



A PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA NAS FEIRAS LIVRES DE JUIZ DE FORA - MG

João Batista Villas Boas Simoncini¹

Pedro Ivo Dias Tanagino²

Patrícia Benvenuti Camargo da Fonseca³

Gisele Margarido de Oliveira⁴

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

RESUMO

O presente artigo é resultado de pesquisa teórica, trabalho de campo e entrevistas acerca de um novo objeto de pesquisa para a Gastronomia, que surge no cenário das tradicionais feiras livres da cidade de Juiz de Fora – MG: as barracas para a comercialização de produtos orgânicos certificados, produzidos em Juiz de Fora e Microrregião, com aumento significativo da oferta e procura. Entendendo historicamente a feira livre como um espaço de sociabilidade que intensifica a dinâmica socioeconômica de um lugar, buscou-se traçar a história da cultura das feiras livres na cidade, visando à compreensão da noção de “circularidade cultural” (GINZBURG, 1987), nesse espaço de manifestação de cultura, lazer e também das relações entre campo e cidade, sob a forma de uma relação direta entre o produtor e consumidor. A partir de pesquisa quali-quantitativa com entrevistas semi-estruturadas,

¹ Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Docente do curso Tecnologia em Gastronomia – CES/JF. Orientador.

² Doutor em História pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Bolsista de Pós-Doutoramento – CAPES-PNPD na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC/SP. Coorientador Voluntário.

³ Graduanda do Curso de Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF.

⁴ Graduanda do Curso de Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF.

feita a partir da noção de “oralidade secundária” (LEVY, 1994), foram identificadas e descritas as feiras livres existentes no município de Juiz de Fora - MG, com o foco voltado às barracas de venda de produtos orgânicos, identificados como um fator dinamizador e renovador pelo conjunto de transformações trazidas pela Agroecologia às práticas de cultivo, comercialização e sociabilidade, associadas a expressão da cultura das feiras livres de Juiz de Fora.

Palavras-chave: Agroecologia. Feiras Livres. Juiz de Fora. Gastronomia.

1 INTRODUÇÃO

As feiras livres podem ser consideradas fenômenos sociais, que desempenham um papel importante no abastecimento urbano, permitindo uma intensa relação entre a cidade e o campo através da demanda por produtos rurais. A presente pesquisa teve como objetivo compreender o surgimento de uma nova cultura⁵ de organização da produção e comercialização dos produtores agroecológicos, como é o caso dos produtores associados ao MOGICO (Monte de Gente Interessada em Cultivo Orgânico) que têm inserido novas características, hábitos de consumo e saberes na cultura das tradicionais feiras livres de Juiz de Fora.

Este projeto contou na sua estruturação com os preceitos do tipo de oralidade secundária, de Pierre Levy (1994) na qual os relatos orais são complementares às fontes escritas. Complementarmente, foi realizada pesquisa de campo de caráter Quali-Quantitativo Esta se deu por meio de entrevistas e aplicação de questionário semiestruturado, para fins do estabelecimento de uma análise social da organização da produção e comercialização agroecológica nas feiras livres de Juiz de Fora.

A delimitação dos indivíduos e unidades produtivas que atendem o município foram feitas a partir dos agricultores registrados no MOGICO, analisados como elemento criador de inovação tecnológica, mas principalmente, como transmissor do “saber fazer” que particulariza a produção agroecológica no grande campo da agroindústria hortifrutigranjeira (GUZMÁN, 2017; GLIESSMAN, 2001; EHLERS, 1999; ALTIERI, 1989).

⁵ Adotamos aqui o conceito de “cultura” empregado pelo historiador Roger Chartier, que a define como um “padrão transmitido historicamente, de significados corporificados em símbolos, como um sistema de concepções herdadas, expressas por formas simbólicas, por meio das quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem o seu conhecimento e as atitudes perante a vida” (CHARTIER, 1990. p.67).

Foram entrevistados os produtores unidos na Fazenda Serra Boa Vista (Manejo – MG), os também produtores unidos na cooperativa Viva Orgânica (Belmiro Braga – MG), a família de produtores do Sítio da Catumba (Piau – MG), a produtora individual do Sítio da Laje (Juiz de Fora – MG) e a produtora individual de orgânicos industrializados, Fernanda Santos (Juiz de Fora – MG).

A feira hortifrutigranjeira, como as que foram analisadas durante esta pesquisa, está ligada diretamente à identidade do povo brasileiro (BOECHAT; SANTOS, 2015), já que se destacam os seus costumes e a “cultura popular”, que promovem sensações, com resgate de valores e, conseqüentemente, uma troca de saberes entre a população. Podemos, portanto, partir do conceito de “circularidade cultural” como uma das ferramentas utilizadas para a compreensão da emergência de uma nova cultura e das transições socioeconômicas que ela representa. Ao falarmos em “circularidade cultural”, portanto, temos em vista uma sociedade marcada pela estratificação em classes altas e baixas (o que denota hábitos de consumo muito diferentes, determinados pelo seu poder aquisitivo). Se essa estratificação social nos apresenta, por um lado, dicotomia cultural; por outro, nos mostra a circularidade de saberes e práticas, gostos e costumes, em um influxo recíproco entre a cultura das classes populares e a cultura das classes médias e altas (GINZBURG, 1987. p.9-20).

