local; *galette de crème*..... 116
Figura 13 - *Les gaudes*. 117
Figura 14 - Produtos coloniais (em destaque salames, mel, melado, doces de frutas e aguardente de cana). 123
Figura 15 - Mapa de localização da Região da Grande Florianópolis. 125
Figura 16 - Café colonial servido em Rancho Queimado, Grande Florianópolis. 128
Figura 17 - Locais de comercialização de produtos artesanais/coloniais na Grande Florianópolis: (a) São Bonifácio; (b) Águas Mornas; (c) Angelina e (d) Rancho Queimado. 134
Figura 18 - Pão de milho pronto para ser assado envolvido pela folha de caeté; da forma como vai para as padarias; e embalado e rotulado para venda direta. 136
Figura 19 - Feira da UFSC; feira do Canto da Ilha. 137
Figura 20 - Informes de venda direta de produtos na região francesa do *Rhône-Alpes*. 141

Figura 21 - Mercado e feira semanal na cidade de *Bourg-en-Bresse*, França..... 142
Figura 22 - *Rosette de Lyon* produzida industrialmente..... 146
Figura 23 - Produtos com selo *Label Rouge* e IGP..... 158
Figura 24 - Cardápio em pizzaria italiana com referência a *Pizza Napoletana* STG. 162
Figura 25 - Fazenda produtora de vacas leiteiras; vacas da raça *Montbéliarde*; alimentação do rebanho; exames periódicos de qualidade. 167
Figura 26 - Coalho de vitelo utilizado na produção do queijo *Comté*. 168
Figura 27 - Gráfico do preço médio de venda de queijos em grandes e médias superfícies (comparativo entre queijos AOP e não AOP)..... 172
Figura 28 - Tanques de cobre com a massa de *Comté*; queijo maturado e com identificação do local de produção..... 174
Figura 29 - *Comté* com meses e maturação e identificado com faixa AOP; queijo no início da maturação. 175
Figura 30 - Esquema simplificado da cadeia produtiva do *Comté*..... 177
Figura 31 - Realização do tradicional processo de *l'emmaillotage*..... 181
Figura 32 - Criador de *volailles de Bresse*, na câmera fria com as aves envolvidas pelo processo de *l'emmaillotage*..... 182
Figura 33 - Concurso *Les Glorieuses de Bresse*. Premiação das melhores aves; ave identificada com selo AOP; exposição das categorias avaliadas no concurso; comércio das aves durante o concurso..... 184
Figura 34 - *Volailles de Bresse* em diversos estágios de criação: nos primeiros dias de vida; criados soltos ao ar livre; capão antes de ser colocado nas epinettes; aves nas epinettes; aves abatidas, prontas para comercialização..... 186
Figura 35 – Da criação até a venda: um esquema resumido da produção da *Volaille de Bresse*..... 190
Figura 36 - Amarrações tradicionais para o uso na produção da *Rosette de Lyon*; peças do embutido durante secagem em câmara climatizada. 193
Figura 37 - *Rosette de Lyo*n comercializada no mercado público de *Lyon*; referências sobre os produtos elaborados artesanalmente na *Maison Reynon*; interior do produto; tripa natural utilizada na produção artesanal. 196
Figura 38 – Esquema com as principais diferenças entre as produções artesanais e industriais de *Rosette de Lyon*. 201

Figura 39 - Paisagem característica dos açudes da região de *Dombes*; pesca tradicional nos açudes; carpas e *brochets* pescados nos açudes; marca coletiva *Poissons de Dombes*. 206
Figura 40 - Identificação da marca coletiva na rota dos açudes na região de *Dombes* e nos produtos comercializados. 207
Figura 41 – Esquema simplificado do manejo e transformação dos *Poissons de Dombes*. 210
Figura 42 - Selos de identificação utilizados na União Europeia. 216
Figura 43 - Alguns dos selos de identificação utilizados no Brasil. 216
Figura 44 - Produtor relatando a experiência do frigorífico da família em Antônio Carlos. 227
Figura 45 - Instalações do frigorífico Antônio Carlos; produto identificado com selo de inspeção e rótulo contendo as exigências necessárias. 228
Figura 46 – Esquema simplificado das transformações na produção de embutidos no Frigorífico Antônio Carlos. 231
Figura 47 - Queijos coloniais produzidos artesanalmente no município de Angelina em diferentes estágios de maturação. 233
Figura 48 - Local da ordenha.. 236
Figura 49 - Equipamentos utilizados na produção de queijos em cozinhas domésticas nas propriedades rurais. 237
Figura 50 - Instalações após melhorias realizadas no local de ordenha; e ambiente adaptado às exigências com resfriador de leite. 238
Figura 51 – Aspectos característicos da produção de queijos artesanais de Angelina. 242
Figura 52 - Produtor cortando as folhas de caeté para serem colocadas nas fôrmas; folhas já dispostas nas fôrmas. 245
Figura 53 - Antigo ralador utilizado; forno contendo os pães. 247
Figura 54 - Produtor dispondo a massa dos pães nas fôrmas. 248
Figura 55 – Particularidades da produção e comércio do pão de milho de São Bonifácio – SC. 250
Figura 56 - Conservas e compotas produzidas artesanalmente na Grande Florianópolis. 251
Figura 57 - Produção de doces na cidade de Biguaçu. 252
Figura 58 - Doces e geleias de frutas produzidos em Biguaçu e acondicionados em embalagens rotuladas, conforme exigência da legislação. 255
Figura 59 - Embalagens de doces e geleias sendo etiquetadas com rótulos. 256
Figura 60 - Conservas processadas no município de Antônio Carlos. 257

Figura 61 – Características da produção e comércio de geleias e conservas..... 260
Figura 62 - Coleção completa do Inventário do Patrimônio Culinário da França..... 274
Figura 63 - Exemplar do Inventário Culinário da França, referente à região do *Rhône-Alpes*, em destaque o registro do queijo *Comté*. 277
Figura 64 - Preparações servidas em jantar e café da manhã em pousada participante da associação Acolhida na Colônia na região da Grande Florianópolis. 290
Figura 65 - Livros da Culinária Colonial de Santa Catarina, volumes I e II. 291
Figura 66 - Cardápio do *Food Truck Fermier* e estabelecimento aberto ao público em mercado local da cidade de *Bourg-en-Bresse*..... 292
Figura 67 - *Food Truck* do Pão Mané, em Florianópolis. 293
Figura 68 - Logotipo desenvolvido pelo grupo de trabalho e mini-cavaletes para serem dispostos próximos aos produtos a serem identificados. 294
Figura 69 - Produto fabricado artesanalmente por produtora associada a AJAAR..... 296
Figura 70 - Produtos com a marca Sabor Colonial. 298

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AAFNs - Alternative Agrofood Networks (redes alimentares alternativas)
AB - Agricultura Biológica
ABRASEL - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
ADPIC - Acordos sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio
AFNOR - Association française de normalisation
AJAAR - Associação Joinvillense de Agroindústrias Artesanais Rurais
ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
AMAP - Associação para a manutenção da agricultura de proximidade
AOC - Appellation d'origine contrôlée (Apelação de Origem Controlada)
AOP - Appellation d'origine protégée (Apelação de Origem Protegida)
APACO - Associação dos Pequenos Agricultores do Oeste Catarinense
APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
APPED - Association de Promotion du Poisson d'Etangs de Dombes
APROVALE - Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos
ASBANCO - Associação dos Bananicultores de Corupá
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEASA - Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina
CEE - Comunidade Econômica Europeia
CC - Certificado de Conformidade
CCA - Centro de Ciências Agrárias
CCP - Certificado de Conformidade de Produto
CIGC - Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté
CIRAD - Centre de Recherche Français Agronomique pour le Développement
CIVB - Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse
CNAC - Conseil national des arts culinaires
CNAOL - Conseil National des Appellations d'Origine Laitières
CNLC – Commission Nationale des Labels et des Certifications des Produits Agricoles et Alimentaires
CNRS - Centre National de la Recherche Scientifique
CUP - Convenção da União de Paris
CUT - Central Única dos Trabalhadores
DO – Denominação de Origem

DOC - Denominação de Origem Controlada
DOP - Denominação de Origem Protegida
EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
ETG - Especialidade Tradicional Garantida
FATMA - Fundação do Meio Ambiente
FAM - Produto de Origem Familiar
FAO - Organização para a Agricultura e Alimentação
FBSSAN - Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
FDA - Food and Drug Administration
FECOMÉRCIO - Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo de Santa Catarina
GATT - General Agrement of Trade and Tarifs
HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMBIO - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
ID - Indicação de Origem
IFSC - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina
IG - Indicação Geográfica
IGP - Identidade Geográfica Protegida
IN - Instrução Normativa
INAO - Institut national de l'origine et de la qualité
INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial
INRA - Institut National de Recherche Agronomique
INRC - Inventário Nacional de Referências Culturais
IRGC - Inventário de Referências Gastronômicas Culturais
IP - Indicação de Procedência
IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
LOA - Lei de Orientação Agrícola
LPI - Lei da Propriedade Industrial
LR - Label Rouge
MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MEIS - Microempreendedores Individuais
MFPCA - Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires
ODG - Organismos de Defesa e de Gestão
ODS - Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
OGM - Organismos Geneticamente Modificados

OMC - Organização Mundial do Comércio
OMPI - Organização Mundial da Propriedade Intelectual
OMS - Organização Mundial de Saúde
ONU - Organização das Nações Unidas
ORG - Produto de Agricultura Orgânica
PAC - Política Agrícola Europeia
PEST - Parque Estadual da Serra do Tabuleiro
PPGEO - Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina
PROGOETHE - Produtores da Uva e do Vinho Goethe
PNPI - Programa Nacional do Patrimônio Imaterial
PNR - Parc naturel regional
RDC - Resolução da Diretoria Colegiada
SANTUR – Secretaria de Turismo do Estado de Santa Catarina
SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SESC – Serviço Social do Comércio
SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SHRBS - Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Florianópolis
SIE - Serviço de Inspeção Estadual
SIF - Serviço de Inspeção Federal
SIQO - Signes Officiels d'identification de la qualité et de l'origine (selos de identificação de qualidade e origem)
SIM - Serviço de Inspeção Municipal
STG - Spécialité Traditionnelle Garantie
TCLE - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TRIPS - Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights
UCAF - Unidade Central das Agroindústrias Familiares Rurais do Oeste Catarinense
UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina
UE - União Europeia
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura
UNISUL – Universidade do Sul de Santa Catarina

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO E ESCOLHA DO TEMA 27

1 INTRODUÇÃO 33

1.1 OBJETIVOS 36

1.1.1 Objetivo geral 36

1.1.2 Objetivos específicos 36

1.2 METODOLOGIA 37

PARTE I – O PROBLEMA TEÓRICO 45

2 DO ARTESANATO ALIMENTAR TRADICIONAL À INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA: MODOS, ESCALAS DE PRODUÇÃO E MERCADOS DE ALIMENTOS 45

2.1 DAS PRÁTICAS ARTESANAIS AO DESENVOLVIMENTO DOS PROCESSOS INDUSTRIAIS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS 45

2.2 O SISTEMA DE QUALIDADE NA PRODUÇÃO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS 52

2.3 PRINCIPAIS FORMAS DE CIRCULAÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E MERCADOS PARA OS PRODUTOS ARTESANAIS TRADICIONAIS 58

2.4 A LEGISLAÇÃO ACERCA DOS PRODUTOS ARTESANAIS TRADICIONAIS 64

2.5 CIÊNCIA, TÉCNICA E NORMAS: UM "TRIPÉ" INDISPENSÁVEL PARA O DEBATE 71

2.5.1 Sistemas técnicos e sistemas de normas 72

2.5.2 Uso do leite cru e da madeira na produção de queijos 77

3 A REVISÃO DA QUALIDADE INDUSTRIAL: NOVOS PADRÕES ALIMENTARES E DE CONSUMO 85

3.1 CRISES E AUSÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR NA PRODUÇÃO INDUSTRIAL 85

3.1.1 Inovações e incertezas 86

3.1.2 Alienação e desconhecimento 91

3.2 OS ESPAÇOS DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS E DOS ARTESANAIS TRADICIONAIS: ENTRE O GLOBAL E O LOCAL 94

3.3 O PRODUTO INDUSTRIAL "IMITANDO" O ARTESANAL: A IMAGEM COMO APELO SIMBÓLICO..... 100

PARTE II - ESTUDO APLICADO 111

4 APRESENTAÇÃO DAS REGIÕES ESTUDADAS 111

4.1 A REGIÃO DO *RHÔNE-ALPES* E SUA RELAÇÃO COM A PRODUÇÃO ALIMENTAR TRADICIONAL..... 111

4.2 O PROCESSO DE FORMAÇÃO DA REGIÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS E SUA RELAÇÃO COM A PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS TRADICIONAIS .. 118

4.3 DOS CIRCUITOS INFORMAIS À "QUALIDADE DIFERENCIADA": UM NOVO OLHAR PARA OS PRODUTOS ALIMENTARES ARTESANAIS TRADICIONAIS NAS REGIÕES DE ESTUDO 128

5 O PAPEL DOS SELOS DE IDENTIFICAÇÃO DE QUALIDADE E ORIGEM DOS PRODUTOS 149

5.1 BREVE HISTÓRICO E PRINCIPAIS MARCOS LEGAIS NO PANORAMA INTERNACIONAL 149

5.2 O PIONEIRISMO FRANCÊS NA IDENTIFICAÇÃO E PROTEÇÃO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES..... 152

5.3 A DIFUSÃO E ABRANGÊNCIA DOS SINAIS DISTINTIVOS NA UNIÃO EUROPEIA 159

5.4 ANÁLISE DOS CASOS PESQUISADOS NA REGIÃO DO *RHÔNE-ALPES* 163

5.4.1 O exemplo do queijo *Comté*..... 164

5.4.2 A experiência do setor *Volailles de Bresse* 177

5.4.3 O aprendizado com o grupo *Rosette de Lyon*..... 191

5.4.4 Os ensinamentos com a experiência dos *Poissons de Dombes* 201

6 PARTICULARIDADES DOS INSTRUMENTOS DE PROTEÇÃO NO CONTEXTO BRASILEIRO 211

6.1 OS REGISTROS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL 211
6.2 A EXPERIÊNCIA CATARINENSE 220
6.3 ANÁLISE DOS CASOS PESQUISADOS NA REGIÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS 224
6.3.1 Os embutidos de Antônio Carlos 225
6.3.2 Queijos artesanais de Angelina 232
6.3.3 Pão de milho de São Bonifácio 243
6.3.4 Geleias de Biguaçu e Conservas de Antônio Carlos 250
7 A PRODUÇÃO ARTESANAL TRADICIONAL DE ALIMENTOS COMO UM PATRIMÔNIO IMATERIAL: RECONHECIMENTO, REGISTROS E PERSPECTIVAS 263
7.1 O REGISTRO DE PRODUÇÕES ALIMENTARES COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL 263
7.2 O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO NA FRANÇA 267
7.3 INVENTÁRIO DO PATRIMÔNIO CULINÁRIO NA FRANÇA: POSSIBILIDADE DE PROTEÇÃO E PERMANÊNCIA DA PRODUÇÃO ARTESANAL TRADICIONAL? 272
7.4 O RECONHECIMENTO DA COMIDA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL NO BRASIL 278
7.5 DEMAIS INICIATIVAS E AÇÕES DE RECONHECIMENTO, PROTEÇÃO E VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS 282
PARTE III – CONCLUSÕES 301
8 PERSPECTIVAS DE PERMANÊNCIAS E ATUALIZAÇÕES NA PRODUÇÃO ARTESANAL TRADICIONAL: EXCLUSÃO, COEXISTÊNCIA OU INTERAÇÃO? 301
REFERÊNCIAS 313
APÊNDICE A – Quadro com detalhamento da obtenção dos dados da pesquisa. 336
APÊNDICE B – Esquema para solicitação de reconhecimento de produtos AOP/AOC/IGP em território Francês 344
ANEXO A – Cartaz de divulgação do *Poulet de Bresse* 345

ANEXO B – Cartaz de divulgação do concurso *"Les Glorieuses de Bresse"*..... 346

ANEXO C – Documento de desistência do pedido de IGP para *Rosette de Lyon* 347

ANEXO E – Documento de desistência do pedido de IGP para carpa e *brochet de Dombes*..... 349

APRESENTAÇÃO E ESCOLHA DO TEMA

A temática em torno dos alimentos e da alimentação em geral, em tempos atuais, transformou-se em um importante atributo social, tendo em vista o maior acesso e a compreensão das informações por parte da população em geral. Poderíamos dizer que hoje, os alimentos representam mais do que um simples item de consumo, onde se consideram além dos aspectos objetivos de nutrição, saúde e praticidade; os aspectos subjetivos, fortemente influenciados pelo estilo de vida das pessoas, assim como por aspectos simbólicos, culturais e imateriais.

Distintos atributos que concedem aos alimentos diferenciação de consumo passaram a ser mais discutidos e considerados, fazendo com que estudos e pesquisas sobre os parâmetros e percepções da qualidade, modos e as escalas de produção dos alimentos, bem como o papel dos consumidores e do poder público, sejam necessários para compreender os novos rumos da alimentação mundial.

Para Bourdieu (1977) a questão da alimentação torna-se relevante porque as escolhas alimentares estão estreitamente associadas a estilos de vida, identidade e distinção entre classes sociais. Assim, vimos as mudanças de estilos de vida alterarem o comportamento de cidadãos, em uma sociedade mais globalizada, onde a distinção entre as classes é fator relevante – e determinante no acesso e na interpretação das informações –, e o distanciando dos alimentos de seus locais de origem, produção e consumo ocasionou uma perda de identidade, que em contrapartida tem provocado tentativas de ruptura deste processo, onde já é possível verificar um deslocamento da demanda dos consumidores pela qualidade industrial, padronizada, artificial e desconhecida, em direção à procura e valorização por produtos artesanais, tradicionais e próximos.

Estudos[1] sobre estes produtos têm se multiplicado, principalmente com o objetivo de analisar os sistemas de produção, a organização da oferta (produção, transformação, comércio, distribuição, organização dos produtores, estratégias empresariais, mercados e inovação), as expectativas e comportamentos de compra dos consumidores, os quadros legais e institucionais e os impactos decorrentes para as economias locais e o desenvolvimento territorial.

Identificamos em trabalhos relacionados ao tema, a proposta de análises a respeito da relação de confronto ou mesmo de disputa existente entre as produções alimentares artesanais, realizadas

[1] Bérard e Marchenay (2004); Menasche (2003); (2004); (2015).

tradicionalmente e os produtos desenvolvidos de forma industrial, pelas grandes empresas do setor.

No entanto, propomos uma abordagem distinta, onde consideramos, além da possibilidade de exclusão, a hipótese de novas relações estabelecidas entre estas duas formas de produção. Relações que se estabelecem durante os processos de atualização das produções artesanais tradicionais.

Neste sentido, entendemos que a atualização representa uma possibilidade para as produções artesanais tradicionais se manterem no sistema alimentar, visto que as diversas regras e normas impostas à produção, circulação e comercialização destes alimentos por vezes impede a sua permanência.

A escolha do tema deve-se ao seu caráter atual e inovador, no que tange à análise das interações estabelecidas na relação entre a indústria alimentícia e a produção artesanal tradicional de alimentos. Também por seus aspectos sociais, políticos e econômicos, visto que nossas escolhas alimentares são carregadas de significados e simbologias que refletem nosso posicionamento.

Também destacamos o fato dos autores que desenvolvem pesquisas relacionadas à valorização de certos produtos frente à produção industrializada costumarem utilizar diferentes termos para designá-los, entre estes: produtos artesanais, típicos, coloniais, sertanejos, do sertão, produtos da terra, típicos regionais, dos colonos (Maluf, 1999); produtos da terra, localizados (Bérard e Marchenay, 2004); produtos típicos locais (Albert e Munoz, 1996); produtos da terra, tradicionais, típicos (Bernat, 1996); produtos agroalimentares tradicionais, produtos diferenciados, locais, tradicionais, artesanais, regionais, do campo (Ribeiro e Martins, 1996); produtos de qualidades específicas, “fermiers”, tradicionais (Sylvander e Melet 1994); produtos tradicionais (Tibério e Cristóvão, 2011).

Porém no desenvolvimento deste estudo optamos pelo uso do termo “artesanal tradicional”, por se tratar da definição mais adequada para responder a questão que nos propomos. Entendemos que o termo permite um universo de estudo mais amplo e propício à discussão e a análise da permanência e das atualizações estabelecidas nas relações com os produtos industrializados. A produção artesanal apresenta-se como um diferenciador em relação à produção industrializada, caracterizada principalmente pela homogeneização, padronização e estandardização, e o termo tradicional, por sua vez, aporta o

conhecimento, saber-fazer e história que sustentam a produção no tempo e no espaço.

Assim, para fundamentar a opção do termo que irá nortear o desenvolvimento da tese, temos que produto artesanal refere-se a qualquer produto comestível de origem animal e vegetal, elaborado em pequena escala, que mantenha características tradicionais, culturais ou regionais[2]. O produto artesanal, além de ser processado em pequena escala – um dos principais diferenciais face à produção industrial – também incorpora aspectos da tradição e cultura locais.

De acordo com Laurence Bérard e Philippe Marchenay (2004, p. 89):

> *"Pour définer tradition, il faut aller du présent au passé, et non l'inverse. La tradition n'est plus alors le produit du passé, une oeuvre d'un autre âge que les contemporains recevraient passivement, mais un point de vue que les hommes du present développent sur ce qui les précédés, une interprétation du passé conduit en function de critères rigoureusement contemporains. Ce n'est pas le passé qui produit de present, mais le présent qui façonne son passé"*[3].

Os autores (2004) defendem também que os produtos artesanais não são sinônimos de tradicionais, porque eles não pertencem ao mesmo registro: um revela a cultura, o outro a escala de produção, mas ainda assim, é comum e frequente a relação e mesmo o uso dos termos artesanal e tradicional na perspectiva de caracterizar um produto que contraste com aqueles produzidos industrialmente e que apresente uma ancoragem histórica e relação de identidade com o local de origem e produção.

---

[2] SANTA CATARINA. **Decreto nº 3.100, de 20 de julho de 1998**. Aprova o Regulamento das Normas Sanitárias para a Elaboração e Comercialização de Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal e Vegetal do Estado de Santa Catarina. Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/20131029165034730.pdf>. Acesso em 10 jul. 2017.

[3] "Para definir tradição, é preciso partir do presente em direção ao passado, e não o inverso. A tradição não é apenas produto do passado, uma atividade de outro tempo que os comtemporâneos receberiam passivamente, mas um ponto de vista que os homens do presente desenvolvem sobre o que os precedem, uma interpretação do passado surge em função de critérios estritamente contemporâneos. Não é o passado que produz o presente, mas o presente que molda o seu passado" (tradução da autora).

É neste sentido que optamos pelo uso do termo "artesanal tradicional", entendendo que este se refere ao produto processado de forma artesanal, com uso de utensílios, materiais e equipamentos próprios, envolvendo conhecimentos, técnicas, saberes e fazeres tradicionais, transmitidos de geração a geração e que se relacionam com a cultura e o local onde são produzidos. O uso do termo composto também permite diferenciá-lo dos produtos que são processados artesanalmente – pelos chamados "novos rurais" ou "neo artesãos" – mas que não apresentam aspectos relacionados à tradição.

O uso do termo artesanal tradicional permite uma análise mais consistente da permanência e das relações estabelecidas com a indústria de alimentos, visto que quando pensamos em produções tradicionais, compreendemos que estas apresentam um sentido de continuidade e permanência, já o artesanal pode apresentar uma perspectiva de atualização e de mudanças, haja vista a questão dos neo rurais ou novos artesãos, o que possibilita a compreensão global das relações estabelecidas.

Têm sido bastante frequente o uso de termos associados à produção artesanal e tradicional de alimentos pela indústria alimentícia, no intuito de relacionar seus produtos aos já reconhecidos atributos de qualidade, percebidos e vinculados aos produtos tradicionais produzidos artesanalmente. Dessa forma, observamos que, a produção artesanal tradicional passa a ser encarada como um padrão, com características a serem seguidas, e que acabam por nortear e estabelecer critérios à produção das grandes indústrias. É nesse contexto que avaliamos a possibilidade das relações de coexistência, interação e exclusão.

Nesta perspectiva, o "artesanal tradicional" não aparece apenas como oposto ao industrial, mas passam a se estabelecer novas relações entre os dois modos e escalas de produção, que demandam melhor análise e compreensão. Tais possibilidades serão analisadas na presente pesquisa, e como estratégia para a análise e visando atingir os objetivos do trabalho, utilizaremos estudos de caso realizados nos municípios da região da Grande Florianópolis, em Santa Catarina, e na região do *Rhône-Alpes*[4], na França. Através dos produtos estudados, iremos reconhecer as experiências, instrumentos, mecanismos e ferramentas utilizados na identificação, proteção e valorização de produtos artesanais tradicionais, identificando as principais formas de permanência e as atualizações ocorridas, mesmo em realidades distintas.

[4] As regiões de estudo e suas particularidades serão apresentadas e detalhadas no Capítulo 4.

No âmbito pessoal, a opção decorre do fato de que nossa origem está em São Miguel d'Oeste, localizada no interior do estado de Santa Catarina, onde há forte produção e consumo de alimentos artesanais tradicionais, visto que o avô paterno, residente na área rural do município, plantava, produzia e processava alimentos de forma artesanal, e, para onde a família – residente na área urbana – deslocava-se todos finais de semana, para aprovisionar-se com alimentos tais como: frutas, verduras, legumes, leite, ovos, carnes, queijos, embutidos, vinhos, entre outros. Além da confraternização em torno de uma mesa farta de produtos, esses momentos eram complementados por passeios na roça, que permitiam desfrutar a paisagem e uma maior proximidade com a terra, proporcionando o conhecimento da procedência e das formas de processamento dos produtos que lá eram cultivados. Também havia dias em que a família precisava participar do trabalho, como naqueles em que os animais eram carneados, onde para o abate e o posterior processamento dos produtos contava-se com a ajuda de familiares, vizinhos e amigos. Nesses dias, produzia-se torresmo, salames, morcilhas, linguiças e demais produtos, que eram divididos entre os familiares e demais ajudantes, representando desta maneira uma forma de pagamento pela mão de obra dispensada, e sendo o seu excedente, comercializado nos arredores da propriedade.

No âmbito profissional também existe uma forte motivação para a escolha do tema, pois desde 2007 a pesquisadora atua como docente nos cursos de Gastronomia, Panificação e Confeitaria no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), onde também realiza pesquisas relacionadas ao reconhecimento, registro, proteção e valorização de produções alimentares artesanais e tradicionais, com destaque para o levantamento que culminou no desenvolvimento da dissertação de mestrado intitulada "Identidade Gastronômica Alemã em Águas Mornas (SC): um estudo para o fortalecimento do turismo de base local", que teve enfoque no reconhecimento e registro das receitas e das formas de processamento de produções alimentares artesanais e tradicionais dos imigrantes alemães. Para o desenvolvimento da referida dissertação, também foram desenvolvidos trabalhos de pesquisa e extensão, envolvendo alunos do IFSC e a comunidade local.

Em função do interesse pessoal e afinidade com o tema, e percebendo a importância e a necessidade de continuidade e ampliação dos estudos, encontrou, como acadêmica no curso de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), um

terreno fértil para o desenvolvimento da tese de doutorado, permitindo uma discussão mais ampla, com a possibilidade de obter um respaldo para a elaboração do trabalho, envolvendo os aspectos sociais, políticos e econômicos que as escolhas alimentares requerem.

Tais aspectos demandam uma visão integral do assunto, com uma postura crítica, que objetivamos desenvolver na presente tese. É possível observar na apresentação e justificativa de escolha do tema, que este se apresenta como simbólico ou até de caráter sentimental para a pesquisadora, que procurará se munir de todos os conhecimentos e informações para poder compreender e analisar o tema proposto, despida de pré-conceitos e opiniões previamente formadas, podendo investigar e entender realmente qual é a situação geral e as novas possibilidades e perspectivas para os produtos artesanais tradicionais.

1 INTRODUÇÃO

Com a ascensão do capitalismo industrial, as alterações nos níveis de produção, conservação, acondicionamento, transporte e consumo de alimentos comandaram um movimento de aprofundamento da mercantilização e internacionalização de produtos alimentares. Na alimentação urbana contemporânea, a ampliação dos fluxos de intercâmbio e a abertura às novas possibilidades de consumo provocaram uma perda de referência dos produtos, valores e costumes nos mercados regionais e locais.

Os insumos e matérias-primas alimentares básicas passaram a sofrer alterações para atender aos interesses da indústria em termos de quantidade, praticidade e novas e inovadoras tecnologias. Neste contexto, ocorreu o processo denominado por Goodman et al. (1990) de "substitucionismo", que conforme o termo sugere, se caracteriza pela substituição dos produtos agrícolas por produtos industriais. Neste sistema, o produto rural é reduzido a um simples insumo industrial, eliminando, desta forma, o processo artesanal e tradicional de produção, seja pela utilização de matérias-primas não agrícolas, ou pela criação de substitutos industriais dos alimentos. Observa-se ainda, que tal processo aparece fortemente aliado à mundialização, que supôs a redução e até mesmo o desaparecimento de diversas produções e processos de caráter local e artesanal-tradicional, desde as variedades vegetais e animais até as práticas, técnicas, tecnologias e demais costumes e instituições socioculturais.

Com isso, os processos e o saber-fazer artesanal que eram empregados na produção de alimentos tradicionais, foram transferidos, em grande medida, para a indústria. Como consequência, consome-se cada vez maior quantidade de alimentos processados industrialmente, e o essencial da alimentação – da maioria dos países desenvolvidos – provém de um sistema de produção e distribuição de escala mundial.

Sabemos que a circulação de alimentos em distâncias cada vez maiores, muito mais do que promover o acesso a alimentos e produtos oriundos dos mais distantes locais, promove um movimento de estandardização e uniformização dos produtos consumidos, bem como dos gostos e dos componentes alimentares.

Os próprios comportamentos alimentares em países industrializados encontram-se, em sua maioria, mais baseados em estratégias das indústrias agroalimentares do que na experiência racional ou nas práticas tradicionais. As grandes empresas ditam os processos de

produção, distribuição e consumo dos alimentos, e gradativamente, existem mais alimentos sendo produzidos sob a forma industrial (CONTRERAS, 2005).

Porém, estudos como os de Menasche (2003); (2004); Cruz e Menasche (2011) apontam que nas últimas décadas, têm se experimentado uma crescente valorização dos produtos locais, impulsionando a produção artesanal tradicional através de pequenas ou médias produções regionais. Essa demanda por produtos artesanais e tradicionais explica-se, em grande parte, pela insegurança dos consumidores, provocada por crises sanitárias vivenciadas no sistema alimentar, e que desta forma passaram a procurar por alimentos mais saudáveis e naturais.

Neste sentido, percebemos que o próprio mercado aproveita-se dessa insatisfação gerada pelos alimentos industrializados e, através de seu poder inegável de marketing passa a relacionar os produtos processados industrialmente às identificações que remetam ao artesanato e à tradição, tais como: produto artesanal, caseiro, fresco, idêntico ao natural, entre outros. Mesmo em país como a França, renomado e reconhecido mundialmente pela sua cozinha e pelo amplo uso e valorização dos produtos tradicionais e associados ao território e a origem, observa-se prática semelhante, onde produtos industrializados passam a fazer uso de expressões como, por exemplo: *produits fermiers, fait maison* ou *chez nous (*produtos coloniais, caseiros ou feitos em casa), com o objetivo de conquistar os consumidores.

Além disso, o aumento do preço dos alimentos, os transtornos causados pelo transporte a longas distâncias, a elevada dependência nacional das importações e a redução de alternativas para as áreas periféricas e regionais, impulsionaram algumas políticas nacionais a apoiarem as produções localizadas. A este respeito, conceitos como produto do país ou de fora (local x global); natural ou artificial; artesanal ou industrial; passam a ser recorrentes, e cresce o interesse pelo registro e reconhecimento de produtos relacionados à procedência e a origem, como as identificações de origem, denominações de qualidade e indicadores geográficos protegidos. Trata-se de uma ação comercial defensiva da tradição, do local, da qualidade, ou do conhecido, do artesanal, do próprio, que pretendem concorrer em um mercado monopolizado pelas grandes marcas industriais.

Em relação aos registros e certificações dos produtos e a promoção de selos, sua difusão, em possibilidades conhecidas como: Apelação ou Denominação de Origem Controlada (AOC/DOC);

Apelação ou Denominação de Origem Protegida (AOP/DOP); Identidade Geográfica Protegida (IGP) e Especialidade Tradicional Garantida (ETG) decorrem em muitos casos, da associação com o setor turístico e da busca de estratégias de desenvolvimento territorial. Porém, os mercados regionais incluem tantos outros produtos que não tem a sua formalização promovida ou acolhida por essas estratégias. Essa realidade é clara onde as relações informais estão mais presentes no processo produtivo, construindo mercados alternativos e paralelos.

A distinção e certificação de produtos agroalimentares não é um fenômeno recente. Os países europeus, historicamente, relacionam seus produtos agroalimentares ao território, conjugando saberes, tradições e demais especificidades locacionais como forma de diferenciar produtos, mas também valorizar a cultura local. Entender esta dinâmica é, sobretudo, compreender o valor dos saberes tradicionais relacionados ao cultivo, a manipulação e o processamento do produto como parte do patrimônio cultural imaterial dos territórios e comunidades (ABRAMOVAY, 2002; BODIGUEL, 2002; SABOURIN, 2008).

Na região francesa do *Rhône-Alpes*, local onde realizamos o estágio doutoral no exterior, observamos in loco que as estratégias de proteção e valorização dos produtos alimentares, através dos selos de identificação de qualidade e origem, são bastante desenvolvidas, mas ainda assim, não incluem todas as produções artesanais tradicionais, e, por vezes, excluem determinados produtores e produtos.

Na Grande Florianópolis, a parte nacional do nosso estudo, a realidade é outra. A produção artesanal de alimentos tradicionais, que teve início com o processo histórico de ocupação da região com os açorianos, e onde a instalação das colônias de imigrantes e a combinação das práticas e produtos caboclos, indígenas e de origem africana possui um papel decisivo (JOCHEM, 1992), ainda hoje, continua servindo ao abastecimento alimentar da região. Estes produtos correspondem a um importante fator de identidade regional e vêm acompanhando a história e a formação econômica, social e cultural da região, mas ainda assim apresentam dificuldades para circular nos mercados, e sua permanência é incerta.

Observamos que a permanência da produção de alimentos artesanais tradicionais enfrenta diversas ameaças, dentre elas: a) os baixos volumes de produção, decorrentes do abandono progressivo da agricultura e do processamento artesanal dos produtos; b) o risco da erosão do saber-fazer tradicional; c) o envelhecimento da população rural e o aumento da falta de mão de obra jovem nas atividades de

produção alimentar artesanal; d) o desaparecimento de práticas tradicionais de processamento que tornam complexos os processos de valorização; e) controvérsias do setor agroalimentar em modernizar as estruturas de transformação e assumir uma orientação de mercado; f) ausência ou número reduzido de locais de venda qualificados e apropriados, e de oportunidades de relação entre produtores e consumidores; g) e por fim, mas não menos importante, a legislação que dificulta e impede a produção e a comercialização de diversos produtos (CRISTÓVÃO et al*.,* 2008).

Tendo em vista tais dificuldades, nosso interesse se debruçou por analisar a permanência e as atualizações da produção artesanal tradicional e sua relação com o desenvolvimento da indústria alimentícia, identificando-se as principais formas de inserção e manutenção desses produtos; compreendendo e analisando as estratégias e ferramentas de identificação, proteção, reconhecimento e valorização existentes nas regiões estudadas no Brasil e na França; e avaliando as possibilidades de inclusão ou exclusão geradas por estes instrumentos.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 Objetivo geral

Analisar as formas de permanência e atualização dos produtos artesanais tradicionais no mercado alimentar e sua relação com o desenvolvimento da indústria alimentícia.

1.1.2 Objetivos específicos

a) Identificar as principais formas de inserção, atualização e manutenção dos produtos artesanais tradicionais no mercado de alimentos;
b) Analisar as estratégias e ferramentas de identificação, proteção, reconhecimento e valorização de produtos existentes nas regiões estudadas na França e no Brasil;
c) Avaliar as possibilidades de inclusão ou exclusão dos produtos artesanais tradicionais geradas por essas ferramentas;
d) Descrever as formas de permanência da produção artesanal tradicional no sistema alimentar vis-à-vis à produção industrial de alimentos.

1.2 METODOLOGIA

Neste estudo qualitativo e exploratório, realizamos pesquisa de campo e etnográfica, com observações do cotidiano, realização de entrevistas e aplicação de questionários com produtores, processadores e demais profissionais envolvidos na produção, processamento, distribuição, comercialização e consumo de produtos artesanais.

Estudos de natureza exploratória caracterizam-se como estudo preliminar de um assunto relativamente novo ou pouco investigado. São aplicados quando se objetiva conhecer as variáveis com relação ao modo como se apresentam seus significados e como se inserem na realidade. A principal aplicação do estudo exploratório consiste no conhecimento do repertório popular de respostas referentes ao conhecimento, crença, opinião, atitude, valores ou conduta da população estudada (PIOVESAN; TEMPORINI, 1995). Segundo Godoy (1995), a pesquisa qualitativa é a mais indicada quando o objeto de estudo é pouco conhecido e utiliza-se a abordagem exploratória.

Essa escolha metodológica se justifica pelas especificidades do tema investigado, que apresenta caráter eminentemente sociocultural e relação com as áreas de estudo, visto que a formação das colônias de agricultores na região da Grande Florianópolis, durante o século XIX, foram responsáveis pela introdução de novas formas de processamento, bem como a formação e evolução da região do *Rhône-Alpes,* na França, justifica a manutenção e permanência de práticas e a reprodução de saberes tradicionais, que tornam a referida região reconhecida pela produção alimentar de qualidade e pelo uso de selos de identificação de qualidade e origem.

Assim, para compreender a realidade socioespacial das áreas de estudo propõem-se como referencial teórico-metodológico, o paradigma de formação socioespacial proposto por Milton Santos, onde se faz necessário considerar os aspectos gerais do espaço onde se processam produtos artesanais tradicionais em municípios da Grande Florianópolis e na região do *Rhône-Alpes*, bem como a evolução das sociedades que ali se estabeleceram, das suas origens até a atualidade. Segundo Milton Santos (1982), uma pesquisa fundamentada na formação socioespacial, deve ter início com o estudo da gênese desta formação e com a definição do processo histórico responsável por sua atual forma.

Modo de produção, formação social e espaço são categorias interdependentes. Todos os processos que formam o modo de produção (produção propriamente dita, circulação, distribuição e consumo) são

determinados histórica e espacialmente em um movimento de conjunto, e isto através da formação social (SANTOS e SILVEIRA, 2001).

Neste contexto, o espaço deve ser considerado como uma totalidade, a exemplo da própria sociedade que lhe dá vida. Em cada momento histórico, cada elemento muda seu papel e a sua posição nos sistemas temporal e espacial e, a cada momento, o valor de cada qual deve ser tomado da sua relação com os demais elementos e com o todo. Desse modo, os elementos do espaço devem ser considerados como variáveis, que mudam de valor de acordo com o movimento da História (SANTOS, 1997).

Na visão de Cholley (1964) as formações sociais devem ser consideradas como expressão de processos que se singularizam em função de determinadas combinações, de uma pluralidade de componentes. Assim, a região da Grande Florianópolis, em Santa Catarina e a do *Rhône-Alpes,* no centro-leste da França destacam-se por esta pluralidade, pois possuem características próprias, e suas formações originaram regiões muito diferenciadas, tanto no aspecto natural, como no sociocultural.

Também entendemos que a antropologia econômica pode contribuir para a compreensão da forma como as sociedades se organizam em torno da produção e circulação de bens materiais e serviços que tornam a vida possível no âmbito da reprodução social. Partindo-se de uma abordagem histórica, compreendemos problemas econômicos, assim como o funcionamento interno das sociedades industrializadas e fenômenos tais como a mercantilização das relações humanas, o fetichismo das mercadorias e o peso da chamada economia informal.

Neste sentido, Narotzky (2004) estuda a noção de capital social, capital sustentado na reciprocidade e na moralidade de certos grupos. De acordo com a autora, a confiança e a motivação para a ação econômica parecem repousar sobre relações sociais duradouras e contínuas, baseados em laços emocionais, como o parentesco ou da comunidade.

Outro aspecto da pesquisa com caráter qualitativo é a compreensão humana. De acordo com Campolin (2005), a pesquisa apresenta caráter qualitativo, quando o seu objetivo é a compreensão do ser humano e da complexa rede que permeia o tecido social. Para Minayo (1994), as pesquisas qualitativas trabalham com o universo de significados, motivos, crenças, valores e atitudes, correspondendo a um espaço mais profundo de relações e inter-relações dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de

variáveis.

Assim, iniciamos o desenvolvimento da pesquisa com a elaboração do referencial e fundamentação teóricos, com a consulta no portal de periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), livros, teses, dissertações e sites de instituições e órgãos oficiais, nacionais e internacionais. Para complementar a busca na literatura, utilizamos a técnica "bola de neve" nas referências dos estudos e documentos encontrados (RIDLEY, 2008).

Primeiramente, realizamos um levantamento documental e bibliográfico em livros, artigos e demais materiais referentes ao tema pesquisado. Na região da Grande Florianópolis foram realizadas visitas às bibliotecas de municípios para o acesso a materiais e documentos específicos sobre a região. Foram utilizados livros, artigos, materiais de divulgação de feiras e festas municipais, bem como documentos e cadernos de receita para a obtenção dos dados. Esse levantamento foi realizado no período de março de 2014 a dezembro de 2015, e compreendeu atividades que foram realizadas durante a disciplina "Circuitos curtos alimentares: inclusões e exclusões no sistema agroalimentar", do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC); e o desenvolvimento do projeto de pesquisa "Circuitos do Patrimônio Alimentar na região da Grande Florianópolis", – ambos coordenados pelo professor Dr. Clécio Azevedo da Silva, orientador da referida tese – e que configuraram como um importante pré-campo para a identificação da área de estudo e dos participantes/informantes".

Já na região francesa do *Rhône-Alpes,* o levantamento documental e bibliográfico foi realizado durante o doutorado sanduíche, no período compreendido de março de 2016 a fevereiro de 2017, no Centro de Pesquisa e Documentação *Ressources des Terroirs – Cultures, Usages, Sociétés*[5] *do Centre National de la Recherche Scientifique* (CNRS), sediado na cidade de *Bourg-en-Bresse*, local que dispõe de toda documentação e registro referente aos produtos locais, tradicionais e as suas diversas formas e possibilidades de identificação, reconhecimento e valorização. O referido Centro compreende uma vertente "pesquisa" e uma vertente "estudos e documentação", dedicado à abordagem antropológica e etnobiológica de produções agrícolas e

[5] CNRS. **Historique de l'antenne "Ressources des Terroirs" antenne de l'UMR Eco-anthropologie et Ethnobiologie du CNRS et du Muséum d'Histoire Naturelle**. Disponível em: <http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/Historique-de-l-antenne-Ressources?lang=fr.> Acesso em 23 nov. 2016.

alimentares localizadas. Foi fundado por Philippe Marchenay (antropobiologista) e Laurence Bérard (antropóloga social) – fundadora e diretora do Centro de Pesquisa e Documentação e orientadora no estágio doutoral no exterior – uma das maiores estudiosas do tema na França e com a qual foi possível obter valiosas informações para a realização do estágio doutoral e o desenvolvimento do estudo.

Para a atualização e obtenção de demais dados referentes à região da Grande Florianópolis, com o objetivo de realizar análises comparativas com a realidade francesa, no ano de 2017, foram realizados novos contatos com os participantes, com o propósito de validar informações ou coletar novos dados que se fizeram necessários.

Além do levantamento documental e bibliográfico, foram desenvolvidos trabalhos de campo, com pesquisa etnográfica, onde se realizaram entrevistas gravadas em áudio, usando-se roteiros semiestruturados de perguntas; aplicação de questionários; e observações do cotidiano de produtores de alimentos artesanais tradicionais e demais profissionais do setor nas regiões da Grande Florianópolis, em Santa Catarina e do *Rhône-Alpes*, na França.

Em relação ao trabalho de campo ou *terrain*, entende-se que a palavra americana *fieldwork* define melhor esta expressão que é na verdade um trabalho, não uma passagem ou uma visita ao mundo da antropologia, ele configura-se como uma presença longa no local, estabelecimento de relações de proximidade e de confiança, escuta atenta e trabalho paciente de meses ou anos. E, a etnografia, por sua vez, tem por vocação originária, dar a palavra a todos que povoam o território, especialmente aos que por definição nunca a tiveram. De certa maneira, fazer um trabalho de campo, é fazer justiça ou reabilitar práticas ignoradas, mal compreendidas ou desprezadas. A pesquisa etnográfica se apoia sobre múltiplos documentos, ela é auxiliar indispensável de suas análises, ela permite enxergar além das aparências. A enquete etnográfica, nas sociedades contemporâneas não corresponde a uma ferramenta neutra das ciências sociais. Ela é também instrumento de luta científica e política. É a escolha do local a se realizar o campo que permitirá transformar a questão vaga e geral do início, em um objeto empírico. O pesquisador deve começar se questionando em quais universos sociais se encontra graças as suas atividades profissionais, universitárias, associativas, esportivas, ou de afiliações locais, políticas e religiosas. É verdade que o campo e o objeto empírico são indispensáveis: não existe um bom objeto de enquete sem um bom campo, e não existe um bom campo sem um bom objeto. Ou mais

exatamente, o objeto faz o campo (a questão permite ler o lugar e o meio de interreconhecimento como significativos) e o campo faz o objeto (a enquete permite descobrir as boas questões) (BEAUD e WEBER, 1998).

A etnografia é a prática de coleta de dados por meio de observações, entrevistas e questionários. O objetivo da pesquisa etnográfica é explorar em primeira mão a forma como as pessoas interagem com objetos ou espaços. Nem sempre as pessoas conseguem verbalizar o que querem, mas mostram isso por meio de sua linguagem corporal, dos ambientes ao seu redor e de outras pistas sutis, por isso a pesquisa de campo envolve ir até o ambiente dos participantes, observá-los, fazer perguntas, conhecer as suas preocupações e paixões. Uma forma básica de fazer pesquisa de campo é a entrevista individual (LUPTON, 2013).

As entrevistas com os participantes da pesquisa foram realizadas, na região da Grande Florianópolis, durante saídas de campo e visitas realizadas nos municípios, onde os participantes foram identificados com o auxílio de representantes comunitários e de profissionais tais como os extensionistas rurais da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), através de contatos telefônicos e reuniões realizadas previamente nas localidades pesquisadas.

Foram realizadas entrevistas nos municípios de Antônio Carlos (produtores de conservas de legumes; processadores de embutidos; produtores de chuchu; produtores de aipim; processadores de pamonha; produtores de alimentos orgânicos); de Rancho Queimado (serviço de café colonial; processamento de geleias e compotas de frutas; restaurante tradicional; produtores de cachaça artesanal); de São Bonifácio (serviço de café colonial; produção de pão de milho; produção de alimentos orgânicos); de Biguaçu (doces de frutas e geleias; produtores de queijo); de Angelina (produtores de queijo; produtores de alimentos orgânicos); de Águas Mornas (produtores de pães, biscoitos, roscas e geleias de frutas); de Anitápolis (produtores de queijo, produtos panificáveis e geleias); de Florianópolis (responsáveis pela Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina (CEASA); e responsáveis por supermercados).

Na região francesa do *Rhône-Alpes*, os participantes foram sugeridos e identificados com a indicação e o auxílio da orientadora no estágio, a pesquisadora Laurence Bérard e por profissionais do Instituto Nacional de Origem e da Qualidade (INAO). Foram entrevistados criadores de frangos – *volailles de Bresse* (em *Viriat* e *Montreuil-sur-*

Bresse); processadores de queijo *Comté* (em *Aromas*, *Bourg-en-Bresse* e *Le Louverot*); produtores de embutidos – *Rosette de Lyon* (em *Lyon* e *Cernans*) e criadores de peixes *poissons de Dombes* (em *Saint-Paul de Varax*), também foram aplicados questionários com o encarregado da comunicação do Centro Nacional de Apelações de Origem Lácteas (*Laitières)* (CNAOL), com o diretor do Comité Interprofissional do *Comté* (CIGC) e com a delegada territorial da região Centro-Oeste do INAO.

As entrevistas foram gravadas, transcritas *verbatim* (literalmente), submetidas à análise temática e, no caso francês, traduzidas pela autora. Quanto ao método de entrevista utilizado para a coleta de dados, optou-se pela utilização de perguntas abertas, seguindo roteiros semiestruturados, que têm como função nortear a conversa entre os entrevistados e o entrevistador (MEIHY, 2005).

Durante a coleta de dados, foram registrados todos os acontecimentos, autorizados pelos informantes[6], tais como o registro audiovisual dos produtos e de suas técnicas de processamento. Esse registro tem como objetivo arquivar de forma mais detalhada os dados observados, como as técnicas de processamento; os modos e escalas de produção; além de promover a memória fotográfica dos produtos; auxiliando na identificação dos mesmos pelos participantes e; principalmente, para uso na organização do trabalho.

Para a realização, e posterior interpretação dos dados das entrevistas, utilizou-se a metodologia da história oral, introduzida no Brasil na década de 1970 e que consiste na realização de entrevistas gravadas com pessoas que possam testemunhar sobre acontecimentos, conjunturas, instituições, modos ou histórias de vida ou outros aspectos da história contemporânea. Dentre as vantagens da história oral, esta representa uma técnica eficaz para se efetuar um primeiro levantamento de questões, sobretudo em áreas ou localidades ainda pouco exploradas, onde os dados são escassos ou inexistentes. Nessa metodologia, as entrevistas são tomadas como fontes para a compreensão do passado, bem como para a análise das atualizações ocorridas, ao lado de documentos escritos, imagens e outros tipos de registro (MEIHY, 2005).

Ademais, a história oral é considerada parte de nosso patrimônio

[6] Antes do início das entrevistas realizadas no Brasil, foram explicitados os objetivos da pesquisa e realizada a leitura do "Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)" aos participantes, já para a região francesa não houve necessidade de utilização de termo, visto que as pesquisas das áreas de ciências sociais dispensam tal formalidade naquele país.

cultural, que permite realizar uma abordagem ampla para a interpretação da história e das sociedades e culturas em processo de transformação, por intermédio da escuta às pessoas e do registro das histórias de suas vidas. Para isso, a habilidade fundamental na história oral é aprender a escutar (WORCMAN; PEREIRA, 2006).

Outra importante ferramenta de registro foi o diário de campo, documento que serviu para o apontamento de toda e qualquer reflexão pessoal e teórica decorrente ou resultante do estudo realizado (MEIHY; HOLANDA, 2007). Apesar de haver novas e modernas formas de registro, o diário escrito serve como base para análises posteriores e, também, como uma fonte segura de dados, pois, caso ocorram problemas técnicos com algum dos equipamentos utilizados, a coleta e registro de informações não serão comprometidos.

Como forma de organizar e expor os tipos de instrumentos utilizados na obtenção de dados, um quadro pode ser encontrado no apêndice A, onde estão detalhados os informantes, a data e local da realização do contato, os meios como foram obtidos os dados (entrevistas, questionários, observações do cotidiano, relatos de experiências, palestras ou pesquisa etnográfica) e a forma como foram utilizados no presente trabalho, (indireta, com citações diretas no corpo do trabalho, ou em análises comparativas).

É indispensável destacar que a realização do doutorado sanduíche representou uma importante etapa do presente trabalho, onde foi possível conhecer in loco, a prática francesa de reconhecimento, identificação, registro e valorização dos produtos artesanais e tradicionais. Foram observados todos os processos e procedimentos utilizados para a certificação de produtos que apresentam apelação de origem controlada (AOC), apelação de origem protegida (AOP), indicação geográfica protegida (IGP) e especialidade tradicional garantida (ETG).

Optou-se pela França, por ser o país com maior tradição no estabelecimento das denominações de origem e demais certificações, sistema que adquiriu uma expressiva importância econômica, cultural, sociológica e ambiental, sendo considerado como parte do patrimônio nacional (HERNAEZ MAÑAS, 1997).

Além disso, a França tem um forte teor cultural embutido na história dos seus alimentos, tema, que no contexto atual de debates sobre a questão cultural na "pós-modernidade" a valorização de produtos locais tradicionais vai colocar em evidência questões tais como a preservação da diversidade e do patrimônio cultural, material e imaterial

de localidades e comunidades (CASTRO e DEUS, 2011).

Observa-se que neste sentido, o aporte da geografia cultural possibilita a compreensão do surgimento de novas formas e métodos de processamento e preparo dos alimentos, sendo que estes apresentam importante relação com o local da produção e com o que está sendo produzido. As pequenas produções agroalimentares de qualidade se caracterizam por apresentarem relação muito próxima ao território e por seguirem métodos artesanais tradicionais de processamento e cultivo que lhes conferem um diferencial qualitativo. De acordo com Paul Claval (1999) "alimentar-se, beber e comer: não há terreno de análise mais fascinante para os geógrafos". O referido autor enfatiza que as relações dos homens com seu ambiente exprimem-se diretamente nos consumos alimentares.

E, poder reconhecer as formas de processamento, as escalas de produção, as relações de distribuição, comercialização e consumo de alimentos e relacioná-las com realidades distintas como as encontradas na Grande Florianópolis e no *Rhône-Alpes*, permitiram ampliar a visão em relação às produções artesanais tradicionais, identificando-se possibilidades formais e não formais que podem ser utilizadas no reconhecimento e valorização de tais produtos.

Foi possível realizar uma investigação detalhada sobre as relações estabelecidas entre os produtos artesanais tradicionais e as produções industrializadas, e desta forma compreender como tais produções coexistem, interagem, se retroalimentam, e por vezes, como cada qual, usa a outra como modelo a ser seguido: no caso das produções artesanais tradicionais, com a busca por se atualizar e atingir novos e seguros mercados, atender as exigências, normas e regulamentações vigentes, se apresentar mais atraente e com maior valor agregado e adicionado; e a indústria, por sua vez, utilizando a produção artesanal tradicional como parâmetro de qualidade a ser seguido na conquista pelo consumidor – mesmo que apenas com o uso de atributos que remetem à qualidade associada aos processos artesanais.

PARTE I – O PROBLEMA TEÓRICO

2 DO ARTESANATO ALIMENTAR TRADICIONAL À INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA: MODOS, ESCALAS DE PRODUÇÃO E MERCADOS DE ALIMENTOS

2.1 DAS PRÁTICAS ARTESANAIS AO DESENVOLVIMENTO DOS PROCESSOS INDUSTRIAIS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Antes do advento da indústria, a produção e processamento de alimentos visavam principalmente à conservação de produtos em períodos de abundância, ação que garantia o aprovisionamento alimentar em momentos de escassez. Com isso, as pessoas começaram a processar os alimentos para tentar impedir que a natureza os "tomasse de volta". Por isso, a atividade humana se resumia em tentar prolongar a vida da natureza, buscando, através de conjuntos de conhecimentos empíricos, domesticá-la, para dela, extrair o alimento (POLLAN, 2007).

A presença de práticas e atividades de transformação e/ou processamento de matérias-primas para conservação dava-se principalmente no ambiente doméstico e fazia parte do cotidiano das pessoas, que ao processarem carnes, embutidos, queijos, geleias e conservas garantiam uma maior diversidade de alimentos durante todo o ano. A preservação era alcançada apenas através da transformação – leite em queijo, frutas em geleias. Mas com o passar do tempo surgem as primeiras "técnicas", onde aprendemos a salgar, secar, defumar e a manter os alimentos em conserva (CRUZ e SCHNEIDER, 2010).

Os primeiros artefatos e produtos processados de que se têm registro, provém de uma produção artesanal, que desde o princípio, apresentava características próprias e de certa forma, algum grau de padronização, onde eram seguidas determinadas regras por uma corporação que também definia quem eram os artesãos e como estes poderiam ou deveriam exercer suas atividades. O artesão era o detentor da técnica (e da tecnologia), conhecia e participava de todos os processos de produção – desde o preparo da matéria-prima até o seu acabamento –, tinha satisfação ao produzir, fabricava um produto único, que frequentemente servia como moeda de troca, e tinha comprometimento com a produção.

De acordo com Gomes (2009), o artesanato é o próprio trabalho manual (manufatura), desenvolvido com o uso de matéria-prima natural ou a produção de um artesão. Os bens produzidos de forma artesanal

refletem a relação do artesão com o meio onde vive e com a sua cultura. A atividade artesanal possui como uma das principais características a participação do profissional em todas as fases do processo, a obtenção de um alto grau de satisfação e a identificação com o produto. Em geral, o artesão obedece, na sua produção, a critérios mais qualitativos que quantitativos, dedicando-se a produzir objetos de qualidade mais do que a multiplicá-los.

Para Silveira e Heinz (2005) a produção artesanal de alimentos envolve um saber-fazer herdado intergeracionalmente, um toque específico que caracteriza a arte aplicada em cada produto e que o diferencia e o individualiza.

Por produto artesanal entende-se aquele produzido por artesãos, seja feito totalmente à mão ou com a ajuda de ferramentas ou mesmo através de meios mecânicos, desde que a contribuição manual direta do artesão continue a ser o componente mais importante do produto final. Ainda que um artesão fabrique o mesmo produto em grande quantidade, jamais haverá dois produtos exatamente idênticos[7].

De acordo com a Lei catarinense de nº 10.610 de 01 de dezembro de 1997[8], "entende-se por elaboração de produtos artesanais o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala".

Com a industrialização os produtos processados tradicionalmente de forma artesanal passaram a ser associados a uma produção com uso de pouca técnica ou tecnologia; produzidos através de práticas simples, com uma produção em pequena escala; e de produtos pouco padronizados ou até mesmo mal acabados, onde predominava o saber-fazer do artesão e o seu conhecimento definia a qualidade e o resultado final dos produtos. Representaram assim, em certa medida, um atraso ao desenvolvimento industrial, sendo pouco seguros para o consumo, destinados prioritariamente ao autoconsumo das famílias do meio rural, sendo o seu excedente comercializado nos mercados, em sua maioria, informais.

---

[7] WIPO. **Le marketing des produits de l'artisanat et des arts visuels**: Le rôle de la propriété intellectuelle Disponível em: <http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/fr/intproperty/itc_p159/wipo_pub_itc_p159.pdf. >Acesso em 20 abr. 2016.

[8] SANTA CATARINA. **Lei nº 10.610, de 01 de dezembro de 1997**. Dispõe sobre as normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Santa Catarina e adota outras providências. Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/lei-106101.pdf>. Acesso em 10 jul. 2017.

Ressaltamos, porém, que o artesanal não deve ser confundido com baixa tecnologia, pois o termo está relacionado com o conhecimento que orienta a elaboração tradicional do produto, o toque especial de cada produtor, como esclarecem Silveira e Heinz (2005). Nestes produtos, a principal diferenciação é o "saber" que transpassa a produção artesanal, onde o conhecimento aplicado é transmitido entre gerações, herdado da cultura familiar ou de um grupo que representa toda uma região, e que acaba por originar produtos com características singulares.

Com a mecanização da indústria, o artesão passou a ser identificado como aquele que produz objetos pertencentes à chamada cultura popular, e o artesanato, por seu turno, adquiriu novas dimensões que buscam revitalizar a atividade, sendo portador de elementos culturais e associado à autenticidade, além de ser uma atividade que gera trabalho e renda (FREITAS, 2006). No campo da alimentação, são tidos como produtos que apresentam uma ancoragem territorial, proximidade com o local de origem e que pelo fato de serem processados em menor escala, podem envolver um maior cuidado e atenção.

A partir deste momento, o desenvolvimento de novas possibilidades científicas e tecnológicas, trouxeram grandes mudanças nas formas de produção, processamento, armazenamento, transporte, distribuição, circulação, apresentação e consumo de alimentos. O aumento das escalas de produção e produtividade, associados a circuitos longos de comercialização e de estratégias para aumentar a durabilidade e praticidade dos alimentos, levaram a modificações nas técnicas, nas normas, nos sistemas produtivos, nas modalidades de comercialização, bem como nas formas de preparo e consumo dos alimentos, provocando uma dissociação dos alimentos com o tempo (quebra de sazonalidade da produção e armazenamento prolongado) e o espaço (multiplicidade dos locais de produção e relativização das distâncias).

Essa moderna produção alimentar se estabeleceu com a chegada do capitalismo industrial, onde a introdução de novos métodos de cultivo e criação, ao longo do século XIX, provocaram um aumento considerável da capacidade produtiva agrícola, permitindo que a oferta pudesse acompanhar o crescimento da demanda por alimentos e matérias-primas, primeiramente na Europa e em seguida nos demais países ocidentais. Esse processo no qual os sistemas naturais de produção são tomados por insumos artificiais e pela mecanização

agrícola é definido por Goodman e colaboradores (1990) como "apropriacionismo".

Nesse contexto, os mercados regionais e locais se viram afetados pela perda de referência de qualidade, valores e costumes tradicionalmente associados aos alimentos artesanais. A mundialização da alimentação provocou um incremento espetacular da oferta, como parte das profundas mudanças para uma sociedade industrial urbana (POULAIN, 2004).

Com o início da industrialização de alimentos, o paradigma produtivista, atualmente dominante, passou a se desenvolver. O abastecimento de alimentos, em muitas partes do mundo, se deslocou do local, da pequena escala de produção, para a produção concentrada e distribuição em grande escala. O modelo produtivista, construído não somente a partir da revolução agrícola no século XVIII, mas também a partir dos avanços tecnológicos que possibilitaram melhorias na capacidade de preservar, armazenar e distribuir alimentos em massa foi apoiado em vários países mediante políticas nacionais e internacionais visando o aumento da produção (LANG e HEASMAN, 2004).

A crescente urbanização estimula o consumo de alimentos industrializados, visto que o ritmo de vida nas grandes cidades orienta escolhas que levam em consideração a rapidez e a praticidade. A escala de produção de alimentos é redimensionada para aumentar a produção e a produtividade e, com isso, garantir alimentos em quantidades suficientes para alimentar os moradores dos centros urbanos. O foco passa a ser a quantidade e, em nome dela, justifica-se toda e qualquer mudança no sistema de produção de alimentos, incluindo substituição de matérias-primas e uso de aditivos para tornar os alimentos mais duráveis (CRUZ e SCHNEIDER, 2010).

Então aprendemos a enlatar, desidratar, pasteurizar, embalar a vácuo, e tantas outras tecnologias utilizadas pela indústria que representaram avanços, conferindo a possibilidade de libertar as pessoas dos ciclos da natureza de abundância e escassez, assim como do calendário ou das peculiaridades sazonais e locais (POLLAN, 2007).

O valor da indústria de alimentos consiste em sua finalidade de, através de processos físicos, químicos e biológicos, transformar matérias-primas alimentares, em produtos adequados ao consumo humano e de longa vida de prateleira. Dentre os principais avanços da indústria alimentícia, destacamos: o maior tempo de vida útil e melhor rendimento no aproveitamento, consumo e armazenamento dos produtos alimentícios; as melhorias e modificações das qualidades

organolépticas; a instituição de produtos especializados; o acesso a produtos fora da época de safra ou de regiões distantes; as inovações capazes de reduzirem o tempo de preparo dos alimentos, assim como a redução de custos.

Nesse processo fica evidente a prática do "substitucionismo", o qual é capaz de reduzir o produto rural a um simples insumo industrial, abrindo caminho para a eliminação do processo rural de produção, seja pela utilização de matérias-primas não agrícolas, seja pela criação de substitutos industriais dos alimentos. Desta forma, o contexto histórico em que se dá a emergência do processamento de alimentos como atividades industrializadas de grande escala, transcendendo suas origens domésticas e artesanais é dado pelas inovações tecnológicas da Revolução Industrial e pela integração dos mercados locais e regionais e de produtos agrícolas primários ao sistema econômico mundial (GOODMAN, 2008).

O primeiro passo decisivo do "substitucionismo" na indústria alimentícia foi o de inserir o processamento e a manufatura industriais e mecanizados, entre a fonte de produção rural e o consumo final. Dado este passo, a forma rural do produto agrícola e seus componentes pôde ser modificada e "apagada", facilitando seu tratamento e apresentação como um produto industrial, isto é, um produto cujas propriedades, tais como sabor ou prazo de consumo, e cuja "identidade", iriam associar-se a um processo industrial específico e a uma marca registrada (GOODMAN et al., 1990).

Pollan (2007) corrobora ao afirmar que quanto mais complexo for o alimento elaborado, maior será a margem para se colocar em prática o "substituicionismo" sem alterar o sabor ou a aparência do produto. E quanto mais a identidade de um produto se afastar de uma matéria-prima específica – ou seja, quanto mais etapas de processamento existirem –, menos vulnerável estará aquele que a processa.

Sem dúvida, o processo de industrialização resultou em mudanças nas práticas alimentares, principalmente por melhorar a disponibilidade dos alimentos e pela introdução de novos conceitos na alimentação e no estilo de vida, inovando a produção, o armazenamento e a distribuição de alimentos (DIEZ-GARCIA, 1999; GRÁCIA-ARNAIZ, 2002).

Com isso, novas técnicas foram solicitadas, especialmente aquelas que permitiram acelerar a circulação dos produtos. A logística da comercialização e da distribuição – e as técnicas de transporte,

embalagem, acondicionamento e de apresentação – revelaram-se tão importantes quanto as técnicas de transformação (BYÉ, 1999).

Ao longo do tempo, muitas das tarefas tidas como "da cozinha doméstica" e que envolvem o saber-fazer, incluindo o processamento e a produção artesanal e tradicional de alimentos, vêm sendo, em grande medida, transferidas para a indústria e, como consequência, o consumo de alimentos processados industrialmente tem aumentado, sendo que a alimentação básica de grande parte dos países desenvolvidos é proveniente de um sistema de produção e distribuição global, onde os produtos que consumimos estão cada vez mais transformados e sobre os quais, sabemos cada vez menos (FISCHLER, 1990; POULAIN, 2004).

Chegamos ao momento da história onde a maioria dos produtos que compramos e consumimos são transformados pela indústria alimentar. Esse setor de grande concorrência não para de propor novos produtos, que seduzem pela praticidade, uniformidade ou por apresentarem certos diferenciais de qualidade, os quais são identificados como "industriais".

Os alimentos industrializados podem ser compreendidos como produtos alimentícios obtidos do processamento tecnológico de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, adicionado ou não de outras substâncias. Já os alimentos industrializados ultra processados, são aqueles com elevado grau de processamento e maior durabilidade, acessibilidade e palatabilidade. Podem ter adição de sal e açúcar, aditivos, vitaminas e minerais, podendo ser submetidos a técnicas como fritar, assar, defumar, refogar, cozinhar ou secar. Usualmente possuem altas quantidades de energia, sódio, gorduras trans, bem como baixas quantidades de fibras e micronutrientes (MONTEIRO, 2009).

Em uma concepção mais simbólica entendemos os produtos industrializados como aqueles que são elaborados numa escala que não reedita o saber-fazer e nem mesmo a relação de identidade com o local ou região.

Pollan (2007) define a comida industrial como aquela cuja proveniência "é tão complexa e obscura que exige a ajuda de um especialista para determinar de onde ela veio". Assim, mais do que nunca, temos acompanhado o desenvolvimento e inserção no mercado, de alimentos produzidos com técnicas que muitas vezes alteram a composição ou atributos sensoriais tradicionais que caracterizam uma preparação (DIEZ-GARCIA, 1999). E, essa transição vivenciada da produção artesanal para a produção industrial dos produtos alimentares provocou, sem dúvidas, muitas inovações: ela mudou a maneira como

os consumidores se posicionam face à alimentação, que se tornou "produto alimentar", bem como a estratégia comunicativa dos produtores, que atuam nos mercados sempre complexos. Em numerosos casos, essas estratégias representam uma síntese entre a tradição e a inovação (MARACHE e MEYZIE, 2015).

Neste contexto, nos questionamos onde se situa o limite entre um produto industrial e um produto artesanal tradicional? E para isso tomamos a reflexão de Rosa (2001) quando discorre sobre a "industrialização das tradições" argumentando que:

> "por vezes não se sabe o que entender por fabrico artesanal, fabrico caseiro e fabrico industrial. E se esta dúvida surge no seio de discussão entre técnicos e especialistas, o que se passará ao nível do consumidor?"

Na base desta indefinição temos a controvérsia que reina à volta dos conceitos dos tipos de produção Artesanal, Tradicional e Industrial, a qual, por sua vez, se reflete no mercado através da competição entre pequenos (artesanais) e grandes produtores (industriais).

Obviamente, são inegáveis as vantagens e avanços possibilitados pela indústria e pelos modos e escalas industriais de produção e processamento de alimentos, onde as técnicas empregadas foram capazes de provocar importantes inovações tecnológicas na fabricação, e que ocasionaram mudanças na qualidade e no gosto dos produtos transformados. Isso pode ser comprovado principalmente no que diz respeito às inovações e a oferta de alimentos voltados a públicos específicos, que apresentem algum tipo de restrição alimentar, e à maior praticidade e comodidade – aspectos requisitados pela maioria dos consumidores, em função da redução de tempo dispensado à aquisição, ao preparo e ao consumo dos alimentos. Mas, da mesma forma, fica evidente que as refeições – em função da introdução do consumo de fast foods e de comidas pré-prontas – tornaram-se mais banalizadas e despidas de identidades territoriais.

Na alimentação contemporânea, caracterizada pela mundialização dos mercados, pela industrialização e pela urbanização, vivenciamos importantes alterações nas práticas alimentares cotidianas. Dentre estas, destacamos a simplificação das refeições, o crescimento da realização de refeições fora do lar e o aumento do consumo de alimentos industrializados (DIEZ-GARCIA, 2003; PROENÇA, 2010).

E nesse cenário de grandes transformações, identificamos que diversos produtos característicos e representativos de determinadas culturas, tradicionalmente processados de forma artesanal, foram sendo substituídos por semelhantes industriais e perdendo importantes elos identitários com os locais de produção e origem, onde muitos, mesmo sofrendo diversas atualizações, não conseguiram permanecer na atualidade. Contudo, tantos outros sustentam-se em mercados informais, alternativos ou estabelecendo formas de comercialização específicas, apoiadas por relações de confiança geradas entre produtores e consumidores, ou até mesmo protegidos e reconhecidos formalmente por mecanismos e ferramentas de identificação e valorização. Cenários que serão apresentados e discutidos ao longo do trabalho.

2.2 O SISTEMA DE QUALIDADE NA PRODUÇÃO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

Falar em qualidade parece uma evidência atualmente, seja na agricultura, na indústria, nos serviços, nas relações sociais ou ainda na maneira de viver, a ideia de qualidade se faz presente. E, esta busca constante pela qualidade permeia há muito tempo o sistema agroalimentar, e os agricultores, levados pelas diferentes leis agrícolas e apoiados por diversas instâncias nacionais e internacionais, tiveram, nos últimos anos, como principal objetivo produzir mais para alimentar uma população progressivamente crescente.

Para iniciar a discussão sobre a "qualidade dos alimentos", primeiramente precisamos refletir sobre o tema, discutindo-o a partir de uma perspectiva hegemônica, construída a partir da industrialização dos gêneros alimentícios, até as mudanças que vêm ocorrendo através de uma reconexão entre produção e consumo e da (re) localização dos sistemas agroalimentares. Na continuidade, discutimos o sistema de qualidade desenvolvido para a produção em larga escala e os problemas decorrentes da aplicação desse padrão e do uso das mesmas ferramentas de controle para as produções em pequena escala e com características artesanais e tradicionais.

Nos últimos anos, as discussões a respeito da qualidade dos alimentos têm sido cada vez mais frequentes, permeando diversas áreas do conhecimento, estando presente no ambiente acadêmico como também no cotidiano e nas conversas informais. No entanto, mesmo recorrente em diversos meios e discussões, o conceito de qualidade alimentar não é simples e sequer apresenta consenso entre aqueles que o

discutem. Entendemos que a percepção a respeito da qualidade dos alimentos apresenta significados muito complexos, como o próprio sentido da palavra.

À mesma pode ser atribuída uma conotação positiva, mas se a ela forem acrescidos adjetivos tais como má ou inferior, esta assume automaticamente um sentido negativo, conforme expõem Harvey et al., (2004). Por isso, tais autores sugerem que o termo seja utilizado com cautela, visto que envolve aspectos empíricos e normativos, referindo-se a atributos particulares de um produto, e simultaneamente apresentando um julgamento aparentemente positivo.

Nesta compreensão, a qualidade não é percebida como um atributo inerente aos alimentos, e desta forma, demanda um ponto de apoio ou referencial que passa a ser estabelecido a partir da relação entre o produto e o critério pelo qual ele está sendo julgado. Do mesmo modo, cada alimento pode apresentar diferentes atributos de qualidade, e possuir um dos possíveis atributos não garante o cumprimento dos demais, como é o caso dos alimentos que são saborosos, mas não são saudáveis, onde um pode ser bom em relação à determinada qualidade e não o ser em relação à outra (MOREIRA, 2013).

Com isso identificamos dois grandes enfoques destinados à qualidade dos alimentos: um estaria baseado em características objetivas, formalizadas através de critérios materialmente identificados e quantificados; o outro considera as expectativas e percepções dos consumidores, seu caráter individual, subjetivo e não quantificável. Para Muchnik (2004), cada aspecto da qualidade irá mobilizar valores, representações e critérios de avaliação distintos, de acordo com os consumidores potenciais, onde as experiências e memórias individuais, assim como o acesso e a forma de interpretação das informações, fará parte do julgamento.

