

FEIRAS AGROECOLÓGICAS E ORGÂNICAS EM JUAZEIRO-PETROLINA: UM PATRIMÔNIO SOCIOCULTURAL PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Ana Carla Mendes Coelho¹

Ana Paula Lopes da Silva²

Raniere de Carvalho Almeida³

Clecia Simone Gonçalves Rosa Pacheco⁴

Jorge Luis Cavalcanti Ramos⁵

Lucia Marisy Souza Ribeiro De Oliveira⁶

1. Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Territorial/UNIVASF. E-mail: anacarlamendesc@gmail.com
3. Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Territorial/UNIVASF. E-mail: paula.lopass@univasf.edu.br
3. Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Territorial/UNIVASF. E-mail: raniere.carvalho@discente.univasf.edu.br
4. Docente do Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Territorial/UNIVASF. E-mail: clecia.pacheco@ifsertao-pe.edu.br
5. Docente do Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Territorial/UNIVASF. E-mail: jorge.cavalcanti@univasf.edu.br
6. Docente do Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Territorial/UNIVASF. E-mail: lucia.oliveira@univasf.edu.br

RESUMO

As feiras, sejam livres ou de mercado, representam mais que um comércio alimentício. Configuram-se como um patrimônio imaterial, uma expressão sociocultural que remonta mais de meio século no Brasil, tendo surgido durante sua colonização, a fim de suscitar sua economia, inicialmente, agropecuária, dando origem às

primeiras cidades. Este artigo tem como objeto de estudo as feiras agroecológicas e orgânicas na região de Juazeiro/BA e Petrolina/PE. Seu objetivo é discutir a contribuição das feiras agroecológicas e orgânicas de Juazeiro/BA e Petrolina/PE para o patrimônio sociocultural e alimentação saudável. Definiu-se como metodologia para o seu alcance a revisão de literatura com pesquisa documental de natureza básica e objetivo exploratório-explicativo com viés qualitativo, sendo desenvolvida de 3 de setembro a 31 de outubro de 2023. Sua realização justifica-se pela necessidade de pesquisar e difundir esses modelos de feiras sustentáveis, alternativas. Os resultados deste estudo demonstraram que as feiras de base agroecológica e orgânica incorporam perspectivas que resultam no bem estar e qualidade de vida dos sujeitos, por oferecerem aos mesmos alimentos e outros produtos dentro de padrões de produção e comercialização que favorecem uma alimentação saudável, rica em vitaminas, nutrientes e proteínas de origem vegetal e animal, inclusive, certificados por auditoria ou de forma participativa. Os resultados indicaram que essas feiras representam um novo modo social, cultural e ambiental de lidar com a questão alimentar/nutricional, e que nas cidades analisadas já é possível encontrar algumas experiências exitosas, sendo fundamental trazer essas práticas para o centro das discussões. Concluiu-se que as feiras agroecológicas e orgânicas possuem um relevante papel na sociedade pela sua grandiosidade sociocultural, sobretudo, por priorizar a vida e o meio ambiente em detrimento do capital. Apesar de ainda serem experiências incipientes nas cidades pesquisadas, tem conquistado espaço diante do modelo mercadológico vigente, o que demonstra sua potencialidade.

Palavras-chave: Agroecologia. Feiras. Patrimônio. Sustentabilidade.

ABSTRACT

Fairs, whether free or market, represent more than a food trade. They are an intangible heritage, a socio-cultural expression that dates back more than half a century in Brazil, having arisen during

its colonization, in order to boost its economy, initially agricultural, giving rise to the first cities. The object of this article is the agroecological and organic fairs in the Juazeiro/BA and Petrolina/PE regions. Its aim is to discuss the contribution of agroecological and organic fairs in Juazeiro/BA and Petrolina/PE to socio-cultural heritage and healthy eating. The methodology used to achieve this goal was a literature review with basic documentary research and an exploratory-explanatory objective with a qualitative bias. The study was carried out from September 3 to October 31, 2023. It is justified by the need to research and disseminate these models of sustainable, alternative fairs. The results of this study showed that agroecological and organic fairs incorporate perspectives that result in the well-being and quality of life of the subjects, by offering them food and other products within production and marketing standards that favor a healthy diet, rich in vitamins, nutrients and proteins of plant and animal origin, including those certified by audit or in a participatory manner. The results indicated that these fairs represent a new social, cultural and environmental way of dealing with the food/nutritional issue, and that in the cities analyzed it is already possible to find some successful experiences, making it essential to bring these practices to the center of discussions. It was concluded that agroecological and organic fairs play an important role in society due to their socio-cultural importance, above all because they prioritize life and the environment over capital. Although they are still incipient experiences in the cities surveyed, they have gained ground in the face of the current market model, which demonstrates their potential.

Keywords: Agroecology. Fairs. Heritage. Sustainability.

Introdução

As feiras, enquanto expressão econômica, estão presentes em nossa sociedade desde a Antiguidade e fazem parte da evolução das relações humanas e suas trocas sociais. Hoje, para além da venda das mais diversas mercadorias, as feiras se tornam espaços

de socialização, de expressão da cultura e modos de vida de seu povo.

As feiras agroecológicas e orgânicas incorporam essa perspectiva e representam um novo modo social, cultural e ambiental de lidar com a questão alimentar. Elas buscam incentivar sistemas alternativos e sustentáveis de produção de alimentos a partir da agricultura familiar, fazendo com que esses produtos cheguem até o consumidor, que pode assim, optar por uma alimentação mais saudável e consumo consciente.