Em Juiz de Fora, estas compõem parte importante da cultura alimentar e da sociabilidade urbana, e podem vir a ser considerados parte do patrimônio cultural material e imaterial do município. Segundo Campos (2013. p.XXI), por em questão a relevância social do patrimônio histórico importa considerar que, além da proteção e preservação de objetos, monumentos e paisagens, “valorizou-se a imaterialidade da cultura e a diversidade como bens a preservar, atentando-se para os grupos subalternos como criadores e gestores de patrimônios”. De acordo com Lúcio Menezes Ferreira (2013. p.XXIII), “O estudo do patrimônio cultural como categoria do pensamento e da ação é fundamental para entender como as populações atuais configuram suas práticas sociais e elaboram suas representações identitárias”.

Em meio a cultura das feiras livres, tem se destacado nos últimos anos a profusão das feiras com a presença de barracas de produtores agroecológicos individuais, familiares ou unidos por cooperativa, que agrega um novo significado, recriador, mas também criador, para as feiras já tradicionais, transformando a economia local.

2 A CULTURA DAS FEIRAS LIVRES

As pesquisas sobre a história social e cultural das feiras atuais remontam, normalmente, à sua origem ligada ao desenvolvimento comercial e urbano durante a Idade

Média na Europa. Nascidas em meio ao caos da mistura de festividades religiosas e do comércio de hortifrutigranjeiros que vicejava nas ocasiões das festividades religiosas, a origem das feiras livres possui características de uma cultura popular (GUIMARÃES, 2010).

A palavra feira livre deriva do latim *feria*, que significa “dia de festa”, utilizada para designar o local de grande mercado estabelecido em dias e horários fixos (SETTE; REZENDE; MOREL, 2015).

Emile Durkheim (1989. p.270-273) defendia que as sociedades teriam duas faces da vida, uma ligada ao cotidiano monótono do trabalho, em que os indivíduos se encontram dispersos, e outra, quando se unem nas assembleias, cerimônias religiosas ou festividades. Portanto, a festa também se apresenta como um período de distanciamento do cotidiano enfadonho dos afazeres. Ao considerar o trabalho como ponto essencial da vida profana, Durkheim assegurava que o religioso e o profano não podem conviver no tempo e espaço, por isso, nessas sociedades foi necessário reservar períodos nos quais as ocupações profanas são abolidas, para que surgissem as festas.

A **feira livre** no Brasil constitui modalidade de mercado varejista ao ar livre, com forte presença no Sudeste e Nordeste do país, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e voltada à distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos. Enquanto lugar do vivido, enquanto campo do possível, a feira livre tem origem no contexto da modernidade urbana da virada do século XIX para o século XX, durante a Reforma de Passos. Progressivamente, as feiras se tornaram territorialidades populares (MASCARENHAS; DOLZANI, 1997).

As feiras livres são caracterizadas por serem também locais de lazer, que oferecem a comercialização dos mais variados produtos, com preços que vão dos mais acessíveis aos de alto valor agregado, apresentando, muitas vezes, a prática de uma venda direta do produtor ao consumidor final, mantendo, além do frescor dos produtos de feira, a experiência cultural de manutenção dessas redes de sociabilidade.

A “Feira Livre” é um programa com apoio da Prefeitura de Juiz de Fora por meio da Secretaria de Agropecuária e abastecimento – SAA, que apoia a participação dos pequenos produtores de Juiz de Fora e região. De acordo com SAA (2010) são 18 feiras livres realizadas em diferentes bairros da cidade de terça a domingo, durante todo o ano (ver Quadro 1). Desta forma, evidencia-se que as feiras livres de produtos agroecológicos inserem-se no processo de formação socioeconômica e cultural de Juiz de Fora. A formação do cenário estético das feiras livres em Juiz de Fora, reúnem produtores e comerciantes dos municípios vizinhos, por exemplo, Belmiro Braga, Piau, Santos Dumont, Matias Barbosa, Tocantins e Bicas (PEDROSA, 2015).

QUADRO 1 - FEIRAS LIVRES DE JUIZ DE FORA - MG - 2019

DIA	HORÁRIO	LOCAL/BAIRRO	FEIRANTES	BARRACAS	ENDEREÇO
3ª FEIRA	7h às 11h30	Mariano Procópio	48	108	Rua Dr. Luiz Andrés
3ª FEIRA	7h às 11h30	Francisco Bernardino	14	134	Rua Felício Domingos Guffo
3ª FEIRA	7h às 12h	Granbery	10	10	Rua Rodolfo Tratti
4ª FEIRA	16h30 às 22h30	Centro	32	71	Praça Antônio Carlos
4ª FEIRA	7h às 12h	São Mateus	68	157	Rua Coronel Pacheco
4ª FEIRA	7h às 11h30	Vale dos Bandeirantes	18	45	Rua Antonio de Paula Mendes
5ª FEIRA	7h às 12h	Manoel Honório	106	201	Rua Américo Lobo
5ª FEIRA	7h às 11h30	Monte Castelo	12	23	Rua Branca Mascarenhas
6ª FEIRA	7h às 12h	Alto dos Passos	41	101	Rua Dom Viçoso
6ª FEIRA	7h às 11h30	Bairro de Lourdes	27	63	Av. Brasil
6ª FEIRA	7h às 11h30	Joquei Clube II	14	29	Rua Padre Edmundo
SÁBADO	7h às 12h30	Santa Luzia	62	141	Rua Três Ilhas
SÁBADO	6h às 11h30	Vivendas da Serra	11	29	Rua Paulo Afonso Tristão
SÁBADO	7h às 12h30	São Pedro	11	28	Rua Professor José Ribeiro
SÁBADO	7h às 12h30	Benfica	54	131	Rua Evaristo da Veiga
SÁBADO	7h às 12h	Jardim Esperança	12	12	Rua Henrique Pimenta Brasiel - Praça João Alvares de Assis
DOMINGO	7h às 12h30	São Mateus	12	23	Rua Manoel Bernardino
DOMINGO	7h às 12h30	Centro	264	676	Avenida Brasil