O modo como percebemos a qualidade é, sem dúvidas, um processo subjetivo, fortemente influenciado por questões culturais. Assim, a qualidade de um produto só pode ser percebida e avaliada por meio do seu uso ou consumo, ou seja, através de uma experiência.

Em estudo sobre a qualidade e os valores dos produtos alimentares, Krucken (2009) apresenta que a “qualidade percebida” compreende três momentos determinantes: o antes, o durante e o após o consumo de um produto. Antes de consumir um produto, estimulamos uma qualidade que será chamada de “qualidade esperada”. Após o seu consumo, falamos da “qualidade experimentada”. E, por fim, o resultado da experiência como um todo será a “qualidade percebida”.

Nesse aspecto, a autora defende que para o consumidor, o valor de um produto está associado diretamente à "qualidade percebida" e à confiança que se constrói em relação a ele, a sua origem e ao local onde está exposto e é comercializado; e esta qualidade percebida, por sua vez, é o resultado conjunto de seis dimensões de valor, a saber.

A primeira delas diz respeito ao valor funcional ou utilitário, o qual é mensurado por atributos objetivos e refere-se às qualidades intrínsecas do produto, a sua composição, origem e propriedades, à segurança de consumo e a aspectos ergonômicos.

Em seguida temos o valor emocional, que apresenta caráter subjetivo e incorpora motivações afetivas ligadas às percepções sensoriais (componentes táteis, visíveis, olfativos e gustativos), o qual incorpora ainda a dimensão "memorial", relacionada às experiências vividas. Passando então pelo valor ambiental, que se refere à prestação de serviços ambientais por meio do uso sustentável dos recursos naturais.

Considera-se também o valor simbólico e cultural, que relaciona à importância do produto nos sistemas de produção e de consumo, das tradições e dos rituais relacionados, dos mitos e dos significados espirituais, da origem histórica, do sentido de pertença que evoca. Este valor está associado ao desejo de manifestar a identidade social, pertença a um grupo étnico, posicionamento político, entre outros, e é fortemente influenciado pelo contexto sociocultural.

Tem-se ainda o valor social, onde aspectos sociais permeiam os processos de produção, comercialização e consumo dos produtos. Os valores morais dos cidadãos, a atuação e a reputação das organizações na sociedade se incluem nesta dimensão. E para completar, o valor econômico, que apresenta caráter objetivo e baseia-se na relação custo/benefício em termos monetários.

Assim dizemos que a qualidade resulta do modo como se produz e se consome, envolve o sistema de produção e o sistema de consumo, os produtores, os consumidores e toda a rede que se desenvolve em torno do produto ou serviço.

É importante salientar que as questões e preocupações relativas à qualidade dos produtos agroalimentares não são novas. Desde o surgimento da agricultura, os produtos agrícolas são destinados essencialmente à alimentação. E já no princípio foram submetidos imperativamente a diversas normas e a obrigação de alimentar ou nutrir corretamente (qualidade nutricional), sem atentar contra a sua saúde (qualidade higiênica e sanitária), e se possível, satisfazer os gostos dos

indivíduos (qualidade organoléptica), sem deixar de atender ao sistema de valores sociais (qualidade simbólica).

Porém, percebemos que, com o maior desenvolvimento e crescimento da industrialização dos alimentos, a própria percepção da qualidade foi alterada, passando gradativamente a ser e estar associada às grandes estruturas e a aspectos sanitários baseados na escala de produção e no modelo produtivo de grandes indústrias.

Em artigo que discorre sobre a qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais, Cruz e Schneider (2010) relatam que essa visão "normatizada" da qualidade, impõe que para assegurar a qualidade sanitária e, assim, a segurança dos consumidores, as estruturas devem não apenas apresentar um tamanho mínimo – que em geral, está para além da escala de produção artesanal – como também ser, cada vez mais, automatizadas e dotadas de equipamentos e utensílios que dificultem ou impeçam contaminações e permitam uma fácil higienização. Fato que faz com que as famílias ou os empreendimentos rurais que conseguem se adequar às exigências legais tenham seu processo de produção aproximado da industrialização e da artificialização.

No Brasil, como consequência da industrialização em larga escala, a noção de qualidade dos alimentos, balizada pela legislação, foi desenvolvida levando-se em conta a realidade das grandes estruturas e da produção em larga escala, atreladas ao cumprimento das exigências sanitárias como forma de garantir a segurança sanitária alimentar. Assim, a qualidade do sistema industrial de alimentos está fortemente associada à estrutura e às ferramentas de garantia de qualidade, ambas desenvolvidas e dimensionadas tendo em vista realidades e escalas de produção de grandes empresas, a partir dos riscos envolvidos na produção e transporte de alimentos em massa.

De acordo com Maluf (2007), dada a capilaridade e amplitude da produção industrial de alimentos, parece-nos que as exigências em termos de estrutura e ferramentas para a garantia da qualidade, quando aplicadas à escala industrial, são coerentes, pois representam, de fato, um controle, já que tais processos ocorrem distante da visão e do conhecimento dos consumidores.

Harvey et al., (2004) reforçam tal compreensão, expressando que a qualidade é, ainda, principalmente associada a processos hegemônicos de produção e distribuição de alimentos operados em grande escala pelo sistema industrial. E, desconsiderar que as escalas de produção que configuram o sistema convencional e o sistema artesanal tradicional são

distintas; implica julgar a qualidade dos alimentos somente a partir de critérios técnicos, normatizados, que consideram inocuidade como sinônimo de qualidade. Nesse entendimento, as práticas artesanais e tradicionais de produção de alimentos, vinculadas a uma cultura e um modo de processamento específico, são colocadas à margem do setor de produção e comercialização.

Cintrão (2017) também avalia que os padrões e critérios técnicos que orientam estas regras são voltados prioritariamente para dificultar ou impedir contaminações em processamentos de grande escala e preconizam estruturas, equipamentos, utensílios e formas de processamento cada vez mais automatizadas. A lógica industrial e a não diferenciação de escalas de produção nas normas sanitárias levam a um processo de ilegalidade (e criminalização) de alimentos antes comercializados informalmente.

Confirmando tal aspecto, em pesquisa realizada na Itália, sobre os impactos das regulamentações sobre a comercialização de alimentos produzidos por agricultores familiares, Black (2005) considera que as exigências sanitárias, na maioria das vezes não respeitam a diversidade, a história e o caráter cultural, associados aos métodos de produção artesanais e tradicionais. Com isso, os padrões sanitários de qualidade, estabelecidos em torno da inocuidade dos alimentos, que têm caminhado na direção de intensa padronização de processos e produtos, entram em conflito com a diversidade do saber-fazer local e tradicional.

Na realidade brasileira também identificamos uma riqueza de técnicas de processamento artesanais de alimentos, muitas delas autóctones, como por exemplo, os engenhos de farinhas e seus derivados ou alambiques de aguardente e cachaça[9], e demais técnicas utilizadas e adaptadas ao longo dos séculos, como aquelas empregadas no fabrico de pães, geleias, conservas, queijos e embutidos artesanais.

Verificamos que as exigências em termos de escala e infraestrutura para a legalização desses produtos nos moldes dos convencionais tornam, na maioria dos casos, inacessível a inserção dos produtos artesanais no sistema formal, o que repercute negativamente na produção e compromete a permanência de alimentos tradicionalmente produzidos em escala artesanal.

[9] A cachaça é um destilado do mosto, fermentado da cana-de-açúcar, tendo uma graduação de 38% a 54% de álcool, e só pode ser chamado de cachaça se for produzido aqui no Brasil. Os destilados que não se enquadrarem nesta graduação alcoólica especificada devem ser chamados de aguardente.

É preciso destacar que, apesar das grandes indústrias e corporações alimentares ditarem as regras e apresentarem os "modelos" de qualidade e sanidade alimentar a serem seguidos, constatamos que as principais crises envolvendo o sistema alimentar tiveram sua origem em processos industriais, especialmente construídos na visão de uma nova imagem de parte da agricultura: industrial, isolada do território, que faz uso de técnicas pouco controladas, e finalmente, perigosas.

Com a concorrência mais internacionalizada, o constante declínio dos preços dos produtos originou um modelo de consumo de massa de baixo custo, reduzindo também o orçamento destinado à alimentação. A atividade agrícola na gestão do espaço rural se limitou a uma função básica e reducionista de produção. O resultado foi, entre outros, uma produção em grande escala em um contexto concorrencial, a concentração das explorações em determinadas regiões e a emergência de normas de homogeneização de qualidade estandardizada dos produtos agrícolas.

Assim, conforme destacam Sylvander et al., (2005), a construção da qualidade encontra sua origem em uma crise social de ordem geral (crise de confiança dos consumidores, e mais amplamente de toda sociedade, na qualidade sanitária ou gustativa dos produtos), mas igualmente em uma crise concorrencial (concorrência desleal, de falsificação ou imitação de produtos).

Com isso, e especialmente em função dos consumidores estarem consagrando um tempo cada vez menor ao ato da compra e pelo fato de que a lista de ingredientes contida nas embalagens dos produtos não lhes permite a avaliação do nível real da qualidade e nem a constância e permanência desta, observamos uma desordem nos mercados, que provoca gradativamente um desinteresse dos consumidores por certos produtos. Dessa forma, a indústria alimentícia passou a utilizar-se de amplas ferramentas para exaltar a qualidade de seus produtos e seu conteúdo inovador, sob o aspecto objetivo e material, quando evidencia os diferenciais de conveniência (praticidade dos produtos prontos para o consumo), nutricionais (enriquecidos com ferro e vitaminas) ou de saúde (diet, light, sem glúten), além dos aspectos não tangíveis, relacionados à tradição e à percepção dos clientes (SALVADOR-PERIGNON, 2009).

Essa dimensão imaterial da qualidade dos produtos está em evidência, e diz respeito ao uso de publicidades, propagandas e formas de reconhecimento através de certificações ou da valorização dos produtos – formais ou não – utilizadas na sedução e na conquista dos

consumidores, e que apresentam a já referida qualidade subjetiva, que é simbólica e ativada pela percepção individual.

Assim constatamos que a questão da qualidade alimentar apresenta-se complexa, e envolve tanto aspectos objetivos como subjetivos, no entanto as regras e normas de qualidade impostas à produção de alimentos – sejam eles industriais ou artesanais – são rígidas e desenvolvidas tendo como parâmetro a produção industrializada e em grande escala, e desta forma apresentam pouca afinidade e aplicabilidade para as produções artesanais tradicionais, mantendo tais produções em desacordo com as exigências, e não raras vezes, fazendo com que tais produções circulem de forma informal ou através de circuitos alternativos, onde são estabelecidas relações próprias de circulação e comercialização.

2.3 PRINCIPAIS FORMAS DE CIRCULAÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E MERCADOS PARA OS PRODUTOS ARTESANAIS TRADICIONAIS

Como vimos, o crescimento demográfico provocou um aumento da população urbana, bem como um maior desenvolvimento da industrialização, fazendo com que os produtos alimentares artesanais tradicionais passassem neste primeiro momento, a configurar como coadjuvantes no mercado, permanecendo quase que somente nos setores informais.

E a sua valorização surge associada a um processo que envolve, não apenas a revalorização dos sistemas produtivos locais, mas também a proximidade entre consumidores e produtores. Porém, mesmo observando-se um crescimento da procura e uma maior valorização destes produtos, os mesmos apresentam como características as formas artesanais de processamento e a comercialização, configurada como informal e de alcance local e/ou regional. Sobre esta questão Darolt et al*.,* (2013), descrevem que a circulação destes produtos é limitada justamente em função da sua condição artesanal, fundamentada nos saberes tradicionais e na escala de produção familiar.

Observamos que as atuais e tradicionais estratégias de desenvolvimento rural buscam inserir os produtos artesanais tradicionais no mercado, como se estes, desde os tempos imemoriais, não tivessem participado do mercado como espaço de trocas econômicas. Essa situação, de acordo com Silveira et al., (2009) é gerada pela condição

estabelecida por análises que desconsideram os circuitos curtos de distribuição e comercialização.

Embora os agricultores e artesãos tivessem tido, desde os tempos antigos, a opção de vender seus produtos de forma direta ao consumidor, o conceito de "circuito curto", sua filosofia e prática nasceram formalmente no Japão em 1965, quando um grupo de mulheres preocupadas com o uso excessivo de agrotóxicos na agricultura, fundaram as primeiras *teikey* (alianças) entre os pequenos produtores orgânicos e os consumidores (CEPAL, 2014).

Tanto os *teikey* quanto o seu paralelo ocidental de "circuitos curtos de produção e comercialização alimentar", surgem como uma reação às consequências indesejadas da revolução verde, procurando conter o avanço no uso de agrotóxicos, a concentração fundiária, a dependência biotecnológica, a monopolização dos alimentos, o despovoamento rural e os preços abusivos dos alimentos (BENDER e DENTZ, 2016).

Essas "alianças" são firmadas entre produtores e consumidores que encontram-se em conflito com o status quo agrícola-global, e que buscam desenvolver a pequena produção agrícola/alimentar, bem como padrões de consumo mais próximos, solidários, econômicos e sustentáveis. Por conseguinte, os *teikey* e os circuitos curtos são formas de militância social que procuram uma interação mútua entre produtores e consumidores, onde ambas as partes possam ser beneficiadas. Sob a base desta estrutura produtiva "alternativa", no ano de 2010, o Ministério de Alimentação, Agricultura e Pesca da França promoveu uma lei para estimular o desenvolvimento dos circuitos curtos alimentares (FRANÇA, 2010).

Na França, principal produtor agrícola da Europa e historicamente ligado à produção camponesa, o conceito de circuito curto é utilizado para caracterizar os circuitos de distribuição que mobilizam até, no máximo, um intermediário entre produtor e consumidor. Eles estão definidos na lei de modernização agrícola e pesca da seguinte maneira:

> *"Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à*

> *condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire* (FRANÇA, 2010)"[10].

No Brasil, onde segundo dados do governo Federal, 70% dos alimentos consumidos no mercado interno provêm da agricultura familiar[11], ainda não há uma denominação oficial para circuito curto, não obstante, o conceito utilizado informalmente na esfera pública também aponta para uma proximidade entre produtor e consumidor final. Outras denominações como circuitos de proximidade (Silva, 2009), cadeias agroalimentares curtas (Ferrari, 2011, Marsden et al., 2000), redes alimentares alternativas (*Alternative Food Networks*) (Renting et al., 2003) ou circuitos locais e regionais também são utilizadas, reforçando a noção de proximidade geográfica e aludindo ao aspecto social/relacional presente na relação entre consumidor e produtor, nos processos de desenvolvimento local e na territorialização da alimentação.

De acordo com Silva (2009), os circuitos de proximidade são aqueles onde a produção e a circulação do excedente se destinam ao consumo local ou regional. O interesse em seu estudo relaciona-se, por um lado, ao particular dinamismo que podem provocar nas economias territoriais e, por outro, a uma expectativa de protagonismo dos atores locais na construção social do processo de desenvolvimento.

Autores como Deverre e Lamine (2010); Lamine (2008; 2012) preferem utilizar ainda o termo circuitos alternativos, numa perspectiva de questionar o modelo convencional, propor novos princípios de troca e relações mais justas entre produtores e consumidores.

Para Dewaele (2007) os produtos artesanais tradicionais se estabelecem neste tipo de relação, com uma circulação mais limitada, principalmente em função da própria condição artesanal – fundamentada em conhecimentos tradicionais e na escala de produção familiar. Tal limitação não se refere precisamente aos volumes produzidos e ao alcance do mercado, mas, sobretudo, por demandar o contato imediato entre as esferas da produção e do consumo.

Fundamentos tais como solidariedade, autonomia, justiça social, segurança alimentar e respeito às culturas e tradições locais, bem como

---

[10] "Um circuito curto é um modo de comercialização de produtos agrícolas realizado, seja pela venda direta do produtor ao consumidor, seja pela venda indireta, à condição que haja um único intermediário" (FRANÇA, 2010, tradução da autora).

[11] BRASIL. **Agricultura familiar produz 70% dos alimentos consumidos por brasileiro**. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2015/07/agricultura-familiar-produz-70-dos-alimentos-consumidos-por-brasileiro>. Acesso: 20 abr. 2014.

o maior contato entre consumidores e produtores são características observadas nestas formas de comercialização (DAROLT et al., 2013).

Mior (2010) enfatiza que a mobilização das redes de parentesco, de amigos e sociais mais amplas evidencia como a agricultura familiar, através da reativação de vínculos sociais, estabelece estratégias para constituir mercados para seus produtos de valor agregado.

Dessa forma, as "necessidades" dos produtores em se legitimarem nesses reconhecidos "circuitos agroalimentares de qualidade" se juntam aos interesses dos consumidores por um alimento mais saudável, limpo e justo. Nesse sentido, um movimento consistente e que tem despertado o interesse dos estudiosos do mundo rural é o chamado *quality turn* (virada da qualidade), que de acordo com Goodman (2003), consiste em uma mudança em relação ao padrão de consumo agroalimentar dominante na sociedade contemporânea e estaria fortemente associada à proliferação das acima citadas redes agroalimentares alternativas – *Alternative Agrofood Networks* (AAFNs) – as quais operam às margens dos circuitos alimentares industriais hegemônicos. Nessa compreensão a qualidade passa a ser um fator-chave no (re) estabelecimento da confiança entre consumidores e produtores de alimentos. As redes agroalimentares distintas das hegemônicas apresentariam renovado interesse no local, nas práticas alimentares alternativas e enraizadas socialmente. Assim conceitos como enraizamento, confiança e local seriam indispensáveis para compreender essa "virada da qualidade" nas práticas alimentares.

Por meio do (re) enraizamento (*reembedded*) de práticas alimentares nas relações sociais e econômicas regionais, as redes alimentares alternativas poderiam criar novos espaços econômicos capazes de resistir às forças globalizantes, aos mercados não controlados, à divisão do trabalho e ao poder corporativo (GOODMAN, 2003). Nesse sentido, um novo paradigma de desenvolvimento rural estaria vinculado à valorização espacial e cultural.

Nessa mesma direção, Wilkinson (2003), ao analisar o papel da pequena produção frente às transformações recentes na organização econômica e institucional na América Latina, defende que produtos e práticas tradicionais podem ser promotores de estratégias de produção sustentável, constituindo-se em via alternativa aos circuitos hegemônicos. O autor considera que a transição para uma economia de qualidade, que valoriza critérios associados às tradições e à pequena produção, dar-se-á a partir de iniciativas de governos centrais e locais, associações de produtores e Organizações não Governamentais, por

meio da criação de redes, plataformas e parcerias como formas alternativas de coordenação.

Contudo, objetivando uma melhor compreensão e uma aproximação com as realidades existentes nas regiões de estudo, temos como principais definições aquelas constantes na bibliografia relacionada à sociologia rural de Marsden (et. al., 2000) e Renting, (et. al. 2003) onde identificamos três tipos principais de circuitos curtos de abastecimento agroalimentar: *face-to-face* (cara a cara) ou venda direta; de proximidade espacial e espacialmente estendida.

Os do tipo *face-to-face* se aproximam do que comumente se chama de vendas diretas, como as feiras livres, vendas a domicílio, vendas na porta da fazenda, casas coloniais e rotas turísticas. Esse tipo de circuito certamente representa uma importante estratégia dos agricultores familiares de Santa Catarina (Ferrari, 2011), bem como se mostra como uma das principais estratégias de comercialização para produtos da região do *Rhône-Alpes* na França. Na venda direta, os produtos são elaborados e transformados dentro da propriedade rural, pela própria família agricultora, a qual também se encarrega de sua comercialização. Nestes casos, os circuitos estabelecem uma relação pessoal entre produtor e consumidor, onde as respostas são rápidas e a confiança é conquistada diretamente (SILVA, 2009).

O segundo tipo, o de proximidade espacial (*Spatial proximity)*, é o que tem se apresentado de forma mais promissora no estado, especialmente com relação a produtos da agroindústria familiar rural, identificados e reconhecidos como "produtos coloniais". Estes produtos normalmente estão associados com algum atributo do local, do território, do saber-fazer tradicional e da produção artesanal. O comércio se faz através de vendas a varejistas locais, restaurantes, vendas institucionais (merenda escolar), rotas temáticas, eventos na comunidade, feiras e mercados regionais (FERRARI, 2011). Na região francesa, também é bastante frequente esta forma de comercialização, principalmente com a venda de produtos para os restaurantes tradicionais, que passam a destacar os produtos locais como os principais atrativos dos menus.

A venda na proximidade espacial, viabilizada pelos "circuitos de proximidade" (SILVA, 2009), prevê a existência da proximidade física entre produtor e consumidor, e certamente favorece a redução de intermediários; assim, sua composição incluiria os produtores ou produtores-transformadores, os transformadores (quando não produtores), os comerciantes e os consumidores de uma mesma cidade

ou região. No entanto, o que mais importa aqui é a formação de sinergias no próprio território, seja pela redução dos custos de transporte, os benefícios socioambientais ou pelas vantagens obtidas em termos de qualidade dos alimentos e de segurança alimentar, incluindo a promoção do saber-fazer e da cultura local.

O terceiro tipo, que diz respeito aos circuitos espacialmente estendidos (*Spatially extended*), embora de menor abrangência e mais recente, também pode ser encontrado em Santa Catarina. Seriam aqueles onde os agricultores familiares conseguem colocar seus produtos em mercados distantes (com escalas nacionais e internacionais) a partir de processos de identificação e indicação geográfica. São os casos que envolvem *fair trade* (comércio justo) (FERRARI, 2011). Muito difundidos na França, os produtos que se beneficiam de selos de identificação de qualidade e origem podem adquirir um maior reconhecimento e valorização.

Os circuitos espacialmente estendidos se explicariam pela capacidade, mesmo à distância, da transmissão do valor e do significado simbólico dos produtos. Redes de relações de parentesco que se estendem para fora dos territórios ou o fornecimento de produtos para mercados ou restaurantes especializados são exemplos do encaixe dos alimentos artesanais tradicionais à distância, sem que sejam confundidos com outros similares.

No entanto, estes circuitos e, em particular a venda direta, requerem conhecimentos em técnicas de publicidade e comercialização que nem sempre estão ao alcance de todos os produtores, pelo que, a intervenção das organizações de produtores, enquanto facilitadoras dos processos se torna fundamental (BAPTISTA et al., 2008).

Desta forma, munidos de importantes compreensões acerca dos circuitos alternativos de comercialização dos alimentos de qualidade diferenciada, concluímos que os produtos alimentícios artesanais tradicionais sempre estiveram presentes no mercado, no entanto, não eram percebidos como tal. Os produtores locais costumavam processá-los para o autoconsumo, e os consumidores, por sua vez os ingeriam enquanto produtos que faziam parte dos seus hábitos alimentares e eram acessíveis. Mesmo que fossem considerados produtos tradicionais e apresentassem uma qualidade diferenciada – no sentido de que se produziam e elaboravam num determinado meio, com técnicas e saberes transmitidos de geração em geração – não eram, na maioria dos casos, vistos pelo mercado nestes termos.

Cintrão (2017) argumenta que os alimentos inseridos em circuitos curtos chegam aos consumidores mais frescos, menos processados e com menor presença de conservantes e outras substâncias químicas associadas aos produtos industrializados e/ou produzidos em grande escala e transportados a grandes distâncias.

Essas produções são em geral, comercializadas em âmbito local e microrregional, mas diversos fatores da sociedade contemporânea a têm levado também para distâncias maiores, seja em mercados populares (muitas vezes acompanhando processos migratórios), seja em novos mercados que surgem a partir de movimentos de valorização desses produtos. (CINTRÃO, 2014).

Com isso, observamos que o estabelecimento de "circuitos de produtos de qualidade diferenciada" constitui-se em um dos pilares da estratégia de valorização dos produtos artesanais tradicionais e locais, podendo contribuir para sua permanência. A aproximação entre produtores e consumidores é um objetivo a perseguir, e estes circuitos assumem formas e profundidades diversas, desde a venda direta à distribuição local, restauração, hotelaria e unidades de turismo em espaço rural (TER), passando pela venda em feiras, mercados e ao domicílio, através do sistema de comercialização de cestas de produtos.

Essas distintas formas e opções de comercialização serão apresentadas no item 4.3, onde utilizaremos exemplos de experiências reconhecidas nas regiões da Grande Florianópolis e do *Rhône-Alpes,* para compreendermos como os produtos artesanais tradicionais se inserem nestes circuitos e mercados específicos. Tal análise possibilitará considerar, que a intenção de inserir os produtos artesanais tradicionais, em mercados e circuitos formais de comercialização, pode exigir atualizações que venham acarretar significativas perdas de práticas, saberes e fazeres tradicionalmente construídos, bem como da cultura local que representa a origem de tais produtos. Muitas das atualizações exigidas correspondem aos aspectos requeridos pelos órgãos de fiscalização, conforme apresentamos na sequência.

2.4 A LEGISLAÇÃO ACERCA DOS PRODUTOS ARTESANAIS TRADICIONAIS

Os produtos artesanais tradicionais compõe o sistema alimentar e são regulados por leis e instituições formais e não formais desde o início da sua produção, porém observamos que aspectos relacionados à normatização e legislação sanitária representam uma importante

restrição imposta à permanência destes produtos, criando um embate entre as práticas tradicionais reproduzidas pelos produtores e as exigidas pelos órgãos fiscalizadores (SANTOS et al., 2012).

Sabemos que a qualidade higiênico-sanitária dos produtos alimentares representa uma questão fundamental, e que os avanços em termos de pesquisas científicas foram responsáveis pelo aumento da segurança e a redução de sérios casos de intoxicações e contaminações relacionadas ao consumo de alimentos. No entanto, conforme relativizamos, é preciso distinguir as exigências impostas às produções em escala industrial, daquelas em pequena escala e de caráter artesanal, considerando-se que não diferenciar estas escalas de produção resulta do julgamento de que a qualidade dos alimentos apenas poderá ser conquistada a partir de critérios normatizadores, que consideram a inocuidade e a padronização como únicas formas de atingir a qualidade.

Com isso, a "imposição" de certos avanços tecnológicos e determinadas atualizações, acaba sendo, em sua maioria, um limitador da pequena produção artesanal tradicional, restando a estes produtores a circulação informal, ou mesmo ilegal, de acordo com a legislação estabelecida. Assim, o mercado privilegia os produtos industrializados e marginaliza aqueles produzidos tradicionalmente e de forma artesanal.

Conforme apresentamos, desde o princípio da sua produção e processamento, os alimentos artesanais apresentam como importante característica a forma de comercialização não formal – no início, resultado de trocas alimentares – realizada na própria localidade, entre familiares e vizinhos, ou em municípios próximos. Este fato deve-se principalmente a forma como tais produtos são processados, que na maioria das vezes não corresponde aquelas exigidas por órgãos reguladores e fiscalizadores. As exigências relacionam-se principalmente às formas e aos locais de processamento e aos equipamentos e utensílios utilizados na produção.

Ao passo que não diferenciam escalas e modelos de produção, ao isolarem e fazerem análises descontextualizadas dos riscos, legislações relativas à vigilância sanitária dos alimentos terminam reforçando padrões industriais de consumo e "reprimindo" culturas alimentares e modos de vida de populações rurais ao redor do mundo, servindo como um elemento a mais de (re) pressão sobre os mercados locais de alimentos.

Mas, por outro lado identificamos políticas públicas que vêm buscando retirar da informalidade a produção artesanal e tradicional de alimentos, especialmente no que diz respeito a sanidade alimentar.

Contudo, ao mesmo tempo em que pode garantir maior acesso e qualidade à produção; a legislação, da forma como está apresentada hoje, pode constituir-se como barreira para que a atividade se desenvolva na pequena unidade produtiva dentro das exigências legais.

No Brasil, o controle de inspeção sanitária dos produtos de origem animal, por exemplo, foi embasado na Lei nº 1.283 de 1950, responsável por implantar o Serviço de Inspeção Federal (SIF), o qual segue padrões internacionais de qualidade estabelecidos pela *Food and Drug Administration (FDA)* e pela Comissão do *Codex Alimentarius*[12].

O *Codex Alimentarius* e a legislação sanitária federal normatizam critérios para que se mantenha um grau apropriado de higiene, visando à proteção dos alimentos e dos consumidores (FAO; WHO, 2007).

A segurança sanitária dos alimentos trata da garantia de que estes não causarão doenças ao consumidor, quando preparados ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam (OPA, 2006). Para tal, preconiza-se um controle de qualidade efetivo de toda a cadeia alimentar, desde a produção, armazenamento, distribuição, até o consumo do alimento in natura ao processado, bem como os processos de manipulação que se fizerem necessários (CAVALLI, 2001).

É fator importante salientar que no Brasil, até certo período não havia legislação que regulamentasse a produção e comercialização de produtos alimentícios, e somente a partir de 1950 que é implantada esta legislação pertinente, e desde então, os produtores de alimentos artesanais passaram a ser enquadrados na situação de "infratores", responsáveis por realizarem um comércio ilegal, em desacordo com as normas e regulamentações prescritas (SANTOS et al., 2012).

Observa-se que esta legislação, desde o princípio, estava orientada a banalizar a expansão da agroindústria e foi desenvolvida com o objetivo principal de adequar os produtos exportados de origem animal às exigências internacionais, bem como à urbanização e ao mercado nacional.

Com isso, as exigências impostas pela legislação limitaram a produção e circulação dos produtos processados de forma artesanal, sobretudo os de origem animal. A permanência dos produtores na informalidade é fator recorrente, bem como a apreensão e o descarte de toneladas de alimentos tais como queijos e embutidos produzidos

[12] O Codex Alimentarius é um fórum internacional de normatização do comércio de alimentos estabelecido pela Organização das Nações Unidas (ONU), por ato da Organização para a Agricultura e Alimentação (FAO) e Organização Mundial de Saúde (OMS). Disponível em < http://www.agricultura.gov.br/internacional/negociacoes/multilaterais/codex-alimentarius> Acesso em: 23 jun. 2017.

artesanalmente. O acesso ao mercado formal está atrelado ao cumprimento dos requisitos de adequação de infraestrutura, aquisição de equipamentos e contratação de responsáveis técnicos, e muitas vezes a necessidade de associar-se a uma cooperativa ou constituir uma microempresa, condições necessárias para a formalização higiênico-sanitária e fiscal, e que se encontram, em sua maioria, numa realidade distante e difícil de ser conquistada pelos pequenos produtores artesanais (MIOR e WILKINSON, 1999).

Na Europa, de acordo com Bérard e Marchenay (2008) essa cultura anglo-saxônica de regulamentações sanitárias, também ocupa um lugar preponderante, tendendo a assimilar a qualidade à conformidade frente a um conjunto de processos técnicos. Observa-se, contudo, um desejo de se considerar a diversidade das produções localizadas e dos patrimônios gastronômicos que são parte integrante da cultura dos países.

Tal fato foi conquistado quando o legislador europeu aceitou considerar as práticas tradicionais no quadro de aplicação de uma nova e importante regulamentação sanitária, o "pacote higiene". Essa nova regulamentação europeia sobre a segurança e higiene dos alimentos entrou em vigor em janeiro de 2005, e era composta pela junção de textos que regulamentam a segurança sanitária alimentar e animal, e teve como objetivo regularizar e simplificar a regulamentação europeia e os sistemas de controles nacionais, e de estabelecer uma aproximação integrando toda a cadeia, desde a produção primária até a mesa do consumidor.

Assim, no artigo 7 do regulamento CE nº 2.074/2005[13] pode-se encontrar a definição de "alimentos com características tradicionais". De acordo com o regulamento, esses produtos devem ser "historicamente conhecidos como produtos tradicionais", ou seja, "fabricados segundo referências técnicas de um processo tradicional, codificados ou registrados de acordo com o método de produção tradicional, ou ainda protegidos enquanto que produtos tradicionais por um texto regulamentário comunitário, nacional, regional ou local". O texto traz ainda a informação que "para que os alimentos com características tradicionais possam continuar a ser produzidos é necessário flexibilidade".

[13] COMISSÃO DA UNIÃO EUROPÉIA. **Regulamento CE nº 2.074/2005 da Comissão, de 05 de Dezembro de 2005**. Disponível em:< http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=celex%3A32005R2074>. Acesso em: 11 jul. 2017.

Os produtos tradicionais apresentam uma profundidade histórica e de saber-fazer que são prova de uma especificidade e são compartilhadas por uma comunidade. No entanto, a aplicação a esses produtos de normas sanitárias pensadas para o setor agroindustrial traz um confronto por vezes difícil. O sentimento que impera frequentemente é o de incompreensão por parte dos atores locais confrontados com o cumprimento das normas de suas instalações ou a modificação de suas práticas.

Nesse aspecto Menasche (2003) argumenta que em função da dificuldade de serem comercializados nos mercados formais, os produtos artesanais e tradicionais acabam, por vezes, apresentando um menor valor no mercado, e esse quadro de fragilidade pode levar a rupturas nos sistemas tradicionais de produção e na perda de importantes práticas artesanais.

Essa dificuldade de acesso ao mercado formal surge principalmente da necessidade de um montante de investimento, necessário para a aquisição de equipamentos e de melhorias nas instalações, além do processo de registro dos estabelecimentos e dos rótulos para identificação dos produtos (PREZOTTO, 1999).

Porém, na perspectiva de reverter tal situação no Brasil, algumas iniciativas também têm sido propostas para formalizar a produção e o processamento de alimentos artesanais tradicionais. Um exemplo é a Lei nº 12.117 de 07 de janeiro de 2002[14], que trata da criação de selos que identificam a qualidade e a origem dos produtos agrícolas do estado de Santa Catarina. Com esta Lei, ficaram instituídos no território catarinense os selos: Denominação de Origem Controlada (DOC); Indicação Geográfica Protegida (IGP); Produto de Agricultura Orgânica (ORG); Produto de Origem Familiar (FAM) e Certificado de Conformidade (CC). Dentre os selos criados, destacam-se o de Produto de Origem Familiar (FAM) que trata do produto agrícola ou alimento cujo atributo se deve essencialmente ao caráter familiar e artesanal de sua produção, processamento, transformação ou elaboração; o Certificado de Conformidade (CC) que constitui o produto agrícola ou alimento que apresenta atributos específicos de qualidade e foi gerado conforme normas de produção, transformação, fabricação ou

[14] SANTA CATARINA. **Lei nº 12.117 de 07 de janeiro de 2002**. Dispõe sobre a Certificação de Qualidade, Origem e Identificação de Produtos Agrícolas e de Alimentos e estabelece outras providências. Disponível em: <http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/legislacao/Lei/2002/lei_12117_2002_certificacao_quali_origem_indentif_prodagricolas_alimentos_sc_dec_4323_2002_altr_normas.pdf>. Acesso em: 11 jul. 2017.

embalagens previamente fixadas (ICMBIO, 2002); e o selo "sabor colonial", que identifica os agricultores familiares do oeste catarinense pertencentes à Associação dos Pequenos Agricultores do Oeste Catarinense (APACO) e da Unidade Central das Agroindústrias Associativas do Oeste Catarinense (UCAF)[15]. Contudo, analisaremos mais adiante o papel dessas iniciativas com o propósito de identificar se as mesmas conferem maiores condições aos referidos produtos, ou se criam ainda mais restrições a sua permanência.

Destacamos que na França o desenvolvimento de ferramentas tais como os selos de identificação de qualidade e origem (SIQO) já representam estratégias bastante consolidadas, mas que da mesma forma, ainda apresentam características que dificultam o reconhecimento e valorização de determinados produtos que são processados de forma artesanal e tradicional, especialmente aqueles de origem animal.

Ainda sobre as possibilidades de revisão da legislação vigente, uma ação favorável foi anunciada durante o lançamento do Plano Safra 2015/2016, referente ao decreto e instruções normativas que estabelecem regras e normas de qualidade específicas para as agroindústrias de pequeno porte. A regulamentação criava um ambiente mais favorável para os pequenos negócios regionais baseados na produção e oferta de alimentos, dialogando diretamente com as políticas de inclusão produtiva rural do Governo Federal. Com isto, as normas passavam a contribuir para a permanência dos jovens no campo e a valorização das atividades desenvolvidas pelas mulheres no meio rural. Além disto, as novas normas reconheciam os aspectos culturais e tradicionais da produção[16]. Fatos, que em função das alterações ocorridas no Governo, bem como da perda de importantes conquistas relacionadas ao desenvolvimento rural, tiveram sua continuidade interrompida.

Medida que surtiu efeito positivo foi o chamado manifesto "colher de pau", de autoria do antropólogo e museólogo Raul Lody, que elegeu o referido utensílio por sua indispensabilidade na cozinha brasileira, sendo utilizado no dia-a-dia dos lares, seja no campo ou na cidade. O utensílio foi o elemento simbólico da campanha "Comida é Patrimônio", lançada pelo Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança

[15] Disponível em: < http://www.ucaf.org.br/Site/Ucaf.html>. Acesso em: 19 ago. 2015.

[16] BRASIL. **Novas regras sanitárias diminuem barreiras para agroindústrias familiares comercializarem seus produtos.** Disponível em: <http://mds.gov.br/area-de-imprensa/noticias/2015/junho/novas-regras-sanitarias-diminuem-barreiras-para-agroindustrias-familiares-comercializarem-seus-produtos >. Acesso em: 26 out. 2017.

Alimentar e Nutricional (FBSSAN). O documento sintetiza de forma clara e acessível as dificuldades enfrentadas na produção de alimentos tradicionais, artesanais e de base familiar[17]. Um dos principais desdobramentos desse processo foi a revisão da publicação da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 49 de 2013[18], pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Esta RDC trata da inclusão produtiva com segurança sanitária e é destinada à regulamentação da produção de alimentos pelos microempreendedores individuais (MEIs), empreendimentos familiares rurais e empreendimentos da economia solidária. Tal documento prevê alterações que favorecem o contexto da produção artesanal tradicional.

Porém, mesmo existindo ações pontuais que visem o maior reconhecimento e proteção das produções artesanais tradicionais, a sociedade civil organizada destaca que ainda, no que tange a produção e processamento de produtos de origem animal e polpas de frutas, as normas permanecem excludentes e inadequadas.

Na região da Grande Florianópolis, esta questão também é vivenciada, fato que dificulta a própria identificação e reconhecimentos dos produtores artesanais e dos alimentos por eles processados, pois em função da insegurança imposta pela questão da inadequação à legislação vigente, muitos produtores não divulgam seus estabelecimentos e os produtos que são processados no local, pelo receio de terem suas produções apreendidas e seus locais de produção fechados.

Já na região do *Rhône-Alpes*, na França, observamos que, por vezes, ferramentas destinadas à valorização e proteção de produções alimentares locais, tais como o selo de Identidade Geográfica Protegida (IGP), acabam por apresentar característica excludente, como no caso estudado do embutido *Rosette de Lyon*, que será apresentado mais adiante.

Fica evidente, neste sentido, que a relação de confiança estabelecida entre produtores e consumidores, muitas vezes criada por um imaginário do produto ideal e da memória afetiva dos consumidores,

---

[17] CARTA CAPITAL. **O Manifesto Colher de Pau e seu porquê.** Publicado em 21 de Maio de 2015. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/blogs/outras-palavras/o-manifesto-colher-de-pau-e-seu-porque-8586.html >. Acesso em: 26 out. 2017.

[18] BRASIL. ANVISA. Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária. **RDC 49/2013. Norma Comentada**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/2846016/Inclus%C3%A3o+produtiva+com+seguran%C3%A7a+sanit%C3%A1ria+-+RDC+49+de+2013+-+norma+comentada/e1afdb25-f1fa-49db-afdd-0d974d46bdd6>. Acesso em: 11 jul. 2017.

representa um dos principais fatores que contribui para a permanência dos produtos artesanais tradicionais. Mas certamente, esta condição não garante segurança aos produtores e nem mesmo o acesso e circulação dos produtos nos mercados, e desta forma a sua produção e permanência ficam ameaçadas, estando à mercê de uma legislação que se mostra inadequada ao tipo de produção desenvolvida.

Precisamos, contudo, destacar que determinadas ações começam a mudar este cenário no meio científico, onde tomamos como exemplo os estudos sobre os efeitos positivos do uso da madeira e do leite cru na produção de queijos, que têm se multiplicado nos últimos anos (DÓRIA, 2011); (SPERAT-CZAR, 2012); (CRUZ, 2012); (CRUZ e MENASCHE, 2012); (BÉRARD e MONTEL, 2012).

Trata-se de tentar aproximar os níveis da sanidade alimentar aos aspectos que decorrem das atividades cotidianas das famílias rurais e aos dos produtores tradicionais. A questão que se coloca é saber até que ponto o consumidor que procura produtos artesanais tradicionais, será ou não capaz de confiar ou de assumir determinados riscos e de se sujeitar aos níveis de higiene e sanidade praticados em determinados locais de produção artesanal.

O empirismo da higiene caseira ou doméstica, que ao longo de décadas conferiu as características de qualidade que estão efetivamente na base da genuinidade, não se podem enquadrar num conjunto de diretivas e normativas nacionais e comunitárias típicas das unidades industriais, por vezes exageradas e, como tal, mal compreendidas pelos produtores (ALMEIDA e MORAIS, 2001).

Assim verificamos, de acordo com Mior e Wilkinson (1999) que a regulação sanitária dos produtos alimentares se constitui num terreno de disputas de interesses entre distintos atores, com diferentes valores e objetivos, conectados a modelos de desenvolvimento. As negociações em torno das regras e normas sanitárias não se reduzem à ciência e aos interesses públicos de saúde e higiene, mas abrangem as negociações sobre os próprios valores que devem regular os mercados e que determinam que produtores e quais produtos deverão e poderão ser incluídos, e quais, por sua vez, serão excluídos e impedidos de circularem nos sistemas formais.

2.5 CIÊNCIA, TÉCNICA E NORMAS: UM “TRIPÉ” INDISPENSÁVEL PARA O DEBATE

A ciência descobriu e alcançou ao longo dos anos, importantes conquistas em relação à segurança e a oferta de produtos com maior qualidade e aplicabilidade. Técnicas tais como a pasteurização, esterilização, desidratação e maturação foram responsáveis por importantes avanços não apenas na durabilidade, mas também na possibilidade de conservação, conferindo maior segurança aos produtos consumidos.

A partir da descoberta dessas novas possibilidades, seus usos passaram a ser requeridos no desenvolvimento de diversos produtos, e após certo período, começaram a ser encaradas como técnicas imprescindíveis na produção de diversos alimentos.

Verificamos que uma importante conexão estabelecida entre as distintas formas de produção diz respeito às técnicas ou práticas que são empregadas nas produções alimentares artesanais tradicionais e nas industriais. Essas técnicas são validadas por normas que regem as formas de produção e acabam por determinar quais maneiras de produzir podem ser mantidas, e quais não devem mais permanecer no sistema alimentar. Desse modo, a manutenção ou a substituição de determinadas técnicas condiciona a permanência ou a exclusão de aspectos presentes na forma de produção artesanal tradicional e dos produtos processados desta maneira.

Sobre este cenário, Milton Santos (2002) expõe que a evolução das técnicas envolveu três momentos específicos: a técnica do acaso, a técnica do artesão e a técnica do técnico ou do engenheiro. Para o autor, na técnica do artesão já podiam ser identificadas técnicas conscientes, mas aqui existiria apenas destreza e não ciência.

Ao analisar tal concepção proposta por Santos, concordamos que as produções artesanais tradicionais surgiram como uma espécie de técnicas antigas ou primitivas, onde a prática sobrepunha à ciência, mas que com o desenvolvimento desta última pôde-se comprovar que muitas das primeiras técnicas tradicionalmente empregadas já apresentavam importantes contribuições desenvolvidas no empirismo e posteriormente validadas pela ciência.

2.5.1 Sistemas técnicos e sistemas de normas

As diferentes técnicas constitutivas são integradas funcionalmente. A vida das técnicas é sistêmica e sua evolução também. Assim, conjuntos de técnicas aparecem em um dado momento e

mantêm-se hegemônicos durante um determinado período, até que outro sistema técnico tome o lugar.

Sobre o exposto, Milton Santos, em seu livro "A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção" (2002) promove uma importante discussão sobre os "sistemas técnicos" e os "sistemas de normas", os quais se apresentam adequados ao tema em debate.

Para o autor, inicialmente, havia o meio natural, no qual não existiam expressivas transformações humanas. As técnicas eram simples, como a agricultura e a domesticação de animais, mas estas eram entrelaçadas simbioticamente à natureza. Os sistemas técnicos eram locais e desprovidos de objetos técnicos. Já o meio técnico, é posterior à invenção e ao uso das máquinas, sendo caracterizado pelo espaço mecanizado, com um misto de objetos culturais e técnicos. Assim, o espaço era tanto natural, quanto artificial, e o fenômeno técnico era geograficamente limitado às nações desenvolvidas. E, por fim, chega-se ao meio técnico-científico informacional, onde o mercado global une técnica, ciência e informação, entendidas como as bases do espaço e da produção.

Nesse contexto, o macro sistema técnico inclui os equipamentos e objetos que compõem a infraestrutura do território (rede de estradas, comunicação, energia etc.) e confere a funcionalidade e a possibilidade para que o sistema técnico produtivo em si, se desenvolva.

O desenvolvimento desses "sistemas de engenharia" e a modernização da agricultura resultaram em um aumento na produção e circulação de alimentos nas pequenas localidades e regiões ao redor do mundo. Porém, a modernização também produziu a entrada massiva de alimentos industrializados. A penetração de alimentos processados pelas agroindústrias era uma consequência esperada do crescimento urbano e se referia a mudanças nas formas e ritmos da alimentação ditada pelo processo de modernização das cidades. As últimas décadas do século XX foram caracterizadas, no seu sentido geral, adotando novos hábitos e práticas alimentares, tais como alimentação fora do lar, menos tempo gasto na preparação de alimentos, incorporando o fast-food etc. Ou seja, a "cultura urbana" se rendeu à dieta moderna e, pelo menos em parte, rejeitou os valores tradicionais embutidos nos alimentos artesanais (SILVA e DENTZ, 2017).

O desenvolvimento das forças produtivas para a industrialização foi disciplinado por um sistema de normas que excluía - ou marginalizava - a produção artesanal tradicional, reposicionando os parâmetros de qualidade para modelos globais genéricos, protegidos

pelo monopólio do conhecimento científico. O principal argumento utilizado pelo Estado e pelas indústrias é a inadequação dos procedimentos para alcançar a qualidade sanitária necessária para o abastecimento seguro da população.

Nesse entendimento haveria técnicas elitistas e técnicas populares, dois modos extremos de existência. As primeiras mobilizando meios consideráveis e utilizando especialistas e as segundas resultando da combinação do savoir-faire e da imaginação das massas, que inventam objetos da vida cotidiana.

Tais modos extremos não são encontrados em estado puro. Na realidade, cada sociedade é caracterizada pela convivência de diversos modos de existência técnica que coexistem e se afrontam, cada qual com suas próprias armas. E isso corresponde às próprias relações estabelecidas entre as práticas empregadas nas produções artesanais tradicionais e as técnicas desenvolvidas na produção industrial de alimentos.

Da técnica em geral, costuma-se dizer que ela é irreversível, isto é, que uma vez a inovação implantada é impossível viver sem ela. Contudo, ainda que fosse possível abandonar algumas técnicas, como modo de fazer, permanecem aquelas que se impuseram como modo de ser, ou seja, que se tornaram tradicionais.

A sobrevivência ou permanência das técnicas e produções artesanais tradicionais, de acordo com Pascal Byé (1999) pode ser atribuída à simples "remanescência" de atividades de base familiar rural – indústria doméstica – característica da indústria produtiva no campo. A produção de queijos, o processamento de embutidos, a produção de pães, geleias e conservas, numa variedade de itens, caracteriza um domínio, apesar de rudimentar, de determinadas técnicas de transformação do produto oriundo do próprio estabelecimento rural. Esse conjunto das condições da agricultura é importante para indicar que, na essência, certas atividades, integrantes da dinâmica industrial, têm sua origem no próprio âmbito familiar. Existe, portanto, uma transferência de certos processos produtivos, inicialmente de fácil controle tecnológico, para o domínio do capital industrial.

Assim, a introdução das normas de higiene acompanhou a mundialização da economia através das diferentes regulamentações sanitárias as quais os Estados atualmente devem se submeter. Elas transpassam igualmente o registro da cultura, pois o lugar/espaço que certos países concedem à higiene refere-se também a forma como os seus habitantes percebem a alimentação e o papel que eles a concedem.

O já referido *Codex Alimentarius* estabeleceu-se como o regimento máximo do sistema de normas que padroniza e disciplina os fluxos do sistema alimentar. Criado em 1962 e financiado pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e a Organização Mundial da Saúde (OMS), "esse organismo internacional desenvolve textos a fim de guiar e promover a elaboração, implementação, execução e harmonização de definições e de exigências relativas aos produtos alimentares e favoriza o comércio internacional". De acordo com seus princípios gerais, suas normas diretivas, seus códigos de usos e recomendações devem responder a um duplo objetivo: proteger a saúde dos consumidores e assegurar a fidelidade de práticas seguidas no comércio de produtos alimentares.

Até a criação da Organização Mundial do Comércio (OMC) em janeiro de 1995, as negociações sobre as normas internacionais no âmbito do *Codex* não constituíam um grande desafio, na medida em que os países escolhiam livremente sobre responder ou não a essas normas. Hoje, não é o caso, pois as normas do *Codex* podem ter força de lei, e em certos casos, prevalecer sobre as leis nacionais. As consequências comerciais da adoção de uma norma ou de uma definição para o *Codex* são portando de primeira importância para os Estados como para os industriais.

É preciso destacar, de acordo com Bérard e Marchenay (2004), que o grupo anglo-saxão é maioria no seio dessa instância que eles criaram, em particular na área científica. E mais relevante: os industriais ocupam uma boa parte no comité científico das instâncias de normatização. Isso deixa claro o fato de privilegiar certas abordagens em detrimento de outras. Assim, tais aproximações traduzem um conceito de qualidade reduzida à conformidade, ou seja, a um conjunto de procedimentos e normas técnicas.

Porém, um grande debate ocorre atualmente no seio do *Codex Alimentarius* sobre a eventual valorização de "fatores outros que os estritamente científicos" no estabelecimento das normas. A posição defendida pela França e pela União Europeia é baseada sobre o reconhecimento do papel essencial da ciência a fim de estabelecer as normas e suas melhores informações possíveis, mas também sobre o recurso a outros fatores tais como a percepção e a aceitabilidade dos riscos pelos consumidores, a aceitabilidade técnica e econômica das medidas de gestão de riscos, a informação completa e confiável sobre os produtos, a preservação dos equilíbrios, o bem estar e a saúde dos animais e a proteção do meio ambiente.

Sabemos que a aplicação de normas de higiene, pelos custos que elas induzem, são frequentemente um meio eficaz de lutar contra a concorrência das pequenas empresas pelas grandes unidades de fabricação. Enfim, essas normas não facilitam a vida das produções artesanais tradicionais e locais e levantam numerosas questões.

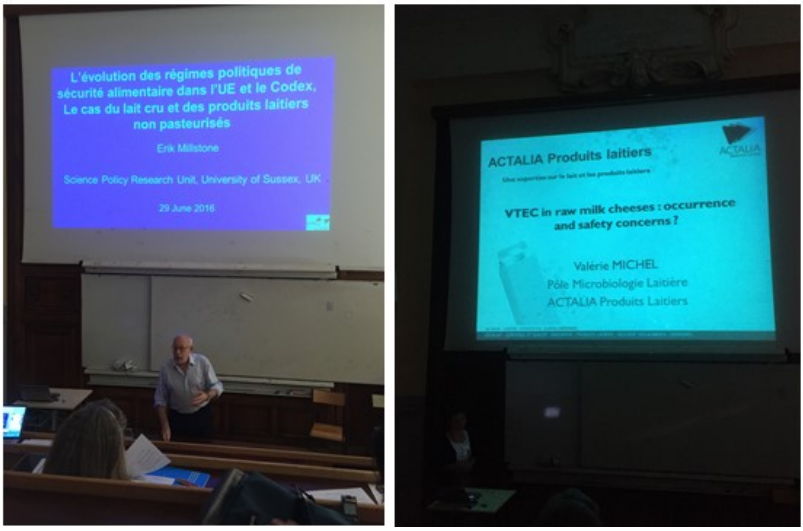
No interior mesmo de uma área culturalmente homogênea se põe a questão da representação de risco. O leite cru, por exemplo, cristaliza todos os medos na França, mas, no entanto, as epidemias mais graves de listeriose[19] foram desenvolvidas a partir de queijos com leite pasteurizado e produtos embutidos industrializados (BÉRARD e MARCHENAY, 2004).

O caminho ainda é longo na busca por sensibilizar as instâncias internacionais a respeito das dimensões particulares e culturais dos produtos locais e artesanais, mas determinadas ações são responsáveis por provocar importantes e necessárias mudanças no sistema vigente, a exemplo do dossiê do iogurte que foi apresentado pelos participantes franceses nessas instâncias. Na França, o iogurte deve conter fermentos vivos, onde em qualquer outro local ele é habitualmente pasteurizado. Os pesquisadores franceses tiveram que provar que a flora viva tem efeitos positivos sobre a digestão da lactose e a estimulação da imunidade, o que os permitiu argumentar a favor de uma separação entre "vivos" e pós-tratamento térmico e obter uma definição oficial reconhecendo este fato.

Outro importante programa que está sendo realizado na França e do qual tivemos a possibilidade de participar de dois Seminários realizados no ano de 2016 – o primeiro ocorrido entre os dias 29 e 30 de junho, e o segundo nos dias 15 e 16 de dezembro, ambos na cidade de Paris, – discute os diversos benefícios do leite cru, e atualmente está enfrentando como principal exigência o fato de identificar se os produtores terão os meios de realizar as pesquisas que provem o mérito do seu uso. O último encontro do Seminário ocorreu em Montpellier nos dias 15 e 16 de junho de 2017, onde não participamos pessoalmente, mas tivemos acesso ao material do evento.

[19] Intoxicação alimentar causada pela ingestão de alimentos contaminados com a bactéria *Listeria monocytogenes.*

Figura 1 - Seminário Repastol.



Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

O referido Programa *"Repastol - Les systèmes agri-alimentaires au lait cru. Retour sur l'évidence pastorienne*[20]*"* é coordenado pelas pesquisadoras Geneviève Teil e Claire Cerdan do *Centre de Recherche Français Agronomique pour le Développement* (*CIRAD*) e envolve pesquisadores das mais diversas áreas, de microbiologistas a antropólogos, assim como profissionais do setor, desde pequenos produtores artesanais até grandes empresas industriais.

2.5.2 Uso do leite cru e da madeira na produção de queijos

Observamos que a questão do leite cru está sempre presente nos debates das instâncias internacionais, e durante a realização do doutorado sanduíche na França, nos aproximamos dessa realidade e acompanhamos os principais debates sobre o tema, também através das revistas *L'Amateur de fromage* (O Amante do queijo) e *Profession Fromager* (Profissão Queijeiro), dirigidas pelo jornalista Arnaud Sperat-Czar, que também é autor dos livros *Fromages du Monde* (Queijos do Mundo) e da versão em português "Os queijos de leite cru", todas as

[20] "Repastol – Os sistemas agroalimentares do leite cru. Retorno sobre a evidência pasteuriana". (Tradução da autora).

obras compunham o acervo do Centro de Pesquisa e Documentação onde foi realizado o estágio doutoral no exterior.

Dentre os temas discutidos nas revistas e livros, destacamos o artigo "novas ameaças sobre o leite cru" que discorre sobre a possibilidade da esfera internacional aceitar o princípio da pasteurização no comércio internacional e a questão foi abordada durante sessão do *Codex Alimentarius* realizada em Genebra, na Suíça. Em exemplar posterior foi anunciado que a sessão do *Codex* conduziu a um deferimento para aceitar o voto das alterações, propondo tornar obrigatória a pasteurização ou um método equivalente, para o comércio mundial de produtos lácteos. O próximo número então trouxe um "alívio" com o relato de que optou-se por aceitar o fato de que a pasteurização é apenas um meio entre tantos outros, de garantir a segurança dos consumidores. Mas os Estados Unidos parecem querer voltar aos dossiês de queijos com leite cru nas negociações sobre o comércio internacional. Mais recentemente, no entanto, foi vinculada a notícia de que a *FDA* admitiu que o leite cru não representa um perigo. Declarando que "as prevalências de *Salmonella* e *E. coli* produtoras de toxina *Shiga* patogênica são relativamente baixas e similares às taxas de contaminação encontradas em muitos outros alimentos"[21].

Assim, de uma parte, no nível dos acordos bilaterais França-Estados Unidos, a *FDA* prevê colocar em causa o dispositivo segundo o qual os produtos maturados (curados) com mais de 60 dias possam entrar no mercado americano sem outras restrições: até o presente, esse tempo de maturação autoriza sem problemas a exportação para além do Atlântico, de queijos como o *roquefort* ou o *comté.* Por outro lado, no quadro do *Codex*, os americanos não irão ceder, classificando os queijos com leite cru como "produtos perigosos". Eles pretendem defender essa posição sobre a base de seus próprios trabalhos e de um estudo em curso de avaliação científica dos riscos no seio do *Codex*[22].

Nesse sentido, Cintrão (2017) revela em seu artigo intitulado "Segurança alimentar, riscos, escalas de produção: desafios para a regulação sanitária" que as grandes corporações constroem uma visão do "leite popular" (não pasteurizado) como "inseguro", "insalubre", "anti-higiênico" e de "baixa qualidade", enfim, como um risco para a saúde pública. Acusam este setor de venda de leite adulterado, quando

[21] HEALTH IMPACT NEWS. **FDA Finally Admits Raw Cheese Not Dangerous**. Publicado em 25 de Julho de 2016. Disponível em: <https://healthimpactnews.com/2016/fda-finally-admits-raw-cheese-not-dangerous/>. Acesso em: 11 jul. 2017.

[22] Informações coletadas durante a participação nos encontros do Seminário Repastol I e II e do material do III Seminário.

se sabe que a adulteração de leite acontece também (e talvez ainda pior) em grandes cadeias industriais. Assim, ressalta-se a importância de defender essas "cadeias lácteas populares" e de reconhecer que elas têm sistemas próprios de regulação da sanidade, baseados em saberes locais e códigos de confiança, particulares de cada cultura.

As disputas e controvérsias em torno das definições de risco e de padrões de qualidade dos produtos lácteos trazem exemplos ilustrativos tanto da intervenção das grandes corporações nas definições de normas e parâmetros de segurança sanitária quanto de como a legislação sanitária internacional pode beneficiar cadeias longas e gigantes agroalimentares, em detrimento de mercados regionais.

E, assim como o uso do leite cru, a presença da madeira em locais de processamento de alimentos sempre foi acompanhada de muita polêmica. Mas os estudos sobre os efeitos positivos do seu uso nas práticas de fabricação de queijos tem se multiplicado em alguns anos. Porém os resultados se propagam lentamente e os pesquisadores em microbiologia engajados em suas pesquisas – mesmo se sua legitimidade científica não seja contestável – muitas vezes tem dificuldade em serem ouvidos (BÉRARD e MARCHENAY, 2008).

Na França, a utilização autorizada do uso da madeira já é uma realidade na produção de diversos queijos tradicionais como *Salers, Beaufort, Morbier, Mont d'or, Cantal, Reblochon, Munster e o Comté*, onde seu uso é obrigatório e previsto nas especificações de produção contidas nos *cahiers de charges*[23].

A utilização da madeira representa um suporte valioso para a tipicidade dos queijos, e é neste contexto que dois programas de pesquisa foram realizados pela empresa francesa *Actilait*, institutos técnicos e científicos, bem como profissionais do setor *fromager* para caracterizar a "limpeza" e o papel do biofilme – organismos que aderem ao suporte de madeira e estão presentes naturalmente na superfície das placas de maturação.

O primeiro passo consistiu em identificar os microorganismos presentes na superfície e na profundidade das tábuas de madeira utilizadas para cura e maturação dos queijos. Nas placas novas a

[23] Ou caderno de especificações (Tradução da autora). É o conjunto de regras de produção que pode referir-se às variedades de produto utilizado (vegetal ou animal), ao local, e às maneiras de processar o produto. Trata-se de um documento que contém as especificações elaboradas por um operador individual ou por um organismo reconhecido (na França pela Associação Francesa de Normatização - AFNOR). Ele está sujeito a uma publicidade oficial e a verificações e validações pela seção competente da Comissão Nacional de *Label* e de Certificação dos Produtos Agrícolas e Alimentares – CNLC.

presença de flora foi insignificante. Por outro lado, a flora presente nas tábuas usadas, coloniza a superfície e os dois primeiros milímetros da profundidade da madeira. A natureza dessa flora é a mesma encontrada na crosta dos queijos maturados nestas placas. Nenhuma flora patogênica foi encontrada na superfície e na profundidade das noventa tábuas analisadas[24].

Para avaliar a eficácia dos procedimentos de limpeza, as tábuas foram voluntariamente e massivamente contaminadas por uma população conhecida de flora indicadora patogênica. Os dois métodos de limpeza mais utilizados na produção de queijos foram então testados: escovar com água fria (ou aquecida a menos de 35°C) ou submeter a uma cabine de alta pressão a 82°C. Os dois métodos mostraram a mesma eficiência e levaram à eliminação da flora patogênica estudada. No entanto, a escovação apresenta a vantagem de respeitar a flora tecnicamente interessante presente na superfície da madeira. Assim, na ausência de um problema de saúde comprovado, a escovação representa um método suficiente para preservar a flora interessante, eliminando, se existir, flora indesejável.

Um segundo estudo confirmou a existência de um biofilme presente na superfície de tábuas em caves de maturação de queijo. Os resultados confirmaram que o ecossistema microbiano presente na superfície dos queijos, quando em contato com a madeira, inibe o crescimento de bactérias patogênicas. Os mecanismos envolvidos não são conhecidos, mas a via mais provável parece ser a competição nutricional. Um nível de desenvolvimento desta flora parece necessário para que um efeito "barreira" apareça.

[24] *COMTÉ.* **Affinage**: Les secrets du bois perces a jour. Disponível em: <http://www.comte.com/decouvrir/un-heritage-partage-par-tous/affinage-les-secrets-du-bois-perces-a-jour.html> Acesso em: 27 out. 2017.

Figura 2 - Queijos sobre superfície de madeira em distintas fases de maturação.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Enquanto isso, no Brasil, produtores de queijo artesanal estão eliminando dos locais de produção as tábuas de madeira utilizadas na tradicional maturação dos queijos e adquirindo placas de inox, embora já tenham comprovado que este material não se apresenta adequado à prática em questão. Em trabalho realizado por Santos e Menasche (2016) produtores artesanais afirmam que o queijo feito na bancada de madeira é mais saboroso. A ela é atribuída a capacidade de "puxar" o queijo, ou seja, aprimorar seu processo de cura. As fôrmas e bancas de madeira conferem ao produto características que o tornam de melhor qualidade, ainda que o coloquem na informalidade.

Dessa forma, tais resultados nos levam a crer que certas regulamentações de higiene são formuladas por uma grande indústria e não foram concebidas em versão adaptada para as pequenas unidades. Argumentamos que não é o caso de isentar o produto artesanal de controles sanitários, mas de levar em consideração as limitações e as características dessa escala de produção. O que não ocorre atualmente na França, e nem no Brasil, onde todos os dias *ateliers* ou pequenos locais de produção e processamento de alimentos artesanais tradicionais fecham suas portas por não conseguirem se "adequar" as normas sanitárias exigidas.

As orientações europeias, assim como as brasileiras, são frequentemente aplicadas de forma obrigatória, e se a imposição de resultados é indiscutível, a obrigação de meios deveria deixar um lugar para a negociação, em escolha de métodos, para um processo que

identifique os riscos nas fases de fabricação para melhor os controlar. Trata-se do processo *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), por exemplo. Se quisermos conservar a diversidade dos produtos locais e sua qualidade organolética, a aplicação das diretivas deve ser mais pragmática. Ou seja, "privilegiar o espírito ao invés da letra, os modos operacionais em vez dos prédios, em particular no caso das pequenas estruturas de produção – isso pode permitir que elas se mantenham" (BÉRAD e MARCHENAY, 2004).

Compreendemos que as produções artesanais tradicionais e locais revelam, entre outros aspectos, um forte dinamismo e uma grande vitalidade. É a inadequação das medidas, cada vez mais rigorosas, que fazem esses produtos correrem o risco de desaparecimento. Por outro lado, se a regulamentação for adequada e levar em consideração as especificidades de cada setor e de cada modo e escala de produção e processamento, os produtos conseguirão permanecer com menores dificuldades. Do contrário, as medidas de higiene impostas podem perturbar os processos artesanais e tradicionais, que continuam a ser a chave da especificidade para uma grande parte dos produtores.

Nesse contexto Laurence Bérard defende que:

> "a aplicação dessas normas sanitárias revela-se amplamente prejudicial ao bom funcionamento das pequenas empresas e ateliers. De dimensão geral e aplicável a todos, essas regulamentações se adaptam mal aos produtos artesanais locais. Se queremos que eles continuem vivos, é preciso se debruçar de forma voluntária, sobre uma adaptação das diferentes regulamentações voltadas as pequenas unidades. Para o momento, os textos são os mesmos para todos: eles são redigidos pela indústria agroalimentar de massa e as pequenas unidades de produção devem se alinhar sobre os critérios majoritariamente inadaptáveis a seu tamanho, sendo dessa forma, penalizadas" [25].

Contudo, constatamos que a questão da saúde e da qualidade não se limita apenas a uma simples aplicação de regras. As normas de

[25] Informações concedidas pela pesquisadora Laurence Bérard, durante entrevista realizada em 22 de julho de 2016 e traduzida para o português. (Tradução da autora).

higiene transpassam a política internacional, através das mais variadas culturas, tendo como pano de fundo as relações econômicas bem apresentadas. Elas permeiam igualmente o domínio "das representações", onde, como por exemplo, a forma com que certos agentes "caçam a madeira" nos ambientes de produção e processamento de alimentos nos leva a questionar quais são as reais motivações de tais práticas.

3 A REVISÃO DA QUALIDADE INDUSTRIAL: NOVOS PADRÕES ALIMENTARES E DE CONSUMO

3.1 CRISES E AUSÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR NA PRODUÇÃO INDUSTRIAL

A dita "boa" qualidade alimentar sempre apresentou características próprias de referência a esta qualidade, e, via de regra, esteve ligada a um privilégio de classe, onde aqueles que detinham não apenas as melhores condições financeiras, – mas o acesso à informação e a possibilidade de conhecimentos – poderiam adquirir os melhores produtos, de maior qualidade.

No entanto, se retomarmos o contexto do início da produção artesanal tradicional de alimentos, verificaremos, conforme exposto anteriormente, que estes eram encarados como alimentos processados sem o uso de tecnologia e de forma rústica, que simbolizavam a única opção das pessoas que viviam no campo ou mais afastadas dos centros urbanos, então privadas do acesso aos produtos industrializados – tidos nesse momento como símbolos da modernidade e do progresso, e sinônimos de qualidade. Nesse entendimento, por muitos anos, a indústria e a cidade tiveram como conotação o desenvolvimento econômico, enquanto que o meio rural era percebido como atrasado.

Assim, o desenvolvimento e o acesso aos produtos industrializados e provenientes dos mais diversos e distantes lugares representaram por muito tempo, uma questão de poder, e, de acordo com Pierre Bourdieu (1979), ferramenta de uma competição social onde os comportamentos de rivalidade das classes situadas nos níveis inferiores da hierarquia social têm por objetivo adquirir o capital social e simbólico para alcançar os níveis superiores.

Por muitos anos, a qualidade alimentar representou um privilégio de classe. Mesmo nos períodos mais favoráveis da história alimentar, os melhores produtos estiveram reservados a uma minoria privilegiada. Porém, as novas condições e possibilidades de produção de alimentos vão, em grande medida, uniformizar e democratizar essa situação ancestral a partir das primeiras décadas do século XX (BONNET, 2015).

Assim, com o passar do tempo, esta percepção foi alterada e passou-se a valorizar os produtos artesanais, aqueles que eram facilmente acessados pelas classes inferiores, a menores preços ou como resultado de trocas. Sendo estes, associados a produtos naturais, com

uma qualidade diferenciada, ou mesmo superior àquela disponibilizada pelos industrializados.

Essa abordagem provoca diversos questionamentos, tais como: “a que classe pertence este alimento de “qualidade diferenciada”? Quais são os valores reconhecidos nestes produtos? Eles apresentam apenas uma qualidade simbólica, ou podem realmente se diferenciar qualitativamente dos similares industriais? E neste cenário, os próprios produtores artesanais vão passar a se privar de tais alimentos, pelo fato destes serem mais valorizados e desejados, e, assim representando produtos de qualidade superior que podem agregar e acrescentar valor em sua comercialização deixarão de ser consumidos pelos produtores, em detrimento de um aumento de renda?”

Percebemos, de acordo com Cintrão (2017) que muitos destes alimentos e suas técnicas de processamento artesanal estão sendo reconhecidos e valorizados tanto pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico quanto por selos de Indicação Geográfica, criando novas possibilidades de comercialização em circuitos turísticos e locais especializados em produtos diferenciados, voltados para populações de maior renda. A chegada de alguns destes produtos aos principais centros urbanos regionais tem-se dado também em mercados populares através das migrações urbano-rural.

3.1.1 Inovações e incertezas

Conforme já discutido, sabemos que o processo de industrialização dos alimentos foi responsável por importantes inovações, bem como por conferir qualidades indispensáveis aos produtos que consumimos. Mas também entendemos que a indústria alimentícia provocou alterações relevantes nos nossos estilos de vida, hábitos, formas e padrões de consumo. Ou ainda, podemos pensar que as mudanças nos nossos estilos de vida, hábitos e formas de consumo é que possibilitaram a indústria ocupar um lugar preponderante nas nossas escolhas, onde não raras vezes, é ela quem dita o que, quando e de que forma devemos nos alimentar.

A qualidade do sistema alimentar e os padrões de consumo estão sendo revistos, onde o próprio termo “sistema alimentar”, passa a ser empregado como substituto de termos como “alimento” ou “comida”. Parece que sistema alimentar é mais glamoroso e atual do que “comida”. E também serve para evitar as conotações negativas que ficaram associadas, nos anos 1960, à expressão “comida processada”.

Nesse contexto, Pollan (2007) chama a atenção de que uma mudança tão violenta na cultura dos hábitos alimentares é certamente indício de uma desordem alimentar global. E, argumenta que tal fato dificilmente teria ocorrido numa cultura com tradições profundamente enraizadas no que diz respeito à comida e à alimentação. E ainda ironiza, ao dizer que países como Itália e França decidem questões ligadas às escolhas alimentares, tomando como base critérios tão exóticos e anticientíficos como o prazer e a tradição, onde comem toda espécie de comidas tidas como "não saudáveis" e acabam sendo mais saudáveis e felizes ao comer.

No entanto, precisamos confrontar a consideração feita pelo autor. É fato que os países, com hábitos e culturas alimentares mais tradicionais e que valorizam os produtos locais conseguem interpor uma maior barreira à mundialização alimentar, mas ainda assim estão suscetíveis a abertura global, a internacionalização da alimentação e ao maior consumo de produtos industrializados. Fato que pôde ser observado durante o estágio sanduíche, onde na cidade francesa de *Bourg-en-Bresse*, as grandes cadeias de fast food passaram a ocupar um lugar de destaque na alimentação local. Mas, cientes do maior "apego" e valorização das produções tradicionais nestas localidades, tais cadeias de alimentação industrializada e ultraprocessada tiveram que utilizar produtos relacionados com a cultura do local para se estabelecerem e manterem a sua hegemonia, apresentando refeições rápidas compostas por matérias-primas tais como carnes, queijos e verduras locais.

Tal fato também é destacado por García Canclini (1997) ao observar que as grandes redes de fast food incluem em seus menus ingredientes e pratos pertencentes às cozinhas locais, tais como a água de coco e o mousse de maracujá no Brasil, o caldo verde em Portugal e uma grande variedade de queijos locais, na oferta dos sanduíches na França. O autor chama a atenção para o fato de que a relação entre globalização e culturas locais e regionais pressupõe um movimento de homogeneização, mas não se restringe a ele: não devemos entender o global como substituto do local.

Essas ocorrências observadas em grandes corporações do sistema alimentar industrial comprovam que o mercado mundial de alimentos vivencia um momento de importantes transformações. As crises alimentares ocorridas na Europa no início dos anos 90, como a primeira crise da vaca louca ocorrida em 1996; casos de contaminação por dioxina[26] em 1999; a segunda crise da vaca louca no ano 2000; as crises

[26] Conservante de alimentos que apresenta componentes cancerígenos.

de gripe aviária, e mais recentemente a dos alimentos transgênicos, provocaram mudanças no comportamento dos consumidores e nas políticas governamentais (MENASCHE, 2004; 2006).

