

**Riscos e consumo de alimentos na agricultura familiar:  
a reemergência da produção para autoconsumo**

Catia Grisa<sup>1</sup>  
CPDA/UFRRJ  
[catiagrisa@yahoo.com.br](mailto:catiagrisa@yahoo.com.br)

**Resumo**

Este trabalho discute a produção para autoconsumo como uma estratégia utilizada pelos agricultores familiares para minimizarem a exposição ou se contraporem aos riscos alimentares decorrentes da utilização de agroquímicos no processo produtivo e os riscos do consumo de alimentos industrializados que tem acréscimos em sua composição (conservantes, corantes, aditivos etc.). Durante a década de 1970, com a mudança da matriz tecnológica da agricultura, esta prática foi relegada a uma condição secundária e até mesmo abandonada pelas unidades de produção familiar. Contudo, recentemente, esta prática vem sendo resgatada e fortalecida em virtude dos múltiplos papéis que desempenha, destacando-se, no caso deste artigo, o aspecto da preocupação com a segurança alimentar, notadamente a inquietação com os riscos alimentares. Existe a percepção entre os agricultores de que o consumo de alimentos industrializados ou alimentos in natura adquiridos via mercados são portadores de risco. Por sua vez, a produção para autoconsumo assegura a tranquilidade de “saber” o que está sendo consumido e geralmente é realizada sem o uso de agrotóxicos e outros produtos, garantindo o consumo de alimentos “sem venenos”. Os resultados apresentados derivam de investigação procedida no ano de 2006 em quatro municípios do Rio Grande do Sul (Veranópolis, Morro Redondo, Salvador das Missões e Três Palmeiras), nos quais foram aplicados 238 questionários e realizadas 35 entrevistas. Além da introdução, o artigo apresenta mais quatro seções. A primeira apresenta a metodologia da pesquisa e da mensuração do autoconsumo. A seguinte contextualiza a produção para o autoconsumo nos universos pesquisados, destacando os tipos de alimentos consumidos e importância econômica. A terceira seção aborda como a produção para autoconsumo se constitui uma alternativa aos riscos alimentares. Por fim, são apresentadas algumas considerações sobre este debate.

**Palavras-chave:** Riscos, Agricultura Familiar e Autoconsumo

---

<sup>1</sup> Eng<sup>o</sup> Agrônoma (UFPEL), Mestre em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS) e Doutoranda no Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento Agricultura e Sociedade (CPDA/UFRRJ)

## 1. Introdução

Produção para o autoconsumo refere-se a toda aquela produção realizada pela família e destinada ao seu próprio consumo. Trata-se de uma prática constitutiva do modo de vida camponês ou da “pequena agricultura”, exercendo papéis para além do acesso a alimentos (o que já seria de notável importância, tendo em vista a expressividade da insegurança alimentar nos contextos rurais). Autores clássicos das ciências sociais, como Chayanov (1974) e Wolf (1976), já destacavam a importância desta prática na organização produtiva e econômica dos camponeses. Estudiosos do meio rural brasileiro, como Herédia (1979), Brandão (1981), Garcia Jr. (1983; 1989), Woortmann e Woortmann (1997) e Cândido (2001 [1964]), além de explorarem igualmente esta dimensão, abordavam a importância desta prática para a sociabilidade e identidade dos camponeses. Mais recentemente, retomando as pesquisas e estudos em torno desta temática, tem-se buscado atualizar as questões levantadas por este conjunto de autores e discutir a importância do autoconsumo diante de “novas” problemáticas como a insegurança alimentar e a pobreza rural. Neste sentido, são elucidativos os trabalhos de Menasche (2007), Leite (2004), Gazolla (2004) e Santos e Ferrante (2003).

Esta retomada ocorre concomitante e reflete o refortalecimento da produção para o autoconsumo entre as próprias unidades familiares e mediadores sociais. Refere-se à retomada em virtude de que esta prática foi relegada a uma condição secundária e até mesmo abandonada pelas famílias rurais durante a mudança da matriz tecnológica da agricultura na década de 1970. Para muitos (mediadores sociais, formuladores de políticas públicas, pesquisadores e, até mesmo, agricultores), esta prática era sinônimo de atraso e, tal como a enxada, tração animal e carroça, “desapareceria” com o tempo. A prioridade estava voltada para “fazer dinheiro” com as culturas comerciais, sobretudo trigo e soja. Contudo, este prognóstico não foi verificado e a produção para autoconsumo “vem à tona” novamente (seja no contexto das unidades familiares, seja nos estudos rurais) como tradição re-contextualizada que, ao associar-se às condições hodiernas, assume papéis e significados diferenciados.

É neste sentido que também se insere este trabalho, visando discutir mais um papel da produção para o autoconsumo no mundo rural contemporâneo. A partir do debate conhecido na teoria social como “Sociedade de Risco” (Beck, 1998;1997), aborda-se a relação entre produção para autoconsumo e riscos alimentares. Discute-se o autoconsumo como uma estratégia lançada pelas unidades familiares para se contraporem a ansiedade decorrente do consumo de alimentos cujo manejo e composição são “desconhecidos” pelos agricultores, o

que gera inquietação pela possibilidade de risco alimentar em virtude dos alimentos ter sofrido acréscimos em sua composição (aditivos, conservantes etc.) ou de terem sido expostos a agrotóxicos e outros produtos químicos durante o processo produtivo. Ao produzir para o consumo familiar, as famílias “sabem” o que estão ingerindo e diminuem a exposição aos riscos, tendo em vista que comumente esta prática é isenta de agrotóxicos.

Os resultados apresentados neste trabalho são oriundos de pesquisa realizada no Estado do Rio Grande do Sul, mais especificadamente, em quatro municípios cujas características socioeconômicas, culturais e dos sistemas de produção são distintas: Veranópolis, localizado na Serra Gaúcha; Morro Redondo, situado na Serra do Sudeste; Salvador das Missões, na região das Missões e; Três Palmeiras, no Alto Uruguai. Nestes municípios foram aplicados 238 questionários e realizadas 35 entrevistas semi-estruturadas, buscando evidenciar a contribuição da produção para autoconsumo para a autonomia da agricultura familiar e o modo como esta prática se relacionava com a percepção dos riscos alimentares em distintos contextos sociais.

Além da apresentação da metodologia da pesquisa e mensuração do autoconsumo (exposta em seguida), este artigo apresenta mais duas seções principais. Em um primeiro momento, para contextualizar esta prática social, apresenta-se algumas características da produção para autoconsumo, notadamente os tipos de alimentos autoconsumidos nos diferentes universos empíricos e sua importância econômica. Será observado que se trata de uma gama diversa de alimentos, oriundos de várias “fontes” e que há certa homogeneidade nos hábitos alimentares entre os municípios, ao mesmo tempo em que há acentuada heterogeneidade em termos de importância econômica. Em seguida, será explorado o objetivo principal deste trabalho, ou seja, a relação entre autoconsumo e riscos alimentares.

## **2. Metodologia da pesquisa e da mensuração do autoconsumo**

Os dados apresentados neste trabalho resultam de pesquisa (AFDLP – UFRGS/UFPel/CNPQ -2003)<sup>2</sup> realizada no Rio Grande do Sul, particularmente em quatro municípios: Veranópolis, Morro Redondo, Salvador das Missões e Três Palmeiras (Fig. 01). A escolha destes municípios, representativos de diferentes regiões, com sistemas de produção

---

<sup>2</sup> Projeto de pesquisa “Agricultura Familiar, Desenvolvimento Local e Pluriatividade: a emergência de uma nova ruralidade no Rio Grande do Sul” (AFDLP), desenvolvido em 2003 numa parceria entre o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS) e o Programa de Pós-Graduação em Agronomia (PPGA – atual Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar PPGSPAF/UFPel).

e características socioeconômicas, culturais e históricas distintas, foi guiada pelo objetivo de captar a diversidade da agricultura familiar no Estado.

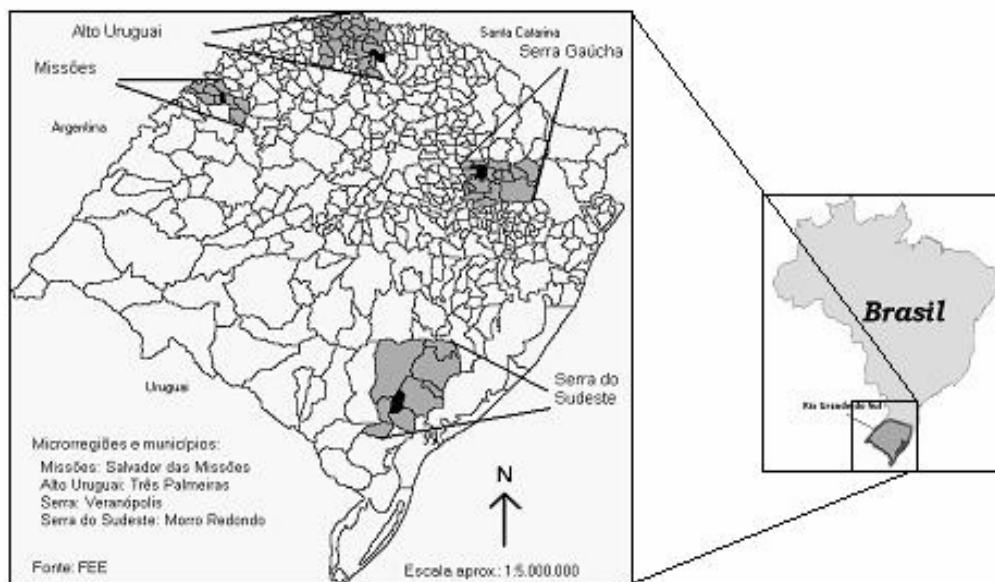


Figura 01: Localização das regiões e municípios no Rio Grande do Sul e Brasil.  
Fonte: FEE, 2006.