Fonte: Prefeitura Municipal de Juiz de Fora - PJF - 2019.

Entre todas essas feiras livres, a feira da Avenida Brasil é a mais tradicional. Objeto de vários estudos acadêmicos e fonte de uma amplamente difundida memória coletiva, a “Feira da Brasil”, como também é costume chamá-la, mostra um exemplo geral da cultura e das práticas que alicerçam as feiras livres juiz-foranas. Além de verduras, legumes e frutas e tantos outros produtos nas barracas da feira de domingo na Avenida Brasil, reúnem também histórias e origens diferentes, sendo um espaço de encontro. A feira possui cerca de 340 feirantes, onde se vende, na maior parte, hortifrutigranjeiros e produtos agrícolas, de modo geral. Além disso, na feira existem também vendedores de um número praticamente incontável de objetos usados, como eletrônicos, ferro-velho, móveis, roupas, itens para o lar, objetos de antiquário, etc. (GUIMARÃES, 2019).

O patrimônio, como expressão política da memória, manipula identidades, que são, como produtos da modernidade, alcançadas e não mais atribuídas. O declínio do significado do Estado Nacional, que tinha nos monumentos públicos uma metonímia sua, teria possibilitado o ressurgimento e o surgimento de outras formas de identidades coletivas, étnicas, religiosas, etc., que vem buscando seu reconhecimento, entre outras formas, através da salvaguarda de seus patrimônios culturais, sobretudo o imaterial (CAMPOS, 2013. p.15).

Ao pensarmos o atual contexto socioeconômico e cultural, em que surge e rapidamente se amplia a oferta e a procura por produtos conceitualizados e certificados como de origem orgânica e agroecológica, como essa pesquisa evidencia a partir de dados coletados nas feiras livres de Juiz de Fora, precisamos considerar algumas transformações que se operaram nas últimas décadas com relação aos ciclos de **apropriação** e **ressignificação** das “culturas populares” em suas formas de saberes tradicionais, e das “culturas científicas”, em suas formas de saberes acadêmicos (Cf.: GINZBURG, 1987. p.20).

O conceito de “apropriação cultural”, segundo Chartier (1990. p.27), tem por objetivo realizar uma história social das interpretações, o que implica observar suas funções sociais, institucionais, culturais, inscritas no contexto das práticas específicas em que são produzidas. Dessa maneira, podemos entender a história cultural como uma modalidade de investigação dos processos de construção de sentidos, que lança seu foco nas práticas dos atores sociais.

A dinâmica das relações entre apropriação e ressignificação de elementos culturais produzem, conseqüentemente, estratégias e práticas que se desenvolvem na dialética das relações sociais de poder, isto é, nas lutas pela imposição de projetos e pela manutenção do domínio de um grupo de indivíduos sobre outros indivíduos. Assim, o historiador francês pensa que uma história cultural do social toma por objeto a compreensão das formas e dos motivos, enquanto representações do mundo social, que, a despeito da vontade dos atores sociais, traduziriam seus objetivos e a forma como viam a sociedade, seu lugar nela e a forma como gostariam que ela fosse (GINZBURG, 1987. p.19).

Esse conceito se fez fundamental para o estudo do caso das feiras livres e do consumo de produtos orgânicos, produzidos por mão-de-obra familiar, e eliminando de sua produção traços característicos da “agricultura convencional”, como a grande propriedade individual, o uso de agrotóxicos e outros produtos químicos industrializados, sementes transgênicas, exploração do trabalhador rural assalariado, etc., apresentando-se como uma forma de “agricultura alternativa”. Essas considerações se colocam como da mais alta relevância, uma vez que esclarecem a formação da preferência por produtos desse tipo, originando mais informação sobre o público consumidor e seus produtores.

A agricultura convencional é considerada como um conjunto de conhecimentos e práticas originados na “Segunda Revolução Agrícola”, que massificou o padrão produtivo “Químico, Motomecânico e Genético”. A predominância deste padrão alargou-se após a Segunda Guerra Mundial, até culminar, na década de 1970, com a chamada “Revolução Verde” (EHLERS,1999. p.45).

