

AS CADEIAS AGROALIMENTARES CURTAS E DESENVOLVIMENTO LOCAL – UM ESTUDO DE CASO NO MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA/SC

Maristela Scarabelot¹
Sérgio Schneider²

RESUMO: Este artigo analisa o processo de construção social das iniciativas de produção, industrialização e comercialização de produtos alimentares da agricultura familiar no município de Nova Veneza, sul de Santa Catarina, procurando mostrar sua relação aos processos de desenvolvimento local. A partir do estudo da cadeia da farinha de milho, analisamos as mudanças ocorridas na sociedade, de forma que hoje, a reconexão com as tradições e cultura se caracterizam como possibilidades para a agricultura familiar e novos processos de desenvolvimento. Para compreender o objeto de estudo, buscamos uma combinação entre as noções teóricas da construção social de mercados, a perspectiva orientada aos atores e sua relação com o desenvolvimento rural. Os procedimentos metodológicos utilizados no estudo de caso foram levantamento de dados por meio de pesquisa semiestruturada, observação e análise de dados secundários. As conclusões do trabalho apontam que cadeias agroalimentares curtas se caracterizam por compor estratégias que favorecem o desenvolvimento local. A expansão e a consolidação das cadeias agroalimentares curtas depende da construção da governança.

PALAVRAS-CHAVE: Cadeias agroalimentares curtas. Agricultura familiar. Desenvolvimento local

THE SHORT AGRI-FOOD CHAINS AND LOCAL DEVELOPMENT - A CASE STUDY IN THE MUNICIPALITY OF NOVA VENEZA/SC

ABSTRACT: This article analyzes the process of social construction of the initiatives of production, industrialization and marketing of food products from family farms in the municipality of Nova Veneza, southern Santa Catarina, trying to show their relationship to local development processes. From the study of the chain of cornmeal, we analyze the changes occurred in society, so that today, the reconnection with the traditions and culture are characterized as possibilities for family farms and new development processes. To understand the object of study, we seek a combination between the theoretical notions of the social construction of markets, the oriented perspective to the actors and their relationship with the rural development. The methodological procedures used in the case study were

¹ Maristela Scarabelot – Assistente Social, Mestra em Desenvolvimento Rural pelo Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural da UFRGS. Extensionista Social da Epagri.

² Sergio Schneider – Sociólogo, Mestre e Doutor em Sociologia, Professor do Departamento de Sociologia e dos Programa de Pós graduação em Sociologia e Desenvolvimento Rural da UFRGS. Presidente da Sober 2011 – 2013. Contato: schneide@ufrgs.br

data collection through semi-structured research, observation and analysis of secondary data. The conclusions of the work point that the short agri-food chains are characterized by composing strategies that favor local development. The expansion and consolidation of short agri-food chains depends on building of governance.

Keywords: Short agri-food chains. Family farm. Local development.

1. INTRODUÇÃO

A contribuição da agricultura familiar para produção de alimentos e a superação da insegurança alimentar é fato que tem sido amplamente reconhecido nos anos recentes no Brasil. As análises feitas por estudiosos e formuladores de políticas com base nos dados do último Censo Agropecuário demonstram que a agricultura familiar responde por parcela significativa da produção de uma gama variada de alimentos. Da mesma forma, a agricultura familiar tem tido um papel importante em relação à segurança alimentar, especialmente quando se refere ao abastecimento de escolas, através do Programa de Alimentação Escolar, ou mesmo através das compras pelo governo para distribuição a grupos vulneráveis ou pobres, através do Programa de Aquisição de Alimentos.

Mas o papel mais destacado da agricultura familiar continua a ser a agregação de valor à produção agrícola e à transformação desta em produtos e serviços que circulam em nível local. E este efeito torna-se tão ou mais significativo de acordo com a região em que se encontra a agricultura familiar, porque além dos impactos diretos podem haver ou ocorrer o que os economistas chamam de externalidades territoriais, que são as vantagens que decorrem de um ambiente em que há ganhos decorrentes das economias de escopo, que requerem maior cooperação e interação horizontal.

Esta é a realidade de muitos Estados e municípios do Brasil, cujo dinamismo social e econômico depende da agricultura familiar. O caso de Santa Catarina, por exemplo, é emblemático desta situação, pois conta com 168.544 estabelecimentos da agricultura familiar o que corresponde a 87% do total de estabelecimentos agrícolas do estado e apenas 43,8% da

área total tem participação expressiva na produção de alimentos³. Além da produção de alimentos, um número significativo de famílias a partir de suas agroindústrias artesanais produz e comercializa alimentos com qualidade diferenciada, associados à processos produtivos mais sustentáveis e éticos, alinhados às características étnicas e culturais. Hoje são 1894 agroindústrias individuais e grupais com 496 redes de cooperação envolvendo de novas formas de produção e comercialização (Epagri/Cepa - 2010).

Pois é justamente nesta situação e contexto que surgem e se desenvolvem as cadeias agroalimentares curtas, que representam a interação da agricultura familiar com a dinâmica local do desenvolvimento. As cadeias agroalimentares curtas remetem a formas de comercialização que expressam proximidade entre produtores e consumidores, não única e necessariamente no aspecto espacial, mas a uma espécie de conexão que permita provocar interatividade, facilitando que ambos conheçam os propósitos um do outro. Estudos como os de Scarabelot (2012), Ferrari (2011) e Schneider (2007) mostram que essas iniciativas se compõem como uma inovação social que vem oportunizando novas possibilidades aos agricultores familiares e contribuindo para novos processos de desenvolvimento local

As cadeias agroalimentares curtas surgem e ganham maior relevância no contexto da globalização e em um momento que a sociedades contemporâneas passa a conviver com o que o sociólogo Ulrich Beck (1995) chamou de “risco sistêmico”, que faz com que os problemas de saúde pública, do meio ambiente e da demografia assumam proporções nunca antes imaginadas.

Por outro lado, as cadeias agroalimentares curtas passam a ser alternativas a dois problemas importantes com que se defrontam os agricultores. Um deles é o problema crônico do aumento dos custos de produção, que faz com que, uma vez inseridos em determinada trajetória tecnológica, os agricultores tornam-se dependentes do uso de insumos

³ De acordo com o IBGE, Censo agropecuário 2006 apud Síntese Anual 2009-2010) a agricultura familiar tem participação significativa na produção da mandioca (93%), leite (87%) milho (77%), arroz (64%) 65% do rebanho de bovinos, 67% do rebanho de suínos e 68% do rebanhos de aves.

externos (sementes, fertilizantes, agroquímicos, etc.), que os levam a situação descrita por Ploeg (2008), de *profit squeeze* (*compressão do lucro*) fazendo com que a evolução dos custos de produção seja mais veloz e do que os ganhos potenciais de aumento da produtividade dos fatores em função da inovação tecnológica, gerando um aperto e ou queda na renda dos agricultores. O segundo problema está associado aos fortes movimentos de mudanças em toda a sociedade especialmente no que se refere aos padrões alimentares, denominado de virada da qualidade – *quality turn* (GOODMAN, 2003), que traz consigo a preocupação com a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos. A virada da qualidade está relacionada aos recentes riscos alimentares, críticas e descontentamentos em relação aos impactos do atual modelo de produção, processamento e distribuição de alimentos. Conforme Goodman (2003), a “virada da qualidade” caracteriza-se como um movimento que se contrapõe ao modelo de produção e consumo em massa associado à economia globalizada e às cadeias agroalimentares longas.