Na região de Juazeiro/BA e Petrolina/PE já é possível encontrar algumas iniciativas de feiras agroecológicas e orgânicas com importante potencial para desenvolver hábitos alimentares mais sustentáveis, bem como fortalecer o aspecto sociocultural das cidades. Neste sentido, questiona-se qual a contribuição das feiras agroecológicas e orgânicas de Juazeiro/BA-Petrolina/PE para o patrimônio sociocultural e alimentação saudável?

Para abordar o aspecto histórico e sociocultural das feiras são trazidos autores como Caporal (2021), Dantas (2008) e instituições como IPHAN (2014); a legislação também é mencionada para tratar de alimentos orgânicos e agroecológicos como em Brasil (2003) e demais autores como Feiden (2012); as características das feiras agroecológicas e orgânicas são destacadas a partir das obras de Andrioni e Caetano (2019), Darolt (2013) e, na perspectiva local de Juazeiro/BA e Petrolina/PE, por Sampaio Neto et al (2022).

Entende-se como de fundamental importância trazer para o centro das discussões o papel das feiras agroecológicas e orgânicas no contexto local, principalmente, em uma região firmada como importante polo fruticultor voltado à agricultura convencional e ao agronegócio. Tal abordagem favorece o fomento à constituição dessas feiras e sua divulgação ao público consumidor, oportunizando e ampliando a prática de sustentabilidade por meio da alimentação saudável.

Objetivos

Este trabalho objetivou, de modo geral, discutir a contribuição das feiras agroecológicas e orgânicas de Juazeiro/BA

e Petrolina/PE para o patrimônio sociocultural e alimentação saudável. De forma específica, apresentou-se a feira livre enquanto patrimônio sociocultural brasileiro; discutiu-se a diferença entre alimentos de base agroecológica e orgânica e seu papel para uma alimentação saudável e abordou-se as características das feiras agroecológicas e orgânicas com enfoque para as iniciativas existentes nas cidades de Juazeiro/BA e Petrolina/PE.

Metodologia

O presente artigo possui abordagem qualitativa, natureza básica e objetivo exploratório-explicativo, adotando como procedimento metodológico revisão de literatura e pesquisa documental. Seu período de realização foi de 3 de setembro a 31 de outubro de 2023. Buscou-se levantar dados primários e secundários em fontes bibliográficas e documentais de acesso/domínio público relacionadas ao objeto de estudo, através do *Google Scholar*, *ResearchGate* e site da Associação Brasileira de Agroecologia (ABA).

De acordo com Lakatos e Marconi (2003, p. 183): “[...] a pesquisa bibliográfica não é mera repetição do que já foi dito ou escrito sobre certo assunto, mas propicia o exame de um tema sob novo enfoque ou abordagem, chegando a conclusões inovadoras”. Portanto, este trabalho buscou aprofundar uma temática norteadora baseando-se em trabalhos anteriores, trazendo resultados, discussões e considerações inovadoras.

No processo de coleta de dados nas bases e repositórios virtuais foram utilizados descritores coerentes com o objeto de estudo: feira livre, patrimônio sociocultural, alimento agroecológico e orgânico e sustentabilidade. Foram localizadas 27 fontes entre artigos, resumos, dissertações, teses, livros e documentos, que passaram por critérios de inclusão/exclusão como sua relação direta com o tema proposto e temporalidade não superior a 10 anos, exceto obras clássicas e a legislação em vigor, sendo selecionadas 21.

No tratamento dos dados coletados nas fontes de pesquisa foram adotados princípios básicos da análise de conteúdo como sua seleção e exploração, seguida da categorização em tópicos

temáticos a serem discutidos/aprofundados nos resultados e discussão, visando à apuração das informações localizadas. A análise de conteúdo é uma metodologia qualitativa, um conjunto de técnicas utilizadas para analisar dados de uma pesquisa (Bardin, 1977).

Os dados e informações extraídos de fontes bibliográficas e documentais foram cruzados e analisados à luz da literatura, observando-se sua relevância acadêmico-científica, assim como, sua relação direta com o tema explorado, convertendo-os em conhecimentos válidos, respeitando-se os preceitos éticos da pesquisa expressos no Art. 1º, parágrafo único, da Resolução CNS/MS 510/2016 (Brasil, 2016).

Resultados e Discussão

As seções que seguem tratam de diferentes perspectivas em torno das feiras, inclusive, as agroecológicas e orgânicas, partindo da sua concepção histórica, enquanto patrimônio imaterial da humanidade tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), ressaltando seu papel sociocultural na sociedade, especialmente, no marco Juazeiro/BA-Petrolina/PE. Aborda ainda a diversidade de alimentos de base agroecológica e orgânicos produzidos e comercializados na região, que favorecem uma alimentação saudável, o bem estar e qualidade de vida, além de experiências de feiras agroecológicas e orgânicas nesse território situado no Vale do São Francisco.

Histórico das feiras e seu papel sociocultural

A feira tem origem na palavra latina *feria*, dia de festa, sendo esta a representação atribuída a ela em seu contexto social. É concebida como um lugar de festa, um ambiente de socialização, encontro e manifestações populares, indo além de questões econômicas, desenvolvendo assim um papel histórico e cultural nas cidades, sendo o mais tradicional sistema de trocas, desde o período colonial em que foram se formando os centros urbanos brasileiros (Dantas, 2008).