Veranópolis é um município que apresenta dinâmica de desenvolvimento endógeno (Schneider, 2002). A economia é diversificada, arraigada na agricultura, indústria, comércio e turismo, e encontra no próprio ambiente local os recursos (humanos, naturais, capital etc.) para sua reprodução. Morro Redondo apresenta economia dependente do setor agroindustrial que passa por longa crise desde a abertura do mercado brasileiro às importações na década 1990. Por conseguinte, a agricultura oferece poucas perspectivas e fora deste setor também há escassas alternativas. Salvador das Missões e Três Palmeiras apresentam dinâmica de desenvolvimento centrada nas atividades agrícolas, sobretudo em soja e trigo, herança da modernização da agricultura adotada de forma mais acentuada nestes municípios. Em Salvador das Missões, a diversificação produtiva vem sendo resgatada há alguns anos. Em Três Palmeiras, a pobreza acentuada e a desigualdade de renda e riqueza intensificam e são intensificadas pela vulnerabilidade oriunda do desenvolvimento produtivista seguido.

Para elucidar esta descrição, mesmo que breve, apresenta-se a Tabela 01 que contém dados como o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M), a população total e rural, e o Valor Adicionado Bruto (VAB) Total e Agropecuário. Segundo a Tabela, Veranópolis apresenta o maior IDH (0,85), os maiores valores de renda agrícola (R\$ 14.853,28) e total (R\$ 26.969,50), e ainda o mais elevado número de famílias exercendo

atividades não-agrícolas (59,32%), fruto da diversidade e dinamismo econômico desta localidade. No oposto destas condições estão Morro Redondo e Três Palmeiras alternando posições. Enquanto Três Palmeiras apresenta o menor IDH (0,76) e a menor renda total (R\$ 11.033,12), Morro Redondo dispõe da menor renda agrícola (R\$ 6.610,55) e é onde a renda da previdência social assume maior valor relativo (25,89%), resultado das escassas estratégias de diversificação. Salvador das Missões possui índices semelhantes à Veranópolis e intermediários entre os demais: IDH (0,81) e renda total (R\$ 18.911,28). Destaca-se ainda, ilustrando o caráter agrícola de Salvador das Missões e Três Palmeiras, a porcentagem do VAB agropecuário sobre o VAB total, cujos valores são respectivamente, 54,69% e 65,53%.

Tabela 01: IDH-M, População Total, População Rural, VAB Total em reais (R\$) e outros indicadores referentes aos universos pesquisados.

Indicadores	Veranópolis	Morro	Salvador das	Três
IDH - M (2000)	0,85	0,77	0,81	0,76
População Total (2005)	21.114	5.906	2.403	4.229
Porcentagem População Rural (2005)	14,59	58,69	62,88	57,25
VAB Total em mil R\$ (2003)	401.875,00	52.282,00	52.543,00	49.396,00
Porcentagem VAB Agropecuária (2003)	10,80	29,81	54,69	65,53
PIB <i>per capita</i> em R\$ (2003)	20.776,00	9.454,00	20.297,00	11.016,00
Área média dos estabelecimentos	23,19	22,79	14,11	19,66
Renda Total em R\$ *	26.969,50	12.914,83	18.911,28	11.033,12
Renda Agrícola em R\$ *	14.853,28	6.610,55	12.047,52	8.081,40
Renda Atividades Não-agrícolas em %**	20,83	18,11	17,15	6,55
Porcentagem de famílias pluriativas	59,32	41,94	46,55	28,81
Renda Transferências Sociais em % **	19,90	25,89	15,64	15,10
Nº médio de pessoas por família	4,59	3,87	4,45	4,02

Fonte: PNUD *et al.*, 2000; IBGE, 1998; FEE, 2006; AFDLP – UFRGS/UFPel/CNPq (2003).

\* Valores médios por estabelecimento. \*\* Proporção sobre a renda total

Nestes municípios foram aplicados no total 238 questionários em 2003 e em 2006 procedeu-se a realização de 35 entrevistas, cujos fragmentos estão transcritos ao longo do texto, identificados por um número (ordem em que as entrevistas foram realizadas) e pelas iniciais do município (e.g. Entrevista 05, SM).

Quanto à mensuração da produção para autoconsumo, inicialmente é preciso considerar que esta é definida nesta pesquisa como a produção alimentar animal, vegetal e transformação caseira<sup>3</sup> produzida pela família e destinada ao seu próprio consumo.<sup>4</sup> A esta

<sup>3</sup> Embora a transformação caseira esteja presente na definição de autoconsumo, esta não foi contabilizada no produto bruto de autoconsumo total em virtude de uma limitação do questionário que não permitia a separação da matéria-prima consumida diretamente pela família daquela utilizada na produção de derivados.

<sup>4</sup> Alguns autores consideram produção para autoconsumo qualquer produção realizada pela unidade familiar e destinada ao seu consumo e dos animais da propriedade: alimentos, equipamentos, insumos etc. (Leite, 2004; Garcia Filho, 1999). Dado o enfoque do artigo, será considerada aqui, somente a produção alimentar da família.

produção foi atribuída o preço de venda, isto é, o preço caso os agricultores vendessem estes produtos. Diferenciados quanto à origem animal e vegetal, multiplicou-se a quantidade consumida de alimentos pelo preço de venda, obtendo-se o produto bruto de autoconsumo animal e vegetal.<sup>5</sup> A atribuição deste valor, e não o preço de compra como procede Garcia Jr. (1989), deve-se a duas razões. Primeiro, segundo Sacco dos Anjos *et al.* (2004), há uma grande variação de preços de compra e esta disparidade se potencializa quando se tratam de municípios distintos e distantes geograficamente, caso desta pesquisa. Segundo, a pesquisa a qual se insere este trabalho tinha o objetivo de identificar as diferentes fontes de renda das unidades familiares e, assim, se utilizado o preço de compra estar-se-ia superestimando a proporção do autoconsumo sobre e a própria renda total das famílias rurais.

### **3. A produção para o autoconsumo na agricultura familiar**

Os dados indicam que a produção para o autoconsumo é uma estratégia recorrente em todos os estabelecimentos pesquisados (238), confirmando que esta prática faz parte do modo de vida das famílias rurais contemporâneas. Todavia, é importante considerar que houve transformações importantes em relação a esta prática nas últimas décadas. “Anos atrás se produzia bem mais que agora” (Entrevista 08, SM), como mencionou uma agricultora de Salvador das Missões e igualmente observado por Wagner, Marques e Menasche (2007).

Estes anos atrás, então, a maioria das coisas era plantado e se segurava ali pra plantar. Agora quase a maioria, eles criam ou colhem as coisas, mas é pra vender, depois quando falta alguma coisa vão comprar. É mais pro comércio do pra segurar em casa. Parece que o costume da pessoa mudou bastante, porque estes anos atrás não se comprava tanta coisinha que nem se compra agora. Agora se compra não tudo, mas uma boa parte. Quase compram coisas que nem necessitavam comprar (Entrevista 20, TP).

Muitos fatores contribuíram para este arrefecimento, mas o principal foi decorrente da mudança da base técnica da agricultura a partir de 1970 e as transformações na organização econômica das unidades familiares associadas a esta. Como já mencionado, neste decurso, as famílias rurais reduziram e algumas até abandonaram a produção para o autoconsumo em prol de “fazer dinheiro” com o monocultivo de lavouras comerciais, sobretudo de *commodities*. A

---

<sup>5</sup> Para calcular o valor dos alimentos oriundos da horta e do pomar foi utilizada a estimativa realizada pelos agricultores de quanto consumiam em reais por semana ou mês. Este procedimento justifica-se pela grande variabilidade de alimentos nestes ambientes, a dificuldade de contabilizar as quantias consumidas no ano agrícola, o detalhamento necessário ao questionário, o trabalho e o tempo de coleta das informações. Ainda referente ao cálculo do autoconsumo de um modo geral, é importante considerar que, como menciona Gazolla (2004), há limites para calcular o produto líquido do autoconsumo (descontado os custos) em virtude da dificuldade de contabilizar os custos desta produção, dado que esta geralmente utiliza insumos do próprio estabelecimento (esterco, resíduos etc.), e a dificuldade de isolar, de forma exata, as despesas que incorrem sobre esta produção das despesas da produção destinada a venda.

prioridade passou a ser “fazer pra vender” e as necessidades alimentares passaram a ser satisfeitas majoritariamente pelos mercados. Outros fatores relevantes foram a redução do número de membros da família, a facilidade de acesso aos mercados e maior disponibilidade de alimentos nestes, redução do tamanho das propriedades rurais devido aos padrões de herança, recebimento de outras rendas (previdência social, atividades não-agrícolas etc.) e mudança nos hábitos alimentares (Grisa, 2007).