Em face deste contexto e dos problemas associados, pesquisadores e estudiosos vêm argumentando que está emergindo uma terceira fase no sistema agroalimentar. Segundo McMichael (2009) e Friedmann (1993) estaria emergindo um regime alimentar⁴ que se caracteriza, por um lado, pela maior preocupação das grandes corporações com aspectos ambientais e, de outro, pelo fortalecimento de experiências e processos de realocização alimentar. Segundo estes autores, a realocização alimentar é o que permitiria o aparecimento das cadeias agroalimentares curtas que remetem a formas

⁴ Estudos revelam que o 1º regime alimentar tem início em 1874 a com a criação das leis que destravam as exportações entre os países, destacando-se então o papel fundamental do estado que tem o poder das decisões com as negociações de exportações ou importações. Em 1914 tem início o que os pesquisadores consideram o segundo regime alimentar sendo ainda o regime dominante. O segundo regime alimentar caracteriza-se pelo predomínio de Impérios Alimentares (Ploeg 2008) representados pelas grandes corporações agroalimentares que buscam o controle dos processos de produção, industrialização e distribuição dos alimentos atuando através de cadeias agroalimentares longas, provocando a desconexão entre produtores e consumidores e estes com os ecossistemas. É o regime alimentar dos alimentos industrializados dos *food scares*, do consumo abusivo, de propagandas manipuladoras, da padronização e massificação de produtos mas especialmente provocador da deslocalização dos sistemas agroalimentares. O segundo regime alimentar apesar de ser o regime dominante já deixa claro suas mazelas representadas pelos problemas associados a saúde pública como obesidade, desnutrição, riscos alimentares; problemas ambientais (processos de produção não sustentáveis); exclusão de pequenos agricultores; e restrição ao direito humano a alimentação, a soberania alimentar e a diversidade.

de comercialização que expressam proximidade e interatividade entre produtores e consumidores.

A realocação dos sistemas agroalimentares permitem a valorização do local, pois é nesta escala espacial que se dá construção de relações de confiança entre produtores e consumidores, possibilitando que as interações mercantis de troca seja menos impessoais e mais enraizadas (*embeddedness*) fazendo com que a sociabilidade passe a considerar e valorizar a ética, a qualidade e a diferenciação dos alimentos. É no espaço local que as relações sociais de proximidade, interconhecimento e solidariedade são acionadas para promover mecanismos de confiança que acabam por reduzir riscos e custos de transação.

Este artigo insere-se, portanto, neste debate e apresenta uma análise sobre o surgimento, evolução e situação atual de cadeias agroalimentares curtas no município de Nova Veneza-SC. Este município é tomado como referência para analisar e aspectos significativos das novas práticas alimentares que estão transformando as relações entre produtores e consumidores de alimentos. O objetivo central do estudo consiste na análise da construção social das cadeias agroalimentares curtas no município de Nova Veneza-SC procurando mostrar sua relação com os processos de desenvolvimento local. Entre os objetivos específicos buscamos descrever os pressupostos teóricos que dão suporte a construção social de mercados e as cadeias agroalimentares curtas; realizar a reconstituição da trajetória histórica com especificidades da cadeia da farinha de milho e sua conexão com aspectos étnicos e culturais; analisar a contribuição das cadeias agroalimentares curtas para o desenvolvimento local. Ao longo do artigo busca-se revelar como aspectos da tradição gastronômica e cultural dos moradores, tem se constituído uma alavanca estabelecendo sinergias para os novas dinâmicas de desenvolvimento.

A análise do processo de construção das cadeias agroalimentares curtas em Nova Veneza fundamentou-se nos pressupostos teóricos da nova sociologia econômica (NSE), pois permite a compreensão dos mercados na agricultura familiar de acordo com o entendimento de Swedberg (1994), que pressupõe os mercados como uma estrutura ou instituição socialmente construída. Essa concepção exige uma abordagem teórica e metodológica

que analisa a ação social e a intervenção para o desenvolvimento a partir do papel ativo dos atores sociais na construção de processos de mudança. Nesse sentido a perspectiva orientada aos atores (LONG, 2007) destaca que os atores são participantes ativos dos processos de desenvolvimento, com capacidade para estabelecer suas próprias estratégias e trajetórias históricas.

Em termos metodológicos, salientamos que este estudo orientou-se, fundamentalmente, pelos princípios da pesquisa qualitativa, tendo em vista que buscamos realizar uma descrição sobre a natureza do fenômeno social caracterizado pela relação entre as cadeias agroalimentares curtas e os processos de desenvolvimento local. A abordagem utilizada foi histórico-processual, com o objetivo de alcançar a apreensão das características das relações entre as entidades e atores e ênfase na intrínseca historicidade dos fenômenos sociais.

A técnica do estudo de caso foi combinada com a pesquisa descritiva, o que permitiu o estudo das cadeias alimentares curtas em Nova Veneza. Segundo Yin (2005), o estudo de caso é um desenho de pesquisa adequado para estudos microsociais, pois permite uma apreensão bastante minuciosa das relações sociais.

Deve-se salientar que a realização da pesquisa pode contar com o apoio logístico e o conhecimento obtido por uma dos autores, que atua como extensionista social da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – Epagri. Esta posição contribuiu para as etapas da observação, levantamento bibliográfico e a obtenção de dados por meio de pesquisa semi estruturada, tornado acessíveis contatos com fontes de informação e entrevistados.

O artigo está estruturado em cinco partes. A primeira é a introdução, seguida de um item que trata das questões teóricas que fundamentam as bases da construção social de mercados, cadeias agroalimentares curtas e o desenvolvimento. Na terceira parte procede-se a uma reconstituição da trajetória histórica e aspectos da cadeia da farinha de milho, a formação e o desenvolvimento das cadeias agroalimentares curtas e sua relação com aspectos étnicos e culturais no município de Nova Veneza. Na quarta parte é abordada a contribuição das cadeias agroalimentares curtas para o

desenvolvimento local. Na parte final tecemos considerações acerca dos desafios para a continuidade e fortalecimento do trabalho.

2. CADEIAS AGROALIMENTARES CURTAS: RECONNECTANDO CONSUMIDORES E PRODUTORES

A abordagem das cadeias agroalimentares curtas remete a formas de comercialização da produção agrícola que busca a proximidade entre produtores e consumidores, possibilitando uma conexão que permita maior interatividade na construção mútua de relações de confiança.

De acordo com Marsden et al. (2000), há três tipos principais de cadeias curtas (*short food supply chains* – SFSC), a saber; as de face-a-face; de proximidade espacial e espacialmente estendida. Elas também podem ser classificadas ou caracterizadas por critérios de qualidade, em regionais/ artesanais e ecológico-naturais. No quadro abaixo, Renting et al. (2003) apresentam diferentes mecanismos para a compreensão das cadeias agroalimentares curtas (SFSCs) no tempo e no espaço.

Quadro 1 - Tipologia de cadeias agroalimentares curtas

Face a face	Proximidade Espacial	Espacialmente Estendida
1 - Lojas de produtos vindos da agricultura 2 - Comercializado pelo agricultor na propriedade 3 - Colheita pelo próprio consumidor 4 - Venda à beira da estrada 5 - Entrega em domicílio 6 - Entrega pelo correio 7 - Venda pela internet	1 - Grupos de lojas de produtos vindos da agricultura 2 - Marca regional 3 - Cooperativas consumidoras 4 - Comunidade de apoio à agricultura 5 - Rotas Temáticas – turismo rural (articulação com o espaço) 6 - Eventos especiais e feiras (articulação no tempo) 7 - Lojas locais, restaurantes e empresas de turismo 8 - Varejistas especializados (ex. comidas especiais, lojas dietéticas) 9 - Abastecimento de instituições (cantinas e escolas)	1 - Rótulo de certificação 2 - Código de produção 3 - Efeito de reputação

Fonte: Renting et al. (2003).