Tais crises alimentares estiveram associadas aos processos industriais de produção de alimentos, e foi essa "lógica industrial" de que proteína é proteína que nos fez aceitar que era algo sensato alimentar vacas com partes de vacas processadas, até que os cientistas se deram conta de que essa prática estava disseminando a encefalopatia espongiforme bovina (BSE), mais conhecida como doença da vaca louca. Mas, ainda que a doença tenha minado a lógica industrial segundo a qual alimentar gado com gado parecia uma boa ideia, nos surpreende o fato de saber que tal ideia não havia sido descartada. A proibição baixada pela *FDA* de se alimentar ruminantes com proteínas de ruminantes abre uma exceção para produtos à base de sangue e para gorduras. E assim, tais práticas industriais seguem sendo realizadas, com um controle, por vezes menos rigoroso que aquele dispensado as produções artesanais em pequena escala (POLLAN, 2007).

Assim, chamamos a atenção de que se por um lado, estas crises acima citadas, pareciam estar controladas, em função do rigor das regulamentações e de muitos anos terem se passado quando das suas ocorrências, eis que novos e importantes acontecimentos chamam a atenção do setor agrícola e de saúde em países como a França, com a notícia da suspeita de um novo caso de vaca louca em uma criação na localidade de *Ardennes*[27], de casos de gripe aviária em fazendas do sudoeste do país[28], e mais recentemente com os casos de insegurança alimentar envolvendo o setor de carnes no Brasil, trazidos à tona com a polêmica e difusa "operação carne fraca"[29].

Por isso, além das crises relacionadas à falta de segurança alimentar, que geram medos e ansiedades em relação à escolha e ao consumo de alimentos; a associação, nas sociedades contemporâneas, entre alimentação e doenças características do mundo ocidental – como

---

[27] 20 MINUTES. **Vache folle**: Un cas suspecté dans un élevage des Ardennes. Publicado em 22 de março de 2016. Disponível em:< http://www.20minutes.fr/sante/1811731-20160322-cas-vache-folle-suspecte-elevage-ardennes>. Acessado em: 29 mar. 2016.

[28] JORNAL DE SANTA CATARINA. **Gripe aviária no sudoeste da França, duro golpe para produtores de foie gras**. Publicado em 02 de dezembro de 2016. Disponível em:< http://jornaldesantacatarina.clicrbs.com.br/sc/noticia/2016/12/gripe-aviaria-no-sudoeste-da-franca-duro-golpe-para-produtores-de-foie-gras-8581445.html>. Acessado em: 28 jun. 2017.

[29] AGÊNCIA BRASIL. EBC. **Sete perguntas e respostas sobre a Operação Carne Fraca**. Publicado em 24 de março de 2017. Disponível em: < http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2017-03/sete-perguntas-e-respostas-sobre-operacao-carne-fraca>. Acessado em: 28 jun. 2017.

obesidade, colesterol alto, diabetes e outras enfermidades crônicas – ressalta a ambivalência da comida: ao mesmo tempo em que o alimento é necessário à sobrevivência, oferece um risco potencial, pois pode prejudicar o organismo e causar doenças (WILLE e MENASCHE, 2015). Assim, observa-se um fenômeno caracterizado pela ansiedade urbana contemporânea em relação aos alimentos industrializados, provocada pela insegurança e desconhecimento em relação aos meios de fabricação, aditivos e origem da matéria-prima processada.

O consumo de alimentos requer confiança, pois o mesmo alimento que nos nutre e fortalece pode também representar um risco. Dessa forma, em relação à confiança, Giddens (1991) destaca que nos ambientes característicos das sociedades industrializadas, em especial nas grandes cidades, se estabelece certo grau de impessoalidade, e a confiança passa a ser construída por "sistemas peritos", que anulam as relações sociais e as substituem por padrões e órgãos responsáveis por vigiar e garantir a qualidade para os consumidores. Para o autor, a confiança está relacionada à ausência no tempo e no espaço, o que implica, em certa medida, um distanciamento. Por isso, não haveria necessidade de se confiar em alguém cujas atividades fossem continuamente visíveis e cujos processos fossem transparentes, ou de se confiar em algum sistema cujos procedimentos fossem inteiramente conhecidos e compreendidos.

Ainda de acordo com o autor, nas sociedades tradicionais, a aquisição de alimentos era estabelecida por meio de relações de sociabilidade e convivência. Dessa forma a confiança era firmada por "compromissos com rostos", onde as relações eram mantidas por, ou expressas em conexões sociais estabelecidas em circunstâncias de copresença, entre indivíduos que se conhecem e possuem um relacionamento de longa data (GIDDENS, 1991).

De acordo com Cintrão (2017), a atenção que as pessoas dão a determinados riscos em lugar de outros seria também parte de um processo sociocultural, que dificilmente tem uma relação direta com o caráter objetivo dos riscos: valores comuns levam a medos comuns, assim como a um acordo implícito sobre o que não temer. As escolhas dos riscos estão vinculadas com escolhas de como se quer viver. Riscos são percebidos e administrados de acordo com formas particulares de organização social e não podem ser tratados de forma neutra, com ferramentas metodológicas quantitativas.

Nesta perspectiva, as abordagens mais consistentes, do ponto de vista teórico, são baseadas na "sociologia do risco". Herdada dos

debates realizados pela Escola de Frankfurt, a sociologia do risco tem no teórico alemão Ulrich Beck, o autor mais valioso, cujas ideias são apresentadas em livros como “Sociedade de Risco” (1992), “Que és la globalización?” (1998) e “Modernização reflexiva” (1997), o último com a colaboração de Anthony Giddens e Scott Lash.

De acordo com Beck (1992), o sentido do risco está intimamente relacionado ao processo de modernização, em seus aspectos mais variados. O risco seria definido pelo homem quando ele enfrenta um futuro que ele mesmo constrói, rompendo as cadeias de religião, tradição e natureza. Assim, a modernização gera um mundo onde o conhecimento torna-se cada vez mais probabilístico e menos baseado em certezas, submetendo ciência e tecnologia a revisões de conteúdo e mudanças de direções inesperadas; as conquistas da ciência e da tecnologia nem sempre seriam positivas ou previsíveis.

O risco e a insegurança estão presentes em qualquer momento e cultura, uma vez que a produção e o consumo de alimentos estão sempre sujeitos a episódios de crises. No entanto, é com a globalização que qualquer episódio localizado pode infectar todo o sistema alimentar. O risco e a insegurança são produzidos atualmente por um déficit de confiança nos parâmetros universalmente adotados nas cadeias produtivas (na agricultura e também no processamento industrial), ou na capacidade efetiva dos governos e entidades de auditoria para garantir níveis aceitáveis de qualidade.

Surge nesse contexto um “paradoxo do sistema alimentar”. Os avanços conquistados pela ciência e tecnologia fortalecem a crença de que tudo pode ser alcançado, possibilitando o surgimento do mito do “risco zero”. Mas, por outro lado, aparecem novos perigos associados à produção e processamento em larga escala. Ao mesmo tempo em que aumenta a oferta de alimentos mantém-se a fome e aumentam as incertezas e as dúvidas sobre o que comemos e os “riscos” (pensados enquanto danos potenciais para a saúde) que a comida pode conter. As controvérsias entre “experts” (cientistas, especialistas, técnicos etc.) tornam-se mais frequentes que os acordos, o que coloca em dúvida sua credibilidade, pois aparecem para a população como opiniões influenciadas por interesses (CINTRÃO, 2017).

Nesse contexto, as crises e falta de confiança vivenciadas no modelo agroalimentar dominante impulsionam novas discussões e propostas para um desenvolvimento local onde não incorporam-se apenas variáveis técnico-produtivas, econômicas e ambientais, mas também valores sociais, éticos e culturais (DAROLT et al., 2013).

Cada pessoa apreende os riscos conforme sua posição social e seu "sistema de valores e crenças", organizados em sistemas sociais e culturais complexos, podendo variar em função de gênero, idade, classe social, profissão etc. O que é objeto de temor e incerteza para alguns não o é para outros. Por exemplo, para aqueles que passam fome, a inocuidade dos alimentos não é a preocupação principal. Assim entendemos que os riscos são ligados a processos de significação e valorização.

3.1.2 Alienação e desconhecimento

É realmente estranho que algo tão importante para a nossa saúde e bem-estar, como a escolha dos alimentos que consumimos, seja frequentemente realizado levando-se em conta, exclusivamente, aspectos como a praticidade, conveniência e o preço. E, em vez de nossos alimentos virem acompanhados de histórias sobre como e onde foram produzidos, tudo o que temos são códigos de barras – tão impenetráveis como a própria cadeia industrial de produção de alimentos, e um símbolo apropriado de seu caráter completamente obscuro (POLLAN, 2007).

Sobre o assunto, Contreras (2005) argumenta que frente ao complexo sistema internacional de produção e circulação alimentar, conhecemos atualmente apenas os elementos terminais, que são os locais de distribuição dos produtos, permanecendo o restante como uma verdadeira caixa preta. Assim, a cadeia alimentar industrial avança por um caminho oculto até chegar aos nossos pratos.

Esse caminho oculto perpassa toda a cadeia produtiva, sendo vivenciado desde a produção até o consumo dos alimentos. E, na realidade, o sistema alimentar, no seu conjunto, assume o fato de que as pessoas (produtores, distribuidores, comerciantes, consumidores e cidadãos) não necessitam saber muito a respeito dos alimentos que produzem, comercializam, adquirem e consomem.

Conforme perspectiva marxista, entendemos este processo como a alienação forjada pelo desenvolvimento da indústria; alienação enquanto perda da capacidade humana de domínio autônomo e consciente da produção. Decorrente da divisão social do trabalho, institui-se quando, ao final do processo de trabalho, o produto feito se transforma em algo estranho, independente do ser que o produziu (MARX, 2004). Este estranhamento, esta "diferença de natureza" entre

produtor e produto pode ser considerado a expressão última do processo de alienação.

Um exemplo clássico é o da linha de produção, em que o trabalhador (que torna-se operador e não mais processador) não precisa conhecer o produto final e nem mesmo sabe seu destino. O produto final é do empregador e ele deverá realizar sua venda ou qualquer outra coisa, afinal, é seu e só seu – em suma, o produto final não é ontologicamente de ninguém, é um objeto estranho à "natureza" de qualquer indivíduo que trabalhou nele.

Figura 3 - Linha de produção industrial de alimentos.

Fonte: https://www.nomus.com.br/blog-industrial/apontamento-de-producao/

No entanto, a produção depende do consumo e vice-versa. Sendo que o consumo produz a produção, e sem o consumo o trabalhador não produz. A produção consome a força de trabalho, também sustentando o consumo, pois cada mercadoria consumida vira uma mercadoria a ser produzida. Por conseguinte, ao se consumir de um produto que não é por si produzido, se fecha o ciclo de alienação. Pois, quando um produto é comprado, estará alimentando pessoas por um lado, e por outro colaborando com sua alienação e suas respectivas explorações. Onde quer que o capital imponha relações entre mercadorias, a alienação se manifesta; é a relação social engendrada pelo capital, seu jeito de ser humano.

Nesse contexto, o desconhecimento do consumidor e a acessibilidade ao produto se reforçam mutuamente. E, o fato de não se saber quem está na outra ponta da cadeia alimentar resulta em um descaso, tanto da parte dos produtores como dos consumidores. Na visão de Pollan (2007) a economia global não poderia funcionar sem essa muralha de ignorância e a indiferença que ela estimula. É por isso que as regras do comércio mundial proíbem explicitamente que os produtos revelem mesmo as histórias mais simples sobre como foram produzidos.

Figura 4 - Consumidor em dúvida sobre a escolha de produtos no mercado.

Fonte: http://fidelizii.com.br/blog/2015/10/como-avaliar-a-aceitacao-de-um-produto-ou-servico-pelo-mercado-consumidor/

Entretanto, por outro lado, esse desconhecimento, associado a falta de informações, a insegurança e a desconfiança no sistema alimentar vigente têm ocasionado uma ruptura e uma mudança nos padrões alimentares, com uma crescente valorização e demanda por produtos artesanais tradicionais, com uma frequente associação destes produtos àqueles frescos, naturais e menos industrializados.

Com isto percebe-se que mesmo com a crescente industrialização, expansão dos mercados e padronização empregada na produção industrial de alimentos, pode-se identificar o crescimento de movimentos que seguem na direção contrária. Verifica-se uma disseminação de processos de valorização de produtos locais associados

a imagens idealizadas do rural e a ideia de uma alimentação mais saudável (CRUZ e MENASCHE, 2011).

Assim, a atual busca por produtos elaborados de forma artesanal e produzidos através de saberes herdados dos antepassados, além de representar a queda de confiança vivenciada pelos consumidores nos processos de produção padronizados pela indústria, configura-se também em uma dimensão afetiva do consumidor e na percepção da qualidade associada ao valor emocional, simbólico e cultural, conforme apresentado anteriormente. Com isso, percebemos o surgimento de novas formas e padrões alimentares e de consumo, onde as mais diversas interações entre o artesanal e o industrial são constantes, e na qual observamos distintas estratégias utilizadas pela indústria de alimentos na manutenção de sua hegemonia e conquista do consumidor, e por outro lado, os meios de atualização, que permitem a permanência das produções artesanais tradicionais.

3.2 OS ESPAÇOS DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS E DOS ARTESANAIS TRADICIONAIS: ENTRE O GLOBAL E O LOCAL

Conforme apresentado, as formas de consumo dos alimentos têm se alterado intensamente ao longo dos anos, e se por um lado, as grandes cadeias de produção, comercialização e distribuição de alimentos, geradas pela mundialização e globalização[30], foram responsáveis por distanciar os alimentos de seu local de origem, por outro, as organizações modernas são capazes de conectar o local e o global de maneira impensável em sociedades mais tradicionais.

Nesse contexto, a globalização pode ser entendida como a intensificação das relações sociais em escala mundial, que ligam localidades distantes de tal maneira que acontecimentos locais são modelados por eventos ocorrendo a muitas milhas de distância e vice-versa. Nessa compreensão Beck (1998) esclarece que diversos autores como Robertson, Appadurai, Albrow, Featherstone, Lash, Urry e tantos outros se movem dentro da tradição da teoria cultural.

[30] Ao longo do trabalho utilizamos mais amplamente o termo mundialização, por representar a forma como autores franceses, em sua maioria, tratam criticamente o tema. Apesar de serem empregados como sinônimos em muitos casos, ao tratar questões relacionadas ao global e local, o termo globalização foi mais amplamente encontrado na literatura consultada.

Giddens (1991) esclarece que as relações sociais se tornam mais estendidas e partes do mesmo processo; vemos o fortalecimento de pressões para a autonomia local e identidade cultural regional.

Nessa compreensão, o local e o global não se excluem mutuamente, ao contrário, o local deve entender-se como um aspecto do global. A globalização significa também aproximação e mútuo encontro das culturas locais. Assim, propõe-se substituir o conceito base da globalização cultural pelo da "glocalização", neologismo formado pelas palavras globalização e localização. Nas palavras de Beck:

> *"Contradicen de manera decidida el extendido concepto de la macdonaldización del mundo. La globalización cultural no significa que el mundo se haga más homogéneo culturalmente. La globalización significa sobre todo glocalización, es decir un proceso lleno de muchas contradicciones, tanto por lo que respecta a sus contenidos como a la multiplicidade de sus consecuencias"* (BECK, 1998, p.109).[31]

As formas de consumo, em um momento onde a mobilidade social traduz a emergência progressiva de sujeitos econômicos que desejam afirmar seu status social, lida com cada vez mais elementos de distinção que tornam-se um dos campos nos quais se desenvolve a competição de classes. E nesse cenário, quando falamos de consumo, observamos que este apresenta uma forte relação com o sistema capitalista e com as sociedades contemporâneas, sendo frequentemente associado a algo negativo, onde o gasto excessivo e supérfluo se fazem presentes.

Porém, de acordo com Garcia-Canclini (1997) o consumo pode ser compreendido como um conjunto de processos socioculturais em que se realizam a apropriação e os usos dos produtos. Esta caracterização ajuda a enxergar os atos pelos quais consumimos como algo mais do que simples exercícios de gostos, caprichos e compras irrefletidas. Os bens consumidos são, neste contexto, carregados da função de comunicação e parte visível da cultura.

---

[31] "Eles contradizem decisivamente o conceito generalizado de macdonaldização do mundo". A globalização cultural não significa que o mundo se torne mais culturalmente homogêneo. A globalização significa, acima de tudo, a glocalização, isto é, um processo cheio de muitas contradições, tanto em termos de conteúdo quanto de multiplicidade de suas consequências (BECK, 1998, p.109, tradução da autora).

Rocha (2000 *apud* Wille, 2014, p.46)[32] argumenta que as práticas de consumo estão referenciadas em sistemas classificatórios que, nas sociedades contemporâneas, sofrem forte influência dos meios de comunicação de massa e, em especial, da publicidade.

> "A nossa comunicação de massa, nosso sistema de marketing, publicidade e propaganda; as etiquetas, marcas, anúncios, slogans, embalagens, nomes, rótulos, e tantos outros elementos distintivos, realizam este trabalho amplo e intenso de dar significado, classificando a produção e socializando para o consumo".

Neste sistema as culturas e as identidades locais são arrancadas e substituídas por símbolos mercantis, procedentes de desenhos publicitários e dos ícones das empresas multinacionais. A essência se converte em design, e isto vale para todo mundo. São as pessoas que as compram (ou podem comprar).

Porém, as formas de consumo atuais nos permitem uma discussão para além da diferenciação de classes, movida por parâmetros econômicos, assim temos também o contexto que se dá em relação ao gênero, que está associado a entrada das mulheres no mercado de trabalho e a consequente redução do tempo para o preparo da comida, fator que demanda a seleção, aquisição, e o preparo da refeição em si, e que orientou escolhas que levassem em consideração a rapidez e a praticidade, provocando o aumento do consumo de produtos industrializados, ultraprocessados e pré-prontos. Nessa perspectiva o alimento "localizado" e "próximo" tornou-se aquele que pode ser facilmente adquirido no supermercado mais acercado e rapidamente preparado.

E, quando no ato de seleção e aquisição dos alimentos precisa-se levar em consideração a busca por produtos mais saudáveis e naturais, a tarefa torna-se ainda mais complexa, pois os produtos processados, industrializados ou pré-prontos, são frequentemente associados a produtos pouco saudáveis, onde a inserção de ingredientes e aditivos químicos é desconhecida pelo consumidor. Assim, estes alimentos são

---

[32] WILLE, Danielle Neugebauer. **No supermercado, "o segredo é o carinho**": um estudo sobre consumo a partir do rural, caseiro e natural em embalagens de alimentos. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014. Disponível em: < http://wp.ufpel.edu.br/ppgs/files/2015/03/Danielle-Neugebauer-Wille-IMPRESS%C3%83O.pdf>. Acesso em: 28 abr. 2016.

encarados pela maioria como uma solução momentânea em função da falta de tempo para o preparo do alimento e por apresentarem como principal vantagem rapidez e praticidade (WILLE e MENASCHE, 2013).

No entanto, é impossível negar que essas características oferecidas por diversos alimentos industrializados, representaram, durante anos, a liberação da cozinha. A justificativa oferecida pela publicidade declarava que usar alimentos preparados ou congelados permitia – no caso das mulheres – economizar o tempo necessário para realizar novas tarefas, não mais relacionadas ao âmbito doméstico, mas ao mundo do trabalho.

A indústria alimentícia, também oferecia soluções intermediárias ao disponibilizar no mercado novas versões de alimentos pré-prontos onde quem "prepara" a refeição pode participar do processo incluindo determinados ingredientes como leite e ovos, por exemplo. Com isso, percebemos que interessa muito à indústria de alimentos que nossas ansiedades sejam externalizadas, pois assim ela pode "aliviá-las" com a oferta de produtos que preservem certa ligação das famílias com o ato de cozinhar.

Nesse sentido, refletimos sobre a discussão proposta pelo jornalista norte-americano Michael Pollan (2014), em seu livro intitulado "Cozinhar: uma história natural da transformação" que chama a atenção para o fato de que as sociedades modernas terceirizaram uma atividade essencial para a indústria alimentícia, gerando uma desestruturação nos hábitos alimentares e provocando uma sucessão de prejuízos ao meio ambiente. O autor destaca ainda que a escolha diária do que colocar no prato não se reduz à comida caseira versus comida industrializada. Podemos estar em algum lugar entre esses dois polos distintos, que muda constantemente em função do dia da semana, da ocasião e da disposição. Para o autor,

> "no decorrer da semana, a maioria de nós passeia por toda essa multiplicidade de opções (come fora, usa o pacote de brócolis congelado, a lata de atum na despensa, a caixa de ravióli comprada na esquina)".

Assim, o que chamamos de cozinhar, explica Pollan, pode se realizar dentro de uma multiplicidade, como de fato vem acontecendo há pelo menos um século, quando alimentos processados entraram pela

primeira vez na cozinha e a definição do que seria "cozinhar do zero" começou a mudar.

Percebemos que grande parte da atração exercida pela cadeia industrial de produção de alimentos está na comodidade, ela oferece a pessoas ocupadas uma maneira de delegar a outros a preparação dos seus alimentos (e a preservação da comida). Dessa forma, poderíamos pensar que a melhor maneira de "questionar" a comida industrial seria fazer com que as pessoas se lembrassem dos prazeres infinitamente superiores proporcionados pelas comidas tradicionais saboreadas de uma maneira coletiva, fato que a própria indústria já percebeu, e por isso se tornou tão frequente encontrarmos nas embalagens dos produtos industrializados e pré-prontos associações aos produtos artesanais e caseiros, além de propagandas publicitárias, onde reconhecidos chefs de cozinha aparecem destacando a qualidade oferecida por grandes indústrias alimentares.

Tal ação rendeu diversas críticas do público e dos consumidores e oportunizou a discussão proposta pelas jornalistas Juliana Dias e Mônica Chiffoleau que retrataram a parceria entre os chefs Jamie Oliver e Alex Atala – conhecidos por defenderem uma alimentação saudável e por valorizarem a diversidade alimentar – com corporações da comida ultraprocessada como Seara e Sadia. As jornalistas argumentam que a figura do chef de prestígio traz segurança quanto ao uso e qualidade dos produtos, o que vêm sendo fortemente questionado por diferentes grupos da sociedade[33].

Essa relação entre os chefs renomados e as grandes indústrias alimentícias nos remete às palavras da nutricionista especializada em políticas públicas, Marion Nestle, que em seu livro *Food Politics* (2003) destaca:

> "as empresas devem competir com agressividade por cada dólar gasto em comida. A primeira missão das empresas é vender produtos. As empresas não são agências de saúde ou serviços sociais. A nutrição se converte em um fator que para as empresas só é considerado se puder ajudar a vender. As opções éticas são muito pouco consideradas".

[33] OUTRAS PALAVRAS. **Surpresa**: indústria alimentícia com pinta de saudável. Publicado em 26 de julho de 2016. Disponível em: < http://outraspalavras.net/brasil/surpresa-industria-alimenticia-pretende-se-saudavel/>. Acesso em: 23 out. 2017.

Contreras (2005) argumenta também, que a associação negativa em relação aos produtos industrializados pode ser explicada em decorrência do universo da representação do comestível estar associado ao setor primário, ou seja, a produtos frescos, a uma imagem de natureza e em oposição aos demais produtos oriundos do setor industrial. É nesse sentido que o uso de elementos pertencentes ao universo do natural e artesanal representa uma estratégia da indústria. Ainda de acordo com o referido autor:

> "O alimento industrializado apresenta-se de forma dual: por um lado artificializa-se e, por outro, deve conservar um status natural, pois se configura, para o consumidor, no único nexo tangível com a natureza. Logo, verifica-se que com as novas tendências de consumo, as empresas da indústria alimentar buscam fazer uso de atributos naturais, expressos nas embalagens comercializadas".

É nesse universo que segundo Pollan (2007) "um sistema alternativo de alimentação está tomando corpo na periferia do sistema", onde Maluf (1999) defende que seria desejável a proliferação da produção e alimentos de tipo artesanal em pequena escala por sua contribuição à equidade social, à aproximação entre produção e consumo e à valorização de hábitos alimentares culturalmente estabelecidos e também porque possibilita simultaneamente, tanto enfrentar a necessidade de criar oportunidades de trabalho e de apropriação de renda, quanto ampliar e melhorar a oferta de alimentos em âmbito regional e nacional.

Assim, em grande medida assistimos ao aumento da demanda por produtos autóctones e à valorização da arte e engenho regionais. Ocorre em paralelo o ressurgimento do artesanato como meio de produção possível, a demonstrar que tudo isso, ao mesmo tempo, completa e contrapõe a relação local-global instituída pelo processo de globalização. São exatamente essas características que proporcionarão ao mercado, massificado técnica e esteticamente, novos ordenamentos tipológicos para os produtos industriais e de igual forma novos conceitos, ritos e linguagens, sem esquecer, por fim, de novas possibilidades de uso e consumo (KRUCHEN, 2009).

Para Byé (1999) temos que a mudança técnica opera mais por acúmulo de experiências do que por eliminação dos paradigmas

existentes, permitindo entre outras coisas, o retorno, em momentos particulares, a formas de produção anteriores, o que uma substituição pura e simples teria tornado impossível. Certos agentes podem beneficiar-se assim dos trunfos da permanência, ou mesmo da remanência.

Na realidade, em referência a Pollan (2007) o importante é que existam múltiplas opções de cadeias alimentares, distintos modos de produção e diversas escalas, de maneira que, quando um deles fracassar – quando o mal da vaca louca ou outras doenças associadas aos alimentos se tornarem uma epidemia, quando os pesticidas deixarem de funcionar, quando a seca chegar, as pragas atacarem e os solos se esgotarem –, ainda tenhamos uma maneira de nos alimentar.

3.3 O PRODUTO INDUSTRIAL "IMITANDO" O ARTESANAL: A IMAGEM COMO APELO SIMBÓLICO

Em certos momentos das discussões até então realizadas destacamos o fato da indústria alimentícia associar os seus "padrões de qualidade" a termos, atributos e imagens que são, na realidade, característicos do setor artesanal de produção de alimentos. Nesse contexto, nos questionamos sobre a motivação da indústria em ter a sua imagem associada a aspectos do domínio artesanal, que até pouco tempo atrás apresentavam uma conotação de qualidade inferior, com processos pouco padronizados e marginalizados frente ao desenvolvimento urbano-industrial.

Provoca-nos questionamentos, o fato de constatarmos que diversos produtos processados, provenientes das grandes indústrias, passaram a utilizar em suas embalagens, marketing e publicidades, as mais diversas associações à produção artesanal tradicional. Assim, em uma conjuntura, onde variados estudos demonstram a redução de confiança dos consumidores nos produtos industrializados, e que por outro lado, observa-se o crescimento da demanda por alimentos produzidos artesanalmente, torna-se importante reconhecer as motivações e os significados associados a utilização de tais referenciais de qualidade.

Em artigo intitulado "Do camponês ao queijeiro: grandes e pequenas histórias no Pirineu catalão", Clécio Azevedo da Silva (2008) avalia que os valores associados à produção de alimentos se concentram na produção imaterial (concepção, design, marketing), mais do que na própria produção material dos bens. Se aplicarmos tais ideias à produção

artesanal de alimentos, a agregação de valor se daria, por um lado, pelos conhecimentos e receitas capazes de produzir um produto superior ao industrial e, por outro lado, pela habilidade em convencer o consumidor de que a aquisição do produto é necessária e oportuna. Entendemos assim, que a porção "simbólica" associada aos produtos ganhou um lugar de destaque nas percepções dos produtores e consumidores.

Em relação ao assunto, foi desenvolvida dissertação de mestrado referente à "Percepção de consumidores em relação às terminologias caseiro, tradicional e original em rótulos de alimentos embalados com diferentes graus de processamento" (MÜLLER, 2016). No referido trabalho, a autora destaca que termos relacionados à valorização de aspectos tradicionais nos alimentos estão sendo usados como estratégia de marketing e publicidade de alimentos.

Essa valorização foi observada como a principal ferramenta na publicidade de alimentos na década de 80 e 90, sendo o argumento que mais cresceu nas propagandas sobre produtos alimentícios em relação às duas décadas anteriores (DIEZ-GARCIA, 2003). Segundo um estudo do tipo censo realizado em um supermercado brasileiro de grande porte em 2015, aproximadamente 13,4% dos alimentos industrializados comercializados continham terminologias relacionadas ao artesanal, tradicional, caseiro, original e outras similares nos seus rótulos (MÜLLER, 2016).

Para Wille e Menasche (2015) os rótulos, representam hoje uma das mais importantes formas de "comunicação" e apresentação dos produtos aos consumidores, visto que adquirimos a grande maioria dos produtos que consumimos em supermercados, onde o contato direto, que era oportunizado anteriormente – quando o dono da venda ou armazém descrevia as características do produto, ou o próprio produtor relatava as matérias-primas empregadas e a forma de produção – foi substituído por imagens, frases de efeito e pequenos quadrados contendo informações nutricionais e uma extensa lista com os nomes de diversos ingredientes, dentre os quais, muitos desconhecemos.

De acordo com as autoras, o sistema de autoatendimento alterou o cotidiano das pessoas. Embora a comercialização de alimentos já existisse anteriormente nos armazéns, nesse tipo de estabelecimento os alimentos se localizavam atrás do balcão de atendimento e o vendedor indicava e opinava sobre os produtos, que, em sua maioria, eram vendidos a granel (WILLE e MENASCHE, 2015).

Assim, a redução do contato direto e dos já citados "compromissos com rostos" possibilitou a ampliação de produtos que

trazem em suas embalagens e publicidades informações que buscam associar o produto industrializado a atributos reconhecidos e valorizados nos artesanais. A indústria alimentar vem desse modo, "se apropriando" dessas novas tendências, o que é expresso a partir da linguagem visual dos produtos.

Fazemos o uso do termo "apropriação", pois de acordo com a ANVISA a utilização de terminologias como caseiros, tradicionais, artesanais, originais, puros, naturais, coloniais, da fazenda ou outros similares não podem ser empregados em rótulos de alimentos, pois podem induzir o consumidor a engano quanto à verdadeira natureza do produto, podendo ser utilizado somente quando previstos em regulamentos técnicos específicos (BRASIL, 2015).

Ressalta-se que, de acordo com a RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002:

> "Os rótulos dos alimentos não devem conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento e não devem atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas (BRASIL, 2002).

Porém, constatamos que os produtos industrializados fazem amplo uso dessas estratégias de marketing na publicidade e divulgação dos seus produtos, com imagens de paisagens rurais e vaquinhas felizes estampando as caixas de leite (MENASCHE, 2015), enquanto verificamos que os "verdadeiros" produtos artesanais tradicionais, que dispõem de tais características e foram analisados durante a realização da presente pesquisa, não costumam apresentá-las na valorização, identificação e reconhecimento destas características pelos consumidores, até porque a grande maioria desses produtos não dispõe de rótulos de identificação.

Em relação ao exposto, Kruchen (2009) destaca que os valores e qualidades, presentes nos produtos, precisam ser traduzidos e comunicados em linguagem acessível aos consumidores. Investir na comunicação pode reduzir a opacidade do produto aos olhos dos

consumidores, tornando as relações mais transparentes. Para a autora, a dimensão cultural e o conhecimento embutido na fabricação de artefatos, muitas vezes não são comunicados de forma explícita nos produtos. Informar sobre o "modo de fazer artesanal e tradicional", por exemplo, é importante para recuperar e perpetuar a tradição e a história dos produtos, distinguindo e exaltando as comunidades que os produzem e as localidades de origem.

Nesse contexto tomamos como exemplo rótulos de produtos industrializados, semi-industriais (indústrias locais de pequeno e médio porte) e artesanais tradicionais.

Nos rótulos de pães apresentados, percebemos que na versão industrial (Figura 5 - imagem A) é usado o apelo do nome "artesano" que remete ao processo artesanal de produção, e ainda a frase "como feito em casa", para destacar a referência a uma produção caseira, que envolveria maior cuidado e atenção e seria mais personalizada. Já nos rótulos dos produtos processados em estabelecimentos de média escala, mas que já utilizam sistemas mecanizados (Figura 5 – imagens B e C) e onde a produção assemelha-se a industrial, as referências aparecem tanto para ressaltar as características da produção em menor escala, tais como "100% caseiro", "forno à lenha", "tradição e qualidade" que se misturam com novos apelos, agora associados a maior tecnologia e ao mundo industrial, como "zero lactose" e "redução de açúcares e gorduras". Porém o aspecto de proximidade locacional, existente nos dois produtos "semi-industriais", – visto que as empresas estão sediadas nos municípios de Santo Amaro da Imperatriz e São José, ambos na região da Grande Florianópolis, e os produtos são comercializados na própria região – não é destacado como um importante diferencial dos produtos.

Figura 5 – Diferentes rótulos de produtos: pão industrializado (a); produzidos em estruturas semi-industriais (b e c); processado artesanalmente (d).

Fonte: Zanetti von Dentz (2017).

Mas o exemplo que mais nos chama a atenção é o apresentado na Figura 5 – imagem D, que se refere a uma produção local, produzida tradicionalmente e através de processos inteiramente artesanais, mas que pouco identifica e explora tais características, utilizando apenas a citação “o verdadeiro” para identificar o pão de milho, produzido, consumido e reconhecido na cidade de São Bonifácio e comercializado na região. Na figura constante no rótulo podem ser observados alguns itens que remetem ao meio rural e aos processos artesanais, como a casa

em madeira e a roda d'água, mas tais referências mostram-se muito sutis em relação aos fortes apelos que são utilizados pelas grandes indústrias, podendo inclusive fazer com que o consumidor acredite que um produto industrial apresente mais características ligadas ao artesanato tradicional do que o próprio produto originalmente processado através desta forma de produção.

O referido rótulo foi objeto de estudo de um grupo composto pela EPAGRI, programa SR Rural, Banco Mundial, UFSC, Fapeu, e grupo de estudos de design da UFSC, que propuseram a reformulação do rótulo antigo, sem quaisquer custos aos produtores. Os responsáveis recomendaram a manutenção do desenho com a casa em madeira e a roda d'água e sugeriram a inclusão do pano de fundo com as folhas e flores do caeté[34] como uma relação ao produto natural e artesanal. Porém, indicaram a exclusão do termo "o verdadeiro" para que o rótulo ficasse mais limpo.

A nova versão do rótulo (Figura 6) apresenta o local de origem do produto e passou a levar o sobrenome da família produtora, aspecto que pode favorecer a relação com a tradição, presente no produto processado. As folhas de caeté que figuram no novo rótulo são utilizadas na fabricação do produto, recobrindo as fôrmas antes da massa ser disposta nas mesmas. Assim, verificamos que o rótulo atual apresenta-se mais moderno e atrativo, contendo maiores informações sobre o produto, mas ainda assim não "conta" toda a história da sua produção.

[34] O caeté ou bananeira do mato é uma planta decorativa e sua folha, muito semelhante a da bananeira é utilizada para envolver a fôrma onde é assado o pão de milho.

Figura 6 - Novo rótulo do pão de milho processado artesanalmente em São Bonifácio.

Fonte: Hawerroth (2017).

Entendemos que um grande desafio é comunicar as qualidades e valores dos produtos artesanais, tradicionais e locais para pessoas que não conhecem o seu contexto de origem e a sua história, de modo que possam assimilá-los, reconhecê-los e valorizá-los. E essa atividade pode ser realizada através do uso de rótulos que possam apresentar tais particularidades presentes nas produções artesanais tradicionais.

Os rótulos podem interferir no reconhecimento dos produtos e posterior valorização dos mesmos, e isto não relaciona-se apenas a aspectos sofisticados e a um grande número de informações. Destacamos que em muitos casos um rótulo simples pode representar um importante atrativo e costuma ser reconhecido e valorizado pelos consumidores.

Como exemplo, apresentamos dois casos de geleias e doces de frutas (Figuras 7 e 8) produzidos na região da Grande Florianópolis, onde alterações no rótulo trouxeram dúvidas por parte dos habituais

consumidores. No primeiro caso, os próprios produtores tiveram receio de alterar o rótulo atual que utilizam, por saberem que os consumidores já apresentam relação e reconhecem facilmente o produto em função do rótulo utilizado.

Neste exemplo, o produtor considera o rótulo do seu produto feio e pouco atrativo, e diz que especialistas de marketing e design que visitaram a sua produção confirmaram que o rótulo atual não valoriza o produto, argumentando que este não reflete a qualidade do produto, segundo fala do produtor "não dá vontade de comer o produto".

Porém os produtores estão receosos em realizar as mudanças propostas, visto que já sentiram uma redução das vendas quando deixaram de vender o produto em embalagem a granel, onde os doces eram dispostos em sacos plásticos, e passaram a utilizar os potinhos rotulados (Figura 7).

Figura 7 - Rótulo de doces processados no município de Biguaçu.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

No outro exemplo (Figura 8), após realizar mudanças do rótulo simples, que só continha o nome do produto e seu prazo de validade, redigidos à mão, para um novo rótulo mais detalhado, impresso e com referências tais como a tabela nutricional, a produtora foi questionada pelos consumidores sobre as modificações realizadas no produto, sendo que este não tinha sofrido qualquer alteração.

Figura 8 - Rótulos de doces de frutas produzidos na região da Grande Florianópolis.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

Um exemplo identificado na região francesa estudada foi o do queijo *Bresse Bleu,* produzido na cidade de *Bourg-en-Bresse*. Na embalagem do produto, a empresa destaca, em um mapa, a região de produção e evidencia que o mesmo é fabricado e maturado na própria região, com o uso de leite coletado a menos de 35 km do local de produção, evidenciando os aspectos de proximidade, tradição e identificação da origem. Porém, na realidade o produto não apresenta aspectos tradicionais, nem ancoragem territorial, visto que é fabricado através de um processo totalmente industrial e com uso de leite pasteurizado, muito diferente do que preza a cultura e tradição da referida região francesa.

Figura 9 - Queijo *Bresse Bleu* fabricado em *Bourg-en-Bresse*, França.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Vimos que a indústria de alimentos faz uso dos mais diversos sinais distintivos e formas de comunicação para repassar as informações que deseja. Essa não é uma estratégia recente e acompanha os principais anseios e necessidades externalizadas pelos consumidores, mas também apresenta identidade própria, muitas vezes ditando como e estabelecendo o que, e de que forma as pessoas devem consumir.

Os produtos artesanais tradicionais por sua vez também "infringem" as normas impostas em relação ao controle da sanidade alimentar quando não utilizam rótulos que descrevam informações mínimas, tais como os ingredientes empregados e suas quantidades utilizadas no processamento dos produtos. Mas não raras vezes, esta ausência de informações deve-se a pouca padronização das produções, o que dificulta o seu registro, bem como a impossibilidade de contratar profissionais que possam, por exemplo, desenvolver uma tabela com as informações nutricionais dos produtos.

Essas dificuldades são observadas em pequenas e interioranas regiões rurais no Brasil, como casos específicos reconhecidos em municípios da região da Grande Florianópolis, mas não se restringem a elas, sendo possível identificar exemplos também na região francesa estudada.

Assim, no próximo capítulo apresentaremos as duas regiões de estudos, suas particularidas e especificidades, bem como a relação que as mesmas estabelecem com as produções alimentares artesanais tradicionais.

PARTE II - ESTUDO APLICADO

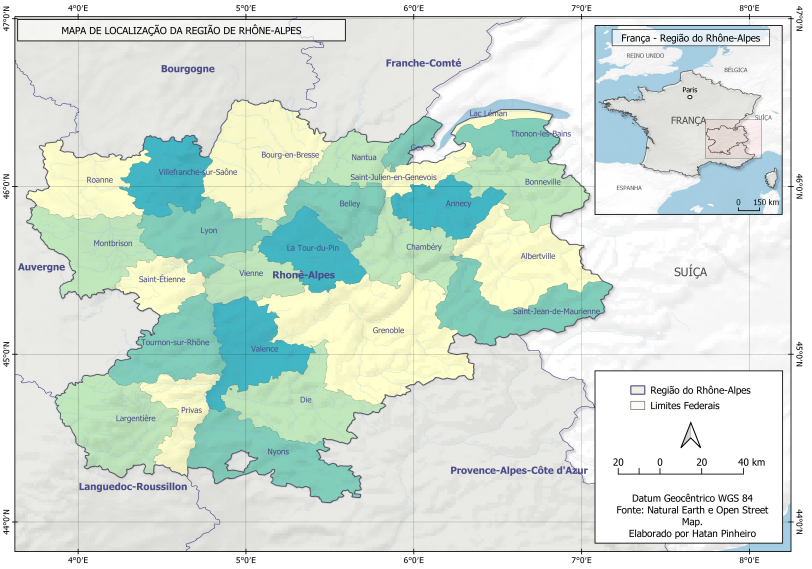
4 APRESENTAÇÃO DAS REGIÕES ESTUDADAS

Objetivando reconhecer realidades onde poderemos observar e analisar as formas de permanência dos produtos artesanais tradicionais e a sua relação com a indústria alimentícia e o mercado de alimentos, apresentaremos as regiões de estudo: *Rhône-Alpes*, no centro-leste da França e Grande Florianópolis, em Santa Catarina, sul do Brasil, com o intuito de demonstrar como a gênese e a formação destas regiões apresenta relação com a produção e o processamento dos alimentos, que no início caracterizava-se pelo aspecto artesanal e a pequena escala, e que com o desenvolvimento da indústria alimentícia sofreu alterações diversas, como a inserção de novos modos e estilos de vida, até a redução, atualização ou mesmo a exclusão de determinadas produções.

4.1 A REGIÃO DO *RHÔNE-ALPES* E SUA RELAÇÃO COM A PRODUÇÃO ALIMENTAR TRADICIONAL

A região do *Rhône-Alpes,* na França (Figura 10), é formada por oito departamentos: *Ain, Ardèche, Drôme, Isère, Loire, Rhône, Savoie, Haute-Savoie* e a nova metrópole de *Lyon*. Com 43.698 km2, é a segunda região da França metropolitana em superfície, segunda igualmente em economia e em população com 6.341.160 habitantes. Faz fronteira com as regiões francesas de *Franche-Comté, Bourgogne, Auvergne, Languedoc-Roussillon e Provence-Alpes-Côte d'Azur*; italianas do *Vallée d'Aoste* e do *Piémont;* e ainda do *Vaud du Valais* e de *Genève*, na Suíça.

Figura 10 - Mapa de localização da Região do *Rhône-Alpes*, na França.



Fonte: SILVA (2018).

Cada departamento dispõe de recursos paisagísticos específicos e diversos, que se traduzem igualmente nas atividades agrícolas, e de fato, na produção de produtos com selos de qualidade. Apresentando numerosos produtos que se beneficiam de uma Apelação de Origem Controlada (AOC), um patrimônio gastronômico de grande riqueza e um crescimento constante da agricultura biológica (orgânica), a região destaca-se como uma das primeiras da França em termos de qualidade. Para a estrutura de seus espaços e de suas explorações, *Rhône-Alpes* se mantêm tradicionalmente menos intensiva que outras regiões francesas.

De maneira geral a agricultura da região segue as grandes tendências observadas a nível nacional, mas sua importante diversidade lhe garante uma singularidade. Um terço das explorações da região exercem uma atividade de diversificação, cuja venda direta e a transformação de produtos na fazenda representam as duas principais formas. A venda direta é exercida por 34% das explorações urbanas, 23% das periurbanas e 22% na zona rural. Três quartos das explorações de horticultura nos espaços urbanos e periurbanos realizam atividade de venda direta, assim como a metade dos viticultores com denominação de origem (DO) (AGRESTE, 2015).

A região é contornada pelo rio *Rhône* que estrutura sua geografia e a distingue por um forte relevo, com os Alpes, o Jura e o Maciço Central, zonas montanhosas que ocupam 65% de seu território. Mais da metade das terras da região se situam a mais de 500m de altitude. As paisagens oscilam entre planície, colinas, vales profundos e altas montanhas. Esse mosaico de paisagens criou uma diversidade de produtos e sabores. Esse caráter singular é acentuado pela presença de diversos climas, marcados ao oeste pelo efeito do oceano Atlântico e ao sul, pela proximidade com o Mediterrâneo. O clima continental predominante na região possibilita invernos frios e verões quentes. Outros aspectos, além do clima, influenciam na originalidade das produções agrícolas, como a composição dos solos. A geografia da região explica em parte a preponderância de suas produções vinícolas e de queijos (PETIT et al., 2006).

Figura 11 - Vista da região do *Jura* - França; e áreas de criação de *volaille de Bresse*.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

No *Rhône-Alpes*, como na maioria das regiões francesas, o espaço rural se reduz em detrimento do urbano. No entanto, este espaço rural se mantém globalmente dinâmico e após vivenciada a fase de êxodo rural, algumas cidades voltaram a crescer. A agricultura regional é marcada pelo contexto de urbanização, que destaca os desafios próprios das dinâmicas urbanas e periurbanas (GUGLIELMI et al., 2004). A

artificialização do território é particularmente marcada na zona turística e no desenvolvimento da periferia das grandes cidades como *Lyon*.

A heterogeneidade da geografia agrícola, associada a uma forte tradição culinária e gastronômica permite a região oferecer cerca de 200 produtos ligados ao *terroir* (Inventário do Patrimônio Culinário da França, 1995), muitos deles associados a um selo oficial. Neste sentido, é a região com o maior número de produtos com selos de identificação de qualidade e origem (SIQO), tendo 73 produtos com Apelação/Denominação de Origem Controlada (AOC), é a segunda região turística da França. É também a primeira região francesa em número de explorações da agricultura biológica (CES, 2001).

Em relação a orientação agrícola geral da região, quatro setores são particularmente importantes na produção de qualidade: os queijos, a carne bovina, as aves e os vinhos. A criação de gado leiteiro é uma das principais atividades, e o setor industrial domina este espaço. Os estabelecimentos de transformação leiteira absorvem mais de 80% do leite produzido na região. Globalmente, a produção leiteira que se beneficia de um selo de qualidade representa 20% da produção da região. As explorações são na maioria profissionais, e três quartos delas têm mais de 10 vacas. A mão de obra é majoritariamente familiar. O mercado do leite tende a se liberalizar: produtos estandardizados e concorrenciais, como o leite para consumo e a manteiga são particularmente atingidos, mas a qualidade persiste. Isso se deve principalmente a boa valorização do leite através dos queijos, muito melhor que a média e a produção genérica de referência. A produção de aves de qualidade representa, por sua vez, um terço da produção total, com 18% de produtos com Certificado de Conformidade de Produto (CCP), 13% com *Label Rouge* (Selo Vermelho) e apenas 1,4% para a Apelação de Origem Controlada (AOC) *volaille de Bresse* (aves de Bresse).

Durante muitos anos a agricultura da região soube conservar um modelo agrícola tradicional, baseado sobre o tripé milho, leite e aves. Mas, a partir dos anos 60, o processo global de modernização atingiu o território e destruiu grande parte do esquema, que entrou em uma lógica de vantagem setorial e industrial.

O milho tem presença importante na agricultura, no início – entre os anos 30 e 60 – caracterizado por pequenas explorações orientadas para a policultura e a criação. Sinônimo de abundância, ele assegurou a subsistência da população até o início do século XX, mas servia igualmente para a alimentação animal. O leite ocupa também um lugar

importante, utilizado na alimentação de porcos e aves e vendido na forma de manteiga nos mercados era garantia de dinheiro certo. As cooperativas de produção de creme e manteiga, criadas nos anos 30 na região, atingem rapidamente um grande sucesso e passam a rivalizar com as melhores do mercado. Enfim, nesse modelo tradicional, os produtos avícolas ocupam um lugar importante na economia doméstica das fazendas. A qualidade e especificidade do *poulet de Bresse* (frango de Bresse) são reconhecidas e validadas desde 1936 (BÉRARD et al., 2006).

Nos anos 60 houve uma mudança radical e a maioria das explorações da região entrou no processo geral de intensificação e de modernização, mantendo frágeis laços com a tradição. A criação de gado leiteiro cresceu na região, e esse avanço é explicado pelo dinamismo das cooperativas leiteiras e pela utilização do milho na alimentação das vacas. Os rendimentos leiteiros continuaram progredindo graças às novas técnicas de produção, e somente uma reduzida parte dos criadores que produziam uma quantidade de litros mais modesta que conservou um esquema mais tradicional, associando pastagem, feno e farinha de cereais (BÉRARD e MARCHENAY, 2000).

Por outro lado, a intensificação se reforçou na avicultura, e do final dos anos 60 até os anos 80, a produção industrial de aves vivenciou uma forte expansão. Após o progresso do frango *Label Rouge* na França, surgiu um novo setor que se desenvolveu com a redução da produção standard. Assim, a visão das explorações da região no início dos anos 90 é contrastante e heterogênea: a maioria se especializa em produções tais como leite/carne, leite/aves ou ainda leite/carne/cereais, algumas permaneceram ancoradas em um modelo de policultura-criação, próxima daquela dos anos 50, por vezes modernizando os produtos tradicionais. Mas no início dos anos 90, um novo vento sopra sobre a agricultura: as produções intensivas e setoriais perdem a força e as produções locais são postas em destaque.

Apesar da intensificação acentuada dos processos de produção na região, diferente de outras regiões francesas, as produções agrícolas locais foram mantidas, beneficiando de uma reputação associada a uma ancoragem cultural. Elas coexistem assim com o modelo genérico no qual dominam as produções estandardizadas. A *volaille de Bresse* ocupa o primeiro lugar, mas outras produções pertencentes ao regime artesanal continuam a ser elaboradas e consumidas localmente, e algumas se encontram em uma trajetória ascendente.

Além da *volaille de Bresse*, do creme e da manteiga, outras produções locais podem ser mencionadas: o queijo branco (Figura 12), fabricado pelas mesmas empresas, beneficia da mesma notoriedade; assim como o queijo forte, preparado a partir do queijo branco e de queijos velhos; e as tortas, também chamadas de *galettes* (de creme, de queijo, com açúcar), são frequentemente consumidas.

Figura 12 - *Fromage blanc*; creme de leite da empresa de laticínios local; *galette de crème*.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Já *les gaudes* (Figura 13), que por um longo tempo constituiu a alimentação de base dos moradores da região, na forma de uma papa ou cozido, praticamente desapareceu. Termo sempre utilizado no plural, *les gaudes* designa a farinha de milho grelhada, mas também a preparação culinária na qual ela é empregada, assim como as espigas de milho selecionadas e reservadas para este uso ou ainda as espigas ou grãos grelhados. A relação entre as variedades locais e a qualidade dos *gaudes*, destacada pelos habitantes da região, familiarizados com esta preparação, é evidenciada no testemunho de um local, que argumenta que: "para preparar *gaudes* é necessário um milho especial: "o nosso." (BÉRARD et al., 2010).

Observa-se que a relação de identidade é fortemente presente. No savoir-faire dessa produção tradicional está envolvida a torrefação e secagem do grão e a moagem que requer um conhecimento específico, tanto que cada produtor costumava levar ao moinho a variedade que ele havia plantado e grelhado. Do século XVII até as mudanças do pós-

guerra o milho desenvolveu um papel importante em toda a região. Sendo destinado à alimentação da família e dos animais, pois o trigo era reservado para a venda, assim como a manteiga e as aves. O milho, em diversas formas, era a base de variados pratos. *Les gaudes* era alimento cotidiano, para as pessoas com menores condições. Os conhecedores ligados a esse produto dizem que o mesmo foi alterado ao longo dos anos, e já não se encontra mais um produto de qualidade. As novas gerações, por sua vez, rejeitam esse prato que perdeu o seu lugar nas práticas alimentares atuais (BÉRARD et al., 2010).

Figura 13 - *Les gaudes*.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

A região do *Rhône-Alpes* também se distingue pelo número de explorações comerciais de produtos em circuitos curtos. Esse modo de venda representa uma exploração em cada três, quando a média francesa é de uma exploração em cada cinco. Os circuitos curtos, conforme abordamos de forma mais detalhada anteriormente, favorecem a venda direta do produtor ao consumidor, ou envolvendo um intermediário – mas apenas um – ao consumidor. Os produtores de legumes continuam sendo os maiores utilizadores desse modo de comercialização. Outras formas de relação entre produtores e consumidores se desenvolvem com

as AMAP[35] (Associações para a manutenção de uma agricultura camponesa); *drive fermier*; ou a operação de *ferme en ferme* que oportuniza o contato direto entre os agricultores e a possibilidade de observar o seu trabalho (PETIT, 2014).

Além de tais fatores, relacionados à agricultora e aos produtos tradicionais locais, – muitos deles detentores de selos de identificação de qualidade e de origem – está sediado na região o escritório do Instituto Nacional de Origem e da Qualidade (INAO) e o já referido Centro de Pesquisa e Documentação *Ressources des Terroirs,* duas importantes instituições para o reconhecimento, identificação e valorização das produções alimentares locais/tradicionais/artesanais. O primeiro como órgão responsável pelos selos oficiais de identificação da qualidade e origem dos alimentos e o segundo tendo como vocação a valorização e a transferência – numa dimensão regional – de conhecimentos e recursos científicos relativos aos recursos agrícolas e alimentares locais e tradicionais.

4.2 O PROCESSO DE FORMAÇÃO DA REGIÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS E SUA RELAÇÃO COM A PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS TRADICIONAIS

No Brasil, embora seja possível identificar nos maiores centros urbanos as mesmas tendências mundiais de aumento do consumo de produtos industrializados, com a padronização e concentração crescente da produção; o processamento e distribuição de alimentos permanecem no entorno de núcleos urbanos de pequenas e médias dimensões, com culturas e hábitos alimentares diversificados, conectados a circuitos regionais, com relações de proximidade entre produção e consumo.

Sabemos que o Brasil destaca-se pela sua grande extensão e pela ampla diversidade natural e cultural, que faz com que em um único território possam ser identificadas realidades bastante distintas, e foi nesse contexto que a formação do estado de Santa Catarina e da região correspondente a Grande Florianópolis se deu, envolvendo peculiaridades próprias do local e tantas outras impostas pelos seus atores principais. A região apresenta uma pluralidade de componentes que fazem da mesma um complexo e rico objeto de estudo, com zonas

[35] Uma AMAP reúne consumidores em torno de um produtor local. Sob a base de um contrato de um compromisso sustentado, o produtor se compromete a fornecer aos seus consumidores uma cesta de produtos por semana – geralmente legumes e frutas. O consumidor, por sua vez, aceita pagar antecipadamente e participar auxiliando na venda da produção (LAMINE, 2008).

rurais bastante demarcadas, e que em função de sua proximidade com os centros urbanos, apresenta uma configuração que possibilita a interação entre as produções alimentares tradicionais e as novas ofertas, através do acesso a alimentos e produtos diferenciados. Destacamos alguns pontos que podem ser considerados relevantes na formação da região. As mudanças ocorridas ao longo da história, através do processo de colonização, sem dúvida lhe conferiram características específicas.

A ocupação do território que hoje corresponde à região da Grande Florianópolis foi um processo transcorrido ao longo de quatro séculos, no contexto da grande expansão mundial europeia. A região passou a ser ocupada progressivamente, com destaque para quatro movimentos principais: as ocupações vicentista, açoriana, alemã e migração interna (CABRAL, 1970).

Antes da chegada dos imigrantes – alemães principalmente – a região de Desterro (atual Florianópolis) e grande parte do litoral de Santa Catarina foram povoadas pelos luso-brasileiros, responsáveis por estabelecerem uma pequena produção mercantil açoriana, caracterizada pela pesca e policultura, onde se destacava a produção de açúcar e farinha de mandioca (CRUZ, 2008).

Esta pequena produção mercantil, conforme definido por Mamigonian (1966) foi responsável por dar início a um novo dinamismo na economia e também por consolidar uma formação socioespacial característica. Em suas pequenas propriedades policultoras destacavam-se a produção de mandioca, cana-de-açúcar, amendoim, milho e café. A construção de engenhos servia, não apenas para a fabricação de farinha de mandioca, mas também para o açúcar, melado e cachaça. Havia ainda, a criação de gado, em muitos casos soltos em terras de uso comum (CAMPOS, 1991).

A colonização alemã começou em 1829, com o estabelecimento de um núcleo colonial de São Pedro de Alcântara, localizado no precário caminho de cargueiros que ligava a capital provincial à Vila de Lages, no planalto (SEYFERTH, 2015). Nos vales e encostas próximos a Nossa Senhora do Desterro, atual Florianópolis, os imigrantes foram assentados ao longo do Caminho das Tropas que ligava o litoral ao planalto catarinense. Os novos colonos foram instalados nesses caminhos para que pudessem facilitar a ligação entre os núcleos do litoral com o interior (REITZ, 1991).

Segundo Waibel (1950), os colonos aqui instalados utilizavam como sistema agrícola a “rotação de terras primitivas”, conhecida na geografia rural como agricultura itinerante ou nômade, aprendida com

os luso-brasileiros que a adotaram dos indígenas, os quais conheciam a referida técnica como “coivara”, que consistia na derrubada da mata e posterior queima, com o uso das cinzas na fortificação dos terrenos, para o posterior plantio.

Com o desenvolvimento das explorações agrícolas, assim como do próprio padrão de vida dos colonos, o sistema avança e passou a ser denominado de “rotação de terras melhoradas”. As lavouras foram ampliadas com o ingresso de novas culturas como o trigo, o centeio e a batata inglesa, além da introdução de algumas cabeças de gado. Geralmente, tinham uma vaca leiteira para que do leite pudessem obter o queijo, a manteiga e a nata. Após a derrubada da vegetação por completo, era iniciado o uso do arado e feita a adubação da terra, mas não havia a substituição por completo do “sistema de rotação de terras” pelo “rotação de culturas”, dessa forma, os colonos deixavam a área em repouso por um longo período e retornavam ao cultivo, agora, na capoeira. Mesmo com a criação de gado, não era feita adubação com esterco, pois o número de cabeças não eram em quantidade o suficiente, servindo mais para fornecimento de leite. Com a ampliação da produção, a força animal começou a ser utilizada e os arados eram puxados por cavalos nas escassas regiões planas (PAULI, 2017).

A produção alimentar à época das colônias de povoamento (século XIX) possuía particularidades na forma de produzir, seus saberes e técnicas, e também, em suas relações sociais, caracterizando-as como um modo de vida (PLEIN; SCHENEIDER, 2003). A produção agrícola dos colonos ocorria em pequenas propriedades rurais, com o cultivo de uma lavoura na medida do possível diversificada e criações para suprir as necessidades alimentares da família. Assim, no início, a utilização da terra era definida por minifúndios de policulturas para subsistência com uma pequena produção de excedentes.

É importante destacar que de acordo com Jochem (1992) a produção alimentar na região inicia-se antes do século XVII, com os vicentistas. Os índios – que eram até então considerados uma ameaça aos viajantes e ao avanço da colonização – foram os responsáveis pelo desenvolvimento de importantes técnicas agrícolas e de processamento de alimentos, como o uso de instrumentos e utensílios que serviram como base para o posterior desenvolvimento das famílias colonizadoras; assim como os escravos africanos, com suas contribuições com técnicas e uso de alimentos. Com as influências indígenas e africanas produtos

como a mandioca, inhame, cará e taiá[36], passaram a ser utilizados no fabrico de pães que ficaram conhecidos como "pães dos colonizadores" (DENTZ, 2011).

O pão aparece como o item da alimentação mais valorizado pelos colonos, que no princípio precisaram realizar adaptações em função da dificuldade de acesso ao trigo e ao centeio. Assim o componente da definição é a mistura, pois entre os ingredientes da massa figuravam tubérculos diversos, farinha de mandioca e de milho. Ficava desta forma, satisfeita uma necessidade básica da família: comer alguma coisa que podia ser chamada de pão (SEYFERTH, 2015).

Nos primeiros momentos a produção artesanal se via estimulada pela possibilidade de melhor aproveitamento de hortas, pomares e criação de animais, com sua transformação em vinhos, licores, geleias, queijos, salames e outros processados. Mas a capacidade de decifrar a realidade e de se adaptar ao meio permitiu que fossem experimentados novos ritmos, processos e instrumentos de trabalho, além do conhecimento que os colonizadores carregavam de suas regiões de origem. Isso os obrigava a realizar um intercâmbio constante com os grupos nativos, resultando no desenvolvimento de novos métodos e técnicas de produção artesanal de diversos alimentos, como por exemplo, os derivados de milho, a cana-de-açúcar e a mandioca. Entre as adaptações exitosas destaca-se a "invenção" do pão de milho em substituição ao trigo, com variações que incluem a batata, a mandioca e a batata doce (SILVA e DENTZ, 2017).

No que se refere às formas de processamento de matérias-primas, na região destacavam-se os engenhos para a produção de cachaça, açúcar e farinha de mandioca. A forte presença de engenhos e alambiques na região demonstra que os colonos preservaram certas atividades artesanais já desenvolvidas pelos açorianos e apreendidas com índios e caboclos (CORRÊA, 1999).

De acordo com Seyferth (2015) os hábitos alimentares estão entre as particularidades acionadas como marcadores da diferença cultural, apesar da vida cotidiana apresentar indicadores de práticas compartilhadas.

Desde as primeiras décadas das colônias Desterro era a principal referência para o escoamento da produção. Desenvolvia-se uma policultura de subsistência, e os excedentes, tais como: hortifrutigranjeiros, banha de porco, farinha de mandioca e cachaça,

[36] Embora não sejam todos produtos africanos, foram os índios e negros que os introduziram na alimentação brasileira (DÓRIA, 2009).

eram fornecidos para a capital do estado. Esses excedentes eram transportados por animais ou carroças, uma vez que a maioria dos rios da região eram pouco navegáveis.

Já a produção de gêneros em grande escala era destinada à venda externa, como o café e o algodão, mas era restrita em função dos reduzidos tamanhos dos terrenos, bem como pela forma de organização da produção (CORRÊA, 1999). A farinha de mandioca era o principal produto de venda externa, e ainda assim apresentava demanda variável. No entanto, o crescimento das vendas externas passa a beneficiar as pequenas unidades de produção, e o desenvolvimento do estado ocorre com um comércio voltado para o mercado interno e fortemente ligado ao porto do Rio de Janeiro. A maior participação da província no comércio nacional surge no final do século XIX, quando as colônias se destacam com a produção dos seus excedentes de hortigranjeiros e manufaturados (HÜBENER, 1981).

Neste ínterim, Seyferth (2015) destaca que a policultura é um elemento marcante da identidade do colono devido à correlação com a ideia de suficiência produtiva assegurada pelo trabalho familiar. Ainda hoje a policultura é valorizada porque assegura parte do abastecimento familiar, mesmo quando algum membro do grupo doméstico tem atividade assalariada[37].

Ao longo do século XX a produção para atender o crescimento urbano da capital foi ampliada com destaque para a cana-de-açúcar, o milho, o feijão, a banha de porco e os ovos. Uma parte da variada produção das roças destinava-se à criação de suínos, aves e algumas vacas para produção de leite e queijo. A suinocultura foi particularmente importante como fonte de renda até meados do século XX, por causa do valor comercial da banha e da produção artesanal de linguiça e outros embutidos. Além disso, parte dos colonos passou a se especializar no processamento artesanal de produtos, como o açúcar, o melado, a garapa, a cachaça, o fubá, polvilhos, pães e broas (CRUZ, 2008).

Por se tornarem típicos das colônias, estes produtos ficaram conhecidos como "produtos coloniais" (Figura 14), os quais de acordo

[37] Também sobre tal questão, mas referindo-se a região oeste do estado, Plein e Schneider (2009) esclarecem que quando da formação das colônias, as famílias agricultoras desenvolveram um "modo de vida colonial", caracterizado por compreender uma forma de organização da atividade e da produção baseadas no trabalho familiar, com uma produção combinada de cultivos e criações. O sistema produtivo baseou-se em uma mistura de agricultura, comércio e artesanato, com o objetivo prioritário da reprodução da unidade familiar.

com Dorigon (2008), representam um conjunto de alimentos tradicionalmente processados no estabelecimento agrícola pelos "colonos" para o autoconsumo familiar. E segundo Neumann e Souza (2006) são produtos que apresentam algum grau de processamento, realizado no interior das propriedades rurais, geralmente pelo produtor e/ou sua família, através de um processo artesanal e tradicional de produção.

Figura 14 - Produtos coloniais (em destaque salames, mel, melado, doces de frutas e aguardente de cana).

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

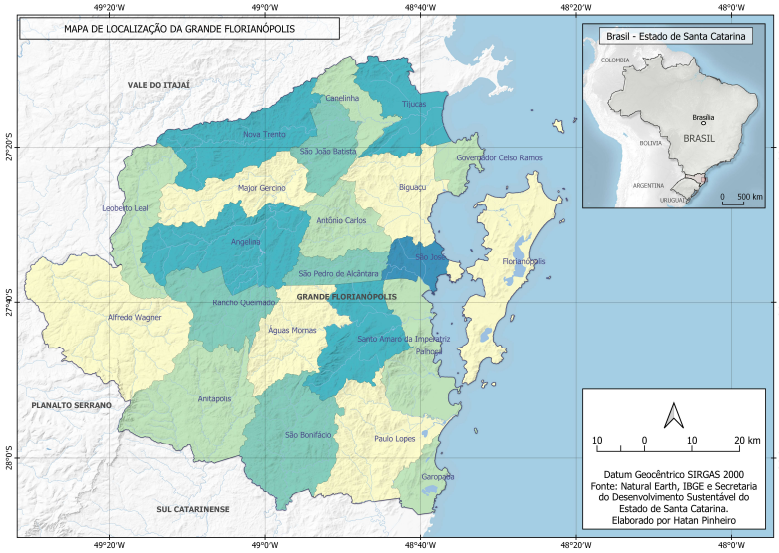
Assim, "colonial" faz referência a uma determinada cultura e tradição, relacionada ao saber-fazer dos imigrantes, ao seu modo de vida, suas formas de ocupar o território e fazer agricultura (DORIGON et al., 2015). A origem deste termo no Sul do Brasil está fortemente relacionada ao processo de colonização por imigrantes europeus que ao chegar ao país recebiam uma fração de terra denominada colônia e desenvolveram uma tradição de processamento de produtos de origem animal e vegetal como forma de conservação dos alimentos em época que não havia sistemas de refrigeração no meio rural (GUIMARÃES e SILVEIRA, 2007).

Neste sentido, o termo “colonial” consolidou-se como de um atributo de origem dos alimentos processados neste sistema produtivo que espalhou-se para além das colônias, ao longo das décadas, de modo a identificar-se com a agricultura de toda a região, apresentando vínculos de origem – não importa se diretos, difusos ou remotos – com aqueles primeiros colonos imigrantes e sua descendência.

Desta forma, as antigas áreas de produção nas colônias formaram a base de uma agricultura regional que se concentrou em atender, com o seu excedente alimentar, o abastecimento dos núcleos urbanos da capital Florianópolis e da região no seu entorno, assim, quando discutimos a produção artesanal tradicional de alimentos na região, certamente precisamos referenciar os produtos coloniais, que representam, na Grande Florianópolis, a produção artesanal tradicional e local de alimentos, enraizada em um território e cultura específicos e que envolvem saberes e fazeres próprios.

Atualmente a região (Figura 15) encontra-se dividida em 23 municípios organizados sob a centralidade de Florianópolis, que é a capital do estado. O censo demográfico brasileiro, realizado no ano de 2010 informou que a região possui uma população de 1.012.233 habitantes (IBGE, 2010). A população urbana encontra-se dividida em 90% de residentes em áreas urbanas e 10% em áreas rurais.

Figura 15 - Mapa de localização da Região da Grande Florianópolis.



Fonte: SILVA (2018).

A região é formada por dois conjuntos de paisagens: as áreas interioranas das encostas da serra, constituídas por montanhas, vales, rios e Mata Atlântica e as áreas litorâneas, constituídas por mangues, praias, lagoas, enseadas, e dunas, com sua vegetação típica. Em função da sua posição geográfica, das formas de relevo e tipos de solo, a região possui uma cobertura vegetal bastante variada: Mata Atlântica, dominante na região; savana, que corresponde às áreas de campos e as formações pioneiras, como os manguezais, presentes no litoral. Na região existem três grupos de unidades de conservação ambiental: as reservas marinhas, os parques e reservas no interior da Ilha de Santa Catarina e o Parque Estadual da Serra do Tabuleiro (PEST)[38].

Sabe-se que, ainda hoje, a produção artesanal de alimentos tradicionais é realizada dentro das propriedades, por meio de agroindústrias familiares, caracterizadas pela autonomia do agricultor e a pequena escala, embora já seja possível observar que muitas práticas

[38] SANTA CATARINA. FATMA. **Parque Estadual da Serra do Tabuleiro**. Disponível em < http://www.fatma.sc.gov.br/conteudo/parque-estadual-da-serra-do-tabuleiro >. Acessado em: 25 abr. 2018.

tradicionais de produção artesanal de alimentos foram substituídas, e hoje estão concentradas nas mãos de um grupo bastante restrito de produtores e processadores artesanais, sendo que grande parte da população – mesmo rural – está optando pela compra e consumo de diversos produtos industrializados, adquirindo um reduzido número de produtos processados artesanalmente nas localidades rurais, e principalmente abandonando a produção e o processamento próprios. Cabe ressaltar que, de acordo com Werner (1984) este abandono da produção não ocorre obrigatoriamente por opção do produtor, mas também e em grande medida em função da desvalorização do pequeno produtor, o que fomenta sua migração, perda de terras e mudanças de hábitos. O que verificamos hoje, é que diversos produtores que cessaram suas próprias produções artesanais, procuram adquirir tais produtos de vizinhos, familiares ou amigos que ainda persistem e permanecem desenvolvendo as produções artesanais e em pequena escala, no entanto, observa-se que o reconhecimento e a valorização dispensados para tais produtos, apresenta-se menor nesta forma de relação.

Assim, o agricultor, de uma situação em que era ele seu próprio patrão e seu operário, independente na quase totalidade de suas necessidades, passou a "depender" de um mercado "distante" para colocação de sua produção cada vez mais especializada. Passou, portanto, a depender cada vez mais do próprio mercado não só para vender, mas para comprar o que deixou de produzir e fabricar (WERNER, 1984).

Na região da Grande Florianópolis, esses produtos artesanais locais que compõem o abastecimento alimentar local e regional, são majoritariamente produzidos pela agricultura familiar, que ocupa, de acordo com dados do IBGE (2006), 87% dos estabelecimentos rurais do estado. Apesar da importância desta produção para a manutenção desta agricultura familiar, muitos dos produtos se caracterizam pela sua informalidade ou presença relativamente recente no mercado.

A agricultura representa a base da economia da maioria dos municípios da região da Grande Florianópolis, os quais são responsáveis pelo abastecimento de hortifrutigranjeiros na região. Os municípios de Águas Mornas, Alfredo Wagner, Angelina, Antônio Carlos e Rancho Queimado, apresentam predominância da população rural, já nos municípios de São Pedro de Alcântara e Governador Celso Ramos a população urbana mostra-se maior que a rural (IBGE, 2010). Nestes municípios, o setor primário detém papel fundamental para a região, sendo os principais responsáveis pelo abastecimento de mercados,

empórios, feiras, bem como à Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina (CEASA).

Dentre os principais produtos beneficiados, destacam-se a aguardente de cana no município de São Pedro de Alcântara; os produtos derivados do leite em Angelina e o melado no município de Antônio Carlos. Quanto aos produtos processados, como pães (de milho, batata, cará, trança); bolos; cuca alemã ou cuca de farofa; biscoitos (bolacha d'água, santa fé, rosca de polvilho); geleias; conservas; queijos; nata; manteiga; banha; torresmo e embutidos; estes apresentam forte relação com os aspectos socioculturais dos municípios, sendo comum relacionar a origem do produto para aferir a sua qualidade, como por exemplo, "pão de milho de São Bonifácio"; "cuca de Angelina" e "rosca de Antônio Carlos" (DENTZ, 2011).

Estes municípios ainda apresentam determinadas características que evocam os tempos dos colonizadores, mas que com o passar dos anos, foram ressignificadas e adaptadas pelos descendentes, e desta forma sustentam-se nas festas populares, na arquitetura local, na dança, no idioma falado e na cozinha tradicional. Na região ainda são muito comuns os "cafés coloniais" (Figura 16), tipo de serviço onde são oferecidos produtos artesanais tradicionais das localidades, assim como pães variados, cuca alemã, recheio alemão, embutidos, manteiga, nata, geleias e doces de frutas. Esses locais atraem moradores e turistas e representam espaços onde a produção artesanal tradicional é mantida e valorizada.

Figura 16 - Café colonial servido em Rancho Queimado, Grande Florianópolis.

Fonte: Zanetti von Dentz (2014).

Estas e tantas outras representações, que quando da colonização, em muitos momentos tiveram de ser escondidas, hoje se tornaram um diferencial e um atrativo turístico para diversos municípios do estado de Santa Catarina, onde se vivencia um processo de valorização, principalmente por moradores dos centros urbanos, que conferem aos produtos tradicionalmente processados de forma artesanal, características relacionadas ao frescor, à qualidade diferenciada e à segurança.

4.3 DOS CIRCUITOS INFORMAIS À "QUALIDADE DIFERENCIADA": UM NOVO OLHAR PARA OS PRODUTOS ALIMENTARES ARTESANAIS TRADICIONAIS NAS REGIÕES DE ESTUDO

Verificamos, através das discussões realizadas sobre a insegurança em relação às escolhas alimentares, que um número crescente de pessoas, consumidores e cidadãos estão ampliando e diversificando os parâmetros e aspectos utilizados durante a seleção dos produtos que consomem. Vimos também que grande parte desta insegurança e falta de confiança surgem relacionadas aos produtos

industrializados e aos modos de processamento e fabricação em grande escala, que são, em sua maioria, desconhecidos dos consumidores.