Malgrado este arrefecimento – ocorrido de modo heterogêneo entre as famílias e os universos pesquisados – a produção para autoconsumo continua uma estratégia presente e relevante para a reprodução das unidades familiares. Várias razões motivam a existência e, mais recentemente, o refortalecimento desta prática: há a percepção de que produzir para o consumo familiar assegura o consumo de uma alimentação “mais natural, sem veneno” e “gente sabe o que come” (Entrevista 07, SM)<sup>6</sup>; é uma forma de “economização”<sup>7</sup> “[...] porque comprar é mais caro do que ir produzir.” (Entrevista 32, V); diversifica os meios de vida; estabelece a co-produção (Ploeg, 2006) entre homem, trabalho e natureza; proporciona maior autonomia em função da alternatividade (Herédia, 1979; Garcia Jr. 1983; 1989) presente nestes produtos; promove a sociabilidade e; reforça a identidade social (Grisa, 2007).

A grande maioria das unidades familiares preza por possuir horta (presente em 92,1% dos estabelecimentos), pomar (89,9%) e transformação caseira (93,3%). Além destes, pelo menos um tipo de alimento proveniente da criação animal (galinha caipira, suínos, bovinos etc.) e da lavoura (feijão, mandioca, batata-doce etc.) foi encontrado em todos os casos. Trata-se de uma gama diversa de alimentos: galinhas, porcos, bezerros, ovos, leite, mandioca, batata-doce, batata inglesa, açúcar mascavo, biscoitos, frutas e hortaliças são alguns exemplos, como pode ser notado nos depoimentos dos próprios agricultores referidos abaixo.

Olha tudo o que nós plantemos pro nosso gasto, não compramos quase nada: frango nós criamos, queijo nós fizemos. Estes produtos pra comida, muito pouco nós compramos. Açúcar, este mascavo, se faz aqui. Se olha de poupar o quanto mais dá. Batata, aipim... E sabe, este negócio, dá pros filhos também. Ela [esposa] gosta barbaridade, leva pras filhas, leva uma galinha já pronta, limpa [...]. Temos vaca pra tirar leite, fizemos nosso queijo. Estas coisas, galinha, peru, pato, eu tenho. Peru, eu tenho duas chocas chocando. Isto aqui é ovos de peru, vou por tudo chocar. **E estes bichinhos ali, criado a milho, não tem nada de ração. A carne de uma galinha destas, fazer um brodo<sup>8</sup> fica bom.** (Entrevista 29, V).  
Leite, ovos, carne, batatinha, batata-doce, mandioca, amendoim. Amendoim eu to vendendo o que sobra. Tudo que hortaliças, frutas. Pra não precisar compra... Cebola também. O que a gente pode

<sup>6</sup> Esta perspectiva será retomada e aprofundada na próxima seção.

<sup>7</sup> Economização é uma expressão de Lovisoló (1989) referindo-se ao aproveitamento do tempo e de força de trabalho ociosos do estabelecimento para a produção para autoconsumo e, também, ao fato de, ao proceder assim, a unidade familiar deixa de gastar recursos monetários com a compra destes nos supermercados

<sup>8</sup> Caldo típico italiano feito a partir de galinha caipira.

produzir... **E tem a vantagem que não têm agrotóxicos.** (Entrevista 10, SM).

Os principais produtos cultivados na horta foram: alface, beterraba, cebola, cenoura, couve, salsa, repolho, tomate, alho, radite, rúcula, couve-flor, pimentão, moranga, brócolis, pepino, vagem, chuchu, ervilha, rabanete e espinafre. Outros também foram citados (alcachofra, fava, espinafre, chicória, etc.), mas com frequência pouco significativa e em apenas um município. A Tabela 02 apresenta as cinco olerícolas mais freqüentes em termos de números de estabelecimentos que produziram para autoconsumo nos universos pesquisados. É interessante observar que entre as cinco, é freqüente alface, repolho, beterraba e cenoura, indicando uma possível homogeneização nos hábitos alimentares.

Tabela 02: As cinco olerícolas mais freqüentes em termos de números de estabelecimentos (n) que produziram para o autoconsumo nos universos pesquisados.

Veranópolis olerícolas		Morro Redondo olerícolas		Salvador das Missões olerícolas		Três Palmeiras olerícolas	
	n		n		n		n
radite	57	alface	53	repolho	52	alface	52
alface	57	couve	51	cebola	51	salsa	48
cenoura	51	beterraba	47	alface	49	repolho	46
repolho	50	salsa	47	beterraba	48	beterraba	46
cebola	46	repolho	44	cenoura	48	cenoura	46

Fonte: Pesquisa AFDLP – UFRGS/UFPeI/CNPq (2003).

Quanto ao pomar, foram encontradas as seguintes frutíferas comuns aos municípios: videira, pessegueiro, macieira, laranjeira, bergamoteira, abacateiro, pereira, goiabeira, caquizeiro, figueira e limoeiro. Além destas, em Veranópolis e Três Palmeiras foram citadas: ameixeira, mamoeiro, pitangueira, noqueira, bananeira, romãzeira, jabuticabeira e kiwi. A Tabela 03 apresenta as cinco frutíferas mais assíduas em termos de número de estabelecimentos que produziram para autoconsumo. Embora o pomar não sinalize tanto quanto a horta para a semelhança nos hábitos alimentares, é interessante ressaltar a predominância dos citros sobre as demais frutíferas em todos os municípios, fato igualmente observado por Wagner, Marques e Menasche (2007) na região do Vale do Taquari (RS).

Tabela 03: As cinco frutíferas mais freqüentes em termos de números de estabelecimentos (n) que produziram para o autoconsumo nos universos pesquisados.

Veranópolis frutíferas		Morro Redondo frutíferas		Salvador das Missões frutíferas		Três Palmeiras frutíferas	
	n		n		n		n
laranjeira	50	laranjeira	53	laranjeira	53	laranjeira	57
bergamoteira	50	bergamoteira	53	bergamoteira	52	bergamoteira	55
limoeiro	43	limoeiro	47	pessegueiro	48	pessegueiro	49
videira	41	goiabeira	45	videira	37	caquizeiro	39
figueira	39	figueira	39	limoeiro	36	pereira	38

Fonte: Pesquisa AFDLP – UFRGS/UFPeI/CNPq (2003)



Muitos alimentos também são provenientes da transformação caseira, fazendo parte da dieta alimentar diária das famílias, como: queijo, salame, vinho, banha, *schmier*/doces, conservas (pepino, pêssigo etc.), açúcar mascavo, massa de tomate, cachaça, rapadura, melado e massa caseira (pão, cuca etc.). A Tabela 04 apresenta os cinco produtos da transformação caseira mais freqüentes em termos de número de estabelecimentos que produziram para autoconsumo. Embora a assiduidade seja diferente entre os municípios, é importante mencionar que dentre os cinco, quatro são comuns a todos (*schmier*, banha, queijo e salame). É nestes produtos que fica mais evidente a influência da cultura nos hábitos alimentares, a exemplo do predomínio de queijo, salame e vinho em Veranópolis, produtos tipicamente italianos, e a dominância de *schmier*/doce e salame (ou lingüiça, como denominam os alemães) em Salvador das Missões, influência da cultura alemã.

Tabela 04: Os cinco produtos da transformação caseira mais freqüentes em termos de número de estabelecimentos (n) que produziram para o autoconsumo nos municípios pesquisados.

Veranópolis alimentos		Morro Redondo alimentos		Salvador das Missões alimentos		Três Palmeiras alimentos	
	n		n		n		n
queijo	47	<i>schmier</i>	43	<i>schmier</i>	49	banha	53
salame	46	banha	32	banha	41	salame	39
banha	45	conservas	19	salame	40	queijo	30
<i>schmier</i>	39	salame	16	conservas	38	<i>schmier</i>	27
vinho	33	queijo	07	queijo	26	melado	20

Fonte: Pesquisa AFDLP – UFRGS/UFPeL/CNPq (2003)

O autoconsumo de alimentos provenientes da lavoura também foi considerado. Para Herédia (1979), estes seriam os responsáveis pela “comida” da unidade familiar. O termo “comida”, aqui, significa a base da dieta alimentar. Não dispor destes, mesmo que havendo produtos da horta, pomar, transformação caseira e criação animal, a família “passaria fome” (Herédia, 1979). Conquanto estes alimentos continuem sendo a base do prato diário, como o feijão, mandioca e batatas, considera-se não que estes perderam importância, mas que outros ganharam maior notoriedade, como as frutas e verduras, sobretudo por garantirem uma alimentação saudável. Outrossim, a criação animal também passa a ter maior importância. No estudo realizado por Cândido (2001), a presença da carne era esporádica, presente em refeições e dias especiais (como os domingos), contudo atualmente é corriqueira, compondo a mesa cotidianamente: “[...] a gente se acostumou de ter todos os dias um pedacinho de carne, mesmo que seja pequeno.” (Entrevista 43, MR).

