



## SABORES DA TERRA

**Françoar Ferreira Lima, Larissa Freitas dos Santos, Thalles Martins S. Carlo,  
Erika Vanessa Moreira Santos, Maria do Socorro B. de Lima**  
Universidade Federal Fluminense  
fflima@id.uff.br

### 1 – INTRODUÇÃO

Na atualidade é cada vez mais recorrente a valorização de alimentos oriundos de circuitos locais de produção. Esse fato deve-se principalmente às particularidades referentes a essa modalidade de comercialização, que apresenta proficuidades econômicas e sócias. Os circuitos locais de produção proporcionam uma re-conexão entre consumidores e produtores, em uma relação direta de produção-consumo que fortalece a economia local, proporcionando alimentos cujos preços são mais justos, tanto para o produtor como para consumidor.

O município de Campos dos Goytacazes, situado no Norte do Estado do Rio de Janeiro, apresenta uma cadeia de comercialização de produtos agrícolas que contrapõe a consolidação de circuitos locais de produção. Apesar de ações de construção de feiras, realizadas principalmente por incentivo de movimentos sociais, que possuem como objetivo a criação de locais de comercialização de produtos cultivados por produtores do municio e região, Campos, ainda possui um escoamento que em sua maioria é realizado por intermediários que levam a produção local para grandes mercados, localizados em grandes centros urbanos, como o CEASA do Rio de Janeiro.

Santos (2012) retrata a dificuldade de escoamento da produção encontrada pelos agricultores familiares do município de Campos dos Goytacazes. Segundo o autor, os agricultores familiares que buscam a diversificação de suas produções, encontram a maior das suas dificuldades na comercialização de seus produtos. Para Santos (2012) falta informação, conhecimentos e mecanismos para a realização da melhor venda, o que deixa os agricultores em uma posição de submissão aos intermediários, formando uma relação desigual, na qual o intermediário possui o conhecimento da dinâmica de mercado e, por consequência consegue prevalecer-se de melhores taxas de lucro na venda final do produto.



Nesse sentido, para que ocorra o desenvolvimento da agricultura familiar no município de Campos dos Goytacazes, torna-se imprescindível o incentivo e a criação de mercados locais de comercialização. É a partir dessa necessidade, que é criado, em 2014, pelo Núcleo de Estudos Rurais e Urbanos (NERU) o projeto Sabores da Terra, que tem como principal finalidade fortalecer a produção e consumo de produtos oriundos da agricultura familiar através dos circuitos curtos de produção segundo o movimento *SLOW FOOD*, são produtos produzidos a menos de 100 km da sede do município, diminuindo a emissão de gases poluentes resultante da queima de combustíveis fósseis, incentivando a produção sustentável sem o uso de agrotóxicos/fertilizantes sem a exploração de homens e animais em sua cadeia produtiva, proporcionando alimentos saudáveis de origem ecológica/agroecológica fortalecendo a soberania alimentar dos produtores e consumidores sem a padronização dos alimentos.

A questão é contrapor com o modelo de desenvolvimento capitalista que impõe uma padronização dos alimentos através do uso de fertilizantes e agroquímicos, para proporcionar um produto de “bom aspecto”, mesmo pondo em risco a saúde de quem consome e de quem produz. Trazendo consequências sociais e ambientais, pois o uso dos agrotóxicos têm poluído os solos e os corpos hídricos. A necessidade de grandes extensões de terra para a monocultura tem provocando o desmatamento das florestas, afetando a fauna e a flora e proporcionando um êxodo rural através da grilagem de terras e de arrendamentos, pois o rendeiro muitas vezes entrega essas terras com o solo exaurido devido à produção intensiva.

Assim esse projeto visa criar e fomentar novos canais de comercialização direta com os agricultores, transformando o ato de consumo em uma prática constante de cidadania, aproximando agricultores, universidade e sociedade. Contemplando o tripé ensino-pesquisa-extensão desenvolvemos diversas atividades com os produtores e colaboradores do projeto, assim como trabalhos e pesquisas de campo.