Nesses casos de incertezas quanto ao processamento industrial, muitos consumidores se voltam para a proximidade, para o conhecimento da origem e para um maior contato com o produtor, e passam a considerar tais aspectos como atributos necessários para garantir a segurança e a qualidade sanitária nos alimentos que consomem. Neste contexto é possível identificar a ascensão de produtos com os quais conseguimos manter algum laço de identificação, seja pela proximidade do local onde são produzidos, pelo contato direto firmado com o produtor, pela produção em menor escala, ou ainda pelas distintas formas de comercialização e mercados, que envolvem aspectos como equidade social, preços mais justos e princípios relacionados à sustentabilidade e ética.

Contudo, não devemos nos esquecer de que mesmo diante de fatos que envolveram contaminação e/ou adulteração de alimentos e maus tratos aos animais, não houve um posicionamento e nem mesmo ações ativas por parte dos consumidores. Diante da informação de crises, como nos casos de adulteração do leite, nos escândalos envolvendo a insegurança dos produtos cárneos e seus processados, e no conhecimento de abatedouros clandestinos que praticavam maus tratos aos animais e manipulavam os produtos de forma inadequada e insegura, observamos mudança na postura dos consumidores, mas ainda assim é difícil afirmar que essa alteração tenha permanecido presente, decorridos alguns meses dos referidos casos.

Dado este fato, compreendemos que os produtos artesanais tradicionais, não podem apenas representar uma solução para os momentos de crise vivenciados pela indústria alimentícia. E, com isso nos questionamos, se existe de fato espaço para uma concreta valorização destes produtos, e quais seriam as reais motivações dos consumidores para adquiri-los?

Assim, motivados também pelo já citado movimento internacional "*Turn of Quality*" (Goodman, 2003), vêm ocorrendo desde a década de 1990, uma valorização dos alimentos considerados de qualidade superior, seja por aspectos de qualidade intrínseca (orgânicos), seja pela qualidade organoléptica (artesanais), seja por atributos sociais (produtos da reforma agrária, produtores familiares, extrativistas, o chamado mercado justo), ou seja, por razões ambientais (produtos de experiências de manejo sustentável dos agroecossistemas).

Em relação ao assunto, Dorigon e Cerdan (2010) realizaram pesquisa com chefs de cozinha para identificar o reconhecimento e a valorização que estes profissionais dirigem a tais produtos, e os mesmos argumentam que:

> *"les produits coloniaux peuvent également être considérés comme des produits" singuliers", ce qui permet d´afficher leurs capacités auprès de la haute gastronomie brésilienne. Il y a un nombre expressif de chefs de cuisine désireux d´associer leur culinaire aux produits artisanaux, en s´efforçant de s´éloigner des produits industriels, ce qui démontre un grand intérêt à des" bons produits""*[39].

Neste cenário, surgem oportunidades para que os agricultores familiares e produtores artesanais de alimentos tradicionais possam ser incorporados em novos e distintos espaços de comercialização, o que fazem ainda sem superar a dinâmica de atender exigências, mas com papel ativo na definição das regras deste mercado. Sem desconsiderar as possibilidades da comercialização destes produtos quando operados em circuitos longos de produção-distribuição-consumo, é a potencialidade dos circuitos de proximidade que chamamos novamente a atenção nas experiências aqui apresentadas e analisadas.

Porém, cientes desse "novo olhar" destinado aos produtos artesanais tradicionais, diversas estratégias surgem no atual cenário do sistema alimentar. Um exemplo foi identificado em pesquisa realizada na feira livre de Carpentras, cidade localizada no sul da França, onde a autora revela que feirantes criam estratégias de apresentação (próprias e para os produtos) na intensão de vendar a ideia de que os produtos são frescos, que foram colhidos na hora e produzidos na propriedade do feirante, que na maioria das vezes não são agricultores e sim feirantes profissionais que sabem explorar de forma muito hábil a imagem dos produtos. Assim, criam todo o tipo de estratégia para não revelar aos consumidores que o produto é industrializado, como por exemplo, biscoitos com acabamentos irregulares e de diferentes tamanhos, embutidos com pedaços de carne cortados de forma grosseira, entre

[39] Os produtos coloniais podem igualmente ser considerados como produtos "singulares", o que permite destacar seus diferenciais na alta gastronomia brasileira. Existe um número expressivo de chefs de cozinha que desejam associar sua culinária aos produtos artesanais, procurando se distanciar dos produtos industrializados, o que demonstra um grande interesse nos "bons produtos".

outros. Estes feirantes defendem que o produto artesanal, feito à mão, deve ter um ar um pouco "mal acabado" para melhor contrastar com a regularidade e homogeneidade daqueles produzidos em série, pelas indústrias alimentícias (DE LA PRADELLE, 1996).

Esse contexto traz a tona o entendimento de Hobsbawm e Ranger (2006) de que tradições que parecem ou são consideradas antigas, em muitos casos, podem ser bastante recentes, quando não são inventadas. Assim, os autores destacam que por "tradição inventada" entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam demonstrar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado.

Também é frequente, em análises sobre o sistema alimentar, pensarmos que o grande desafio experimentado pelos produtos artesanais tradicionais é o de acessar os mercados tidos como formais. É comum, em processos de desenvolvimento rural, que os agentes envolvidos coloquem como principal restrição para a produção, a existência de mercado. Nestas ocasiões, o mercado, muitas vezes, é visto como um ente com vida própria, onde sua dinâmica é independente das ações sociais. Porém, consideramos os mercados como uma construção social, onde as relações sociais constituem as formas de comercialização e, estas não seguem a ordenação estrita dos aspectos econômicos, agregando as dimensões políticas (ordenamento jurídico-institucional), sociais (vínculos construídos com base na confiança entre produtor e consumidor) e culturais (relativos aos valores compartilhados por determinados atores sociais, as tradições morais e religiosas) (SILVEIRA et al., 2009).

Com isso, procurando compreender a valorização dos produtos artesanais tradicionais, sua permanência, atualizações sofridas, bem como o trajeto percorrido desde os circuitos informais até o reconhecimento como produtos de "qualidade diferenciada", apresentaremos e discutiremos as realidades encontradas nas regiões de estudo, analisando as diferentes capacidades mobilizadas pelos atores sociais para estruturar os mercados locais/regionais.

No caso da região da Grande Florianópolis, como descrevemos anteriormente, a produção de gêneros alimentícios das colônias para o mercado ocorria em pequenas quantidades, pois na maioria das vezes, os alimentos cultivados não eram suficientes nem mesmo para a subsistência. O modo de vida colonial era baseado no trabalho familiar,

na policultura para o autoconsumo e nas relações de trocas de produtos dentro das próprias colônias. As relações pessoais sempre apresentaram valor significativo nas trocas econômicas locais, onde a comunidade era encarada como um grupo e a cooperação entre os produtores se fazia presente (DENTZ, 2011).

Dorigon e Renk (2001), citando pesquisa de mercado realizada pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) destacam que a imagem dos produtos coloniais ou artesanais e coloniais, mostra-se muito positiva junto aos consumidores, em diversos aspectos, tais como: nutrição (96,5%), lembrança (94,5%), saúde (92,3%) e honestidade (86%). Em relação às vantagens destes produtos destacam-se principalmente a de serem considerados saudáveis e naturais. Neste sentido, acerca da valorização dos produtos artesanais pelos consumidores, observa-se a estruturação de um mercado de produtos que apresentam atributos de qualidade diferenciada daqueles produzidos industrialmente.

Por isso verificamos que os processos de valorização de produtos artesanais locais relacionados a imagens idealizadas do rural aparecem associados à ideia de alimentação saudável e a apelos que procuram fortalecer identidades e tradições culturais. Neste ínterim, Goodman (2002) defende que a escolha pelo consumo de determinados alimentos se dará pela confiança no produtor, tradição, com base no local e em produtos ecológicos.

Barbosa (2009), em estudo sobre as tendências da alimentação contemporânea, considera que os novos movimentos apontam para a valorização dos alimentos tradicionais, artesanais, considerados naturais ou saudáveis. E, de acordo com a autora, e compreendendo que mesmo representando ainda um "elo frágil" da cadeia, os consumidores apresentam um papel decisivo ao influenciar os sistemas de produção, o processamento e a distribuição dos alimentos, estabelecendo novos mercados, com renovadas formas de acesso e comercialização dos produtos.

Porém, mesmo com o crescimento da demanda e valorização dos produtos de qualidade diferenciada, ainda precisa-se ter cuidado, pois estas novas demandas e exigências dos consumidores acerca destes produtos muitas vezes acabam representando um obstáculo a mais a ser vencido pelos pequenos produtores. Com pouco acesso a informação sobre as alterações no perfil da demanda de alimentos, os pequenos produtores enfrentam dificuldades para acompanhar a transformação estrutural nos mercados, por isso, na maioria das vezes não conseguem

praticar estratégias apropriadas para tirar proveito das oportunidades que os novos tempos trazem. Em muitos casos, continuam produzindo matérias-primas e produtos de baixo valor, agregando pouca renda, sem sair do círculo vicioso em que se encontram: "produtos de pequeno valor – baixa renda" (ALTMANN, 2005).

Este fato pôde ser observado durante as visitas de campo, entrevistas e observações do cotidiano realizadas com produtores artesanais residentes em municípios da Grande Florianópolis, onde se percebe que muitos produtores ainda não valorizam seus produtos e não visualizam seu potencial junto aos consumidores, sendo necessária, na maioria das vezes, a vinda de grupos externos para reconhecer tal valor agregado a estes produtos elaborados de forma artesanal e tradicional.

Na região, também foi possível verificar que a antes marcante relação de cooperação entre os produtores já não é evidenciada e mantida, sendo que a organização entre os produtores, para a comercialização dos produtos artesanais tradicionais não é eficiente. A formação de redes e grupos de produtores é muito pontual e praticamente inexistente, o que faz com que cada produtor desenvolva uma forma própria para realizar a venda dos seus produtos, que pode se configurar na venda direta na propriedade e em feiras, ou no repasse para os comércios locais, como lojas de produtos coloniais ou casas de turismo, por exemplo.

No entanto, a maior parcela dos produtores, repassa seus produtos para um intermediário/atravessador, que acaba sendo o responsável por receber todos os produtos da região e transportá-los até os centros maiores, para então realizar o comércio, recebendo uma taxa, por vezes maior, que a do próprio produtor, mas ainda assim, na maioria dos casos, apresentando uma conotação positiva para os produtores locais, pois representa a possibilidade de efetivar a distribuição, acessar o mercado e realizar a comercialização dos produtos. Interessante é o fato, comum e habitual, que este "representante" traga as percepções, críticas e sugestões dos clientes a respeito dos produtos. E assim, os produtores podem estar atentos às principais demandas em relação aos produtos que processam e, desta forma, procuram os adequar às solicitações dos clientes.

Os produtos, tais como frutas, verduras, hortaliças e leguminosas, são majoritariamente comercializados na Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina (CEASA), localizada no município de São José. Já os produtos processados, como queijos, embutidos, geleias de frutas, conservas de legumes, pães, bolos, roscas e biscoitos são

comumente comercializados em casas especializadas em produtos coloniais, ou casas de turismo (Figura 17), que acabam ofertando produtos de diversos municípios da região e representando uma referência para moradores e turistas que buscam por tais produtos de qualidade diferenciada.

Figura 17 - Locais de comercialização de produtos artesanais/coloniais na Grande Florianópolis: (a) São Bonifácio; (b) Águas Mornas; (c) Angelina e (d) Rancho Queimado.

Fonte: Zanetti von Dentz (2014 e 2015).

Para melhor exemplificar a questão temos exemplos identificados na realidade estudada na região da Grande Florianópolis, onde destacamos um produto bastante emblemático: o pão de milho produzido no município de São Bonifácio. Trata-se de um produto elaborado tradicionalmente, de forma artesanal, onde o próprio produtor planta e colhe os principais ingredientes utilizados na produção da receita, tais como a batata doce, o cará e a folha do caeté que é utilizada para envolver o produto durante o assamento. Nessa produção estão implícitos vários aspectos do saber-fazer, onde o produtor desenvolveu, com o auxílio de um profissional, o forno para a cocção dos pães, bem

como solicitou ao moinho que lhe fornece a farinha de milho, a gramatura específica para atingir a qualidade desejada no processamento do produto.

Quanto à forma de comercialização, esta também é bastante particular. A maior parcela da produção é entregue a duas padarias do município que se encarregam de embalar e revender o produto, não identificando o produtor[40].

> "A padaria pega como eles estão alí né (na bancada e em uma estante sem embalagem) e depois embalam e colocam a marca deles".

De acordo com a fala do produtor Thiago:

> "São produzidos em torno de 200 pães por dia, só para duas padarias aqui do município, daí eles comercializam através de feira, de porta em porta, que eles têm... deixa ver, são sete carros que eles têm com a feira, daí eles comercializam aqui em torno de cinco municípios, é São Martinho, Santa Rosa de Lima, Anitápolis, Rancho Queimado, Angelina, Santo Amaro e Águas Mornas".

Mas o produtor também realiza a venda direta do produto, onde para isso, utiliza um rótulo próprio de identificação. Existe, neste caso, uma diferença no valor do produto comercializado. Quando é realizada a venda direta, o produtor cobra R$ 4,75 pelo pão, e ele desconhece o preço praticado pela padaria:

> "Olha eu acredito que eles vendam um pão na média de R$ 5,50, mas eu não tenho certeza".

[40] Entrevista realizada com o produtor de pão de milho Thiago Hawerroth, em São Bonifácio em 21 de novembro de 2014.

Figura 18 - Pão de milho pronto para ser assado envolvido pela folha de caeté; da forma como vai para as padarias; e embalado e rotulado para venda direta.

Fonte: Zanetti von Dentz (2014).

Além dos pães fornecidos às padarias locais e da parte da produção que é vendida diretamente na casa do produtor, atualmente uma pequena parcela da produção está sendo destinada às feiras que ocorrem na capital, Florianópolis.

> "Ele (o intermediário) leva uma vez por semana, na feira de Coqueiros. Ele está levando cinco pães, mas disse assim (...) que o pão tá saindo tudo e que logo vai querer mais para levar".

Estas feiras tais como a que ocorre no bairro de Coqueiros, na Lagoa da Conceição, no Centro de Ciências Agrárias (CCA) da UFSC, em frente à Reitoria da UFSC, a realizada no Norte da Ilha, junto a cede da Central Única dos Trabalhadores (CUT) e a feira noturna do bairro Santa Mônica (Figura 19), representam os principais locais destinados à comercialização destes produtos processados de forma artesanal e tradicional, e que, em sua maioria, não possuem selos de inspeção municipal, estadual ou federal, e em muitos casos, nem mesmo rótulos de identificação.

Dentre os produtos comercializados, estão os hortifrutigranjeiros – orgânicos em sua maioria, – pães, bolos e biscoitos artesanais, até queijos – colonial, serrano, de cabra e tipos franceses – além de produtos para públicos com restrições específicas, como salgados e demais produtos sem glúten e lactose, ou destinados ao público vegano.

Importante destacar que nestes espaços as produções artesanais são maioria. E dentro do conjunto de produtos processados artesanalmente misturam-se produtos tradicionais, tais como o pão de milho, mas também existe espaço para a produção artesanal não tradicional, que apresenta diferentes técnicas e seguem normas e processos mais rígidos de processamento. Trate-se de uma nova produção artesanal, em sua maioria realizada por estudantes de cursos de gastronomia, panificação e confeitaria, tecnologia de alimentos, ou mesmo por pessoas interessadas que encontraram na produção de tais alimentos um hobby e uma forma de melhorar a renda. Esses grupos, também conhecidos como "neo-rurais" ou novos artesãos oferecem produtos também desenvolvidos artesanalmente e em pequena escala, aliados a oferta de serviços como cestas de produtos, no formato de célula de consumo responsável, onde o consumidor também assume seu papel comprometendo-se a realizar compras periódicas que irão possibilitar a manutenção de tais projetos.

Figura 19 - Feira da UFSC; feira do Canto da Ilha.

Fonte: Zanetti von Dentz (2017).

Normalmente, as pessoas que adquirem produtos nestes espaços apresentam uma maior consciência social e ecológica com relação à seleção dos produtos que consomem, refletindo sobre o fato de que sua ação pode beneficiar os produtores, que podem receber um preço mais justo pelos seus produtos, e ser mais sustentável para o meio ambiente, diferente daqueles consumidores que adquirem tais produtos em redes de supermercados ou empórios especializados.

Pollan (2007), referindo-se ao contexto norte americano, argumenta que os consumidores que compram produtos orgânicos e

demais produtos de "qualidade diferenciada" em supermercados, redes ou cadeias de médias e grandes superfícies, os chamados *yuppies,* representam, na realidade, uma parcela restrita do mercado, e não são consumidores que realizam suas escolhas alimentares baseados em princípios éticos ou sociais, e, nem ao menos estão preocupados com a sustentabilidade do planeta.

Como proposta de local que apresenta produtos diferenciados e busca atingir um público mais consciente e comprometido identificamos na Capital, a "Feira Orgânica Colaborativa e Noturna do Desterro", realizada desde 2016, no bairro Santa Mônica, que ocorre todas as segundas-feiras à noite e surgiu, de acordo com os idealizadores "da necessidade de acesso a alimento de qualidade a preço justo". Os produtos são apresentados com o preço de custo do produtor, sem margem. E o consumidor é quem define o valor a pagar. A colaboração sugerida foi baseada na necessidade de captar recurso para o custo de operação do projeto, que inclui o frete para o transporte dos produtos, a taxa para o uso da máquina para pagamento em cartão e o material. Com isso foi estabelecido 33% do preço de custo do produtor como ideal para continuidade do projeto[41].

Nesse aspecto, observamos que a forma de comercialização dos produtos também pode ser alterada, de acordo com a valorização e reconhecimento que o produto adquire, ou mesmo através da fidelização da clientela. Em outro caso analisado na região da Grande Florianópolis, identificamos tal fato na fala de Dona Silma, uma produtora de conservas de legumes no município de Antônio Carlos, que após a fidelização de sua clientela passou a vender seus produtos apenas de forma direta, sendo que os consumidores é que deslocam-se até o local de produção.

> "Eu comecei a fazer as conservas e eu pegava o meu carro e ia vender, em Biguaçu, em Antônio Carlos, e dalí eu fui fazendo os meus clientes, hoje eu já não saio mais daqui, eu tenho um pessoal que vem passear de Curitiba, de São Paulo, até da Argentina já vieram aqui buscar. Porque chega em Biguaçu, vamos dizer assim, eles comem na casa de um amigo a minha conserva e assim: onde é que tu comprou? Aí eles vêm aqui buscar! (...) Eu já trabalhei de chapa do

[41] Disponível em: <https://twitter.com/jardimbenvenuta>. Acesso em 24 jul. 2018.

> CEASA também, tinha uma época que eu ia com o meu irmão, mas o melhor é assim, vender em casa!".[42]

Outro exemplo analisado foi o de uma empresa de embutidos na cidade de Antônio Carlos, onde são produzidos linguiça, salame, morcela (ou morcilha), torresmo e banha. Essa pequena produção, que iniciou com caráter familiar e artesanal, possui hoje, como principal clientela os mercados da região da Grande Florianópolis. A entrega é feita pelos produtores e estes optaram por atender apenas mercados de médio porte, conforme esclarece o produtor Murilo Schmitt.[43]

> "A gente não trabalha com nenhum mercado grande, só médio porte. Porque no grande eles pedem exclusividade. O Big teve aqui e exigiu que a gente vendesse só para ele, mais ninguém. Aí todas as lojas no estado. Eles não queriam pegar uma empresa regional que abastecesse os concorrentes deles no caso, né, queriam só eles no caso, colocar um selo deles de produtor e ter um produto diferenciado, mas aí teria que ser exclusividade. Mas eu não quis".

Este caso também nos permitiu compreender que cada produto apresenta características de comercialização específicas. Conforme apresentamos anteriormente, entendemos que Dona Silma, produtora de conservas, pôde, através da fidelização com sua clientela, passar a realizar apenas a venda direta dos seus produtos, mas no exemplo dos derivados e processados de carne, como os do frigorífico de Antônio Carlos, a realidade já se apresenta bastante diferenciada. E, neste sentido Murilo explica que existe um pequeno percentual de venda direta dos produtos, mas que esta já não ocorre como em tempos atrás.

> "Tem muita gente de São José, Biguaçu, que vêm aqui buscar o produto. No início não era essa coisa globalizada que tem hoje de distribuição, chegava a faltar carne no açougue, no mercado, então eles procuravam, sabiam que tinha alguém

[42] Entrevista realizada com a produtora de conservas, Silma, no município de Antônio Carlos, em 05 de setembro de 2014.
[43] Entrevista realizada com o produtor de embutidos, Murilo Schmitt, no frigorífico Antônio Carlos, em Antônio Carlos, em 04 de agosto de 2015.

> que fazia, pediam para entregar, para fazer, então não era assim. Não é como hoje que tu tem que ter um marketing, que precisa oferecer teu produto para o mercado, o mercado é que vinha até você. Hoje é complicado, a concorrência é muito alta, hoje tem que oferecer um produto diferenciado para buscar o mercado".

Verificamos que os produtos artesanais tradicionais processados na região da Grande Florianópolis apresentam distintas formas de distribuição e comercialização, mas ainda assim destacamos a venda direta, em casas de produtos artesanais e coloniais situadas no próprio local de produção, ou ainda em feiras que ocorrem nos centros maiores dos municípios ou na capital, onde não raras vezes, os produtos são repassados a um intermediário que se encarrega do transporte e comercialização final.

Cientes deste fato, os consumidores destes produtos criam seus próprios roteiros e circuitos de compra, que incluem as diversas feiras e casas de produtos artesanais e coloniais, até a visita ao produtor com a compra direta no local de produção.

Conforme apresentado anteriormente, a organização e cooperação entre os produtores, na região da Grande Florianópolis, precisa ser melhor desenvolvida e uma articulação entre grupos de produtores, instituições e poder público se faz necessária. Os consumidores ainda encontram dificuldades para identificar os produtores e os locais de produção e comercialização, fato que é agravado pela questão da informalidade, que provoca receio nos produtores em divulgarem seus locais de produção, visto que muitos desses locais e os produtos neles processados estão em desconformidade com as normas e exigências requeridas, e por isso ainda circulam as margens do circuito formal.

Já na região francesa do *Rhône-Alpes* pôde-se verificar um movimento forte e consistente de valorização das produções locais e artesanais tradicionais, onde os espaços de comercialização de tais produtos representam os seus maiores referenciais. As vendas diretas, como nas fazendas ou nas estradas e rodovias são exemplos de formas de comercialização que apresentam grande destaque na região.

Figura 20 - Informes de venda direta de produtos na região francesa do *Rhône-Alpes*.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Outro exemplo exitoso de comercialização dos produtos artesanais tradicionais na região francesa é sem dúvida os mercados e feiras livres, que representam o verdadeiro contraste entre a globalização e a "localização". Em *Bourg-en-Bresse*, por exemplo, a feira livre (Figura 21) ocorre nas quartas-feiras e sábados pela manhã. Nestes espaços é possível encontrar queijos, manteigas, mel, frutas, hortaliças, vegetais – muitos deles orgânicos –, pães, peixes e frutos-do-mar, carnes, aves, embutidos, geleias e pratos prontos que seguiam receitas e formas de produção tradicionais do local. Foi possível perceber como estes lugares representam um importante ponto de encontro, onde vizinhos, amigos e conhecidos se reúnem para um bate-papo descontraído, mas representam principalmente uma maneira de reforçar a identidade e o pertencimento local.

Figura 21 - Mercado e feira semanal na cidade de *Bourg-en-Bresse*, França.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

De acordo com uma moradora e frequentadora do mercado, nestes espaços é possível encontrar os mais diversos produtos do local e com a garantia dos próprios produtores. A consumidora declara que não se sente mais segura e à vontade ao fazer compras em supermercados.

> "Não consigo mais comprar produtos em supermercados, onde não tenho alguma garantia sobre o produto que estou adquirindo. Quando tenho mesmo que comprar algum item nestes estabelecimentos, sinto como se estivesse traindo os meus princípios".[44]

Neste sentido, quando questionamos o *fromager,* produtor e vendedor de queijos Fabien Picard se os moradores da cidade valorizam os produtos locais e artesanais, ele diz que:

> "As pessoas são muito próximas dos produtos locais, dos produtos fermier, mas isso não garante que todos os produtos sejam bons e de qualidade".[45]

[44] Entrevista concedida em 15 junho 2016 no *Marché du Mercredi Matin (Feira matinal das quartas-feiras)* à *Bourg-en-Bresse* e traduzida para o português. (Tradução da autora).
[45] Entrevista realizada em 28 julho 2016 com o *fromager affineur* Fabien Picard, na *Le Fromager* em *Bourg-en-Bresse* e traduzida para o português. (Tradução da autora).

Esse fato destacado pelo produtor de queijos é muito relevante, em um contexto onde observamos os produtos artesanais, caseiros, ou *fermiers* (da fazenda) sendo frequentemente associados a produtos saudáveis e naturais. No entanto, temos que ponderar tais associações, pois existem casos, de produções artesanais que se mostram em total desconformidade com os aspectos de segurança e saúde, como, por exemplo, nos casos de uso excessivo de conservantes como nitratos e nitritos no processamento de embutidos, ou a falta de controle, com inadequada higiene do local de produção e do próprio manipulador de alimentos.

Outra interessante forma de comercialização pôde ser verificada na fazenda do criador de aves Christian Chatard, – situada na localidade de *Viriat*, distante a 15 km de *Bourg-en-Bresse,* – que possui uma criação de *volailles de Bresse*, onde além de fornecer as aves para açougues e casas especializadas, também realiza venda direta na fazenda e organiza almoços, onde prepara as aves assadas na churrasqueira com demais acompanhamentos, cobrando um valor de seis euros por pessoa, para grupos de quarenta pessoas. Por se tratar de um produto de qualidade diferenciada e muito reconhecido pelo mercado, o produtor esclarece que pouco divulga o serviço de venda direta e de almoços na fazenda.

> "Se eu colocar na rodovia um grande cartaz, com indicação de venda de aves... virá muita gente! Risos (...) As pessoas que vêm até aqui, é em função do boca-a-boca."[46]

As principais formas de comercialização do produto são para os clientes açougueiros, para empresas que ofertam as aves como presentes no período de Natal, a venda aos particulares (direta) e durante a realização do concurso de aves "*Les Glorieuses de Bresse*"[47]. O valor do produto também apresenta uma variação considerável quando vendido direto na fazenda a um preço de € 6,00 Kg (seis euros o quilograma), para o da venda no circuito tradicional, onde custa em média € 12,00 kg (doze euros o quilograma), chegando a custar até € 24,00 Kg (vinte e

[46] Entrevista realizada com o criador de *Volailles de Bresse*, Christian Chatard em 22 de julho de 2016 e traduzida para o português. (Tradução da autora).

[47] O concurso de aves "*Les Glorieuses de Bresse*" é um momento onde são evidenciados os saberes tradicionais presentes na criação das aves, as "*volailles de Bresse*", que será detalhado em capítulo próprio.

quatro euros o quilograma) em mercados mais especializados e distantes, como o de Paris.

Outro exemplo identificado durante o estágio sanduíche na França foi o de George Reynon, produtor de *Rosette de Lyon*, um embutido de qualidade diferenciada, semelhante ao salame. O produtor tem uma boutique no centro da cidade de *Lyon*, onde no piso térreo localiza-se a sua área de produção. O produto é processado artesanalmente, com matérias-primas de qualidade e sem a adição de produtos químicos e conservantes, seguindo uma receita tradicional, desenvolvida pelo avô de Reynon. A primeira loja da família foi aberta pelo seu pai em 1937. E hoje trabalham nela, além de George, sua esposa, seu filho e neto. Toda a venda é realizada na boutique que fica sobre a local de produção, e quando questionado sobre a sua clientela, o produtor revela que:

> "Nossos clientes habituais são as pessoas do bairro, mas não é um bairro muito habitado, nosso volume de negócio é com clientes externos, é muito curioso isso, nós temos clientes que vêm de muito longe, de *Paris*, de *Lille*, clientes de passagem (...) os clientes de *Paris* vêm mesmo, principalmente na época de final de ano, eles pegam um trem, e aproveitam para fazer outras atividades em *Lyo*n, que é bem mais barato que *Paris*. Nós temos uma clientela muito externa. Isso é excepcional porque são estes clientes que nos permitem expedir o produto para outros locais".

Observamos que se trata de um produto de diferenciado, em função da qualidade superior e do preço mais elevado, e que a clientela representa uma pequena parcela do mercado, que adquire este produto em ocasiões especiais, como para uma festa, ou para presentear alguém. O próprio produtor descreve que:

> "Nossos clientes quando querem alguma coisa, não apenas para o final de semana, mas para uma festa, ou um presente, eles vêm nos procurar, mas no dia-a-dia, eles compram coisas mais simples,

> eles mesmos nos falam. Mas quando eles querem outra coisa, algo diferente, eles nos procuram".[48]

Este fato evidencia que tais produtos, por vezes, fazem surgir novos grupos de consumidores, pois a *Rosette de Lyon* é um embutido produzido artesanalmente e tradicionalmente comercializado em mercados especializados e casas de carnes especiais. Mas hoje o produto também começa a ser processado e comercializado pelas grandes indústrias, com alteração na qualidade das matérias-primas, adição de componentes químicos, conservantes sintéticos e redução do preço de venda. Para se ter ideia, o produto industrializado (Figura 22) pode ser adquirido em supermercados de grandes e médias superfícies no valor de € 24,00 kg (vinte euros o quilograma), enquanto que nas casas especializadas, a versão artesanal é comercializada a um custo de € 42,00 kg (quarenta e dois euros o quilograma).

Assim o mercado estabelece distintos espaços de comercialização de acordo com a demanda dos clientes, havendo espaços para os produtos industrializados, que são adquiridos no dia-a-dia por grande parcela dos consumidores, mas também existindo espaços onde os produtos artesanais tradicionais são reconhecidos e valorizados, como as casas de carne ou boutiques especializadas.

[48] Entrevista realizada com George Reynon na *Reynon Traiteur* em *Lyon*, no dia 22 de julho de 2016 e traduzida para o português. (Tradução da autora).

Figura 22 - *Rosette de Lyon* produzida industrialmente.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Porém, é importante ressaltar que em ambas as realidades estes movimentos de valorização de produtos locais, artesanais e tradicionais e as formações de redes de comércio equitativo e sustentável também representam um mercado, onde muitos consumidores são motivados pela "moda" de comprar produtos locais, valorizar os pequenos produtores, consumir produtos orgânicos, entre outros.

No caso dos orgânicos, por exemplo, uma das principais inovações com o seu consumo foi de permitir que alguma informação de certo modo percorresse entre os produtores e os consumidores. Um rótulo de certificação orgânica conta uma pequena história sobre como o alimento foi produzido, oportunizando ao consumidor a chance de "responder" ao produtor que ele valoriza tomates produzidos sem uso de pesticidas ou que prefere o leite tirado de vacas que não receberam hormônios. Assim, com a expansão dos produtos orgânicos e a crescente preocupação com a qualidade dos alimentos industrializados, comidas que vêm acompanhadas de histórias estão se tornando cada vez mais comuns nos supermercados (POLLAN, 2007).

Para Pollan (2007) é verdade que a comida industrial barata é fortemente subsidiada, de modo que o preço do supermercado não reflete o custo real do produto. Mas até que se mudem as normas que

regem nosso sistema de produção de alimentos, alimentos orgânicos, sustentáveis, produzidos artesanalmente e em pequena escala, vão custar mais caro, mais do que muitos podem pagar. Ao menos que tais produtos estejam inseridos em mercados próprios e o seu valor possa considerar todos os aspectos incorporados durante a sua produção, tais como a cultura, a tradição e o saber-fazer. Por outro lado, os esforços em relação ao aumento de escala estimulado pela inserção dos produtos artesanais tradicionais em mercados mais amplos, tem levado a padronização dos produtos e a aproximá-los cada vez mais dos industriais.

E outra questão a se pensar: a prática de valorização dos produtos locais também impõe certos problemas, pois a reputação associada a um lugar encoraja sua apropriação abusiva para melhor vender o produto (SYLVANDER et al., 2005). Esta é a razão pela qual, dispositivos de proteção do nome geográfico de produtos prosperaram na França, depois na Europa e no restante do mundo. Sabemos que tal realidade ainda mostra-se pouco desenvolvida no contexto brasileiro, mas estamos cientes que seu desenvolvimento tende a apresentar maiores avanços nos próximos anos, fato que demanda maior compreensão sobre a aplicabilidade de tais instrumentos quando se trata de produtos artesanais tradicionais. Aspectos que detalharemos nos capítulos seguintes.

5 O PAPEL DOS SELOS DE IDENTIFICAÇÃO DE QUALIDADE E ORIGEM DOS PRODUTOS

Conforme discutimos ao longo do trabalho, os sistemas agroalimentares são hoje, em sua maioria, caracterizados pela estandardização dos produtos e dos modos de produção, a livre circulação e a grande escala dos produtos em uma economia mundializada. Esse modelo está sendo frequentemente questionado por movimentos sociais e por consumidores que criticam os limites e o papel de tal modelo na construção de um cenário futuro mais justo, sustentável e duradouro.

Nesse contexto, os sinais distintivos e selos de qualidade dos produtos alimentares e os dispositivos de trocas inovadores, baseados em novas formas de relações entre produtores e consumidores, são regularmente mencionados nos debates como alternativas para se repensar a produção agrícola, o desenvolvimento rural, a valorização da diversidade social e cultural e nossos modos de consumir.

O uso de instrumentos de diferenciação, proteção, identificação e valorização de produtos, tais como os sinais distintivos, as marcas, os registros, as indicações geográficas, as certificações e os selos oficiais representa uma importante ferramenta de desenvolvimento dos territórios e comprovação de vínculo com o local de origem dos produtos. Porém, também podem apresentar caráter excludente, no que tange as especificidades e particularidades das produções alimentares tradicionais, processadas por métodos artesanais.

Para melhor compreendermos quais são esses instrumentos, a sua origem, suas aplicabilidades e principais vantagens e limitações, iremos apresentar um histórico do seu uso e aplicação, expondo primeiramente a realidade internacional. Após, iremos nos debruçar sobre os exemplos reconhecidos e analisados na realidade francesa, através dos estudos de caso investigados na região do *Rhône-Alpes* e como as experiências originadas na França expandiram-se para toda a União Europeia. Para então chegarmos à realidade brasileira e catarinense, apresentando os casos estudados na região da Grande Florianópolis.

5.1 BREVE HISTÓRICO E PRINCIPAIS MARCOS LEGAIS NO PANORAMA INTERNACIONAL

A distinção em torno de uma especificidade proporcionada pelo local da produção como resposta à necessidade de diferenciar o produto

já representava uma preocupação comercial no final do século XIX, onde garantir o local de origem dos produtos frente à crescente internacionalização dos lugares se tornou relevante em função do crescimento da demanda e dos atrativos preços pagos a estes produtos.

Assim, a ideia de proteção legal surgiu quando se percebeu que alguns produtos oriundos de determinadas áreas geográficas apresentavam características diferenciadas, as quais eram atribuídas à sua origem. Com isto, determinados produtos passaram a ser identificados com o nome geográfico de certas regiões. A crescente demanda e o melhor preço pago a esses produtos no mercado suscitaram falsificações, e os nomes dessas distintas regiões, passaram a ser utilizados em produtos que, na realidade, não tinham dita procedência e qualidade. Tais fatos motivaram a necessidade do uso de sinais distintivos nos produtos visando à comprovação da sua autenticidade e verdadeira origem.

A proteção internacional surgiu com a Convenção da União de Paris (CUP) para a proteção da Propriedade Intelectual, que entrou em vigor em 07 de junho de 1883, assinada por 164 países, entre eles o Brasil. Essa convenção representou a primeira iniciativa para normatizar e coibir o uso da falsa procedência e as falsificações de origem, a serem observadas pelos países signatários.

A CUP incluiu Indicações de Procedência e Denominações de Origem (nas revisões de 1925 e 1967)[49] como objetos separados de proteção, mas não definiu claramente esses conceitos, assim como não utilizou em sua terminologia a expressão "Indicação Geográfica". A Convenção estabelece dispositivos relacionados ao uso ilegal das indicações de proveniência em bens, no sentido de que nenhuma indicação de procedência deva ser utilizada se ela se refere a uma área geográfica da qual o produto em questão não é originário, ou seja, previne a importação de bens com indicação que induza o público a erro quanto à verdadeira origem desse bem.

Posteriormente, no âmbito da CUP, o Acordo de Madri de 1891, priorizou internamente a repressão às falsas indicações geográficas sobre mercadorias. Em sua essência, o acordo determinava a importância de se discutir o tema da procedência dos produtos em âmbito internacional, assim como na esfera política, onde passaram a ser

[49] O texto inicial da Convenção de Paris sofreu revisões em Bruxelas em 1910, Washington em 1911, Haia em 1925, Londres em 1934, Lisboa em 1958 e Estocolmo em 1967. Entre estas, as revisões mais citadas são as de Haia e de Lisboa.

discutidos os acordos comerciais via tratados multilaterais, como forma de adequação dos interesses entre os países membros.

No contexto multilateral, o acordo mais conhecido é o Acordo de Lisboa para a Proteção de Denominações de Origem e seu Registro Internacional, administrado pela Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI)[50]. Em 1958, 17 países assinaram o acordo relativo à proteção das denominações de origem e seu registro internacional foi o início do reconhecimento. Assim, este passa a configurar um sistema específico de proteção às Denominações de Origem, permitindo o reconhecimento das mesmas entre os países membros. Porém, tal acordo reúne ainda um número pouco expressivo de participantes, apenas 28 países aderiram ao acordo. Deve-se ressaltar que no âmbito do acordo os países europeus concentram a maior parte dos registros. O Brasil não tem acordos bilaterais firmados com outros países, e tampouco aderiu ao Acordo de Lisboa.

Por fim, no final de 1994, na ata de conclusão que incorpora os resultados da Rodada do Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais – GATT (*General Agrement of Trade and Tarifs*), foram instituídas importantes resoluções que vieram a se formalizar no Acordo TRIPS (*Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*), em português ADPIC (Acordos sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio). Em vigor desde 1995, representa parte do Acordo de Marrakesh no âmbito da Organização Mundial do Comércio (OMC), e foi o primeiro acordo que definiu internacionalmente o termo Indicação Geográfica, em seu artigo 22.1, como sendo:

> "Indicações Geográficas são, para os efeitos deste Acordo, indicações que identifiquem um bem como originário do território de um Membro, ou região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do bem seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica."

Anteriormente, os termos Indicação de Procedência e Denominação de Origem eram as expressões e conceitos legais utilizados por mais de séculos, o que atualmente se consideram como Indicações Geográficas. De uma forma simplificada, dentro de um

[50] Sigla em português da *World Intellectual Property Organization* (WIPO).

conceito mais amplo de Indicações Geográficas, pode-se incluir a Indicação de Procedência (IP), a Denominação de Origem (DO) e a Indicação Geográfica (IG) (no seu sentido estrito).

Assim, uma Indicação de Procedência significa qualquer expressão ou sinal distintivo utilizado, indicando que um produto ou serviço é originário de um país, uma região, um lugar específico. E uma Denominação de Origem significa o nome geográfico de um país, uma região, um lugar específico que serve para designar um produto ou serviço originário de determinado local, sendo que determinadas qualidades que lhe são características, são devidas exclusivamente, ou essencialmente, ao ambiente geográfico de onde provém, incluindo os fatores naturais, humanos ou ambos.

As definições de Indicações Geográficas podem variar de país para país. Por exemplo, na definição da Comunidade Europeia, Denominação de Origem é um termo equivalente à Apelação de Origem na França, fato que poderemos compreender com a apresentação das distintas realidades em questão[51].

5.2 O PIONEIRISMO FRANCÊS NA IDENTIFICAÇÃO E PROTEÇÃO DE PRODUTOS AGROALIMENTARES

A França criou o conceito de apelação de origem há mais de um século, e o país contribuiu igualmente para a construção da regulamentação de iniciativas de qualidade a nível europeu. O modelo francês de identificação de produtos, pela sua origem ou qualidade diferenciada, é o mais antigo e um dos mais consistentes e abrangentes, porém mesmo neste país pioneiro, o surgimento, criação e aplicação desta importante ferramenta de proteção dos produtos locais são cercados por diversos questionamentos e dificuldades.

Na França a preocupação e a discussão sobre as questões da origem e a coibição à falsa procedência já existia antes mesmo da Convenção de Paris, pois as primeiras leis para este fim datam do século XVIII, sendo as mais importantes as do início do século XX. O governo francês trabalhou desde o ano 1919 em um plano nacional, e a partir de 1958 em um plano comunitário, para estabelecer e implantar o desenvolvimento de ferramentas voluntárias de identificação, certificação e proteção da qualidade alimentar.

[51] As informações referentes à história e marcos legais no panorama nacional, foram extraídas do Curso Geral de Propriedade Intelectual à Distância, realizado no período de 08 de maio a 07 de julho de 2017.

Deste modo, entendemos que os selos oficiais de qualidade e de origem dos produtos agrícolas e alimentares não são uma resposta oportunista e recente às estratégias de segmentação dos mercados. Trata-se de um processo muito longo, visando dotar a França de instrumentos de competitividade para a qualidade e a origem de seus produtos, em benefício dos consumidores, dos profissionais do setor e do planejamento e desenvolvimento territorial.

E foi um decreto de 1935, referente a defesa do mercado de vinhos que deu origem a *Appellation d'Origine Controlée* (AOC)[52], – a primeira e mais antiga iniciativa – e a um comitê encarregado de sua definição, proteção e controle.

A AOC é desta forma, em termos de mecanismos jurídicos para proteção da origem de um produto, um dos mais importantes e antigos sistemas para coibir o uso da falsa indicação geográfica. Esse sistema foi desenvolvido com o objetivo de normatizar as iniciativas quanto às fraudes, que poderiam manchar a reputação dos produtores de vinhos na França, prejudicando o comércio com a Inglaterra, secular apreciadora dos produtos franceses.

Neste sentido, foi instituída a legislação referente à AOC, estabelecendo que:

> "A denominação geográfica de um país, de uma região ou localidade serve para designar um produto ali originado, cuja qualidade ou características são devidas exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, compreendendo seus fatores naturais e humanos" (INAO, 1996)[53].

Dado este fato, na política agrícola francesa, esta certificação passou a se tornar sinônimo de melhores rendas, permanência dos trabalhadores no meio rural, bem como uma forma de organização e conservação do patrimônio dos territórios franceses. E mesmo após o desenvolvimento e a unificação dos selos na Europa, a França segue utilizando, em conjunto com os demais selos, a AOC, um selo exclusivamente francês.

Alguns anos mais tarde, em 1947, objetivando a defesa das denominações de origem francesas no exterior, o comitê criado em 1935

[52] Apelação ou Denominação de Origem Controlada.
[53] Importante destacar que tal definição seguia uma concordância com a legislação estabelecida na Convenção de Paris.

foi transformado no *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (INAO)[54].

A abrangência de proteção dos produtos foi expandida em 1990, com a inserção dos produtos agrícolas e alimentares. Dois anos mais tarde, a política francesa de valorização dos produtos agrícolas inspirou a elaboração de uma regulamentação europeia, que desta forma, estabeleceu o conceito de Apelação ou Denominação de Origem Protegida (AOP) – equivalente europeia da AOC – para os demais produtos, além dos vinhos e aguardentes. Desde então a AOC, na França e a AOP, no contexto da União Europeia, dizem respeito aos vinhos e produtos agroalimentares cuja produção, transformação e elaboração são realizadas em uma zona geográfica determinada, de acordo com um saber-fazer reconhecido em um caderno de especificações particular.

Assim, a AOC e AOP designam um produto cujas principais etapas da produção são realizadas de acordo com um saber-fazer reconhecido em uma mesma área geográfica, que confere suas características ao produto (naturais e humanas). O primeiro refere-se ao selo utilizado e válido apenas em território francês e o segundo protege os nomes dos produtos em toda União Europeia (UE).

A AOC designa produtos que também respondam aos critérios de uma AOP e protege a denominação sobre o território francês. Constitui uma etapa para a obtenção de uma AOP. Este selo tem seu conceito fundamentado pela noção de "*terroir*"[55]. As regras de elaboração dos produtos são registradas em um caderno de especificações e são objetos de processos de controle, aplicados por um organismo independente, reconhecido pelo INAO.

É importante ressaltar que no caso das AOC e AOP a matéria-prima utilizada na produção deve ser proveniente da zona geográfica delimitada e os produtos devem ser processados também nesta zona geográfica específica.

---

[54] Instituto Nacional de Origem e Qualidade.

[55] Um *terroir* é uma zona geográfica particular onde a originalidade de uma produção deriva diretamente das especificidades de sua área de produção. É o espaço delimitado no qual uma comunidade humana constrói, ao longo de sua história, um saber-fazer coletivo de produção. O *terroir* é fundamentado em um sistema de interações entre um meio físico e biológico, e um conjunto de fatores humanos, onde se encontram a originalidade e a tipicidade do produto.

O processo de pedido de reconhecimento até a obtenção de um selo oficial não é simples, e é composto de muitas etapas, com o cumprimento de diversas exigências para que se possa alcançar um padrão que será o mesmo para todos os produtos que obterem a referida certificação. Para melhor exemplificarmos as etapas e as demandas para a obtenção dos principais selos, apresentamos no apêndice B, figura com o esquema detalhado para a solicitação de reconhecimento de produtos AOP/AOC/IGP em território Francês.

Mais adiante, a Lei de Orientação Agrícola (LOA) de 1999 estabeleceu que a qualidade e a origem dos produtos agrícolas ou alimentares poderiam dar lugar a concessão, por autoridade administrativa, de selos de identificação. Assim, os selos de identificação de qualidade e de origem (SIQO) passaram a representar uma garantia oficial para os consumidores, podendo estar relacionados à origem: Apelação/Denominação de Origem Controlada (AOC), Apelação/Denominação de Origem Protegida (AOP), e Identidade Geográfica Protegida (IGP); à garantia de uma qualidade superior: *Label Rouge*; à preservação de uma receita e de um modo de fazer tradicional: Especialidade Tradicional Garantida (STG)[56]; ou ainda ao respeito e preservação do meio ambiente: Agricultura Biológica (AB) (LOUIS, 2001, p.6).

Esses selos oficiais são ferramentas postas à disposição dos operadores econômicos para segmentar o mercado e assegurar uma concorrência leal. Eles se apresentam em adequação com as novas aspirações dos consumidores, aos quais conferem a garantia oficial dos poderes públicos sobre a qualidade e a origem geográfica dos produtos. Constituem enfim um mecanismo de competitividade à disposição dos produtores, transformadores e distribuidores, e satisfazem as principais preocupações dos consumidores (QUALITOR, 2000). Desta forma são mecanismos que podem favorecer o reconhecimento e a valorização de produções alimentares e atestar a sua qualidade em diversos aspectos[57], e com isso representa uma ferramenta utilizada pelos consumidores na identificação e seleção dos produtos.

Na França e na Europa, os logotipos oficiais permitem reconhecer os produtos que se beneficiam de um selo oficial de identificação de qualidade e de origem (SIQO). Os princípios destes selos são: uma iniciativa coletiva e voluntária, proveniente de produtores ou de um grupo de produtores; condições de produção rigorosas, validadas pelo

[56] *Spécialité Traditionnelle Garantie.*
[57] Aspectos relacionados à qualidade sensorial, sanitária e de produção.

Estado; controles regulares realizados por organismos independentes, aprovados e autorizados pelo Estado.

Os Organismos de Defesa e de Gestão (ODG) são os responsáveis por realizar a demanda de reconhecimento de um SIQO – exceto para a Agricultura Biológica (AB). Um ODG é constituído por um grupo de produtores e/ou transformadores de um mesmo produto que se associam por iniciativa de uma demanda de um SIQO e são os responsáveis por elaborar o caderno de especificações, proteger e valorizar o produto. Tal órgão é reconhecido pelo Instituto Nacional de Origem e de Qualidade (INAO), após parecer emitido pelo comitê nacional competente.

O ODG elabora e contribui para a implementação do caderno de especificações do produto, detalhando a especificidade; a área de produção para produtos AOC, AOP e IGP; as regras de produção, de transformação – e eventualmente de acondicionamento – e de etiquetagem. Ele designa um organismo creditado pelo INAO para realizar o controle do caderno de especificações e emite um parecer sobre o plano de controle ou de inspeção elaborado juntamente com o organismo de controle. Participa de ações de defesa e proteção do nome, do produto e do *terroir*, das ações de promoção e de valorização do produto, bem como do conhecimento econômico sobre o setor (informações sobre volumes, números de operadores por categoria, meios de produção, até a valorização dos produtos e as atuais oportunidades)[58].

A LOA de 2006 distingue três categorias de valorização de produtos agrícolas e alimentares: os selos de identificação da qualidade e da origem (SIQO) que dizem respeito a Apelação ou Denominação de Origem Controlada (AOC) ou Protegida (AOP); a Indicação Geográfica Protegida (IGP); ao *Label Rouge* (LR); a Especialidade Tradicional Garantida (STG); e assim como a Agricultura Biológica (AB). Eles se beneficiam de logotipos oficiais nacionais ou comunitários. Já a segunda categoria diz respeito as menções, tais como: *produit fermier, produit de montagne e produit de pays.* E a terceira categoria concerne as iniciativas de Certificação de Conformidade dos Produtos (CCP)[59].

---

[58] Informações obtidas em entrevista realizada com o ODG *volaille de Bresse* em 13 de outubro de 2016 e traduzida para o português. (Tradução da autora).

[59] FRANÇA. **Signes de qualité**. Disponível em: <http://agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite-0>. Acesso em: 18 nov. 2016.

A Agricultura Biológica (AB) ou orgânica é um modo de produzir que alia as boas práticas ambientais, o respeito à biodiversidade, a preservação dos recursos naturais e assegura o bem estar animal. Em todos os setores, os operadores engajados na forma de produção e transformação biológica respeitam um caderno de especificações rigoroso que privilegia os processos não poluentes, respeitosos do ecossistema e dos animais. É também uma forma de produção que exclui o uso de organismos geneticamente modificados (OGM) e privilegia o emprego de recursos naturais e renováveis no âmbito de sistemas agrícolas organizados na escala local, restringindo estritamente a utilização de produtos químicos e sintéticos.

A AB surgiu na França nos anos 1950, e o primeiro caderno de especificações data de 1972. O país foi um dos precursores, reconhecendo em 1980 “uma agricultura sem produtos químicos e sintéticos” e depois homologando e harmonizando em 1981 os cadernos de especificações privados já existentes. Em 1991 foi adotado um regulamento a nível europeu para as produções vegetais, ampliado ao setor animal em 1999. Essa regulamentação foi responsável por harmonizar as práticas dos diferentes Estados membros. Este selo de qualidade é o único que permite uma demanda de certificação de forma privada ou individual, sem a necessidade de se constituir um grupo demandante.

O *Label Rouge* é um selo nacional que designa produtos que por suas condições de produção ou fabricação, apresentam um nível de qualidade superior em relação a outros produtos similares. A qualidade neste caso se refere ao conjunto de características de um produto. O *Label Rouge* é aberto a todos os produtos, seja qual for sua origem geográfica.

Em todas as etapas de sua produção e elaboração, o produto *Label Rouge* deve responder às exigências definidas em um caderno de especificação validado pelo INAO e homologado por uma ordem interministerial publicada no Jornal Oficial da República Francesa. O controle do respeito das exigências e da traçabilidade dos produtos é assegurada por um organismo certificador independente, sobre a base de um plano de controle validado pelo INAO.

O *Label Rouge* foi instituído por decreto em 1965 e é um sinal fundamental da qualidade na França. É resultado da lei de modernização agrícola e acompanha a evolução da agricultura e agroalimentar. Um produto com *Label Rouge* pode beneficiar simultaneamente de uma Indicação Geográfica Protegida (IGP) ou de uma Especialidade Tradicional Garantida (STG), mas não de uma Apelação/Denominação de Origem (AOC/AOP).

Figura 23 - Produtos com selo *Label Rouge* e IGP.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Assim, de acordo com Woortmann e Cavignac (2016) a denominação de origem se diferencia do *Label Rouge*, um selo de qualidade criado nos anos 1960 pelo Estado para distinguir uma produção de qualidade superior no âmbito da produção industrial, com a criação de um caderno de especificações. As DO, por sua vez, apelam,

para as práticas "tradicionais", para a "autenticidade" e para a especificidade territorial.

5.3 A DIFUSÃO E ABRANGÊNCIA DOS SINAIS DISTINTIVOS NA UNIÃO EUROPEIA

Após o pioneirismo da França, a harmonização europeia sobre os selos de qualidade no início dos anos 1990, necessitou uma reorganização dos selos de qualidade franceses e criou novamente os selos e as novas modalidades de classificação: Indicação Geográfica Protegida e Especialidade Tradicional Garantida.

Em função das dificuldades de aceitação enfrentadas para a realização de acordos multilaterais, a União Europeia (UE) nos últimos anos, passou a realizar negociações paralelas às da OMC, através do uso de tratados bilaterais. Tal esforço resulta da necessidade de pôr em prática para outros continentes o reconhecimento dos acordos firmados no âmbito da ex-Comunidade Econômica Europeia, atual União Europeia.

Assim, a preocupação com a questão da origem e da qualidade dos alimentos na União Europeia incentivou, em 1992, o desenvolvimento de normativas para a regulação comum a todos os países sob o eixo da Política Agrícola Comum Europeia (PAC)[60]. Neste sentido estabeleceram-se como base os Regulamentos da Comunidade Econômica Europeia (CEE) nº 2081/92 e (CEE) nº 2082/92, sendo que os objetivos destas normativas eram de: incentivar a produção agrícola diversificada, proteger os nomes dos produtos contra imitação e utilizações indevidas e auxiliar os consumidores, fornecendo-lhes informações relativas às características específicas dos produtos (LUCATELLI, 2000).

Para pôr em funcionamento esta normativa, a legislação europeia tratou de unificar sob três sistemas distintos: os critérios de qualidade, as normas relativas à proteção das indicações geográficas e as denominações de origem dos produtos agrícolas. Para isso foram idealizados, visando a valorização e a proteção da qualidade dos alimentos na União Europeia, três modalidades de certificações: as que tratam da Denominação de Origem Protegida (DOP), as de Indicação

[60] A PAC surge na EU porque a Europa não era autossuficiente, as pessoas passavam fome e não havia segurança alimentar. As DO e IG são instrumentos ao serviço da PAC de modo a valorizar a qualidade dos produtos. São um instrumento da concorrência num mercado localizado.

Geográfica Protegida (IGP) e as que regulam as Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG).

A Denominação de Origem Protegida (DOP) foi anteriormente mencionada dentro dos instrumentos legais utilizados na França, visto que é baseada e segue os princípios fundamentais estabelecidos para a Apelação de Origem Controlada (AOC) e Protegida (AOP).

Ela faz referência ao nome de uma região, de um lugar determinado e, em casos excepcionais, de um país; e serve para designar um produto agrícola ou um produto alimentício originário desta região, lugar determinado ou país. Dependendo da sua qualidade ou características, fundamental ou exclusivamente ao meio geográfico, e aos seus fatores naturais e humanos, é de obrigação o cumprimento de que a sua produção, elaboração e transformação se realizem nesta zona geográfica delimitada (Jornal Oficial, nº L 93/14/92 de 31/03/2006).

A Indicação Geográfica Protegida (IGP) por sua vez, identifica um produto agrícola, bruto ou transformado, cuja qualidade, reputação ou demais características são ligadas a sua origem geográfica. A IGP é aplicada aos setores agrícolas, agroalimentares e vitícolas. Para a obtenção deste selo oficial, uma das etapas, ao menos, entre a produção, a transformação e a elaboração do produto, deve ser realizada na área geográfica delimitada (Jornal Oficial, nº L 93/14/92 de 31/03/2006).

A IGP faz referência também a uma região, lugar determinado ou país, em casos excepcionais. O produto deverá ser originário de um espaço delimitado e deve possuir uma qualidade, característica ou reputação atribuída a sua origem geográfica. Neste espaço deverá ser realizada ao menos a sua produção, e/ou a transformação e/ou a elaboração. Além disso, o produto pode se beneficiar de uma boa reputação tradicional. Esse selo foi estendido aos vinhos no ano de 2009.

A principal diferença que pode-se notar em termos de definição entre a DOP e a IGP é que a primeira é menos flexível, pois todas as etapas (produção, transformação e elaboração do produto) devem estar restritas à mesma delimitação geográfica, enquanto que a IGP exige apenas que uma das etapas quer seja sua produção e/ou a transformação e/ou a elaboração, seja restrita ao mesmo espaço geográfico delimitado (BAPTISTA et al*.,* 2008).

Já a Especialidade Tradicional Garantida (ETG ou *STG*) pode ser compreendida como qualquer produto agrícola ou gênero alimentício tradicional que se beneficie do reconhecimento da sua especificidade pela Comunidade, por intermédio do seu registro em conformidade com o disposto no Regulamento (CE) nº 509/2006 (Jornal Oficial, nº L 93/14/92 de 31/03/2006).

A ETG corresponde a um produto cujas qualidades específicas são ligadas a uma composição, aos métodos de fabricação ou de transformação, fundamentados sobre uma tradição. A particularidade da ETG se define por dois elementos distintos, porém muito próximos: a especificidade e o aspecto tradicional. Este selo visa definir a composição ou a maneira de produção tradicional de um produto, sem que com isso este apresente necessariamente uma ligação com sua origem geográfica.

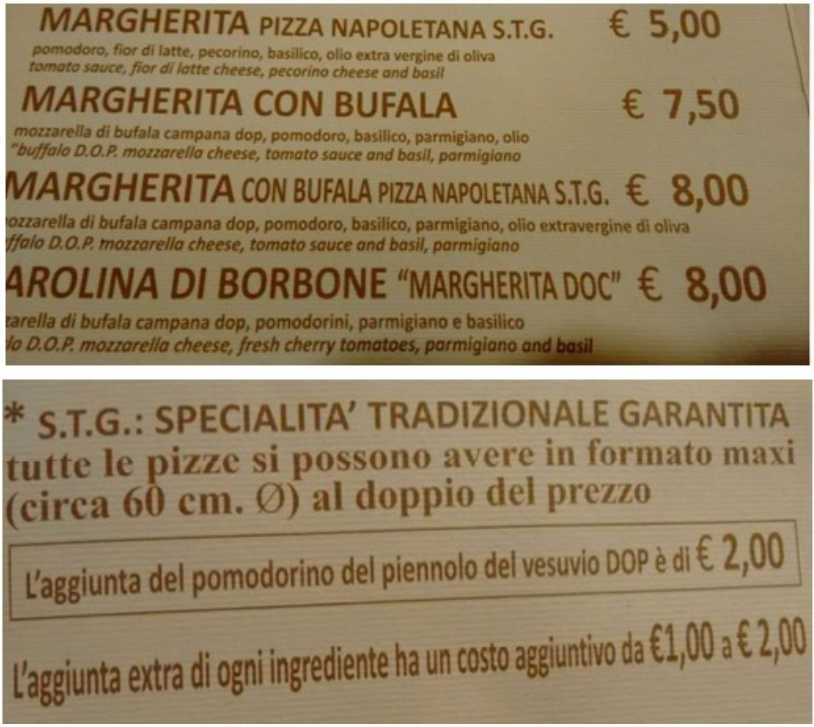
O selo garante um saber-fazer, uma prática antiga e típica, uma particularidade nacional, regional ou local, mas que pode ser realizada fora do país ou da região de proveniência ou de fabricação do produto. Assim, ao adquirir um produto reconhecido como ETG, o consumidor tem a garantia que o produto foi elaborado com matérias-primas e processos tradicionais, podendo o mesmo ter sido reproduzido fora do lugar de origem, porém mantendo as características originais descritas no caderno de especificações.

Na Europa, existem ao todo 56 produtos alimentares registrados com esse selo, dentre os quais: a *mozzarela* e a *pizza napoletana* na Itália (Figura 24); cervejas na Bélgica; o *jamón serrano* (presunto serrano) na Espanha e um único produto na França: os *moules de Bouchot* (um tipo de marisco que apresenta uma forma de cultivo

particular). Esses produtos certificados têm a garantia de serem preparados de igual forma e com o mesmo nome dentro dos países membros da União Europeia.

O selo ETG permite a reprodução de determinadas especialidades gastronômicas em toda a União Europeia, desde que estejam em conformidade com o processo de produção na origem, observando as técnicas de preparo, ingredientes e o nome vinculado à cultura local. Verifica-se que o principal é a certificação da forma tradicional de produção, sendo que a questão espacial não é relevante para esta certificação (BLUME e PEDROZO, 2008).

Figura 24 - Cardápio em pizzaria italiana com referência a Pizza *Napoletana* STG.



Fonte: Bender (2017).

Nesse sentido, de acordo com Christèle Mercier, do INAO, tal fato comprova o número reduzido de produtos com este sinal distintivo, se comparado aos produtos com AOP/DOP ou IGP, pois para ela, a principal vontade dos atores que demandam um SIQO é de localizar a

produção, já o ETG, não permite isso diretamente, protegendo apenas o método tradicional.

> "Talvez essa não proteção da área represente um dos principais fatores da baixa demanda de solicitações de ETG. O IGP, além da indicação geográfica, também protege o modo de fazer e a tradição através do caderno de especificações de produção".

Esta forma de certificação apresenta proximidade com o Certificado de Conformidade (CCP), mas de acordo com Bérard e Marchenay (2004): "a certificação de conformidade se apresenta como um selo de qualidade menos complicado de se implementar e menos custoso, mas menos conhecido também".

De acordo com Brabet e Pallet (2005), destacam-se como principais vantagens das obtenções dos selos: a possibilidade de permitir aos consumidores distinguir os alimentos quanto às garantias de sua qualidade; segmentar os mercados e criar valor agregado; evitar a concorrência desleal; proteger alguns micro setores alimentares das regiões agrícolas desfavorecidas ou em recessão e valorizar uma agricultura nacional de qualidade.

Neste sentido Pecqueur (2006) reforça a ideia de que se pensarmos em termos de estratégia de desenvolvimento territorial os produtores/agricultores podem se beneficiar de um selo reconhecido no âmbito de seu território, pois esta marca pode projetar positivamente a imagem deste dado território, repercutindo eventuais dinamismos socioeconômicos para além do grupo de atores envolvidos no reconhecimento do produto.

Assim, os produtores locais e toda a cadeia que cerca esta relação de produção, comercialização e consumo seriam atingidos positivamente, repercutindo de forma benéfica para a manutenção de práticas alimentares tradicionais, de alimentos produzidos de formas artesanais, bem como dos produtores no meio rural, ampliando a cadeia de favorecidos com tal ação.

5.4 ANÁLISE DOS CASOS PESQUISADOS NA REGIÃO DO *RHÔNE-ALPES*

Como uma das propostas para a vivência do doutorado sanduíche no exterior objetivou-se reconhecer e analisar diferentes situações

relacionadas aos Selos de Identificação de Qualidade e de Origem (SIQO) na França, e em particular na região do *Rhône-Alpes*, local de realização do estágio. Dentro do estudo realizado, optamos por conhecer três situações distintas: a primeira analisa duas experiências com o selo AOC/AOP; a segunda uma experiência de conflito na demanda de uma IGP e, a terceira, um caso onde os produtores desistiram de selos de identificação e optaram por uma marca coletiva.

O objetivo da análise dos produtos que contenham um SIQO, que estão buscando a certificação, e que optaram por outra forma de reconhecimento, foi o de identificar quais são as maiores dificuldades e vantagens na obtenção de um selo oficial, mas também para analisar a real valorização conferida por um selo oficial e de que forma o processo de obtenção pode ser includente, no sentido de favorecer a permanência e proteger os produtos e seus produtores; ou excludente, na perspectiva de desconsiderar práticas e saberes tradicionais.

5.4.1 O exemplo do queijo Comté

O *Comté* é um queijo de massa prensada cozida, que apresenta três parâmetros intimamente ligados: uma flora e uma microflora específicas dos campos naturais do maciço do Jura; um processo de transformação obrigatório e vinculado a fim de conservar toda a marca aromática do *terroir*; e as estruturas de transformação de caráter artesanal. Assim, a ferramenta de base para a produção do *Comté*, é a cooperativa, tradicionalmente chamada de *frutière*[61] (BÉRARD et al., 1995).

De acordo com Fabien Picard[62], mestre *fromager* de *Comté* e proprietário da *Fromagerie Picard,* em *Bourg-en-Bresse:*

> "O *Comté* é uma produção de pequenas famílias *jurassienes* (da região do *Jura*). Cada família tinha uma vaca, e o princípio da *frutière* é esse: que todos os produtores levem o seu leite no mesmo lugar, é um leite de mistura para fabricar um grande queijo, que podia ser guardado para ser consumido durante o inverno. É por isso que para

[61] O que caracteriza uma *frutière* é a produção de queijos, utilizando-se leites de diversos produtores de uma região específica, e este nome é dado em função de representar o "fruto do trabalho", "frutificar a contribuição individual", em forma de cooperativas.

[62] Entrevista realizada em 28 de julho de 2016 e traduzida para o português. (Tradução da autora).

> fabricar o *Comté* é preciso de um grupo de agricultores, pois o queijo é fabricado obrigatoriamente com leite de mistura. Esse é o princípio do *Comté*: estar junto! E uma *frutière*, podem ser dez, vinte, trinta produtores, mas todos têm o mesmo poder de voto, quer dizer que um produtor pode ter dez vacas, o outro pode ter cinquenta, ou cento e cinquenta, mas eles todos têm o mesmo poder na queijaria, e o grupo é formado por agricultores que escolhem as regras, enfim, não regras... mas a forma de conduzir o trabalho".

O *Comté* beneficia-se de uma Apelação de Origem Controlada (AOC) desde 1958 e de uma Apelação de Origem Protegida (AOP) desde 1996, e é um produto elaborado durante todo o ano, informação esta reforçada pelo *fromager*:

> "O *Comt*é tem que ser fabricado todos os dias: não existe Natal. Eu me lembro, eu acordava no dia do Natal, e todo o dia se fabricava o queijo... e não se pode guardar o leite para fazer o queijo no outro dia, ele é feito todo o dia, todo o dia!".

Com a produção diária, o *Comté* tornou-se o primeiro queijo francês em toneladas, produzindo aproximadamente 1.600.000 fôrmas por ano. Em 1992, o setor *Comté* contava com 3.400 produtores de leite, 230 *frutières* e 20 ateliers de *affinage* (processo de cura ou maturação dos queijos). Hoje são aproximadamente 150 pequenas empresas, elaborando de forma artesanal e tradicional o queijo na região. Essa redução no número de empresas produtoras deve-se as adaptações que foram necessárias durante a implantação do caderno de especificações que regulamenta a produção do produto, e que de certa forma seleciona alguns produtores em função das suas condições e adequações de produção.

Por se tratar de um produto que possui um SIQO, o *Comté* precisa atender a certas regras que condicionam o produto certificado. Neste sentido, o leite para a produção do queijo deve ser proveniente de uma zona de produção delimitada a um círculo de 25 km de diâmetro, de vacas das raças *Montbéliarde* ou *Simmental* francesa, que disponham de uma área mínima de um hectare por animal e tenham uma alimentação limitada quantitativa e qualitativamente, sem uso de aditivos, nem

corantes, com alimentos provenientes da própria fazenda e sem alimentos fermentados. A produtividade leiteira é limitada a 4.600 litros por hectare e a ordenha é realizada duas vezes ao dia.

Para Fabien Picard:

> "O *Comté*, é um dos queijos AOP mais protegidos, que mais tem regras, existem outras denominações de queijos que são bem menos exigentes, são menos rigorosas, mas é verdade que o *Comté* é uma denominação muito severa, para evitar que os industriais se metam na produção, e fracassem com todo o trabalho".

Para a produção do queijo são utilizados 400 litros[63] de leite cru de vaca (obrigatoriamente), proveniente de duas ordenhas consecutivas – da noite e da manhã – para se produzir uma fôrma de queijo com 40 kg.

[63] Uma vaca *Montbéliarde* produz em torno de 20 litros em duas ordenhas diárias, sendo necessárias então 20 vacas para obter uma fôrma de *Comté* e igualmente 20 hectares de pastagem no mínimo, pois cada vaca beneficia de um hectare de pastagem.

Figura 25 - Fazenda produtora de vacas leiteiras; vacas da raça *Montbéliarde*; alimentação do rebanho; exames periódicos de qualidade.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

O leite é armazenado em tanques de cobre – o inox é proibido, pois provoca misteriosamente defeitos no gosto do produto – limitados a uma capacidade de produção de 12 queijos e que devem ser obrigatoriamente abertos, para permitir que o mestre *fromager* acompanhe todo o processo e possa imprimir o seu savoir-faire na produção. Em seguida é feita a semeadura lática à base de fermentos tradicionais e de uma flora selvagem. O leite então é aquecido a 31-33ºC e em seguida coalhado. O coalho utilizado é a base de coalho de vitelo (parte do intestino do animal, semelhante as tripas utilizadas na fabricação de embutidos) (Figura 26) que são macerados entre 24 e 72 horas no soro, sendo fonte da fabricação do dia anterior (soro aquecido a 90ºC).

Figura 26 - Coalho de vitelo utilizado na produção do queijo *Comté*.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Coagulado após 30 minutos aproximadamente, ocorre a formação de grânulos de coalho do tamanho de um grão de arroz, obtidos através de um "cortador", em seguida estes grânulos de coalho são misturados e aquecidos progressivamente até atingir 54ºC, durante 40 minutos aproximadamente. Na sequência o soro é retirado e o coalho vai para a fôrma para ser prensado, onde permanece durante 24h, sendo depois disto desenformado e levado para as câmaras de pré-maturação. As fôrmas de "*Comté en blanc*" – como são chamados os queijos durante estes primeiros dias – são esfregadas com sal, sendo viradas constantemente. Tais cuidados permitem o desenvolvimento natural de um revestimento, uma flora de superfície, a qual tem ação determinante

na obtenção da qualidade do produto. Depois de três semanas as fôrmas são entregues para os *affineurs* (profissionais que fazem o processo de cura ou maturação dos queijos). Tradicionalmente eles conduzem a maturação em duas fases: uma fase em câmara quente a 15-19ºC, e após uma fase em câmara fria à 5-7ºC, onde a umidade não deve ser inferior a 92%. A maturação dura em média oito meses, podendo variar de quatro meses (mínimo legal) à 28 meses ou mais, nesse momento as fôrmas de *Comté* são dispostas sobre tábuas de um tipo específico de madeira, a *épicéa*, uma variedade de pinheiro – tendo sua utilização prevista no caderno de especificações – e nesta fase os fermentos naturais enriquecem a gama de aromas do *Comté*[64].

Cada fôrma de *Comté* apresenta um perfil aromático diferente, de acordo com a sua micro região de origem, com a estação do ano, segundo o toque do mestre produtor, em função da cave onde é maturado, por estes fatores o produto se torna diferenciado, com sabores e aromas particulares. Neste sentido, para Fabien Picard, um queijo como o *Comté*, de acordo como ele é fabricado, nunca terá o mesmo sabor e as mesmas características:

> "Podemos observar um *Comté* que foi fabricado no mês de fevereiro deste ano e um do mês de setembro do ano passado, eu quero te mostrar a cor... No inverno as vacas comem menos, no verão elas comem ervas e flores, assim o leite e o queijo ficam ricos em caroteno. No ano passado na França fez muito calor no mês de julho, esse é um *Comté* que tem um ano, normalmente um *Comté* de um ano deveria ser mais amarelo que esse aqui, mas o ano passado foi muito seco, então os animais não tinham tanto o que comer e por isso ele está mais branco que nos anos anteriores".

Desta forma a própria característica do queijo é variável, apresentando coloração marfim à amarela com crosta manchada, sólida e granulada, de cor amarela dourada à marrom. Textura pouco flexível, untuosa, sem excesso de umidade. Gosto persistente, rico em aromas láticos, frutados, torrificados e vegetais. Composto de 26% de proteína,

[64] Informações obtidas através de visita realizada à *frutière* e entrevista realizada com o diretor da cooperativa Michel Picard, em 16 de setembro de 2016 e traduzido para o português. (Tradução da autora).

0,8% de sal, 0,88% de cálcio e 45% de matéria graxa seca (DASEN, 2013).

Na produção, diversos são os passos para a fabricação de um produto certificado, desde a sanidade do rebanho; a qualidade do leite, obtida através de uma alimentação diferenciada dos animais; a obrigatoriedade de ser um leite de mistura; o uso de materiais tradicionais, como os tachos de cobre para a fabricação e as tábuas de madeira para a maturação; passando pelo uso de fermentos naturais e um processo de maturação que conta com o saber fazer do *affineur*, vão oferecer características únicas para cada produto elaborado, e uma qualidade sensorial superior.

Em relação ao selo de identificação de qualidade e origem que o *Comté* possui, uma AOP, Fabien Picard destaca que:

> "Os selos de identificação e as certificações representam uma forma de segurança; de segurança alimentar e do saber, porque as pessoas querem o sabor e com uma denominação de origem protegida, se tem uma marca, porque a denominação quer dizer uma zona, uma área, com um *savoir-faire*, com uma raça específica de vacas que é típica do *terroir*".

Para Valéry Elisseeff, diretor do Comité Interprofissional do *Comté* (CIGC):

> "Uma AOP representa um reconhecimento de uma ligação ao terroir, de um patrimônio, de um saber-fazer. Os produtos com AOP devem teoricamente encontrar uma melhor valorização sobre os mercados, com um preço mais elevado"[65].