A comparação demonstra que o grupo de alimentos provenientes da lavoura foi praticamente o mesmo nos quatro municípios, sendo eles: feijão, batata-doce, batata inglesa,

mandioca, cana-de-açúcar e amendoim. A Tabela 05 apresenta os cinco produtos mais assíduos em termos de número de estabelecimentos que os produziram para o consumo familiar. Três destes (feijão, batata-doce e mandioca) são comuns entre os universos pesquisados, demonstrando, mais uma vez, semelhanças nos hábitos alimentares.

Tabela 05: Os cinco alimentos oriundos da lavoura mais freqüentes em termos de números de estabelecimentos (n) que produziram para o autoconsumo nos municípios pesquisados.

Veranópolis		Morro Redondo		Salvador das Missões		Três Palmeiras	
alimentos	n	alimentos	n	alimentos	n	alimentos	n
feijão	40	feijão	41	mandioca	44	mandioca	53
batata-doce	39	batata inglesa	30	cana-de-açúcar	40	batata-doce	44
mandioca	38	batata-doce	18	batata-doce	23	feijão	42
batata inglesa	15	mandioca	02	feijão	17	cana-de-açúcar	30
cana-de-açúcar	09	milho	01	batata inglesa	12	arroz	12

Fonte: Pesquisa AFDLP – UFRGS/UFPeI/CNPq (2003).

Arroz e trigo, dois cereais importantes na alimentação, somente foram encontrados em dois municípios e em poucos estabelecimentos. As dificuldades de beneficiamento relativas à localização das beneficiadoras e custos para pequenas quantidades podem ser fatores que contribuem para isto. Também pode ser justificado, no caso do arroz, o fato de que “O pessoal perdeu o hábito e os banhados que tinham foram drenados pra plantar soja e milho. Então arroz tem uns dois, três, quatro no máximo, que ainda produzem pro consumo deles e o resto do pessoal compra.” (Entrevista 16, SM). Quanto ao trigo, naquelas poucas unidades familiares que ainda o produzem, a maioria entrega o produto bruto para uma cooperativa, sendo parte do valor pago em farinha, retirada aos poucos, conforme a necessidade familiar. “Farinha de trigo até agora nós não compremos. Faz dois anos que não plantemos trigo, mas temos farinha lá [cooperativa] pra mais um ano quase.” (Entrevista 25, TP).

A criação de animais domésticos também é uma fonte relevante de alimentação para família. Segundo Garcia Jr. (1983), a criação é uma atividade que se presta à reserva e acumulação. Reserva porque faz face ao consumo alimentar da família, tanto de forma direta (consumo de carne) como de forma indireta (produção de leite, ovos, etc.). Acumulação porque não havendo necessidade de consumo, basta garantir a alimentação dos animais para que eles se reproduzam. Ademais, não existindo mais esta possibilidade e sem demanda de consumo da família, pode-se recorrer à venda, ampliando os recursos monetários desta.

Foram encontrados os seguintes animais destinados ao consumo familiar nos universos sociais: galinha caipira, suíno, novilho, vaca, frango de corte, touro e terneiro. Além destes, em Morro Redondo e Três Palmeiras foram citados: pato, boi e ovino. Os cinco mais

freqüentes entre os estabelecimentos que os produziram para o consumo são encontrados na Tabela 06. Em todos os municípios há predominância do consumo de galinha caipira e suíno, o que pode ser justificado pelo fato destes animais geralmente serem alimentados com produtos do próprio estabelecimento, inclusive com resíduos alimentares da família.

Tabela 06: As cinco criações animal mais freqüentes em termos de números de estabelecimentos (n) que produziram para o autoconsumo nos municípios pesquisados.

Veranópolis		Morro Redondo		Salvador das Missões		Três Palmeiras	
alimentos	n	alimentos	N	alimentos	n	alimentos	n
suíno	49	galinha caipira	48	galinha caipira	41	suíno	55
galinha caipira	45	suíno	37	suíno	41	galinha caipira	28
vaca	28	novilha	05	terneiro	30	frango de corte	26
frango de corte	09	vaca	05	frango de corte	25	terneiro	22
terneiro	06	frango de corte	03	vaca	23	vaca	15

Fonte: Pesquisa AFDLP – UFRGS/UFPeI/CNPq (2003).

Durante a pesquisa em Morro Redondo, vários entrevistados citaram a diminuição do autoconsumo de carne suína em virtude de que “[...] dizem que faz mal a carne de porco, a gordura. Quando nós era pequeno sempre criava, agora não. Tem algum que cria aqueles porcão grande, branco, mas antigamente era aquele de banha. Eu criava muito” (Entrevista 39, MR). Várias famílias possuem a compreensão que a “carne de porco” compromete a saúde e, por isso, diminuíram ou abandonaram a produção de suínos. Ainda em relação a este município e ao consumo de criação animal, é mister mencionar que o açougue sempre esteve muito presente na vida das famílias rurais, “[...] não é que nem no norte do Estado. Carne de rês, o pessoal, aqui, nunca criou pra consumo próprio. Claro, tem quem crie, mas a maioria... Hoje praticamente ninguém mais cria porco, até nos açougue vendem carne de porco.” (Entrevista 41, MR). A freqüência de estabelecimentos que produzem algum tipo de bovino (novilha, vaca, terneiros) e suínos para o consumo familiar neste município é a menor comparativamente os demais (Tabela 06).

Tabela 07: Autoconsumo de leite, ovos, peixes e mel, segundo a freqüência de estabelecimentos (n) que produziram para o autoconsumo nos municípios pesquisados.

Alimento	Veranópolis	Morro Redondo	Salvador das	Três Palmeiras
leite	48	55	51	55
ovos	21	14	20	17
peixe	51	47	54	52
mel	21	09	30	20

Fonte: Pesquisa AFDLP – UFRGS/UFPeI/CNPq (2003).

Também foi registrado o autoconsumo de leite, ovos, peixe e mel (Tabela 07). Não houve diferenças expressivas entre os municípios quanto ao número de estabelecimentos que os produziram para autoconsumo, embora se consiga visualizar diferenças em relação a Morro

Redondo. Neste município, exceto no caso do leite, o número de estabelecimentos que mantêm ovos, peixe e mel para o autoabastecimento é menor *vis-à-vis* os demais.

Resultados similares aos evidenciados neste trabalho no que concerne a semelhança nos hábitos alimentares entre os universos sociais estudados foram apresentados por Wagner, Marques e Menasche (2007) ao compararem três comunidades no Vale do Taquari (RS). Segundo as autoras, os produtos da lavoura (“roça”) e pomar pouco se diferenciaram entre as comunidades, sendo mais distinto no caso dos produtos da horta, fruto das diferenças étnicas e hábitos alimentares. Os dados deste trabalho, contudo, indicam homogeneidade também nos produtos da horta. Alface, beterraba, repolho, laranja, bergamota, queijo, salame, banha, *schimier*/doce, feijão, mandioca, batata-doce, batata inglesa, galinha caipira, suínos, leite e peixe são alimentos presentes em quase todos os estabelecimentos pesquisados. A homogeneidade pode resultar de um conjunto de fatores, entre estes a perda de raízes culturais, o aumento da disponibilidade de alimentos nos mercados e o acesso a estes pelas unidades familiares, a influência dos meios de comunicação, entre outros.

Discutido os tipos de alimentos produzidos para autoconsumo (e as semelhanças entre os municípios) é importante ilustrar a sua importância econômica. A Tabela 08 revela os valores monetários brutos anuais da produção para autoconsumo. Verifica-se que se tratam de valores expressivos: R\$ 4.308,08 em Veranópolis, R\$ 2.161,05 em Morro Redondo, R\$ 4.223,88 em Salvador das Missões e em Três Palmeiras, R\$ 3.026,02. Chama a atenção o fato de Morro Redondo apresentar um produto bruto de autoconsumo total equivalente a 50,16% do valor produzido em Veranópolis. Comparativamente aos demais, é notável a diminuição do autoconsumo em Morro Redondo. Como já apontado, este se encontra diante dos efeitos de uma crise de perspectivas relacionadas à produção agrícola e mesmo às possibilidades de trabalho e rendas fora da agricultura. Crise que afeta também a esfera da produção para autoconsumo, haja vista o desestímulo das famílias em continuar a produção agrícola.

Há um caso emblemático que merece ser destacado. Refere-se a uma família que apenas produz para o consumo o leite, sendo o restante da alimentação adquirida através dos mercados. Os custos de produção, a sazonalidade desta, o trabalho envolvido e o preço dos alimentos (tanto de venda como de compra) são argumentos lançados para justificar a compra de praticamente tudo que é consumido. Embora não esteja presente no depoimento, é mister ressaltar que se trata de um casal de aposentados, cuja idade se aproxima aos setenta anos, fato que corrobora à decisão de parar de produzir para o autoabastecimento alimentar.

Nada, batata eu compro, feijão eu compro, milho eu compro, o porco eu compro, verdura, tudo se compra [...]. Mas sai mais barato. Dois anos atrás eu plantei milho, o saco de milho que eu colhi saiu trinta e três reais, e no mercado estava vinte reais. Eu vou plantar ainda? Tira do meu salário pra botar na terra? Pra eu e ela [esposa] me judiar? Não. É mais vantagem comprar. Porque se ela vai na horta plantar vinte pés de repolho, vinte pés de alface, vinte de beterraba, enfim, fica pronta e eu tenho que consumir, aí outro mês eu não tenho porque ela terminou e, assim, eu compro. Eu gasto menos do que se eu fosse plantar. Um repolho assim tu compra é um real e pra nós dá um mês, a gente não faz todos os dias mesmo. Tu quer ver a minha horta vai lá na geladeira. Lá na geladeira tem cada beterraba e alface assim. A gente compra, guarda, tem, não se incomoda (Entrevista 37, MR).