Enquanto espaço de comercialização, a feira representa um mercado ativo no desenvolvimento econômico do território, inclusive, contribuindo para o surgimento e organização de cidades. Na atualidade, as feiras livres e de mercado ocorrem periodicamente, inclusive, em municípios interioranos, sendo a base do seu comércio interno. Porém, ainda não são reconhecidas pela sociedade como um patrimônio imaterial tombado (IPHAN, 2014).

As feiras traduzem saberes e fazeres populares, um patrimônio sociocultural da humanidade, que expressa a identidade, territorialidade, além de ancestralidades e memórias. Seu papel é indiscutível, representando espaços para a comercialização dos produtos da agricultura familiar, inclusive, de base agroecológica, valorizando a identidade, os saberes ancestrais, o cooperativismo, o território e, sobretudo, os sujeitos (Caporal, 2021).

Figura 1 - Feira da Areia Branca, Petrolina-PE



Fonte: Feira livre e muita fartura em Petrolina Pernambuco Nordeste (2023)

Disponível: <https://www.youtube.com/watch?v=I27veqDgUvE>

Historicamente a origem das feiras (figura 1) parte das relações de troca, que demandam espaço. A evolução dessas relações e das feiras está no excedente de alimentos advindos do trabalho rural, que antes era só para a subsistência. Com o desenvolvimento produtivo, os insumos excedem a necessidade alimentar, possibilitando as atividades de troca/venda, criando um ambiente comercial, essencial à criação e desenvolvimento urbano (Dantas, 2008).

O desenvolvimento do mercado europeu e sistema capitalista foram propulsores das feiras e comércios. No Brasil, as primeiras experiências surgiram no período colonial e tinham o objetivo de possibilitar a venda de produtos pelos nativos, sendo uma atividade relativa ao fazer humano desde a época da Mesopotâmia, Egito Antigo, Grécia Antiga e Roma Antiga (Silva, 2016 *apud* Andrioni; Caetano, 2019).

A primeira experiência com feira em território nacional data de 1548, durante o período colonial, quando do regimento enviado ao governador geral do Brasil colônia.

O rei Dom João III ordenava “que nas ditas vilas e povoados se faça em um dia de cada semana, ou mais, se vos parecerem necessários, feira [...]” (Mott, 1975 *apud* Andrioni; Caetano, 2019, p. 62).

Na região Nordeste as feiras motivaram seu povoamento e desenvolvimento econômico, tendo como primeira atividade a pecuária com feiras de gado e outros animais, que abriu portas para a comercialização de outros produtos. Na atualidade, as feiras desempenham relevante papel nas grandes e pequenas cidades, ampliando-se com a produção agroecológica e orgânica (Dantas, 2008; Caporal, 2021).

Há duas feiras em destaque no Nordeste: a de Campina Grande-PB e Caruaru-PE, que são tombadas como patrimônio cultural imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A primeira é uma referência de mercado, remontando a vivência de milhares de trabalhadores e exercendo influência no interior nordestino, enquanto a segunda, é lugar de memória das expressões artísticas e produtos tradicionais (Brasil, 2014; 2022).

A feira da Areia Branca em Petrolina (figura 2) e outras se configuram como um patrimônio imaterial, por agregar valores diversos, inclusive, de caráter sociocultural, atestados por intermédio da tradição e relações estabelecidas entre os indivíduos na sociedade.

Esse fenômeno cultiva a ancestralidade dos antepassados, mantendo vivas atividades como a venda de produtos agropecuários, roupas, calçados e outros com um valor mais acessível que o mercado convencional (IPHAN, 2014).

Figura 2 - Apresentação musical na feira da Areia Branca



Fonte: Gilberto Barbosa (2023).

O feirante, denominação atribuída ao sujeito vendedor nas feiras livres, tem seu dia estabelecido no calendário anual (25 de agosto), considerado o “Dia do Feirante”. Conforme o Ministério do Turismo (MTUR) “esses profissionais, tão importantes para o dia a dia da população, são os responsáveis por levar ao público a memória e a continuidade de saberes, fazeres, produtos e expressões artísticas tradicionais” (Brasil, 2022, s.d).

Conforme o MTUR, as feiras representam uma tradição cultural brasileira de relevância nacional e internacional, desde o século XVIII (Brasil, 2022), tradicionalmente, acontecendo em via pública (rua/avenida/prça), mercados, armazéns e outros espaços de livre circulação de pessoas, onde são comercializadas e/ou divulgadas pinturas, esculturas, músicas, danças, poesias, jogos e demais expressões, promovendo valores socioculturais.

Segundo Dantas (2008), as feiras expandiram o comércio regional, a partir da venda de animais, seguida de outros produtos como alimentos, artesanato, remédios naturais e bebidas, que preservam e valorizam o território. O sociocultural também está na forma de ver/agir dos sujeitos, no modo como se relacionam e

exploram a economia. O feirante, por exemplo, é um comunicador que “vende seu peixe” ao persuadir os visitantes.

Observa-se nas feiras a presença do homem do campo como seu apreciador, vendedor e/ou consumidor. É comum acontecer em dias úteis ou finais de semana, estando o agricultor vestido a caráter ou de vaqueiro, algo costumeiro em cidades interioranas e que mesmo com limitações financeiras, não deixa de visitar os amigos e familiares, rezar na igreja, fazer a feira, cabelo e barba. Em Caruaru, por exemplo, há feiras livres, de setores, artesanato, gado, sulanca, produtos do Paraguai e importados (IPHAN, 2014).