As cadeias ‘face a face’ caracterizam-se pelas vendas diretas do produtor ao consumidor por meio de feiras, vendas em domicílio, casas

coloniais e rotas de turismo. Esse tipo de mercado é bastante frequente em Nova Veneza pelas suas características associadas a cidades interioranas. O segundo tipo, o de proximidade espacial, é o mais promissor na região está muito associados a um saber fazer tradicional, vinculado ou não a algum atributo do local. Nesse, o comércio se faz por meio de vendas a varejistas locais, restaurantes, vendas institucionais por meio da merenda escolar, mercados regionais, casas coloniais e eventos nos municípios. Essa tipologia de mercado cresceu muito no município tendo em vista o incremento do turismo, a instalação de restaurantes típicos, as festas religiosas, em especial a festa anual da gastronomia típica italiana, bem como as vendas na loja da Cooperativa Agroindustrial Familiar de Nova Veneza - Coofanove e para os mercados institucionais. O terceiro tipo de cadeias curtas, a espacialmente estendida, compreende casos que envolvem *fair trade* e certificação de indicação geográfica. As cadeias espacialmente estendidas ainda precisam ser melhores compreendidas pelos venezianos sendo que apenas um agricultor trabalha com produto certificado, associado a um grupo de agricultores da região que conquistou a Indicação Geográfica - IG 'Vales da Uva e Vinho Goethe'.

Nesse sentido, a agricultura familiar pode ocupar um espaço importante em relação à mudança no padrão de consumo da população pois como afirma Goodman (2003): "a necessidade dos agricultores de se inserir nos circuitos agroalimentares se une aos interesses dos consumidores por uma alimentação mais saudável, numa sociedade onde a confiança nos sistemas formais de vigilância foi abalada por recentes escândalos. Os mercados de cadeias agroalimentares curtas são significativos, pois "possuem a capacidade de ressocializar ou [...] reespecializar o alimento, permitindo ao consumidor fazer julgamento de valor." (MARSDEN et al., 2000, p. 425). Isso significa que o produto chega ao consumidor com um grau significativo de informações e carregado de valor sobre seu processo de produção. A qualidade passa a ser fator chave nesse processo e cresce a necessidade de se (re) construir a relação de confiança ente produtores e consumidores (MARSDEN et al., 2000), fazendo crescer a valorização dos alimentos produzidos localmente e a produção orgânica, agroecológica e artesanal das cadeias curtas, o que permite uma reconexão entre produtores

e consumidores.

Conforme Goodman, (2003, p.1) “[...] enraizamento, confiança e local são as principais categorias analíticas para compreender o *quality turn* em práticas alimentares”. O autor ressalta que essas construções possuem significados simbólicos contestados, destacando que a dificuldade de decifrar esses significados define o desafio teórico e empírico pelo retorno à qualidade das práticas alimentares. Essas noções, embora distintas, são imbricadas.

Com referência a noção de *embeddedness* ou enraizamento, Granovetter (1985) sugere adotar abordagem que reconheça as ações econômicas dos indivíduos como inserida em uma rede de relações sociais. O autor reconhece que, pelas interações sociais, os atores vão construir valores como a confiança, a racionalidade limitada do lucro, as relações de proximidade. Isso quer dizer que a confiança e a atividade econômica devem ser analisadas por meio das redes sociais. Isso significa dizer que o mercado deve estar imerso na vida social.

Na abordagem teórica da localização, Winter (2003) destaca que a questão do localismo pode ser mais claramente compreendida a partir do reconhecimento das consequências geradas pela industrialização da agricultura e de sistemas agroalimentares globalizados, levando consumidores e produtores à preocupação com saúde e segurança alimentar.

O local está associado à qualidade na medida em que se associa à imagem do rural ou à região como fonte de qualidade. Relocalizar as redes alternativas de alimentos, em outras palavras, quer vinculá-lo mais diretamente com práticas da agricultura local, natureza rural, paisagens e recursos locais (RENTING et al., 2003). O local favorece o conhecimento mútuo, a possibilidade de maior interação entre produtores e consumidores permitindo a construção da confiança e o avivamento de novos critérios de julgamento.

Segundo Vélez-Ibañez (1993), a confiança é um ideal cultural que busca, entre outros critérios, a boa-vontade de pessoas estabelecerem uma relação recíproca. Segundo o autor, como a confiança é resultado de relações sociais, ela se expande à medida que é vivenciada. Na ausência

da garantia formal de que os alguns agentes irão cumprir as regras contratuais, é a confiança que supera as incertezas, minimizando a insegurança em especial nas relações econômicas.

No entanto, o entendimento das cadeias agroalimentares curtas ainda exigem a compreensão e resignificação da noção de qualidade que segundo Niederle (2011) o teve seu significado alterado ao longo do tempo. O autor reconhece que o crescimento dos novos mercados revela uma demanda por produtos artesanais, tradicionais, orgânicos e agroecológicos para os quais as noções usuais de qualidade não fez mais sentido, reivindicando um novo conjunto de valores sociais como origem, saúde, forma de produção, igualdade social e costumes. Nesse sentido essas mudanças exigiram um reposicionamento de teorias em relação à noção de qualidade, que passa a ser concebida como o resultado de uma construção entre diferentes atores sociais: produtores, técnicos, intermediários e consumidores. A partir de então, qualidade passa a agregar, além de uma perspectiva territorial, atributos que se referem a construções imateriais e subjetivas e, principalmente, consolida-se o entendimento de que a qualidade não é estática, podendo sofrer alterações a partir das dinâmicas sociais (NIEDERLE, 2011).

Nesse sentido as cadeias agroalimentares curtas em Nova Veneza são testemunhas do quanto aspectos imateriais como a cultura, gastronomia, paisagens, arquitetura entre outros, começam a tornar-se elementos que podem ser agregados a noção de qualidade mais contemporânea.

Um outro exemplo desse processo de construção de significados alternativos para a qualidade é o *slow food*⁵, um movimento que vem desafiando atitudes convencionais em relação a qualidade dos alimentos rejeitando a padronização e a “deslocalização” representadas pelo *fast food* (comida rápida) em favor de um estilo de vida diferente, baseado no uso diferente do tempo (BRUNORI, 2007).

⁵ *Slow Food* é um movimento internacional como resposta aos efeitos padronizantes do *fast food*, ao desaparecimento das tradições culinárias regionais agregando hoje mais de 150 países. O *Slow Food* que tem como símbolo o caracol, conjuga o prazer da alimentação com consciência e responsabilidade ressaltando como nossas escolhas alimentares podem afetar o mundo. As atividades da associação visam defender a biodiversidade na cadeia de distribuição alimentar, difundir a educação do gosto, aproximar os produtores de consumidores.

O estudo da qualidade leva inevitavelmente a necessidade da compreensão das convenções⁶. Segundo Niederle (2011), convenções configuram um princípio normativo cuja mobilização pressupõe um engajamento moral, tratando-se de uma visão compartilhada do mundo que orienta os atores no desenvolvimento de suas práticas. Não é simplesmente uma rotina ou um hábito, haja vista que ela só tem sentido dentro de um coletivo social.

Assim, as convenções agregam diferentes e competitivas posições em relação à qualidade. Entendemos que a partir dessa perspectiva Brunori et al. (2010) têm trabalhado com a noção de qualidade associada a cadeias agroalimentares curtas em casos vinculados aos produtos agroalimentares típicos.

Diante do exposto, é possível compreender que o mundo contemporâneo trabalha não mais apenas considerando o padrão econômico, mas valoriza também o padrão cultural, ecológico e político-institucional (MORGAN et al., 2006). É a partir desta perspectiva e reflexões que entendemos a qualidade associada às Cadeias Agroalimentares Curtas.