Tabela 08: Produto Bruto de autoconsumo animal, vegetal e total (valor médio anual em R\$) nos estabelecimentos pesquisados.

Município	Produto Bruto do Autoconsumo médio anual em Reais (R\$) e porcentagem (%)				
	Vegetal		Animal		Total
	R\$	%	R\$	%	
Veranópolis	2.414,17	56,04	1.894,31	43,96	4.308,08
Morro Redondo	1.081,39	50,04	1.079,66	49,96	2.161,05
Salvador das Missões	2.026,01	47,97	2.197,87	52,03	4.223,88
Três Palmeiras	1.425,48	47,11	1.600,00	52,89	3.026,02
Total	1.736,76	50,63	1.692,96	49,37	3.430,02

Fonte: Pesquisa AFDLP – UFRGS/UFPeI/CNPq (2003).

Tabela 09: Proporção do produto bruto de autoconsumo total sobre o produto bruto total e a renda total anual nos estabelecimentos pesquisados.

Município	Proporção do produto bruto do autoconsumo (%) sobre	
	produto bruto total anual	renda total anual
Veranópolis	29,39	21,87
Morro Redondo	25,50	32,01
Salvador das Missões	28,82	16,73
Três Palmeiras	31,80	38,34
Total	28,88	27,24

Fonte: Pesquisa AFDLP – UFRGS/UFPeI/CNPq (2003).

A Tabela 09 apresenta a proporção do autoconsumo sobre o produto bruto total e a renda total. Evidencia-se que, em média, 28,88% do produto bruto total e 27,24% da renda total são resultantes desta prática, contribuindo expressivamente para a condição econômica das famílias. Em Três Palmeiras e Morro Redondo, casos mais significativos, as unidades familiares deixam de gastar, respectivamente, 38,34 % e 32,01% da renda total anual com a aquisição de alimentos nos mercados. Cabe considerar ainda para estes municípios, que a proporção desta produção no produto bruto total (31,80% e 25,50%, respectivamente) é inferior àquela referente à renda total (38,34% e 32,01%, sucessivamente), demonstrando que, descontados os custos de produção e somadas outras rendas possíveis, a importância do autoconsumo é acentuada. Em Salvador das Missões e Veranópolis, as porcentagens em relação à renda total anual (Tabela 01) são menores, resultado desta ser mais elevada *vis-à-vis*

os demais municípios, diluindo a importância relativa do autoconsumo. Embora as diferenças, reitera-se a relevância desta prática para a reprodução social das unidades familiares.

#### **4. Riscos alimentares e produção para autoconsumo na agricultura familiar**

A discussão sugerida nesta seção está assentada no que ficou conhecido na teoria social como a “Sociedade de Risco”, cujo principal representante é Ulrich Beck. Sua obra seminal “*La sociedad del riesgo: hacia una nueva modernidad*”, publicada originalmente em alemão em 1986 e traduzida para o espanhol em 1998, é considerada o ponto de partida desta narrativa. Para Beck (1998; 1997) e, de modo semelhante, posteriormente assumido e discutido por Giddens (1997;1991), através da análise dos riscos, sobretudo aqueles ambientais e tecnológicos de consequências graves, seria possível entender as características, limites e transformações do projeto histórico da modernidade e poderiam ser estabelecidas novas interpretações sobre conflitos sociais, relações entre leigos e peritos, o papel da ciência e as formas de fazer e definir políticas. Deste modo, segundo Guivant (1998), Beck e Giddens projetaram o tema dos riscos para o centro da teoria social, até então restrito a temas de estudos mais específicos, enfocando sobretudo as dimensões socioculturais.

Para Beck (1998; 1997), a sociedade de risco surge de uma fratura da modernidade que se desprende da sociedade industrial clássica. Similarmente ao século XIX em que a modernização dissolveu a sociedade agrária paralisada estamentalmente e elaborou a imagem da sociedade industrial, agora a modernização dissolve os contornos desta, surgindo outra figura social: a sociedade de risco. Contudo, a sociedade industrial se despede do cenário da história mundial pela “escada traseira dos efeitos secundários” (Beck,1998, p. 17).

Na sociedade industrial, os riscos e auto-ameaças são ordenadamente produzidos, mas não se tornam questões públicas ou o centro de conflitos políticos (aqui os conflitos são pela distribuição de “bens” - renda, emprego etc.). A “lógica” da produção de riqueza domina a da produção de riscos e estes são considerados residuais e secundários o progresso técnico. A ciência e a técnica sobressaem desencantando privilégios estamentais e imagens religiosas, convertendo o mundo tradicional, conhecendo e domando a natureza. Trata-se de uma modernização simples, onde, em um momento inicial, ocorre a desincorporação para dar-se, em seguida, a reincorporação das formas sociais tradicionais pelas industriais (Beck, 1997).

Já na sociedade de risco, os perigos começam a dominar os debates e conflitos públicos – os conflitos são pela distribuição dos riscos: como os riscos da produção de “bens”

(tecnologia nuclear, supermilitarização, pobreza crescente, crises ambientais etc.) podem ser distribuídos, evitados, controlados e legitimados. A “lógica” da produção de risco se sobrepõe a da produção de riqueza e os efeitos colaterais da sociedade industrial vêm à tona desencantando a ciência e a técnica imanentes a sociedade industrial. As forças produtivas perdem sua inocência e o progresso técnico-econômico é constrangido pela produção de riscos. De acordo com Beck (1997, p. 16), “a sociedade de risco não é uma opção que se pode escolher ou rejeitar no decorrer de disputas políticas. Ela surge na continuidade dos processos de modernização autônoma, que são cegos e surdos a seus próprios efeitos e ameaças.” Diz respeito, então, a uma segunda modernidade, denominada reflexiva ou, segundo Giddens (1997, 1991), alta modernidade, onde a sociedade se vê confrontada com os efeitos colaterais do progresso técnico-científico e emerge a possibilidade de (auto)destruição da sociedade industrial. A vitória da modernização ocidental é o “sujeito” desta (auto)destruição criativa.<sup>9</sup>

Mas, de que perigos ou riscos estes autores estão falando? A humanidade não conviveu sempre com riscos? De fato, os riscos não são um invento da modernidade. Porém, segundo Beck (1998, 1997), no pré-moderno tratavam-se de riscos pessoais, já em condições de modernidade os riscos referem-se a situações de ameaça global: as conseqüências produzidas não se limitam ao seu lugar de origem, colocando em perigo toda a vida e suas manifestações. Outrora os riscos eram percebidos pelos sentidos (olhos, nariz) e oriundos do infra-abastecimento de tecnologia, ao passo que, atualmente, os riscos fogem à percepção e residem em formulações físico-químicas resultantes da sobre-produção industrial, como, por exemplo, elementos tóxicos nos alimentos. São invisíveis, baseados em interpretações causais e percebidos somente pela ciência. Alguns se manifestam somente nos descendentes dos afetados. Ademais, analogamente à Beck, Giddens (2001, p. 111) afirma que os riscos no pré-moderno tinham sua origem e causas primariamente na natureza, ao passo que na modernidade – as ameaças ecológicas, por exemplo –, “são o resultado de conhecimento

---

<sup>9</sup> Guivant (2001) e Costa (2004) apontam algumas críticas a esta narrativa. Segundo os autores, Beck parte da experiência vivida em uma realidade específica (a Europa Ocidental) e toma uma forma particular de racionalidade (reflexiva) como o padrão mediante o qual as transformações globais serão analisadas. Tende a tomar a sociedade industrial e a modernidade simples como a dimensão empírico-descritiva (o ser) e a segunda modernidade (reflexiva) como a dimensão normativa (o deve ser) da sociedade de risco. Assim, ao considerar a transformação da sociedade industrial (racionalidade simples) para a segunda modernidade (racionalidade reflexiva), ao invés de analisar a diversidade dos padrões de transformação nas diferentes regiões do mundo, Beck descreve a globalização “como um processo evolucionista e monocêntrico de expansão de uma certa “constante” social, a reflexividade.” (Costa, 2004, p. 96). Ademais, segundo Guivant (2001), Beck desconsidera as complexas combinações possíveis de desenvolvimento onde pobreza, processos de industrialização e diferentes conformações de Estado se imbricam em graus diversos, gerando sociedades híbridas, que nada tem a ver com etapas, idade cronológica ou evolução.

organizado, mediado pelo impacto do industrialismo sobre o meio ambiente material.” A particularidade dos riscos hodiernos deriva, portanto, das suas causas modernas. “São riscos da modernização. São um produto global da maquinaria do progresso industrial e são acentuados sistematicamente com seu desenvolvimento ulterior.” (Beck, 1998, p. 28).