Segundo Eduardo Sevilla Guzmán (2017.p.15) a Agroecologia surge nos anos 1980 na América Latina como uma resposta ao moderno manejo dos bens ecológicos comuns (ar, água, terra e biodiversidade) introduzidos pela “Revolução Verde”, que trouxe sementes “falsamente melhoradas” industrialmente, para o alto rendimento, primeiramente, seguida pela transgenia; e a conseqüente degradação dos ecossistemas em que essas técnicas modernas, chamadas hoje “agricultura convencional”, foram aplicadas. A partir dessa perspectiva, a Agroecologia surge diante de uma crise ecológica e social, em que pesa o problema da sustentabilidade da natureza e do acesso igualitário a ela. Por outro lado, também se pode falar em um “redescobrimento” da Agroecologia por parte da Ciência Agrônômica, ao dar início, há três décadas, a um processo de avaliação e valorização dos conhecimentos da cultura camponesa, de transmissão e conservação oral, sobre as interações produzidas entre a natureza e a sociedade para obter acesso aos meios de vida.

A agricultura agroecológica, para Miguel A. Altieri (1989), é baseada no conhecimento científico que apresenta uma série de princípios, conceitos e metodologias para o estudo, análise, direção, engenharia e avaliação de agroecossistemas, com o objetivo de implantação e o desenvolvimento de modalidades de agricultura mais eficientes, no que toca sua própria sustentabilidade. Outra definição usual é a de Stephen R. Gliessman (2001), segundo o qual, a agroecologia corresponde a aplicação de princípios, conceitos e práticas da Ecologia na concepção e no manejo de agro ecossistemas sustentáveis.

Para o teórico Milton Santos (2006), o conhecimento e o saber se renovam do choque de culturas, sendo a produção de novos conhecimentos e técnicas, produto direto da interposição de culturas diferenciadas - com o somatório daquilo que anteriormente existia. Para ele, a globalização que se verificava já em fins do século XX tenderia a uniformizar os grupos culturais, e logicamente uma das conseqüências seria o fim da produção cultural,

enquanto gerador de novas técnicas e sua geração original. Isto refletiria, ainda, na perda de identidade, primeiro das coletividades, podendo ir até ao plano individual.

Para Santos (2006), seu caráter globalmente destrutivo acaba sendo, porém contraditório, levando à atitude de resistência parcelas crescentes da humanidade a partir de seus distintos “lugares”. Santos avalia de forma positiva os ambientes urbanos, enquanto espaços onde potencialmente pode haver liberdade para a cultura popular em oposição à cultura midiática de massas, como espaço de solidariedade na luta dos oprimidos por este sistema contra a escassez produzida pelos reais beneficiários desta atual “globalização” excludente e exploratória.

Assim, a proposta dos indivíduos e grupos que comercializam produtos orgânicos e agroecológicos é ser reconhecido pelos seus parceiros e consumidores como uma forma de agricultura alternativa, que preserva tradições, mas também inova em saberes e tecnologias, resistem aos efeitos socialmente deletérios do capital e da grande indústria, dinamizando a economia local com responsabilidade social e ecológica, apostando nas famílias e pequenas propriedades e cooperativas locais.

3 A PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA NAS FEIRAS LIVRES DE JUIZ DE FORA – MG: O CASO DOS PRODUTORES ASSOCIADOS AO MOGICO

Em sua página no Facebook (com mais de 2.300 seguidores participantes nos fóruns abertos), o MOGICO se descreve como “um coletivo formado por consumidores, produtores e técnicos de Juiz de Fora e região, interessados em cultivo orgânico⁶. Iniciado em 2013, o coletivo conta hoje com cerca de 40 associados, 20 deles são produtores com certificação orgânica do Organismo Participativo de Avaliação da Qualidade Orgânica – OPAC, credenciado pelo MAPA para conceder a certificação de produtos orgânicos aos produtores que, adequando-se às condições exigidas, buscam a comercialização de seus produtos dentro dessa classificação específica.

A Feira Orgânica do MOGICO atualmente ocorre semanalmente em dois dias, em locais diferentes: toda segunda-feira, das 16h às 20h, no estacionamento da Reitoria da Universidade Federal de Juiz de Fora – Campus UFJF, bairro Martelos –, e todos os sábados, das 8h às 12h, na Praça do bairro Bom Pastor.

A prática da comercialização do MOGICO no Campus da UFJF teve origem no projeto Feira Orgânica da Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. O projeto teve início em 24

⁶ MOGICO. Disponível em: https://www.facebook.com/pg/mogicojf/about/?ref=page_internal. Acesso: 20 nov. 2019.

de setembro, e foi composto por nove barracas, montadas durante as segundas-feiras, das 16h às 20h, até o dia 19 de novembro de 2018. Essa iniciativa foi idealizada pelo programa Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares – INTECCOP, vinculado à Pró-Reitoria de Extensão PROEX/UFJF, e contou com a participação do MOGICO, que era, até então, o único coletivo de produtores de orgânicos certificados pelo MAPA, em Juiz de Fora.

