

**DINÂMICAS ALIMENTARES ALTERNATIVAS E GASTRONOMIA: CONSUMO DE PRODUTOS LOCAIS EM RESTAURANTES DE BRASÍLIA****ALTERNATIVE FOOD DYNAMICS AND GASTRONOMY: LOCAL PRODUCTS CONSUMPTION IN BRASÍLIA RESTAURANTS****DINÁMICAS ALTERNATIVAS ALIMENTARIAS Y GASTRONOMÍA: CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES EN RESTAURANTES DE BRASÍLIA**Jessica Pereira Garcia<sup>1</sup><https://orcid.org/0000-0001-7369-3555>Tainá Zaneti<sup>2</sup><https://orcid.org/0000-0003-3514-9510>Janaína Diniz<sup>3</sup><https://orcid.org/0000-0002-7920-5556>Stéphane Gueneau<sup>4</sup><https://orcid.org/0000-0002-4148-4799>**Submissão: 30/09/2021 / Aceito: 21/02/2022 / Publicado: 31/03/2022.****Resumo**

Nos últimos anos, as críticas ao sistema agroalimentar dominante no Brasil levaram à emergência de sistemas alimentares alternativos. O papel dos atores gastronômicos nesses sistemas começa a ser tema de interesse em pesquisas e na literatura brasileira. Contudo, os efeitos das práticas e inovações implementadas por esses atores gastronômicos nas mudanças nos sistemas alimentares, particularmente nos contextos urbanos, foram pouco estudados. Este artigo busca compreender como as relações existentes entre os restaurantes de Brasília e produtores locais têm contribuído para a consolidação de sistemas alimentares urbanos alternativos. Para isso foi realizada uma pesquisa qualitativa, com entrevistas semiestruturadas e uma oficina participativa com os atores ligados aos restaurantes, entre eles agricultores, intermediários comerciais, *chefs* de cozinha e representantes do poder público. Os restaurantes, com seus respectivos *chefs* de cozinha, atendiam a pelo menos um dentre dois critérios de seleção: uso de ingredientes da sociobiodiversidade do Cerrado e/ou de agricultores familiares locais no seu cardápio, e participação em projetos

1 Doutoranda em Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília (UnB). E-mail: [jessicagarcia.jpg@gmail.com](mailto:jessicagarcia.jpg@gmail.com)

2 Doutora em Desenvolvimento Rural pelo Programa de Pós-graduação em desenvolvimento Rural - PGDR – UFRGS. Docente no Centro de Excelência em Turismo (CET) da Universidade de Brasília (UnB). E-mail: [tainazaneti@gmail.com](mailto:tainazaneti@gmail.com)

3 Doutora em Ciências de Gestão- Logística e Estratégia pelo Centro de Pesquisa sobre Transporte e Logística (CRET-LOG), da Universidade Aix-Marseille e em Desenvolvimento Sustentável pelo Centro de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília. Docente nos programas de pós graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural (PPG-Mader) e em Sustentabilidade junto aos Povos e Territórios Tradicionais (PPG-PCTs) na Universidade de Brasília (UnB). E-mail: [janadiniz@unb.br](mailto:janadiniz@unb.br)

4 Doutor em Ciências ambientais, opção Gestão e Ciências Sociais-AgroParisTech. Pesquisador do Centro de Cooperação Internacional em Pesquisas Agronômicas para o Desenvolvimento (CIRAD) na UMR MOISA (Centro Interdisciplinar de Montpellier sobre Sistemas Agroalimentares Sustentáveis), Montpellier, França. E-mail: [stephane.gueneau@cirad.fr](mailto:stephane.gueneau@cirad.fr)

DOI: <http://dx.doi.org/10.22295/grifos.v31i57.6729> | Edição Vol. 31, Núm. 57, 2022.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

ambientais. Os principais apontamentos dessa contribuição estão relacionados à percepção de novas iniciativas desencadeadas por alguns desses restaurantes, com a agregação de outros serviços como educação alimentar, realização de oficinas de formação em alimentação sustentável, funcionamento como ponto de encontro de co-produtores de comunidades que sustentam a agricultura (CSA), ou como pontos de venda de produtos da agricultura familiar e da sociobiodiversidade. Essas propostas podem estimular a adesão de outros *chefs* e restaurantes, contribuindo para o estabelecimento de sistemas alimentares mais sustentáveis.