Paul Zindy, encarregado da comunicação do Centro Nacional de Apelações de Origem *Laitières* (CNAOL) argumenta que:

> "A AOP confere proteção do nome do produto e uma garantia contra falsificações, sendo uma ferramenta de organização coletiva com

[65] Informação concedida por Valery Elisseef, diretor do Comité Interprofissional do *Comté* (CIGC), em resposta ao questionário em 31 de agosto de 2016. Traduzido para o português. (Tradução da autora).

> especificidades regulamentares (segue estatística, regulação de oferta, etc) e é a chave de entrada para novos mercados. Neste contexto ele defende também que a segmentação dos mercados é uma tendência, que está em curso há décadas e que tende a crescer. Esta representa uma necessidade profunda dos consumidores, cada vez mais distanciados dos lugares de produção, que buscam um sentido, uma segurança, uma qualidade para sua alimentação".

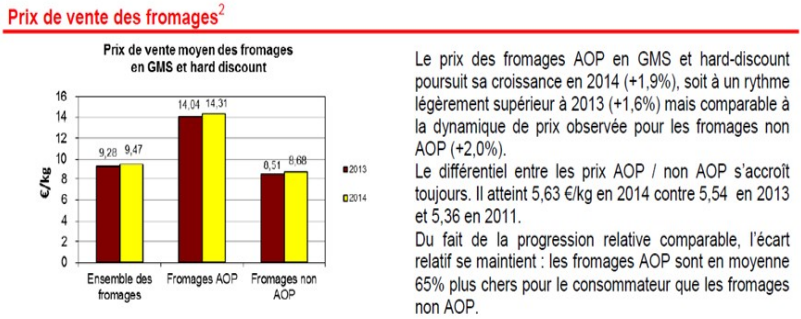
A evolução do número de vendas desses mercados segmentados é um testemunho disso, e certamente é a denominação, através da proteção que confere ao produto, que permite o distinguir de outros produtos similares e que favorece assim a criação de valor pela distinção.

> "Essa diferença de valorização não é uma invenção da imaginação, mas uma realidade para os produtos que se beneficiam de uma AOP: 65% de diferença sobre o preço de venda dos queijos AOP versus os não AOP." [66]

Observamos tal informação no gráfico (Figura 27) comparativo do preço médio de venda de queijos em grandes e médias superfícies, em referência aos queijos que possuem uma AOP e aqueles que não possuem a certificação.

[66] Informação concedida por Paul Zindy encarregado da comunicação do Centro Nacional de Apelações de Origem *Laitières* (CNAOL), em resposta ao questionário em 1º de setembro de 2016. Traduzido para o português. (Tradução da autora).

Figura 27 - Gráfico do preço médio de venda de queijos em grandes e médias superfícies (comparativo entre queijos AOP e não AOP).



Fonte: INAO (2014).[67]

Neste sentido, para Christèle Mercier do INAO[68], um selo AOP, como no caso do *Comté:*

> "Permite uma melhor valorização dos produtos, à exemplo do preço do leite para produção do *Comté* em comparação com o preço do leite standard na mesma região, aonde se chega a pagar 25% a mais para o leite AOP.

Por fim, de acordo com Zindy :

> "Os produtos beneficiando de uma AOP podem favorecer a maior exportação, mas também podem limitá-la. Dentre os pontos favoráveis a exportação, existe certamente a notoriedade que traz um produto com uma AOP. O reconhecimento de um produto por uma AOP confere reputação e legitimidade à esse produto que facilita sua referenciação para com os exportadores. Além disso, diferentes ferramentas de proteção podem facilitar a exportação porque conferem ao produto AOP uma proteção também

[67] FRANÇA. INAO. ***Chiffres clés 2014 des produits sous signe de qualité et d'origine. Porduits laitiers AOP***. Disponível em: <http://www.inao.gouv.fr/content/download/2199/21662/version/1/file/Cnaol%20Chiffres%20Cles%202016-v4.pdf > Acesso em: 23 abr. 2018.

[68] Entrevista concedida no escritório do INAO em *Macôn*, no dia 26 de outubro de 2016. Traduzido para o português. (Tradução da autora).

> fora da União Europeia. Por outro lado, não podemos esquecer que a exportação é muitas vezes complicada para os queijos produzidos com leite cru – obrigatório na produção de numerosos queijos AOP – em diversos países (barreiras sanitárias). Em resumo, as técnicas utilizadas não são propícias às grandes exportações, em especial os queijos de curta maturação não são fáceis para exportar. Enfim, as AOP enquanto produtos regionalizados não apresentam tanta vocação para serem exportados. Para alguns, o perímetro de distribuição dificilmente excede sua zona de produção, mas este não é um problema, pois por definição a produção máxima de uma AOP deve ser limitada por sua zona geográfica, assim, não faz sentido tentar atingir mercados ao infinito, isso seria contrário a própria ideia da AOP".

"E neste contexto atual, extremamente evolutivo e marcado por uma crise profunda no setor leiteiro, o *Comté* é descrito como um exemplo de sucesso econômico". Assim Cyrille Rigolot (2016) inicia seu artigo intitulado "*Le capital social des filières: une dimension essentielle de leurs capacités d'adaptation. Illustration avec la filière comté*"[69], onde toma o setor *Comté* como exemplo. Para o autor, os anos de 2015 e 2016 foram marcados por uma profunda crise no setor leiteiro francês. A redução do preço do leite impôs dificuldades a um número considerável de criadores.

Nesse cenário de crise generalizada, alguns setores leiteiros parecem, no entanto, melhor resistir que outros. É o caso do setor de Apelação de Origem Controlada (AOC) e Protegida (AOP) do *Comté*, que chega a manter o preço do leite na ordem de 30 à 40% mais elevados que o preço standard nacional enquanto controla relativamente bem os seus custos (RICARD, 2009).

Autores como Jeanneaux (et al., 2011), mostram que o sucesso econômico da AOP *Comté* deve-se a criação de uma renda de denominação e à divisão equitativa dessa renda. A renda de denominação é ligada a um caderno de especificações rigoroso, garantia de uma qualidade específica do produto. Por vezes a existência de uma qualidade específica não é suficiente para explicar a renda de denominação. É preciso ainda que essa qualidade seja reconhecida

[69] "O capital social dos setores: uma dimensão essencial de suas capacidades de adaptação. Exemplos com a cadeia do *Comté*" (Tradução da autora).

(reputação) e que ela se traduza de fato por preços remuneratórios. E mais do que essa renda de denominação, a capacidade de evolução e de adaptação do setor em um contexto extremamente evolutivo são também muito importantes.

De acordo com essa perspectiva, o sucesso do setor *Comté* é frequentemente associado a sua capacidade de conciliar "tradição" e "modernidade", ou seja estabilidade e mudança, e nesse sentido Rigolot (2016) defende que uma dimensão essencial dessa capacidade de adaptação particular é o capital social do setor. O conceito de capital social considera que as relações sociais são recursos mobilizáveis. Inicialmente proposto na área de sociologia, esse conceito foi retomado pelas áreas de economia e geografia, com a noção de capital social territorial (ANGEON e CALLOIS, 2005).

Figura 28 - Tanques de cobre com a massa de *Comté*; queijo maturado e com identificação do local de produção.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Figura 29 - *Comté* com meses e maturação e identificado com faixa AOP; queijo no início da maturação.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Assim percebemos que o capital social do setor *Comté* é fator essencial para as adaptações, a evolução e a demanda pelo controle de oferta. Já na origem das *frutières*, na Idade Média, a colaboração entre os produtores foi tecnicamente necessária para valorizar o leite. No período moderno, os laços sociais herdados permitiram estabelecer mecanismos econômicos sofisticados, os quais não haviam sido previstos inicialmente.

Desta forma, o setor *Comté* possui sem dúvidas um capital social particularmente rico por diferentes razões. Em primeiro lugar, a força da unidade cooperativa de base (*frutière*) beneficia de uma excelente profundidade histórica, neste sentido o setor é definido como "produto de uma sociedade de vizinhos" ligada a uma dinâmica de constante inovação, desde as primeiras *frutières* no século XIII (RIGOLOT, 2016).

É importante destacar também, que o *Comté* e o Emmental são queijos que pertencem a mesma família, mas que os dois setores seguiram estratégias completamente opostas. O *Comté* se apoia sob a Denominação de Origem Controlada para desenvolver e proteger seu patrimônio, enquanto que o setor Emmental se desenvolve sob o modo industrial, sem proteção de seu nome nem da sua zona de produção tradicional. A comparação entre os dois setores é rica em ensinamentos e permite analisar de maneira minusciosa o impacto da utilização da indicação geográfica *Comté* sobre a economia local, a preservação dos

métodos tradicionais, o emprego e a preservação do ambiente (DASEN, 2013).

Neste caso, conhecendo a realidade do setor, através da realização de saídas de campo, observações, entrevistas e aplicação de questionários com diversos profissionais envolvidos nas esferas de produção, distribuição, comercialização e gestão do *Comté*, foi possível observar que trata-se de um produto diferenciado, que aporta características de uma zona geográfica delimitada, assim como aspectos naturais e humanos se fazem presentes na especificidade do produto, comprovando que este apresenta as características e qualidades necessárias a um produto com uma Apelação/Denominação de Origem Protegida (AOP).

O setor *Comté* apresenta-se consolidado e exitoso, pois desde o criador de vacas, que recebe mais pelo litro do leite destinado à produção do *Comté*, até os produtores e comercializadores do produto, toda a cadeia é beneficiada, conforme apresentamos no esquema na figura 30. Observa-se um trabalho cooperativo, que é a essência principal do produto, onde todos são responsáveis e participam das discussões referentes a tradição, aos métodos, as técnicas e as novas exigências do mercado. Assim, ações como a inclusão no caderno de especificações do uso das tábuas de madeira na maturação dos queijos; da obrigatoriedade do uso de tachos de cobre abertos, para que o *fromager* possa acompanhar o processo artesanal de produção; a proibição do uso do *robot de traite* (ordenhadeira mecânica) na ordenha ; e a produção de *Comté* (AB), demonstra como o setor preocupa-se com a manutenção da tradição na fabricação do produto, mas também está aberto as inovações e tendências atuais, assim, constantemente discute ações e propõe soluções de forma coletiva, envolvendo diversos profissionais que possam colaborar para a harmonização entre a tradição e a inovação, características necessárias para a atualização e consequente permanência de um produto de qualidade diferenciada em um mercado cada vez mais concorrente e, principalmente em um país onde a variedade de queijos ultrapassa 500 opções.

Figura 30 - Esquema simplificado da cadeia produtiva do *Comté.*

Fonte: Zanetti von Dentz (2018).

Assim concluímos que o *Comté* é um produto que possui anos de história, com um selo oficial bem consolidado, um grupo engajado e políticas que incentivam a produção artesanal tradicional e o saber-fazer local, e portanto, identificamos que neste caso analisado, o selo oficial cumpre o papel de proteger e valorizar uma produção tradicional, com características artesanais e forte ressonância com o local onde é produzido.

5.4.2 A experiência do setor Volailles de Bresse

As tradições de criação e a fama das *volailles de Bresse* são antigas. Na Idade Média, os arrendamentos e as taxas senhorais incluíam a entrega de aves, e no século XVI, os sindicatos da cidade de *Bourg-en-Bresse* ofereciam regularmente capões e galinhas aos governantes enviados pelo Duque de *Savoie* (BÉRARD et al., 1995).

A partir de 1862 os comícios agrícolas, que envolviam a realização de concursos de aves – chamados de *"Les Glorieuses*" – permitiram o melhoramento de uma raça ameaçada na primeira metade do século por tentativas de cruzamento. Em 1864, a *poularde de Bresse* vence o concurso de aves em Paris e seu prestígio se estende rapidamente para fora da França e em 1909, um jornal inglês escreveu que "*parmi les volailles de table françaises, la race de la Bresse ocupe le premier rang*" ("entre as aves de mesas francesas, a raça da região de Bresse ocupa o primeiro lugar").

A produção, desde então se diversificou, com o surgimento de *poulets* e *dindes* (frangos e perus) *de Bresse*, que participam do concurso desde 1884, assim como gansos e patos. O reconhecimento e fama do produto fez com que as falsificações se multiplicassem (ver cartaz - Anexo A), e, assim, uma decisão do tribunal de *Bourg-en-Bresse* definiu, em 1936, uma área de denominação de origem para as *volailles de Bresse*. A lei de 1957 reservou a apelação/denominação de *poularde* (galinha jovem), *chapon* (galo castrado) e *poulet* (frango) *de Bresse* às aves de penas brancas (BÉRARD et al., 1995). E hoje, a primeira e única ave a possuir uma AOC comemora 60 anos de certificação.

As *volailles de Bresse* são de uma raça local que apresenta grande delicadeza, produzida sobre uma zona delimitada a partir de uma forte tradição. A atual área de produção em Apelação de Origem Controlada (AOC) e Protegida (AOP) se estende sobre uma parte do departamento de *Ain* (1.571 km2), do *Jura* (379 km2) e de *Saône-et-Loire* (1.586 km2).

A criação repousa em um regime alimentar particular, que compreende dois períodos específicos: o de rota gramínea ou percurso livre e o período de confinamento. No percurso livre, a alimentação é basicamente composta de minhocas, insetos, pequenos moluscos, leite e cereais provenientes exclusivamente da área de denominação, como milho, trigo sarraceno, trigo, aveia e triticale. Essa criação em liberdade se estende por um período de nove semanas no mínimo para o frango, onze para a galinha e vinte e três para o capão. Cada ave beneficia de uma superfície de no mínimo 10m2 de zona gramínea.

Nesse período, o produtor seleciona os frangos que se tornarão capões. Para isto é realizada a castração entre oito semanas e quatro meses, segundo os métodos empregados, operação que consiste na retirada dos testículos do animal. Isso provoca a suspensão da produção hormonal, a interrupção do canto e do desenvolvimento da crista, mas por outro lado confere um melhor desenvolvimento das massas

musculares. Um frango que se torna capão pode atingir até cinco quilos, apresentando uma delicadeza de estrutura e maciez características da carne.

Para a finalização, as aves são postas em confinamento nas *épinettes*[70] onde ficam por um período de oito a quinze dias para os frangos, e de quatro semanas, no mínimo, para as galinhas e capões. É durante esta última etapa de criação que os animais, dentro de uma relativa imobilidade, irão engordar. Os frangos são abatidos com uma idade mínima de dezesseis semanas, as galinhas de vinte semanas e os capões de trinta e duas semanas.

Em relação ao período nas *épinettes*, o criador Christian Chatard[71] revela que se trata de uma das piores exigências, pois demanda muito trabalho, mas por outro lado revela que:

> "A nossa ave se desenvolve de forma diferente, e precisa disso para engordar, em uma fase de repouso. Então esse é um fator limitante, porque com certeza dá muito trabalho, mas ao mesmo tempo é o que faz a diferença".

Em função da forma de criação, a carne apresenta particularidades organolépticas com muito suco, é macia e tenra, a pele fina possui muita palatabilidade. Tal textura é conferida em função da gordura estar entremeada com os músculos e esse resultado é obtido pelos efeitos conjuntos da castração, da alimentação, da vida ao ar livre, do abate tardio e do processo de *roulage* ou *l'emmaillotage* [72].

Capões e galinhas são objetos dessa apresentação particular que confere uma forma cilíndrica às aves. Uma vez mortos, os animais são sangrados pelo bico. Quando limpos estão prontos para serem envolvidos com o tecido e enrolados: patas e asas são presas ao corpo, somente a cabeça e a cauda se destacam e o animal é envolvido com um tecido (linho, algodão ou cânhamo). Todo o corpo é coberto, com exceção da cabeça e pescoço. O aperto representado na (Figura 31) serve para manter a ave fortemente envolvida no tecido para assim permitir uma melhor distribuição da gordura entre a carne do animal e

[70] Caixas de madeira onde as aves passam os últimos dias antes do abate, durante o período de engorda.

[71] Visitas e entrevistas realizadas na fazenda de Christian Chatard, em 22 de julho e em 12 de outubro de 2016. Traduzido para o português. (Tradução da autora).

[72] Processo onde a ave é envolvida com tecido de algodão ou linho para preservar a característica da carne e conferir a apresentação característica e tradicional das aves após o abate.

otimizar a sua conservação. A ave é em seguida estocada em câmera fria (Figura 32) por no mínimo quarenta e oito horas. Após este período o produtor retira o tecido, e o animal adquire um formato alongado.

Quando questionado sobre o procedimento de envolver e amarrar as aves em tecido (*l'emmaillotage*), o criador Chatard explica que:

> "Isso vai fazer penetrar a gordura no interior da carne. E vai resultar em uma carne mais macia. E é isso que justifica a diferença de preço do produto... um animal que é enrolado vai apresentar sensações gustativas muito maiores. Então quando você compra isso, vai comprar um produto de qualidade... você paga pelo tempo que foi empregado para enrolar, você paga por uma tradição, você paga por uma coisa que é feita há mais de 150 anos!"

Essa tradição surgiu como uma forma de conservação do produto, pois na ocasião das festas de final de ano, as aves eram transportadas até Paris, e não havendo outras formas de conservação, eram envolvidas em linho – tecido que criava uma espécie de vácuo – impedindo o contato do produto com o oxigênio e representando uma eficiente forma de conservação. Após perceber que esse processo também melhorava as características sensoriais do produto, bem como lhe conferia uma bonita apresentação, a técnica continuou sendo empregada de forma tradicional e passou a representar requisito indispensável nos cadernos de especificação e durante a realização dos concursos "*Les Glorieuses*".

Figura 31 - Realização do tradicional processo *de l'emmaillotage.*

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Atualmente esta representa uma tradição "ameaçada" de acordo com a criadora Elizabeth Mariller[73]:

> "Muitos *dos rouleurs*, ou enroladores tem entre 60 e 80 anos! Os jovens não são motivados para trabalhar com a criação de aves e ainda menos com essa tradição de *l'emmaillotage* (...) minha filha enrola as galinhas, mas para os capões a gente chama os homens porque é preciso muita força. É realmente uma arte de "alta-costura".

Informação reforçada pelo criador Gilbert Josserand:

> "O saber-fazer tem tendência a se perder. Na minha família existem três gerações de criadores de aves. Antes do Natal, nós somos vinte e dois "enroladores" na criação. Mas nós somos todos

[73] LADEPECHE. **Volailles de Bresse**: l'art traditionnel du "roulage" se perd. Disponível em: <http://www.ladepeche.fr/article/2016/12/21/2483258-volailles-de-bresse-l-art-traditionnel-du-roulage-se-perd.html>. Acesso em: 23 ago. 2017.

> aposentados, continuamos fazendo isso para dar uma mão para a família é algo pontual, e muito difícil. Com a maioria dos criadores funciona assim, com a ajuda dos mais velhos".

Figura 32 - Criador de *volailles de Bresse*, na câmera fria com as aves envolvidas pelo processo de *l'emmaillotage.*

Foto: Zanetti von Dentz (2016).

Percebemos que um fato que colabora para a manutenção da tradição é a realização anual do concurso "*Les Glorieuses de Bresse*" (cartaz - Anexo B), que representa uma vitrine para as aves de exceção criadas na região. O Concurso de aves ocorre nas cidades de *Bourg-en-Bresse, Montrevel-en-Bresse, Louhans e Pont de Vaux* no mês de dezembro, e está na sua 157ª edição.

Os concursos representam o ponto alto de um ano de trabalho e de motivação para os criadores que submetem suas mais belas aves à avaliação de um júri. As aves devem apresentar uniformidade do lote, brancura da pele, ausência de hematomas, beleza da plumagem e o formato característico decorrente de um correto processo de *l'emmaillotage.* As aves vencedoras são rapidamente adquiridas por grandes chefs ou apreciadores para serem preparadas na ceia de Natal, quando são tradicionalmente consumidas.

Sobre o concurso, o produtor Jean-Michel Sibelle se prepara, pois precisa apresentar cinquenta exemplares de aves, e garante que os concursos são uma importante "vitrine". Segundo fala do produtor:

> "sem o concurso, as aves não estariam onde estão, no topo!".

Participamos da edição do concurso realizada no dia 13 de dezembro de 2016 (Figura 33), na cidade de *Montrevel-en-Bresse,* onde foi possível observar a importância destinada ao evento, que movimenta a economia local, colocando em evidência a única ave a se beneficiar de um selo AOC/AOP, e representando uma importante forma de permanência e manutenção das antigas tradições.

Sobre a valorização da cultura e tradição local, um dos maiores vencedores do concurso, o criador Jean-Michel Sibelle, fala com entusiasmo sobre a criação das aves:

> "Eu assumi a fazenda dos meus pais quando eu tinha quinze anos, com minha mulher e um empregado nós criávamos 4.500 aves. Isso demanda muito trabalho, supervisão e cuidado. Eu presto atenção em todas as fases, desde o desenvolvimento dos pintinhos, o crescimento, a alimentação... eu os alimento com os cereais que cultivo na minha propriedade e com leite das minhas vacas *Montbéliarde*. A criação é feita da mesma forma há muitas gerações, nós perpetuamos a tradição".

Figura 33 - Concurso *Les Glorieuses de Bresse.* Premiação das melhores aves; ave identificada com selo AOP; exposição das categorias avaliadas no concurso; comércio das aves durante o concurso.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

As exigências para a participação das aves no concurso são muitas, mas a criação e a comercialização no circuito formal, fora do ambiente competitivo, também envolvem inúmeros requisitos. Além da já descrita forma de criação, o abate representa ponto relevante e deve ser realizado em abatedouros certificados pelo INAO.

Os animais são mortos manualmente. O frango apresenta uma ossatura muito fina e uma pele frágil, os profissionais dos abatedouros precisam ter certas precauções. A retirada das plumas se efetua delicadamente. Após o abate, os frangos passam por uma triagem e todo animal que apresentar o mínimo defeito é desclassificado e retorna para o seu produtor, não obtendo a certificação para ser comercializado.

Neste sentido, Chatard, relata que:

> "Esta é uma situação complicada para o produtor, pois se ele vender a carne de um animal sem o selo pode banalizar o produto. E é perigoso fazer um comércio dos desclassificados, porque depois é difícil manter o preço do outro".

A solução encontrada pelo criador foi construir um local na sua propriedade para o preparo de almoços e jantares para grupos de turistas ou locais, onde ele cozinha e serve as aves que não atingiram a qualidade exigida para receberem a certificação, tais como apresentar hematomas na pela, em função de um abatimento incorreto. Já os frangos que estiverem em conformidade, são selados, etiquetados e acondicionados para futura comercialização.

Diversos elementos distinguem as *volailles de Bresse* das aves não certificadas: um anel contendo o nome, sobrenome e endereço do produtor que é fixado na pata esquerda da ave; o selo tricolor colocado na cauda com o nome e sobrenome do expedidor; a etiqueta AOC, distribuída pelo Comité Interprofissional das v*olailles de Bresse*; e o selo de identificação para os capões e as galinhas, que é emitido após a visita de uma comissão profissional.

Percebemos que a criação das v*olailles de Bresse* está intimamente ligada a Apelação/Denominação de Origem Controlada (AOC) obtida em 1957 e que reponde aos modos de condução tradicional através de um rígido caderno de especificações. O setor é heterogêneo, mas pode-se definir essa diversidade em torno de duas categorias significativas: os produtores que criam as aves finas e aqueles que se limitam aos frangos. Os profissionais da primeira categoria constituem a elite da profissão. Produzir estas aves finas se traduz por um cuidado extremo para com as aves e de competências compartilhadas pelo grupo.

De acordo com Sibelle:

> "A AOC também é um fator de promoção, claro que existem exigências, mas elas nos distinguem frente aos legisladores e os consumidores, cada vez mais exigentes em relação à traçabilidade e a qualidade".

Para o criador Chatard:

> "Para ter um selo, uma AOC, que determina uma qualidade específica, na verdade quem determina tudo isso é o consumidor, claro que temos regras, mas o que vai fazer com que nosso produto seja ou não apreciado, se é bom ou não, vai ser o consumidor. Depois efetivamente nós somos enquadrados por determinadas regras, que na verdade servem mais para demarcar: nós fizemos

> assim, ou desta forma... em relação a um produto industrial".

Quando questionado sobre as oportunidades de ter um produto certificado, Chatard argumenta que:

> "Na verdade isso existe desde 1957, então eu nem sei como seria... não ter a certificação".

Figura 34 - *Volailles de Bresse* em diversos estágios de criação: nos primeiros dias de vida; criados soltos ao ar livre; capão antes de ser colocado nas *epinettes*; aves nas *epinettes*; aves abatidas, prontas para comercialização.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Assim, as *volailles de Bresse* se mantêm como uma das produções de destaque da região e conservam sua forma de criação

ancestral, impulsionada com a obtenção da AOC em 1957. O *poulet de Bresse* se tornou o único no mundo a se beneficiar dessa denominação junto com o peru de *Bresse* em 1976, geridos pelo Comité Inter Profissional da *Volaille de Bresse* (CIVB) criado em 1953.

Na região, a produção avícola tradicional se opõe à evolução geral da agricultura local e ao reconhecimento profissional que lhe é associado. O aspecto tradicional dessa atividade é reforçado por sua própria natureza: pouco mecanizada, exigindo muito tempo de cuidado e de mão de obra, e que sem dúvida beneficiou da cultura do milho, onde a difusão durante o século XVII permitiu acelerar a engorda das aves (BÉRARD et al., 2006).

Antigamente as aves eram consumidas pela maioria da população apenas em festas ou quando um animal não podia ser comercializado. Hoje entraram de maneira massiva na alimentação da região de *Bresse,* tal como no resto do país, o consumo deste alimento aumentou consideravelmente e os criadores de aves não hesitam em utilizá-las para o consumo pessoal. Mas se essa tendência ocorre com as aves em geral, as *volailles de Bresse* se mantêm célebres, onerosas e de difícil acesso para a maioria dos consumidores. A disparidade de possibilidade de consumo da *volaille de Bresse* é ainda maior em relação aos *chapons* e as *poulardes*. Ainda mais prestigiosas, essas aves criadas em determinadas fazendas da região de *Bresse*, eram unicamente destinadas a comercialização e ao pagamento de taxas (arrendamentos) e a maior parte da população não as consumia. Em resumo, o consumo se tornou mais acessível e regular para a população que vive nas proximidades dos locais de criação – nesse sentido verificamos que o consumo aumentou – mas permanece ignorado por aqueles que não têm acesso – quer dizer, o essencial da população (BALVET, 2002).

Assim, a AOC *volailles de Bresse* mantém seu desenvolvimento, privilegiando seu lugar no mercado *haut de gamme* (sofisticado, produto de qualidade diferenciada). Reconhecido como produto luxuoso pela gastronomia francesa, é comercializado em açougues especializados (30%), restaurantes (18%), distribuidores (24%) e em mercados de médias e grandes superfícies (12%), sendo o restante (16%) comercializado em outras formas, como a venda direta e feiras. Seu mercado é dividido entre Paris (30%), o restante da França (65%) e a exportação (5%). O Japão é o maior importador exterior há dezenas de anos (CIVB, 2016).

O consumo é também regional e a venda direta tende a se desenvolver, porque ela permite ao produtor conservar uma margem mais importante. Porém, de acordo com Chatard:

> "Eventos que acontecem em grandes cidades como Paris, como atentados e manifestações, atingem a produção e comércio. O turismo reduz, a gente sente sobre as vendas. É uma produção festiva, que se vende no comércio de luxo".

Além disso, existe grande preocupação em relação à qualidade e segurança do produto. Chatard conta que a cada dois meses as aves são controladas contra a salmonela:

> "O produto é levado ao laboratório, e isso é para tudo, não apenas para a agricultura, é para o produtor, para o industrial, toda questão de traçabilidade... e a gente tem uma exigência enorme... e para vender a gente precisa ser competitivo, ter uma qualidade superior. Então hoje em dia a gente busca ter uma qualidade superior para vender mais que os outros. E o pouco que a gente exporta para Suíça, Japão... com esses episódios de gripe aviária o Japão está fechado. Os japoneses estão contentes com nossas aves, mas houve casos de gripe aviária no sudeste... as nossas aves não tem gripe aviária, mas eles não entendem... e o medo é o princípio de precaução".

Outra discussão atual, e muito relevante ocorre no seio do grupo e está relacionada às formas e aos locais de comercialização do produto. Hoje o caderno de especificações não permite a comercialização da ave em cortes, mas este é um assunto amplamente discutido pelo setor, onde diversos criadores defendem ser necessária a atualização às novas formas de consumo, possibilitando maior praticidade e funcionalidade, procuradas pela maioria dos consumidores. Quanto aos locais de comercialização, atualmente são bastante diversificados, incluindo os supermercados de grandes superfícies e redes de distribuição, o que gera discordância entre produtores e consumidores mais tradicionais, que entendem que por se tratar de um produto de qualidade superior, este deveria ser comercializado apenas em boutiques e açougues especializados, não correndo assim, o risco de ser banalizado.

O setor se considera em crise, mas não fizeram realmente quaisquer propostas de alteração junto ao INAO, provavelmente em função da divergência de pontos de vista quanto ao posicionamento em relação ao futuro da AOC: flexibilizar o caderno de especificações, aceitar o corte das aves para acompanhar os modos de consumo de alguns, respeitar rigorosamente as regras e continuar a se posicionar no mercado de excelência, são alguns dos questionamentos que o setor de coloca.

Enfim, o futuro deste tipo de criação é incerto:

a) ou será preciso evoluir suas técnicas de produção, aceitando certo grau de mecanização e intensificação, e/ou encontrar novas formas de comercialização como o frango em cortes ou já pronto para o consumo;
b) ou se opta pelo respeito da tradição e do trabalho manual, por limites rigorosos à intensificação da produção. As discussões estão em curso no âmbito da AOC, sob dois pontos: aumentar as superfícies de percurso, mesmo se na realidade a criação atual é feita em liberdade quase total, ultrapassando frequentemente 10m2 por ave; e estreitar a relação entre a alimentação e o território, exigindo que os cereais sejam provenientes da própria exploração e não apenas da região de Bresse, como é o caso atualmente. É verdade que a criação ao ar livre, indissociável da ave porque ela mesma deve encontrar o que comer e se proteger no exterior, é ainda hoje pouco valorizado.

Mesmo com tais questionamentos levantados pelo grupo, concluímos que o setor *volailles de Bresse* apresenta-se estabelecido, organizado e representa um produto de renome e altamente valorizado em toda a França e demais países, conforme observamos na figura 35 que apresenta o detalhamento da produção. No entanto, o setor discute constantemente a necessidade de alterações e inovações que se mostram necessárias, principalmente no que tange a maior praticidade em relação ao preparo do produto, o que não agrada em nada os produtores e consumidores tradicionais, que defendem que tais aves, em função da tradição relacionada a sua produção, devem ser comercializadas apenas inteiras, como rege a mais antiga tradição.

Figura 35 – Da criação até a venda: um esquema resumido da produção da *Volaille de Bresse.*

Fonte: Zanetti von Dentz (2018).

Outra questão relevante são os preços aplicados ao produto, que quando considerados o tempo de criação, os cuidados necessários, as exigências em termos da alimentação e demais regras impostas pelo caderno de especificações, não condizem com a realidade e a diferença de valor entre uma ave standard não se mostra tão discrepante, onde encontramos um frango sem qualquer tipo de certificação sendo comercializado a € 4,70 kg (quatro euros e setenta centavos o quilograma); um frango *Label Rouge* por € 8,75 kg (oito euros e setenta e cinco centavos o quilograma), e um frango AOC/AOP por € 12,30 kg (doze euros e trinta centavos o quilograma). A diferença fica nos valores pagos para as *poulardes* e os *chapons,* com € 33,40 kg (trinta e três euros e quarenta centavos o quilograma) e € 41,60 kg (quarenta e um euros e sessenta centavos o quilograma), respectivamente.

5.4.3 O aprendizado com o grupo *Rosette de Lyon*

As referências sobre o *Saucisson de Lyon* (embutido semelhante ao salame) são numerosas, datando do século XVIII, porém os textos antigos não fazem referência a *Rosette*. Seria porque o primeiro era fabricado na cidade pelos profissionais, enquanto que a última era fonte de uma tradição camponesa de fabricação de embutidos de forma doméstica?

O nome do produto é dado em função da tripa utilizada na sua confecção, o *fuseau* que é a parte do intestino do porco, terminando no reto, comumente chamado de *rosette*, em função da sua coloração rosada. O *saucisson de Lyon* também é "envolvido em uma tripa, chamada *rosette*" e ambos eram feitos com uma mistura de carne de gado e porco. Em conclusão, esse produto de origem camponesa se insere perfeitamente em uma tradição de embutidos que se beneficia há muito tempo de um prestígio nacional e reputação excepcional (BÉRARD et al, 1995).

Estudo realizado por Bérard e Marchenay (1997) sobre a *Rosette de Lyon* referente aos elementos históricos e etnológicos do produto, destaca a falta de materiais e fontes relativas à história do produto. Parece que em função da origem muito doméstica deste embutido, ele não motivou a constituição de arquivos de qualquer natureza. Mas, por outro lado, de acordo com os autores, sua presença é bem real e sua ancoragem histórica largamente confirmada pelos testemunhos orais.

A *rosette* é um tipo de embutido que se apresenta como um grande salame, medindo entre 70 cm a 1 m, onde uma das extremidades é convexa: o diâmetro é de 5 a 9 cm aproximadamente. Sua cor é castanha no exterior, ao ser cortada, pedaços vermelhos e brancos, de carne e gordura respectivamente, são divididos igualmente. O sabor do produto é característico de uma longa maturação. É composto de carne magra de porco, toucinho (22 a 23%), sal (30g/kg), pimenta (0,8g/kg), especiarias e um toque de alho.

Em relação ao saber-fazer empregado na fabricação do produto, as carnes e gordura são cortadas no tamanho médio de 7 a 8 mm dando a característica tradicional da *rosette lyonnaise*. O importante é que a parte magra seja cortada relativamente grossa para facilitar a secagem, que é lenta em função da tripa natural que é utilizada na fabricação do produto.

De acordo com o produtor George Reynon[74]

> "Para a produção da *Rosette* deve se utilizar uma gordura de excelente qualidade. Essa gordura deve ser cortada em pequenos pedaços, e essa é uma das grandes dificuldades da produção, pois os pedaços de gordura se "colam" uns nos outros, por isso é preciso realizar uma mistura eficaz dos pedaços de gordura e carne, não podendo restar ar dentro desta mistura, pois isto comprometerá a sua conservação".

A mistura de carne e gordura é então colocada em uma máquina para obter a liga ideal. É neste momento que os temperos são incorporados. Alguns artesãos deixam essa mistura repousar por 24h em temperatura controlada antes de modelar o embutido. Para colocar a mistura na tripa, deve-se ter igualmente o cuidado de não deixar bolhas de ar na massa. Para que a tripa tenha o tamanho ideal esta deve ser proveniente de animais de grande porte. Como a tripa é natural, apresenta-se por vezes irregular, e somente o trabalho manual permite a sua utilização. Verificamos que essa prática onerosa tende a desaparecer e ser substituída pelo algodão ou plástico, utilizados nas versões industriais do produto.

Após a mistura ser colocada na tripa e ser bem apertada através de tradicionais amarrações com barbantes (conforme a figura 36), a *rosette* é colocada em câmaras climatizadas a baixa temperatura durante um tempo proporcional a sua espessura. A temperatura é em seguida elevada progressivamente até que a massa adquira uma bela coloração vermelha através da tripa. A *rosette* é então *étuvé* (processo de fermentação em câmeras com temperaturas e umidades controladas) durante três ou quatro dias a 24ºC e 85% de umidade relativa, onde perde 10 a 15% de seu peso inicial. As peças são em seguida postas para curar em secadoras com temperatura e umidades controladas e constantes com renovação do ar. A secagem ocorre rapidamente, durante as primeiras semanas, a 75% de umidade relativa e depois de forma mais lenta entre 80 e 85%. A duração da maturação para as pequenas *rosettes* é em torno de seis semanas, as mais grossas, em torno de três a quatro meses.

[74] Dados da entrevista concedida em 25 de outubro de 2016 na *Maison Reynon* em *Lyon.* Traduzido para o português. (Tradução da autora).

Figura 36 - Amarrações tradicionais para o uso na produção da *Rosette de Lyon*; peças do embutido durante secagem em câmara climatizada.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Para uma fabricação mais artesanal, a maturação em sala climatizada se dá a uma temperatura de 13ºC com uma taxa de umidade relativa de 78%. Em regra geral, o tempo de fermentação e maturação depende do tamanho das peças. O saber característico desses produtos e sua qualidade organoléptica dependem da mesma forma, do tempo de maturação. Na fabricação industrial, a maturação é acelerada, a secagem dura em torno de dois meses, e a tripa natural não é utilizada.

Neste sentido George Reynon revela que na produção de sua *rosette* ele não utiliza aditivos:

> "Já a indústria utiliza muito, para fermentar, para conservar, para secar o produto... eles usam até um produto que faz com que o embutido conserve umidade dentro, para pesar mais, não sei o que usam exatamente, mas sei que é um produto assim, e nós nem conhecemos isso".

Assim como Reynon, outro produtor artesanal, porém já com uma estrutura de pequena empresa, Charles Turin[75] relata que:

> "A nossa diferença para uma produção industrial é que usamos apenas ingredientes naturais, aqui (nas câmaras de fermentação) os produtos vão ficar pelo menos dez dias, enquanto que na indústria eles ficam apenas dois dias".

Os modos de preparo e os resultados obtidos pelas pequenas empresas industriais, como a de Turin, são próximos daqueles obtidos pelos produtores de embutidos artesanais, assim como Reynon. Ambos utilizam a "verdadeira" tripa natural, diferindo da produção industrial. Outras empresas, de maior tamanho, também costumam manter uma pequena fabricação de *rosette* tradicional, ao lado de uma produção muito mais expressiva de *rosettes* industriais. O essencial da quantidade do produto é produzido pelos industriais. A utilização da tripa natural continua a ser a prática que mais claramente diferencia os dois processos.

A tripa natural apareceu nos anos 1950, e transformou as condições de produção. No entanto, a *rosette,* mesmo na sua versão industrial, continua a ser um embutido de difícil produção. Por outro lado, o produto industrial, mesmo tendo uma qualidade impecável e processos técnicos bem controlados, se banaliza. "Todos os industriais fazem um produto que têm o mesmo gosto", consideram os especialistas (BÉRARD e MARCHENAY, 1997).

A industrialização dos processos induz uma corrida ao rendimento e a rentabilidade, os industriais são obrigados a serem cada vez mais eficazes frente a uma grande distribuição que não discute outra coisa que não o preço e a viabilidade do produto. Outro ponto relevante é a praticidade, e assim a *rosette* fatiada e embalada individualmente está ganhando cada vez mais espaço no mercado, em detrimento da *rosette* vendida inteira. Essas mudanças afastam aparentemente o produto da sua versão inicial, como demonstra o surgimento de uma *mini-rosette* de 400g.

Em trabalho de campo realizado com produtores de *rosette* em *Lyon* (Bérard e Marchenay, 2004) constataram uma importante distorção econômica existente entre as escalas artesanais e industriais: "Podemos

[75] Entrevista realizada em 10 de outubro de 2016, durante visita à *Salaisons du Jura.* Traduzido para o português. (Tradução da autora).

considerar a exigência do uso da tripa natural – que representa pequena porcentagem da produção, mas corresponde, na visão dos conhecedores, a identidade do produto – uma forma de exclusão para os demais produtores? Isso parece difícil, ainda mais que essa matéria-prima é cada vez mais rara. Os dois tipos de tripa: natural de porco e natural estufado e seco são aceitos no caderno de especificações, assim como os processos técnicos que lhes são associados. Mas as mesmas regras de controle são impostas para os industriais e os artesãos, algumas delas, aos olhos destes últimos, como impossíveis de serem respeitadas."

Assim observamos que a obtenção de uma Identidade Geográfica Protegida (IGP) corre o risco de penalizar os artesãos. Depois de participar da apresentação do caderno de especificações, os produtores identificaram bastante dificuldade para assegurar os condicionamentos técnicos inerentes aos controles e um bom número de produtores corre o risco de se retirar do grupo demandante. Assim, eles não terão o direito de utilizar o nome *Rosette de Lyon* reservado somente aos detentores da IGP. Chegamos então a uma situação incoerente, que consiste em conceder uma proteção, de uma especialidade local e tradicionalmente produzida de forma artesanal, aos operadores que elaboram o produto de forma industrial. Os produtores que continuam a fabricar de maneira mais tradicional, utilizando a tripa natural, correm o risco de perder a denominação, em função de não conseguirem seguir os processos de fabricação industrial. É a razão pela qual é importante tornar o processo de fabricação acessível aos artesãos.

Neste sentido, poderíamos imaginar que as iniciativas de proteção da cultura alimentar pudessem apoiar os artesões, detentores legítimos dos saberes e fazeres sobre os quais o produto se apoia, no entanto, não parece ser o caso, pois a IGP, como é hoje concebida, se endereça às indústrias agroalimentares que precisam das denominações geográficas para melhor negociar seus referenciais na grande distribuição e se proteger da concorrência, fora da zona de fabricação tradicional. Os artesões chegam por vezes a retirar-se do processo, enquanto que a indústria pode beneficiar de apoios importantes para se adequar as normas ou construir uma estrutura própria. Desta forma, observa-se que os artesões precisam conquistar seu lugar no seio das IGP, encontrar coletivamente os meios para continuar a existir, em particular frente ao custo exorbitante das diferentes adaptações às normas (BÉRARD, 2012).

Atualmente o grupo demandante da IGP *Rosette de Lyon* consta com um registro de interrupção do pedido de certificação[76] junto ao INAO (Anexo C), e de acordo com Christèle Mercier, representante do órgão, essa suspensão ocorreu em função de um importante conflito existente entre os demandantes, recursos frente ao Conselho de Estado e a impossibilidade de encontrar um consenso entre o coletivo e os oponentes.

Figura 37 - *Rosette de Lyon* comercializada no mercado público de *Lyon*; referências sobre os produtos elaborados artesanalmente na *Maison Reynon*; interior do produto; tripa natural utilizada na produção artesanal.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

[76] Documento concedido pela representante do INAO em encontro realizado em 26 de outubro de 2016.

No entanto, na tentativa de realizar novos avanços nas discussões relativas a demanda da IGP *Rosette de Lyon*, o grupo industrial *France Salaisons*, por intermédio da *Maison Colombo* (indústria produtora de embutidos)[77] propôs a realização de reunião sobre a questão da IGP *Rosette de Lyon.* De acordo com o representante da empresa, Giles Patient a reunião foi sugerida com a proposta de proteger o saber-fazer regional e poder beneficiar de um verdadeiro reconhecimento junto aos consumidores.

> "Trata-se, de um acordo com a empresa, da tentativa de conciliar o bem de cada empresa e o bem comum, de encontrar um consenso entre todos os parceiros envolvidos para reforçar a unicidade da *Rosette de Lyon* e a defender das imitações, mantendo as tradições e valorizando as empresas envolvidas no processo".

Durante participação na referida reunião, ocorrida em 02 de dezembro de 2016 (convite - Anexo D), o grupo interessado em demandar um selo oficial de qualidade e de origem, discutiu as principais questões relativas à solicitação do reconhecimento formal. A fala do responsável pela *France Salaisons* e coordenador da referida reunião, parece ir de encontro com os anseios dos envolvidos:

> "Nosso maior objetivo é pensar se podemos relançar um novo projeto a respeito desse produto (*Rosette de Lyon*). Uma IGP, um *Label* qualquer que seja, mas uma coisa que nos permita valorizar o produto frente ao consumidor e aos nossos clientes."

E ainda reforça:

> "É uma reflexão pessoal, que a ambição seja preservar um saber-fazer, um *terroir*, a regionalização... e uma demanda de IGP é complexa, passa pela constituição de uma associação, depois pelas questões técnicas que devem ser depositadas junto ao INAO, então é preciso que tenhamos um número de empresas realmente importante para encaminhar essa

[77] http://www.salaisons-colombo.fr/

> demanda. Mas trata-se sem dúvida de uma inciativa longa".

Mas no decorrer das discussões, as intenções dos diferentes representantes participantes da reunião ficam evidentes, onde pode-se observar as divergências entre as visões daqueles que fabricam o produto de forma artesanal, daqueles que o produzem industrialmente. O grupo de artesões defende a continuidade da elaboração de produtos de qualidade superior, com utilização de matéria-prima diferenciada, já o grupo industrial, defende que para haver um consenso, o padrão não pode ser muito elevado.

O artesão coloca que:

> "O código de uso delimita 30% de presunto e uso de carne de porcos que não são destinados a reprodução. É na verdade um mercado de produto de qualidade diferenciada e nós não vamos querer abrir mão dele".

Por outro lado, o representante industrial contrapõe declarando que:

> "Bom, essa é a política da sua empresa, mas em relação à demanda de IGP, deve ser uma posição coletiva, então a gente não pode levar em conta os interesses particulares de cada empresa, a gente vai ter que discutir a questão da receita, pelas exigências mínimas, mínimas! Então se vocês produzem hoje a "verdadeira" *Rosette de Lyon*, com 30% de presunto, isso é ótimo, mas a IGP *Rosette de Lyon* não pode contar apenas com esta forma de produção e fabricação. No produto IGP devemos colocar as exigências mínimas, teremos que juntos determinar os códigos de uso da receita para o produto".

Nesse exemplo constatamos que a intenção do grupo formado pelos industriais é de "nivelar a qualidade por baixo", em função dos custos e do acesso a diferentes mercados, conforme fala de um representante do setor artesanal.

A pesquisadora Laurence Bérard confirma que a empresa que está atualmente à frente da demanda de IGP *Rosette de Lyon* é totalmente industrial e que procura desenvolver um caderno de especificações, com

vários cortes, principalmente em relação aos aspectos artesanais tradicionais, o que irá favorecer as indústrias e prejudicar os artesões. Na visão dela é muito provável que o grupo formado pelos industriais tenha sucesso frente a demanda do selo oficial, e desta forma os artesões serão proibidos de utilizar a denominação.

A *Maison Colombo* é uma indústria, que conta com mais de 150 funcionários, que, fabricou mais de 15 mil toneladas de embutidos em 2015, e tem como objetivo conquistar o mercado da grande distribuição. Sendo, desta forma uma empresa que já apresenta requisitos de instalações e infraestrutura que favorecem sua adequação às normas dirigidas a fabricação de produtos deste setor. Diferente, por exemplo, da *Maison Reynon*, uma pequena empresa familiar tradicional, que conta com aproximadamente 15 funcionários e desenvolve produtos de forma artesanal.

Em relação a este assunto, George Reynon declara que participou do grupo demandante da IGP há mais de dez anos, o qual não teve avanços importantes e nem continuidade.

> "Eu trabalhei bastante nisso, passei muito tempo trabalhando nisso e foi tudo por água abaixo... na origem, são os industriais que estão à frente disso, mas eu não me sinto confortável, porque percebi que não é uma questão qualitativa... está tudo posto sobre um aspecto comercial unicamente".

Com isso constatamos que os produtores de embutidos artesanais encontram hoje numerosas dificuldades: concorrência dos grandes industriais; regulamentação do trabalho; normas de higiene; e por outro lado, as iniciativas oficiais de valorização que poderiam lhes ajudar, não são verdadeiramente dirigidas a eles. E não obstante, eles são os depositários do saber-fazer que lhes é próprio e formam a base de um patrimônio cultural rico ao qual os consumidores locais estão estreitamente associados (BÉRARD, 2012).

No contexto atual, onde a *Rosette de Lyon* não dispõe de nenhum selo de identificação de qualidade e origem, observamos que ela é comercializada em diferentes estabelecimentos e apresenta nível de qualidade diferenciado de acordo com a demanda dos consumidores. É possível encontrar o produto, com alto nível de qualidade, sendo elaborado de forma artesanal, com matéria-prima de extrema qualidade e comercializado em feiras, boutiques e mercados de produtos de qualidade superior, onde o preço médio de comercialização é de € 42,00

kg (quarenta e dois euros o quilograma), mas também existe espaço para o produto que é fabricado de forma industrial, com matérias-primas que apresentam um custo reduzido e é comercializado em grandes redes de distribuição e supermercados, esse produto tem um custo médio de € 20,00 kg (vinte euros o quilograma).

Neste sentido, o produtor George Reynon relata que:

> "Na indústria eles vendem essencialmente para os supermercados, então o que condiciona seus preços é o cliente que ele fixa (...) então não quero defender, mas eles têm uma variável de preço que condiciona tudo, eles precisam adaptar a receita ao preço, porque a grande superfície tem a sua margem e tudo, e o que condiciona é isso, é o preço que o cliente pode pagar. Então nós, nós temos uma clientela para esse produto, e aquele que acha caro, vai em outro lugar, nós nos propomos a fazer um produto de alta qualidade e o cliente aceita ou não. Mas nós temos clientela para isso".

No exemplo da *Rosette de Lyon*, que é um produto elaborado tradicionalmente de forma artesanal, mas também pelas grandes indústrias, percebemos que a busca por um selo de identificação de qualidade e origem tende a beneficiar os grandes industriais, conforme observamos na figura 38 que apresenta as principais diferenças entre a produção artesanal e industrial do produto. O atual grupo demandante, formado em sua maioria pelos industriais, deixa claro que o objetivo maior da obtenção da certificação está relacionado com o mercado e os preços de comercialização do produto. Esse fato fica evidente inclusive em função do tipo de selo que busca-se obter, uma IGP, e não uma AOC/AOP. Desta forma a relação com a tradição e o saber fazer dos produtos (fatores naturais e humanos) não representa a condição mais relevante.

Figura 38 – Esquema com as principais diferenças entre as produções artesanais e industriais de *Rosette de Lyon.*

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Nesse sentido, para Bérard (2012) a Indicação Geográfica Protegida, que define a origem geográfica por "uma qualidade determinada, reputação ou outra característica", não impõe nada além da matéria-prima ser originária da área geográfica delimitada, ela é mais adequada à proteção de produções que não mantenham estreitas relações com os fatores humanos. Mas os artesões precisarão trabalhar em conjunto com os industriais para estabelecer o conteúdo do caderno de especificações e o plano de controle que o acompanha. Quer dizer que essa iniciativa obrigatória, custosa e por essência normativa, por vezes torna-se favorável aos industriais e não aos artesões. E a *Rosette de Lyon* é um exemplo disso.

5.4.4 Os ensinamentos com a experiência dos Poissons de Dombes

No ano 953, os monges de *Cluny*[78] decidiram evangelizar os habitantes da região de *Dombes* (situada à 20 km de *Bourg-en-Bresse)* e passaram a estimular a população a cavar os açudes à mão. Eles

[78] A abadia de *Cluny* é localizada na região da Borgonha, na França.

estabeleceram então regras eclesiásticas impondo 180 dias de jejum por ano, e graças aos peixes, os açudes foram declarados de utilidade religiosa e recobriram 20 mil hectares do território. Dois séculos mais tarde os monges deixam a região, mas os açudes permanecem. Seu número atinge o auge no século XV, pois eles permitiam o abastecimento dos habitantes de *Lyon* e de *Bourg-en-Bresse*, grandes consumidores de carpas e de *brochets* (no Brasil, espécie de peixe conhecida como Lúcio). A região sobrevive graças a esse mercado até o século XVIII. Mas em 1793 o decreto de Danton ordena sanear as zonas úmidas (por pensarem que eram portadoras de doenças) e de conceder tais áreas aos agricultores. Assim, quatro mil hectares de açudes foram secos, e em 1860, mais uma redução é provocada com a construção do caminho de ferro entre *Lyon* e *Bourg-en-Bresse*, que passava por *Villars-les-Dombes*. O retorno dos açudes só volta a ocorrer no início do século XX (BÉRARD et al., 2006).

A carpa é um peixe muito resistente, os manobristas as transportam em tonéis cheios de água, e os pescadores as levam vivas em barcos. Alguns as transportam a seco em camadas alternadas com palha, até três dias, não sendo necessário refrigerar. Assim, a carpa foi durante séculos um peixe providencial. No século XVI ela estava presente em todas as festas da região e de outras localidades. E é possível compreender que mesmo que as carpas sejam tradicionalmente mais valorizadas porque são pescadas no *Rhône* ou no *Saône*, uma grande parte delas vêm de *Dombes*. Essa situação se perpetua nos séculos XVII e XVIII, como testemunham os livros de cozinha, onde as preparações com carpa são as mais numerosas. Em um artigo publicado em 1890 sobre "as comidas de *Lyon* de outrora", fala-se do lugar dos peixes nas mesas da cidade: "era quase todo dia peixe de rio e dos açudes de *Bresse*, e as donas de casa se orgulhavam das enormes carpas e *brochets* que eram servidos todas as sextas-feiras" (BÉRARD et al., 1995).

A região de *Dombes* foi a primeira zona produtora de peixes de açude e água doce na França. Noventa por cento (90%) da alimentação dos peixes é proveniente dos açudes e o setor trabalha com um sistema de exploração original, alternando a criação de peixes em água e a cultura de cereais a seco. O processo de secar o açude e plantar cereais no local para regenerar e fortificar o solo com as plantas antes de enchê-lo novamente com água da chuva e recolocar os peixes é conhecido como *méthode de l'assec*. Os açudes funcionam em conexão um com os outros, sem haver conexão com os rios próximos, como o *Rhône*, por

exemplo, evitando assim possível poluição e contaminação das águas dos açudes (BÉRARD e MARCHENAY, 2004).

A riqueza deste sistema que envolve a exploração dos açudes, com a gestão da água, a cultura do peixe, a pesca, o método *d'assec* e de cultura de cereais, fazem parte do sistema agrícola da região (BÉRARD, 1982).

A criação de carpas é realizada ainda hoje com a alternância do período de água e de uma cultura de cereal a seco. Diversas variedades de peixes são criadas nos açudes, e apenas a carpa é objeto de uma produção separada. Os açudes da região de *Dombes*, em número de 1100, cobrem em torno de 12 mil hectares e produzem entre 150 e 400 kg de peixes por hectare. A carpa representa 50 a 60%. Ela é tradicionalmente vendida viva na Alemanha, que é a maior consumidora e apreciadora da qualidade das carpas criadas de forma extensiva nas zonas piscícolas francesas (BÉRARD e MARCHENAY, 2002).

A forte relação do produto com a cultura e história se dá em função de que essa criação, provavelmente não existiria sem a necessidade dos dias de jejum, durante os séculos passados. E essa paisagem, a qual se preocupa tanto em manter nos dias atuais, não é, na realidade natural, contrariando as percepções dos visitantes e turistas (BÉRARD e MARCHENAY, 2004).

E foi este contexto, particularmente favorável ao reconhecimento da origem geográfica, que acabou por conduzir os produtores a refletir sobre uma iniciativa de proteção. Mas qual escolher? Os exploradores dos açudes tiveram a chance de poder desenvolver um sistema de produção fortemente ligado a um *terroir.* A presença dos açudes, estreitamente ligada às condições do meio, é resultado de fatores naturais e humanos intimamente interligados, pois eles foram construídos pelo homem e deram origem a uma paisagem marcante. Assim, estão presentes todos os elementos de um sistema de produção que faz parte de uma lógica de denominação de origem controlada (AOC), proteção fortemente valorativa quando os elementos de caracterização podem lhe permitir. No entanto, optaram pela indicação geográfica protegida (IGP), associada a um selo de qualidade mais difícil de se estabelecer, o *Label Rouge*. Para os pesquisadores Laurence Bérard e Philippe Marchenay (2002) essa preferência é sintomática do peso da organização social.

O exemplo da carpa e *brochet* (*Poissons de Dombes)* foi escolhido como estudo de caso neste trabalho, pois nos possibilita aprender muito com a experiência vivenciada pelo grupo na solicitação

da IGP junto ao INAO. Muitos estudiosos na área questionaram o porquê de se optar pela demanda de uma IGP, e não de uma AOC/AOP, sendo que o produto apresenta forte relação com o *terroir*, e nas práticas estão incluídos os saberes e fazeres próprios e tradicionais dos profissionais envolvidos no setor, desta forma incorporando aspectos naturais e humanos, previstos nestas formas de certificação.

Outra questão importante vivenciada pelo grupo foi o fato de se considerar a opção de demanda de um SIQO uma maneira de proteção do produto, sendo que antes mesmo de ser protegido, o produto precisa, no entendimento do setor, ser reconhecido e valorizado. Assim, de acordo com a diretora da *Association de Promotion du Poisson d'Etangs de Dombes* (APPED)[79], Nathalie Chuzeville:

> "Em um dado momento o grupo pensou em elevar a qualidade do produto e trabalhar com um selo de qualidade, uma IGP: IGP Carpa e IGP Brochet. No entanto, quando se desenvolve uma IGP quer dizer que a gente tem qualquer coisa a proteger, e a carpa atualmente não se consome muito na França, então não é necessário proteger, é necessário que primeiramente ela seja conhecida, antes de ser protegida [80]".

Desta forma, após um intenso trabalho de profissionais envolvidos na demanda da IGP carpa e *brochet* de *Dombes*, o grupo demandante, representado pela APPED, optou por interromper a demanda junto ao INAO (documento - Anexo E) e realizar o depósito de uma marca coletiva. Nasce a marca *Poissons de Dombes,* criada no ano de 2005.

De acordo com Christèle Mercier do INAO, os arquivos e dossiês estavam prontos para serem enviados para o grupo europeu, quando finalmente o grupo demandante optou voluntariamente por mobilizar primeiramente uma marca coletiva, sem restrições, nem custos de controle.

Durante a demanda da IGP, segundo Nathalie:

---

[79] Associação de Promoção dos Peixes de açudes de *Dombes.*

[80] Informações concedidas por Nathalie Chuzeville, diretora da APPED, durante entrevista realizada em 08 de novembro de 2016. Traduzido para o português. (Tradução da autora).

> “Nos foram solicitadas regras muito rígidas, e as pessoas que criavam os peixes, não tinham nem mesmo o registro da produção, não havia nenhuma técnica, então de fato exigia-se algo extremamente elaborado para pessoas que não detinham esse saber. Por isso eles preferiram suspender a demanda da IGP. Mas eles se disseram: todo o trabalho que nós tivemos e que desenvolvemos para esse pedido de IGP, de certificação, identificação, territorialização do produto, nós vamos usar, talvez de maneira mais simples que uma IGP e nós vamos o manter através de uma marca coletiva. Assim, dessa forma foi feito o depósito da marca *Poisson de Dombes* em 2005, e hoje, após 11 anos, o grupo recomeça a trabalhar sobre o caderno de especificação, para realizar adequações”.

Nathalie relata ainda que:

> “Hoje, em 2016 nós podemos dizer que a nossa marca funciona, nós temos um exemplo de como isso cresce principalmente sobre tudo que se relaciona à transformação da carpa e isso representou muito para a marca, nós dizemos que é o nosso selo de qualidade, e é sobre ele que a gente se sustenta, esse pequeno logotipo que representa a marca, nós o encontramos perto dos açudes, sobre os produtos, na frente dos restaurantes, isso se torna realmente a nossa imagem de qualidade que se veicula”.

Figura 39 - Paisagem característica dos açudes da região de *Dombes;* pesca tradicional nos açudes; carpas e brochets pescados nos açudes; marca coletiva *Poissons de Dombes*.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

O preço da carpa pago ao produtor ainda é muito baixo, o que justifica em parte a falta de inovação nos métodos de criação, principalmente em matéria de alimentação. E este fato acompanha a história da criação de carpas, onde antigamente os pescadores/coletores eram pagos com uma "fritada" de peixe, exclusivamente de carpas – que era o peixe mais menosprezado.

Sobre a questão de procurar obter um selo de identificação de qualidade e origem, Nathalie ainda ressalta que:

> "Existem poucos peixes com selo AOP ou IGP, existe o salmão *Label Rouge*, a truta *Label*

> *Rouge*..., mas no setor de peixes temos poucos (...). Porém, por outro lado, nós estamos refletindo sobre a certificação de produto orgânico – BIO (AB). Nosso transformador acredita que um selo de qualidade pode ser uma oportunidade, e em todo caso o BIO também, então é por isso que neste momento nós estamos em uma fase de refletir sobre uma certificação BIO em detrimento de outro selo oficial".

Os exploradores dos açudes envolvidos na iniciativa de *label* enfrentam grandes dificuldades na elaboração do caderno de especificações e dos planos de controle. Os custos tornam-se desproporcionais em relação a atividade de baixas margens de lucro. Assim, o movimento de patrimonialização, reflete um jogo sutil e complexo entre os dados locais e as demandas de uma sociedade global. A carpa, frequentemente apreciada na intimidade, cujo consumo aporta uma dimensão identitária, não está pronta para ser reivindicada como um elemento da sociedade local.

Figura 40 - Identificação da marca coletiva na rota dos açudes na região de *Dombes* e nos produtos comercializados.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Assim sobre as vantagens da marca coletiva, Nathalie destaca que:

> "Ela garante uma traçabilidade, e com ela nós mesmos que realizamos o controle, entre os parceiros, nós não temos controle exterior. Quando a marca foi implantada as exigências eram três: fazer o "assec", peixes originários da região de *Dombes* e utilização de um painel indicativo com a marca".

Em relação à qualidade:

> "Há três anos nós trabalhamos sobre um estudo de mercado, sobre a visão que o consumidor tinha da carpa, e as pessoas daqui relataram gosto de lodo, mau gosto, então nós trabalhamos muito sobre esses aspectos, principalmente sobre o cadernos de especificações, como fazer para o produto não ter mau gosto, e agora a imagem está em fase de mudança, porque o trabalho de comunicação é intenso, sobre o aspecto da carpa que é criada aqui, que é nascida e criada nos nossos açudes, mas a gente não vai muito longe, os açudes existem porque existem as carpas dentro, quando não tiver mais peixe, não tem mais açude, porque é ela que faz o ponto de equilíbrio, assim que as pessoas também são sensíveis a essa mensagem e nesse momento se valoriza o produto".

É possível considerar a possibilidade de obtenção de uma Denominação de Origem Controlada (AOC) para a carpa, proteção que pudesse valorizar o peixe e reforçar a perenização do sistema de exploração, por conseguinte o agrossistema da região de *Dombes*. No entanto, os proprietários sempre consideraram que o *brochet* era melhor que a carpa, que era considerado um peixe intragável. Alguns dos profissionais que poderiam desempenhar um papel dinâmico nesta iniciativa, não colocam em destaque os métodos de criação tradicionais, percebidos por eles mesmos como uma desvantagem. Eles preferem pensar na possibilidade de um *Label Rouge*, selo de qualidade associado essencialmente a performance técnica, o que permite que possam se destacar dos grandes proprietários (BÉRARD e MARCHENAY, 2003).

Em conferência realizada sobre o tema "*La pisciculture en Dombes hier, aujourd'hui et demain"*[81] apresentaram-se e discutiram-se questões atuais no setor, tais como: o que é a piscicultura?; a criação, o açude e os homens; ciclo de exploração de quatro anos; complemento alimentar produzido na região, com cerais locais e sem uso de OGM; a valorização dos peixes da região de *Dombes*; o açude, um espaço partilhado: proprietário, caçador, piscicultor; turista (visitante); um setor local; produção que preserva o meio ambiente; uma rede protegida.

Discutiram-se também as principais fraquezas do setor como: a falta de profissionalismo; o baixo preço da carpa; o rendimento baixo do filé; a falta de notoriedade do produto. E por fim a questão dos consumidores buscarem produtos sadios, seguros e locais; a realização de pesquisa sobre a valorização dos subprodutos; a piscicultura integrada ao território; e a compreensão do açude como um patrimônio.

Estudo realizado por Balvet (1997) sobre o consumo da carpa de *Dombes* demonstrou que como produção local e tradicional, esse peixe não é apreciado pela população francesa em geral. Somente a população de *Dombes*, e particularmente as pessoas mais próximas do sistema piscícola procuram e consideram este alimento. Esse estudo revelou um aspecto original do consumo das produções locais e tradicionais, a saber, a importância da proximidade física e/ou sentimental dos consumidores com o produto e seu sistema de produção pela incorporação de certos alimentos regionais. Ele mostra a existência de relações entre o alimento e comportamentos divergentes entre os consumidores comuns e os consumidores próximos do alimento.

Na figura 41 observamos o esquema que mostra os diferenciais da produção dos peixes na região de Dombes, que apresenta relação com a paisagem e um manejo tradicional.

[81] "A piscicultura em *Dombes* ontem, hoje e amanhã", realizada no dia 11 de outubro de 2016 em *Châtillon-sur-Chalaronne.*

Figura 41 – Esquema simplificado do manejo e transformação dos *Poissons de Dombes*.

Fonte: Zanetti von Dentz (2018).

Verificamos neste caso, que a opção pelo uso da marca coletiva em detrimento de um selo oficial de qualidade e de origem, apresenta-se como uma possibilidade para o reconhecimento e a valorização do produto.

6 PARTICULARIDADES DOS INSTRUMENTOS DE PROTEÇÃO NO CONTEXTO BRASILEIRO

6.1 OS REGISTROS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL

O tema da valorização dos produtos e da propriedade intelectual no Brasil surge no fim dos anos 1990, com a maior abertura para o mundo. No país, a liberalização comercial e a afirmação dos produtos de qualidade específica andam de mãos dadas. E de acordo com a pesquisadora Claire Cerdan que realiza pesquisas sobre as indicações geográficas na França e no Brasil, a internacionalização tende a acelerar a passagem de uma convenção de qualidade baseada na confiança pessoal a um acordo do tipo industrial (CERDAN et al., 2009).

Assim, no Brasil os selos de identificação da qualidade e da origem são marcados por um duplo processo. O primeiro relaciona-se as adaptações e ao respeito de normas para atender os mercados exteriores (Proteção da Propriedade Intelectual); e o segundo apoia-se em movimentos sociais que reivindicam uma maior atenção aos agricultores familiares, as especificidades regionais e culturais dos territórios. No entanto, os dois processos apresentam aspectos bastante distintos, e objetivar seu desenvolvimento através de instrumentos únicos, que possam atender as duas realidades, parece não apresentar resultados esperados, principalmente para o segundo cenário em questão.

O Brasil protege seus produtos, reconhecendo-os como Indicações Geográficas por meio da Lei nº 9.279/96 da Propriedade Industrial (LPI), que regulamenta os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e dispõe sobre as Indicações Geográficas, definindo-as em duas categorias: a Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO).

Na legislação brasileira, a Indicação de Procedência (artigo nº 177) é definida como o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Significa mais do que simplesmente uma indicação de que o produto ou serviço originou de uma determinada localidade. É necessário que tal localidade tenha se tornado conhecida devido à determinada característica, ou seja, é preciso que a região tenha algum histórico com relação à produção de determinado produto ou serviço, e esta indicação está relacionada à reputação da região.

Já a Denominação de Origem (artigo nº 178) é definida pela lei brasileira como o nome geográfico do país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. Refere-se a um nome geográfico que designe produto ou serviço cujo meio geográfico influencie diretamente a qualidade ou característica do produto ou serviço. Nela haverá aspectos relacionados ao clima, solo, vegetação, etc., em conjunto com o know-how tradicional, as técnicas leais e constantes dos produtores ou prestadores de serviço da região, que afetam o produto ou serviço conferindo-lhes características regionais únicas.

O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) é a entidade governamental responsável pelo registro das Indicações Geográficas, sendo a Instrução Normativa INPI nº 25 de 21 de agosto de 2013, o instrumento legal vigente que estabelece as condições de registro para as Indicações Geográficas.

No Brasil, a Indicação Geográfica é considerada de natureza declaratória, ela é desenvolvida pelos produtores e prestadores de serviço, entretanto, para ser formalizada e ter o reconhecimento pelo INPI é necessário que a solicitação do pedido de reconhecimento do nome geográfico associado a determinado produto ou serviço obedeça a legislação em vigor, visando demonstrar e garantir a reputação e as características distintivas da sua região de origem e fornecendo assim, ao consumidor a garantia de sua qualidade tradicional. Somente os produtores ou prestadores de serviço da região podem utilizar a indicação geográfica, e apenas eles, por meio de uma entidade representativa (associação, cooperativa, sindicato, etc.), são legalmente autorizados a solicitar o pedido de registro no INPI.

Para fins do reconhecimento da Indicação Geográfica existem elementos importantes que devem ser apresentados, são eles: 1) documento que comprove a legitimidade do solicitante; 2) nome geográfico e a descrição do produto; 3) delimitação da área geográfica, para garantir o uso devido do sinal distintivo da Indicação Geográfica pelos produtores ou prestadores de serviço localizados nesta área delimitada; 4) regulamento de uso, onde são estabelecidas as regras de produção, disciplina e sanções ao não cumprimento das ditas regras; 5) estrutura de controle, que vai garantir a observância ao estabelecido no regulamento de uso, comprovação da reputação da região ou do meio geográfico que afeta o produto ou serviço, entre outros elementos; 6)

comprovação de que os produtores ou prestadores de serviço estão estabelecidos na área geográfica exercendo efetivamente suas atividades.

Embora nos textos normativos referentes as IGs no contexto brasileiro possamos identificar a relação com as produções tradicionais, esta não é identificada como um aspecto exigido durante o processo de solicitação de reconhecimento.

Tal aspecto, porém, pode ser observado na primeira Indicação Geográfica brasileira, a do "Vale dos Vinhedos". A Associação de Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos – APROVALE requereu no INPI em 06 de julho de 2000 o pedido de registro da Indicação de Procedência "Vale dos Vinhedos", para vinhos tintos, brancos e espumantes, tendo sido esta concedida em 19 de novembro de 2002. O fato de a região ter se tornado conhecida foi comprovado por meio de documentos demonstrando que a vitivinicultura no Brasil originou-se com a colonização italiana no Rio Grande do Sul, a partir de 1886, e que os imigrantes trouxeram mudas das viníferas europeias e know-how associado, iniciando a cultura de produção vinícola no país, conquistando assim notoriedade e prestígio para a região do Vale dos Vinhedos.

Neste exemplo, ressaltamos que por se tratar da primeira IG concedida no Brasil, o processo apresentou-se bastante rápido, visto que foram necessários apenas dois anos para a sua realização, enquanto produtos que demandam uma certificação no contexto francês chegam a levar até dez anos para obter um registro. Tal fato suscita dúvidas a respeito da interpretação e aplicação do instrumento na realidade brasileira.

Não é a questão de duvidar do produto registrado, mesmo porque em 2005 a solicitação de reconhecimento foi realizada junto à União Europeia, e a Denominação de Origem Protegida (DOP) foi obtida no ano de 2007. E esta representou a primeira Indicação Geográfica reconhecida para vinhos oriunda de país terceiro à Comunidade Europeia. Tal fato contribuiu para a melhoria das condições de exportação dos vinhos e espumantes do Vale dos Vinhedos que, a partir desse reconhecimento, puderam ter em seus rótulos informações importantes para vinhos finos, como safra, variedade das uvas e local de engarrafamento, só permitidas para produtos com Indicação Geográfica reconhecida na União Europeia.

A APROVALE, em 2010, também solicitou junto ao INPI o pedido de Denominação de Origem, com delimitação um pouco

diferente da Indicação de Procedência, sendo reconhecida como tal em 25 de setembro de 2012. Hoje a região do Vale dos Vinhedos conta com uma IP e uma DO, e de acordo com o grupo demandante, os principais efeitos decorrentes da concessão da Indicação Geográfica foram a valorização das terras da região e o aumento do turismo, com reflexos positivos na gastronomia e hotelaria.

Um dos aspectos, que identificamos como negativo na normativa brasileira é o fato de ser realizado o registro da região, e não do produto em si. Nesse contexto, é importante destacar o caso da cachaça, que foi declarada como Indicação Geográfica brasileira através do decreto presidencial nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001, que definiu as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como Indicações Geográficas brasileiras.

O objetivo foi o de proteger o termo "cachaça", principalmente nos países para os quais a bebida é exportada, e o decreto foi realizado tendo em vista que na LPI existe a obrigatoriedade de se proteger o nome geográfico da região, o que não se aplica para a "cachaça". Assim, a solução encontrada foi reportar-se ao art. 22.1 do *TRIPS*, em que não existe tal disposição. O Decreto manda conformar o uso da expressão à legislação vigente, e ainda prevê que caberá à Câmara de Comércio Exterior aprovar o regulamento de uso da Indicação Geográfica, de acordo com os critérios técnicos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Outra questão que difere da UE, e que dificulta o uso e aplicabilidade do instrumento no contexto brasileiro refere-se ao fato de que no país também é possível solicitar o registro de Indicação Geográfica para artesanatos (inclusive não alimentícios) e serviços; e considerando tal possibilidade, o Brasil conta hoje com 53 indicações geográficas (INPI, 2017), sendo que 38 delas referem-se a produtos alimentícios, que estão registrados como Indicações de Procedência (IP) ou como Denominação de Origem (DO)[82]. No ano de 2016, o IBGE, juntamente com o INPI, organizaram e disponibilizaram lista[83] contendo

[82] BRASIL. INPI. **Mapa das Indicações Geográficas brasileiras de 2017 é lançado.** Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/noticias/mapa-das-igs-brasileiras-de-2017-e-lancado>. Acesso em: 28 mar. 2018.

[83] BRASIL. INPI. **Tabela Selos INPI 2015-2016**. Disponível em:<http://www.inpi.gov.br/noticias/inpi-e-ibge-fazem-nova-edicao-do-mapa-das-igs-brasileiras/ListadeIGsbrasileirasconcedidaspeloINPI.pdf>. Acesso em: 14 abr. 2018.

todos os produtos registrados no Brasil, bem como o mapa[84] representativo das Indicações Geográficas brasileiras, atualizados em 2017.