## 2 – OBJETIVOS

### **Objetivo Geral**

Criar e incentivar um canal de comercialização de produtos locais, oriundos da agricultura familiar.



### **Objetivos específicos**

- Valorizar os produtos locais;
- Incentivar o consumo consciente para uma alimentação saudável;
- Fomentar a aproximação produtor/consumidor;
- Incentivar a produção agroecológica.

### **3 – METODOLOGIA**

Para alcance dos objetivos supracitados, o projeto de extensão Sabores da Terra se organiza em cinco etapas metodológicas que se complementam e interagem entre si, os procedimentos metodológicos são os seguintes:

#### **I) Diagnóstico, formação e preparação das atividades.**

O projeto Sabores da Terra desenvolve-se em duas perspectivas, a da pesquisa e da extensão, por isso, o mesmo buscou realizar um diagnóstico socioambiental a cerca da realidade dos assentados do município de Campos dos Goytacazes. Para realização do diagnóstico foram feitas visitas de campo, em tais visitas procurou-se identificar o perfil dos agricultores, os principais produtos cultivados, assim como os canais de comercialização em que os agricultores destinavam a venda de seus produtos.

Uma dos problemas mais salientados pelos agricultores referiu-se a dificuldade em comercializarem seus produtos. A partir dessa problemática, o NERU desenvolveu uma série de atividades que tiveram como finalidade formar os próprios integrantes do Núcleo, a comunidade acadêmica da Universidade Federal fluminense e principalmente, os Assentados. Foram elas: a) realização de reuniões entre os integrantes do NERU com o objetivo de tratar do tema da comercialização e discutir as possíveis formas que o grupo poderia incentivar a participação do agricultores em novos canais de comercialização; b) efetivação de oficinas pedagógicas que tratavam do tema de alimentação saudável com o público local e diverso; c) Promoção de cursos de formação, em particular sobre os programas governamentais voltados para agricultura familiar.

#### **II) Visitas de campo e conversa com os agricultores;**

Através de distintas reflexões sobre a realidade da agricultura no município, e quais eram as possíveis maneiras que o NERU poderia colaborar na inserção dos agricultores em novos mercados locais de comercialização foi proposto a criação do Projeto Sabores da Terra, após a elaboração do projeto iniciou-se uma série de atividades que teve como ponto inicial a aproximação e coletas de dados com os assentados que integram o projeto. Em primeiro momento, foram realizadas pela equipe do projeto, visitas técnicas com a intencionalidade de obter informações sobre os tipos de produtos, manejos e saberes dos agricultores que estão envolvidos no projeto. Posteriormente, ocorreram conversas com o intuito de construir o Projeto juntamente com os assentados.

### **III) Conversas com os Colaboradores/Consumidores**

Como já citado, o Projeto Sabores da Terra busca (re) reconstruir a relação consumidor e produtor que foi perdida devido à intensificação e consolidação dos circuitos longos de produção, essa transformação só é possível através de uma relação de consumo consciente. Nesse sentido, o Projeto realizou duas ações envolvendo os colaboradores, chamados pelo Projeto Sabores da Terra como Amigos da Roça. Em primeiro momento foi realizado um seminário para apresentação do projeto Sabores da terra.

Em segundo plano, devido ao intenso interesse dos colaboradores, o Projeto optou por ampliar o grupo de colaboradores que desejavam obter a cesta de produtos do Sabores da Terra, neste caso, além das conversas pessoais foi utilizado como ferramenta uma página rede social Facebook, que é aproveitada como canal de comunicação entre o Projeto/Amigo da Escola/Agricultores.