Neste contexto, é interesse particular desde trabalho a questão dos riscos alimentares. Mal da vaca louca, gripe aviária, alimentos transgênicos e contaminação do leite brasileiro com soda cáustica são alguns exemplos de quão a sociedade de risco, na sua face peculiar de riscos alimentares, está imbricada no cotidiano. Os alimentos modernos ao mesmo tempo em que trazem consigo novos sabores, praticidade, maior conservabilidade etc. trazem inquietação e ansiedade. Segundo Menasche (2003), o “desconhecimento” da composição dos alimentos, seu processamento, procedência e a trajetória até serem colocados a disposição dos consumidores é fonte de desconfiança. Neste sentido, interessa perceber, mais especificadamente, neste estudo, como a produção para o autoconsumo na agricultura familiar pode se constituir uma estratégia de minimização dos riscos alimentares decorrentes, aqui sobretudo, do uso de agrotóxicos e insumos químicos no processo produtivo e do consumo de alimentos que tiveram acréscimos “desconhecidos” em sua composição.

A produção para autoconsumo como resposta aos riscos alimentares dá-se em dois sentidos: por um lado, as unidades familiares preferem produzir seus alimentos ao invés de comprá-los em virtude de que assim “a gente sabe o que come” e, por outro, ao produzir seus alimentos geralmente, as famílias não utilizam agrotóxicos ou outros produtos químicos que possam apresentar risco à saúde.

Quanto ao primeiro, a insegurança derivada do desconhecimento da composição dos alimentos que estão disponíveis nos mercados ou de como estes foram produzidos, processados ou armazenados é que leva as unidades familiares a produzirem a própria alimentação, porque “daí a gente sabe o que é, de onde vem e tudo” (Entrevista 20, TP) . Esta desconfiança está presente em relação a vários alimentos, contudo dois foram mais destacados: os enlatados e as carnes, como pode ser observado nos depoimentos que seguem. É interessante notar que no estudo de Menasche (2003), a carne, sobretudo a de galinha, também foi um dos principais objetos de ansiedade e preocupação.

Mantendo a produção pro consumo, tu sabe o que esta comendo. Quando tu comprar, tu não sabe o que está consumindo. Por exemplo, em relação ao milho verde: nós sempre guardamos no congelador, se tu quer fazer uma lasanha, hum... dá aquele sabor. Agora, no momento que tu compra uma latinha, tu não sabe o que está comendo. Ervilha também a gente gosta de guardar. A gente vê nos mercados, quanta gente que compra, os colonos mesmo, **essas latinhas cheias de conservantes.** (Entrevista 14, SM).



Tu produzindo, fazendo chimia, doce de uva, de ameixa, qualquer coisa, tu sabe o que tu esta comendo. Agora, comprar no supermercado, tu não sabe. Estas fábricas não selecionam bem a fruta. Por exemplo, o morango, se vai um morango que tem bicho, tu pode saber que, aquilo ali esta junto no pote, pode ter certeza. (Entrevista 44, MR).

Não adianta tu compra as coisas, tu não sabe o que tu come. Criação cheio de berne ou doente, daí morrem, daí vendem no mercado e **o pessoal come e nem sabe o que estão comendo**. Eu não sou assim, eu engordo uns bichinhos ali. **Um gado sempre tenho, estou com o freezer cheio. Galinha, porco sempre tem.** (Entrevista 24, TP).

[...] porque tu vai comprar e tu não sabe nem o que tu comendo, por isso é que nós gostamos de nós mesmos criar, desde o porco. Nós sempre engordamos um, carneamos aquele e depois vem outro, compra outro pequeno e cria de novo. (Entrevista 06, SM).

Para a maioria das unidades familiares, mesmo que o preço dos produtos nos mercados seja compensador, é preferível continuar produzindo para o autoconsumo, seja por uma questão cultural e identitária – “quando é pro gasto tem que plantar e pronto. Se der bem ou mal, não tem nada.” (Entrevista 20, TP) -, seja pela “economização” – “se era pra nós comprar tudo no mercado, daí não íamos comer o que comemos, ia comer bem menos.” (Entrevista 18, SM) – ou, notadamente, pela segurança alimentar<sup>10</sup>, reduzindo a exposição os riscos alimentares. O conhecimento de como o alimento foi produzido e de suas qualidades, mormente sanitárias, são fatores que compensam o plantio/criação, mesmo que com custo mais elevado. Fica evidente aqui a reflexividade característica da sociedade de risco.

Estes dias a gente estava fazendo [um cálculo] dos frangos que a gente cria, dos brancos, daí a gente viu que se fosse ver mesmo, acho que vale mais a pena ir comprar, porque gasta bastante entre ração e mão de obra pra cuidar... desde comprar eles até eles estarem no porte de matar. Isto aí nós estávamos fazendo as contas. Acho que se torna mais barato ir comprar, fosse botar tudo na pontinha da caneta. **Pesquisador: Vão deixar de produzir?** Acho que não porque é mais gostosa e **se sabe do jeito que está criando**. É bem mais gostosa a carne que a comprada, **a carne é mais firme**. (Entrevista 21, TP).

Esta compreensão é menos evidente no caso de Morro Redondo. Aqui, muitas famílias preferem comprar sua alimentação ao invés de produzi-la em virtude dos custos de produção, tempo de trabalho, sazonalidade e o preço dos alimentos (de compra e venda). É importante considerar também que se trata de um município onde a pobreza é mais acentuada *vis-à-vis* os demais. Ao dispor de menor capital, as unidades familiares tendem a concentrar os esforços em culturas agrícolas ou atividades que proporcionem maior retorno econômico no tempo e

---

<sup>10</sup> Segundo Consea (2004), segurança alimentar é definida como “(...) a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente à alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.” Nesta definição, fica evidente que segurança alimentar é muito mais ampla do que o fornecimento de alimentos com qualidade sanitária e que não sejam fonte de risco para os consumidores. Todavia, neste trabalho, quando mencionado segurança alimentar, estar-se-á enfatizando sobretudo esta dimensão, o que seria no inglês a dimensão *food safety*.

por mão-de-obra empregada, fazendo frente às necessidades que emanam (Grisa, 2007). Trata-se de uma estratégia para maximizar os recursos disponíveis. As unidades familiares afirmam que “[...] é mais vantagem comprar. O que tem nos mercados está mais barato que a nossa produção. É mais fácil comprar do que produzir. Compro lá em Morro Redondo [cidade], as verduras são baratas, repolho também.” (Entrevista 39, MR). Ademais, mesmo que em outro depoimento fique expressa certa preocupação de que a origem do produto seja “familiar” – de um parente ou um colono que produziu “pro gasto” e vendeu a “sobra” – há o entendimento de que, de qualquer modo, a exposição aos riscos alimentares é inevitável, portanto, não faz diferença produzir ou comprar os alimentos.

Minha filha que mora na colônia veio ontem e me deu alface e beterraba. Isto está limpo, **não tem química, é sem agrotóxicos**. Eu comprei batata, vinte real o saco, **mas também sem agrotóxicos**. O feijão também não tem, comprei de um colono que plantou pro gasto e sobrou um pouco. **Mas não adianta mais se preocupar: o arroz tem veneno, o café tem veneno, e outros produtos**. A carne que tu compra no matador, o alemão diz assim *schweinarei* [porcaria]. O frango de aviário, eu não compro mais e nem como. Aquilo é a pior coisa que a pessoa está comendo. Eu pego a carne em um açougue conhecido em Morro Redondo, é carne de animal da campanha. Não é o precoce, criam na mangueira só com silagem. (Entrevista 34, MR)

Percebe-se, deste modo, que, em Morro Redondo, a problemática socioeconômica (pobreza) e a problemática dos riscos alimentares estão sobrepostas. Este município pode ser considerado um caso de sociedade de duplo-risco, como sugere Rinkevicius (1999)<sup>11</sup>, pois, mesmo que a reflexividade dos atores sociais seja ainda incipiente em relação a estes riscos, os riscos alimentares são reconhecidos, embora não sejam constrangidos ou evitados.

Não obstante à particularidade de Morro Redondo, em termos gerais “saber” o que está consumindo é uma das principais justificativas à existência do autoconsumo. Os alimentos comprados parecem não ser confiáveis, mesmo adotando medidas profiláticas como lavar e descascar. Conforme observou Menasche (2003), muitos consumidores, ao chegarem em casa com os produtos do mercado, procedem medidas para se precaver ou minimizar os riscos alimentares, como lavar os produtos, as embalagens etc. Depoimento de uma agricultora de Veranópolis caminha nesta mesma direção, todavia ressaltando a ineficácia desta atitude. Conforme a informante: “[...] a nutricionista disse que era pra mim comer maçã. Uns vinte dias atrás, comprei. Me deu uma coisa embaixo da língua, uma ardência, eu disse:

---

<sup>11</sup> Segundo Rinkevicius (1999), nos países em desenvolvimento ou em transição de uma situação de sociedade de classe para sociedade de risco, os conflitos pela distribuição da riqueza e riscos estão profundamente misturados, denotando uma condição muito complexa *vis-à-vis* as sociedades industrializadas que já atingiram certo nível de bem-estar social. Dada esta complexidade, estes países podem ser denominados “sociedades de duplo-risco”.

**esta maçã tem veneno! E eu tinha lavado e descascado. Mas, então a gente tinha que ter em casa, sem veneno.**” (Entrevista 28, V).