Essa abordagem reivindica considerar os consumidores nesse processo de construção das cadeias agroalimentares curtas em Nova Veneza. Nesse sentido é preciso considerar que a comida e a política estão enraizadas nas práticas sociais, e estas vão se transformando à medida que a sociedade também se transforma, por isso uma análise contemporânea do consumo reivindica considerar o perfil de uma sociedade que emerge com novas exigências. Hoje consumidores começam a exercer sua cidadania e reflexividade estabelecendo critérios e exigências em relação ao consumo de alimentos onde à qualidade passa a ser definida com base no conhecimento e na proximidade e não mais somente em critérios normativos ou legais.

⁶ Nos anos recentes, dispositivos de qualificação foram criados para auxiliar os consumidores a identificar produtos de qualidade. A partir das *Appellation d'origine contrôlée*, na França, os europeus estabeleceram uma legislação para proteger alimentos regionais e tradicionais com base em definições de códigos para produtos com designação de origem protegida (PDO) e Indicação Geográfica protegida (PGI). As bases teóricas da 'teoria das convenções' originam-se da obra de Luc Boltanski e Laurent Thévenot 'De lá Justification: les économies de la grandeur', publicada em 1991. No caso brasileiro, a lei nº 9.279/96 regulamenta essa questão.

É nesse novo contexto, que contempla organizações de consumidores, códigos de defesa do consumidor, conselhos de segurança alimentar que a sociedade consumidora pode exercitar sua condição política para influir sobre o mercado, o consumo e suas formas.

Segundo Portilho et al. (2011), a partir das mudanças do mundo contemporâneo, é preciso considerar a questão alimentar observando-se as conexões existentes entre produção, distribuição e consumo de alimentos e, dessa forma, torna-se imprescindível um olhar sobre as regras do comércio internacional, a dominação de grandes corporações multinacionais, a expansão do setor supermercadista, a desregulamentação e a globalização dos mercados agroalimentares.

A abordagem adotada para fundamentar o processo de construção de cadeias agroalimentares curtas só faz sentido quando considerada a necessidade de serem incorporadas aos processos de desenvolvimento rural questões como a pluriatividade e novas funções para a agricultura e para o espaço rural. Aliando a essa emergente condição da agricultura familiar as novas exigências da sociedade por formas de produção mais sustentáveis, o apelo de consumidores por padrões de qualidade diferenciada e a valorização das características de territórios específicos, novos propósitos para o desenvolvimento rural passam a ser construídos (PLOG, 2008). A visão que associa o espaço rural unicamente como local de produção agrícola cada vez mais perde expressão à medida que se agregam novas funções para esse espaço, como a ocupação territorial, a preservação da paisagem e do ambiente, a cultura, o turismo, o lazer, o espaço rural como local de moradia e de geração de emprego, e nesse sentido Nova Veneza pode traduzir essas características associadas ao novo rural.

3. A FORMAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DAS CADEIAS CURTAS EM NOVA VENEZA – BREVE RECONSTITUIÇÃO DA TRAJETÓRIA

Nova Veneza, fundada em 1891 por imigrantes italianos do Vale do Vêneto (BORTOLOTTI, 1992) tornou-se município em 21 de junho de 1958. Localizado no sul de Santa Catarina possui 13.302 habitantes (IBGE, 2010)

e entre esses, estão as 1.028 famílias rurais que atuam predominantemente em regime familiar de produção, sendo sua característica central a diversificação de sua base produtiva, combinando produtos vegetais com a criação de animais. Existe também a rizicultura em escala, bem como formas modernas de produção de aves no sistema de integração agroindustrial que convivem com práticas tradicionais de produção e autoconsumo através da articulação com mercados locais e redes mercantis informais. O município é herdeiro da cultura e tradições italianas e por suas características e forte vocação à gastronomia, garantiu o título de “Capital Catarinense da Gastronomia Italiana”. O IDH do município é 0,813, ocupando o 78º lugar no *ranking* do estado.

O estudo da formação das cadeias agroalimentares curtas possibilitou caracterizar quatro grandes fases. O período entre **1891 e 1930** foi marcado pela ocupação das terras e formação do sistema produtivo local com a chegada dos imigrantes. Inicialmente a integração aos mercados era frágil. Nessa etapa o sistema colonial caracterizava-se pela manutenção de uma forte autonomia de reprodução social, com produção diversificada para o consumo e inexpressiva venda de excedentes.

Entre 1930 a 1960 o município vive um período de especialização e expansão com a ampliação das áreas cultivadas, ampliando a comercialização de excedentes. O contexto geral no final dos anos de 1950 dá visibilidade ao processo de diferenciação social e econômica que intensificou-se na fase seguinte denunciando a crise do sistema produtivo local.

O período que compreende entre 1960 a 1990 revela-se como um período de transição entre o sistema de produção colonial para um sistema baseado na forte especialização produtiva de algumas culturas e a utilização crescente de insumos na área industrial. O início dos anos 1960 mostra um aprofundamento no processo de mercantilização tornando-se visível a externalização das unidades familiares. O meio rural foi tomado por uma nova atmosfera de relações sociais que, gradativamente, passou a redefinir o conjunto de noções estratégicas que as famílias de agricultores desenvolvem acerca do que consideram o melhor modo de organizar suas unidades de produção. Essas mudanças provocaram alterações significativas

nas cadeias agroalimentares do município e nesse contexto de mudanças, por volta de 1985 o modelo revela seus limites.

Assim, no final da década de 1980, como afirma Ferrari (2011), as limitações impostas pelo mercado das principais *commodities*, seja em relação à exclusão das principais cadeias agroindustriais, seja em relação à queda na renda (*squeeze*) das atividades tradicionais dos pequenos produtores (milho, feijão), produziram mobilizações por parte dos agricultores familiares e suas organizações no sentido de desenvolver estratégias alternativas de acesso aos mercados, não apenas contra as ameaças de exclusão, mas, sobretudo, para gerar um 'valor agregado' suficiente para enfrentar novas condições de cidadania. Além da expansão para novas atividades, consolidou-se um movimento em torno da produção e da formação de pequenas agroindústrias familiares rurais. No final da década de 1980 surgem os primeiros movimentos que, a partir da década de 1990, vão caracterizar-se e consolidar-se como um processo de reação dos agricultores familiares que será detalhado a seguir.

O quarto período, que compreende de 1990 até os dias atuais revela um novo perfil na agricultura de Nova Veneza. As mudanças revelam um contexto que nos **permite a constatação do surgimento de pelo menos três grupos diferenciados de agricultores.**

O primeiro é um grupo de agricultores familiares que estão inseridos em um sistema agroalimentar convencional produzindo arroz e aves. Suas características são a inserção no *treadmill* tecnológico, e um dos seus principais problemas é o *profit squeeze* devido à forte dependência de recursos externos. Esse grupo envolve 60% (617) das famílias do município.

O segundo grupo é formado por uma gama de propriedades cuja característica principal é a sobrevivência a partir de rendas e atividades não agrícolas, especialmente pluriativos e aposentados. Para esse grupo de aproximadamente 39% das famílias venezianas, a agricultura não é a principal fonte de renda.

O terceiro grupo é formado pelo menor grupo de famílias e busca viver da agricultura e de atividades de agregação de valor, vendendo seus produtos para mercados locais e regionais. Um olhar sobre esse grupo permite reconhecer que as atividades de produção artesanal de alimentos,

que até pouco tempo atrás faziam parte da cozinha das agricultoras, se constituem agora em um novo espaço e empreendimento social e econômico para a família.

É conveniente reforçar que a reação envolve agricultores que atuam nas diversas cadeias conforme a tabela 1.