Outro público presente na feira são as crianças, que apesar da influência das tecnologias, ainda as visitam acompanhadas de familiares. Costumam andar pelas bancas, correr e até se esconder dos pais, divertem-se e promovem a cultura infanto-juvenil ao brincar, andar no parque, jogar travinha e tiro ao alvo, tomar sorvete e caldo de cana, comer doces e pipocas, além de “aperream” seus pais a comprar brinquedos. Esse e outros cenários presentes nas feiras são cantados por Luiz Gonzaga:

(...) Tem rede, tem baleeira mó de menino caçar nambu Maxixe, cebola verde, tomate, coentro, côco e xuxu Armoço feito na corda, pirão mexido que nem angu Mobília de tamborete feita de tronco de mulungu Mobília de tamborete feita de tronco de mulungu

Tem louça, tem ferro véio, sorvete de raspa que faz jaú Gelado, caldo de cana, fruta de parme e mandacaru Boneco de vitalino, que são conhecido inté no sul (...) (A feira de Caruaru, 1957).

De acordo com o IPHAN (2014) as feiras são vistas no Brasil como marcas representativas dos seus territórios rurais e urbanos, por carregarem uma delimitação socioespacial, que marca a cultura, identidade e territorialidade da sua gente, configurando-se como bem patrimonial de ordem imaterial desenvolvido por determinados grupos étnicos, um patrimônio de expressivo valor sociocultural pertencente à humanidade.

As feiras agregam em um só espaço aspectos socioculturais construídos coletivamente, unindo pessoas de diferentes contextos, que trazem consigo suas identidades e territorialidades, às vezes

desprovidas de condições dignas de sobrevivência, devido à ausência do estado na oferta das políticas públicas. Demonstra, por outro lado, sua tradição ao produzir bens, apreciá-los e consumi-los. Seu modelo agroecológico e orgânico compreende todos esses elementos, além da questão alimentar e nutricional (Caporal, 2021). *Alimentos de base agroecológica e orgânica para uma alimentação saudável*

A busca por uma alimentação saudável tem sido cada vez mais frequente, tornando-se uma tendência na atualidade, sendo influenciada fortemente por questões relacionadas à saúde, longevidade, bem-estar e qualidade de vida da população. Nesse contexto, a preferência por alimentos orgânicos e de base agroecológica vem se consolidando nas cidades de Petrolina/PE e Juazeiro/BA, um importante polo fruticultor, conhecido nacional e internacionalmente pela sua produção agrícola proveniente da fruticultura irrigada. (Duarte; Teixeira; Silva, 2021; Coelho *et al*, 2023).

Os alimentos orgânicos são aqueles produzidos com técnicas de manejo e adubação natural. Em geral, apresentam procedimentos claros e sistematizados por meio de um processo de certificação, uma espécie de avaliação que abrange desde o modo de produção, a forma de acondicionamento e conservação, não se limitando apenas aos gêneros agropecuários, estendendo-se também aos seus derivados (Meloni, 2019; Ambiente Brasil, 2021).

Em outros termos, a certificação dos orgânicos é o procedimento pelo qual se assegura que determinado alimento ou produto atende às normas da produção orgânica. Todo o processo deve ser realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por intermédio de uma certificadora devidamente credenciada junto ao Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e ao Sistema Brasileiro de Avaliação Orgânica (SBAC), responsável pela Avaliação de Conformidade Orgânica (SisOrg) e rotulação dos selos (Brasil, 2003).

De acordo com o MAPA (2023), para que um alimento ou produto seja rotulado e vendido como orgânico no Brasil, é necessário que a unidade de produção passe por um dos três mecanismos de certificação, conforme a figura 3 abaixo:

Figura 3 - Modelos de certificação para alimentos e/ou produtos orgânicos



Fonte: Elaboração própria (2023).

- **Certificação por Auditoria:** realizado em propriedades com maior capacidade de produção e de tecnologias para o controle de pragas, engloba inspeções ou auditorias periódicas na unidade de produção orgânica, bem como ensaios de solo ou de produto. Adota critérios reconhecidos nacional e internacionalmente que permitem que os seus alimentos e/ ou produtos sejam comercializados em lojas, feiras, supermercados e outros locais (Mapa, 2023).
- **Certificação do Sistema Participativo de Garantia (SPG):** direcionado aos pequenos e médios produtores. Trata-se de um processo de certificação mais simples, caracterizado pela responsabilidade coletiva dos membros do sistema. O SPG deve possuir um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC) legalmente estabelecido, que será o responsável pela emissão pela Avaliação de Conformidade Orgânica (SisOrg), sendo restrita à comercialização dos alimentos e/ou produtos nas feiras livres (Mapa, 2023).

- **Controle Social na Venda Direta:** comum entre pequenos produtores familiares, trata-se de uma exceção da obrigatoriedade de certificação dos alimentos e/ou produtos orgânicos prevista na legislação brasileira. Para comprovar que a produção segue as normas de cultivo orgânico, o agricultor deve estar devidamente registrado no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos do MAPA. É permitida a comercialização de alimentos e/ou produtos na propriedade rural em domicílios, feiras e a venda direta ao governo sem que haja necessidade de emissão do selo orgânico (Mapa, 2023).

Depreende-se, portanto, que conquistar o certificado de alimento e/ou produto orgânico está diretamente relacionado ao atendimento de alguns critérios compulsórios, estabelecidos na legislação pátria. Para além disso, para que o alimento seja considerado orgânico, seja ele *in natura* ou processado, esse deve ser obtido de um sistema de produção agropecuário ou oriundo de um processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local (Brasil, 2003).