### **IV) Entrega das Cestas Sabores da Terra**

Para a realização da entrega da cesta do Sabores da Terra, o projeto conta com a participação de pesquisadores e professores do núcleo de estudos rurais e urbano



(NERU), separados em grupos de pedidos, coleta, organização da cesta, entregas e tesouraria.

Os pedidos feitos pelos Amigos da Roça antecedem uma ficha de cadastro para realizar o pedido, junto à ficha de cadastro foi apresentado o catálogo de produtos disponíveis para serem comercializados por e-mail e pelo site de relacionamento social Facebook. No Facebook, toda segunda feira é postado o catálogo de produtos da semana.

Recebidos os pedidos, uma equipe do projeto faz a organização dos pedidos, elabora a lista de pedidos geral e repassa a outra parte da equipe que realiza a coleta nos assentamentos. Na quarta-feira e quinta-feira a equipe responsável pela mobilização dos agricultores recebe a lista de pedidos e passam para os agricultores.

Mobilizados os agricultores para repassar os produtos, na sexta-feira, a equipe de coleta entrega os produtos na Universidade para que outra equipe de organização das sacolas separe os pedidos por consumidor. Na sexta-feira é realizada a entrega da cesta Sabores da terra nos horários da manhã e tarde dentro da Universidade Federal Fluminense, polo Campos dos Goytacazes.

#### 4 - RESULTADOS PRELIMINARES

Em relação à formação dos integrantes do NERU, além das reuniões realizadas na universidade, seus membros participaram de diferentes espaços que tiveram o objetivo, de um lado, aumentar a participação política do grupo (NERU) nas instâncias deliberativas podendo desta forma, incentivar e esclarecer sobre a importância das políticas públicas para os agricultores e de outro, promover a formação da equipe no que se refere aos sistemas de cultivo de base ecológica e agroecológica. Abaixo estão elencados alguns desses espaços de formação.

- a) Curso de Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- b) Também começamos a participar de espaços de discussão e deliberação de inúmeras políticas públicas como o Comitê Estadual do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec – Campo);

- c) Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS);
- d) Em outro âmbito a equipe participou da organização do II Encontro Estadual de Agroecologia e II Festa das Sementes, além de seus membros participarem de cursos e caravanas que trataram do tema de agroecologia.
- e) Colegiado Territorial de Desenvolvimento Norte Fluminense.

Referente à conversa e formação com agricultores, o Projeto Sabores da Terra entende esse processo como essencial ao desenvolvimento e consolidação do Projeto, por isso, este mesmo processo é contínuo, ocorrendo durante todo o projeto. A figura 1 apresenta uma visita de campo realizada no ano de 2015, que teve como intuito apresentar e discutir o projeto com os agricultores assentados de dois dos assentamentos participantes, o Ilha Grande e o Che Guevara. Já a figura 2 apresenta um mutirão agroecológico, realizado no lote de umas das agricultoras integrantes do Sabores da Terra.



Figura 1: Seminário Sabores da Terra, 2015.  
Fonte: Projeto Sabores da Terra, 2015.



Figura 2: Seminário Sabores da Terra, 2015.  
Fonte: Projeto Sabores da Terra, 2015.

Em relação ao seminário que teve como intuito a rerepresentação do Projeto na comunidade acadêmica tivemos como público participantes os colaboradores do projeto que consiste nos professores e técnicos da universidade, alguns agricultores também estavam presentes, os convites foram feitos via e-mail e conversas no interior da universidade. No seminário, além de ser apresentado o projeto, foi apontado as principais dificuldades e a realização de uma avaliação coletiva, também ocorreu a fala



de um dos agricultores integrantes do projeto, que demonstrou a satisfação e a importância do projeto em sua realidade.