Com o objetivo de “discutir a produção e o escoamento de alimentos orgânicos”, esse projeto que uniu INTECOOP, UFJF e MOGICO, além de oferecer produtos como frutas, verduras, legumes, queijos, grãos, pães, bolos, etc., também ofereceu atividades para o público, como ioga, rodas de conversa, esclarecimento de dúvidas, apresentação musical. Segundo a entrevista concedida pela consultora da INTECOOP, Juliana Macário, à reportagem da UFJF, “a intenção da feira é propiciar a familiarização da comunidade acadêmica e do público externo com os alimentos orgânicos e os produtores, promovendo um espaço de exposição e discussão”⁷.

Na comemoração dos cinco anos do coletivo, o MOGICO realizou, no dia 08 de novembro de 2018, o “Dia Agroecológico” no Parque da Lajinha, um dos principais pontos turísticos de Juiz de Fora. O evento teve como tema “Alimento orgânico, saúde e (r)existência”. A programação incluiu palestras de especialistas, técnicos e convidados, oficinas e troca de sementes. O “Dia Agroecológico” foi realizado com apoio da Secretaria de Meio Ambiente da Prefeitura de Juiz de Fora – SMA/PJF, da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – EMATER-MG – e da INTECOOP. Segundo a entrevista concedida ao jornal Tribuna de Minas, por Carlos Eduardo Rezende Werner, presidente do coletivo, com relação ao “Dia Agroecológico” o entrevistado afirma que “O objetivo é trazer a sociedade para conhecer o MOGICO e a nossa causa. Ter contato com esse ideal de estilo de vida que vai muito além da produção orgânica”⁸.

A parceria entre MOGICO e EMATER – MG é mais antiga. Em 2015, após a realização do Fórum Microrregional de Agroecologia, EMATER/MG e MOGICO se aproximaram com o objetivo de desenvolver a agroecologia e a produção orgânica na área de atuação da EMATER/MG – Unidade Regional de Juiz de Fora. Dentre as ações desenvolvidas, foi dado enfoque a realização de um curso teórico e prático, com o objetivo de formação dos produtores de orgânicos e de técnicos para a assistência aos produtores que já estabeleceram seu arranjo produtivo dentro das diretrizes para produtos orgânicos e/ou agroecológicas, bem como buscar e auxiliar outros produtores no processo de transição de sua produção da

⁷ UFJF. Feira Orgânica Acontece na UFJF nesta segunda, dia 24, a partir das 16h. UFJF, Juiz de Fora, 23 set. 2018. Notícias. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/noticias/2018/09/23/feira-organica-da-ufjf-tem-inicio-na-proxima-segunda-dia-24/>. Acesso: 20 nov. 2019.

⁸ TRIBUNA DE MINAS. MOGICO celebra 5 anos com Dia Agroecológico no Lajinha. Tribuna de Minas, Juiz de Fora, 08 nov. 2018. Disponível em: <https://tribunademinas.com.br/noticias/cidade/08-11-2018/mogico-celebra-5-anos-com-dia-agroecologico-no-lajinha.html>. Acesso: 20 nov. 2019.

agricultura convencional para a orgânica e agroecológica. Esse curso de capacitação também contou com a parceria do Núcleo de Estudos Agroecológicos da Serra da Mantiqueira – NEA/Serra Mantiqueira. O curso foi realizado com uma carga horária de 104 horas, no ano de 2016, nas seguintes datas: 14 e 15 de Março, 18 e 19 de abril, 30 e 31 de maio, 27 e 28 de junho, 25 e 26 de julho, 29 e 30 de agosto e encerramento no dia 26 de setembro. Participaram do curso além de agricultores familiares de vários municípios, 07 extensionistas da EMATER/MG⁹.

Dessa forma, ao analisarmos o caso do MOGICO nas feiras livres de Juiz de Fora, podemos defini-lo segundo a proposição de Guzmán (2017. p.15), percebendo, como parte estruturante da perspectiva teórica e metodológica da Agroecologia, aqueles espaços de reflexão, como *locus* geradores de conhecimento e de ação, ou, *locus* de realização, que permitem a construção de uma práxis transformadora desde o manejo ecológico dos recursos naturais, para a elaboração de estratégias de enfrentamento à modernidade capitalista.

3.1 ENTREVISTAS COM OS PRODUTORES ASSOCIADOS AO MOGICO

Situada no município de Manejo – MG, a **Fazenda Serra Boa Vista**, de propriedade de Paulo Bittar, entrevistado nesta pesquisa¹⁰, existe desde 1983 e possui 115 hectares, sendo aproximadamente 50 hectares de matas nativas, preservadas e ampliadas periodicamente para formação de corredores naturais para os animais nativos. A responsabilidade jurídica da propriedade é de Paulo Bittar, mas a administração é de um colegiado de 5 pessoas. São três famílias envolvidas na produção, num total de 8 pessoas. Os funcionários são registrados em carteira e, além do salário, recebem por produtividade mensalmente. A produção é agroecológica e iniciou um processo de certificação pela ABIO. A fazenda produz principalmente queijo parmesão de até dois anos de maturação, frutas, mel e algumas especiarias (pimentas de macaco, dedo de moça e biquinho).