No Brasil, evidencia-se um crescimento pela escolha de alimentos mais saudáveis, conforme aponta a pesquisa Consumidor Orgânico. De acordo com a pesquisa, em 2021, 31% dos entrevistados consumiu algum produto orgânico nos 30 dias antecedentes, percentual esse elevado para 36%, em 2023. Dentre aqueles que não consomem esses alimentos, o fator preço foi apontado por 67% das pessoas entrevistadas em 2021, o que pode ser justificado, por se tratar de uma produção, na maioria das vezes, não mecanizada, cujos custos acabam sendo superiores.

No entanto, em 2023, esse número reduziu para 54% dos entrevistados, o que revela uma maior compreensão do custo-benefício desses alimentos por parte da população e com o uso de tecnologias sociais que facilitam a produção, tende-se a uma redução dos custos ao consumidor. Dentre as principais características dos produtos orgânicos estão o fato de se constituírem em alimentos mais saudáveis, livres de agrotóxicos e insumos sintéticos, distinguindo-se daqueles produzidos no modo convencional. Ao tempo que, a melhora na saúde é o motivo mais apontado por quem escolhe adquirir estes produtos (Organis, 2023).

Por outro lado, os alimentos de base agroecológica têm um importante papel na promoção de uma alimentação saudável, cujo cultivo é feito de modo sustentável, livre de agrotóxicos e insumos químicos, respeitando a natureza e favorecendo a economia solidária e a soberania alimentar (Coelho *et al*, 2023).

Assim sendo, o movimento agroecológico difundido de modo especial nas feiras agroecológicas, incorporam questões sociais e o respeito pela cultura e o conhecimento local, buscam preservar a identidade, os costumes e as tradições de cada povo, propiciando a conquista de direitos sociais e a melhoria da qualidade de vida dessas populações através da alimentação saudável (Feiden, 2012).

Da mesma forma que os orgânicos, os alimentos agroecológicos são produzidos sem o uso de agrotóxicos e transgênicos, caracterizando-se também como alimentos frescos, cultivados com diversidade e inclusão e colhidos diretamente dos quintais da agricultura familiar. Nesse sentido, pode-se dizer, que a produção agroecológica abarca todos os elementos de uma produção orgânica, sendo ambas bastante semelhantes, sobretudo, por produzirem alimentos saudáveis com o uso de insumos naturais, distinguindo-se somente no que concerne ao modo de produção, uma vez que a agroecologia contempla uma maior diversidade de culturas, diferentemente das monoculturas orgânicas (Coelho *et al*, 2023).

Frise-se, que o Estado é o principal ente adquirente dos alimentos orgânicos e de base agroecológica, levando uma alimentação saudável para todos os espaços, através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que tem por finalidade incentivar a agricultura familiar e a promoção da segurança alimentar e nutricional (Brasil, 2003).

Nessa perspectiva, as feiras agroecológicas e orgânicas merecem destaque por favorecerem uma alimentação balanceada pela diversidade de culturas alimentares, presença de alimentos nativos, preservação de hábitos alimentares locais, contribuindo para a saúde pública e coletiva e o combate à fome. Ademais, a aquisição de alimentos saudáveis pautada por uma nova ética é, antes de tudo, um direito do consumidor (Coelho *et al*, 2023).

Feiras agroecológicas e orgânicas em Juazeiro-BA e Petrolina-PE

A ampliação da produção e demanda por alimentos orgânicos e de base agroecológica trazem a alimentação para o centro das discussões atuais, esta deixa de ser um ato individual para agregar interesses referentes à saúde, meio ambiente e escassez de recursos naturais. A segurança, procedência e qualidade dos alimentos deixa em alerta os consumidores, principalmente considerando a vivência de uma crise sanitária como a pandemia da Covid 19.

No âmbito das novas práticas de agricultura, aquisição e consumo de alimentos orgânicos e de base agroecológica, faz-se necessário também o desenvolvimento de novos mercados alimentares, formas de comercialização que facilitem o acesso aos mesmos. As feiras agroecológicas e orgânicas surgem como importantes alternativas para venda desses produtos, fortalecendo econômica e socialmente a agricultura familiar.

Essas feiras, no contexto de mercados alimentares, caracterizam-se como os chamados Circuitos Curtos de Comercialização (CCC), sistemas alternativos que tentam diminuir a distância entre produtores e consumidores, diferentemente do sistema convencional onde o consumidor está distante do processo produtivo de seu alimento. Os CCC englobam "venda direta (quando o produtor entrega em mãos próprias a mercadoria ao consumidor) e a venda via um único intermediário (que pode ser um outro produtor, uma cooperativa, uma associação, uma loja especializada, um restaurante ou até um pequeno supermercado local)" (Darolt, 2013, p. 143). Para o mesmo autor, esses meios de comercialização aproximam o rural e o urbano, estimulando a aquisição de produtos ecológicos e abrindo caminhos para práticas sustentáveis e de desenvolvimento local.

No que concerne às suas características, as feiras agroecológicas e orgânicas normalmente se constituem por iniciativa dos próprios produtores e agricultores familiares, por meio de associações, com apoio de Organizações Não Governamentais (ONGs), projetos de instituições de pesquisa e universidades e também do poder público local. Sua realização se

dá nos mais diversos espaços como praças, mercados públicos, cooperativas, etc.