Tabela 1 - Cadeias de processamento e número de famílias envolvidas em Nova Veneza em 2012

Produto processado de maior expressão para a família	Agroindústrias familiares (nº)
Derivados de cana/cachaça	3
Derivados de suínos	5
Farinha de mandioca	1
Farinha de milho	4
Geleia/doces	2
Mel	1
Ovos	3
Panificação/biscoitos	7
Peixes	2
Queijo	34
Suco de uva	2
Vegetais (não processados)	10
Vinho	9
Total	83

Fonte: Prefeitura Municipal e Epagri/Nova Veneza 2012.

Essas iniciativas refletem a reação dos agricultores para fugir ao aperto econômico a que estão submetidos. A instalação de agroindústrias familiares se caracteriza como um movimento importante para a emergência das cadeias agroalimentares curtas em Nova Veneza. Um grande número de ações locais marcou os anos 1990; o uso da merenda escolar como estímulo à produção local, a promoção de cursos e a assistência técnica, a formação da Cooperativa de produção agroindustrial familiar de Nova Veneza – Coofanove⁷ em 2004, entre outras. Com a cooperativa os agricultores se

⁷ Cooperativa de agricultores familiares é uma forma de organização onde a lógica de gestão é o caráter descentralizado de todos os processos. Cada família em sua unidade de produção é responsável pela produção e processamento e comercialização e o vínculo legal com a cooperativa acontece por meio de um contrato de comodato. Surgem especialmente para facilitar a comercialização de produtos industrializados, garantindo a condição de agricultor familiar tendo em vista que utiliza o Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ da cooperativa.

sentiram seguros para buscar a adaptação da legislação tributária, sanitária e ambiental, bem como medidas mais ambiciosas para adequar a produção às exigências do mercado (selos, embalagem, códigos de barra). Pode-se afirmar que os anos 1990 foram decisivos para a emergência de ações que buscavam a construção de novos conceitos de mercado.

Nessas duas décadas, o contexto municipal sofreu alterações e novos caminhos estão sendo construídos, confirmando fortemente a direção para um desenvolvimento que inclui, de forma expressiva, o turismo alinhado à gastronomia e à cultura típica italiana, permitindo e exigindo novos mercados para a agricultura familiar. Ainda nesse período o município conquistou o título de Capital Catarinense da Gastronomia Típica Italiana e passou a investir mais intensamente em obras e ações culturais visando o incremento do turismo.

Sendo assim, os agricultores, em especial os pertencentes ao terceiro grupo, vão dando passos decisivos para fortalecer suas agroindústrias, conquistar novos mercados ao mesmo tempo em que provocam e contribuem para novos processos de desenvolvimento local.

Com base neste contexto descrevemos a seguir a cadeia da farinha de milho como um produto que conquista espaços em uma sociedade que privilegia o consumo de alimentos processados.

Cadeia da farinha de Milho: Inicialmente, as famílias colonizadoras produziam o milho para o consumo⁸, e este era moído em atafonas próprias ou de vizinhos. Essa prática foi a mais usada durante muitos anos, e atualmente ainda existem moinhos que trabalham nesse sistema. Com a formação de núcleos urbanos, os proprietários de atafonas além de oportunizar a moagem do milho à agricultores, passaram a produzir a farinha para ser comercializada nos armazéns e ou casas de comércio.

Por volta dos anos 1960, os moinhos movidos a força hidráulica são quase todos abandonados e entram em cena os moinhos movidos a energia elétrica e os que restam são apenas conservados pelo valor histórico que representam. Não existem pesquisas oficiais, mas informações de pessoas que acompanharam a história do município revelam que por volta

⁸ Entre os alimentos preferidos dos imigrantes estava a polenta fabricada com farinha de milho e costumava ser consumida com queijo, leite, ovos, salame, fortaia (preparado a base de queijo e ovos) ou frango ensopado.

dos anos 1970 acontece uma mudança na dieta alimentar dos venezianos e a polenta deixa de ser um alimento de consumo diário de muitas famílias. O surgimento dos supermercados e o aparecimento de produtos industrializados, em especial a farinha de trigo, fazem com que as famílias substituam hábitos alimentares do sistema colonial. Nesse período muitos moinhos são abandonados ou passam a funcionar em períodos alternados.

No início da década de 1970, existiam aproximadamente 25 moinhos em funcionamento. Atualmente existem quatro atafonas, que atuam em regime de trabalho familiar no município, e a mais antiga data de 1984. Com exceção da mais antiga, que atua informalmente e ainda conserva a dinâmica tradicional, processando o milho trazido pelos agricultores, as demais surgiram com um caráter mercantil mais acentuado e alinhadas à processos legais de produção e comercialização.

Quando indagados sobre a história da agroindústria e como construíram seus mercados, as estratégias se parecem, salvo as especificidades que determinaram a opção individual por produzir farinha de milho.

Desde 1996 eu vendia produtos coloniais em uma feira que funcionava perto da rodoviária e revendia também farinha de milho. Vi que a farinha vendia bem, e comecei plantar mais milho, depois preparava, levava para moer, para depois vender na feira. Um dia decidi que iria montar uma 'tafona'. Meu pai me chamou de louco e disse que todos estavam acabando com esse tipo de negócio e o que eu tinha que me meter com aquilo? Um amigo que trabalhava com farinha há (sic) muitos anos estava se aposentando e me vendeu o moinho, me ajudou a montar e ensinou a operar (Lucas, agricultor).

Outro depoimento revela a decisão de trabalhar com farinha de milho na busca de mais autonomia: *“Eu trabalhava com aviário em sistema de integração, mas cansei. Trabalho com atafona desde 1996 e fiquei 12 anos trabalhando com farinha comum e há três anos que trabalho com farinha desgerminada”*. (Vicente, agricultor).

O proprietário da atafona mais antiga ainda trabalha na informalidade. Relata-nos que seu pai já trabalhava com a atafona, e que começou a trabalhar nela para aumentar a renda da família. Sobre os clientes e consumidores nos diz:

Eu já moí muito milho. Antigamente eu moía três dias na semana para os colonos; hoje não trabalho três horas na semana para eles. Hoje eu moo para alguns restaurantes, o restaurante X compra farinha aqui há mais de 10 anos; eles gostam dessa farinha. Trabalho muito pouco para os agricultores [...]. Tem gente que gosta de comer farinha com o milho que plantou, então eles trazem aqui e eu moo. Enquanto o milho vai moendo a gente vai conversando, mas a quantidade de agricultores que vem diminuiu muito (Pedro, agricultor).

Aspectos desse depoimento podem estar relacionados às mudanças ocorridas nos hábitos alimentares dos venezianos a partir da década de 1970, à qual nos referimos anteriormente, mas também aos aspectos da tradição e confiança associados às cadeias agroalimentares curtas.

As questões sobre os clientes e consumidores revelam que os moinhos mais recentes começam suas atividades considerando um novo perfil de consumo:

A ideia inicial era moer para o pessoal da colônia. Depois, fui me dando conta que os agricultores não têm mais o costume de trazer a mesura de milho para moer. Então a primeira produção, em 2001, eu coloquei na loja agropecuária de um amigo e vendeu muito bem. A partir daí só foi aumentando. Às vezes aparece um amigo, parente, vizinho para moer, mas a grande parte eu vendo para mercadinhos e restaurantes de amigos. No domingo é cheio de carros do pessoal que vem passear na barragem, almoçar nos restaurantes da Veneza e passam aqui para comprar farinha. Vendo muita farinha e, quando tem, vendo ovos e até queijo (Lucas, agricultor).

Esse depoimento além de revelar a atenção aos novos consumidores, revela novos aspectos do desenvolvimento local deflagrados pelos avanços associados ao turismo cultural e étnico.