Em relação a distribuição espacial, verificamos que os estados do Rio Grande do Sul e de Minas Gerais, são os que contam com o maior número de produtos certificados. Para Rocha e Tulla (2015) essa supremacia no número de registros é devida a trajetória histórica da produção agropecuária em tais estados, somada a presença de cooperativas de produtores dinâmicos e a aliança com universidades e empresas estatais de pesquisa agropecuária.

Nesse contexto, observamos nos casos estudados na França, e tal característica se repete na realidade brasileira, onde é possível constatar que a maioria dos casos que apresentam êxito nos registros, com maior reconhecimento e valorização para produtores e territórios, são decorrentes de um grupo coeso e engajado, tais ações requerem uma comunidade integrada e que busque objetivos comuns, mas também instituições e pessoas que se envolvam e realizem um trabalho militante e por vezes até voluntário para alcançar resultados. São locais onde universidades, institutos, centros de pesquisa e principalmente os profissionais envolvidos apresentam caráter dinâmico e são motivados por outros aspectos, que não apenas questões políticas ou mercadológicas.

Percebemos que o Brasil já conquistou avanços no que se refere às indicações geográficas. Porém, a forma de reconhecimento, e principalmente de identificação destas ferramentas, ainda representa um desafio para os processadores e consumidores. Conforme exposto no panorama francês e da União Europeia, os sinais distintivos lá utilizados apresentam um padrão de imagem e cores, facilmente identificável, como verificamos na figura abaixo:

---

[84] BRASIL. INPI. **Indicações Geográficas 2016**. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/noticias/inpi-e-ibge-fazem-nova-edicao-do-mapa-das-igs-brasileiras/indicacoes_geograficas_2016Cpia.pdf>. Acessado em: 25 abr. 2018.

Figura 42 - Selos de identificação utilizados na União Europeia.

Fonte: INAO (2016).

Fato que não se repete no contexto brasileiro, onde a região registrada possui um sinal distintivo próprio, conforme Figura 43, o que não facilita a identificação e o reconhecimento dos produtos registrados.

Figura 43 - Alguns dos selos de identificação utilizados no Brasil.

Fonte: http://www.inpi.gov.br/noticias/inpi-e-ibge-fazem-nova-edicao-do-mapa-das-igs-brasileiras

Conforme verificamos nos exemplos acima, até mesmo a Indicação Vale dos Vinhedos, apresenta um sinal distintivo para a IP e outro diferente para a DO. Assim nos questionamos se tal fato pode interferir na identificação e reconhecimento das regiões certificadas.

A impossibilidade de registro do produto e a obrigatoriedade do registro da região provocam incertezas e pode representar um entrave para diversos produtores, pois de acordo com o INPI, o nome geográfico que se tornou genérico, ou seja, que é percebido pelo público como um tipo de produto ou de serviço, não pode ser protegido como indicação

geográfica, pois de acordo com o órgão, este perdeu a evocação à sua região de origem. Esse é o caso do Queijo Minas. Desta forma, temos um produto produzido de forma artesanal e tradicional em uma determinada localidade do país, mas reconhecido e valorizado em todo o território, que não pode contar com uma identificação de registro e proteção do nome do produto.

Desta forma, a lei brasileira protegendo o nome de uma região e não de um produto, torna-se pouco aplicável aos produtos tradicionais processados, pois a grande maioria destes apresenta um nome característico, pelo qual é reconhecido e representa toda uma região. Nesse aspecto, no Brasil, assim como na França, discute-se a questão da proteção do sistema de produção, uma questão ainda não solucionada em ambos os países (CERDAN et al., 2009).

Porém, a ampliação do número de Indicações Geográficas concedidas no Brasil, o maior interesse da academia e o foco de instituições públicas no tema deixam claro que a valorização de produtos tradicionais via IGs tem conquistado espaço em diferentes esferas de discussão e de ação governamental. Nessa perspectiva, há aspectos que se destacam como justificativas para o investimento em longos e dispendiosos processos de obtenção de IGs para produtos alimentares tradicionais, entre eles a possibilidade de acesso a mercados e a obtenção de certificação da qualidade.

Mas, de acordo com Krone e Menasche (2009) ainda observa-se que os sistemas de indicação geográfica que estão sendo desenvolvidos no Brasil valorizam os produtos finais em detrimento do saber-fazer tradicional. Desta forma, as indicações geográficas acabam por restringir a produção tradicional a padrões supostamente uniformes, não possibilitando a diversidade potencial entre vários produtores dispersos em um território.

Como exemplo, citamos novamente o caso da cachaça brasileira, que esbarrou nos entraves da legislação, a qual definiu um teor alcoólico para a bebida entre 38º e 54º. Com isso, estabeleceu-se uma uniformidade do produto em detrimento da sua diversidade (DÓRIA 2007).

Essas considerações têm motivado o desenvolvimento de estudos como os de Tibério e Cristóvão (2011); Bérard e Marchenay (2004); Vitrolles (2011); Froelich (2012); Cerdan (2011); Santos e Menasche (2015) entre outros que abordam o tema das IGs em uma perspectiva mais crítica, buscando identificar as reais contribuições que o instrumento pode conceder, como a garantia da qualidade, o

desenvolvimento de mercados, a preservação ambiental e também a manutenção de saberes e fazeres tradicionais, favorecendo a permanência das produções artesanais tradicionais

Os referidos estudos abordam sistemas produtivos que muito se identificam com os analisados do presente trabalho, entre eles os queijos e embutidos, e propõe reflexões sobre a adequação dos instrumentos oficiais para cada caso em questão, considerando-se as particularidades de cada um, bem como o ambiente institucional e os mecanismos de governança necessários.

Nesse contexto, em artigo que trata sobre a valorização de produtos alimentares tradicionais e o uso das indicações geográficas no Brasil, Santos e Menasche (2015) chamam a atenção para a possibilidade dos produtos artesanais e tradicionais acessarem novos mercados. De acordo com as autoras essa possibilidade deve ser relativizada por duas questões centrais. Na primeira delas, entende-se que os produtos alimentares apenas poderão acessar novos mercados caso seus sistemas de produção estejam de acordo com a legislação que rege a produção, circulação e comercialização de produtos alimentares no Brasil. Para isso, faz-se necessária ampla conversão dos sistemas tradicionais (práticas, utensílios, instalações) a sistemas modernizados, o que, frequentemente, leva ao desaparecimento das práticas tradicionais, resultando em um contrassenso, pois as IG em sua essência deveriam proteger tais sistemas tradicionais.

A segunda questão é que, para abarcar novos mercados, é necessário que haja produção suficiente para atender a esses novos circuitos. O fato é que os sistemas tradicionais de produção de alimentos são, em boa medida, resultantes de trabalho familiar, baseados em pequena escala de produção, em que o volume produzido está intimamente associado à força de trabalho disponível na unidade familiar e a seu modo de vida. Assim, cabe indagar se os sistemas tradicionais têm possibilidade de abarcar novos mercados ou se, antes, não lhes faltam condições para melhor colocarem-se nos próprios circuitos locais e nos espaços onde são reconhecidos, aceitos e valorizados, através da formação de redes que possam favorecer a permanência e manutenção de tais produções.

Outra crítica que precisamos apresentar em relação à política de selos distintivos e demais formas de proteção e valorização de produções locais e tradicionais no Brasil é a pouca coesão ou mesmo ausência de relação entre as instituições e organismos envolvidos nas mais diversas ações de identificação, reconhecimento ou valorização.

Conforme apresentamos, o INPI é o órgão responsável pelo registro das Indicações Geográficas, e não raras vezes, atua conjuntamente com instituições tais como o MAPA, SEBRAE, EMBRAPA, EPAGRI, além dos institutos e universidades federais. No entanto, verificou-se pouca interação ou desenvolvimento de ações conjuntas entre as instituições e organismos acima citados com o IPHAN, que é a entidade responsável pela identificação e reconhecimento de produtos como patrimônio imaterial do Brasil. O que existe é uma tentativa de trabalho conjunto através de um projeto integrando os dois organismos, o que será explicitado no próximo capítulo, destinado às ações de reconhecimento e valorização dos produtos como patrimônio.

Esta falta de harmonia entre tais instituições deve-se principalmente ao fato de que, diferentemente da realidade francesa e europeia, no Brasil, existe um maior distanciamento entre as relações de mercado (econômicas) e as sociais e culturais, que tratam da história e da tradição incorporados nos produtos a serem registrados. Destacamos aqui, que o trabalho desenvolvido pelo IPHAN – que será detalhado adiante – apresenta pesquisa histórico-cultural completa e detalhada sobre os produtos inventariados, onde destacamos o caso já citado do queijo Minas, como um exemplo bastante representativo da situação que evidenciamos, onde um produto identificado, reconhecido e valorizado nacionalmente e até mesmo fora do país, tem o seu "Modo Artesanal de fazer" registrado como um Patrimônio Cultural do Brasil, mas que por outro lado, não pode ser registrado como uma Indicação Geográfica, pelo fato anteriormente apresentado de o nome geográfico ter se tornado "genérico".

Assim, o referido produto possui um registro histórico-cultural completo e detalhado, envolvendo seus modos, usos, e processos, mas não encontra-se protegido em relação ao mercado, contra falsificações ou concorrência desleal. Esse exemplo nos faz pensar na necessidade de novas e distintas ferramentas que possam estar adequadas à realidade em questão, como a construção de um instrumento semelhante ao anteriormente apresentado selo de Especialidade Tradicional Garantida (ETG) ou algo nos moldes de uma AOC/AOP, onde desta forma, todo o trabalho de pesquisa histórico-cultural relacionada à tradição e identidade do produto, já realizadas pelo IPHAN, poderiam compor os dossiês de registro das produções artesanais tradicionais locais.

Com isso salientamos que no Brasil, onde apenas se inicia uma caminhada em relação ao reconhecimento, proteção e valorização dos produtos, estudos podem aportar elementos para que os processos

construídos sejam reorientados e particularizados, buscando construir propostas que atendam às singularidades dos sistemas produtivos locais, sobretudo os alimentares.

6.2 A EXPERIÊNCIA CATARINENSE

Em Santa Catarina verificamos que os processos para solicitação e obtenção de IGs têm apresentado importantes avanços e conquistas. No estado é bastante frequente verificar o envolvimento do SEBRAE, da EPAGRI e de grupos de pesquisadores associados a instituições de pesquisa, institutos e universidades na busca pela obtenção do registro ou certificação.

A experiência catarinense nos oportuniza refletir sobre outro aspecto importante quando pensamos nas Indicações Geográficas como possível ferramenta de valorização e proteção de produtos artesanais tradicionais, principalmente quando nos deparamos com ações como a realizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) com a divulgação de uma lista de "produtos potenciais", composta por diversos produtos alimentares, que segundo a visão do MAPA apresentariam potencial para se tornar uma DO ou uma IP. Dentre os produtos elencados, figuravam na lista o pinhão da serra catarinense, a ostra de Florianópolis, e o queijo serrano. Este último podendo inclusive receber, por período determinado, um apoio institucional para estímulo ao processo.

O caso do queijo serrano apresenta, de certo modo, um complicador pelo fato de compreender dois estados, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, em função, de que lembrando que na realidade brasileira são registradas as zonas ou áreas geográficas, neste caso, os "Campos de Cima da Serra", regiões compreendidas entre as áreas gaúcha e catarinense. Assim, para a demanda de uma DO para o queijo artesanal serrano, fazem parte do processo 18 municípios catarinenses e, outros 18 pertencentes ao Rio Grande do Sul.

Nesse contexto, Delphine Vitrolles dentro da realização de tese intitulada *"La promotion de l'origine au Brésil"*[85] (2011), demonstra que um processo de IG pode acarretar na perda de receitas, modos de fazer e saberes característicos, em função de que, para a obtenção da IG, diversos procedimentos terão que, obrigatoriamente, ser adotados, em detrimento de tantas outras práticas tradicionais.

[85] "A valorização da origem no Brasil (2011)". (Tradução da autora).

Mas por outro lado, existem realidades que parecem apresentar aspectos positivos como é o caso da região do "Vale da Uva Goethe", através da Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe (PROGOETHE) que já foi registrada como a primeira indicação geográfica catarinense, e que de acordo com os envolvidos já representa uma importante forma de valorização territorial e de ganhos para os produtores e para a região, com melhor preço pago aos viticultores, valorização do preço das terras no entorno das produções, com aumento dos interessados em produzir vinhos da uva Goethe, além do desenvolvimento do turismo local, com a visitação aos locais de produção, degustações, realização de festas gastronômicas com destaque para a bebida, e melhoria do setor hoteleiro e do comércio regional[86].

Outra experiência promissora é a do grupo da "Banana da Região de Corupá", que compreende os municípios de Corupá, Jaraguá do Sul, São Bento do Sul e Schroeder. De acordo com a Diretora Executiva da Associação dos Bananicultores de Corupá (ASBANCO), Eliane Cristina Müller, os produtores estavam desmotivados, com baixa estima, sentiam-se desvalorizados e produziam por produzir. Fato que mudou com a possibilidade do registro como indicação geográfica, que ocorreu em função da unidade do grupo de produtores e da formação da associação, que pode viabilizar o desenvolvimento do processo, objetivando principalmente o acesso a novos mercados, prezando a proximidade da região produtora.

Uma das organizadoras responsáveis pelo Workshop Catarinense de Indicação Geográfica, a pesquisadora Suelen Carls salienta que:

> "Temos a indicação de procedência dos vinhos dos Vales das Uvas Goethe de Urussanga, que é a única indicação geográfica de Santa Catarina. Temos o pedido de solicitação da banana de Corupá, e em agosto foi entregue o pedido de registro para o queijo artesanal serrano, que é uma indicação geográfica conjunta entre Santa Catarina e o Rio Grande do Sul. Outros projetos estão em andamento como os da erva-mate da região de Canoinhas. Temos os vinhos de altitude (que já iniciaram trabalho com esse objetivo). Embora sem trabalhos avançados para reconhecimento, são promissores também as

[86] Informações obtidas com representantes do setor, durante o VI Workshop Catarinense de Indicação Geográfica, realizado em Joinville, entre os dias 09 e 11 de agosto de 2017.

> ostras de Florianópolis, a linguiça de Blumenau, e o queijo *Kochkäs*e, típico das regiões de Joinville e Blumenau".

Em relação ao desenvolvimento da economia local a pesquisadora relata que em Santa Catarina já existem resultados preliminares de que o reconhecimento dos vinhos da uva Goethe mostra impacto econômico positivo. Assim como no Rio Grande do Sul, estudos comprovam que no Vale dos Vinhedos, houve um aumento de renda para 30% dos produtores.

> "Se as comunidades gerirem bem o diferencial de indicação geográfica, alcançam desenvolvimento pleno, que inclui diferencial em bens e serviços. Produtos com indicação geográfica fortalecem a economia. Você tem um produto líder e a partir dele a comunidade oferece produtos e serviços vinculados a aquele produto líder. No caso do Vale dos Vinhedos foram construídas novas pousadas, abertos restaurantes, criados caminhos turísticos, as mulheres que fazem bolacha artesanal apresentam seus produtos com o selo do Vale[87]."

Com tais exemplos, constatamos que existem diferenciações nos processos, bem como nos benefícios que possam ser gerados com a obtenção de uma IG, de acordo com os produtos e a singularidade que cada um apresenta. Sabemos que no caso dos vinhos, tanto nos experientes países da União Europeia, como na recente realidade brasileira e catarinense, se trata de um produto com know-how, onde o conhecimento e a experiência já acumulados, inclusive dos organismos e instituições, favorecem os processos de registro.

Fato diferente é observado quando se trata de produções artesanais tradicionais, que envolvem modos, processos e saberes característicos, o que ainda é mais agravado quando envolvem produtos de origem animal, tais como queijos e embutidos. Sabemos que esses itens são amplamente produzidos em diversos municípios do estado, e

[87] NSC. "**Produtos com indicação geográfica fortalecem a economia", diz pesquisadora.** Publicado em 02 de outubro de 2017. Disponível em: <http://dc.clicrbs.com.br/sc/colunistas/estela-benetti/noticia/2017/10/produtos-com-indicacao-geografica-fortalecem-a-economia-diz-pesquisadora-9921432.html>. Acesso em: 03 out. 2017.

que parte bastante representativa dessa produção é proveniente da área rural, envolve métodos e utensílios tradicionais e segue modos artesanais de fabricação que não raramente apresentam-se em desacordo com os sistemas de normas e a legislação.

O processo de obtenção de uma IG prevê, segundo o INPI, a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação Geográfica e seu produto ou serviço. Esse controle é responsável por determinar quais produtores estão de acordo com os critérios adotados para a implantação da IG. Um modelo dessa natureza pode levar a selecionar grupos mais aptos técnica e economicamente, em detrimento de outros que não se enquadram nos requeridos sistemas de normas e de técnicas.

Dessa forma, percebemos que nem todos os produtos e produções alimentares, principalmente as artesanais e tradicionais, podem se adequar às formas oficiais de proteção, reconhecimento e valorização dos produtos e, de modo geral, os processos de implementação de indicações geográficas e a sua consolidação podem representar tanto uma ameaça quanto uma oportunidade, promovendo, respectivamente, maior exclusão ou maior integração social. A implementação de uma IG é um processo que busca elementos no passado, na sua história, na sua cultura, identificando e mobilizando recursos territoriais, mas seu principal objetivo ainda é a projeção no mercado, não apenas local, mas nacional e até internacional.

Contudo, o programa de desenvolvimento de uma IG deve procurar atingir mesmo os produtores marginalizados, a fim de evitar sua exclusão social e das produções artesanais tradicionais por eles processadas. Embora a indicação geográfica possua normas e legislações, não deve ser tomada como modelo de padronização extrema. Ou seja, toda a diversidade local, cultural, econômica, ambiental e social deve ser considerada, lembrando-se que o que se deseja é a qualidade do produto, e esta não está atrelada a sua padronização.

Nesse sentido, talvez se deva olhar com bons olhos para os produtores tradicionais – que por muitas vezes são marginalizados dos processos – mas que na realidade são os maiores responsáveis por conservar a biodiversidade através de práticas leais e constantes empregadas em seus sistemas de produção. Os critérios de qualidade dos produtos devem ser bem analisados, onde não se incluam simplesmente

os aspectos estéticos e organolépticos do produto, mas também, e, sobretudo, os aspectos culturais e sociais.

6.3 ANÁLISE DOS CASOS PESQUISADOS NA REGIÃO DA GRANDE FLORIANÓPOLIS

Na realidade encontrada na região da Grande Florianópolis, elegemos, dentre os diversos casos reconhecidos, exemplos que nos permitem realizar uma análise mais ampla e crítica em relação à permanência e as atualizações das produções alimentares artesanais tradicionais. São setores bastante distintos, com especificidades e particularidades que nos possibilitam realizar um estudo personificado, para cada caso em questão.

Fato este que corrobora com a proposta de que a identificação, reconhecimento e formas de proteção e valorização das produções artesanais tradicionais precisam ser mais amplas e flexíveis, com uso de instrumentos que possam ser adaptados à realidade de cada sistema produtivo ou produto em questão, e não apenas compreendendo uma lista de aspectos requeridos que serão validados através de um checklist.

Conforme abordamos quando da apresentação da região da Grande Florianópolis no item 4.2, nos primeiros momentos, a produção artesanal era estimulada pela possibilidade de melhor aproveitamento e conservação dos produtos provenientes de hortas, pomares e criação de animais, através de seu processamento e transformação em produtos tais como vinhos, licores, geleias, queijos, salames, pães e outros processados.

No entanto, muitos destes produtos deixaram de ser produzidos no meio rural em função da dificuldade de produção, da redução de mão de obra no campo, da falta de incentivos e da facilidade de acesso aos produtos industrializados. Assim, verificamos que houve uma redução na variedade e na quantidade dos produtos artesanais tradicionais processados na região, e muitos dos que resistem e permanecem neste novo cenário, constroem uma relação singular tanto em relação aos consumidores, como com os produtos processados industrialmente.

Tomaremos como exemplo para apresentar e discutir tal situação os embutidos de Antônio Carlos, os queijos artesanais de Angelina, o pão de milho de São Bonifácio, os doces e geleias de Biguaçu e as conservas de legumes de Antônio Carlos.

6.3.1 Os embutidos de Antônio Carlos

A produção caseira e artesanal de embutidos iniciou com a contribuição dos imigrantes, principalmente italianos, que ao se instalarem em diversas regiões do estado de Santa Catarina passaram a processar produtos como salames, morcilha, queijo de porco, torresmo e banha, como uma importante forma de conservação dos produtos. A banha servia inclusive para acondicionar pedaços de carne para serem conservados e posteriormente consumidos, hábito muito empregado em países europeus, através da técnica conhecida como *confit*.

Assim, nos dias onde se carneavam os animais, eram processados os mais variados produtos derivados de carne, que poderiam ser mantidos por um período maior de tempo, também através da salga, do uso de especiarias e temperos e do processo de defumação.

Sabemos que o processamento artesanal de produtos tradicionais apresenta diversas especificidades, sendo que muitas delas, como discutimos ao longo do trabalho, não apresentam-se de acordo com as exigências requeridas pelos sistemas de normas em vigor, e este aspecto certamente é intensificado quando tratamos de produtos de origem animal, assim como queijos e processados de carne como os embutidos, por exemplo.

Para reconhecer a realidade vivenciada pelos embutidos processados na região, conhecemos a experiência do frigorífico Antônio Carlos, um estabelecimento que surgiu como uma pequena empresa familiar, que no princípio realizava a criação de suínos – que eram vendidos para grandes frigoríficos da região – e uma pequena produção caseira de embutidos, apenas para o consumo próprio da família.

O estabelecimento cresceu e quando a produção atingiu maior escala, os proprietários deixaram de criar suínos e passaram a adquirir os animais de outros frigoríficos de cidades próximas à região, como Braço do Norte, Imbituba e Ituporanga.

O desenvolvimento de macro sistemas técnicos na região, com o surgimento de estradas que possibilitaram uma logística de transporte, favoreceram a produção e o escoamento desta. Hoje a empresa caracteriza-se como de médio porte e produz itens como linguiça defumada, salame, morcela (ou morcilha), torresmo, banha de porco, bacon, costela e lombo defumados. A produção que iniciou pequena e artesanal já não apresenta as mesmas características, se modernizou, automatizou e intensificou para alcançar a padronização requerida neste tipo de processamento.

Murilo Schmitt[88] é um jovem produtor da terceira geração da empresa, e acompanhou as principais mudanças ocorridas desde o período em que o avô e o pai estavam à frente da empresa. A quase exclusão dos processos artesanais foi marcada por atualizações sofridas na produção dos embutidos, e é encarada pelo produtor como uma necessidade, e de forma positiva.

> "Artesanal é muito pouco já, de uns cinco anos pra cá nossa empresa automatizou bastante coisa já. Porque a padronização do produto é muito difícil na artesanal, você padronizar um produto... é difícil porque é no olho do operador e alí no automatizado é a máquina que faz, o que o operador teria que fazer exatamente igual sempre, a máquina é muito mais exata".

Murilo ainda declara, que nos dias de hoje, é praticamente impossível manter uma produção artesanal no setor de embutidos.

> "Produto artesanal, produto natural é outros quinhentos, e tipo cortar na faca mesmo, é muito bruto, é muito difícil, tu não pode pegar qualquer fornecedor, então acho que hoje artesanal é complicado, até por questões sanitárias, algumas que eu conheço que fazem, a questão sanitária deles é muito restrita, muito difícil. Tipo o artesanal que eu conheço são indústrias de muito pequeno porte e municipal, com selo de inspeção municipal, bem precárias mesmo e não conseguem se desenvolver, e até trabalham de forma clandestina porque eles compram carne não legalizada às vezes, moída em máquina e vendem como artesanal para facilitar o trabalho e conseguir ter produção porque se tu fazer a mão mesmo o negócio, a carne vai sair num preço muito absurdo e não vai ser aceito pelo cliente. Apesar de ser artesanal, natural, não vai conseguir. Eu conheço um aqui em Balneário que faz assim à mão ainda, parece ser bem certinho, só que o produto dele é 40,00 reais uma linguiça...começa a inviabilizar".

[88] Entrevista realizada no frigorífico Antônio Carlos, em Antônio Carlos, em 04 de agosto de 2015.

Figura 44 - Produtor relatando a experiência do frigorífico da família em Antônio Carlos.

Fonte: Acervo do grupo de pesquisa "Circuitos do Patrimônio Alimentar da Grande Florianópolis" (2015).

Neste aspecto podemos fazer uma breve comparação com o embutido analisado na realidade francesa, a já apresentada *Rosette de Lyon*, que é comercializada, na sua forma artesanal e tradicional de produção a € 40,00 kg (quarenta euros o quilograma), e que é reconhecido e valorizado como um produto de qualidade superior e diferenciada. Mas da mesma forma que no Brasil, é um tipo de produção que sofre com a pressão imposta pela legislação que segue padrões voltados para a grande industrialização.

Na realidade observada na região da Grande Florianópolis identificamos que a permanência da produção de embutidos só se concretiza se esta passar por importantes adaptações e atualizações, que anulam muitos dos aspectos da produção artesanal que passa a apresentar características industriais. Exemplos dessas mudanças também foram identificados na fala do entrevistado, quando este relata alterações sofridas nas próprias receitas tradicionais, com o acréscimo de conservantes, por exemplo.

> "A linguiça frescal a gente teve que acrescentar alguns conservantes né, químicos, na

> linguiça frescal, mas a morcela cozida, por exemplo, conseguiu manter o mesmo tempero ainda, torresmo também. Os produtos frescos é mais complicado… questão de gondola de supermercado que precisa ficar pelo menos 30 dias, 20 dias, é mais difícil. Salame também vai conservante".

Mas as alterações não são encaradas como negativas ou como um prejuízo pelos produtores. Estes entendem que a mecanização e a automatização na produção permitem a padronização necessária, reduzem perdas e aumentam a segurança do consumidor.

Figura 45 - Instalações do frigorífico Antônio Carlos; produto identificado com selo de inspeção e rótulo contendo as exigências necessárias.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

Porém mesmo com todas as transformações ocorridas, percebe-se que por se tratar de uma produção de médio porte, esta ainda apresenta importantes diferenciais perante as grandes indústrias frigoríficas, podendo se enquadrar no que Freitas (2006) classifica como "industrianato", pois apresenta maior capacidade produtiva, utiliza técnicas mais simples de produção, possui considerável valor de mercado, e aproxima-se do sistema de manufatura, localizando-se no limite entre e produção "autêntica" ou "genuína" e aquela puramente

industrial. Entre os diferenciais apresentados está o maior contato com os clientes, destacado na fala de Murilo.

> "A pequena e média produção tem um contato mais direto com os clientes no caso, é mais rápida. Então, se um cliente não gostou do produto ele liga e tu já consegue resolver na hora. Então, tu tem uma resposta mais rápida, é mais direto".

E as formulações dos produtos, que mesmo seguindo os padrões industriais de processamento, ainda conservam determinadas singularidades.

> "O diferencial é que a gente conseguiu adaptar o sabor do pessoal da região aqui ao nosso produto, adaptou ele. Não é muito salgado, não tem muita pimenta, é um produto mais suave que a região aqui procura produtos desse padrão (...) E a qualidade do produto tipo...como eu posso dizer? A linguiça defumada eles colocam muito extensores dentro, proteína de soja, muita gordura, pele de frango. A gente não usa nenhum tipo desses produtos. Então, o produto fica mais bonito, tem mais sabor, isso é um diferencial nosso. A gente conseguiu conquistar isso, os clientes percebem através dos anos, né".

Neste exemplo analisado, constatamos que a presença da produção artesanal tradicional de embutidos se estabelece até o presente momento em uma relação de coexistência com a produção industrial, onde existe a formação de mercados distintos, que atingem diferentes consumidores, pelo fato da empresa em questão ser de médio porte e praticar a comercialização em um circuito de proximidade, tendo seus produtos comercializados apenas na região da Grande Florianópolis.

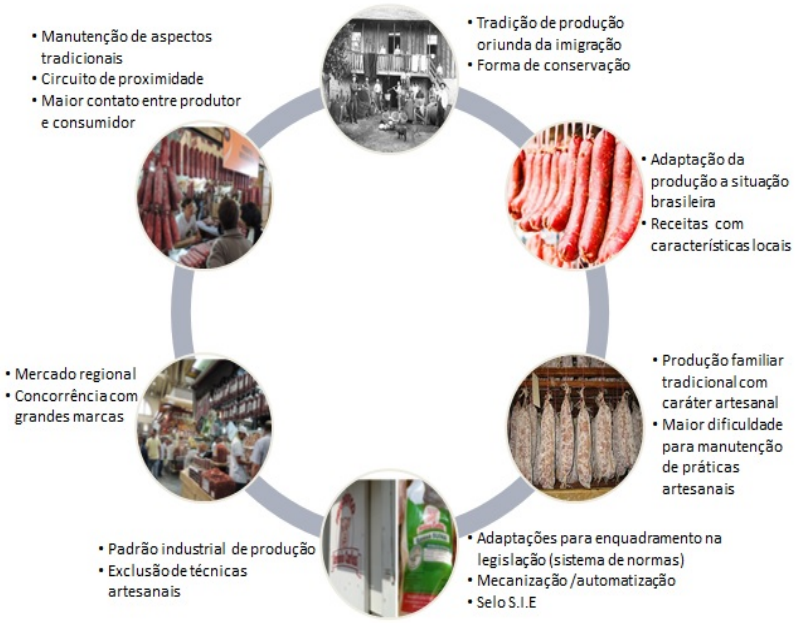
Porém, este cenário dirige-se para a realidade de total exclusão da produção de forma artesanal tradicional, pois os principais aspectos artesanais e tradicionais estão sendo alterados e as práticas hoje empregadas seguem as regras destinadas a produção industrial. Neste exemplo observamos que o desenvolvimento e o progresso técnico vivenciados, afetam a existência e a permanência dos circuitos locais e regionais, assim como dos produtos processados nestas escalas de produção, exercendo uma pressão excludente.

Se pudéssemos pensar na possibilidade de um selo capaz de valorizar e proteger tal produção, certamente esta sofreria as mesmas dificuldades que apresentamos na realidade francesa, com a *Rosette de Lyon*, onde as práticas tradicionais estão sendo extintas em detrimento das exigências impostas em termos de fiscalizações bem como para reduzir os custos, através da produção industrial. Dentro da realidade brasileira, poderíamos pensar na possibilidade de uma DO, visto que a produção apresenta aspectos tais como: o histórico de relação da produção de embutidos com os colonizadores da região; a procedência da matéria prima e; a produção se relacionando com uma região ou zona geográfica específica. Porém, mesmo no caso de um pedido de DO, este demandaria alterações que distanciariam ainda mais a referida produção das suas práticas artesanais tradicionais.

Constatamos assim que o rigor dos padrões é mais marcante na produção de produtos à base de carne, como salames, salsichas e linguiças. A obrigação de eliminar praticamente toda a manipulação direta da matéria-prima pelas mãos humanas feriu mortalmente a fabricação caseira e a subtração da elaboração do cuidado artesanal, conhecimento ancestral e segredos de receita (SILVA e DENTZ, 2017).

Verifica-se também, que a produção artesanal tradicional de embutidos apresenta dificuldades de permanência, visto que as práticas, técnicas, modos de fazer, saberes tradicionais e receitas estão sendo adaptados e substituídos pela forma industrial de produção e, com isso, excluídos, conforme observamos na figura 46, onde apresentamos as alterações e adaptações ocorridas na produção dos embutidos.

Figura 46 – Esquema simplificado das transformações na produção de embutidos no Frigorífico Antônio Carlos.



Fonte: Zanetti von Dentz (2018).

Para a manutenção desta produção artesanal tradicional seria necessária uma ampla revisão das normas e exigências, com uma flexibilização dos modos de preparo empregados. Porém resta saber se, considerando tal abertura, não estaríamos aceitando determinados riscos potenciais e abrindo mão da segurança em relação ao consumo de tais alimentos.

Todos os envolvidos precisam rever os seus posicionamentos, sabemos que as regras são rígidas, mas por vezes os produtores não seguem os padrões mínimos para o processamento de produtos com segurança e sanidade alimentar mínima, e, em função da falta de informação ou de treinamento adequado, utilizam produtos químicos e conservantes em proporções não condizentes, e desta forma, acarretam potenciais danos à saúde. Aqui nos questionamos se não seria o caso, de ao invés de investigar, barrar e proibir; ensinar? Nesse aspecto, programas associados com Universidades e Institutos Federais

representam uma possibilidade para a maior inclusão e permanência desses produtos.

6.3.2 Queijos artesanais de Angelina

Com o exemplo analisado dos embutidos, entendemos que a categoria e a diversidade das adaptações necessárias para converter uma produção artesanal tradicional compatível ou coexistente com a modernização, variam enormemente de acordo com a cadeia produtiva. Neste cenário que está posto, identificamos que certos produtos só conseguem permanecer no mercado perante a condição de informalidade, como no caso dos queijos, tradicionalmente produzidos de forma artesanal, nas propriedades rurais, dentro das próprias cozinhas domésticas, em vários municípios da região da Grande Florianópolis, sendo o de Angelina, o de maior destaque.

No presente estudo, conhecemos dois exemplos de produtores de queijos artesanais – ou coloniais, como também são reconhecidos na região – e identificamos as particularidades que distinguem este tipo de produção.

Diferentemente do processamento de produtos cárneos, como os embutidos, a produção de queijos segue reproduzindo um processo artesanal, onde a tradição na forma do preparo, e o saber-fazer impresso na produção são características ainda presentes.

Figura 47 - Queijos coloniais produzidos artesanalmente no município de Angelina em diferentes estágios de maturação.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

Nos casos analisados as famílias processam queijo há mais de 25 anos, e os conhecimentos adquiridos foram passados através das gerações e seguiram sendo empregados ao longo dos anos, representando uma importante fonte de renda, através do uso e processamento da matéria-prima que dispõem na propriedade.

Em pesquisa de dissertação de mestrado intitulada “Produção e mercado do queijo colonial da região da Grande Florianópolis: o caso do município de Angelina”, Pauli (2017) apresenta que a produção de queijos em si é trabalho das mulheres, que aprenderam o modo de fazer com suas mães e avós. Esse modo de fazer possui um baixo custo de produção, em função de seu processo simples de manufatura e insumos, sendo composto basicamente de leite, sal e coalho. Porém, de acordo com a autora, apesar do processamento simples, a produção do queijo

requer conhecimento, tempo e dedicação, principalmente nas etapas de dessoragem, onde ocorre a retirada do soro através de técnicas manuais.

Neste sentido, uma característica recorrente na produção artesanal tradicional de queijo é o destino do soro. Enquanto na produção industrial, o soro, resíduo líquido da produção de queijo, é um efluente que requer destino adequado por ser altamente poluente, no caso do queijo produzido artesanalmente, não representa impacto ambiental. Pois, como a produção ocorre em escala condizente com a estrutura das propriedades, o efluente é coletado e destinado à alimentação de porcos, terneiros, vacas e mesmo para animais domésticos, como gatos e cachorros. Conforme fala da produtora.

> "E o soro vai tudo pros "pequinho" (cachorros) e pros porco. Como lavagem".

O aproveitamento do soro é evidenciado também em outros contextos onde há produção artesanal de queijos no Brasil, conforme o artigo "Alimentos tradicionais, modos de vida e patrimônio cultural: uma reflexão a partir do queijo serrano" de autoria de Fabiana Thomé da Cruz e Renata Menasche (2012).

Já o saber-fazer que orienta a produção é identificado na fala de uma das produtoras.

> "Aqui é tudo a olho, não tem nada assim de aparelho nada. É pra ter né? Porque o leite tem que ter o grau certinho para colocar o coalho, mas eu faço tudo assim e sempre deu certo".

O conhecimento prático também é empregado em relação as alterações na matéria-prima utilizada, como aquelas decorrentes da estação do ano em que o produto é processado. Assim como no caso francês do queijo *Comté*, o queijo colonial também sofre alterações, as quais são identificadas e controladas pela prática da produtora.

> "O tempo muda muita coisa, no inverno a gente não precisa esquentar o leite, o queijo rende mais, o leite rende mais, não precisa tirar o soro muito, mas no verão a gente tem que fazer a massa mais seca. Senão ele fica todo torto, tem que botar um pano embaixo para absorver, aí depois de amanhã já tem que botar outro né?"

Um ponto importante identificado durante o contato com os produtores é o fato de tal produção parecer estar com os dias contados. Por se tratar de um trabalho bastante desgastante e que consome muitas horas do dia de trabalho dos produtores, estes apresentam a intenção de parar com a produção de queijos e se dedicar apenas a venda do leite para as indústrias de laticínios, fato que não foi consolidado em função das más condições de acesso às propriedades e o impedimento da chegada de caminhões para o recebimento da matéria-prima.

> "Nós fomos atrás pra vender leite, tá tudo pronto já, mas a estrada que não ajuda, porque senão a gente ia vender o leite em vez de fazer o queijo. Tem resfriador tudo aí, mas com essa estrada o caminhão não entra até aqui, tem vezes que consegue entrar, mas se dá uns dias de chuva, fica encalhado. Dizem que vão arrumar, mas não sei. Porque o nosso queijo isso é uma coisa que vai sem nota, aí por causa disso não é bom né? Tem que ser sempre escondido, por causa disso a gente queria desistir... porque senão ele teria mais preço".

Verificamos que neste caso do leite e queijo de Angelina os sistemas de engenharia não alcançaram a capilaridade necessária ao acesso e transporte dos produtos, o que por outro lado é um dos pontos que colabora para a permanência da produção dos queijos artesanais tradicionais.

Identificamos também, na fala na produtora, a preocupação em relação à informalidade, o que desestimula a continuidade da produção. Nesse aspecto, para formalizar os processos de produção, o cumprimento de rigorosos sistemas de normas para a ordenha é essencial, bem como a construção de um ambiente específico, separado da cozinha doméstica, para a manipulação do leite e a produção do queijo. Estas são mudanças que requerem um investimento de capital, longe das possibilidades materiais da maioria dos produtores.

Figura 48 - Local da ordenha.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

Na figura 48 observamos locais para a realização da ordenha com instalações não condizentes aquelas requeridas por órgãos de fiscalização. Os utensílios e equipamentos (Figura 49), em sua maioria, também estão em desacordo com as exigências, representando uma ameaça para a continuidade e permanência desta produção artesanal tradicional, bem como um fator de insegurança à sanidade alimentar, visto que a limpeza e higiene dos locais de produção é fator fundamental para a segurança sanitária dos produtos processados.

Hoje, o processamento dos queijos ocorre nas cozinhas das propriedades, com o uso de utensílios de madeira, embora alguns produtores estejam substituindo gradualmente os utensílios tradicionais por materiais como inox ou plástico.

Entretanto, os produtores explicaram que em relação às fôrmas, por exemplo, preferiram voltar às antigas de madeira, pois notaram diferença na maturação do queijo (PAULI, 2017).

Figura 49 - Equipamentos utilizados na produção de queijos em cozinhas domésticas nas propriedades rurais.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

Mas também existem locais que passaram por adequações, como no caso da propriedade que figura nas imagens abaixo (Figura 50) onde houve melhorias no local da ordenha e aquisição de equipamentos, como o resfriador de leite. No entanto, tais mudanças foram realizadas

através de investimentos e incentivos que eram destinados apenas para melhorias em relação à coleta do leite, e não para alterações referentes à produção de queijos.

> "Esse aí nós investimos, pegamos do governo, esse foi financiado com o SC Rural, uma parte com o juro zero, e esse incentivo saiu só para o leite, não pro queijo, por isso que a gente teve que fazer isso, o recurso era para a melhoria do leite e não poderia ser usado pro queijo."

Figura 50 - Instalações após melhorias realizadas no local de ordenha; e ambiente adaptado às exigências com resfriador de leite.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

Porém como apresentamos anteriormente, em função da ausência dos macro sistemas técnicos, representada nas más condições de acesso ao local, os produtores não conseguiram destinar a produção de leite para as indústrias, e seguem processando o queijo artesanalmente, sem haver realizado quaisquer melhorias nas instalações para o processamento do produto.

Adicionada a esta limitação também existe o fato de que a passagem obrigatória para a pasteurização de leite altera a composição

microbiológica do queijo, que de acordo com os produtores e consumidores, tais mudanças técnicas são suficientemente graves para remover seu valor patrimonial e seu sabor superior, se comparado ao queijo industrial. Contudo, este ponto não representa a maior preocupação dos produtores, ou sequer chega a ser discutido por eles. Muitas vezes, sem acesso à informação, isolados nas propriedades rurais distantes e privados de uma assessoria técnica, os produtores desconhecem certas "irregularidades" presentes nos produtos por eles processados.

Assim, a única mudança no preparo do queijo, com relação às práticas dos antepassados, e positivamente aceita, é referente ao coalho industrial. O coalho pronto torna a produção mais prática, e, segundo as produtoras, pouco altera o sabor em relação ao antigo coalho biológico, feito a partir do estômago do gado (PAULI, 2017).

Atualmente a comercialização do queijo ocorre nas cidades da região, por meio de venda direta ou em pequenos mercados locais. Devido à boa reputação e notoriedade desse queijo e, especialmente de alguns produtores, em alguns casos os consumidores deslocam-se até as propriedades produtoras para buscar queijo; em outros, comerciantes de queijo – ou atravessadores/intermediários como são conhecidos na região – adquirem-no de produtores, para revender. Assim, a produção permanece nas regiões rurais e seu comércio chega até os centros urbanos, através de feiras, sacolões e pequenas mercearias, locais em que o público consumidor sabe que irá encontrá-los.

Observamos que mesmo com as dificuldades existentes, e com a possibilidade de desistir da produção de queijos e destinar o leite aos laticínios, os produtores relatam o desejo de manter a atividade.

> "Se tivesse assim a chance de formalizar, de melhorar a produção, eu sempre estou assim pensando, eu gosto de fazer queijo, a gente tá acostumado com isso né? Só que a gente queria isso alí (se referindo as melhorias feitas para a coleta do leite), e como a gente começou com isso alí agora... pro queijo a gente tem que ter higiene completo, daí a gente tem que começar tudo de novo! Teria que mexer de novo".

Constatando a presença e a permanência da produção artesanal de queijos – mesmo que no mercado informal – identificamos que a relação estabelecida neste exemplo está configurada como a de coexistência,

mas que diferente da situação identificada no caso dos embutidos processados no município de Antônio Carlos, os queijos de Angelina, preservam saberes, fazeres, práticas e receitas e fazem parte dos hábitos e cultura locais. O processamento do produto não sofreu alterações que façam com que este se assemelhe a sua versão industrial, e segue sendo produzido a partir do leite cru, proveniente da propriedade rural e processado pelos colonos agricultores, que identificam nesta produção uma importante fonte de renda.

Este tipo de ação torna-se possível também em função da lei que regulamenta a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru, que recentemente entrou em vigor no estado de Santa Catarina. A Lei nº 17.486 foi sancionada pelo governador Raimundo Colombo. De acordo com a lei, é considerado queijo artesanal

> "Aquele elaborado com leite cru da própria fazenda, com métodos tradicionais, com vinculação ao território de origem, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) estabelecido para cada tipo e variedade, sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas desde que atendam todas as normas sanitárias pertinentes".

Poderão constituir a fórmula dos queijos artesanais os seguintes itens: leite cru, condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/coagulantes, sal (cloreto de sódio ou outro que exerça a mesma função), fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais.

A queijaria deve dispor de ambientes adequados para recepção do leite, higienização de mãos e calçados (barreira sanitária), fabricação, embalagem, estocagem (quando necessário), expedição e almoxarifado. A lei determina, ainda, que a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário. Também serão realizados regularmente exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final[89].

---

[89] SANTA CATARINA. **Governo do Estado sanciona lei que regulamenta produção e comercialização de queijos artesanais em SC.** Publicado em 17 de Janeiro de 2018. Disponível em: < http://www.sc.gov.br/index.php/noticias/temas/desenvolvimento-economico/governo-do-estado-sanciona-lei-que-regulamenta-producao-e-comercializacao-de-queijos-artesanais-em-sc>. Acesso em: 31 jan. 2018.

Desta forma, os produtores que já possuem ambientes e estruturas adequadas podem sair da informalidade, e a referida lei atua como um importante incentivo para aqueles que ainda precisam se adequar e melhorar suas práticas e instalações.

Vimos assim que a produção artesanal tradicional de queijos permanece na região, sem perdas representativas, inclusive com a possibilidade de ter a sua circulação formalizada, visto que o uso do leite cru não representaria mais um problema. Resta agora a adequação das instalações de processamento e um consenso a respeito dos utensílios e materiais utilizados.

Até o momento a informalidade havia sido apropriada pelas famílias produtoras de queijo, que optaram permanecer com a produção, visto que a formalização prevê a mudança de instrumentos, técnicas e estruturas que causariam a descaracterização da produção artesanal tradicional. Assim, ao produtor a informalidade representa a manutenção do saber-fazer artesanal e tradicional do queijo, e o setor informal, é por sua vez, onde a circulação consegue ser efetivada, resultando, muitas vezes, no acesso ao mercado formal, conforme observamos através da figura 51 que apresenta um esquema detalhado da realidade da produção de queijos artesanais no município de Angelina.

Figura 51 – Aspectos característicos da produção de queijos artesanais de Angelina.

Fonte: Zanetti von Dentz (2018).

Observamos, contudo, que ações e incentivos que repercutem em melhorias nos locais de produção, favorecem as características e práticas relacionadas à produção artesanal tradicional. Assim, verificamos que o desenvolvimento de um selo para o queijo colonial, nos moldes do que está sendo buscado para o queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra, representa uma ação eficaz, visto que tais produtos apresentam características semelhantes aos queijos franceses que possuem o selo AOC/AOP, onde a matéria-prima utilizada na produção é proveniente da zona geográfica delimitada e os produtos são processados também nesta zona geográfica específica. Defendemos a criação de selos próprios, tais como “queijo artesanal de Angelina”, ou “queijo colonial do oeste catarinense”, evidenciando as práticas tradicionais empregadas e o local de produção, e principalmente levando em consideração as práticas tradicionais e artesanais utilizadas durante o processamento do produto.

6.3.3 Pão de milho de São Bonifácio

A região da Grande Florianópolis apresenta uma relação de tradição e cultura na produção e consumo do Pão de Milho, visto que este representou o principal substituto ao pão de trigo nos períodos iniciais da colonização. Porém, identificamos o município de São Bonifácio como o que mais se destaca na manutenção da sua produção.

No município, o milho representa o item com maior área plantada, e seu cultivo destina-se principalmente à produção de silagem e criação de animais. Além disto, também é usado cozido na espiga, para fazer o curau, pamonha, canjica ou então seco, para fazer a farinha que é usada no preparo do pão de milho (BOEING, 2011).

O pão de milho tradicional está associado com a colonização dos alemães, que estavam habituados a consumir pão, e que por não terem acesso ao trigo, tiveram o milho como base de sua alimentação. O pão tornou-se o símbolo dos colonos pela sobrevivência em solo desconhecido, fazendo parte da base alimentar dos habitantes do município. A partir de 1980 iniciativas governamentais retomam a produção agrícola, principalmente do milho. Em 1993 foi criada no município a Festa Regional do Pão de Milho, momento onde além do pão, outros produtos como queijos, embutidos, mel, geleias e conservas são produzidos, consumidos e comercializados.

Verificamos a relação do município com a produção do Pão de milho através da realização de entrevista com uma família que processa artesanalmente e tradicionalmente o produto, e identificamos na fala dos entrevistados que os hábitos alimentares dos moradores também se transformaram nestes últimos vinte anos. De acordo com relato de Renita Hawerroth[90], o pão de milho era consumido diariamente, sendo a cuca, o pão de trigo e os bolos reservados aos finais de semana ou dias festivos.

Renita nasceu no ano de 1957, em Santo Antônio, localidade situada a vinte quilômetros de São Bonifácio. Trabalhou desde a infância na lavoura, com os pais e as três irmãs e aprendeu a fazer o pão, ainda criança, com a mãe e a avó materna.

A produção de pão de milho era realizada para o autoconsumo, e somente no ano de 1992 passou a representar uma forma de sustento e ser produzido para a comercialização. Isso ocorreu quando uma vizinha que produzia pães para a padaria local decidiu cessar a produção e

[90] Entrevista realizada no município de São Bonifácio com os produtores de pão de milho, em 21 de novembro de 2014.

indicou Renita para assumir tal função. A produtora então se apresentou na padaria e ofereceu seu serviço. Tal fato é relatado por Thiago Hawerroth, filho de Renita, que hoje trabalha na produção do pão de milho juntamente com a mãe.

> "É a minha mãe, por volta de 1992, quando meu irmão mais novo nasceu e a gente já não precisava de tanto cuidado, daí pra ganhar um dinheirinho extra também ela começou fazendo as coisas, aqui pra padaria já tinha uma outra senhora que fazia o pão de milho já há vários anos, e ela parou de fazer esse pão, e daí ela veio aqui falar com a mãe, se a mãe por acaso não queria fazer pra fornecer pra padaria, como ela tava parando, e... daí a mãe começou a fazer, começou com cinco, seis, daqui a pouco foi oito, dez., quinze, vinte (!)"

Thiago é um jovem que reside no campo e desde pequeno auxiliou os pais nas tarefas da roça e na produção, até o momento que viu sua vida mudar quando foi descoberto por uma agência de modelos e foi morar nos grandes centros, em cidades como Rio de Janeiro e São Paulo, desistindo logo depois da profissão em função da condição de saúde do seu pai. Thiago retornou ao pequeno município determinado a auxiliar a mãe a produzir pães. Visando sempre se aperfeiçoar, realizou um curso Técnico em Panificação e Confeitaria no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) e atualmente ele e a mãe produzem em média 200 pães por dia, trabalhando de segunda à sexta-feira em média 10 a 12 horas por dia.

Da tradicional receita aprendida com a mãe e a avó, praticamente nada foi alterado, e na sua composição figuram ingredientes como batata-doce, cará, farinha de milho e ovos coloniais, além da folha de caeté utilizada dentro das fôrmas para envolver a massa do pão (Figura 52).

Figura 52 - Produtor cortando as folhas de caeté para serem colocadas nas fôrmas; folhas já dispostas nas fôrmas.

Fonte: Zanetti von Dentz (2014).

O único produto alterado na receita e que representa inclusive um desacordo entre Thiago e Renita é a farinha de trigo. Renita passou a utilizar o referido ingrediente nos últimos anos por perceber que o pão quando acrescido de uma pequena quantidade de trigo apresenta maior leveza. Já Thiago discorda da mãe e prefere produzir o pão em sua totalidade com a farinha de milho, argumentando que desta forma a receita está adequada inclusive para consumidores que tenham alergia ao glúten presente no trigo.

Os ingredientes são provenientes da localidade, sendo que a batata-doce, o cará e o caeté são plantados e colhidos por Thiago, os ovos são adquiridos de vizinhos da propriedade e a farinha de milho – o único ingrediente adquirido de um local mais distante – é procedente de um moinho de pedra localizado na cidade de Criciúma, que pelo fato de vender uma grande quantidade aos produtores, acabou adequando a sua produção às necessidades e especificidades do pão de milho, alterando a gramatura da matéria-prima para um melhor resultado do produto final processado pela família, conforme expõe Renita:

> "Com a farinha é assim, com ela a textura do pão fica assim melhor, a gente tem outra, como é a sinhá, que é mais... dá um pão mais... parece que ela é mais grossa, e agora ultimamente o nosso pão tem ficado muito bom porque há um tempo atrás a farinha vinha grossa, ou se era talvez um

> tipo de milho diferente ficava grosso, o pão não ficava bonito e eles perguntavam: ôh Dona Renita, o que aconteceu com o teu pão? Tu mudou alguma coisa no pão? Olha... eu digo, não! É a mesma receita, só que eu digo a farinha tá diferente, tá muito grossa, e daí de tanto... quando o vendedor vinha pra fazer pedido e coisa né, aí a gente já reclamava, e tanto, o Thiago também disse, vamos falar com eles... e daí no fim agora umas vezes eles vieram e disseram: oh, fizemos uma farinha especial mais fina pra vocês! Porque a gente comprava em grande quantidade assim né? E daí agora ultimamente aumentou a quantidade de pães que eles tão querendo e o pão ficou a textura e o gosto dele ficou até melhor".

Em relação aos utensílios e equipamentos utilizados na produção também fica explícita a tradição e o saber-fazer incorporados ao preparo. Thiago utiliza uma faca que era de seu avô e já era utilizada com a finalidade de cortar as folhas do caeté que revestem as fôrmas do pão. O produtor também usa um antigo ralador, confeccionado pelo avô para ralar o cará e a batata-doce, e o forno à lenha foi construído por um pedreiro da região, que seguindo as demandas de Thiago criou um equipamento próprio, com a capacidade para assar sessenta e um pães a cada fornada. A função de colocar os pães no forno é de Thiago, que assim que iniciou o trabalho na produção, ajudando a mãe, esta foi sua primeira tarefa. Fato que Renita descreve com orgulho.

> "Eu não consigo botar os sessenta e um, eu boto no máximo cinquenta e oito... mas o Thiago sim, ele consegue colocar certinho os sessenta e um!"

Figura 53 - Antigo ralador utilizado; forno contendo os pães.

Fonte: Zanetti von Dentz (2014).

O saber-fazer também está evidente na produção do pão de milho, onde observamos Thiago dispondo a massa de pão nas fôrmas. Essa tarefa é feita manualmente e sem o uso de qualquer utensílio ou medidor, e é a mão do produtor que divide a medida exata de massa que deve ser disposta em cada fôrma, deixando todos os pães com o mesmo peso e tamanho, conforme a figura 54. A prática também pode ser observada em relação à temperatura do forno, que não dispõe de termômetro e a qual Thiago identifica apenas com a sensibilidade do tato. O tempo de assamento também é identificado visualmente, de acordo com a cor obtida na crosta do produto.

Figura 54 - Produtor dispondo a massa dos pães nas fôrmas.

Fonte: Zanetti von Dentz (2014).

Outro ponto interessante a destacar é o fato de o produto ser elaborado em sua totalidade com ingredientes naturais, sem uso de conservantes e gorduras, sendo também, a sua versão sem a farinha de trigo, livre de glúten e lactose, fatores estes que a indústria de panificados vem utilizando como um grande diferencial e atrativo para a comercialização de seus produtos, e que a produção artesanal tradicional não costuma destacar.

Esses aspectos que despertam interesse dos consumidores, aliados àqueles relacionados a uma forma de produção artesanal, em pequena escala e que faz parte da história e cultura local não são divulgados na apresentação do produto. No caso do pão de milho, conforme já apresentado anteriormente, em referência as formas de comercialização e a rotulagem do produto, os consumidores são privados de tais informações pelo fato do produto ser repassado a uma padaria que o identifica e realiza a sua comercialização. Assim, apenas as pessoas muito próximas, residentes na localidade, que conseguem identificar o "Pão de milho da Renita", como costuma ser identificado. Mesmo

quando o produto é comercializado em feiras – tarefa realizada por um intermediário – as informações limitam-se ao local de origem do produto.

Por fim, percebemos que muitos dos aspectos limitantes ou dificultadores da permanência de produtos processados artesanalmente, tais como os relacionados à higiene e manipulação e a segurança sanitária dos produtos não representam um entrave para este tipo de produção. Os produtores estão cientes das melhorias que precisam realizar no local de produção, como colocar telas nas janelas, trocar as bancadas de madeira por inox e ter a produção em local separado e azulejado, e estão organizados para realizá-las em breve, no entanto, jamais receberam cobranças ou instrução de órgão competente.

Constatamos assim, que o setor de panificáveis artesanais apresenta condições favoráveis a preservação de saberes e técnicas tradicionais e a permanência dos produtos. A grande quantidade de detalhes a ser cumprida na elaboração, a apurada habilidade manual, e a capacidade criativa própria dos padeiros e confeiteiros aproximam essa produção a um mundo de múltiplas possibilidades de combinação de ingredientes. A modernização da estrutura produtiva não interrompeu a transmissão das receitas nem tampouco limitou a destreza dos artesãos. E é um dos ramos onde identifica-se o maior crescimento e surgimento de novas produções artesanais, mas não necessariamente tradicionais (SILVA e DENTZ, 2017).

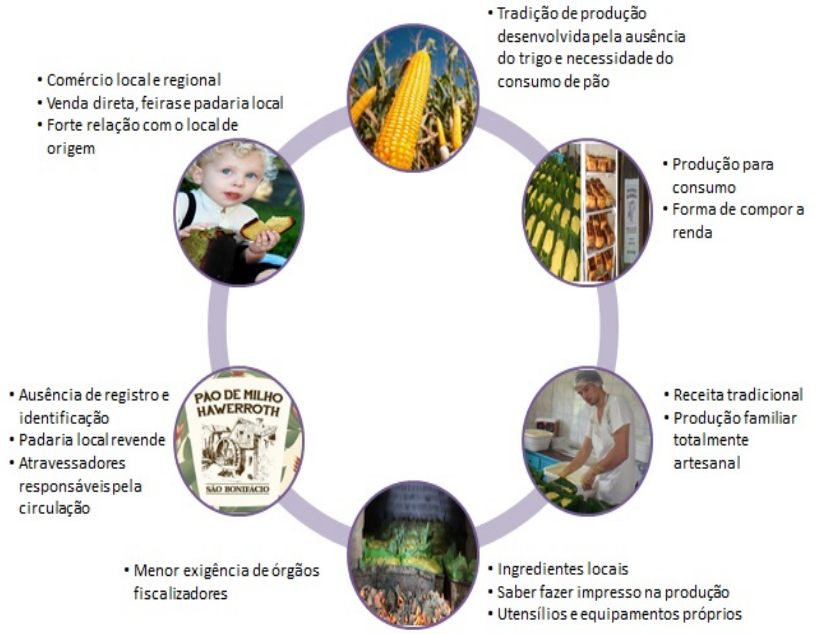
Tal fato comprova que este setor permanece na atualidade, e perante os produtos industrializados apresenta-se forte e consolidado, ocupando o mesmo espaço, ou até apresentando uma maior procura pelos consumidores que costumam adquirir tais produtos em feiras, empórios e lojas especializadas ou mesmo através da venda direta.

Desta forma, observa-se mais do que uma relação de coexistência, o desenvolvimento de uma forte interação, com a convergência dos circuitos em direção ao mesmo consumidor, num contexto de disputa ou concorrência direta, onde parte significativa de consumidores passou a adquirir pães processados artesanalmente, em detrimento dos industriais. Nos primeiros são identificadas caraterísticas positivas como sabor, aroma e coloração de crosta atrativa, diferente dos produtos produzidos industrialmente que apresentam um padrão, onde os produtos – sejam integrais, brancos, de batata ou milho – apresentam características muito próximas, principalmente em relação ao sabor.

Neste exemplo exposto e apresentado de maneira resumida na figura 55, identificamos que uma forma de certificação local, nos

moldes de um selo AOC/AOP, que considera o diferencial histórico, cultural e tradicional ou através de uma certificação semelhante a ETG, com a valorização da receita tradicional, poderia ser explorada.

Figura 55 – Particularidades da produção e comércio do pão de milho de São Bonifácio – SC.



Fonte: Zanetti von Dentz (2018).

No entanto, um rótulo mais informativo, que apresente as informações referentes a produção artesanal tradicional, descrevendo a proveniência dos produtos utilizados e a mão de obra empregada já representa uma importante forma de valorização ou mesmo uma ferramenta de identificação do produto, incentivando seu reconhecimento e proteção.

6.3.4 Geleias de Biguaçu e Conservas de Antônio Carlos

A produção artesanal de geleias de frutas e de conservas de legumes e verduras iniciou como um método tradicional utilizado para conservar os produtos e possibilitar sua disponibilidade e consumo em

épocas do ano onde a sazonalidade impedia o acesso a muitos deles. Assim, nos períodos em que as hortas e pomares estavam carregados de uma grande variedade de frutas, legumes e verduras tais produtos eram processados de forma que sua durabilidade fosse aumentada, o que poderia permitir seu consumo ao longo do ano. Dessa forma, uma grande quantidade de vidros contendo frutas em calda, compotas, geleias, legumes e verduras na conserva passaram a figurar sobre as prateleiras das casas dos colonos agricultores, conforme demonstrado na imagem 56.

Figura 56 - Conservas e compotas produzidas artesanalmente na Grande Florianópolis.

Fonte: Zanettti von Dentz (2015).

Com o passar do tempo, a prática passou por pequenas mudanças, mas o hábito de produzir e consumir os alimentos assim processados se manteve em praticamente todos os municípios da região da Grande Florianópolis, onde os agricultores processam tais produções para o consumo próprio, mas muitos também comercializam a produção, que representa uma importante forma de compor a renda, ou mesmo transformaram a produção na principal fonte de renda da família, desenvolvendo estabelecimentos exitosos.

Reconhecemos duas experiências na região, uma de produção de doces e geleias de frutas, no município de Biguaçu, e outra de conservas de legumes e verduras no município de Antônio Carlos. Nestes exemplos de produções, – onde as normas legais requerem mudanças menos impactantes ou o progresso técnico pode ser melhor incorporado pelas famílias – foi possível identificar que a permanência da produção torna-se possível.

No exemplo das geleias e doces de frutas da cidade de Biguaçu, a produção faz parte da família, como forma de comércio há três gerações. Hoje a empresa familiar conta com cinco integrantes da família, além dos doze funcionários.

Figura 57 - Produção de doces na cidade de Biguaçu.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

O saber-fazer impresso na produção é responsabilidade de Reinaldo Dallagnelo[91], que aprendeu a fazer os doces e geleias com a mãe, quando ainda vendiam os produtos em feiras, no centro da capital. A mãe produzia apenas o doce de banana, mas Reinaldo, ao longo dos anos passou a desenvolver doces e geleias de uma grande variedade de frutas encontradas na região.

No início o pai de Reinaldo desenvolveu um equipamento para que pudessem produzir o doce.

> "O pai desenvolveu um mexedor, é tipo um tacho de cobre e a gente colocava uma roda em cima, e ficava tipo uma pá de madeira, para não pegar no fundo, o açúcar é uma coisa que gruda!"

[91] Entrevista realizada com o produtor no município de Biguaçu, no estabelecimento "Doces Sorocaba" em 04 de agosto de 2015.

E hoje o produtor realizou melhorias e especializou a produção.

> "Depois eu comecei a melhorar os tachos e fui aumentando para poder fazer a quantidade maior que eles pediam. Eu ia em muita reunião da prefeitura e tinha um senhor que era engenheiro mecânico e ele veio ver a produção, aí eu mudei muita coisa na produção. Passei para caldeira. Antes eu fazia nos tachos, tinha que apagar o fogo, para retirar o doce, porque senão queimava o fundo, e se quisesse fazer outro doce, tinha que começar tudo outra vez. Era muito trabalhoso."

Mas de acordo com a fala da filha Aline, nutricionista, que também trabalha na produção, as alterações foram mínimas, e a forma de preparo permanece muito próxima de como era realizada no início da produção.

> "Nada mudou, só que o pai, ele fazendo na mão ele sabia bem os tempos, a rapidez com que devia mexer, e ele pode adaptar tudo isso para a parte mecanizada. Tentando respeitar a mesma forma de fazer, como o de laranja é feito da mesma forma como era antes. Existem muitos equipamentos que a gente gostaria de usar para substituir a mão de obra, mas os equipamentos não conseguem reproduzir a prática manual. Por exemplo, o abacaxi, é muito difícil de trabalhar, de descansar. Mas a gente não encontra um equipamento que possa realizar esse trabalho. Então ainda é feito à mão, descascar o abacaxi e a abóbora é tudo à mão".

Percebemos que na maioria das vezes, a adoção de utensílios da indústria pela atividade artesanal ocorre pela carência de insumos específicos para a produção em pequena escala. Isso acontece não só com utensílios, mas também com máquinas e equipamentos superdimensionados que, por falta de oferta adequada à produção artesanal, são utilizados pelas agroindústrias familiares de pequena escala. Assim, lentamente, os produtores vêm se desfazendo de certos utensílios tradicionais e adotando aqueles que se enquadram às normas sanitárias, mas que também atendem a suas lógicas. E dessa forma, num movimento constante do sistema de produção, utensílios se perdem,

outros são incorporados, saberes se modificam e tomam outros contornos.

O saber-fazer também aparece no conhecimento em relação às características das frutas, conforme a estação do ano em que são processadas.

> "A laranja tem uma época que é muito doce, tem outra que é muito ácida, então tem que ter um preparo diferente, precisa adequar a matéria-prima. Então o saber-fazer está muito implícito no preparo, porque mesmo com as mecanizações é necessário o acompanhamento do produtor. Não é nem o produto, mas é uma técnica".

Interessante observar que neste caso, a "técnica" é vista como a prática e o saber-fazer incorporado na produção e não como um fator que assemelha à produção ao aspecto industrial.

Outra questão que diferencia a produção artesanal tradicional são os ingredientes utilizados e a preocupação com a qualidade do produto final. O que faz com que os próprios produtores identifiquem a produção como "caseira".

> "Ele é caseiro, porque eu não coloco essência, na geleia a gente usa pectina pra dar uma consistência, usa ácido cítrico, mas banana, goiaba, abóbora é tudo feito... só a parte de geleia... mas no mais é assim, e aí tem tudo no rótulo desde que a gente começou a usar estes ingredientes. Porque essência a gente não usa. E quando veio essa engenheira de alimentos que a gente desenvolveu isso tudo. Nós fomos numa indústria uma vez, e tinha um doce que no rótulo dizia que era de laranja, mas era de banana e eles só colocavam a essência de laranja".

Neste caso, a distinta condição em relação ao similar industrial é geralmente atribuída ao frescor e qualidade das frutas e produtos hortícolas processados, além do "carinho" na preparação culinária, aumentando o "toque pessoal" das mãos do cozinheiro. Uma das principais preocupações dos produtores em relação ao mercado é evitar que os consumidores confundam a forma caseira, artesanal de manipulação e elaboração com o ritmo industrial de produção.

> “Quando a vigilância solicitou que tivesse que ter rótulo também, e as pessoas não eram acostumadas em comprar o produto assim. E diziam: nossa isso não é mais o mesmo produto! Virou industrializado... tem muita gente que ainda acaba se confundindo. Só que o que a gente preserva muito com os nossos doces é fazer com a fruta né? Cada sabor é a própria fruta, nada é essência, as frutas a gente compra no Ceasa, e com produtores locais. Nada é feito com polpa, tudo é fruta. Compra as frutas in natura e a gente higieniza e congela.”

Figura 58 - Doces e geleias de frutas produzidos em Biguaçu e acondicionados em embalagens rotuladas, conforme exigência da legislação.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

Neste exemplo, percebemos que, grande parte dos consumidores prefere comprar o produto na forma como este era adquirido há tempos atrás, ou seja, em embalagens plásticas que eram porcionadas a granel na frente do cliente. Assim, embora sendo o mesmo conteúdo encontrado nas embalagens rotuladas e nos “saquinhos” a granel, os clientes, em sua maioria, preferem adquiri-lo da forma mais tradicional, conforme fala da produtora Aline:

> “Tem gente que tem mania de comprar assim ainda. É por causa da associação com o caseiro né? Lembra aquele tempo que ia para a feira né? Tanto é que a gente começou a vender nas feiras e

> padarias nos saquinhos a granel, e quando a vigilância proibiu a venda nos saquinhos e exigiu a venda nos potinhos, as vendas despencaram!"

Apesar das normas e regras relacionadas a vigilância sanitária de tais produtos serem menos restritivas que aquelas impostas aos produtos tais como queijos e embutidos, ainda assim provocam certas alterações às quais os consumidores não estão habituados, gerando dúvidas no ato da compra. Pois a mínima semelhança ou associação aos aspectos industriais é encarada com certa restrição pelos consumidores, fato observado pelo próprio produtor:

> "Eu fui uma vez fazer uma entrega no sacolão, dai eu tava colocando atrás de uma prateleira e uma moça perguntou, eu quero aquele doce de banana, e a moça da banca deu um doce no bote que eu tinha acabado de levar e a outra disse, não, eu quero aquele do saquinho. Aí a moça disse, mas o do saquinho a vigilância não permite mais, e a moça disse, mas na feira eles vendem! E não comprou o produto no potinho."

Figura 59 - Embalagens de doces e geleias sendo etiquetadas com rótulos.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

Porém, no caso das conservas de legumes do município de Antônio Carlos, identificamos que as exigências podem ser ainda menores. De acordo com a produtora Silma.[92]

> "A vigilância vêm pouco aqui, eles sabem que a nossa produção é bem certinha".

Figura 60 - Conservas processadas no município de Antônio Carlos.

Fonte: Zanetti von Dentz (2014).

Esses fatos permitem a permanência e a manutenção de produtos, como as conservas, que seguem sendo processadas de forma totalmente artesanal e através de um saber-fazer tradicional, conforme relata a produtora.

> "Eu reciclo os vidros, aí eu tenho um tanque grande alí de água corrente que a nossa é água natural. Eu ponho ele de molho, eu lavo, e depois ele é passado na água quente para esterilizar, e dalí ele vai pra conserva. Tudo manualmente, eu faço num tacho assim, daí a gente tem um gancho pra retirar o vidro, faz manual, por isso que eu considero o meu produto mais colonial. Eu tenho uma quantidade de sal que eu coloco nesses

[92] Entrevista realizada na casa da produtora no município de Antônio Carlos, em 05 de setembro de 2014.

> quatro litros de água pra um litro de vinagre, aí eu coloco alí dentro e misturo na salmoura, tem alguns produtos que igual a beterraba e cenoura tu tem que cozinhar antes um pouquinho, mas o pepino, a abobrinha que eu tenho alí, o rabanete, essas coisas eu ponho tudo cru no vidro, eu encho com essa salmoura no vidro."
> "Aí eu coloco dentro do vidro com uma folhinha e louro, uns baguinho de pimenta e uma rodela de cebola, aí eu encho o vidro até a borda, eu coloco a tampa e daí eu cozinho em banho-maria em uma panela grande com um pano no fundo e com água um tanto assim embaixo da tampa, aí eu deixo ferver aquilo ali uns dez minutos. Então a água ferve dentro do vidro, tudo que é bom da verdura fica dentro do vidro."

As matérias-primas imprimem decisivamente as características organolépticas de doces e conservas. A colheita direta da agricultura local, o controle rigoroso da condição de maturidade e uniformidade das frutas e legumes, bem como o uso de variedades mais específicas da região, são certamente os motivos que garantem a permanência desses produtos.

> "Eu planto a lavoura pra botar na conserva, eu não compro a lavoura, a única coisa que eu compro aqui que nós não produzimos é a batatinha e a cebolinha, isso é uma lavoura muito ingrata aqui pra Antônio Carlos. Mas brócolis, couve-flor, cenoura, beterraba, vagem, chuchu, tudo que eu tenho... quiabo é muito produzido aqui também, rabanete, eu ponho tudo na conserva".

Por outro lado, o negócio permanece dentro da família e a produção está contida em uma escala que não exige grandes mudanças na divisão do trabalho.

Interessante perceber que no meio rural o hábito de produzir e consumir geleias de frutas e conservas de legumes permanece mantido e mesmo aqueles que não processam determinado produto para comercializá-lo, o produzem para o consumo próprio, conforme situação identificada na fala da produtora de conservas de legumes.

> "Doces eu não faço, só pra casa. Daí a gente faz o doce de banana, de goiaba, o que tiver de fruta a gente faz, mas o mais consumido aqui é banana".

Nos exemplos das conservas de legumes e geleias de frutas constatamos que a permanência deste tipo de produção é uma realidade nos municípios da região da Grande Florianópolis. Em grande parte, devido às especificidades de seu processamento, que na realidade correspondem a formas primárias e ancestrais de conservação dos alimentos, o que não implica potenciais riscos durante o processamento e consumo destes produtos. Fator que colabora na redução das "ameaças" que os produtos possam conferir aos consumidores e também das cobranças e exigências dos órgãos de fiscalização.

São casos que apresentam uma permanência segura e uma relação de interação com os seus similares industriais, pois os consumidores identificam os produtos processados industrialmente e os diferenciam daqueles produzidos de forma artesanal, havendo mercado e demanda para as duas formas e escalas de produção.

Conforme apresentamos na figura 61, verificamos que a produção desenvolvida com o objetivo primeiro de conservar os produtos, tornou-se uma produção tradicional na região da Grande Florianópolis, representando um mercado que apresenta demanda própria e constante, relacionando-se com os hábitos de consumo dos habitantes do local.

Figura 61 – Características da produção e comércio de geleias e conservas.

Fonte: Zanetti von Dentz (2018).

Dessa maneira, através da análise dos estudos de caso pesquisados na região da Grande Florianópolis identificamos aspectos semelhantes e outros bastantes distintos daqueles encontrados na região francesa estudada. Percebemos que em locais onde os sistemas técnicos, principalmente os macro sistemas relacionados à infraestrutura territorial (estradas, rodovias, acessos, circulação); a modernização da agricultura não foi muito intensa, as culturas agrícolas e alimentares e as relações locais não chegaram a ser totalmente extintas, de modo que estratégias para o desenvolvimento rural têm sido fundamentadas no reconhecimento, valorização e legitimação de práticas e modos de produção já existentes. No que se refere à produção de alimentos, essas características apontam para a "valorização da origem dos alimentos", perspectiva que, como sugere Fonte (2008) emerge vinculada a contextos em que conhecimentos locais estão conservados.