A essência dessas feiras está na valorização de produtos locais e da agricultura familiar. Quem comercializa deve primar por um sistema de produção agrícola de base agroecológica ou orgânica e, nestes casos, verificar o tipo de certificação adequada a ser adquirida, garantindo a comercialização de alimentos livre de agrotóxicos e insumos químicos. A maior parte dos produtos comercializados nas feiras agroecológicas e orgânicas são hortaliças, frutas, legumes na sua forma *in natura*, embora produtos processados pelo agricultor advindos de cooperativas também possam ser comercializados, como doces, bebidas e cosméticos. Percebe-se ainda uma escassez no que se refere a disponibilização de demais tipos de produtos como cereais, derivados de leite e carnes, fazendo com que o consumidor ainda opte por inserir produtos da agricultura convencional, com uso de insumos sintéticos, na alimentação (Darolt, Rover, 2021).

O contato direto com o produtor proporcionado pelas feiras agroecológicas e orgânicas, a oferta de alimentos provenientes de processos mais sustentáveis desde a fase produção, processamento até a distribuição, garantem a compra de produtos frescos, favorecendo uma alimentação mais saudável e contribuindo com a segurança alimentar e nutricional.

São alguns dos aspectos fundamentais agregados às feiras agroecológicas e orgânicas: acesso direto e facilitado a alimentos orgânicos e de base agroecológica, possibilitando menor preço ao consumidor; redução de impacto ambiental considerando seu processo produtivo que prima pela preservação de recursos naturais, menor gasto de energia com transporte e embalagens na distribuição; valorização da produção local e tradições regionais; estímulo à participação de mulheres e jovens; valorização dos agricultores e do meio rural; protagonismo dos consumidores no ato do consumo; não exploração da força de trabalho, aproximação entre produtores e consumidores (Darolt, 2013; Darolt, Rover, 2021; Andrioni, Caetano, 2019). Todos esses aspectos tornam as feiras agroecológicas e orgânicas potenciais instrumentos para a promoção da sustentabilidade.

Soma-se a isso o caráter social, cultural e educativo dessas feiras, enquanto espaços de trocas de experiências e saberes locais

que buscam o respeito às comunidades e aos povos tradicionais, valorizando processo associativo e autonomia dos produtores em oposição ao projeto convencional capitalista do mercado (Andrioni; Caetano, 2019).

Na região de Juazeiro-BA/Petrolina-PE, já é possível visualizar algumas iniciativas de organização de feiras agroecológicas e orgânicas, representadas na figura 4, que podem contribuir com o fortalecimento do aspecto sociocultural e favorecer uma alimentação mais saudável aos consumidores destas cidades.

Figura 4 - Feiras agroecológicas e orgânicas da região Juazeiro-BA/Petrolina-PE



Fonte: Elaboração própria (2023).

A feira orgânica realizada no bairro Areia Branca em Petrolina/PE é um espaço organizado pela Associação de Produtores Orgânicos do Vale do São Francisco (APROVASF) e

surge como alternativa para esses produtores escoarem sua produção e terem autonomia nas vendas, levando os alimentos para mais próximo do consumidor. As frutas, verduras, legumes e demais produtos comercializados nesta feira são produzidos de forma orgânica pelos agricultores. Numa perspectiva da questão alimentar, Sampaio Neto *et al* (2022a) reiteram que a feira orgânica busca atender a uma demanda crescente da população que tem se preocupado com o consumo consciente buscando, cada vez mais, produtos naturais e livres de insumos químicos.

Um aspecto sociocultural relevante é a realização da feira numa praça com bastante circulação de pessoal, ao lado de uma feira livre convencional onde se agregam diversas outros produtos representativos da região, como a venda de redes, manteigas, doces, bebidas, sendo possível conhecer um pouco da cultura local e, ao mesmo tempo, fazer um contraponto aos alimentos convencionais da feira livre, surgindo como alternativa de aquisição de produtos mais saudáveis aos consumidores que transitam por aquele espaço. “É importante mencionar ainda a possibilidade de conhecer o processo produtivo da agricultura familiar e a cultura local por meio do diálogo com os produtores” (Univasf, 2022, grifo nosso).

A Feira Orgânica e Agroecológica da Univasf realizada na Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf), para além de proporcionar alimentos saudáveis ao seu público, surge de um projeto extensionista, numa forte perspectiva sociocultural que vê a transformação social e ambiental a partir da constituição de feiras agroecológicas e orgânicas, ampliando seu papel na sociedade. O grande intuito desta feira é aproximar consumidor e produtor estimulando trocas sociais, valorizando o modo de produção da agricultura de assentamentos rurais, empoderando e abrindo espaço a esses agricultores (Univasf, 2022).

A feira comercializa produtos dos agricultores do Assentamento Terra da Liberdade, localizado na cidade de Petrolina/PE, que para além de frutas e verduras, trazem produtos como mel, ovos, leite, doces e bolos produzidos também no Assentamento. Ao abrir espaço para esses agricultores, a feira também possibilita o conhecimento não só da forma de produção, mas dos modos de vida do local e de seus produtores, aliando-se a outros projetos institucionais que contribuem com a agricultura

familiar neste espaço e na luta para produzir alimentos saudáveis na região, como bem retratado no mini documentário “Assentamento Terra da Liberdade: falta água nesse chão?” (Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=hos6vMYz4cI>).