Outro depoimento traz elementos novos à discussão, como a diferenciação do produto:

Eu percebia que a farinha comum 'bichava' em vinte dias, então, por sugestão de um amigo, decidi investir e fazer farinha de milho desgerminado. Comprei a máquina desgerminadora em São Paulo; ela faz farinha só com a canjica, sem o miolo do milho e a farinha fica com sabor melhor e tem uma durabilidade maior. Eles sabem que a farinha é boa e quem usa não quer mais saber da outra, com essa a polenta fica com gosto de milho

verde. Sabe como italiano é abusado para a farinha. Eu vendo também na minha propriedade, que fica perto da barragem. (Vicente, agricultor).

Ainda sobre clientes e a forma como os mercados foram sendo conquistados:

O mercado para a farinha de milho foi aberto por nós, através da nossa rede de conhecimento. A minha esposa pegava uma lista dos telefones dos nossos conhecidos e ficava ligando. Hoje vendemos pra muitos mercadinhos, colocamos na loja da Coofanove e entregamos para a Prefeitura e para as escolas (Maria, agricultora).

Essas histórias trazem elementos importantes para a compreensão do processo das cadeias agroalimentares curtas em Nova Veneza. As redes de conhecimento e amizade bem como os programas institucionais como PAA e PNAE, garantindo novas possibilidades de mercados.

Pode-se observar que as atafonas hoje em funcionamento são todas de um período em que ocorrem grandes mudanças na agricultura familiar da região. Essas transformações revelam que a maioria dos agricultores farinheiros representa uma nova geração de empreendedores, que surgem com um forte espírito de mercado, iniciando suas atividades de produção e vendas alicerçadas em processos legais, porém com uma proposta de maior vinculação à tradição local e aos consumidores. Os agricultores processam, empacotam e comercializam face a face com clientes nas próprias atafonas, disponibilizam a farinha na loja da Coofanove, bem como em mercados da região caracterizando o que Renting et al. (2003) denominam de mercado de proximidade espacial.

No caso dos mercados de proximidade espacial, é importante ressaltar que os agricultores produtores de farinha incorporam estruturas de varejo convencional, incluindo armazéns, casas agropecuárias e supermercados. Nessas situações, os consumidores precisam receber informações sobre aspectos da cultura e da identidade do lugar bem como dados sobre os processos de fabricação do produto (ILBERY et al., 2005). Apesar do caráter mercantil mais acentuado, os agricultores proprietários dessas agroindústrias conservam características tradicionais, como a moagem na pedra, embalagens com informações sobre o local e o processo de fabricação.

Segundo o agricultor Lucas, “os consumidores reconhecem o produto pela embalagem e valorizam por estar relacionado aos nomes de Nova Veneza ou da Coofanove, que remetem a qualidade, confiança e tradição”.

A produção atual referente a esses quatro agricultores está em torno de 120.000kg de farinha por ano. Esses dados foram fornecidos pelos agricultores e confirmados pela Epagri e Prefeitura municipal no ano de 2012.

4. A CONTRIBUIÇÃO DAS CADEIAS AGROALIMENTARES CURTAS PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL

A noção de desenvolvimento local tem sido compreendida como a implementação de ações em territórios que oportunizem participação ativa do cidadão, o controle social sobre a gestão pública através do fortalecimento e empoderamento de grupos sociais antes excluídos nas esferas de tomada de decisão. Ao considerarmos que esse conceito pressupõe a inclusão social, o fortalecimento da economia local através da geração de riquezas econômicas com melhoria da qualidade de vida associada à justiça social e ao uso sustentável dos recursos naturais, torna-se muito evidente a sua relação com a noção de cadeias agroalimentares curtas.

É a partir desse entendimento que buscamos fazer a relação das cadeias agroalimentares curtas com os novos processos que estão se estabelecendo nas dinâmicas de desenvolvimento do município de Nova Veneza.

Nesse sentido vale destacar que até o final dos anos 1990, Nova Veneza teve a imagem vinculada a uma economia com base na agricultura, especialmente por seus altos índices de produção de arroz irrigado. Também era reconhecida pela indústria metalúrgica e de confecções, como a terra da *Madonna de Caravaggio*, e de forma discreta pelo bom vinho, boa comida e certa vocação para algumas artes ligadas à cultura italiana.

Ainda hoje, boa parte dos agricultores está atrelada a agricultura convencional, nas quais participam como ‘anônimos’ fornecedores de

matéria-prima para os complexos agroindustriais onde é comum encontrar famílias que lutam desmedidamente para assegurar-se no grupo que atua em consonância com esse modelo.

Por outro lado, a partir das dificuldades e reação do grupo de agricultores que investiu nos processos de agregação de valor através das agroindústrias familiares, percebe-se sinais de crescente diversificação da economia no município.

Vale destacar que em Nova Veneza, a prática dos agricultores de produzir, trocar ou vender alimentos esteve historicamente entranhada nas relações de parentesco, vizinhança e amizade. Essa prática sofreu alterações a partir do final da década de 1990 quando se intensificaram relações mercantis no município e região, acompanhadas pelo crescente consumo de alimentos industrializados. A produção artesanal e mercados de proximidade persistiram e muito embora as novas determinações legais nas áreas sanitária, ambiental e de tributos, exigiram a legalização das agroindústrias familiares e dos processos de mercados das famílias rurais, é muito evidente que as relações sociais continuam ser a base desses mercados da agricultura familiar que aproxima produtores e consumidores. Em especial todos esses processos estão imersos nas características culturais, gastronômicas, paisagísticas, arquitetônicas do município de Nova Veneza, que além das relações de mercado entre os moradores do local, desenvolvem novos elos junto a consumidores que buscam resgatar laços com a tradição.

Uma das consequências desse processo que se consolida com as cadeias agroalimentares curtas é que elas acentuaram a dinamização tanto da economia urbana como da rural, favorecendo a acumulação de capital no município por meio da sinergia de ações associadas ao turismo gastronômico, étnico e cultural que por sua vez reivindica o incremento à produção e comercialização de alimentos típicos com qualidade diferenciada.

As iniciativas dos agricultores, aliadas as características do município, tem permitido reconsiderar o olhar sobre a economia local, dando origem a uma nova dinâmica social e econômica que vem se redesenhando a partir da consolidação da ideia de Nova Veneza como a 'Capital da

Gastronomia Típica Italiana', estimulando o turismo voltado ao espaço rural, com a possibilidade de comercialização de produtos típicos diferenciados produzidos pelos agricultores familiares.

Existe um movimento que envolve gestores públicos, técnicos, agricultores, consumidores, empreendedores privados, enfim, grande parte dos moradores de Nova Veneza no sentido de dar corpo a essa característica e à imagem do município.

Na última década pode-se constatar um forte movimento voltado ao turismo e, com ele, o setor público passou a investir em projetos que envolvem o turismo alinhado a gastronomia típica, ao turismo religioso, ações de incremento à cultura, construção e embelezamento paisagístico de espaços públicos, preocupação e apoio à preservação arquitetônica dos prédios em estilo europeu, atenção e investimento em grupos culturais de dança e músicas típicas, desenvolvimento de cursos de língua italiana, cursos de turismo e de profissionalização de agricultores e lideranças. As festas tradicionais do município e comunidades passaram a dar mais atenção aos aspectos gastronômicos e artísticos. Anualmente passou a ser realizada a festa da gastronomia típica italiana, com novos atrativos a cada ano. Uma grande inovação foi o *Carnevalle di Venezia*, que, com seus bailes e desfiles de máscaras, tem atraído turistas de todo o País que se faz presente para desfrutar e consumir aspectos materiais e imateriais da cultura italiana.