Nesse contexto, quando pensamos na realidade observada na região da Grande Florianópolis, e nas possibilidades de reconhecimento, valorização e proteção dos produtos através de certificações, tais como as identificadas na França, concluímos que se, por um lado, a certificação pode ser vista como uma alternativa para agregar valor às produções artesanais tradicionais e possibilitar maior inserção e

diferenciação dos produtos no mercado, por outro, a adequação a protocolos específicos exigidos nos processos de certificação, pode, num primeiro momento, inibir (ou até mesmo excluir) a participação de pequenos produtores e de suas práticas tradicionais, apresentando, neste caso, uma relação excludente (LEONELLI, 2007).

Desta forma, para Krone e Menasche (2009) ainda que haja um movimento de valorização destes produtos, as regulamentações, ferramentas e estratégias até então utilizadas para proteger este tipo de produto visam, sobretudo, padronizar produtos e processos, não dando conta da especificidade dos produtos artesanais tradicionais.

Por tal motivo, existe inclusive uma forte desconfiança por parte de expressivos setores e atores ligados à agricultura familiar sobre a capacidade das certificações promoverem o desenvolvimento, visualizando nelas um caráter inerentemente excludente voltado a favorecer grupos socioeconômicos já privilegiados, em função do tipo de mercado que permitem acessar e das condições para sua obtenção.

Em geral, observa-se que os pequenos agricultores, baseados na produção familiar e artesanal, procuram aderir a protocolos de certificação e demais mecanismos distintivos de produtos agroalimentares com o intuito de agregar valor aos seus produtos, mas, sobretudo, para assegurar a manutenção de um conjunto de saberes e valores característicos à atividade e ao território onde estão localizados.

Assim, a respeito dos produtos artesanais tradicionais da região da Grande Florianópolis, verificamos que sua permanência e a relação estabelecida com os produtos industrializados apresenta interação direta com o tipo de produção em questão, sendo que aquelas que apresentam maiores dificuldades para se manter, de acordo com as especificidades artesanais, são as de embutidos e queijos, havendo ainda uma grande diferença entre os dois setores. O setor de embutidos apenas consegue permanecer se suas práticas forem adaptadas aos aspectos industriais de produção, já o processamento artesanal de queijos mantêm características tradicionais da produção artesanal, no entanto, ainda permanece estabelecido na informalidade. Quanto às produções de produtos panificáveis, geleias e conservas, estas apresentam poucas ameaças e sua permanência é praticável, sendo mantidos também os aspectos tradicionais empregados no saber-fazer artesanal.

A partir do exposto em relação as possibilidades de certificações oficiais, compreendemos que estas podem representar importantes ferramentas para a proteção de diversas produções artesanais tradicionais, mas também representam, em determinados casos, um fator

de exclusão de relevantes práticas artesanais. Com isso evidenciamos que outras formas de identificação, reconhecimento e valorização de produtos alimentares devam ser consideradas, na perspectiva de que podem apresentar-se mais adequadas às produções artesanais tradicionais. Uma dessas possibilidades refere-se ao reconhecimento e registro de produtos alimentares como um Patrimônio Imaterial. Esse tipo de reconhecimento é capaz de aumentar a autonomia das produções artesanais, podendo representar uma arma contra a exclusão de diversos produtos tradicionais, perspectiva que apresentamos a seguir.

7 A PRODUÇÃO ARTESANAL TRADICIONAL DE ALIMENTOS COMO UM PATRIMÔNIO IMATERIAL: RECONHECIMENTO, REGISTROS E PERSPECTIVAS

7.1 O REGISTRO DE PRODUÇÕES ALIMENTARES COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

Apresentamos no capítulo anterior as diversas ferramentas de identificação, proteção e valorização de produtos alimentares, identificando as possibilidades e os entraves gerados por tais instrumentos. Mas entendemos que o reconhecimento e registro de produtos alimentares como um Patrimônio Imaterial também representa uma ação de proteção e valorização das produções alimentares, e, por se tratar de um instrumento diferenciado, que apresenta normas e regulamentações próprias, optamos por dedicar um capítulo específico ao detalhamento e análise desta forma de registro e como ela pode atuar na proteção, valorização e até na permanência das produções alimentares artesanais tradicionais.

Como vimos, os selos e certificações – inseridos há muito tempo na cultura francesa, assumidos por toda Europa, e após, difundidos globalmente – asseguram a qualidade, especialmente contra fraudes. Com isso, surge a necessidade de se questionar se esses instrumentos, desenvolvidos no início do século XX, ainda apresentam-se adaptados à importância tomada hoje pela liberação dos mercados e do princípio de competitividade, e de que forma poderiam proteger os produtos e produções tradicionais locais, em especial as artesanais, altamente prejudicadas pelos atuais instrumentos de "valorização".

Assim, para além do registro através dos instrumentos oficiais já apresentados, reconhecemos demais formas de registro e valorização que podem aquedar-se às produções alimentares artesanais tradicionais. Uma delas diz respeito ao reconhecimento da comida como um patrimônio cultural imaterial. Sabemos que há muitos anos já é reconhecida e difundida a importância de se proteger a memória e as manifestações culturais representadas por monumentos, sítios históricos e paisagens culturais, tanto quanto a identidade e a procedência dos produtos. Mas, entendemos que não só de aspectos físicos e materiais que se constitui a cultura de um povo. Existem dimensões relacionadas ao ser, ao saber e ao fazer, contidas nas tradições, no folclore, nos hábitos alimentares, nas línguas, nas festas e em diversas manifestações,

transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e ressignificados ao longo do tempo.

Essa categoria que difere do chamado patrimônio de "pedra e cal" e que legitima aspectos da vida social e cultural é identificada como Patrimônio Imaterial ou Intangível. E mesmo que a ideia de Patrimônio Cultural tenha sido consolidada estando associada a monumentos e coleções de objetos, desde os anos 1990, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) agregou em seus documentos, diretrizes para a proteção e salvaguarda de manifestações culturais tradicionais. E nesse contexto, a Conferência Geral da UNESCO, quando da sua 32ª sessão, realizada em Paris no ano de 2003, deu origem à Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, definindo esta categoria como sendo:

> "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Esse patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e a criatividade humana" (UNESCO, 2003).

Fazem parte desta categoria: os lugares, festas, religiões, formas de medicina popular, música, dança, culinária e técnicas. Como o próprio termo sugere, a ênfase recai menos nos aspectos materiais e mais nos aspectos ideais e valorativos dessas formas de vida. Diferentemente das concepções tradicionais, não se propõe o tombamento dos bens listados nessa categoria de patrimônio, e sim, o registro dessas práticas e representações e o seu acompanhamento, para verificação de sua permanência e de suas transformações (GONÇALVES, 2002).

Neste sentido, dentro de uma visão tradicional, a compreensão do termo patrimônio é apontada pelo antropólogo espanhol Jesús Contreras Hernández (2005) como algo que foi legado pelo passado ou algo que se

quer conservar. Este referido autor apresenta em suas pesquisas na área de alimentação e cultura que os saberes e fazeres de determinadas cozinhas regionais estão perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração das preparações tradicionais estão sendo influenciados em muitos aspectos.

Nesse contexto, o antropólogo brasileiro José Reginaldo dos Santos Gonçalves destaca que é preciso se conhecer o contexto em que se desenvolvem os processos de patrimonialização, esclarecendo que dentro de tais processos pode ser identificado, o que o autor chama de uma "retórica da perda", que resulta da percepção de que as culturas estariam se desfazendo, e, desse modo, necessitariam de intervenção para sua salvaguarda. Porém, o autor alega que o que existe na realidade é uma "ideologia da perda", aquela em que boa medida, conforma os discursos de preservação, sem considerar que celebrações, linguagens, saberes e lugares não necessariamente se perdem, mas se transformam sempre (GONÇALVES, 2002).

Com uma interpretação mais crítica, Gonçalves (2009) defende que a categoria patrimônio tende a aparecer com delimitações muito precisas. É uma categoria individualizada, sendo inclusive comum, sua forte relação com o sentido de "propriedade". Assim, durante muito tempo, apenas bens e objetos tidos como de grande importância eram passíveis de patrimonialização, e o patrimônio era então geralmente associado a valores e produções das elites.

O autor também defende que o patrimônio apresenta grande vínculo, e sustenta-se através do mercado, que faz uso deste transformando-o em uma espécie de mercadoria e agregando valor ao mesmo. Ao que tudo indica, as transformações que levam a categoria "patrimônio" a assumir contornos específicos na modernidade e no contexto contemporâneo têm sua fonte no seu íntimo envolvimento com o mercado (GONÇALVES, 2007).

O mercado, por sua vez, com seus princípios e normas de funcionamento – assim como é fundamental para entendermos os processos de valorização através dos selos oficiais de identificação de qualidade e origem – também é necessário para a compreensão das regras de expropriação, de classificação e de exibição dos patrimônios. Isso não significa afirmar que as relações e os valores tradicionais venham simplesmente a desaparecer em favor do mercado, mas também não significa dizer que as relações de mercado existiriam apenas para sustentar o mundo tradicional. Neste sentido, entende-se que as relações

e valores tradicionais são transformados no mundo do mercado e podem assumir a forma de mercadorias distintivas.

Há um esforço constante e quase sempre ineficiente de manter os "patrimônios" longe do alcance da "contaminação" que o mercado possa desencadear, mas contraditoriamente, esses "objetos" são, enquanto patrimônio, um efeito mesmo do mercado. Os discursos relativos ao patrimônio cultural, por décadas, pautaram-se por uma assumida recusa do mercado, uma vez que este era necessariamente associado ao "inautêntico". No entanto, estes discursos estiveram sempre indiretamente associados à indústria turística. Hoje compreendemos que os objetos classificados como "patrimônio" são ao mesmo tempo, condição e efeito da chamada indústria turística.

Nas análises dos discursos mais modernos sobre o patrimônio cultural, a ênfase tem sido posta no seu caráter "construído" ou "inventado". Neste entendimento, cada grupo ou família construiria no seu presente o seu patrimônio cultural, com o propósito de articular e de expressar sua identidade e sua memória. Mas, um patrimônio não depende apenas de vontade ou decisão política, nem mesmo exclusivamente de uma atividade consciente e deliberada de indivíduos ou grupos. Os componentes de um patrimônio precisam encontrar ressonância[93] junto a seu público (GONÇALVES, 2007).

Assim, verificamos que este patrimônio está em permanente construção por todos os grupos e camadas sociais e é na realidade um contrassenso que a decisão do que deve ou não ser reconhecido como patrimônio de todos, seja responsabilidade do governo, ou de um grupo de especialistas. Todos têm o direito de construir seu patrimônio cultural a partir de sua memória e visão do mundo, e de se sentirem assim identificados com os bens que os representam e simbolizam.

Neste sentido, têm-se observado o aumento de movimentos que buscam a conservação, reconhecimento e registro dos produtos locais, processados tradicionalmente de forma artesanal e que envolvam os hábitos e costumes dos povos onde são produzidos. Essas ações ocorrem em diversos locais do globo, e já é possível identificar resultados tais como o reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial pela UNESCO, da refeição gastronômica dos franceses, da tradicional cozinha mexicana e da dieta mediterrânea (DENTZ, 2017).

[93] Por ressonância refere-se o poder de um objeto exposto atingir um universo mais amplo, para além de suas fronteiras formais, o poder de evocar no expectador as forças culturais complexas e dinâmicas das quais ele emergiu e das quais ele é, para o expectador, o representante (GREENBLATT, 1991 apud GONÇALVES, 2007).

Para melhor compreendermos tais ações e as possíveis vantagens que podem representar para a permanência das produções alimentares artesanais tradicionais, apresentaremos a perspectiva do patrimônio gastronômico na França e a percepção da comida como um patrimônio cultural no Brasil.

7.2 O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO NA FRANÇA

A gastronomia esteve historicamente associada ao conceito de patrimônio na França e isso se deve a importância que lhe é destinada dentro da cultura francesa. A preocupação em proteger e valorizar as produções tradicionais e de relacioná-las ao seu local de origem esteve constantemente presente em ações e diferentes políticas públicas na realidade francesa.

Verificamos que muito além dos SIQO, a França desenvolve tantas outras ações que visam a proteção e valorização de seus produtos e de sua gastronomia. Mas mesmo um país, reconhecido internacionalmente como o "berço" da gastronomia e que segue ditando muitas das regras relacionadas à produção e consumo de alimentos, enfrenta dificuldades para colocar em prática e desenvolver ações de políticas culturais que efetivamente possam beneficiar ao máximo os atores do tecido produtivo francês, como os agricultores, criadores, pescadores, padeiros, confeiteiros, açougueiros, viticultores, cozinheiros, entre outros.

Há muitos anos o Patrimônio Gastronômico francês é estudado pela professora e pesquisadora Julia Csergo, que frequentemente realiza severas críticas a forma como o país vem conduzindo suas políticas de valorização e reconhecimento gastronômico, que desde o princípio inscreveram a gastronomia em uma herança elitista, percebida como um monumento, e como um patrimônio habitualmente relacionado a um lugar. Assim, o produto em si, "monumentalizado" em sua materialização, marcou durante muito tempo a concepção do que seria um patrimônio gastronômico.

Porém, na visão da pesquisadora, eleger somente este ponto de vista significaria esquecer que, neste mesmo tempo em que o local media a relação da França com seu passado, os dados imateriais, que são o savoir-faire, as tradições e os costumes da mesa, fariam parte do repertório (CSERGO, 2011).

Em sua mais recente obra, o livro intitulado *"La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?*[94]*"* (2016), a autora discute a importância de fazer do patrimônio gastronômico um instrumento de defesa dos produtos e dos saberes e fazeres franceses frente aos mercados globalizados. Destaca ainda as forças existentes na rica gastronomia do país, e por outro lado as fraquezas em matéria de políticas culturais para a gastronomia, evidenciando que o Estado mostra-se desinteressado e os instrumentos de salvaguarda pouco eficientes.

A pesquisadora foi responsável científica pela candidatura do *repas gastronomique des Français*[95] (refeição gastronômica dos Franceses) como Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO em 2010. A inscrição da refeição gastronômica dos franceses registra uma prática social realizada em momentos festivos e envolve um esquema determinado por normas tradicionais que incluem o aperitivo, primeiro e segundo pratos, sobremesa, queijos e digestivo. Importante ressaltar que na inscrição figuram como componentes importantes "a compra de bons produtos, de preferência locais". Todavia, a pesquisadora salienta que, passados seis anos, é preciso se questionar sobre o real sentido dessa inscrição, e principalmente sobre o que ela possibilitou aos franceses, em especial aos produtores, artesões e cozinheiros. A autora alerta para o fato de que existe uma "confiscação" pela indústria de luxo de uma cultura do *bien-manger* (comer bem) que pertence a todos. Ela defende que antes de tudo, a gastronomia é uma cultura popular.

[94] A Gastronomia é uma mercadoria cultural como qualquer outra? (Tradução da autora).

[95] UNESCO. **Le repas gastronomique des Français**. Disponível em: <http://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>. Acesso em: 28 set. 2017.

O que também preza a própria UNESCO: que a gastronomia seja reconhecida como parte do Patrimônio Cultural e esteja associada às políticas culturais. A UNESCO defende que o Patrimônio Imaterial se converta em um Patrimônio Material. A prática de um padeiro, por exemplo, é um saber fazer imaterial que permite produzir um bem material, o pão. Se um artesão pode vender sua produção, ele poderá viver de seu saber fazer, e o perpetuar.

Para Csergo (2016) os demais países que inscreveram um patrimônio alimentar na UNESCO, consideraram decisões de valorização econômica, de apoio aos produtores e às produções tradicionais e ao turismo, já a França, na sua percepção, promove uma visão muito reduzida e infelizmente elitista da gastronomia.

Assim, na visão da autora, se a França deseja preservar sua cultura gastronômica, a qualidade dos saberes e fazeres e da sua produção, já não é suficiente afirmar que as produções que beneficiam-se de SIQO vão bem ou que possuem os melhores produtos do mundo. Primeiramente porque todos os "bons produtos" e todos os saberes e fazeres não necessariamente se beneficiam de selos de qualidade e origem, o que não diminui em nada as suas qualidades alimentares, gustativas e sanitárias.

No livro "Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios" (2016), Ellen Woortmann e Julia Cavignac destacam que o valor agregado a uma "marca patrimonial", protegida pelas legislações e pelas políticas culturais nacionais, poderá se tornar no contexto da salvaguarda e da promoção da diversidade cultural, uma aposta do direito comercial internacional, uma garantia contra falsificações e concorrência desleal. Por não poder proteger a cultura do liberalismo, deveria se seguir o caminho da proteção da diversidade cultural e do patrimônio imaterial. Porém, para que represente uma medida de proteção, o status patrimonial das culturas imateriais deve se inscrever na legislação do patrimônio cultural imaterial onde se forneça

também normas de proteção específicas às produções agrícolas, alimentares e culinárias, inscritas nos territórios da identidade cultural.

Garcia Parpet (2016) expõe que desde o fim do século XIX institucionalizou-se na França uma economia agrícola de produção maciça de bens estandardizados, com uma produtividade intensiva e altamente industrializada. Este modelo econômico passou a ser criticado e motivou o aumento significativo de produtos "fora do comum", contrapondo-se a essas commodities geradas pela grande industrialização: de um lado, produtos ditos "orgânicos" que – em oposição ao uso maciço de produtos químicos – visam não apresentar consequências negativas para a saúde, o meio ambiente, a segurança sanitária alimentar e a reprodução econômica e social do campesinato; e de outro, produtos resultantes de um processo artesanal, ancorados em práticas tradicionais, e em especificidades territoriais e históricas, como o conjunto de características sintetizadas no nome de *terroir*, que com o decorrer do tempo, tendem a incorporar também a crítica ambientalista, de tal maneira que as duas críticas podem confundir-se parcialmente.

Assim, uma "patrimonialização" dos produtos e das práticas de cultivar e de cozinhar vai ganhando visibilidade, através da valorização da produção agrícola, e com ênfase na forma como os produtos que originalmente eram commodities – ou tornaram-se commodities com o processo de fabricação industrial – podem adquirir diferente sentido, e se tornarem produtos de luxo, ou produtos que apresentem forte componente simbólico. Esta institucionalização de uma produção agrícola com valor agregado constituiu uma ferramenta econômica em um período de crise, fornecendo um diferencial para a produção, o que permitiu conquistar uma clientela de grande poder aquisitivo. Trata-se de uma valorização simbólica que associa o patrimônio imaterial ao natural e arquitetural.

Enfim, e sobretudo, para compreender esta forma de valorização dos produtos é importante sublinhar que ela não pode ocorrer sem um deslocamento, uma mudança de estatuto de um produto commodity a um estatuto de produto simbólico. Para dar conta deste processo, é necessário entender que este tipo de produto, de maneira semelhante aos bens artísticos, adquire valor fora do próprio processo de produção. Assim como a pintura adquire valor através do marchand, ou os produtos locais adquirem valor porque contam uma estória (que pretende ser a história), são associados a um local, a um momento específico, a uma identidade e, portanto, são apropriados para a

caracterização de um estilo de vida próprio das elites (WOORTMANN e CAVIGNAC, 2016).

Ainda de acordo com as autoras Woortmann e Cavignac (2016), o processo de valorização não pode ser encarado tão somente como produto do desenvolvimento rural em si. Ele não é fruto apenas das propriedades dos produtores e de seus produtos, mas, sim, das representações vindas do mundo acadêmico (em especial da Antropologia, da História, da Geografia, da Ciência da Natureza), do campo gastronômico, das elites, cujo consumo cria um estilo de vida que torna-se prescritivo. Tampouco este processo pode ter a sua origem na produção camponesa. Trata-se de um processo distintivo que existe por oposição a uma produção de commodities. E nesse processo, há de se levar em conta as propriedades sociais dos produtores, em especial culturais, que fazem com que estes tenham as disposições necessárias. Na maioria das observações a respeito dos SIQO, os produtores mais bem-sucedidos neste processo de valorização do passado são sempre indivíduos com nível elevado de capital cultural e social, e por uma boa parte de neorurais.

O processo de "patrimonialização" dos produtos alimentícios na França mostrou que este pode se institucionalizar de várias maneiras, dependendo dos produtos e do contexto histórico em que se dá. Se no princípio, a institucionalização ocorreu a partir dos vinhos, com um processo legitimado pelo Estado, pode-se observar que ela também vai se diversificando, se internacionalizando e se privatizando.

Por fim, para Csergo (2011) se o produto cuja qualidade é resposta de sua tradição é, de fato, parte integrante da atenção que os franceses, particularmente, dão à mesa, pensar "também" a gastronomia como um patrimônio cultural imaterial levaria ao reconhecimento deste "monumento" não escrito e não edificado, que é a relação de uma sociedade toda ao comer e ao beber, a uma gastronomia que seria a expressão representativa de pertencer a uma "cultura".

Júlia Csergo (2011) defende ainda que em um país que historicamente favoreceu o patrimônio material, nobre e elitista, repensar os patrimônios alimentares à luz da imaterialidade dos saberes, savoir-faire, práticas sociais e expressões populares, privilegiando o repertório e refazendo um inventário, possibilitaria não apenas uma abordagem crítica a construção da noção de patrimônio, mas ainda novas pistas de pesquisa em torno da unidade dos patrimônios.

7.3 INVENTÁRIO DO PATRIMÔNIO CULINÁRIO NA FRANÇA: POSSIBILIDADE DE PROTEÇÃO E PERMANÊNCIA DA PRODUÇÃO ARTESANAL TRADICIONAL?

Como possibilidade de registro desses bens de natureza imaterial temos o Inventário, que se apresenta como um catálogo de produtos (patrimônio material) provenientes de saberes, de savoir-faire e de gestos inscritos na memória de gerações e originários de uma tradição (patrimônio imaterial). Este registro representa um primeiro passo, essencial, para o reconhecimento dos produtos culinários como bem cultural e como patrimônio (CSERGO, 2011).

Assim, o Inventário do Patrimônio Culinário da França, lançado em 1990 pelo Conselho Nacional de Artes Culinárias (CNAC), ilustra tanto a modelagem do processo de patrimonialização dos bens culturais "criados" durante a década revolucionária – repertório, institucionalização, transferência à soberania nacional, restituição – quanto a dualidade das abordagens – materiais e imateriais – que é vinculada ao patrimônio gastronômico.

De acordo com Laurence Bérard, antropóloga pesquisadora que integrou a equipe responsável pelo desenvolvimento do Inventário, a intenção era realizar um levantamento mais amplo possível das produções agroalimentares ligadas a uma localidade ou uma região e das práticas tradicionais, incorporando esta abordagem no registro de conhecimentos e habilidades. Os objetivos foram simultaneamente culturais e econômicos, envolvendo uma ação de valorização dos produtos pelos principais atores interessados. Através da experiência proporcionada pelos inquéritos realizados nas regiões, pode-se falar de um levantamento amplo, que reflete a diversidade dos produtos[96].

Os Inventários foram realizados entre os anos de 1990 e 2000, e englobaram todos os domínios da agricultura, sendo desenvolvidos no seio de regiões administrativas que as financiaram no quadro de um programa nacional. A profundidade histórica, a localidade, a notoriedade e o savoir-faire foram relevantes para o reconhecimento dos produtos que representam a identidade de uma região, em um contexto marcado por uma preocupação de identificação desses recursos alimentares. A publicação de um livro relativo a cada região explorada foi capaz de formalizar o trabalho. E, pode-se constatar que o fato de um determinado produto, estar identificado ou recenseado neste Inventário,

[96] Relato concedido por Laurence Bérard em 18 de abril de 2016. Traduzido para o português. (Tradução da autora).

facilita a construção de um dossiê de demanda oficial de proteção, caso esta seja a intenção.

Durante a realização do estágio no exterior foi possível acessar a coleção completa dos exemplares do Inventário, disponíveis no Centro de Documentação onde foi realizado o referido estágio. Pelo fato da orientadora do estágio sanduíche ser uma das responsáveis da equipe que realizou os Inventários, foi possível reconhecer os materiais e documentos norteadores do desenvolvimento de inventariação. Além de Laurence Bérard do CNRS, fizeram parte do Comité Científico de Direção, Jean Froc (INRA), Philip e Mary Hyman (historiadores) e Philippe Marchenay (CNRS).

Figura 62 - Coleção completa do Inventário do Patrimônio Culinário da França.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Interessante destacar que nos documentos base do Inventário, este aparece identificado como "Inventário de Produtos Agrícolas e Alimentares Tradicionais das regiões da França". Como objetivos, apresenta um de cunho cultural, que consiste em efetuar, por região, um recenseamento de produções específicas, ligadas a uma localidade, um *terroir*, às práticas tradicionais integrando a essa iniciativa a coleção de saberes e fazeres a eles associados; e outro de caráter econômico, que deve promover, a partir de um melhor conhecimento do patrimônio alimentar da região estudada, de associá-lo a ações específicas,

permitindo o “renascimento” de produções que permanecem pouco conhecidas.

O programa foi desenvolvido seguindo uma metodologia onde as bases foram propostas pelo Comité Científico, a partir de enquetes históricas e etnológicas, registrou-se uma primeira lista de produtos. Os dossiês foram constituídos por setor agroalimentar e por produtos, alimentado por sua vez, por enquetes históricas e de campo.

Todos exemplares do referido inventário apresentam os itens “agrícola”, “alimentar” e “tradicional”, onde a descrição é feita da seguinte maneira:

a) “agrícola” é compreendido no sentido mais amplo, incluindo produções vegetais e animais, e abrangendo os peixes marítimos e continentais. De acordo com a importância dos usos regionais, as atividades de *cueillete* (colheita de champignons) e de caça serão tomadas quando estas recorrem a técnicas particulares;

b) “alimentar” concerne, por sua vez, os produtos de origem agrícola (carne, aves, frutas, legumes, etc), artesanais (padaria, confeitaria, doces, geleias, embutidos, queijos), industriais (bebidas, produtos lácteos). As produções domésticas (no sentido amplo, incluindo a restauração) não entram na lógica do inventário, não sendo recenseadas;

c) “tradição” em seu sentido etimológico, quer dizer, implicando uma transmissão de saber-fazer e de usos dentro de um longo período. Essa tradição própria a um grupo, a uma coletividade, é a expressão de uma cultura. Ela é compartilhada, e, por consequência, as criações ou “especialidades” individuais, que não decorrem das práticas e dos saberes locais, não foram consideradas.

Uma tabela foi desenvolvida com o objetivo de auxiliar na seleção dos produtos regionais tradicionais, e está pautada sob os seguintes aspectos:

Comercialização: o produto deve ser comercializável. Ele pode ser de escalas variáveis, desde a grande distribuição ao simples produtor. Os níveis de produção são registrados, mas não discriminatórios, eles podem ir de alguns quilos a muitas toneladas.

História: já que o produto é tradicional, a noção de tempo é fator evidente e relevante. A atenção dada à dimensão e ao aprofundamento histórico – pode-se por vezes datar a origem de um produto – permitirá diferenciá-lo de um produto resultante de uma política de marketing de uma empresa – frequentemente associado ao local ou a antiguidade – de um produto proveniente da história do grupo social que o fez nascer.

Local: o produto é originado em um país ou uma cidade, ele é ligado a um lugar. Ainda que a zona de uso e/ou de fabricação possa recobrir diversas regiões, ele será atribuído, na maioria dos casos, a sua região (administrativa) de origem. Assim, o produto será atribuído à região, incluindo-a. Enfim, um produto genérico, proveniente de técnicas comuns, mas se beneficiando de um renome local, poderá ser selecionado nas diferentes regiões de produção a condição de possuir características do local. Se um produto é fabricado, atualmente, em sua totalidade, em outra região e é comercializado na zona original, ele será selecionado onde sua notoriedade for mais forte.

Notoriedade: é o renome ou reconhecimento e está relacionada a sua área de radiação, que pode ser limitada ou, ao contrário, bastante estendida. Em todos os casos, a notoriedade existe e é fortemente associada à profundidade histórica.

Continuidade: a ação de uma técnica sobre a matéria conduz a criação de produtos característicos e diferentes. É então importante verificar se as técnicas de fabricação e/ou de produção permanecem contínuas, nos limites da evolução técnica a ser considerada. Um produto que é fabricado em duas escalas, a primeira tradicional e artesanal e a outra industrial, será descrito de maneira aprofundada sob o primeiro modo. Todavia, se os elementos históricos comprovarem que o referido produto é de origem industrial, será esta via a escolhida.

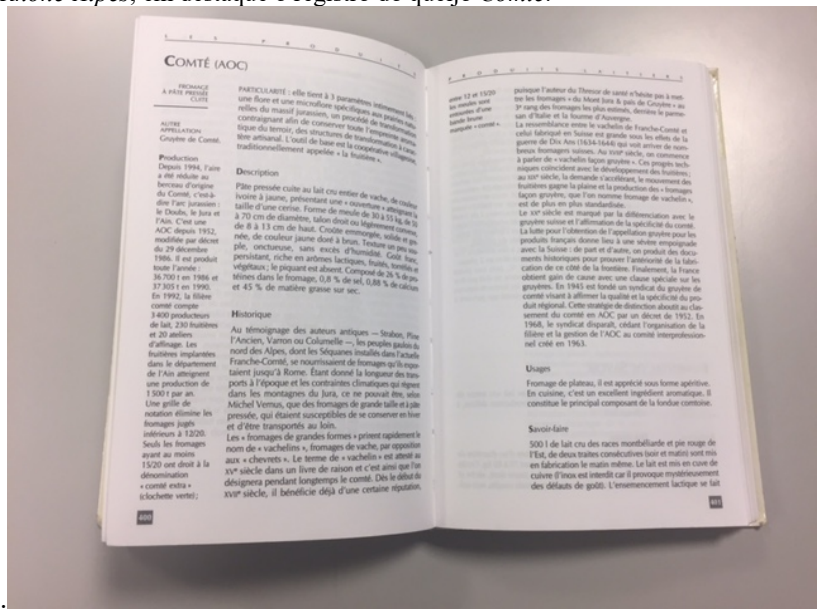
Saber-fazer: este é diretamente ligado a região em questão e leva em conta os fatores naturais e humanos. O produto deverá ser objeto de um saber-fazer "local" aplicado sobre um dos elos, no mínimo, da cadeia operatória. Esse elo constitui um saber específico e caracteriza a dimensão regional do produto, como é o caso da fase de cura ou maturação de queijos e não a sua fabricação, ou o tratamento de uma matéria-prima e não a sua produção. Assim, as matérias iniciais podem ser totalmente exóticas e conduzir a um produto final específico da região.

O produto poderá ser comercializado em seu estado bruto, após uma primeira transformação, ou após a elaboração completa, mas ele não é resultado de uma receita de cozinha. Um produto, para ser selecionado, deve em princípio responder ao conjunto desses critérios. No entanto, caso um produto de grande renome, que não seja mais comercializado e está sob o risco de desaparecer, este pode ser inserido no inventário.

Cada exemplar compreende um prefácio com introdução, onde o presidente do Conselho Nacional de Artes Culinárias (CNAC) e o

presidente da comissão de inventário apresentam a região, destacando a importância do inventário em tempos de banalização do gosto e do desaparecimento progressivo dos produtos do *terroir*.

Figura 63 - Exemplar do Inventário Culinário da França, referente à região do *Rhône-Alpes*, em destaque o registro do queijo *Comté*.



Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Os livros seguem com uma apresentação da geografia agrícola da região, mapas ilustrando a relação entre o produto e seu local de origem ou produção; o método (acima descrito); e a listagem dos produtos identificados em cada região, incluindo: aromas e condimentos, bebidas, produtos panificáveis e de *viennoiserie*[97], geleias e produtos de confeitaria, embutidos, frutas e legumes, produtos lácteos, carnes, aves e mel. Todos contendo introdução, parte histórica, descrição do produto, usos, saber-fazer e acondicionamento. Assim como as receitas tradicionais, com modo de preparo e cocção, de sopas, peixes, frutos-do-mar, carnes, legumes e sobremesas.

[97] Conjunto de produtos fabricados à base de massa fermentada, de açúcar, manteiga e creme, tais como croissant e brioche. São assim chamados pela relação de origem em Viena na Áustria.

Em sua tese de doutorado intitulada "*Histoire et actualité d'un inventaire du patrimoine alimentaire*" (2015)[98] Alexine Fontaine argumenta que os inventários contribuíram para a patrimonialização, ou em todo caso, para uma tomada de consciência sobre o potencial patrimonial dos produtos agroalimentares. Eles representam uma forma de referência para os atores econômicos regionais e locais, assim como para as coletividades territoriais e a pesquisa de produtos susceptíveis de valorização. No entanto, os atores econômicos, sociais, culturais e turísticos, poucos os conhecem e não os usaram em seus esforços para valorizar e promover o território.

Na verdade, essa não foi uma ferramenta ou instrumento para o desenvolvimento local e regional, nem motivou uma determinada dinâmica territorial. O trabalho constitui um pré-requisito e não um fim em si, de acordo com a Convenção de 2003, a preservação de produtos requer um conhecimento permanente das produções, bem como a transmissão e disseminação destas.

Contudo, mesmo reconhecendo que o Inventário[99] representa uma forma importante de registro do Patrimônio Gastronômico da França, na prática, ele ainda configura-se como um patrimônio material – visto que são livros contendo informações e uma listagem catalogada de produtos e produções tradicionais – mas que, não necessariamente configuram uma forma de proteção dos saberes, fazeres e das práticas em si, e sim um registro que favorece e estimula o conhecimento e a memória do território nacional. Mas, se muitos estudiosos defendem que só se protege, reconhece e valoriza aquilo que se tem conhecimento, este pode representar uma importante ferramenta.

7.4 O RECONHECIMENTO DA COMIDA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL NO BRASIL

Dentre as contribuições para a discussão a respeito da preservação do Patrimônio Cultural na área da gastronomia destacamos no Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), criado pela Lei nº 378 de 13 de janeiro de 1937. Sendo que a área do IPHAN que trata das questões que dizem respeito ao Patrimônio

[98] "História e atualidade de um inventário do patrimônio alimentar" (2015). (Tradução da autora).

[99] Trabalho semelhante foi realizado em Santa Catarina pelo pesquisador Clóvis Dorigon e colaboradores (2015) através do livro "Produtos coloniais: tradição e mudança". Tendo por objetivo resgatar e sistematizar o conjunto de conhecimentos tradicionais na elaboração dos produtos coloniais no oeste catarinense.

Imaterial é o Centro Nacional do Folclore e da Cultura Popular, dirigido pelo Departamento do Patrimônio Imaterial.

Ainda que no Brasil a proteção de bens culturais de valor histórico e artístico não seja recente – há pelo menos 50 anos é prática consolidada – até a pouco, o único instrumento legal utilizado era o tombamento, que poderia ser aplicado apenas para bens materiais, como monumentos, prédios e obras de arte.

Foi a partir da década de1970, que uma nova abordagem para a preservação de bens culturais, fundamentada na noção de referência cultural, passou a ser introduzida no país. Com isso, manifestações culturais, em especial aquelas presentes nas classes populares, passaram a ser reconhecidas como patrimônio cultural imaterial. Assim, com essa nova compreensão, entende-se que falar em referências culturais significa considerar as representações que configuram uma identidade da região para seus habitantes, e que remetem à paisagem, às edificações e objetos, aos fazeres e saberes, às crenças, hábitos, etc.

Através desse novo cenário e com o intuito de valorizar produtos tradicionais, aos quais são atribuídos sentidos e valores que constituem referências de identidade para determinados grupos sociais foi criado o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), instrumento legal para o reconhecimento e a valorização do Patrimônio Cultural Brasileiro através do registro dos bens.

Para isso o IPHAN coordenou os estudos que resultaram na edição do Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI). Esse registro trata de reconhecer formas de expressão e modos de criar, fazer e viver como patrimônio cultural do Brasil. Para efeito de registro, os bens culturais imateriais podem ser enquadrados em quatro categorias: Saberes, Formas de Expressão, Celebrações e Lugares.

O texto do decreto estabelece que o registro de um bem cultural deve ter como referência sua continuidade histórica e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira – semelhante ao que vimos no inventário do Patrimônio Gastronômico da França – e o registro consiste, em primeiro lugar, na produção e/ou sistematização de conhecimentos e na documentação de todos os aspectos culturalmente relevantes do bem, pré-requisito para seu reconhecimento, valorização e preservação.

Para que seja realizado o registro de um bem cultural de natureza imaterial, alguns requisitos precisam ser atendidos, dentre eles a

apresentação da solicitação de abertura do processo de uma manifestação formal de anuência com o processo de registro por parte da comunidade envolvida, além do cumprimento das etapas de inventariação e de análise realizadas pelo corpo técnico do IPHAN.

O conhecimento a ser produzido para o registro de um bem deve contemplar: a) a origem, transformações e continuidade histórica; b) processo e modos de produção, circulação e consumo; c) significados atribuídos ao bem por seus produtores (devidamente identificados) e pela sociedade envolvida; d) contexto cultural específico; e) dados etnográficos e sociológicos; f) referências documentais e bibliográficas; g) reunião e apresentação de material bibliográfico e audiovisual produzido sobre o bem e/ou que lhe seja pertinente (ALVES, 2011).

Os bens relacionados à gastronomia e alimentação entram na categoria "Saberes", e estão registrados pelo IPHAN até o momento: o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, o Ofício das Baianas de Acarajé, o Modo Artesanal de fazer do Queijo Minas, a Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas à Cajuína do Piauí, e o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro[100].

Para Cruz e Menasche (2012) o registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro coloca novas possibilidades para o reconhecimento de saberes como patrimônio, pois para além de modos de fazer, como os demais casos acima citados, essa perspectiva reforça a importância de um conjunto de conhecimentos, fazeres, práticas, tecnologias, instrumentos e artefatos relacionados ao cultivo, transformação e consumo de alimentos que, no caso do Sistema Agrícola do Rio Negro, está fundamentado na mandioca.

Entre os bens inventariados, mas ainda não registrados, estão o modo de fazer farinha de mandioca, o ofício das tacazeiras, a roda de chimarrão e o tabuleiro da Baiana (MÜLLER, 2012).

Os Instrumentos de Salvaguarda vêm sendo utilizados pela política de preservação do Patrimônio Cultural Imaterial. Tais planos são construídos e implementados para cada bem registrado, com a participação dos seus produtores e a parceria de instituições que estão, de alguma forma, relacionadas à promoção de condições de existência e de reprodução desses bens.

A perspectiva associada ao registro de bens imateriais pode ser profícua, embora seja preciso considerar que, ao mesmo tempo em que

[100] BRASIL. IPHAN. **Lista de Bens Registrados por Estado**. 2017. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Lista%20Bens%20Registrados%20por%20estado%202017%20(3).pdf.>. Acesso em: 03 out. 2017.

novas perspectivas se abrem a partir do registro de bens de natureza imaterial como proposto pelo IPHAN, colocam-se também alguns desafios. Entre eles, conjuntamente ao registro de bens imateriais, emergem questões relacionadas aos direitos autorais e à propriedade intelectual, ao consumo e circulação dos bens, particularmente naqueles aspectos implicados nas relações de mercado, pois como explica Alves (2011), o registro tem valor declaratório e, portanto, não cria direitos de qualquer espécie.

Nesse intuito o IPHAN está estabelecendo um termo de cooperação com o INPI, como vimos, o responsável pelo registro de marcas, patentes e indicações geográficas. Com esta cooperação haverá um reforço das atividades de identificação quanto de preservação destes saberes e fazeres[101].

Contudo, além do registro, importante instrumento para a valorização e legitimação desses bens, sua proteção requer não apenas a atuação conjunta com outros instrumentos como também a criação de regime específico para a proteção de conhecimentos tradicionais (ALVES, 2011). Além disso, os inventários e registros até então realizados pelo IPHAN são condicionados às manifestações culturais de sistemas de unidade nacional, não incluindo aquelas que fazem parte de um contexto menor e localizado, mas não menos importante.

A respeito da atribuição de valores nas práticas de preservação do Patrimônio Cultural, Sena (2008) questiona como lidar com os bens que não são consagrados pelo IPHAN. O autor identifica como problema a forma de seleção, tendo como base a atribuição de determinados valores culturais, visando à proteção legal, e afirma ainda que a noção de valor nacional é fundada na ideia de nação e nas práticas voltadas para suscitar um sentimento de nacionalidade.

Por isso Barreto (2001) defende que a consolidação das gastronomias regionais e nacionais depende justamente de informações primárias, de pesquisa básica. Para o autor é preciso que se façam inventários nacionais e regionais sobre alimentação no Brasil e diz ainda, que esse inventário pode conter desde a descrição pormenorizada dos alimentos em estado bruto, até os métodos de cocção[102], passando por hábitos alimentares, receitas, temperos e especialmente informações

[101] BRASIL. IPHAN. **Iphan e INPI articulam integração entre Patrimônio Cultural e áreas de Indicação Geográfica**. Publicado em 13 de setembro de 2016. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/3802/iphan-e-inpi-articulam-integracao-entre-patrimonio-cultural-e-areas-de-indicacao-geografica>. Acesso em: 29 set. 2017.

[102] Métodos de cozimento.

menos rígidas como as suscetibilidades etnogastronômicas pessoais e regionais.

Objetivando desenvolver um método de Inventário com vistas à preservação e desenvolvimento dos saberes e fazeres tradicionais, Müller (2012) propôs no desenvolvimento da sua tese, o método de Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC) que concilia requisitos presentes no INRC, utilizado pelo IPHAN, com premissas contidas na certificação Especialidade Tradicional Garantida (ETG), utilizada na União Europeia. O método desenvolvido pela pesquisadora foi testado em um produto gastronômico de uma comunidade tradicional de Florianópolis, a cacuanga[103] de Santo Antônio de Lisboa. A pesquisadora defende que as comunidades que pretendem expandir seu potencial turístico e investir na gastronomia local como um atrativo turístico, devem considerar os benefícios de terem sua Gastronomia Tradicional inventariada e registrada. Esses benefícios comportam ações, por parte da comunidade, que vão desde a utilização dos ingredientes locais, acarretando um maior desenvolvimento econômico regional, a manutenção e disseminação do conhecimento, até a valorização da autoestima da comunidade local.

Seguindo a linha de estudo proposta por Müller (2012), um dos caminhos mais exitosos para a identificação, reconhecimento, registro, disseminação e valorização de produções artesanais tradicionais pode ser desenvolvido em conjunto com instituições e organizações tais como o IPHAN, INPI, EMBRAPA, EPAGRI, SLOW FOOD, Institutos e Universidades Federais e Estaduais, desenvolvendo-se um instrumento próprio que considere as especificidades das produções e represente uma forma de proteção e valorização.

As atividades podem envolver trabalhos de pesquisa e extensão, com alunos e comunidade, integrando os produtores e oferecendo possibilidades aos mesmos, seja através de oficinas práticas, da criação de redes e mercados específicos ou mesmo da divulgação adequada dos produtos elaborados nos sistemas tradicionais de produção artesanal.

7.5 DEMAIS INICIATIVAS E AÇÕES DE RECONHECIMENTO, PROTEÇÃO E VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

[103] Bolinho feito com mandioca, amendoim e açúcar que pode ser cozido ou assado. Apresenta influências indígenas, no uso da folha de bananeira para enrolar o doce, e contribuições açorianas, na inclusão de ingredientes como o açúcar e a canela.

Além dos instrumentos considerados oficiais, dentro da legislação e normatização que rege os selos de identificação de qualidade e origem de produtos e da possibilidade de registro de produtos alimentares como um patrimônio, existem tantas outras ações capazes de reconhecer, identificar, proteger ou valorizar produções alimentares. Desta forma, entendendo a relevância de reconhecer as mais diversas opções que possam trazer real benefício, mantendo e valorizando produções alimentares artesanais tradicionais, protegendo os territórios e motivando os produtores, apresentamos outras possibilidades identificadas.

Uma delas surgiu na Itália em 1986 através do movimento *Slow Food*, fundado por Carlo Petrini (2009). Esse movimento se opõe à tendência de padronização dos alimentos e defende a necessidade de os consumidores estarem informados sobre o que consomem e sobre a procedência daquilo que consomem. O movimento preza como princípio básico o direito ao prazer na alimentação, com o consumo de produtos artesanais produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela sua produção. Visa também resgatar e fortalecer as diversidades e raízes das cozinhas tradicionais, de produtos alimentares ameaçados de extinção ligados a uma população e área específica do ponto de vista histórico, ambiental e socioeconômico.

Busca paralelamente proteger o patrimônio gastronômico, incentivando o comércio justo e o consumo de alimentos regionais, produzidos por agricultores locais (PETRINI, 2006).

A ação do *Slow Food* não tem por objetivo atribuir um selo de qualidade e origem aos produtos identificados e selecionados, mas sem dúvida contribui para a notoriedade dos produtos e facilita, com frequência, uma demanda de reconhecimento por indicação geográfica ou denominação de origem (CSERGO, 2016).

Para o movimento, alguns alimentos, receitas e tradições estão sendo esquecidas e perdidas em diversas localizadas ao redor do mundo. Dessa forma, objetivando a permanência de tais produtos, saberes e fazeres, o movimento criou um projeto denominado Arca do Gosto, que é na verdade, um catálogo de produtos que apresentam risco potencial de desaparecimento e que fazem parte da cultura e das tradições locais.

Tal documento descreve e dissemina mais de mil ingredientes, incluindo 120 itens brasileiros, entre os quais, destacamos, dentro da realidade catarinense: o berbigão, a bijajica, o kochkäse, o mel de melato da bracatinga, o pinhão, o queijinho branco, o queijo colonial, o queijo colonial diamante, o queijo serrano, o queijo serrano dos campos de cima da serra, a tainha e a vieira nativa[104]. A arca foi criada para chamar a atenção para estes produtos, denunciar o seu risco de extinção, convidar a população a preservá-los por meio da busca, compra, consumo e apoio aos produtores.

Também dentro do movimento *Slow food* destacamos o Projeto "Fortalezas", iniciado em 1999 com objetivo de ajudar os pequenos produtores a solucionar suas dificuldades, reunindo produtores isolados e conectando-os com mercados alternativos, mais sensíveis à sua situação e que valorizam os seus produtos. Para que um produto constante no catálogo de Arca do Gosto passe à Fortaleza é preciso realizar contato direto com produtores que compartilhem os valores e filosofia do movimento e tenham motivação para desenvolver o projeto.

As Fortalezas são projetos concretos de desenvolvimento da qualidade dos produtos nos territórios, envolvendo diretamente os pequenos produtores, técnicos e entidades locais. São pequenos projetos dedicados a auxiliar grupos de produtores a preservar os produtos artesanais de qualidade. As estratégias das Fortalezas variam conforme os projetos e os produtos, e vão desde aproximar produtores, coordenar a promoção e estabelecer guias de autenticidade, a um investimento direto em equipamentos para os produtores. As Fortalezas visam conservar produtos e técnicas de produção tradicionais em risco de extinção, conservar paisagens rurais e ecossistemas em risco de extinção, através da sustentabilidade ambiental e socioeconômica, garantindo a viabilidade futura para os produtos tradicionais[105].

Em 2013 a Organização Internacional do Slow Food e a *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) firmaram um acordo com o intuito de promover a inclusão de pequenos produtores em níveis locais, nacionais e internacionais. As ações desenvolvidas visavam fortalecer redes locais e regionais, apoiar pequenos agricultores, reduzir o desperdício de alimentos, buscar melhorias do bem-estar animal, valorizar as tradições alimentares bem como o

[104] SLOW FOOD BRASIL. Organização não governamental. **Produtos do Brasil na arca do gosto**. Disponível em:< http://slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil>. Acesso em: 18 set. 2017.
[105] SLOW FOOD BRASIL. Organização não governamental. **Fortalezas**. Disponível em:< http://www.slowfoodbrasil.com/fortalezas>. Acesso em: 18 set. 2017.

patrimônio cultural das comunidades rurais, garantir preço justo para produtores e consumidores, defender a biodiversidade alimentar, entre outras.

Outro exemplo é o Certificado de Conformidade, criado em 1990, que atesta que um produto alimentar está em conformidade com as características específicas ou de acordo com as regras previamente estabelecidas, para a fabricação, transformação e acondicionamento (LOUIS, 2001). Tal certificação apresenta critérios que garantem uma qualidade regular e distinta dos demais produtos.

Os produtos que recebem a certificação CCP são rotulados com o logotipo "Produto Certificado", que além de garantir uma distinção visual, confere um reconhecimento diferenciado. Esta forma de certificação é mais flexível que o *Label Rouge* francês, por exemplo, apresentando procedimentos mais simplificados e podendo ser solicitada de forma individual ou coletiva. Tal forma de diferenciação dos produtos é encontrada na União Europeia e também na realidade brasileira e catarinense.

Cabe lembrar que no estado de Santa Catarina, a Lei nº 12.117 de 07 de janeiro de 2002, estabelece a criação de selos que identificam a qualidade e a origem dos produtos agrícolas do estado, entre eles o Certificado de Conformidade (CC), conforme já exposto.

Destacamos também o uso de "menções valorativas". Essas menções facultativas permitem valorizar os produtos agrícolas e agroalimentares destacando uma qualidade específica do produto na sua etiqueta. O uso dessas menções é voluntário e em território francês já existem certas menções definidas na regulamentação, são elas*: montagne* (montanha)*, produit de montagne* (produto da montanha)*, fermier* (da fazenda*), produit de la ferme* (produto da fazenda)*, produit à la ferme* (produzido na fazenda), *produits pays* (produto do país) ou proveniente *d'une exploitation de haute valeur environnementale* (proveniente de uma exploração de alto valor ambiental)[106]. Porém,

[106] FRANÇA. Les modes officiels de valorisation des produits agroalimentaires. Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. **Panorama 2014**. Disponível em: <http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents//Les_modes_officiels_de_valorisation_des_produits_agroalimentaires_cle099ea1.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2016.

muitas destas menções valorativas não estão definidas ou regulamentadas, e a ausência de uma definição de suas condições de uso acaba por criar uma heterogeneidade em nível dos produtos. O uso destas menções gera também um risco de apropriação, de uso indevido, com um objetivo puramente comercial, como observamos no uso abusivo do termo *fermier* (LOUIS, 2001).

O uso de menções valorativas e de terminologias não são permitidas de acordo com a legislação de rotulagem brasileira, mas ainda assim verificamos o uso abusivo e indiscriminado de expressões tais como "caseiro", "tradicional", "original", "artesanal", entre outros, em produtos industrializados.

No contexto francês, a ação *paysages de reconquête* (paisagens de reconquista), visou catalogar e rotular 100 locais. Este selo atribuído as paisagens "fundamentado sobre culturas ou especificidades locais ligadas ao trabalho dos homens e a história dos lugares" associa estreitamente um produto a uma paisagem.

Na mesma linha, a marca *Parc naturel regional* (PNR) foi lançada pela Federação dos parques naturais da França em 1997. É uma marca registrada, propriedade do Ministério do Meio Ambiente francês. Somente os parques são habilitados a utilizar a marca. De acordo com o regulamento geral, a marca é utilizada pelo parque para identificar suas próprias manifestações, produções e serviços. Tem igualmente vocação para ser utilizada em produtos, serviços e manifestações segundo o critério em relação com a atividade econômica do território do parque e seus objetivos de proteção e valorização do patrimônio, de recepção e informação ao público.

Para se beneficiar da autorização de uso da marca, um produto ou serviço deve responder a quatro valores essenciais associados aos parques, a saber: o caráter regional; natural; autêntico e a lógica artesanal. Os produtos e serviços que podem beneficiar da marca são: produtos agrícolas provenientes do parque; produtos agroalimentares transformados no território do parque; produtos artesanais fabricados no território do parque; serviços turísticos propostos sobre o território do

parque. Os parques naturais regionais, na maior parte dos casos situados em zonas rurais pouco favorecidas, tem vocação para implementar operações concretas, combinando organização do território e desenvolvimento rural.

Mel, legumes, frutas e bebidas são os setores agroalimentares mais correntes. Os critérios selecionados – originalidade, autenticidade, natural, dimensão humana – apresentados como valores, são postos na perspectiva com o desenvolvimento territorial durável, uma das prioridades dos PNR.

Em realidade próxima, temos o Parque Estadual da Serra do Tabuleiro (PEST), na região da Grande Florianópolis. Criado em 1975, representa a maior área de conservação ambiental do estado de Santa Catarina, com 87.405 hectares.

Esta Unidade de Conservação de proteção integral é de grande importância, pois além de santuário da biodiversidade, o Parque guarda as nascentes de sete rios, incluindo os que abastecem a Grande Florianópolis. A criação do Parque justifica-se pelas características de clima, geológicas, de fauna e flora, mas principalmente pelos seus recursos hídricos[107].

E se juntamente a valorização da paisagem e proteção natural do parque fossem propostas ações conjuntas com a gastronomia, valorizando a biodiversidade e os produtos alimentares tradicionais da região?

[107] SANTA CATARINA. FATMA. **Parque Estadual da Serra do Tabuleiro**. Disponível em <http://www.fatma.sc.gov.br/conteudo/parque-estadual-da-serra-do-tabuleiro>. Acesso em: 05 set. 2017.

Semelhante a experiência dos *sites remarquables du goût*[108] (locais remarcáveis do gosto), que são lugares abertos ao público, selecionados sobre uma base de um conjunto de indícios que alia um produto ao patrimônio culinário, um savoir-faire, uma arquitetura notável, um local histórico e uma paisagem. Essa iniciativa apresenta-se exitosa em função do número de participantes, e associa-se ao turismo, gerando ganhos sob o plano econômico e o desenvolvimento territorial.

Outra iniciativa que merece destaque é a da Associação *Accueil Paysan* (Acolhida na Colônia), criada em 1987 na França, onde camponeses, pesquisadores e animadores propuseram práticas de acolhimento integradas à produção agrícola, respeitando os homens e o seu ambiente, a fim de reunir em uma única dinâmica os camponeses que desejam promover uma recepção específica, promovendo um desenvolvimento harmonioso do território.

[108] SITE REMARQUABLE DU GOUT. **Cartes des sites remarquables du goût**. Disponível em: <http://www.sitesremarquablesdugout.com/tourisme-gout/pages/fr/carte-produit_5.htm>. Acesso em: 21 nov. 2016.

No Brasil, a Acolhida na Colônia foi criada em 1999, integrada à Rede francesa *Accueil Paysan*, é composta por 180 famílias de agricultores que valorizam o modo de vida no campo através do agroturismo ecológico. Os agricultores abrem as portas de suas casas para o convívio do dia-a-dia, compartilhando saberes, fazeres, histórias e cultura, em meio a paisagens rurais oferecem hospedagem simples e acolhedora onde as conversas em torno do fogão a lenha são regadas com a fartura da tradicional comida local.

A associação apresenta uma relação muito forte com a valorização dos produtos e da gastronomia local, que pode ser reconhecida e degustada, sendo preparada por produtores que imprimem nesses produtos os seus saberes e modos tradicionais de fazer, ofertando uma variedade de produtos locais, processados artesanalmente (Figura 64).

Figura 64 - Preparações servidas em jantar e café da manhã em pousada participante da associação Acolhida na Colônia na região da Grande Florianópolis.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

Em Santa Catarina existe inclusive material com o registro da Culinária Colonial (Figura 65), que além de informações sobre possibilidades de hospedagem e relação dos municípios participantes da associação, traz receitas e histórias das famílias associadas e parceiras à Acolhida na Colônia.

Figura 65 - Livros da Culinária Colonial de Santa Catarina, volumes I e II.

Fonte: Zanetti von Dentz, (2017).

Mais um exemplo interessante e que merece destaque é o desenvolvido por estabelecimentos de Food Truck, que estão aliando a demanda por refeições rápidas e práticas (fast food e street food) com a oferta de alimentos artesanais, locais e de qualidade diferenciada.

Esse é o caso francês do Food Truck *Fermier* na cidade de *Bourg-en-Bresse*, que produz alimentos mais saudáveis e de forma artesanal, com ingredientes frescos e próximos, como queijos e carnes de animais de raças locais, legumes orgânicos provenientes do mesmo local da produção, peixes da região de *Dombes* e frango de *Bresse* (produtos locais que fizeram parte do nosso estudo de caso). Este tipo de estabelecimento atrai o público jovem, que busca maior rapidez e

praticidade nas refeições, e conquista o público mais tradicional, que valoriza as produções locais e os alimentos mais frescos e saudáveis.

Figura 66 - Cardápio do Food Truck *Fermier* e estabelecimento aberto ao público em mercado local da cidade de *Bourg-en-Bresse.*

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Da mesma forma temos na cidade de Florianópolis, o Pão Mané Sanduíches Artesanais que produz sanduíches com pães artesanais, de fabricação própria, recheados com ingredientes como ovo caipira, linguiça Blumenau, berbigão, além de molho de pimenta nativa e butiá, acompanhados de caipirinha de acerola ou grumixama.

Figura 67 - Food Truck do Pão Mané, em Florianópolis.

Fonte: Zanetti von Dentz (2015).

Mais uma iniciativa a ser destacada foi o trabalho desenvolvido pelo Centro de Estudos e Documentação *Ressources des Terroirs* intitulado "*Artisans d'ici – Spécialités de chez nous*" ("Artesãos daqui, nossas especialidades"). Trata-se de uma iniciativa coletiva que consiste em valorizar as produções agrícolas e alimentares artesanais locais inseridas nos setores de panificação, embutidos e derivados lácteos. O trabalho foi conduzido em estreita relação com os produtores. Os produtos inventariados apresentam um aprofundamento histórico e estão fundamentados nas práticas e saberes locais compartilhados. A dimensão coletiva dessas produções não exclui a diversidade do savoir-faire e das práticas e habilidades de cada artesão.

Essa fórmula flexível de engajamento se apresenta sob a forma de uma descrição sucinta dos ingredientes e da preparação do produto. Ela

destaca os pontos identificados coletivamente pelos profissionais, deixando para cada artesão, uma considerável flexibilidade na fabricação, o que faz a especificidade da profissão. O material de comunicação é constituído pelos seguintes elementos: um cavalete e um cartaz para serem dispostos na frente do comércio; mini-cavaletes plastificados para serem postos próximos aos produtos identificados; folhetos explicativos fornecidos aos consumidores e panfletos com a relação dos aderentes. O mesmo padrão gráfico foi utilizado para todos os elementos de comunicação, no entanto, um código de cor identifica cada setor: amarelo para os produtos de panificação e confeitaria; vermelho para o setor de carnes e embutidos; e azul para os laticínios.

Figura 68 - Logotipo desenvolvido pelo grupo de trabalho e mini-cavaletes para serem dispostos próximos aos produtos a serem identificados.

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

Os artesãos que desejarem participar desta ação de valorização devem se comprometer a: respeitar o descritivo relativo aos produtos a serem valorizados por esta iniciativa; utilizar o material de comunicação entregue, em particular dispor os mini-cavaletes na proximidade dos produtos envolvidos e disponibilizar os folhetos e panfletos informativos aos clientes; contribuir na divulgação dos produtos junto

aos consumidores no intuito de uma valorização coletiva. Para se tornar aderente é cobrada uma pequena taxa do artesão, para os custos relativos ao material de comunicação[109].

Ação semelhante que merece ser divulgada foi a promovida pela Associação Joinvillense de Agroindústrias Artesanais Rurais (AJAAR). Fundada em 25 de setembro de 2000, é uma sociedade civil de direito privado sem fins lucrativos. E tem como objetivo promover o desenvolvimento da produção artesanal tradicional de alimentos. A organização e assistência técnica, em parceria com a Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de julho e Vigilância Sanitária, garante à agricultura familiar produtos artesanais de qualidade para a comercialização. A associação conta com mais de 45 associados, e entre os produtos processados destacam-se os produtos panificáveis, como pães, cucas, biscoitos, massas caseiras; além de geleias, conservas, melado e aipim descascado congelado.

Esse exemplo nos traz situação importante para a discussão sobre o uso dos selos oficiais de identificação e qualidade dos produtos. Pois a associação que já se apresenta consolidada, com um selo que estampa uma casa em estilo enxaimel, reconhecido pelos consumidores, busca a obtenção de uma indicação geográfica para os produtos da região.

Para Valério Schiochet, presidente da Fundação 25 de julho, o selo usado hoje já faz um papel semelhante ao do indicador geográfico: “fazemos isto há bastante tempo, o selo da casinha tem vinte anos, mas com o indicador vamos fortalecer o produto feito em Joinville e incentivar os produtores. Hoje o nosso principal desafio é manter os jovens na área rural para dar continuidade ao negócio da família”.

[109] Resumo do relato feito por Laurence Bérard em 18 nov 2016. Traduzido para o português. (Tradução da autora).

Figura 69 - Produto fabricado artesanalmente por produtora associada a AJAAR.

Fonte: Zanetti von Dentz (2017).

Desta forma, novamente chamamos à atenção para a necessidade de se discutir as reais intenções de se buscar uma IG ou outro selo oficial para um produto, partindo-se do princípio de que na Europa, a concepção principal para a realização de uma demanda de certificação através de um SIQO é que esta solicitação decorra de um grupo ou associação de produtores, criadores, agricultores ou artesões, organizados de forma coletiva e cooperativa. E, no caso brasileiro, por diversas vezes, observamos o envolvimento de associações e instituições diversas que de certa forma induzem os produtores na realização de tais demandas, que na maioria dos casos apresentam uma relação financeira

e mercadológica. Frequentemente envolvendo altos custos na compra de equipamentos e na adaptação da infraestrutura, muitos produtores investem na ideia de uma maior visibilidade e valorização de seus produtos, sendo que este processo é lento, moroso e por vezes não chega a ser concretizado, mantendo os produtores nas mesmas dificuldades que se encontravam, mas agora com dívidas criadas na esperança de melhorias.

Como exemplo ao exposto, lembramos da situação relatada com os queijos artesanais produzidos na Grande Florianópolis onde produtores foram incentivados a fazer melhorias em suas instalações na perspectiva de vender a produção de leite para os maiores laticínios da região. Fato que não ocorreu devido às más condições das estradas de acesso à localidade produtora, e que em razão disso seguem produzindo queijos artesanalmente, mantendo muitos dos equipamentos adquiridos obsoletos.

Por isto, o desenvolvimento de marcas e selos próprios, que não apenas os de reconhecimento nacional e internacional, podem representar opção condizente com a realidade brasileira e catarinense, a exemplo do "Selo de Produto Colonial", da marca "Sabor Colonial" ou "Produto de Origem Familiar" (FAM) que levam em consideração a realidade local, e criam opções possíveis de serem praticadas pelos pequenos produtores, ou por aqueles que produzem em escala artesanal e de forma tradicional.

Neste sentido, destacamos a criação da marca "Sabor Colonial" pela Associação dos Pequenos Agricultores do Oeste Catarinense (APACO). A marca reúne 32 cooperativas do estado de Santa Catarina, conta com 172 agroindústrias familiares e é responsável pela fabricação de cerca de 1.140 produtos, que estão disponíveis em mais de cinco mil estabelecimentos comerciais. Entre os produtos da marca estão: banha de porco, açúcar mascavo, melado, geleias de frutas, queijos, bolachas e massas caseiras[110].

[110] Disponível em: <http://www.saborcolonial.com.br/produtos>. Acesso em: 13 fev. 2017.

Figura 70 - Produtos com a marca Sabor Colonial.

Fonte: www.saborcolonial.com.br (2017)

Sabendo-se do peso e do reconhecimento que os produtos coloniais possuem no estado, o uso de tal marca, que destaque a produção colonial, representa importante estratégia de valorização da produção artesanal tradicional.

Existe ainda a possibilidade do uso das marcas coletivas, que podem se configurar como marca coletiva simples, a qual pode ser explorada por qualquer pessoa desde que respeite uma regulamentação de uso estabelecida pelo proprietário da marca. Ou uma marca coletiva de certificação, que é uma marca que pode ser explorada por qualquer pessoa, desde que se respeite um caderno de especificações (chamado de regulamentação de uso). Para as duas categorias as condições de depósito são as mesmas para as marcas clássicas depositadas no INPI[111]. Um exemplo do uso de uma marca coletiva em detrimento de um selo oficial (IGP) foi relatado no caso analisado do grupo de criadores de peixes *Poissons de Dombes.*

Tais instrumentos de diferenciação são na realidade complementares às iniciativas oficiais de identificação da qualidade e da origem. De fato não existe incompatibilidade entre política de marcas e selos oficiais de qualidade e de origem, mas uma correlação, pois a marca simboliza o engajamento de um profissional para fornecer ao

[111] FRANÇA. INPI. **Quelle différence entre une marque collective « simple » et une marque collective de certification?** Disponível em: <https://www.inpi.fr/fr/faq/quelle-difference-entre-une-marque-collective-simple-et-une-marque-collective-de-certification>. Acesso em: 14 nov. 2016.

consumidor um produto apresentando um dado nível de qualidade, e o selo de qualidade e de origem reforça e valoriza a estratégia das marcas.

Dessa forma, verificamos pelas exposições dos diversos selos de identificação de qualidade e origem existentes e das demais iniciativas desenvolvidas com o intuito de proteger e valorizar as produções tradicionais e locais, que tratam-se de processos extensos, rigorosos, onerosos e que na grande maioria das experiências, chegam a se prolongar por mais de dez anos, com a frequente exclusão de grande parte dos produtores durante o processo de solicitação.

No entanto, independente do instrumento de reconhecimento que seja adotado, o mais importante são as melhorias concedidas aos produtores, tais como a saída da informalidade, por meio de uma necessária revisão das regulamentações que norteiam tais produções na atualidade. Se o comércio de tais produtos se configurar no sistema de venda direta ou em circuitos curtos, se restringindo ao município de produção e as localidades vizinhas, isto não representa um problema, nem mesmo uma reduzida valorização, e sim, a verdadeira ancoragem territorial de identidade e reconhecimento de um produto pelas pessoas do local, que não precisam de selos oficiais, para validarem a qualidade e o diferencial de um produto.

É importante que cada sistema e cada produto sejam observados em sua singularidade, para então identificar-se a melhor estratégia para sua valorização e permanência. Na realidade o que é possível ter claro é que ainda existe uma desarmonia entre a preservação dos produtos artesanais tradicionais e das práticas e saberes associados à sua produção com os instrumentos legais empregados em uma possível valorização e proteção.

PARTE III – CONCLUSÕES

8 PERSPECTIVAS DE PERMANÊNCIAS E ATUALIZAÇÕES NA PRODUÇÃO ARTESANAL TRADICIONAL: EXCLUSÃO, COEXISTÊNCIA OU INTERAÇÃO?

O **sistema alimentar** mostrou-se como um instigante tema de estudo, onde entendemos que o **desenvolvimento da produção industrial de alimentos** representou um fato inevitável, tendo em vista a crescente urbanização das cidades ao redor do globo. Sem a modernização e o desenvolvimento industriais – e a possibilidade de produção de alimentos em grande escala – dificilmente teríamos disponibilidade e acesso a alimentos em quantidades suficientes. Desta forma, interpretamos o desenvolvimento e avanço da produção industrial de alimentos como um aspecto imprescindível e que acompanhou a evolução e crescimento globais.

Mas sabemos que quantidade não é sinônimo de qualidade. E as periódicas **crises alimentares**, a falta de segurança em relação aos alimentos consumidos e o crescimento constante de doenças associadas a uma dieta alimentar pobre (em nutrientes, mas também despidas de tradição, identidade e pertencimento) refletem os principais problemas causados pelo sistema alimentar vigente.

As produções artesanais tradicionais, desenvolvidas nos circuitos de proximidades locais e caracterizadas pela pequena escala apresentam-se como uma opção possível e conveniente dentro do sistema alimentar atual. Na realidade essas produções nunca deixaram de existir, e com o desenvolvimento industrial foram desenvolvendo maneiras de conviver e de permanecer entre as produções industriais.

Por suas características de escala reduzida e pouca mecanização, as produções artesanais tradicionais, produzem volumes e fluxos bastante discretos se comparados ao sistema industrial, não se apresentando adequadas para abastecer uma população crescente. E, seria uma utopia imaginar que tal modo de produção pudesse concorrer com a indústria e estabelecer uma hegemonia na oferta de alimentos em escala mundial. Contudo, essa produção continua sendo a responsável pelo sustento de muitos produtores e pelo abastecimento de diversas localidades através dos pequenos mercados, restaurantes locais, feiras, vendas diretas e servindo inclusive como um parâmetro de referência de qualidade, estando associada à boa comida e às práticas de consumo saudáveis e sustentáveis.

Dessa forma, a busca por **escolhas alimentares "alternativas",** tais como as produções artesanais tradicionais abre a possibilidade dos modelos de produção não industrial se manterem e participarem do sistema alimentar, mesmo mobilizando volumes menores. Mas não é exatamente o valor que importa aqui; o mais relevante é entender que o aumento tecnológico e os ganhos de escala não foram suficientes para excluir os produtos fabricados artesanalmente e tradicionalmente do sistema alimentar (SILVA e DENTZ, 2017).

Apesar de haver indícios que apontem para a exclusão de determinadas produções artesanais tradicionais e para o completo monopólio das produções industrializadas e ultraprocessadas, percebemos que apesar do grande movimento vivenciado, o sistema alimentar não se transformou por completo, não sendo regido por um único modo de produção. A alimentação segue esta lógica geral visto que, por mais que a dita globalização suponha que tudo se homogeiniza, a diversidade mostra-se cada vez mais presente.

Por essa razão, a discussão proposta no presente estudo, sobre as possibilidades de relações estabelecidas entre os distintos sistemas de produção, bem como aquelas advindas de um sistema "misto", que incorpore diferentes recursos tecnológicos, característicos de sistemas de produção que aparentam ser, em princípio, incompatíveis entre si, apresenta grande relevância no contexto atual.

Assim, quando pensamos na questão das **relações estabelecidas entre as produções artesanais tradicionais e a produção industrial de alimentos**, verificamos que para se efetivarem relações de interação e coexistência, as produções artesanais tradicionais precisam passar por significativas atualizações, muitas delas na perspectiva de uma padronização ou para enquadrar as produções aos aspectos exigidos por normas e regulamentos que visam a sanidade alimentar. Em numerosos casos, essas alterações eliminam muitas das práticas artesanais de produção e exigem a substituição de utensílios, materiais e equipamentos clássicos.

Conforme vimos ao longo do trabalho, os produtos artesanais tradicionais apresentam formas próprias para se inserir, se atualizar e se manter. Tais formas correspondem à manutenção de aspectos tradicionais incorporados nos modos de fazer, e as atualizações sofridas nas práticas artesanais tradicionais representam, na maioria dos casos, a condição para a permanência destas produções.

Para a efetiva manutenção e permanência dos produtos artesanais tradicionais, estes acabam sofrendo atualizações nas formas como são

processados, nos utensílios, materiais e equipamentos utilizados durante a sua produção, bem como nos próprios ingredientes que são empregados nos processos produtivos; e aqueles produtos que não passam por tais atualizações, apresentam dificuldades para se manter no contexto atual, e sua permanência torna-se ameaçada.

Observamos que as formas de inserção, estabelecidas através da **circulação e da comercialização** das produções artesanais tradicionais, também apresentam características específicas e promovem o surgimento e desenvolvimento de **circuitos alternativos**, pautados na **proximidade entre as esferas de produção e consumo**, ou ainda estabelecendo-se em circuitos informais.

As redes geradas por meio destas relações contam com a participação dos produtores/processadores, dos intermediários/atravessadores, podendo contar com distribuidores/comerciantes até chegar aos consumidores. Nos exemplos analisados, percebemos o estabelecimento de uma relação de "mutualismo" entre os atravessadores/intermediários e os processadores/produtores, onde a existência deste profissional responsável pela circulação e comercialização representa uma importante forma de permanência destas produções.

Analisamos diversas possibilidades de **reconhecimento e proteção das produções alimentares**, inclusive através de **registros e certificações**; e encontramos nestas ferramentas e estratégias muitas oportunidades, onde tais instrumentos conferem uma maior lucratividade aos envolvidos e a segurança de permanência de práticas e produtos tradicionalmente desenvolvidos.

Muitas experiências com os **selos de identificação de qualidade e origem (SIQO)** dos produtos, desenvolvidos na França e disseminados no território europeu, apresentam exemplos exitosos, onde se identifica a **capacidade de valorização das produções**, o aumento do lucro e a ampliação de mercados, mas principalmente a possibilidade de **manutenção e permanência dos aspectos tradicionais**, que envolvem as **práticas artesanais** e estão presentes nas produções certificadas. Assim, verificamos que grupos de produtores, conseguem através de rígidos cadernos de especificações, assegurar, reproduzir e manter vivas práticas, saberes e técnicas, tradicionalmente aplicados na produção e que representam os aspectos da cultura e do saber-fazer local.

No entanto, mesmo nestas localidades, conseguimos identificar exemplos de **ações que apresentam perspectiva excludente**, quando

tratamos de produções artesanais tradicionais, em especial no caso dos produtos de origem animal; os processos formais de registro e certificação impulsionam a extinção de muitas das práticas, modos de fazer e saberes ancestrais, habitualmente empregados.

No Brasil os instrumentos de registro seguem os mesmos preceitos utilizados na União Europeia, mas em função da falta de know-how e de *savoir-faire*[112], as ferramentas, mostram-se até o presente momento, adequadas para produções e grupos de produtores que já apresentam diferenciais competitivos e possuem, na maioria dos casos, possibilidades de realizar as atualizações requeridas. Mas quando pensamos nas produções artesanais tradicionais, desenvolvidas localmente, os dispositivos de registros oficiais mostram-se pouco adequados.