Na cidade de Juazeiro/BA tem-se, na área central da cidade, a Feira Agroecológica do Armazém da Caatinga e a Feira Orgânica da Casa do artesão, ambas as feiras trazem a produção da economia solidária da região com o apoio de diversas instituições, sendo uma ação da Cooperativa Agropecuária Familiar Orgânica do Semiárido (COOPERVIDA) Sampaio Neto *et al* (2022b). A Feira Agroecológica do Armazém da Caatinga, além da comercialização de frutas, verduras e legumes traz artesanatos, cosméticos e demais produtos locais que fazem parte da cultura da região, possibilitando ao consumidor esse imbricamento entre cultura e alimentação, afinal comer também é um ato cultural.

A feira está localizada ao lado do Armazém da Caatinga, um espaço que soma na comercialização de produtos orgânicos, agroecológicos e sustentáveis, além da presença de bares e restaurantes com comidas e música ao público que passa pelo espaço. A Feira Orgânica da Casa do Artesão alia diretamente alimentação e arte. Ao frequentar a feira é possível visitar a Casa do artesão da cidade de Juazeiro/BA que distribui artesanatos regionais dos artesãos associados. É possível encontrar diversos elementos da religiosidade e cultura local, como as famosas carrancas, além de pinturas, artes em palha, madeira, couro e bebidas regionais.

Já a Feira Agroecológica de Massaroca ocorre na parte rural da cidade, visitar a feira e sua comunidade já é por si só uma experiência social e cultural, é também uma iniciativa da cooperativa local de produtores, Cooperativa Agropecuária Familiar de Massaroca e Região (COOFAMA). A feira tem como principal intuito valorizar a produção da agricultura familiar local dando espaço para sua comercialização e possibilitando acesso a produtos de base agroecológica como polpas, licores, frutas, ovos, mel, feijão, etc. (Sampaio Neto *et al*, 2022b), a todos da comunidade e do entorno, diminuindo a necessidade de compra de produtos convencionais. A feira também incentiva e divulga a cultura local com apresentações musicais, fazendo desse espaço um local de socialização na comunidade.

As feiras agroecológicas e orgânicas, mais do que locais para aquisição de alimentos produzidos de forma natural e sustentável, proporcionando alimentação saudável, soberania alimentar e nutricional à população, são espaço propícios à divulgação e valorização da cultura local numa perspectiva de aliar agricultura, alimentação, saúde, meio ambiente e educação. Assim, devem ser cada vez mais fomentadas e oportunizadas nas cidades de Juazeiro/BA e Petrolina/PE como novos mercados alimentares, dando possibilidades aos consumidores de praticar a sustentabilidade por meio da alimentação.

Considerações finais

Esta pesquisa trouxe à tona a importância das feiras livres e de mercado para sociedade, por serem consagradas como patrimônio imaterial de caráter sociocultural pertencente à humanidade, onde não são apenas comercializados produtos alimentícios de origem agrícola, mas um território multicultural, multifacetado, arraigado de diferentes saberes e fazeres, de expressões artísticas, sociais e culturais, que devem ser valorizadas e mantidas vivas, visando o alcance das gerações futuras.

Destacou-se as feiras de base agroecológica e orgânica das cidades de Juazeiro/BA e Petrolina/PE, localizadas no Vale do São Francisco, que de um lado são referência em fruticultura irrigada de larga escala, destinada à exportação e abastecimento do mercado nacional, mas por outro lado vem se destacando em experiências agrícolas tradicionais, que dispensam o uso de maquinário, agrotóxicos e outros sintéticos.

As feiras de produtos agroecológicos e orgânicos, sejam elas livres ou de mercado, tem ganhado visibilidade no Brasil e no mundo por oferecerem uma variedade de opções alimentícias que tende a favorecer a saúde humana e conseqüentemente seu bem estar e qualidade de vida, através de produtos nutricionalmente ricos, que requerem cuidados desde o cultivo até a comercialização, oferecendo aos consumidores alimentos certificados.

Os alimentos agroecológicos adotam na sua produção, colheita e comercialização técnicas tradicionais de cunho ancestral, dispensando o uso de químicos sintéticos, irrigação mecanizada e

maquinários, comuns na agricultura convencional de média e larga escala, sendo a maior parte da sua produção destinada à subsistência. Já os orgânicos, apesar de adotarem técnicas semelhantes, geralmente, modificam a vegetação nativa, liberando CO₂ e usam biofertilizantes, afetando minimamente a natureza.

As feiras de base agroecológica e orgânica oferecem variados produtos, indo além da questão alimentar/nutricional. É um território sociocultural de notória relevância, por agregar valores diversos, inclusive, relacionados aos princípios da Agroecologia, enquanto ciência, movimento e luta de caráter inter/trans/multidisciplinar. Nelas, além de alimentos advindos da agricultura familiar, há venda de utensílios, inclusive, reciclados; bebidas e remédios naturais, e manifestações artístico-culturais, que a tornam ricas.

As experiências de feiras agroecológicas e orgânicas presentes nas duas maiores cidades do Vale São Francisco (Juazeiro-Petrolina), nutrem a esperança de uma transição para modelos agrícolas sustentáveis, onde a saúde das pessoas e do meio ambiente seja levada a sério, não enxergando-se apenas o capital econômico, visto como “mola mestra” do mundo, mas sobretudo a vida em sua essência, a qual deve ser concebida como um bem supremo, do qual depende todo o planeta.