Os queijos produzidos na fazenda são obtidos a partir de ordenha própria do leite integral de vacas sadias e vacinadas, em boa parte da raça Jersey. Até o momento, a capacidade máxima de processamento é de 200 litros/dia. Além do queijo parmesão, são produzidos, sob encomenda, para o mercado próximo (Juiz de Fora), os queijos minas frescal e muçarela “bolinha”, normalmente em um dia da semana de produção. A fazenda optou por trabalhar somente com leite próprio para garantir a pureza e qualidade da principal matéria-prima para produção dos queijos.

⁹ EMATER-MG. Destaque Melhor Ação. EMATER-MG. Disponível em: http://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=novosite_melhoracao_acoes_detalhes&id=482. Acesso: 20 nov. 2019.

¹⁰ Entrevista realizada com Paulo Bittar em 17/11/2019.

O rebanho leiteiro pasta livre e diariamente, e conta com a presença de um simpático touro para os momentos de namoro. Os queijos produzidos são acompanhados por até 24 meses por mãos e olhos atentos, diplomados na escola de laticínios do Instituto Cândido Tostes – Juiz de Fora – MG, até atingir o ponto máximo no processo de maturação. Os tipos “baby”, meia cura, curado e longa maturação são exatamente o mesmo queijo parmesão, em fases diferentes de vida.

Para acompanhar os queijos, a fazenda produz a saborosa pimenta de macaco, que é um fruto da *Xylopia* aromática (árvore da família das *Anonáceas*) muito apreciado pelos pássaros e macacos que fazem uso do arilo que envolve a semente para auxiliar sua digestão. Esses frutos secos possuem uma impressionante semelhança de sabor e cheiro com a pimenta do reino, com a vantagem de não serem prejudiciais à saúde dos intestinos. A floração ocorre até duas vezes por ano, porém com maior intensidade nos meses de setembro-novembro. A pimenta, colhida e moída na fazenda, é embalada em saquinhos de polipropileno – PP – de 50g.

O feijão multicolor da Fazenda Serra Boa Vista possui 11 variedades (espécies diferentes) plantadas juntas, em prol da biodiversidade e melhor produtividade, além da questão agroecológica de resgate e perpetuação de espécies que estavam se perdendo em relação a algumas variedades mais badaladas no comércio urbano e mercado consumidor tradicional.

Também associada ao MOGICO, a **Viva Orgânica**, propriedade de 2 hectares no município de Belmiro Braga - MG representa um outro tipo de arranjo produtivo, atuando há três anos na agricultura orgânica devidamente certificada, e no investimento e inovação em possibilidades de cultivo agroecológico. Não possui um único proprietário e não pertence a apenas uma família, mas constituem-se como uma espécie de cooperativa que engloba vários produtores, à semelhança da experiência narrada pelos produtores unidos na Fazenda Serra Boa Vista. Estes, em sua maioria, são de famílias de origem rural, mas este não é um grupo homogêneo, havendo também indivíduos de origem urbana, com ou sem formação em ensino superior.

A produção na Viva Orgânica se concentra apenas na agricultura e em produtos de origem vegetal. Suas sementes e mudas são de procedência própria, sendo algumas, difíceis de serem encontradas, de origem não certificada. Os defensivos utilizados são de origem orgânica, a correção do solo é natural, feita com calcário, fósforo e potássio. A mão-de-obra empregada é coletiva, organizada segundo seu modelo de autogestão horizontal. Possui uma área preservada de mata, apesar do pequeno tamanho da propriedade, e sua captação de água para irrigação é feita a partir de açude. As principais formas de comercialização de seus produtos são as feiras livres de Juiz de Fora – MG, a distribuição de verduras e legumes para merenda escolar, licitada pela Prefeitura de Juiz de Fora, e a entrega a domicílio.

Contam com acompanhamento técnico periódico há dois anos, e se mantêm como um grupo ativo na participação de seminários, exposições, feiras e encontros sobre cultivo orgânico e agroecológico, com objetivo de manter o aprimoramento técnico, a atualização no campo teórico e prático e a troca de experiências com produtores e cooperativas de outras localidades e regiões.

O **Sítio da Catumba**, propriedade de 50 hectares em Piau – MG oferece produtos classificados como “orgânicos”, de acordo com seus proprietários, entrevistados nesta pesquisa, Quintino Moreira e Elaine Moreira¹¹. A sua produção, iniciada em 1983, é de perfil familiar, sendo seus proprietários de origem rural. A sua principal atividade é a agricultura orgânica, mas também oferecem produtos de origem animal. As sementes e mudas utilizadas são de procedência própria, e a maioria das sementes são orgânicas. Entretanto, segundo os produtores, algumas sementes não são encontradas. Nesse caso, abre-se exceções à origem orgânica. Na produção do Sítio da Catumba não se utiliza nenhum tipo de defensivo agrícolas, a adubação utilizada é toda de base orgânica e a correção do solo é feita apenas em caso de necessidade, utilizando cal. A mão-de-obra empregada no sítio é considerada mista, por que envolve, além da família dos proprietários, a ajuda de vizinhos, amigos e outros agricultores parceiros da região. O Sítio da Catumba possui área preservada de mata, e sua captação de água é feita através de cisterna, poço artesiano e utilizam água do própria açude para a irrigação, aplicando tratamento com cloro certificado para produtos orgânicos em suas águas captadas.