Como produções desenvolvidas através de práticas artesanais tradicionais, temos no Brasil o registro de queijos (do Serro e Canastra), aguardente e cachaça, doces finos tradicionais, biscoitos e linguiça (INPI, 2017). Porém as adequações necessárias ao registro deste tipo de produções preconizam uma série de práticas que contribuem, antes de tudo, para aperfeiçoar o processo de higiene nos estabelecimentos produtores. Contudo, para além das orientações de Boas Práticas de Fabricação (BPF), são exigidas também, alterações significativas nos espaços e nos utensílios de produção. Em alguns aspectos, as atualizações impostas rompem drasticamente com elementos essenciais da produção artesanal tradicional.

Neste sentido, partilhamos o questionamento de Froehlich (2012) sobre "Quais seriam os limites das inovações para que não se descaracterize o que é considerado uma tradição?" Para o autor, essa "tensão" entre tradição e inovação representa um processo com o qual as estratégias de Indicação Geográfica (e demais instrumentos de registro e certificação) terão que se defrontar cada vez mais, pois, enquanto se observam consumidores que associam produtos a ingredientes e práticas tradicionais, com imagens idealizadas do passado; o progresso tecnológico provoca crescentes alterações nas condições de elaboração dos produtos.

Vimos assim, que a tradição reivindicada pela indústria não é a mesma pensada pelo agricultor ou pelo consumidor, e que os produtos propostos por uns e por outros são também muito diferentes. Os produtos tradicionais atualmente procurados pela maioria dos

[112] Aqui empregado, além do sentido literal que se refere ao "saber-fazer", mas com a ideia de "jogo de cintura".

consumidores raramente são “livres” de recentes inovações. Os consumidores desejam aliar “o lado bom” da alimentação tradicional com as vantagens que eles reconhecem nos produtos industriais e no modo de alimentação moderno, baseado no aspecto funcional e prático do trabalho doméstico, eliminando os inconvenientes de cada um dos modelos.

Deste modo, o que está em jogo não é uma simples expansão de produção, mas a capacidade de responder também a mudança dos **padrões de consumo**, produto da urbanização, e à integração cultural com os países industrializados.

Constatamos que as principais **motivações para o investimento em longos e custosos processos de registro** estão: a possibilidade de acesso a novos mercados e a obtenção de certificações de qualidade. Porém, um ponto relevante em relação ao acesso a novos mercados e circuitos mais distantes diz respeito à existência de produção suficiente para atender tal demanda. Pois, na maioria das vezes, os produtos são resultantes de uma pequena produção, geralmente artesanal e oriunda de mão de obra familiar. E esse maior alcance de mercados, no caso específico dos produtos alimentares artesanais tradicionais, requer prudência, pois sabemos que tais produtos somente poderão acessar novos e amplos mercados se estiverem de acordo com a legislação brasileira, responsável por determinar as formas de produção, circulação e comercialização atuais; e que para estarem de acordo com tais exigências os sistemas artesanais tradicionais terão que ser modernizados, incluindo uma extensa revisão, atualização e substituição de práticas, instalações, equipamentos e utensílios, apresentando assim uma **grande incoerência**, pois o **mecanismo pensado para proteger tais sistemas, acaba por favorecer a sua descaracterização e até a sua exclusão.**

Desta maneira, não seria mais seguro e prudente criar condições para que primeiramente estes produtos tivessem oportunidade de se colocar no mercado local? E se questionar se os seus produtores têm efetivamente intenção, necessidade e condições de ampliar sua produção e acessar novos mercados?

Além disso, conforme apresentado, outras questões enfrentadas na realidade brasileira, tais como: as más condições das estradas, a carência de assistência técnica e a dificuldade de acesso a determinados bens, serviços e informações, nos levam a crer que outras possibilidades de valorização, além dos registros formais, devam ser pensadas. Ações e instrumentos tidos como “não formais” acabam representando

estratégias positivas para o reconhecimento, a valorização e a permanência das produções artesanais tradicionais.

A proteção concedida pelas formas de registro oficiais, tais como o reconhecimento dos produtos como Indicações Geográficas ou como Patrimônio Imaterial não podem representar as únicas possibilidades à permanência das produções artesanais tradicionais, pois, todas as produções alimentares "comuns/ordinárias/normais", agrícolas ou artesanais que respeitam a qualidade e que se inscrevem nos territórios de identidade, merecem igualmente reconhecimento e proteção.

Neste universo, determinados aspectos precisam ser levados em consideração, entre eles o fato de que **nenhum processo de certificação**, com vistas a reconhecer a qualidade diferenciada e/ou genuína de um produto **ocorre de forma neutra**. Os processos de registro exigem o estabelecimento de um sistema de normatização onde o padrão formal se sobrepõe ao tradicional, à tipicidade agregada ao produto, podendo impor uma visão impessoal sobre este.

É preciso garantir que os **processos de certificação considerem a dimensão sociocultural e tradicional dos produtos**. Além disso, é fundamental estabelecer controles na relação com o mercado para não se provocar uma exaustão nos processos de produção ou mesmo nos recursos naturais necessários. Outro aspecto se refere ao tratamento a ser dado a produtos originários de certas coletividades e depositários de formas tradicionais de produção. Neste caso, em particular, a apropriação privada, os direitos de propriedade são difusos, e existe um vazio em termos de marco legal. E neste contexto têm sido utilizadas as ações de salvaguarda e registro, criando mecanismos de proteção a esses produtos, considerados parte da memória e identidade do país.

Assim, o reconhecimento e registro de produtos alimentares como um Patrimônio Imaterial representa uma importante arma contra a exclusão das produções, em especial às artesanais tradicionais, pois esse reconhecimento aumenta a autonomia do produto artesanal, onde o aspecto simbólico é reforçado e a referência aos produtos ganha um maior destaque. Nessa possibilidade verificamos que o produto industrial busca seguir os parâmetros do artesanal.

Na realidade europeia observamos a gastronomia e as produções alimentares serem reconhecidas como um patrimônio, sendo protegidas e defendidas, e, favorecendo os processos de obtenção de selos de identificação de qualidade e origem. No Brasil, o processo de registro de produções alimentares artesanais tradicionais como um patrimônio imaterial têm apresentado avanços, mas ainda representa um processo

que expõe os produtos e por vezes coloca em evidência práticas não aceitas por órgãos de fiscalização, o que também estabelece aspectos excludentes e não protetivos ou valorizantes. Assim, não é suficiente que um produto seja registrado e reconhecido, se na prática a sua forma de produção continua em desacordo com as normas e legislações.

É preciso considerar os necessários avanços de um marco regulador e estabelecer interfaces institucionais entre o INPI, IPHAN, IBGE, Universidades e Institutos Federais, entre outros. Por se tratar de **instrumentos de recente aplicação em nosso país**, é fundamental essa articulação entre instituições, não apenas para o seu aperfeiçoamento, mas principalmente para evitar que seu uso seja banalizado e apresente características excludentes.

Se pensarmos que o registro de muitos produtos nacionalmente e até mesmo internacionalmente reconhecidos não representa uma tarefa simples, imaginemos as perspectivas para as diversas produções artesanais tradicionais oriundas de pequenas e desconhecidas localidades.

Isso pôde ser observado quando analisamos as produções desenvolvidas na região francesa e aquelas processadas na Grande Florianópolis. Precisamos inclusive, evidenciar o fato de que para apresentar e analisar as produções francesas, além dos dados coletados em entrevistas, aplicação de questionários e pesquisa de campo, contamos com uma ampla e consistente bibliografia sobre as produções.

Realidade bastante distinta da encontrada na região brasileira, onde contamos com dados empíricos para compor a análise realizada, visto que praticamente não existem registros sobre as produções artesanais tradicionais. Tal fato deve-se, obviamente, à tradição e ao tempo em que as práticas, técnicas e normas que regem as produções francesas estão estabelecidas e consolidadas, e também em função de certas produções se beneficiarem de selos de qualidade e origem ou serem reconhecidas como um patrimônio imaterial, o que exige um registro minucioso das produções, bem como o acompanhamento das atualizações sofridas. Mas também observamos que a valorização das produções artesanais tradicionais mostra-se como um ato cultural, e nisso o país europeu estudado apresenta grande diferencial em relação ao Brasil.

Assim compreendemos que as relações estabelecidas (de exclusão, coexistência ou interação) entre as produções artesanais tradicionais e as industriais se dará de acordo com o contexto onde o modo de produção é empregado, bem como conforme a produção em

questão, sem falar dos mais diversos e possíveis instrumentos de "proteção". Com isso identificamos em relação aos casos analisados nas realidades francesa e brasileira aspectos próprios e que nos permitiram verificar a questão da exclusão ou das formas de permanência das produções artesanais tradicionais.

A exclusão corresponde à perspectiva de que a modernidade, através da introdução de novos sistemas técnicos e da imposição de seus respectivos sistemas de normas, seja cada vez mais restringente, de modo a conceder o monopólio da produção às indústrias, estabelecendo rígidos controles de padronização e, desta forma, inviabilizar a presença da produção artesanal tradicional nos mercados.

Nesta hipótese, consideram-se os produtos industrializados, e por sua vez a indústria de alimentos, como a única possibilidade de oferta de produtos seguros e inovadores, com diferenciais tais como a inclusão de vitaminas, o desenvolvimento de produtos para pessoas com restrições (sem glúten, sem lactose, diet ou light), produtos de conveniência (pronto ou semi-pronto para o consumo), capazes de regularizar o funcionamento intestinal, entre outros. Nessa concepção, a indústria de alimentos apresentaria um diferencial competitivo, que dificilmente poderia ser desenvolvido num processamento artesanal. Mesmo nos casos em que as produções artesanais consigam aderir às atualizações necessárias, teriam suas características tradicionais suprimidas, pelo menos em sua composição física.

A possibilidade de exclusão da produção artesanal tradicional representaria, assim, uma **dissociação entre o artesanato e a tradição**, onde as atualizações produtivas, visando a permanência, concorreriam para a substituição das práticas tradicionais, ou seu completo desaparecimento, sendo que a tradição seria autorizada a manter-se unicamente como apelo simbólico, destituído de conteúdo material. Dessa forma, a exclusão representa uma maneira da indústria se apropriar da tradição.

O cenário da produção de embutidos é um exemplo desta realidade. Na França o produto analisado enfrenta dificuldades para solicitar um selo de identificação de qualidade e origem, visto que o grupo demandante é formado por artesãos e industriais que não conseguem chegar a um consenso sobre as características que desejam manter na receita padrão, correndo o risco de alterar importantes aspectos como a substituição de insumos naturais por sintéticos, acréscimo de produtos químicos e redução da qualidade da matéria-prima.

No estudo da *Rosette de Lyon* percebemos que a tentativa de obtenção de um selo oficial tem dificultado a permanência da versão do produto processado de forma artesanal, e por outro lado, favorecido a produção industrial. Ou seja, o impasse entre a indústria e o artesanato local mantém a produção artesanal fragilizada em sua posição no mercado, propiciando uma progressiva apropriação dos valores tradicionais pela versão industrial. Esta tendência é confirmada pelo fato de que os consumidores que adquirem a versão industrial do produto o identificam como uma produção tradicional.

Nesta realidade, a alternativa mais adequada seria a de conferir um selo de identificação de qualidade e origem aos produtos processados industrialmente, que desta forma terão que seguir os controles dispostos nos cadernos regulatórios e com isso apresentar produtos com uma qualidade requerida; e, ao mesmo tempo, reconhecer a produção artesanal como um Patrimônio Imaterial, pois os produtos desenvolvidos através de processos artesanais tradicionais dispensam os selos para garantia e comprovação da qualidade às vistas dos consumidores que buscam tais produtos.

Em Antônio Carlos, a produção de embutidos, da mesma forma, enfrenta grandes alterações, com a substituição de mão de obra, práticas e equipamentos artesanais por processos industriais, com frágeis vínculos mantidos com a tradição. Tais fatos nos levam a crer que o referido produto caminha na direção de uma produção totalmente mecanizada e de caráter industrial, estando a natureza artesanal da produção totalmente eliminada.

Cabe destacar aqui que a **exclusão das produções artesanais tradicionais** não está, obrigatoriamente, ligada a um desapego da tradição. Pelo contrário, como vimos, é o que ocorre com o produto francês *Rosette de Lyon*, e também com uma reconhecida fábrica de refrigerantes da região da Grande Florianópolis, o guaraná Pureza. Produzido industrialmente no município de Rancho Queimado é um produto tradicional, elaborado há mais e um século por uma empresa familiar. A questão dos **produtos tradicionais processados industrialmente**, não configurou como foco da presente tese, mas certamente representa um importante aspecto da discussão e que demanda maiores estudos, abrindo a possibilidade para **futuros trabalhos**.

A coexistência, por sua vez, diz respeito à formação de um mercado segmentado, composto por circuitos que alcançam opções de consumo diferentes.

Nos casos dos produtos que se beneficiam de um selo de qualidade e origem, em questão uma AOP, como as *Volailles de Bresse* e o *Comté,* constatamos que as características artesanais e tradicionais estão mantidas e permanecem sendo desenvolvidas, inclusive respaldadas por instrumentos oficiais, através de regras estabelecidas nos cadernos de especificação. Destacamos a criação ao ar livre, a alimentação natural, o abate tardio e o processo artesanal utilizado para envolver as aves, tradicionalmente desenvolvido para conferir melhor apresentação e qualidade ao produto. No processamento do queijo, estão assegurados o uso do leite cru, do tacho de cobre e das bancadas de madeira nos ambientes de produção, além da utilização de recipientes abertos para que o produtor possa imprimir seu saber-fazer durante a produção. Tais produtos apresentam uma **permanência consolidada**, uma **forte ligação com o território** e estabelecem uma **relação de coexistência** com a produção industrial, onde versões artesanais tradicionais podem até ser comercializadas nos mesmos espaços que produções similares industriais, mas vinculando-se a distintas demandas ou a diferentes preferências no mercado consumidor.

A produção de queijos na realidade brasileira do município de Angelina difere nos aspectos sobre a normatização do uso do leite cru na produção, visto que as condições legais para tanto ainda não foram totalmente solucionadas. A utilização de fôrmas e demais utensílios próprios da produção artesanal de queijos todavia não é regular e a produção continua sendo realizada e circulando na informalidade. Ainda que vulnerável e sob a ameaça constante da fiscalização sanitária, a informalidade é uma estratégia de permanência da produção na qual os **saberes e práticas tradicionais** estão, até o presente momento, preservados, conservando **atributos próprios de qualidade** e com **forte identificação com o local de origem**, se caracterizando por uma **coexistência** com os produtos desenvolvidos de forma industrial.

A possibilidade de **interação** refere-se à existência de convergência dos circuitos em direção ao mesmo consumidor, num contexto de disputa ou concorrência direta. É sabido que o desenvolvimento das forças produtivas em direção à industrialização concorre para a destruição ou exclusão da produção artesanal, redimensionando os parâmetros de qualidade para modelos genéricos, globais, que se resguardam num discurso de monopólio do saber científico. As tendências de modernização na agricultura, processamento, embalagem, etc, pressionam não apenas a produção alimentar, mas também as outras fases dos circuitos produtivos. No

entanto, vimos que a **indústria incorpora aspectos do mundo artesanal**, fazendo uso de suas informações e significados, e os repassa aos consumidores, através de imitações ou marketing que podem implicar numa valorização ou atualização de tais produtos. Desta forma, os efeitos da imitação e do marketing industrial sobre a produção artesanal tradicional oscilam entre a sua destruição concreta e as suas atualizações; as alusões positivas, incluindo o uso de adjetivos como "artesanal", "colonial", "caseiro" ou "natural", são portadores do reconhecimento de uma qualidade distinta que não pode ser totalmente substituída pela indústria. Essa distinção do artesanal tradicional lhe confere um valor (simbólico) de entrada no mercado que favorece a sua permanência, incluindo as atualizações necessárias para que possa superar, em alguns casos, a barreira da informalidade e do alcance restrito dos consumidores, próprios da realidade da coexistência.

Os exemplos de interação onde identificamos a maior permanência dos produtos artesanais tradicionais e das práticas a eles associados, mesmo sem o uso de registros e certificações, foram o pão de milho de São Bonifácio e as geleias e conservas desenvolvidas em municípios da região da Grande Florianópolis. Tais produções mantêm práticas, saberes, fazeres e o uso de equipamentos e utensílios próprios. Apresentam **forte ligação com o local** onde são processados, mas sua comunicação visual, rotulagem e estratégias de vendas **são muito parecidas aos dos similares industriais**, ao ponto de não ser possível identificar quem está "imitando" quem. Essa estratégia de interação leva à concorrência direta com a indústria e só ocorre em algumas produções por conta de suas especificidades técnicas, as quais preservam características tradicionais, mesmo quando formalizadas, e ao mesmo tempo esforçam-se por disputarem espaço com as indústrias, incluindo a adequação da oferta aos perfis dos clientes.

No caso dos peixes criados na região francesa de *Dombes* a questão refere-se mais a uma reduzida valorização, somada ao limitado hábito de consumo do produto na região, onde a relação dos moradores locais com o produto mostra-se fraca e aqueles que procuram protegê-la o fazem na tentativa de conservar a paisagem e a biodiversidade associada à presença dos açudes na região. As práticas artesanais e tradicionais desenvolvidas durante a criação e a pesca dos *Poissons de Dombes* se converteram em uma atividade turística, e permanecem também em função do mercado gerado através das práticas dos turistas. E, até o momento, a marca coletiva utilizada pelo grupo, tem apresentado um papel importante na sua valorização.

Ao refletir sobre todos os aspectos levantados durante a realização do estudo compreendemos que a sociedade civil tem papel crucial a desempenhar em relação à alimentação e o futuro do sistema alimentar. E, confirmamos, que já vêm desempenhando tal papel. O principal deles, é o de exercer a crítica sobre as tendências do sistema alimentar dominante, e, ao mesmo tempo, criar propostas alternativas em termos de como organizar a produção e o consumo de alimentos.

A academia, por sua vez, deve ser vista como uma parte da sociedade civil, tendo o papel de exercer a crítica sobre o que ocorre no mundo. É nosso dever, como acadêmicos, repassar conhecimentos às pessoas de forma a ajudá-las a desenvolver sua consciência acerca da relação entre a economia, alimentação e sobre as novas possibilidades que surgem com o conhecimento.

Ao encararmos que a produção artesanal tradicional representa uma opção possível e necessária dentro do sistema alimentar, precisamos tomar a sua permanência, através de ações e ferramentas próprias, como algo a ser buscado, defendido e realmente efetivado.

Assim, verificamos a necessidade de revisões e adaptações das atuais regulações e exigências, da criação de uma fiscalização própria, destinada às produções artesanais e tradicionais, que considere as questões relacionadas à cultura e a identidade dos grupos sociais, sem perder com isto, a segurança na produção dos alimentos. São adaptações que podem permitir uma maior inserção dos produtos processados por métodos artesanais e tradicionais nos mercados, ampliando desta forma a permanência destes produtos, bem como dos saberes e práticas a eles associados.

Cabe aos responsáveis uma fiscalização mais eficiente, e aos consumidores uma postura mais crítica ao se deparar com produtos industrializados que façam uso de atributos intrínsecos aos artesanais tradicionais. Outro papel dos consumidores de produtos artesanais e tradicionais engajados na permanência de tais produções refere-se ao compromisso de comunicar os atributos presentes em tais produtos a sua rede de contatos, o que pode favorecer o reconhecimento e a valorização destas produções, visto que representa uma das mais importantes ferramentas de marketing e publicidade quando se trata deste tipo de produtos.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. Subsídios e multifuncionalidade na política agrícola europeia. **Economia Rural** v. 40, abril/jun. p 235-264, 2002.

AGRESTE. L'agriculture dans les zones urbaines et périurbaines**.** Agreste Rhône-Alpes – Coup d'oeil, n. 71, sept-oct 2015, 4 p.

ALBERT, Pedro Caldentey; MUÑOZ, Ana Cristina Gomes. **Productos típicos, território y competitividad.** Agricultura y Sociedad, n. 80-81(jul-dez, 1986) p. 57-82.

ALMEIDA, Celestino; MORAIS, Lina. A conflitualidade nos processos de valorização dos produtos tradicionais. **IV Coloquio Hispano-Portugués de Estudios Rurales. La Multifuncionalidad de los Espacios Rurales de Península Ibérica**. Santiago de Compostela Junio de 2001.

ALTMANN, Rubens. Certificação de qualidade e origem e desenvolvimento rural – novo paradigma no mercado de alimentos. In: LAGES, V; LAGARES, L; BRAGA, C.L. (org.). In: **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: SEBRAE, 2005. 147p.

ALVES, Ana Claudia Lima. A Comida como Patrimônio Cultural. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v.58, n.1, p.73-86, jan/jun, 2011.

ANGEON, Valerie; CALLOIS, Jean-Marc. Fondements théoriques du développement local: quels apports du capital social et de l'économie de proximité. **Economie & Institutitions**. 6–7: 19–49. 2005.

BEAUD, Stéphane; WEBER, Florence. **Guide de l'enquête de terrain.** Paris: La Découverte, 1998.315p.

BALVET, Delphine. La carpe de la Dombes: des représentations à la consommation. Etude anthropologique d'une production de terroir ambivalente, **Mémoire de DEA de Sociologie et sciences sociales**, Université Lumière Lyon 2, 122 p. 1997.

BALVET, Delphine. **La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain: pratiques et représentations alimentaires**. Thèse pour obtenir la grade de docteur de l'Université Lumière Lyon 2. 2002. 509p.

BAPTISTA, Alberto; TIBÉRIO, Luis; FONSECA, Carlos. Estratégias de valorização dos produtos tradicionais: o caso da região do Baixo Tâmega. **Colóquio Ibérico de Estudos Rurais–Cultura, Inovação e Território**, Coimbra, Portugal, 23 a 25 de outubro, 2008.

BARBOSA, Lívia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M. L; PACHECO, J. K. (org.). In: **Juventude, consumo e educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: Tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

BECK, Ulrich. **Sociedade de Risco**. Rumo a uma outra modernidade. Trad. Sebastião Nascimento. São Paulo: Ed. 34, 1992. 368p.

_____. **Qué es la globalización?** Falacias del globalismo, respuestas a la globalización. Trad. Bernardo Moreno e Maria Rosa Borràs. Ediciones Paidós Ibérica: Barcelona e Editorial Paidós: Buenos Aires. 1998. 221p.

_____. **Modernização reflexiva**: política, tradição e estética na ordem social moderna. Ulrich Beck, Anthony Giddens, Scott Lash. Trad. Magda Lopes. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997. 264p.

BENDER, Pablo Martin; DENTZ, Berenice Giehl Zanetti von. Los circuitos cortos agroalimentares: análisis de las instancias que antecedem a la comercialización. **Investigaciones y ensayos geográficos**, v. 13. P. 39-48, 2016.

BÉRARD, Laurence. Les artisans charcutiers, parents pauvres de la valorisation de la culture alimentaire. In: **Alimentation et territoire**. n. 215-216, 2012. p 227-232.

_____. **Terres et eaux em Dombes. Technologia et droit coutumier.** Lyon: Presses universitaires de Lyon, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1982. 186p

BÉRARD, Laurence; MONTEL, Marie-Christine. La gerle, le vivant invisible entre traditions et norms d'hygiène. In: LIZET, B; MILLIET, Jaqueline (dir.). **Animal certifié conforme**: déchiffrer nous relations avec le vivant. Paris, Dunod. Collection UniverSciences. 2012. p. 55-76.

BÉRARD, Laurence; HIRCZAK, Maud; MARCHENAY, Philippe; MOLLARD, Amédée; PECQUEUR, Bernard. Complexité patrimoniale et territoire: le panier de biens de Bresse. **Economie et societés**, série "Systèmes agro-alimentaires" n. 28, 5. 2006, p 633-647.

BÉRARD, Laurence; FROC, Jean; HYMAN, Mary; HYMAN, Philip; MARCHENAY, Philippe. **Inventaire du patrimoine culinaire de la France. Rhône-Alpes:** produits du terroir et recettes traditionnelles. Paris: Albin Michel – Conseil National des arts culinaires. 1995, 574 p.

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. Les gaudes en Bresse. Pratiques techniques et consommation. In: **Couscous, boulgour et polenta.** Transformer et consommer les céréales dans le monde. FRANCONIE, Hèléne; CHASTANET, Monique; SIGAUT, François. Éditions Karthala, Paris: 2010. p 191-203. 475p.

_____. Les productions traditionnelles aux prises avec les normes sanitaires. **Economies et sociétés**, Paris. Tome XLII, n. 11-12, p. 2273-2283. 2008.

_____. **Produit de terroir**: comprendre et agir. CNRS: Resources des terroirs – Cultures, usages, sociétés, 2007, 64p.

_____. **Les Produits de Terroir**: entre cultures et règlements**.** CNRS Éditions, Paris, 2004, 229p.

_____. **Un exemple de "non patrimonialisation"**: la carpe en Dombes. Ressources des Terroirs. Cultures, Usages, Societés. Études et documentation, CNRS: Bourg-en-Bresse, 2002.

_____. Complexité sociale et fonctionnement du système agropiscicole des étangs de la Dombes. **Actes du Colloque "Zones humides continentales, des chercheurs aux gestionnaires"**. Monthieus, Fondation Pierre Vérots, 2003. p. 181-185.

_____. **Beurre et crème de Bresse.** Histoire, culture, technique, lien au terroir, rapport final. Association de promotion de la crème et du beurre de Bresse, Bourg-en-Bresse, 51p. 2000.

_____. **Rosette e Rosette de Lyon.** Eléments historiques e ethnologiques. Etude réalisée pour le compte du Centre de promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité supérieure. 1997. 31p.

BERNAT, Elena Espeitx. Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra**. Agricultura y sociedad**, n. 80, p. 83-118, 1996.

BLACK, Rachel Ede. The Porta Palazzo farmers' Market: local food, regulations and changing traditions. **Anthropology of Food**, n. 4, may 2005. Disponível em: <https://aof.revues.org/157>. Acesso em: 23 jun. 2017.

BLUME, Roni; PEDROZO, Eugene Ávila. As indicações geográficas: barreira tarifária ou dinamizadora de desenvolvimento local/regional? **XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**, Rio Branco, Acre, jun. 2008.

BODIGUEL, Luc. Multifonctionnalité de l'agriculture et territoire – le territoire, un concept juridique en construction. In: **Colloque SFER**, "La multifonctionnalité de l'activité agricole et sa reconnaissance par les politiques publiques", Paris, 21- 22 mars 2002.

BOEING, R.M. **Do grão ao Pão**: As Transformações do Cultivo e Uso do Milho em São Bonifácio. Dissertação de Mestrado. Florianópolis, UDESC/ FAED, 2011.

BONNET, Jean-Claude. **La Gourmandise et la faim. Histoire et symbolique de l'aliment (1730-1830).** Paris, LGF, 2015, 451 p. ISBN 978-2-253-15643-7.

BOURDIEU, Pierre. **Distinction. Critique sociale du jugement.** Paris, Les Éditions de Minuit, 1979. 672p.

_____. Sur le pouvoir symbolique. **Annales Économies, Sociétés, Civilisations**. Volume 32. Numéro 3. 1977. p.405-411

BRABET, Catherine; PALLET, Dominique. Os selos oficiais de qualidade dos alimentos na França e na Europa. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: SEBRAE, 2005. p. 19- 43.

BRASIL. **Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**: regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2002.

_____. ANVISA. **FAQ** - Sistema de Perguntas e Respostas da ANVISA. Disponível em:<http://www.anvisa.gov.br/faqdinamica/index.asp?Secao=Usuario&usersecoes=28&userassunto=187>. Acesso em: abr. 2015.

_____. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Censo demogárico 2010.** Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010.

_____. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Pesquisa sobre produção da agricultura familiar.** Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2006.

_____. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares no Brasil, 2002/2003.** Aquisição Alimentar domiciliar per capita. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2004.

_____. ICMBIO. Disponível em: <http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/legislacao/Lei/2002/lei_12117_2002_certificacao_quali_origem_indentif_prodagricolas_alimentos_sc_dec_4323_2002_altr_normas.pdf>. Acesso em 20 set. 2017.

BYÉ, Pascal. As Tecnologias genéricas levam ao desaparecimento das técnicas agroalimentares de origem? In: MALUF, Renato Sérgio; WILKINSON, John. **Reestruturação do Sistema Agroalimentar: questões metodológicas e de pesquisa.** MAUAD. UFFRJ/CPDA: Rio de Janeiro. 202p. 1999.

CABRAL, Oswaldo Rodrigues. **História de Santa Catarina.** 2ª ed. Florianópolis, 1970.

CAMPOS, Nazareno José de. **Terras Comunais na Ilha de Santa Catarina.** Florianópolis: edUFSC, 1991.

CAMPOLIN, Adalgiza Inês. Abordagens qualitativas na pesquisa em agricultura familiar. Centro de Pesquisa Agropecuária do Pantanal – **Documento 80**. Corumbá: EMBRAPA, 2005.

CASTRO, H. M; DEUS, J. A. S. Uma abordagem geohistórica e etnográfica do barroco mineiro aplicada aos estudos da paisagem nas regiões de antiga mineração do Brasil. **Ateliê Geográfico**, v. 5, n. 3, p 57-80, dez. 2011.

CAVALLI, Suzi Barletto. Segurança Alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 14, p. 41-46, 2001.

CERDAN, Claire. La mise en politique des indications géographiques et du terroir au Brésil: principaux défis et perspectives. In: DELFOSSE, Claire. **La mode du terroir et les produits alimentaires**. Paris: Les Indes savantes, 2011. p 323-346.

CERDAN, Claire; DELFOSSE, Claire; WILKINSON, John. Pluralité des signes de qualité et ajustements institutionnels. Regards croisés entre la France et le Brésil. In: **Colloque International Localiser les produits: une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle de Sud ?**, 9-11 juin 2009, Paris, France. s.l. : s.n., 6 p. 2009.

CEPAL. Agricultura familiar y circuitos cortos. Nuevos esquemas de producción, comercialización y nutrición. **ONU**. Santiago de Chile. 2014. Disponível em:

<http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/36832/S2014307_es.pdf?sequence=1>. Acesso 10 abr. 2016.

CES - CONSEIL ECONOMIQUE ET SOCIAL – CES. Qualité et origine des produits agricoles et alimentaires. Rapport de Gilbert Louis, Séance des 13 et 14 mars 2001, éd. **Journaux officiels**, n. 4, 210p.

CHOLLEY, A. Observações sobre alguns pontos de vista geográficos. **Boletim Geográfico**, v. 22, n. 179. p. 139-145, mar/abr. 1964.

CINTRÃO, Rosângela Pezza. Segurança alimentar, riscos, escalas de produção – desafios para a regulação sanitária. **Revista Visa em Debate – Sociedade, ciência e tecnologia**. Vigilância Sanitária Debate (2017); 5 (3): 3-13.

_____. Comida, Vigilância Sanitária e Patrimônio Cultural: conflitos entre políticas públicas. **Ruris**, vol. 8, número 2, set 2014. P. 147-173.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Florianópolis: editora da UFSC, 1999.

CONTRERAS, Jesus Hernández. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p.129-145.

CORRÊA, Walquíria Krüger. Considerações sobre a formação territorial e econômica de Santa Catarina. In: **Geosul,** v. 14, n. 27, Departamento de Geociências - CFH/UFSC, Florianópolis, jan/jun., p 25-44, 1999.

CRISTÓVÃO, Artur; TIBÉRIO, Luiz; ABREU, Sónia. Restauração, Turismo e valorização de produtos agroalimentares locais: o caso do espaço transfronteiriço do Douro-Duero. **Special Issue-Número Especial Turismo gastronômico y enoturismo Gastronomic and wine tourisme**, v. 6, 2008, p. 281.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de

Ciências Econômicas. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. 2012. 292p.

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. Alimentos Tradicionais, modos de vida e patrimônio cultural: uma reflexão a partir do Queijo Serrano. **Ateliê Geográfico**. Goiânia, GO. v. 6, n. 3 (ed. Especial) p. 28-51. Out, 2012.

_____. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. **Revista IDeAS**, v. 5, n. 1, p 91-114, 2011.

CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sérgio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização dos produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**. 5(2):22-38 (2010). ISSN: 1980-9735.

CRUZ, Karina Martins da. **A Contribuição de alemães e descendentes para a formação socioespacial catarinense: O caso da Região Metropolitana de Florianópolis (SC).** Dissertação de Mestrado – PPGGEO – UFSC. Florianópolis, 2008.

CSERGO, Julia. **La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?** La Gastronomie Française à l'UNESCO: Histoire et enjeux. Menu Fretin. Éditeur de gastronomie. Édition: Florie Nathan. Clamecy, 2016. 314p.

_____. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? **História: Questões & Debates.** Editora UFPR. Curitiba, n. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011.

DAROLT, Moacir R.; LAMINE, Claire; BRANDEMBURG, Alfio. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia,** v. 10, n. 2, p. 8-13, 2013.

DASEN, André. **Du Gruyère au Comté**: 2 siècles d'histoire. Simongraphic: Ornans, Poligny, 2013. 406p.

DE LA PRADELLE, Michèle. ***Les vendredis de Carpentras: faire son marché en Provence ou ailleurs***. Paris: Fayard, 1996. 374p.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti von. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. **RIVAR**, vol. 4, n. 11. Maio 2017: 92-116.

_____. **Identidade Gastronômica alemã em Águas Mornas (SC**): um estudo para o fortalecimento do turismo de base local. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2011. 142p.

DEVERRE, Christian; LAMINE, Claire. Les systèmes agroalimentaires alternatifs: Une revue de travaux anglophones en sciences sociales. **Economie Rurale**, n. 317, p. 57-73, *mars* 2010.

DEWAELE, Eric. Production alimentaire en circuits courts. Nouvelles opportunités pour l'économie sociale? Chargé de projets, **SAW-B**, Bruxelas, 2007. Disponível em: <http://www.saw-b.be>. Acesso em: 03 jan. 2015.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Effects of globalization on food culture: considerations on urban food changes. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.

_____. **A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana.** 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) - Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Leite cru, sem ojeriza**. Agropecuário. Estado de Minas. 30 mai 2011.

_____. **A formação da culinária brasileira**. Publifolha: São Paulo, 2009. 85p.

_____. A economia política do *terroir*: o estado e a "magia" do produto. In: **Seminário pensando o consumo**: novas abordagens, São Paulo, 2007.

DORIGON, Clóvis; RENK, Arlene; SILVESTRO, Milton Luiz; SILVA, Clécio Azevedo; SAVIO, Juliana. **Produtos Coloniais**: Tradição e Mudança. Argos: Chapecó, 2015. 430p.

DORIGON, Clóvis; RENK, Arlene. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de "miudezas de colonos pobres" aos mercados de qualidade diferenciada. **Rev. de Economia Agrícola,** v. 58, n. 1, p 101-113 2011.

DORIGON, Clóvis; CERDAN, Claire. La valorisation des savoirs faire au service d'un territoire: les produits coloniaux de la région Ouest de l'Etat du Santa Catarina–Brésil. In: **International European Association of Agricultural Economists-Syal.** Seminar. v. 116, p. 14, 2010.

DORIGON, Clóvis. **Mercados de produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina**. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Programa de Engenharia de Produção – Coordenação dos Programas de Pós-Graduação de Engenharia - COPPE, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

FAO/WHO. Food and Agriculture Organization of The United Nations. World Health Organization. Codex Alimentarius: Food Labelling. Rome: Codex Alimentarius Comission, fifth edition, 2007.

FERRARI, Dilvan Luiz. A teia de qualidade do embeddedness e do local para construção de cadeias agroalimentares curtas pelos agricultores familiares em Santa Catarina. Porto Alegre: **III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural**, 2011.

FISCHLER, Claude. **L'Homnivore: le gôut, la cuisine et le corps.** Odile Jacob: Paris, 1990. 414p.

FONTAINE, Alexine. **Histoire et Actualité d'un inveintaire du patrimoine alimentaire (Rhône-Alpes 1995-2014).** Université Lumiére Lyon 2. Ecole Doctorale Sciences Sociales. Laboratoire d'etudes rurales. Junho 2015. 733p.

FONTE, Maria. Knowledge, food and place: a way of production, a way of knowing. **Sociologia Ruralis**, v. 48, n. 3, p. 200-222, 2008.

FRANÇA. **Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche**. Disponível em: <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022521587#LEGIARTI000022522719>. Acesso: 06 abr. 2016.

_____. Institut national de l'origine et de la qualité. Disponível em:<http://www.inao.gouv.fr>. Acesso em 20 abr 2016.

FREITAS, Ana Luiza Cerqueira. **Design e artesanato: uma experiência de inserção da metodologia de projeto de produto.** 140 f. 2006. Dissertação [mestrado] – Gestão pela Qualidade e Desenvolvimento de Produtos, Escola de Engenharia, Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte: UFMG, 2006.

FROELICH, José Marcos. Indicações geográficas e desenvolvimento territorial, as percepções das organizações representativas da agricultura familiar na Espanha. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 2(20), 485-508, 2012.

GARCIA-CANCLINI, Néstor. O Consumo Serve Para Pensar. In: **Consumidores e Cidadãos - conflitos multiculturais da globalização.** Rio de Janeiro, Ed UFRJ, 1997, 3ª. ed, p. 51-70.

GARCIA PARPET, Marie France. Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie. (Org.). **Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios.** Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016. 553p.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade.** Tradução Raul Fiker. São Paulo: Editora UNESP, 1991. 177 p.

GODOY, Arilda Schmidt. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de Empresas**, v. 35, n. 2, p. 57-63, 1995.

GOMES, Carlos. **Antecedentes do capitalismo.** Edições Ecopy, 2009.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Org.). **Memória e Patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

. Os limites do patrimônio. **Antropologia e patrimônio cultural**: diálogos e desafios contemporâneos. p 239-248. Blumenau: Nova Letra, 2007.

. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. **Horizontes Antropológicos** 11, 23: p. 15-36, Porto Alegra, 2005.

_____. O patrimônio como categoria de pensamento. **26ª Reunião Anual da Associação Nacional de Pós-graduação em Ciências Sociais**. Caxambu, p 21-30, 23 de outubro de 2002.

GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. "A substituição industrial do produto rural", In: **Da lavoura às biotecnologias**. Trad. de Carlos Eduardo Baesse e Carlos Schiottfeldt. Rio de Janeiro, Campus, p 51-87, 1990.

_____. **Da lavoura às biotecnologias**: Agricultura e indústria no sistema internacional [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2008. 204 p. ISBN: 978-85-9966-229-8. Available from SciELO Books

GOODMAN, David. The quality "turn" and alternative food practices: reflections and agenda. In: **Journal of Rural Studies**, n. 19, p 1-7, 2003.

_____. Rethinking Food Production-Consumption: Integrative Perspectives. **Sociologia Ruralis**, n. 42, v. 4, p. 271-277, 2002.

GRÁCIA-ARNAIZ, Mabel. **Somos lo que comemos**. Estudios de alimentation y cultura em España. Barcelona: Ariel, 2002.

GUGLIELMI, Michel; JAUNEAU Jean-Claude; MUNDLER Patrick. Portrait de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Rhône-Alpes, **Conférence Régionale pour l'agriculture, l'alimentation et le**

développement rural en Rhône-Alpes, ISARA, Lyon, octobre 2004, 10 p.

GUIMARÃES, G. M.; SILVEIRA, P. D. Por trás da falsa homogeneidade do termo agroindústria familiar rural: indefinição conceitual e incoerência das políticas públicas. In: **Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção.** v. 7, 2007.

HARVEY, Mark; MCMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. **Qualities of food. New York: Palgrave,** 2004. 224p.

HERNAEZ MAÑAS, J. L. **Las denominaciones de origen y el futuro del vino.** Madrid: Ecoagro, 1997.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. **L'invention de la tradition.** Traduit de l'anglais par Christine Vivier. Paris: Éditions Amsterdan, 2006. 370p.

HÜBENER, Laura Machado. **O comércio da cidade do Desterro no século XIX.** Florianópolis, Ed. UFSC, 1981.

JEANNEAUX, Philippe, MEYER, Dorothe, BARJOLLE, Dominique. Gouvernance des filières fromagères sous AOP et origine des prix de lait: un cadre d'analyse. Présenté lors du colloque. In: **5e journées de recherches en Sciences sociales**, Dijon (Vol. 8). 2011.

JOCHEM, Toni Vidal. **Pouso dos Imigrantes.** Florianópolis: Editora Papa livro, 1992.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. A diversidade como elemento de diferenciação e de valorização de produtos artesanais: o caso do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra (RS). **II Encontro Acadêmico de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento**, Rio de Janeiro, de 01 a 03 de setembro de 2009.

KRUCHEN, Lia. **Design e território: valorização de identidades e produtos locais.** São Paulo: Studio Nobel, 2009.

LAMINE, Claire. Changer de système: une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'echelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux. **Terrains et Travaux,** v. 20, p. 139-156, 2012.

_____. **Les Amaps: un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs?** Gap: Ed. Yves Michel, 2008. 140 p.

LANG, Tim; HEASMAN, Michael. **Food wars: the global battle for minds, mouths and markets.** London: Earthscan Publications, 2004.

LEONELLI, Fabiana Cunha Viana. **Rastreabilidade Integrada de Grãos (RIG): um modelo de referência**. Tese de Doutorado, Departamento de Engenharia de Produção. Universidade Federal de São Carlos, 2007.

LOUIS, Gilbert. Qualité et origine des produits agricoles et alimentaires. **Les éditions des Journaux Officiels**. Republique Française, Paris, 2001. 211p.

LUCATELLI, Sabrina. Appellations of Origin and Geographical Indications in OECD Member Countries: economic and legal implications. Paris*:* **OECD**, 2000. Disponível em: <http://www.oecd.org/dataoecd/59/51/23526073.doc>. Acesso em 20 set. 2017.
LUPTON, Ellen. **Intuição, ação, criação**. São Paulo: Editora G. Gilli, 2013. 183p.

MALASSIS, Louis. Économie Agroalimentaire. Tomo I, **Économie de la consommation et de la production agroalimentaire.** Paris: Cujas. 1973.

MALUF, Renato Sérgio Jamil. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007. p. 174.

_____. Ações públicas locais de apoio à produção de alimentos e à segurança alimentar. In: **Polis Papers**, nº4, 1999. http://www.pa.esalq.esp.br/~pa1098/jankl1098.pdf

MAMIGONIAN, Armen. Vida Regional em Santa Catarina. In: **Orientação**, IGEO/USP, set. 1966.

MARACHE, Corinne; MAYZIE, Philippe. **Les produits de terroir – l'empreinte de la ville.** Collection Tables des hommes: Presses

universitaires de Rennes. Presses universitaires de François-Rabelais de Tours, 2015. 300p.

MARSDEN, Terry; BANKS, Jo; BRISTOW, Gillian. Food supply chain approaches: exploring their role in rural development. **Sociologia Ruralis**, v. 40, n. 4, p. 424-438, 2000.

MARX, Karl. Manuscritos econômico-filosóficos. 1ª ed. São Paulo: Boitempo Editorial, 2004. 176p.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom; HOLANDA, Fabíola. **História oral:** como fazer, como pensar. São Paulo: Contexto, 2007.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de história oral**. 5ª ed. São Paulo: Loyola, 2005.

MENASCHE, Renata. **Saberes e Sabores da Colônia**. Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Renata Menasche (org). Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. 344p.

_____. Alimentos transgênicos, incerteza científica e percepções de risco: leigos com a palavra. **Antropolítica**, v. 21, p 109-125, 2006.

_____. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa:** um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

_____. Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não. **Campos**, v. 5, n. 1, p 111-129, 2004.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 1994.

MIOR, Luiz Carlos. Agricultura familiar, agroindústria e desenvolvimento territorial. In: VIEIRA, P. F.; CAZELLA, A., et al (Ed.). **Desenvolvimento Territorial Sustentável no Brasil: subsídios para uma política de fomento**. Florianópolis: Editora Secco/APED, 2010.

MIOR, Luiz Carlos; WILKINSON, John. Setor Informal, produção familiar e pequena Agroindústria: Interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura**. Rio de Janeiro, nº 13, 1999.

MONTEIRO, C. A. Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. **Public Health Nutrition**. v. 12, n. 5, p. 729–731, 2009.

MOREIRA, Vânia Daniela Alves. **A importância da Qualidade Alimentar como fator relevante para a decisão na compra de Produtos Tradicionais pelos Consumidores.** Dissertação. Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar. Instituto Politécnico de Leiria (IPL). Novembro, 2013.

MUCHNIK, José. Identidade territorial dos alimentos: alimentar o corpo humano e o corpo social. In: Congresso Internacional Agroindústria Rural e Território, 2004, México. **Anais.** México, 2004.

MÜLLER, Jéssica. **Percepção de consumidores em relação às terminologias caseiro, tradicional e original em rótulos de alimentos embalados com diferentes graus de processamento.** Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Universidade Federal de Santa Catariana – UFSC. Florianópolis, 2016. 158p.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio Cultural Gastronômico**: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Florianópolis, 2012. 288p.

NAROTZKY, Susana. **Antropología Económica: nuevas tendências.** Barcelona: Melusina, 2004. 351p.

NESTLE, Marion. **Food Politics**: how the food industry influences nutrition and health. University of California Press. Berkeley and Los Angeles, California. 2003. 469 p.

NEUMAN, P.S; SOUZA, R.S. (Coord.) Diagnóstico e Cadastro das Unidades de Produção de Hortigranjeiros e de Produtos Coloniais da

Microrregião da Quarta Colônia e Estudo Regional de Mercado na Região Central do Estado, **Relatório Final de Pesquisa**, FAPERGSRS, 2006.

OPA. Organização panamericana da saúde. **Revista Higiene dos alimentos**: textos básicos. Organização Panamericana de Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília, 2006.

PAULI, Évilyn de Souza. **Produção e Mercado do queijo colonial da região da Grande Florianópolis**: o caso do município de Angelina. Dissertação de Mestrado. (Programa de Pós Graduação em Geografia). Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2017. 111p.

PECQUEUR, Bernard. Qualidade e desenvolvimento territorial: a hipótese da cesta de bens e de serviços territorializados. **Eisforia**. Florianópolis: UFSC, v.4, p135-154, jan-dez, 2006.

PETIT, Francoise. **Saveur Rhône-Alpes. Géographie d'une région gourmande.** Collection des produits et des spécialités de Rhône-Alpes classés par département. Grenoble: Glénat, 2014. 255 p.

PETIT, Françoise; PATÉ, Jacques; VALLIER, Thierry. **Voyage gourmand en Rhône-Alpes: spécificité, saveurs, savoir-faire.** Grenoble: Glénat, 2006. 396 p.

PETRINI, Carlo. **Bon, propre et juste**. Éthique de la gastronomie et souveraineté alimentaire. Éditions Yves Michel: Gap, 2006. 328p.

_____. **Slow Food**. Princípios da nova gastronomia. Editora Senac: São Paulo, 2009. 245p.

PLEIN, Clério; SCHNEIDER, Sérgio. Agricultura familiar e mercantilização. In: CASTILHO, M.L; RAMOS, J.M. (Ed.). **Agronegócio e desenvolvimento sustentável.** Francisco Beltrão: Calgan Editora Gráfica, 2009.

PIOVESAN, Armando; TEMPORINI, Edméia Rita. Pesquisa exploratória: procedimento metodológico para o estudo de fatores

humanos no campo da saúde pública. **Revista de Saúde Pública**, v. 29, n. 4, p. 318 -325, 1995.

POLLAN, Michael. **Cozinha:** Uma História Natural da Transformação. Tradução Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014. 448p.

_____. **O Dilema do Onívoro.** Uma história natural de quatro refeições. Tradução de Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social
alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004. 311p.

PREZOTTO, Leomar Luiz. **A agroindústria rural de pequeno porte e o seu ambiente institucional relativo à legislação sanitária.** Dissertação. (Programa de Pós Graduação em Agroecossistemas). Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 1999.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura,** São Paulo, v. 62, n. 4, 2010.

QUALITOR. **L'officiel des produits alimentaires de qualité et d'origine**. Demeter: Saint-Cloud, 2000.

REITZ, Raulino. **Santa Bárbara**: primeiro núcleo da colonização alemã em Santa Catarina. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1991.

RENTING, Henk; MARSDEN, Terry; BANKS, Jo. Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development. **Environment and Planning A**, v. 35, p. 393-411, 2003.

RIBEIRO, Manuela; MARTINS, Conceição. **La certificación como estratégia de valorización de productos agroalimentares tradicionales:** la alheira, um embutido tradicional de Trás-os-Montes. Agricultura y sociedad, n. 80-81(jul-dez 1996) p. 313-334.

RICARD, Daniel. Qualité des produits et maîtrise des marchés: le cas des fromages et des AOC jurassiennes. **Norois Environnement**, aménagement, société. 210: 91–105. 2009.

RIDLEY, Diana. **The literature review: A step-by-step guide for students.** Thousand Oaks, 2008.

RIGOLOT, Cyrille. Le capital social des filières: une dimension essentielle de leurs capacités d'adaptation. Illustration avec la filière comté. **Cahiers Agricultures**. n. 25. 2016. 6p.

ROCHA, Fernando Goulart; TULLA, Antoni.F. Indicación geográfica de productos Agrícolas: situación y perspectivas para la pequeña explotación familiar en Brasil. **Documents d'Anàlisi Geogràfica**, v. 61/1, p 67-89, 2015.

ROSA, José Chaves. Queijo Serra da Estrela – Cronologia de uma morte anunciada. **1º Congresso do Queijo Serra da Estrela**, Seia, 5pp. 2001.

SABOURIN, Eric. Reflexão sobre métodos e políticas públicas: que renovação dos instrumentos de desenvolvimento e extensão rural. In: **Sociedade e Desenvolvimento Rural,** v 1, 20 p, 2008.

SALVADOR-PERIGNON, Marielle; Doctorante, I. A. E. Le mode de fabrication donne t-il du goût aux produits alimentaires de marques? **14èmes Journées de Recherche en Marketing de Bourgogne**. Dijon, 2009.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. **Revista de Economia Agrícola,** v. 59, n. 2, p 7-19, 2012.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2002. 384p.

_____. **Espaço e método.** 4ª ed. São Paulo: Nobel, 1997.

_____. **Espaço e sociedade.** 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 1982.

_____. **L'espace partagé les deux circuits de l'économie urbaine des pays sousdéveloppés.** Paris: Éditions M.-Th. Génin, Librairies Techiniques. 1975.

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. (orgs.) **O Brasil**: Território e Sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; MENASCHE, Renata. O sistema de produção do queijo do Serro: Tradição em Movimento. **III Seminário Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, II Simpósio Internacional Alimentação e Cultura**: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos. Vila Real, Portugal. Livro de Atas. p. 119-129. Maio 2016.

_____. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. **Cuadernos de Desarrollo Rural***,* 12 (75), 2015. p 11-30.

SENA, Tatiana da Costa. Atribuição de valor nas práticas de preservação do Patrimônio. **IV ENECULT. Encontros Multidisciplinares em Cultura**. UFBA, maio 2008.

SEYFERTH, Giralda. A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade. In: **Saberes e Sabores da Colônia**. Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Renata Menasche (org). Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. 344p.

SILVA, Clécio Azevedo da. Do camponês ao queijeiro: grandes e pequenas histórias no Pirineu catalão. **Slow Food Brasil**, Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/> Acesso em: 04 abr. 2018.

_____. La configuración de los circuitos "de proximidad" en el sistema alimentario: tendencias evolutivas. **Doc. Anàlisi Geográfica,** v. 54, p. 11/1-32, 2009.

SILVA, Clécio Azevedo da.; DENTZ, Berenice Giehl Zanetti von. La permanencia de la producción artesanal en el sistema agroalimentario: el caso de la región de la Gran Florianópolis – Brasil. **Jornadas Agrarias**. Buenos Aires, 2017.

SILVEIRA, Paulo Roberto Cardoso; BALEM, Tatiana Aparecida; DONAZZOLO, Joel; SILVA, Gustavo Pinto da. A construção dos mercados na produção artesanal de alimentos: os circuitos curtos de comercialização. In: **Congresso Brasileiro de Sociologia,** de 28 a 31 de jul, 2009. Rio de Janeiro. v. 14, 2009.

SILVEIRA, Paulo Roberto Cardoso; HEINZ, Clovis. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. **Seminário sobre Agroindústria Familiar e Desenvolvimento Rural**, São Luís Gonzaga-RS, 2005. Anais**,** São Luís Gonzaga: UERGS, 2005.

SYLVANDER, Bertil; MELET, Irène. **La qualité specifique em agro-alimentaire:** Marches, instituitions et acteurs. INRA, Toulouse, 1994.

SYLVANDER, Bertil; ALLAIRE, Gilles; BELLETTI, Giovanni, MARESCOTTI, Andrea, BARJOLLE, Dominique; THEVENODMOTTET, Erik; TREGEAR, Angela. Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC: justifications générales et contextes nationaux. **Symposium International INRA-PSDR "Territoires et enjeux du développement régional"**, Lyon, 9-11 mars, 2005. 21p.

SPERAT-CZAR, Arnaud. Os queijos de leite cru. Tradução de Vania Hernamm. **Sertão Bras**, 2012. 70p. Disponível em:< http://media.sertaobras.org.br/livro/OsQueijosDeLeiteCruFinalWEB.pdf >. Acesso em 27 out. 2012.

TIBÉRIO, Manuel; CRISTÓVÃO, Artur. Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP. Conferencia presentada ao **I Congresso de Estudos Rurais. Território, Agricultura e Desenvolvimento.** Vila Real: UTAD e Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais, 2011.

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. 2003. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br/faixaFcdAnexo.do?id=4718>. Acesso em 25 mai 2017.

VIEIRA, Luiz Fernando. Agricultura e Agroindústria familiar. **Revista**

de Política Agrícola. Brasília, v. VII, n.1, p. 11-23. jan – mar 1998.

VITROLLES, Delphine. **La promotion de l'origine au Brésil**. Thèse de doctorat de Géographie, Aménagement et Urbanisme. Université Lumière Lyon 2. Ecole Doctorale Sciences Sociales. Laboratoire d'Etudes Rurales. 2011. 352p.

WAIBEL, Leo. O que aprendi no Brasil. **Revista Brasileira de Geografia.** n. 3. Rio de Janeiro: IBGE, 1950.

WERNER, Reni Alencar. **Aspectos legais da industrialização artesanal de alimentos.** Florianópolis, ACARESC. Coordenação de Horticultura, 1984. 95p.

WILLE, Danielle Neugebauer. **No supermercado, "o segredo é o carinho**": um estudo sobre consumo a partir do rural, caseiro e natural em embalagens de alimentos. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014. Disponível em: < http://wp.ufpel.edu.br/ppgs/files/2015/03/Danielle-Neugebauer-Wille-IMPRESS%C3%83O.pdf>. Acesso em 28 abr. 2016.

WILLE, Danielle Neugebauer; MENASCHE, Renata. O rural nas prateleiras do supermercado. In: **Saberes e Sabores da Colônia. Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural.** Renata Menasche (org). Porto Alegra: Editora da UFRGS, 2015. p. 87-102.

_____. Amor de mãe em embalagem tetra pack? In: **Seminário Internacional Fazendo Gênero 10 - Desafios atuais dos feminismos (Anais Eletrônicos),** Florianópolis, 16 a 20 de setembro de 2013. 1 - 11p.

WILKINSON. John. A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema alimentar na América Latina. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, 21, p. 62-87, 2003.

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie (org). **Ensaios sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios.** Natal, RN: EDUFRN, 2016. 553 p.

WORCMAN, Karen; PEREIRA, Jesus Vásquez. (org). **História falada: memória, rede e mudança social.** São Paulo: SESC-SP: Museu da Pessoa: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2006.

APÊNDICE A – Quadro com detalhamento da obtenção dos dados da pesquisa

Informante	Data	Local	Meio de obtenção dos dados	Forma de utilização dos dados
Dalton e Jucelí – Fábrica de Pamonhas DJ	05/09/2014	Antônio Carlos	Visita ao local da produção e realização de conversa com os responsáveis	Indireta
Silma – produtora de conservas	05/09/2014	Localidade de Louro – Antônio Carlos	Visita a propriedade de entrevista com a produtora rural	Direta
Cassiele – Extensionista da Epagri em Antônio Carlos	05/09/2014	Antônio Carlos	Visita a sede da Epagri e conversa com a extensionista	Indireta
Silvano Pitz – produtor de chuchu	05/09/2014	Localidade de Morro da Glória – Antônio Carlos	Visita a propriedade rural e conversa com o produtor	Indireta
Robson Petry – Chácara Beija Flor	05/09/2014	Antônio Carlos	Visita a propriedade e conversa com o responsável	Indireta
Wagner – Supermercado Angeloni	01/10/2014	Florianópolis	Visita ao estabelecimento, conversa com o responsável e observação do público consumidor	Indireta
Direto do Campo Beiramar	01/10/2014	Florianópolis	Visita ao estabelecimento, conversa	Indireta

Informante	Data	Local	Meio de obtenção dos dados	Forma de utilização dos dados
			com os proprietários de box e com consumidores	
Ino Guilherme – Café colonial Westphal	22/10/2014	Rancho Queimado	Visita ao estabelecimento e conversa com o proprietário	Indireta
Restaurante Galpão Tropeiro	22/10/2014	Rancho Queimado	Visita ao estabelecimento e conversa com o proprietário	Indireta
Dilmo/Terezinha – Pousada Sítio Arroio da Serra (Acolhida na Colônia)	22/10/2014	Urubici	Visita ao estabelecimento e conversa com os proprietários	Indireta
Dona Norma – Café Colonial Sabor da Roça	23/10/2014	Urubici	Visita ao estabelecimento e conversa com a proprietária	Indireta
Thiago Hawerroth – Pão de Milho	21/11/2014	São Bonifácio	Visita ao local da produção e acompanhamento do processamento do produto com realização de entrevista ao produtor	Direta
Egon, Yolanda e Rosilene – Pousada	21/11/2014	São Bonifácio	Visita ao estabelecimento e conversa com	Indireta

Informante	Data	Local	Meio de obtenção dos dados	Forma de utilização dos dados
Paraíso.			os proprietários	
Murilo Schmitt – Frigorífico Antônio Carlos	04/08/2015	Antônio Carlos	Visita ao local da produção e realização de entrevista com o responsável	Direta
Doces Sorocaba	04/08/2015	Sorocaba – Biguaçu	Visita ao local da produção e realização de entrevista com os responsáveis	Direta
Nelson – produtor de queijo	25/11/2015	Angelina	Visita ao local da produção e realização de entrevista com o responsável	Direta
Rodolfo – produtor de queijo	25/11/2015	Angelina	Visita ao local da produção e realização de entrevista com o responsável	Direta
Carlos – Extensionista Epagri de Angelina	25/11/2015	Angelina	Visita a sede da Epagri e conversa com o extensionista	Indireta
Geleias e compotas de frutas	2015	Rancho Queimado	Visita ao local da produção e realização de entrevista com o	Direta

Informante	Data	Local	Meio de obtenção dos dados	Forma de utilização dos dados
			responsável	
CEASA	2015	São José	Visita ao local e conversa com o responsável	Indireta
Letícia Weigert – Rancho Eco frutífera – Cultivo de morango orgânico e produção de geleias	2015	Rancho Queimado	Visita ao local da produção e realização de entrevista com a produtora	Indireta
Geraldo – produtor rural de morangos e hortaliças	2015	Rancho Queimado	Visita a propriedade e conversa com o agricultor	Indireta
Clovis Dorigon – pesquisador de produtos coloniais no Oeste do estado	24/02/2016	CFH – UFSC	Palestra e conversa com o pesquisador e lançamento do livro	Inidireta
Supermarché E.Leclerc	08/06/2016	*Bourg-en-Bresse* – França	Visita ao mercado com observação de produtos e consumidores	Indireta
Marché du Mercredi Matin – la crémerie de Cécile, fromagerie Cuinet, produits bio	08/06/2016	*Bourg-en-Bresse* – França	Visita ao mercado, conversa com feirantes e frequentadores/ consumidores	Direta
Christian Chatard –	22/07/2016	*Viriat* – França	Saída de Campo com	Direta

Informante	Data	Local	Meio de obtenção dos dados	Forma de utilização dos dados
Criador de *Volaille de Bresse*			visita à propriedade e realização de entrevista	
Fabien Picard – *Fromager* e proprietário de loja de queijos	28/07/2016	*Bourg-en-Bresse* – França	Visita ao estabelecimento realização de entrevista	Direta
Valery Elisseeff – Diretor do setor *Comté*	31/08/2016	*Paris* – França	Contato realizado por e-mail com resposta ao questionário	Direta
Paul ZINDY –Encarregado da Missão CNAOL	01/09/2016	*Châteaudun* – França	Contato realizado por e-mail com resposta ao questionário	Direta
Michel Picard – presidente da cooperativa *fromagère des Erythrones*	16/09/2016	*Aromas* – França	Visita ao estabelecimento e realização de entrevista com o presidente da cooperativa	Direta
Charles Thurin – *Charcuterie Salaison du Jura*	10/10/2016	*Cernas* – França	Visita ao estabelecimento e realização de entrevista com o proprietário	Direta
Frutière des Coteaux de Seille – Isabelle Racle – produtora de leite para	10/10/2016	*Lavigny* – França	Visita guiada à cooperativa e conversa com a produtora de leite	Indireta

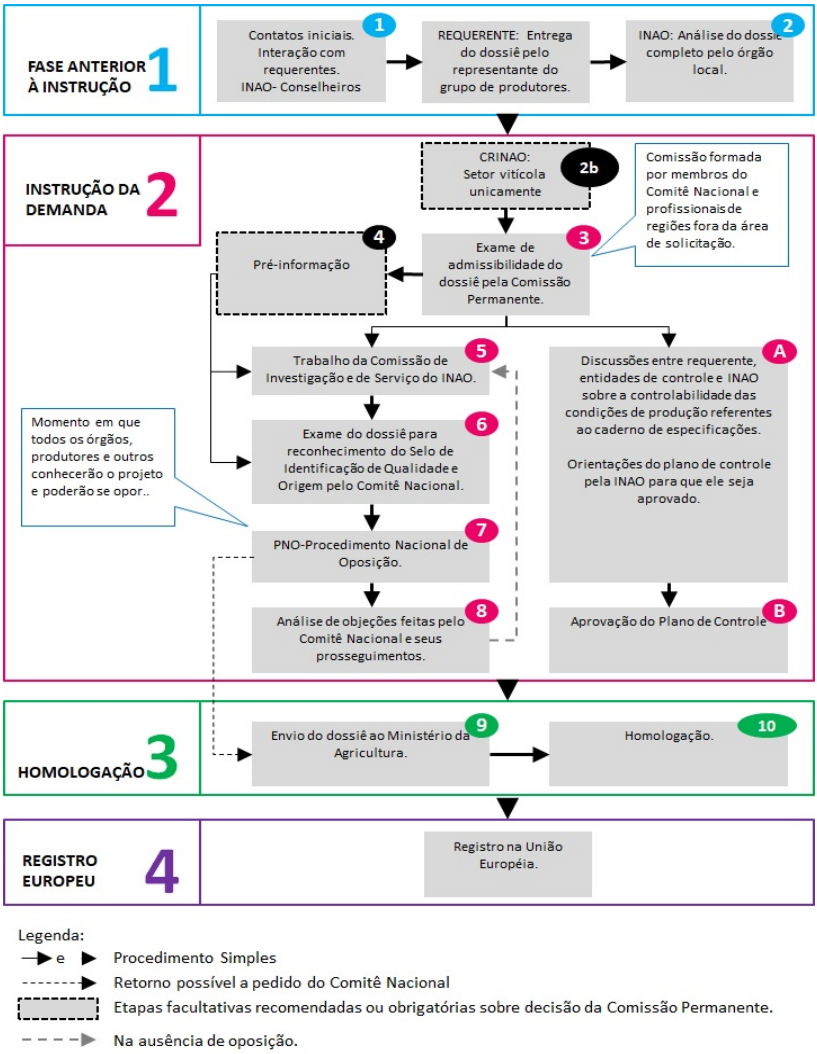
Informante	Data	Local	Meio de obtenção dos dados	Forma de utilização dos dados
Comté				
Laurence Bérard – palestra sobre valorização das produções tradicionais	11/10/2016	*Bourg-en-Bresse* – Centro de Documentação *Ressources des Terroirs*	Palestra realizada pela antropóloga e diretora do centro de documentação aos alunos do mestrado	Indireta
Yann Demarigny professor microbiologista que realiza pesquisas com uso do leite cru	11/10/2016	*Bourg-en-Bresse* – Centro de Documentação Ressources des Terroirs	Palestra realizada pelo professor aos alunos do mestrado	Indireta
Grupo de criadores de *Volaille de Bresse* composto por: Christian Chatard, Elizabeth Mariller, Gilbert Josserand e Jean-Michel Sibelle	12/10/2016	*Viriat* – França Encontro realizado na propriedade do criador Christian Chatard	Visita à propriedade e realização de entrevista com o grupo de produtores	Direta
Bernard – Comité Interprofissional da *Volaille de Bresse*	13/10/2016	*Bourg-en-Bresse* – Centro de Documentação Ressources des Terroirs	Palestra realizada aos alunos do mestrado	Indireta
Responsavél pela câmara de comércio rede *Etik'table*	13/10/2016	*Bourg-en-Bresse* – Centro de Documentação Ressources	Palestra realizada aos alunos do mestrado	Indireta

Informante	Data	Local	Meio de obtenção dos dados	Forma de utilização dos dados
		des Terroirs		
La Super Halle – mercado de produtos locais e orgânicos	14/10/2016	*Oullins* – França	Visita ao mercado e conversa com consumidores frequentadores	Indireta
Sebastian – administrador do mercado *La Super Halle*	14/10/2016	*Oullins* – França	Conversa com o responsável sobre o funcionamento do mercado	Indireta
George Reynon – *Maison Reynon* loja de venda de embutidos em Lyon	14/10/2016	*Lyon*	Visita à boutique e conversa com o proprietário	Indireta
George Reynon – produtor de *Rosette de Lyon* de proprietário da *Maison Reynon*	25/10/2016	*Lyon*	Visita ao estabelecimento e entrevista com o produtor e proprietário	Direta
Christèle Mercier – diretora da região Centro-Oeste do INAO	26/10/2016	*Macôn*	Visita ao INAO, acesso aos documentos das demandas de SIQO e realização de entrevista com a diretora.	Direta
Nathalie Chuzeville –	08/11/2016	*Bourg-en-Bresse* –	Entrevista realizada	Direta

Informante	Data	Local	Meio de obtenção dos dados	Forma de utilização dos dados
Diretora da APPED		Centro de Documentaçã o Ressources des Terroirs	com a diretora e acesso a materiais e documentos.	
Reunião *"L'Avenir de la tradition"* sobre *Rosette de Lyon*	02/12/2016	*Chazelles-sur-Lyon*	Participação na reunião sobre possibilidade de demanda de IGP para *Rosette de Lyon* com participação de grupo de produtores artesanais e industriais	Direta
Bianca e Israel –Sítio Terra Santa – – produtos de leite de cabra e geleias diferenciadas	29/06/2017	Nova Trento	Visita a propriedade e a produção e conversa com os produtores responsáveis	Indireta
André – Cantina Italiana	29/06/2017	Nova Trento	Visita ao estabelecime nto e conversa com o proprietário	Indireta

Fonte: Elaborado pela autora (2018).

APÊNDICE B – Esquema para solicitação de reconhecimento de produtos AOP/AOC/IGP em território Francês



Fonte: Zanetti von Dentz (2016), elaborado a partir de informações disponibilizadas na página do INAO[113]

[113] INAO. **AOP/AOC - IGP - IG - schéma de reconnaissance.** Disponível em: <https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Les-procedures-d-instruction-pas-a-

ANEXO A – Cartaz de divulgação do *Poulet de Bresse*

Fonte: Zanetti von Dentz (2016).

pas/AOP-AOC-IGP-IG/AOP-AOC-IGP-IG-schema-de-reconnaissance >. Acesso em: 17 nov. 2016.

ANEXO B – Cartaz de divulgação do concurso *"Les Glorieuses de Bresse"*

Fonte: http://www.glorieusesdebresse.com/le-programme/, acesso em 13 dez 2017.

ANEXO C – Documento de desistência do pedido de IGP para *Rosette de Lyon*

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

51, rue d'Anjou - 75008 PARIS
Site Internet : www.inao.gouv.fr

Le Président du
Comité national IGP-LR-STG

Dossier suivi par Pauline PLAZENET
Tel. : 01 53 89 81 60
Fax : 01 53 89 80 60
Mail : p.plazenet@inao.gouv.fr

Ref : V:\COMITE IGP LR STG\comité national\2010\02-02 juin 2010\07-Suites\2-Courriers\IGP Saucisson à cuire-Rosette-Jésus de Lyon et LR Rosette-Jésus.doc

Objet : IGP « Saucisson à cuire ou cervelas de Lyon », IGP « Rosette ou Jésus de Lyon » et LR 21/08 « Rosette ou Jésus » - suite CN du 02 juin 2010

Monsieur Jean Marc DUBOST
Président de l'Association pour la promotion de spécialités de Lyon (PROJELY)
Plate forme scientifique et technologique Alimentec
Rue Henri de Boissieu
01 060 BOURG EN BRESSE Cedex 09

Paris, le 04 août 2010

Monsieur le Président,

Lors de sa séance du 02 juin 2010, le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties a pris connaissance des demandes d'abandon des demandes de reconnaissance des IGP « Saucisson à cuire ou cervelas de Lyon » et « Rosette ou Jésus de Lyon », ainsi que du Label Rouge LR 21/08 « Rosette ou Jésus », effectuées par votre groupement PROJELY.

Le comité national en a pris acte et a donc clos l'instruction de ces dossiers.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

Jean LAURENS

Copie : Site INAO de Mâcon, UT Centre-Est

ANEXO D – Convite da reunião para discussão da nova solicitação de IGP para *Rosette*

MAISON Colombo
TRADITION FAMILIALE
DE PÈRE EN FILS

L'Avenir de la Tradition

St Symphorien sur Coise, le 28 Septembre 2016

Madame, Monsieur

Nous souhaiterions vous convier à une réunion qui aura lieu **le Vendredi 2 Décembre 2016 à 10H** pour échanger autour du thème de **l'IGP Rosette de Lyon.**

Ce signe officiel de qualité doit nous permettre de protéger notre savoir-faire régional et de pouvoir bénéficier d'une vraie reconnaissance auprès des consommateurs. Nous sommes persuadés qu'il est possible de concilier le bien de chaque entreprise et le bien commun, de trouver un véritable consensus entre tous les partenaires pour renforcer l'unicité de la Rosette de Lyon, et la défendre des imitations pour maintenir nos traditions et renforcer la valeur de nos entreprises
Cet échange nous permettra de valider ensemble un intérêt commun de donner un nouvel avenir à ce projet fédérateur.

Cette réunion aura lieu au restaurant **Château Blanchard** dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous. Le tarif est de 48 € par personne et comprend la location de la salle et le prix du déjeuner.

Château Blanchard
36 route de St Galmier
42140 Chazelles-sur-Lyon
04.77.54.28.88

Dans un souci d'organisation, pourriez-vous nous confirmer votre présence au plus tard le vendredi 21 Octobre 2016 par mail à l'adresse mail suivante : c_bordenave@colombo.fr
ou en contactant Gilles PATIENT par téléphone au 06.78.66.26.54

Cordialement.

Pour France Salaisons — Pour Chambost

Gilles PATIENT — Didier LE GUEN

Siège social et administratif : FRANCE SALAISONS – S.A.S. – 210 Traverse du Colombier – 69590 SAINT-SYMPHORIEN-SUR-COISE
Téléphone : 33 (0)4 78 19 00 19 – Télécopie : 33 (0)4 88 13 21 19
www.salaisons-colombo.fr
CNUF : 36 957 – S.A. au capital 265 536€ – SIRET 968 504 019 00033 – TVA FR65968504019 – Code NAF 1013A
Agréé à l'exportation : CE 69.238.010

ANEXO E – Documento de desistência do pedido de IGP para carpa e *brochet de Dombes*

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

51, rue d'Anjou - 75008 PARIS
Site Internet : www.inao.gouv.fr

Le Président du
Comité national IGP-LR-STG

Dossier suivi par Pauline PLAZENET
Tél. : 01 53 89 81 60
Fax : 01 53 89 80 60
Mail : p.plazenet@inao.gouv.fr

Réf : V:\COMITE IGP LR STG\comité national\2010\02-02 juin 2010\07-Suites\2-Courriers\IGP Carpe et Brochet de Dombes.doc

Objet : IGP « Carpe de Dombes » et « Brochet de Dombes » - suite CN du 02 juin 2010

Monsieur Guy MOISSONNIER
Président de l'Association de promotion des poissons d'Étangs de Dombes (APPED)
9, rue Carnot
01 330 VILLARS LES DOMBES

Paris, le 27 août 2010

Monsieur le Président,

Lors de sa séance du 02 juin 2010, le comité national des indications géographiques protégées, des labels rouges et des spécialités traditionnelles garanties a pris connaissance des demandes d'abandon des demandes d'IGP « Carpe de Dombes » et « Brochet de Dombes » par votre ODG "Association de promotion des étangs de la Dombes" (APPED).

Le comité national a pris acte de votre demande d'abandon. Il a donc retiré sa proposition de reconnaissance en IGP.

Il a également donné un avis favorable au retrait de la reconnaissance de l'ODG APPED pour ces dossiers.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

Jean LAURENS

Copie : Site INAO de Mâcon, UT Centre-Est