Além disso, o setor privado decidiu investir em hotéis, pousadas e restaurantes. O comércio passou a se preocupar com a fachada das lojas e incrementou a comercialização de produtos associados à cultura e à gastronomia típicas.

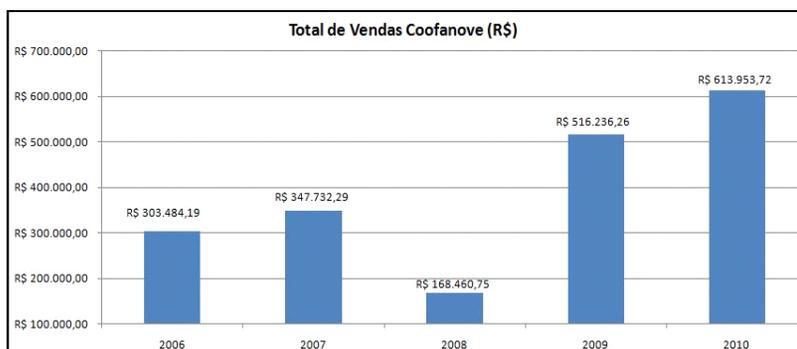
A construção da barragem do Rio São Bento no município vizinho de Siderópolis, na divisa com Nova Veneza, tornou-se um ponto turístico que exigiu o estabelecimento de rotas rurais que garantem acesso às agroindústrias familiares.

A Coofanove vem se consolidando como uma marca forte que agrega agricultores familiares que têm produzido com responsabilidade produtos diferenciados. A região tem reconhecido e referenciado Nova Veneza como um município que desenvolve uma economia voltada a fatores culturais, étnicos e típicos da cultura italiana, que valoriza aspectos imateriais na

construção desse novo processo de desenvolvimento.

Certamente o impacto maior não pode ser medido pelo viés econômico, porém o gráfico 1 revela o crescimento das vendas pelos agricultores associados à Coofanove.

Gráfico 1 - Valores das vendas realizadas pelos agricultores associados à Coofanove



Fonte: AMREC (2012).

É importante destacar que a comercialização através da Coofanove vem aumentando progressivamente, demonstrando a importância desse segmento para Nova Veneza. Os anos de 2006 e 2007 compreendem um período em que a Cooperativa intermediava a aquisição de alimentos pelo programa do PAA também para municípios vizinhos, pois estes ainda não possuíam suas cooperativas organizadas. No ano de 2008, cooperativas foram formadas nos demais municípios, o que provocou a queda no volume de negócios da Coofanove. Os anos de 2009 e 2010 revelam aumento natural das vendas dos agricultores através da loja da Coofanove, que investiu em marketing e em pontos de venda em municípios vizinhos.

Certamente a possibilidade de contabilizar informações de todas as 83 famílias envolvidas nos processos da agroindústria artesanal geraria informações mais significativas e reveladoras, porém acreditamos que os dados gerados pelas poucas mais de duas dezenas de famílias associados à Coofanove já nos dão uma visão a respeito do volume comercializado.

Nesse sentido, destacamos a diversidade de produtos produzidos pelos agricultores que em poucos anos passaram de anônimos produtores a um grupo organizado que oferece mais de 400 tipos de alimentos cadastrados pela cooperativa. Se considerarmos os produtos não alimentares (malhas e flores), o total de produtos cadastrados é 474. Esse número expressivo de produtos comercializados também caracteriza a diversificação na economia local que vem reconfigurando o espaço rural do município. Além disso, as agroindústrias associadas à Coofanove geram mais de 100 postos de trabalho direto, envolvendo familiares e funcionários.

Em se tratando da economia local, o município conta com cadeias longas evoluindo lado a lado com cadeias curtas. Essas cadeias parecem ocupar espaços comuns e certamente os embates virão pelo viés da “relocalização” e “deslocalização”, especialmente pelas questões associadas à qualidade. Nesse sentido, os agricultores têm muito espaço a conquistar e a crescer dentro desse novo traço da economia do município, porém, é necessário que estejam atentos a sua capacidade produtiva e de organização. Os consumidores precisam ser considerados em suas exigências por alimentos saudáveis, orgânicos ou agroecológicos, produzido de forma mais artesanal. É fundamental que o ‘produto típico’ conserve suas características sem desprezar quesitos que garantam sua qualidade em todos os parâmetros, bem como é imprescindível avançar no debate sobre os dispositivos que permitem ao consumidor associar a procedência do alimento a identidades e valores culturais. Nesse sentido Ferrari (2011, p. 312) reflete:

Qual o melhor caminho para que não se perca o significado e o valor de um típico queijo colonial? Qual a melhor forma de se ‘patrimonializar’ esse alimento? As IGs seriam instrumentos suficientes para assegurar esses valores no espaço e no tempo?

Essas questões precisam ser discutidas de forma ampla e responsável por todos os atores.

Muitos dos produtos advindos da agroindústria familiar poderão ter espaços garantidos no estabelecimento desses novos processos, pois são alimentos que estão fortemente associados à gastronomia típica italiana, porém os agricultores não podem descuidar dos aspectos da qualidade

diferenciada. Nesse sentido, todos esses fatores podem continuar sendo importantes na diversificação da economia do município assegurando aos agricultores apropriação de espaços nesse processo.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As consequências do processo de modernização agrícola iniciado na década de 1960 marcaram profundamente aspectos da vida social, econômica e ambiental das famílias rurais e urbanas. Este processo também é responsável pela deslocalização do sistema agroalimentar e a desconexão entre produtores e consumidores de alimentos.

A necessidade de reconectar produção e o consumo de alimentos começou a ser vista como uma alternativa de sobrevivência e fortalecimento dos agricultores familiares, de um lado, e de melhoria da qualidade dos alimentos e retomada dos vínculos simbólicos dos consumidores, por outro. Este é o processo social que está na raiz do surgimento das cadeias agroalimentares curtas. Uma das características fundamentais das cadeias agroalimentares curtas refere-se a sua capacidade de ressocializar ou “reespacializar” o alimento, que possibilitado movimentos positivos para os consumidores tanto quanto para os agricultores familiares. As iniciativas analisadas no município de Nova Veneza permitiram perceber que as dinâmicas provocadas pelas cadeias agroalimentares curtas possibilitam a criação de sinergias e coesão social com outros componentes e atores territoriais, assim como promovem a diversificação em nível local, garantindo melhor competitividade dos agricultores, e fazendo emergir novas facetas do desenvolvimento rural.

Em Nova Veneza/SC é possível destacar que os agricultores familiares, através da Coofanove, Prefeitura e Epagri, desempenharam um papel decisivo e foram os protagonistas no processo de construção das cadeias agroalimentares curtas. Outras organizações e instituições participaram como apoiadores importantes para o avanço desta ação e os consumidores, embora não revelem ter claro o seu papel nesse processo, vem aos poucos mostrando sua importância no sentido de consolidar as cadeias agroalimentares curtas.

As experiências que envolvem agricultura familiar, agroindústrias, alimentos de qualidade, território, cultura e cadeias agroalimentares curtas são ingredientes fartos para bons projetos de desenvolvimento rural em especial para processos contemporâneos de extensão rural. Políticas públicas como Pronaf, Programa SC Rural, PAA e PNAE também podem se caracterizar como fomento a processos que buscam a construção do novo rural.

A realização deste estudo nos permite afirmar que há inúmeros temas a serem desbravados, como o debate sobre a 'qualidade' e suas múltiplas dimensões, que ainda é muito incipiente e não chegou de forma clara aos agricultores, consumidores, gestores públicos e técnicos. Para a grande maioria, a qualidade ainda é aquela que deriva das normativas governamentais, cuja maior preocupação é com a inocuidade relativa às questões físicas e biológicas, o que acaba por conferir pouca atenção para as questões de contaminação química ou aspectos imateriais. A discussão da qualidade associada às questões étnica e cultural, através de produtos típicos é tema que reclama uma discussão coletiva, que envolve tantos produtores como os consumidores, al [em dos órgãos de regulação.