Figura 3: Seminário Sabores da Terra, 2015.  
Fonte: Projeto Sabores da Terra, 2015

Através da pesquisa realizada pelo projeto fizemos um levantamento dos principais produtos produzidos pelos agricultores e também um catálogo discriminando o preço de cada item, neste valor está incluso uma taxa de 5% a 10%, para custear material de consumo como: balança, nota, caderno, combustível e etc, para custear o próprio projeto. No primeiro quadro é apresentado a classificação dos produtos comercializados no projeto Sabores da terra por categoria, baseados no manual da Embrapa. Essas categorias possibilitaram uma tabulação de fluxo de entrada e de saída dos alimentos que foram solicitados através dos pedidos . As classificações são: hortaliças (herbáceas, raiz e fruto), frutas (cítricas, semi-cítricas, doces e oleaginosas), cereal, avicultura, laticínios e derivados em geral. No segundo quadro, está o catálogo que fica disponível na pagina do projeto da rede social facebook e os pedidos são feitos via e-mail.

CATÁLOGO DE PRODUTOS DA CESTA SABORES DA TERRA\*

Produto	Unidade	Valor do Consumidor (R\$)
Abóbora	1 kg	3,5
Acelga	unidade	4
Aipim	1Kg	3,5
Alface	1 pé	2,0
Batata doce	1kg	3,0
Beterraba	1kg	2,5
Cebolinha	1 maço	1,5
Couve	1 maço	1,5
Espinafre	1 maço	3,5
Jiló	1 kg	3,2
Pimentão	1 kg	3,5
Quiabo	1 kg	4,5
Rúcula	1 maço	2,2
Salsa	1 maço	1,5
Tomatinho (tomate do mato)	300g	3,2
Tempero verde (salsa, cebolinha, hortelã, alfavacão, alfavaca)	1 molho	1,5
<b>Outros Produtos</b>		
Ovo Caipira	1 dz	8,5
Galinha Caipira (limpa)	1 kg	17,0
Pato (limpo)	1,kg	15,0
Queijo	500g	11,0
Caninha (cana limpa e cortada em pequenos gomos)	saquinho	2,0
<b>Doces, Temperos e Chás</b>		
Abóbora com coco	pote (250g)	3,5
Boldo	1 maço	2,0
Erva-doce	1 maço	2,0
Hortelã	1 maço	2,0
Capim-Limão	1maço	2,0
<b>Artesanato</b>		
Sabão Medicinal (none e) 100g	unidade	3,7
Esteira	unidade	12,0

\*OS VALORES PODEM SOFRER ALTERAÇÕES AO LONGO DAS SEMANAS.

Produtos Comercializados no Projeto Sabores da Terra					
Hortaliças Herbáceas	Hortaliças Fruto	Frutas Cítricas	Frutas Semi-Cítrica	Derivados	Avicultura
Alface	Abóbora	Abacaxi	Maracujá	Farinha	Galinha Caipira
Cheiro-Verde	Tomate	Limão	Goiaba	Rapadura	Pato
Couve	Tomate-Cereja	Frutas Doces	Cereal	Melado	Ovos
Hortaliças Raiz	Jiló	Banana Nanica	Milho	Açúcar Mascavo	Lactícínios
Aipim	Pimentão	Banana Prata	Frutas Oleaginosas		Queijo
	Maxixe	Banana Maça	Cóco		Queijo de Búfala
	Quiabo				Leite
	Berinjela				

Tabela 1: Classificação dos produtos segundo a EMBRAPA.  
 Fonte: Projeto Sabores da Terra, 2016

Tabela 2: Catálogo dos produtos comercializados.  
 Fonte: Projeto Sabores da Terra, 2016

Apresentaremos a seguir os dados referentes aos produtores que participaram do projeto, que no ano de 2016 envolveu 3 (três) assentamentos e 1 (um) acampamento da reforma agrária, são eles respectivamente Ilha Grande, Che Guevara, Antonio de Farias e Cambaiba(Luiz Maranhão), onde participaram cerca de 17 produtores.