A produção de agricultura orgânica no Sítio da Catumba teve início há cerca de dez anos. A partir dessa mudança em suas práticas, buscaram associar-se ao MOGICO, e buscam auxílio técnico sempre que sua produção orgânica enfrenta um novo desafio, e participam de exposições, feiras e simpósios sobre o tema, demonstrando preocupação com a atualização do “saber fazer” da agricultura orgânica a partir de seus saberes e conhecimentos sempre em desenvolvimento. Atualmente, as principais formas de comercialização de sua produção são as feiras livres de Juiz de Fora e a entrega a domicílio.

De acordo com Luciene Guimarães¹², proprietária do **Sítio da Laje**, propriedade de 30 hectares situada no distrito de Torreões, Juiz de Fora – MG, a associação de sua propriedade ao MOGICO tem sido muito profícua, após seus oito anos de experiência com a agricultura de base orgânica e agroecológica em seu sítio. Luciene conta que sua origem é rural, em uma família de agricultores, espaço no qual aprendeu saberes e técnicas tradicionais de cultivo. Embora de origem rural, Luciene teve educação urbana. As formas de recriação, criação e inovação tecnológica aplicados no Sítio da Laje são elaborados também com base em sua

¹¹ Entrevista realizada com Quintino Moreira e Elaine Moreira em 26/08/2019.

¹² Entrevista realizada com Luciene Guimarães em 26/08/2019.

formação acadêmica e científica, posta em prática com a realização periódica de pesquisas e estudos em sua produção, que teve início após a sua aposentadoria. A entrevistada afirma manter-se em constante atualização sobre o tema, participando de seminários, exposições e feiras sobre cultivo orgânico e agroecológico.

Os alimentos produzidos no Sítio da Laje são de origem animal e vegetal, sendo a agricultura e a pecuária suas principais atividades. As sementes e mudas utilizadas são de procedência própria, trabalhando somente com produtos certificados. Os defensivos agrícolas empregados são orgânicos e homeopáticos, e nos animais, são aplicados remédios fitoterápicos. A adubação utilizada é de origem orgânica, feita com “adubação verde”, e a correção do solo é natural, aplicando calcário quando surge a necessidade. A mão-de-obra empregada é individual, mas conta com a ajuda de familiares quando há aumento da demanda. O Sítio da Laje possui uma área de 2 hectares de mata preservada e 2,8 hectares de agroflorestal, onde é feito plantio de reflorestamento. A captação de água é feita de bica/fonte, com análise periódica da nascente. Atualmente, a principal forma de comercialização de seus produtos é nas feiras livres de Juiz de Fora, mas também oferece entrega à domicílio.

Os produtos orgânicos industrializados por processo automatizado, manufatureiro ou artesanal, como as farinhas, chocolate, mel, etc., representam a oportunidade de vender um produto com alto valor agregado, valorizado pela matéria-prima de base orgânica, o processamento diferenciado, prezando pela qualidade nutritiva dos produtos e pela responsabilidade social e ecológica que envolve sua produção e comercialização e suas relações de trabalho.

Como um exemplo desse tipo de produtor que está associado ao MOGICO, foi realizada entrevista Fernanda Santos¹³. Fernanda não possui propriedade rural e não se insere na atividade de nenhuma propriedade ou cooperativa. De origem urbana, nível de ensino superior, moradora de Juiz de Fora, a produtora se especializou na produção caseira de produtos de origem animal e vegetal de base orgânica, trabalhando apenas com produtos industriais certificados para a produção orgânica. A principal forma de comercialização de seus produtos é nas feiras livres de Juiz de Fora, especialmente na Feira da Praça do bairro Bom Pastor, oferecendo também entrega a domicílio. A entrevistada vê como importante sua inserção no MOGICO, como parte de seu processo de aperfeiçoamento técnico e profissional na área da produção industrializada de produtos de origem orgânica e agroecológica, assim como a participação em seminários, exposições, feiras e encontros sobre a temática em questão.

¹³ Entrevista realizada com Fernanda Santos em 26/08/2019.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao pesquisar a história e memória das feiras livres de Juiz de Fora, com enfoque sobre a produção e comercialização de produtos agroecológicos, verificou-se que estas têm como fator estruturante a mão-de-obra e a administração familiar, embora a profissionalização e adequação agroindustrial formem a tendência atual das suas principais cooperativas. As feiras livres onde a maior parte de sua produção é comercializada, são espaços de comércio, sociabilidade e lazer, mas também trazem produtos que são, ao mesmo tempo, recriações de saberes e “modos de fazer” tradicionais, e resultado de pesquisa e inovação tecnológica, preocupados com a transmissão de uma cultura de consumo consciente e sustentável.

Destacamos que as feiras livres podem ser consideradas fenômenos socioculturais e socioeconômicos, que desempenham um papel importante no abastecimento urbano, permitindo uma intensa relação entre a cidade e o campo através da demanda por produtos rurais.