Ao produzir para o autoconsumo, as unidades familiares procuram produzir alimentos isentos de agrotóxicos e outros produtos químicos, garantindo a qualidade e a sanidade – ou, quando imprescindível, procura-se usar o mínimo necessário e respeitar as normas de segurança, sobretudo o tempo de carência (intervalo de tempo necessário entre a aplicação do produto e o consumo do alimento).<sup>12</sup> A produção da horta é exaltada como uma produção limpa, ecológica e saudável, e por isto justifica-se sua existência. “A horta a gente já tem mais por causa dos agrotóxicos. A gente planta estas coisas assim, a gente colhe e sabe o que come. É mais limpo, bem mais saudável.” (Entrevista 05, SM). A mesma fundamentação é dirigida ao pomar, com a ressalva de que “o gosto é bem melhor quando tu pode ir no pé arrancar. Eu acho que é bem mais saboroso, daí tu sempre escolhe um pouco. Daí a gente faz umas conservas para durante o ano e o que estão um pouco estragado [o que não permite o aproveitamento da fruta inteira para conserva] a gente faz schimia.” (Entrevista 07, SM). Algo similar ocorre com os alimentos oriundos da lavoura. Já em relação à criação de animais para o autoconsumo ressalta-se que a carne destes, além de proporcionar uma alimentação com mais qualidade sanitária comparada com a comprada, é mais gostosa e mais “firme”.

Sim, porque o que é consumido aqui é sem veneno e se tu vai comprar no mercado... esses venenos caríssimos que largam aqui por cima. Até o [nome], ele outro dia estava falando que eles foram uma vez para São Luiz Gonzaga ver uma plantação de tomate. O cara lá disse - eu só como do meu tomate depois de 15 dias porque eu passo veneno todos os dias. **E, então, de onde vem estes câncer e estas coisas assim? Sabe, eu acho que tudo isto ali influencia na questão da saúde. Estes venenos estão poluindo o ar, poluem a nossa água, eles poluem as vertentes e tudo que não presta surge dali...** (Entrevista 07, SM).

A gente produz isto porque ao menos a gente sabe. As galinhas, a gente sabe com o que a gente trata. O porquinho também: não toma remédio, antibiótico, estas coisas. Ração pronta, a gente não compra. Só milho e farelo de soja e farelo de trigo e os restos da cozinha, isto a gente dá pra eles. **Então a gente sabe que estes porcos e estas galinhas que a gente trata, comem coisas naturais, que não tem remédio, não tem veneno.** (Entrevista 09, SM).

Para produzir os alimentos da horta, pomar e lavoura, além do uso do esterco animal, utilizam-se cinzas, restos de alimentos, “terra e folhas do mato” e outros materiais que não afetam a salubridade.<sup>13</sup> Quando há infestações de pragas ou doenças procuram-se formas

---

<sup>12</sup> Neste sentido, é ilustrativo o depoimento de um agricultor que afirma que pelo menos ele tem controle sobre a quantidade de agrotóxico aplicada no alimento: “(...) porque, assim, eu sei o quanto de veneno eu vou botar e quando tu comprar tu não sabe a quantidade de veneno que eles colocaram.” (Entrevista 32, V).

<sup>13</sup> Por exemplo, conforme um agricultor de Três Palmeiras: “Utilizamos esterco do aviário e deixamos, assim, o esterco no mínimo uns vinte e cinco centímetros longe da batatinha, no plantio. A gente enverga, daí despeja adubo meio a vontade e depois cinza, cinza dos fornos de lá do aviário do aquecimento dos frangos. A gente vai

alternativas de controle: “[...] em vez de passar veneno, tu pega mijo de vaca que não contamina a gente. Tem fumo, dá pra amassar em água, deixar de um dia para o outro e depois passar, calda bordalesa...” (Entrevista 18, SM). Os animais também têm manejo diferenciado, seja na alimentação, seja no tempo de criação. Por exemplo, muitas famílias adquirem frangos de corte para o consumo quando ainda pintinhos e geralmente os alimentam com alimentação oriunda do próprio estabelecimento (milho e farelos). Ainda expandem o período de criação para além daquele utilizado em aviários (45 dias), garantindo a qualidade e o sabor da carne, “é bem mais gostosa que a comprada” (Entrevista 21, TP).

Há notadamente uma diferenciação de manejos e cuidados entre a produção para o autoconsumo e a produção comercial. Enquanto naquela são tomadas precauções quanto ao uso de agrotóxicos e outros produtos químicos, nesta, a mesma preocupação é praticamente ausente. Nos cultivos comerciais o que prevalece é a produtividade e seu rendimento monetário e, portanto, faz-se o necessário para que esta não seja afetada: aplicam-se agrotóxicos, fertilizantes químicos, inseticidas, herbicidas etc. Mais que isto, há a percepção, conforme Menasche (2004), que esta produção não se viabiliza sem à aplicação de agrotóxicos. Segundo Rosenstein *et al.* (2007), os agricultores fazem o possível para não perder a produção, mesmo que para isto seja necessário desrespeitar as orientações de manuseio (direção e velocidade do vento, horário, temperatura ou umidade) e prevenção (os equipamentos de proteção individual – EPIs).<sup>14</sup>

O que poderia explicar estas diferentes representações de riscos para os mesmos elementos (os agrotóxicos) entre os agricultores? Porque os agricultores percebem os riscos dos agrotóxicos na sua alimentação e não percebem os riscos ao manusear os mesmos nos cultivos comerciais? Estas indagações podem ser respondidas a partir do que ficou conhecida como a “teoria cultural dos riscos”, cuja principal representante é Mary Douglas. Esta teoria enfatiza o caráter cultural de toda definição de risco e concebe os indivíduos como organizadores ativos de suas percepções, impondo seus próprios significados aos fenômenos. Para Douglas e Wildavsky (1982), a compreensão que os indivíduos têm dos riscos relaciona-se com as instituições escolhidas por estes e o modo como estes querem viver. Os indivíduos selecionariam determinados riscos como importantes a partir do papel destes riscos no reforço

---

ensacando e guardando e depois despeja cinza. Porque a cinza? Ela não deixa criar aquele bichinho que depois vai comer a batatinha, deixa ela tudo furadinha. Batata doce se planta da mesma forma (Entrevista 25, TP).

<sup>14</sup> No estudo realizado por Rosenstein *et al.* (2007), a maioria dos agricultores afirmou não usar os EPIs. O desconforto é a principal justificativa. Guivant (1994) e Menasche (2003) indicam resultados semelhantes.

da solidariedade social das instituições que pertencem.

Tendo isto em conta, as respostas aquelas questões, então, poderiam estar situadas na relação entre o objetivo dos cultivos (venda ou autoconsumo) e a divisão sexual do trabalho na unidade familiar. Como apontaram Menasche (2003) e Guivant (1994), e observado também no depoimento, as áreas de lavoura dedicadas aos cultivos comerciais são espaços de controle eminentemente masculino e as áreas de produção destinada ao consumo familiar são domínio feminino: “Nós [pai e filho] cuidamos da lavoura, do aviário, das vacas, e ela [esposa] cuida da casa, planta as miudezas<sup>15</sup> pro consumo e ajuda também nas vacas de leite.” (Entrevista 25, TP). Em muitas famílias, quando argüidos sobre o tema, respondiam “[...] é tudo junto, eu [esposa] ajudo no leite, ele [marido] me ajuda na horta” (Entrevista 36, MR). Embora os homens “ajudem” na produção para autoconsumo e as mulheres “ajudem” na roça, fica evidente uma divisão sexual em relação à coordenação das atividades.

Guivant (1994) e Menasche (2004; 2003) evidenciaram que expor-se aos agrotóxicos com o mínimo de cuidados, sem sofrer, pelo menos imediatamente, intoxicação ou qualquer outro problema de saúde, ou ainda, omitir a existência e suscetibilidade ao risco está relacionado com a masculinidade dos envolvidos. Nas palavras Guivant (1994, p.10),

"Ser homem" exige, além da resistência intrínseca, que o agricultor não tenha medo frente ao possível risco. Ser forte é ser resistente à contaminação e não ter medo frente a algum perigo. O medo é um sentimento negado coletivamente, rejeitado, e isto se constitui numa forte pressão no modo de enfrentar-se o risco. Quem usa equipamento de proteção, portanto, deve ater-se a zombarias diversas, que o colocam como "afeminado", "pouco homem", "medroso". E, como há uma alta visibilidade entre as propriedades, isto possibilita um forte controle social entre os vizinhos.

Na horta e no local da produção dos demais alimentos para o autoconsumo não são aplicados “venenos” e outros produtos químicos, pois, como espaços femininos que são, a suscetibilidade aos riscos pode transparecer. Segundo Menasche (2004; 2003), além de, tanto mulheres como homens, compreenderem que pelo menos a alimentação deve estar isenta de perigos, há a percepção de que o uso e contato com agrotóxicos pode comprometer a fertilidade e a reprodução da família, analogamente à perda de frutificação das espécies vegetais. É comum o atrelamento do uso de agrotóxicos com o arrefecimento da produção ou morte de plantas, sobretudo espécies frutíferas, situadas no entorno da produção comercial.