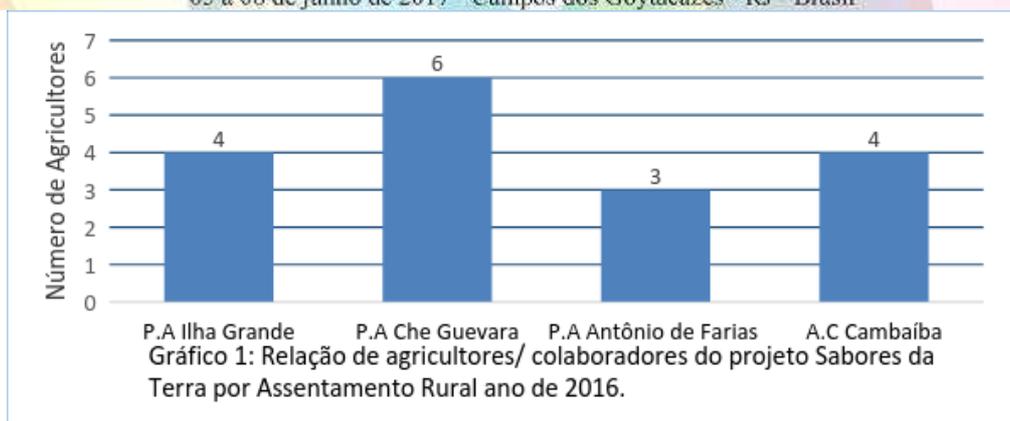


Tabela 3: Produtores por assentamento/acampamento.  
Fonte: Projeto Sabores da Terra, 2016.

No gráfico, podemos ver a distribuição dos produtores por local de coleta, 4 (quatro) do Ilha Grande, 6 (seis) do Che Guevara, 3 (três) do Antonio de Farias e 4 (quatro) do Cambaiba (Luiz Maranhão). onde 2 (dois) produtores forneciam de forma esporádica os seus produtos. Na tabela 1 vemos o valor repassado para cada local de coleta durante os meses de outubro, novembro e dezembro durante as semanas de entrega da cesta.

Tabela 01: Valores de Repasses de Comercialização do Projeto Sabores da Terra (Renda-\$) para os Assentamentos Rurais, 2016.

Assentamentos Rurais	Outubro	Novembro	Dezembro
Acampamento Luiz Maranhão	144,20\$	152,50\$	14,00\$
Antônio de Farias	40,00\$	85,00\$	22,00\$
Ilha Grande/Che Guevara	566,30\$	412,12\$	99,30\$
Total	750,50\$	649,60\$	135,30\$

Tabela 4: Renda por assentamento/acampamento.  
Fonte: Projeto Sabores da Terra, 2016.

Foi comercializado um valor total de R\$ 1840,45. No mês de outubro tivemos um valor total de R\$ 847,00 distribuídos em três semanas de realização da cesta. No mês de novembro tivemos 4 semanas do projeto resultando no valor total de R\$ 713,45. No mês de dezembro com uma semana de projeto foi comercializado R\$142,50.

## 5 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

É de extrema importância para o bom funcionamento do projeto a realização de avaliações realizadas tanto pelos amigos da Escola, como pelos Agricultores. Em relação aos Amigos da Escola, além das avaliações constantes realizadas por e-mail e Facebook, também foi aplicado um questionário avaliativo, que, organizado em perguntas fechadas e abertas, teve o objetivo de identificar os principais problemas, dúvidas e sugestões relacionadas ao projeto.

Referentes aos agricultores, além das conversas cotidianas entre a equipe e os mesmos, são realizados encontros, cujo intuito é esclarecer as dúvidas, ouvir as sugestões e apresentar os dados gerais de cada integrante, como a quantidade e variedade de produtos que cada um colabora com o Projeto. A figura 2 representa um desses encontros realizado entre agricultores e integrantes do Sabores da Terra.



Figura 4: Reunião no acampamento Luiz Maranhão.

Fonte: Projeto Sabores da Terra, 2015.