AGROECOLOGICAL PRODUCTION IN THE FREE FAIRS OF JUIZ DE FORA - MG

ABSTRACT

This article is the result of theoretical research, fieldwork and interviews about a new research object for Gastronomy, which appears in the scenario of traditional fair market in the city of Juiz de Fora-MG: the appearance of stalls for the commercialization of certified organic products, produced in Juiz de Fora and its Microregion, for which there has been a significant increase in supply and demand. Understanding historically the fair markets as a space of sociability that intensifies the socioeconomic dynamics of a city, we sought to trace a history of the culture of fair markets in the city, aiming to understand the notion of “cultural circularity” (GINZBURG, 1987), in this space for the manifestation of culture, leisure and also the relationship between country and city, in the form of a direct relationship between the producer and the final consumer. From a qualitative and quantitative research with semi-structured interviews, based on the notion of “secondary orality” (LEVY, 1994), the fair markets existing in the city of Juiz de Fora - MG were identified and described, with a focus on to the stalls selling organic products, identified as a stimulating and renewing factor by the set of transformations brought by agroecology to the cultivation, commercialization and sociability practices, in the culture of the fair markets of Juiz de Fora.

Keywords: Agroecology. Fair Markets. Juiz de Fora. Gastronomy.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALTIERI, M. A. **Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa**. 2. ed. Rio de Janeiro: PTA- FASE, 1989.

BOECHAT, P. T. V.; SANTOS, J. L. **Feira livre: dinâmicas espaciais e relações identitárias**, 2015. Disponível em: <https://docplayer.com.br/7418705-Feira-livre-dinamicas-espaciais-e-relacoes-identitarias.html>. Acesso: 18 fev. 2019.

CAMPOS, Y. D. S. de. **Percepção do Intangível: entre genealogias e apropriações do patrimônio cultural imaterial**. Belo Horizonte: Arraes, 2013.

CHARTIER, R. **A História Cultural**. Entre práticas e representações. Tradução: Maria Manuela Galhardo. Rio de Janeiro - BR; Lisboa - PT: Bertrand Brasil; DIFEL, 1990.

DURKHEIM, É. **As formas elementares da vida religiosa: o sistema totêmico na Austrália**. Tradução: Joaquim Pereira Neto; revisão: José Joaquim Sobral. São Paulo: Ed. Paulinas, 1989.

EHLERS, E. **Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma**. 2. ed. Guaíba: Agropecuária, 1999.

FERREIRA, L. M. Prólogo. In: CAMPOS, Y. D. S. de. **Percepção do Intangível: Entre genealogias e apropriações do patrimônio cultural imaterial**. Belo Horizonte: Arraes, 2013. pp. XVII-XXIV.

GUIMARAES, C. A. **A feira livre na celebração da cultura popular**. São Paulo: Universidade de São Paulo – USP – Centro de Estudos Latino-Americanos sobre Cultura e Comunicação – CELACC – Gestão Cultural e Organização de Eventos – 2010. Disponível em: <http://celacc.eca.usp.br/sites/default/files/media/tcc/140-481-1-PB.pdf> - Acesso: 18 fev. 2019.

GUZMÁN, E. S. **Sobre as perspectivas teórico-metodológicas da Agroecologia**. Redes – Santa Cruz do Sul: Universidade de Santa Cruz do Sul, v. 22, n. 2, pp. 13-30, maio-agosto, 2017.

GLIESSMANN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. 2. ed. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2001.

MASCARENHAS, G.; DOLZANI, M. C. S. **Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea**. 2008. p. 72-87. Goiânia. Disponível em: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/4710-18001-2-PB.pdf> - Acesso: 18 fev. 2019.

MOGICO. Disponível em:

https://www.facebook.com/pg/mogicojf/about/?ref=page_internal. Acesso: 20 nov. 2019.

PEDROSA, D. M. A. **A feira livre da Avenida Brasil**: produção do espaço e trocas sociais no comércio de rua de Juiz de Fora - MG. 2015 Disponível em: <https://repositorio.ufjf.br/jspui/bitstream/ufjf/2223/1/danielamariaalvespedrosa.pdf> - Acesso: 18 fev. 2019.

SANTOS, M. **Por uma outra globalização**: do pensamento único à consciência universal. 13. ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2006.

SETTE, R. S.; REZENDE, L. T.; MOREL, A. P. S. **Negócio feira livre**: análise e discussão sob a perspectiva do feirante. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/extensaorural/article/download/20918/pdf>. - Acesso: 18 fev. 2019.

TRIBUNA DE MINAS. **MOGICO celebra 5 anos com Dia Agroecológico no Lajinha**. *Tribuna de Minas*, Juiz de Fora, 08 nov. 2018. Disponível em: <https://tribunademinas.com.br/noticias/cidade/08-11-2018/mogico-celebra-5-anos-com-dia-agroecologico-no-lajinha.html>. Acesso: 20 nov. 2019.

UFJF. **Feira Orgânica Acontece na UFJF nesta segunda**, dia 24, a partir das 16h. UFJF. 23 set. 2018. Notícias. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/noticias/2018/09/23/feira-organica-da-ufjf-tem-inicio-na-proxima-segunda-dia-24/>. Acesso: 20 nov. 2019.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Prof. Dr. Marco Antônio Pereira Araújo – Coordenador – e aos colaboradores Daniela Aparecida de Miranda, Maria Eduarda Pires Gomes Ferreira e Iago de Castro Rocha do Centro de Pesquisa e Extensão do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF pelos recursos concedidos para realização desta pesquisa de iniciação científica.