Estas percepções de riscos alimentares são formadas a partir de vários canais, como, por exemplo, os meios de comunicação (haja vista a divulgação do caso recente de adulteração do leite com água oxigenada e soda cáustica) e os sistemas peritos - médicos,

---

<sup>15</sup> Denominação dada à produção para autoconsumo pelos agricultores descendentes de imigrantes italianos.

nutricionistas, extensionistas rurais etc. Se algum tempo atrás, os extensionistas rurais foram os principais responsáveis pela adoção dos agrotóxicos e insumos químicos, intensificação da produção de commodities e redução da produção para autoconsumo (vista como sinônimo de atraso), atualmente alguns modificaram seu discurso em nome da segurança alimentar das unidades familiares, como expresso no depoimento abaixo de um extensionista rural:

Bem, é uma questão de segurança alimentar: você comendo um produto que você soube cultivar, que você sabe de onde vem. Não é apenas uma questão econômica, mas de segurança alimentar, de alimento sadio, de alimentos frescos, não contaminados. Hoje a gente vê muito mais sobre este aspecto, de um alimento que tem origem, diferentemente do que tu compra no mercado. Não é tanto um aspecto econômico, mas pela sua origem, pela sua qualidade. (Entrevista 26, V).

Contudo, para o discurso destes ser mais eficiente e ter expressão também na esfera dos cultivos comerciais, é necessário que os extensionistas rurais (e os peritos de modo geral) compreendam as diferentes percepções culturais de risco e as diferentes dimensões envolvidas na definição dos riscos, como advoga Douglas e Wildasky (1982).

#### **4. Considerações finais**

Este trabalho teve como objetivo discutir a relação entre riscos alimentares (num contexto de sociedade de risco) e produção para autoconsumo. Em um primeiro momento foi importante contextualizar esta prática, as “fontes” de alimentos (horta, pomar, criação animal, lavoura e transformação caseira), os tipos de alimentos autoconsumidos e a importância econômica desta estratégia. Pôde-se observar que, apesar das distâncias geográficas, os diferentes sistemas de produção, as distintas culturas e as dinâmicas de desenvolvimento da agricultura familiar em cada região, há muitas semelhanças nos hábitos alimentares dos quatro municípios estudados. Os alimentos mais frequentes oriundos da horta foram muito semelhantes entre os universos sociais e o mesmo sucedeu nos alimentos procedentes sobretudo da lavoura e da criação animal. Também se observou que esta prática responde por relevantes valores monetários absolutos (por exemplo, R\$ 4.308,08 anuais em Veranópolis, caso mais expressivo) e valores relativos (para elucidar cita-se o caso de Três Palmeiras em que o autoconsumo corresponde a 38,34% da renda total anual).

Posteriormente discutiu-se o objetivo principal deste trabalho. Buscou-se evidenciar a reemergência da prática da produção para autoconsumo entre os agricultores familiares como uma resposta aos riscos alimentares decorrentes do consumo de alimentos que tiveram acréscimos em sua composição (enlatados, alimentos processados, embutidos etc.) e do uso de

agrotóxicos e outros produtos químicos no processo produtivo. O consumo de alimentos adquiridos nos mercados é interpretado como portador de risco em virtude do desconhecimento de como os alimentos foram produzidos, processados e armazenados, mesmo que adotando medidas profiláticas. Já ao produzir para o autoconsumo, as famílias sabem como o alimento foi produzido/processado/conservado e sabem, portanto, o que estão consumindo. Ademais, nesta produção geralmente é procedido um manejo diferenciado *vis-à-vis* o comercial, evitando o uso de agrotóxicos ou substâncias que possam gerar riscos.

Reconhecer este aspecto do autoconsumo e torná-lo público, – bem como os outros papéis que o autoconsumo desempenha: contribuição para a condição socioeconômica, sociabilidade e identidade dos agricultores –, reforça a importância desta prática para a agricultura familiar. A produção para o autoconsumo tem que ser interpretada para além do acesso aos alimentos (o que já seria de notável importância), incorporando o que esta prática representa em termos de segurança alimentar, acesso a alimentos de qualidade, minimização da exposição aos riscos alimentares e outras dimensões mais simbólicas, como o “ser” agricultor e o “ser” vizinho. Almeja-se que este trabalho tenha contribuído para demonstrar a importância do debate sobre sociedade de risco, bem como a importância da produção para o autoconsumo sobretudo no contexto de tais sociedades.

## Referências

- BECK, U. *La sociedad del riesgo: hacia una nueva modernidad*. Barcelona/Buenos Aires/México: Paidós, 1998.
- \_\_\_\_\_. A reinvenção da política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. In: Giddens, A. *et al. Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: Universidade Estadual Paulista, 1997, p. 11-71.
- BRANDÃO, C.R. *Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Graal, 1981. 181 p.
- CANDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito: um estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. 9. ed. São Paulo: Duas Cidades; Editora 34, 2001. 376 p.
- CHAYANOV, A.V. *La organización de la unidad económica campesina*. Buenos Aires: Editora Nueva Vision, 1974. 342 p.
- CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. *II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional*. Olinda: CONSEA, 2004 (Relatório final)
- COSTA, S. Quase crítica: insuficiências da sociologia da modernização reflexiva. *Tempo social: revista de sociologia da USP*, v. 16, n.2, p. 73-100, 2004.

DOUGLAS, M.; WILDASKY, A. *Risk and culture: na essay on the selection of technical and environmental dangers*. Berkeley, CA : University of California Press, 1982.

GARCIA FILHO, D.P. *Guia metodológico: diagnóstico de sistemas agrários*. Brasília: INCRA/FAO, 1999. 58 p.

GARCIA Jr, A. *O sul: caminho do roçado: estratégias de reprodução camponesa e transformação social*. São Paulo/Brasília: Marco Zero/Ed. UnB/MCT-CNPQ, 1989.

\_\_\_\_\_. *Terra de trabalho: trabalho familiar de pequenos produtores*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. 236 p.

GAZOLLA, M. *Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS*. Porto Alegre: Série PGDR/UFRGS (dissertação de mestrado), 2004. 287 f..

GIDDENS, A. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo: Unesp, 1991, 177 p.

\_\_\_\_\_. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: Giddens, A. *et al. Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: Universidade Estadual Paulista, 1997, p. 73-133.

GRISA, C. *A produção “pro gasto” : um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Série PGDR/UFRGS (dissertação de mestrado), 2007. 200 f.

GUIVANT, J. A teoria da sociedade de risco de Ulrich Beck: entre o diagnóstico a profecia. *Estudos Sociedade e Agricultura*, n. 16, p. 95-112, abr./2001.

\_\_\_\_\_. *A trajetória das análises de risco: da periferia ao centro da teoria social*. Revista Brasileira de Informações Bibliográficas – ANPOCS, n.76, p. 3-38, 1998.

\_\_\_\_\_. Percepção dos olericultores da grande Florianópolis (SC) sobre os riscos decorrentes do uso de agrotóxicos. *Revista Brasileira de Saúde Ocupacional*. v. 82, n. 22, p. 47-57, 1994.

HERÉDIA, B.M.A. *A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. 164 p.

LEITE, S.P. Autoconsumo y sustentabilidad en la agricultura familiar: una aproximación a la experiencia Brasileña. In: BELIK, W. *Políticas de seguridad alimentaria y nutrición en América Latina*. São Paulo: Hucitec, 2004. p. 123-181.

LOVISOLO, H.R. *Terra, trabalho e capital: produção familiar e acumulação*. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1989.

MENASCHE, R. *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

MENASCHE, R. Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar. *Cuadernos de desarrollo rural*, n. 53, p. 25-36, 2004.

\_\_\_\_\_. *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos de alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: PPGAS/UFRGS (tese de doutorado), 2003. 283 p.

PLOEG, J.D.van der. O modo de produção camponês revisitado. In: SCHNEIDER, S. (org.) *A diversidade da agricultura familiar*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006. p. 13-54.



- RINKEVICIUS, L. The ideology of ecological modernization in ‘double risk’ societies: a case study of Lithuanian environmental policy. In: SPAARGAREN, G.; MOL, A.P.J.; BUTTEL, F. (coord.) *Environment, sociology and global modernity*. London: Sage, 1999, p. 163-185.
- ROSENSTEIN, S. et al. Prácticas y representaciones acerca del “riesgo”: El uso de productos fitosanitarios en la agricultura. *Revista Theomai: Estudios Sobre Sociedad y Desarrollo*, n. 15, 2007.
- SACCO DOS ANJOS, F. et al. *Abrindo a caixa-verde: estudo sobre a importância do autoconsumo na agricultura familiar gaúcha*. In: XLII CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL. Cuiabá: SOBER, 2004.
- SANTOS, I.P.; FERRANTE, V.L.S.B. *Da terra nua ao prato cheio: produção para o consumo familiar nos assentamentos rurais do Estado de São Paulo*. Araraquara, SP: Fundação ITESP/UNIARA, 2003. 116 p.
- SCHNEIDER, S. *A dinâmica local e territorial do desenvolvimento rural no Rio Grande do Sul: um estudo de caso no município de Veranópolis na Encosta Superior da Serra do Nordeste*. Porto Alegre, 2002. 102 p. (Relatório de pesquisa)
- WAGNER, S.A.; MARQUES, F.C.; MENASCHE, R. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, R. (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. p. 58-77.
- WOLF, E. *Sociedades camponesas*. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1976. 147 p.
- WOORTMANN, E.F.; WOORTMANN, K. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997. 192 p.