O estudo de caso de Nova Veneza/SC também mostrou que questões associadas à organização em processos cooperativos, a legalização da agroindústria e mercados em seus aspectos sanitários, ambientais, tributários e fiscais precisam igualmente ser aprimorados. Entendemos, no entanto, que as experiências analisadas são processos que precisam ser protegidos, pois revelam muito mais que 'alternativas'.

Concluímos que a governança é fundamental para construção, expansão e consolidação das cadeias agroalimentares curtas e que o momento atual reivindica a necessidade do desenvolvimento de ações comprometidas com a interação qualificada, coordenada e equilibrada entre atores públicos e privados; ou seja, Estado, mercado, sociedade civil. Este é um processo que exigirá a construção de novos olhares e posturas da sociedade, assim como demanda diversas estratégias por meio de redes ou estruturas sociais pautadas na negociação, na cooperação, na descentralização, na autonomia das partes, no equilíbrio de poder, no controle mútuo, no consenso, mas precisam acontecer.

Dessa forma, acreditamos que a governança para a questão dos

mercados através de cadeias agroalimentares curtas em Nova Veneza carece de envolvimento mais efetivo dos múltiplos atores, como agricultores, consumidores, empresas privadas, organizações não governamentais.

No âmbito da gestão pública sentimos a necessidade do Estado exercendo o papel de articulador de uma rede complexa de divisão de poder e de tomadas de decisão negociadas com ONGs, instituições políticas brasileiras e internacionais e demais atores do mercado, bem como a adoção de nova postura ao lidar com o desenvolvimento rural e sua relação com a questão alimentar e os mercados.

O estudo também permitiu concluir que os gestores locais e regionais, quando organizados, poderão ter papel ativo como atores das políticas de abastecimento e segurança alimentar quer sejam através de programas institucionais como o PAA ou PNAE, quer seja estabelecendo parâmetros que norteiem e regularizem alguns processos que levam a deslocalização do sistema agroalimentar.

Entendemos que em Nova Veneza cadeias agroalimentares curtas contribuem para o desenvolvimento local por três razões principais. Primeiro, porque apresentam a possibilidade de inserção social melhorando as condições de vida de agricultores familiares ao produzirem alimentos com qualidade diferenciada, associados a sua identidade cultural. Segundo, porque as cadeias expressam a tendência à superação da dicotomia do urbano-rural, tendo em vista as possibilidades de conexão estabelecidas entre produção e consumo. Terceiro, porque estão alinhadas a processos sustentáveis, evitando que alimentos percorram longas distâncias antes do consumo, gerando novas possibilidades para a realocação dos sistemas agroalimentares. Por fim mostram a capacidade de fazer parte de um processo gerador de sinergias tendo em vista a dinamização do turismo local.

6. REFERÊNCIAS

BORTOLOTTO, Z. H. *História de Nova Veneza*. Nova Veneza: Prefeitura Municipal, 1992.

BRUNORI, G. *et al. Guide to the Valorisation of Typical Agri-food Products: Concepts, Methods and Tools*. Florença: Arsia, 2010.

EPAGRI. *Diagnóstico das agroindústrias e de outras atividades de agregação valor, agrícolas e não agrícolas, e das redes de cooperação (Condomínios, Associações e Cooperativas) da agricultura familiar, pescadores artesanais e maricultores de Santa Catarina*. Florianópolis: Epagri, 2010. Disponível em: <www.microbacias.sc.gov.br>. Acesso em: 30 jun. 2012

FERRARI, D.L. *Cadeias Agroalimentares Curtas: a Construção Social de Mercados de Qualidade pelos Agricultores Familiares em Santa Catarina*. 2011. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

FRIEDMANN, H. *The Political Economy of Food: a global crises*. *New Left Review*, London, n. 197, 1993.

GIDDENS, A; BECK, U; LASH, S. *Modernização reflexiva*. São Paulo: Ed. da Unesp, 1995.

GIDDENS, A. *A constituição da sociedade*. 3 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2009. 457 p.

GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 4. ed. São Paulo: Atlas, 1995.

GOODMAN, D. The quality “turn” and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, v. 19, p.1-7, 2003.

GRANOVETTER, M. Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness. *American Journal of Sociology*. v.91, n.3, p.481-510, nov. 1985.

GRANOVETTER, M.; SWEDBERG, R. Ação econômica e estrutura social: o problema da imersão. *RAE – eletrônica*: www.rae.com.br/eletronica. v.6, n.1, Art. 9, 41p., jan/jun, 2007.

HINRICHS, C.C. The practice and politics of food system localization. *Journal of rural studies*, v. 19, p. 33-45, 2003.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. *Censo Agropecuário 1995/96*. Rio de Janeiro: IBGE, 1998. [CDROM].

ILBERY, B. *et al.* Product, process and place: an examination of food marketing and labelling schemes in Europe and North America. *European Urban and Regional Studies*,

v.12, p.116-132, 2005.

KNEAFSEY, M. *et al. Reconnecting consumers, producers and food: exploring alternatives*. New York: Berg, 2008.

LONG, N. *Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*. México: Ciesas, 2007.

MARSDEN, T. Rural Futures: The Consumption Countryside and its Regulation. *Sociologia Ruralis*. v. 39, n. 4, p. 505-520, 1999.

MARSDEN, T.; BANKS, J.; BRISTOW, G. Food supply chain approaches: exploring their role in rural development. *Sociologia Ruralis*, v.40, n.4, p.424-438, 2000.

McMICHAEL, P. A food regime genealogy. *Journal of Peasant Studies*, v.36, n.1, p.139-169, 2009.

MINAYO, M. C. S. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 8. ed. São Paulo: Hucitec, 2004.

MIOR, L. C. *Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural*. Chapecó: Argos, 2005.

MORGAN, K.; MARSDEN, T.; MURDOCH, J. *Worlds of Food: Place, Power, and Provenance in the Food Chain*. Oxford, UK: Oxford University Press. 2006.

NIEDERLE, P. A. *Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França*. 2011. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

PLOEG, J. D. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Ed.da UFRGS, 2008. (Coleção Estudos Rurais).

PORTILHO, F; CASTANEDA, M; CASTRO, I. R. R. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.16, n. 1, p. 99-106, 2011.

RENTING, H.; MARSDEN, T.; BANKS, J. Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development. *Environment and Planning*. v.35, p.393-410, 2003.

SCHNEIDER, Sérgio, Tendências e temas dos estudos sobre desenvolvimento rural no Brasil Versão Ampliada. Trabalho apresentado no Congresso Europeu de Sociologia Rural. Wageningen, Holanda, 20-24 agosto, 2007

SONNINO, R.; MARSDEN, T. Beyond the divide: rethinking relations between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography*, v. 6, p.181-199, 2006.

SWEDBERG, R. Markets as Social Structures. In: SMELSER, N.; SWEDBERG, R. (Ed.) *The Handbook of Economy Sociology*. New York: Russel-Sage, 1994. p.255-282.

VÉLEZ-IBÁÑEZ, C. G. *Lazos de confianza: los sistemas culturales y económicos de crédito en las poblaciones de los Estados Unidos y México*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.

WINTER, M. Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies*, Inglaterra, v.19. p. 23-32, 2003.

YIN, R. K. *Estudo de Caso: planejamento e métodos*. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

Recebido em 25/08/2012 - Aprovado em 05/12/2012