Apesar dessas feiras denotarem tamanha relevância social, cultural e econômica, ainda são experiências incipientes e pontuais, inclusive, na região de Juazeiro-Petrolina, exigindo um maior apoio governamental no que tange às políticas agrícolas familiares, a extensão rural e educação do campo, além da sociedade organizada, por representar sua base de sustentação, abrangendo desde o produtor até o consumidor. Essas questões apresentam-se como lacuna desta pesquisa.

A pesquisa em questão, apesar de relevante do ponto de vista sociocultural e científico, requer um maior aprofundamento teórico, assim como a procura e análise de mais experiências em feiras de base agroecológica e orgânica na Região Integrada de Desenvolvimento (RIDE), indo além do marco Juazeiro-Petrolina. Sugere-se, portanto, a continuidade deste trabalho, trazendo novas contribuições à sociedade referente a essas feiras, além de promovê-las.

Bibliografia

AMBIENTE BRASIL. Selo de Certificação de Produtos Orgânicos. 2021. Disponível em: https://ambientes.ambientebrasil.com.br/agropecuaria/produto_organico/selo_de_certificacao_de_produtos_organicos.html. Acesso em: 22 out. 2023.

ANDRIONI, I.; CAETANO, E. Feiras agroecológicas como contraponto ao projeto do capital. *Revista Trabalho Necessário*, v. 17, n. 34, p. 60-79, 2019. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/trabalhonecessario/article/view/38130/21793>. Acesso em: 20 out. 2023.

BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 1977.

BRASIL. Lei n.º 10.831 de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, seção 1, p. 8 de 24/12/2003.

BRASIL. Ministério do Turismo. No dia do feirante, conheça feiras reconhecidas como patrimônio público do Brasil. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/no-dia-do-feirante-conheca-feiras-reconhecidas-como-patrimonio-publico-do-brasil>. Acesso em: 15 set. 2023.

BRASIL. Resolução nº 510/2016. Dispõe sobre a pesquisa em Ciências Humanas e Sociais. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2016.

COELHO, A. C. M *et al.* O que é que essa feira tem? Um olhar sobre as feiras agroecológicas e orgânicas. Juazeiro, BA: Univasf, 2023. Disponível em: <https://repositorio.univasf.edu.br/jspui/handle/123456789/923>. Acesso em 14 out. 2023.

DANTAS, G. P. G. Feiras no nordeste. *Mercator-Revista de Geografia da UFC*, v. 7, n. 13, p. 87-101, 2008. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273620629009>. Acesso em: 10 set. 2023.

DAROLT, M. R. Circuitos curtos de comercialização de alimentos ecológicos: reconectando produtores e consumidores. In: NIEDERLE, P. A.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F. M. Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura. Curitiba: Kairós, 2013. p. 139-170.

DAROLT, M. R.; ROVER, O. J. (orgs.) Circuitos curtos de comercialização, agroecologia e inovação social. Florianópolis, SC: Estúdio Semprelo, 2021.

DUARTE, P; TEIXEIRA, M.; SILVA, S.C. A alimentação saudável como tendência: a percepção dos consumidores em relação a produtos com alegações nutricionais e de saúde. Revista Brasileira de Gestão de Negócios, São Paulo, v.23, n.3, p.1-17, jul.-set. 2021.

FEIDEN, A. Agroecologia: introdução e conceitos. In: AQUINO, A. M.; ASSIS, R. L. Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2012, cap 2.

A FEIRA de Caruaru - baião folclore. Intérprete: Luiz Gonzaga. Compositor: Onildo Almeida. Rio de Janeiro: RCA Victor: 1957. 1 disco de vinil.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Patrimônio Imaterial. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em: 15 set. 2023.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MELONI, N. Agricultura orgânica pode ser prejudicial para o clima. 2019. Disponível em: <https://oeco.org.br/reportagens/agricultura-organica-pode-ser-prejudicial-para-o-clima/>. Acesso em: 14 out. 2023.

ORGANIS. Panorama do consumo de orgânicos no Brasil 2023. 2023. Disponível em: <https://ciorganicos.com.br/wp->

content/uploads/2017/10/ciorganicos-20230616-141015.pdf.
Acesso em: 20 out. 2023.

SAMPAIO NETO, A. *et al.* Feira agroecológica e orgânica: uma alternativa de aquisição de produtos agroecológicos e orgânicos no município de Juazeiro-Bahia. *In:* PACHECO, C. S. G. R; SANTOS, R. P. Agroecologia: produção e sustentabilidade em pesquisa. Guarujá, SP: Científica Digital. 2022b. v. 2, p. 133-141.

SAMPAIO NETO, A. *et al.* 1a Feira agroecologica de Massaroca e região: uma opção de aquisição de produtos agroecológicos no município de Juazeiro, Bahia. n: PACHECO, C. S. G. R; SANTOS, R. P. Agroecologia: produção e sustentabilidade em pesquisa. Guarujá, SP: Científica Digital. 2022c. v2, p. 12-21.

SAMPAIO NETO, A. *et al.* Mercado municipal de orgânicos: uma opção de aquisição de produtos orgânicos em Petrolina-Pernambuco. *In:* PACHECO, C. S. G. R; SANTOS, R. P. Agroecologia: produção e sustentabilidade em pesquisa. Guarujá, SP: Científica Digital. 2022a. v. 1, p. 119-127.

UNIVASF. Pró-Reitoria de Extensão. Diretoria de Extensão. Projeto de extensão: a feira de agricultura familiar como dispositivo de transformação social e preservação Ambiental. 2022.