**Palavras-chave:** gastronomia sustentável; sistemas alimentares alternativos; circuitos curtos; produtos locais.

### Abstract

In recent years, criticisms of the dominant agri-food system in Brazil led to the emergence of alternative food systems. The role of gastronomic actors in these systems begins to be a theme of interest in Brazilian researches and literature. However, the effect of practices and innovations implemented by these gastronomic actors in changes in food systems, particularly in urban contexts, has been little studied. This article seeks to understand how existing relations between the Brasilia restaurants and local producers have contributed to the consolidation of alternative urban food systems. For this a qualitative research was carried out, with semi-structured interviews and a participatory workshop with the actors linked to the restaurants, including farmers, commercial intermediaries, chefs and government representatives. The restaurants, with their respective chefs, met at least one of two selection criteria: use of socio-biodiversity ingredients of the Cerrado and/or from local family farmers in their menu, and participation in environmental projects. The main notes of this contribution are related to the perception of new initiatives launched by some of these restaurants, with the aggregation of other services such as food education, holding training workshops on sustainable food, functioning as a meeting point of co-producers of community supported agriculture (CSA), or as selling points of products of family farming and socio-biodiversity. These proposals can stimulate the adherence of other restaurants, contributing to the establishment of more sustainable food systems.

**Keywords:** sustainable gastronomy; sustainable food systems; short circuits; local products.

### Resumen

En los últimos años, las críticas al sistema agroalimentario dominante en Brasil han llevado al surgimiento de sistemas alimentarios alternativos. El rol de los actores gastronómicos en estos sistemas comienza a ser un tema de interés en las investigaciones y en la literatura brasileña. Sin embargo, los efectos de las prácticas e innovaciones implementadas por estos actores gastronómicos sobre los cambios en los sistemas alimentarios, particularmente en contextos urbanos, han sido poco estudiados. Este artículo busca comprender cómo las relaciones entre los restaurantes de Brasilia y los productores locales han contribuido a la consolidación de sistemas alimentarios urbanos alternativos. Para ello, se realizó una investigación cualitativa, con entrevistas semiestructuradas y un taller participativo con actores vinculados a los restaurantes, incluidos agricultores, intermediarios comerciales, chefs y representantes gubernamentales. Los restaurantes, con sus respectivos chefs, cumplieron al menos uno de dos criterios de selección: uso de ingredientes de la sociobiodiversidad del Cerrado y / o agricultores familiares locales en su menú, y participación en proyectos ambientales. Los principales puntos de este aporte están relacionados con la percepción de nuevas iniciativas que suscitan algunos de estos restaurantes, con la agregación de otros servicios como educación alimentaria, realización de talleres de formación en alimentación sostenible, funcionando como puntos de encuentro de coproductores de comunidades que apoyan la agricultura (CSA), o como puntos de venta de productos de agricultura familiar y



sociobiodiversidad. Estas propuestas pueden estimular la adhesión de otros restaurantes, contribuyendo al establecimiento de sistemas alimentarios más sostenibles.

**Palabras Clave:** gastronomía sostenible; sistemas alimentarios alternativos; circuitos cortos; productos locales.

## INTRODUÇÃO

Cada vez mais o modelo hegemônico de produção, processamento e distribuição de alimentos tem sido questionado, por causar inúmeros conflitos que abrangem questões sociais, ambientais e de saúde, observadas na atual sindemia global - conjunto de pandemias de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas (CARVALHO, 2021), mas também pelos limites ou exclusão de pequenos produtores no que se refere ao acesso a mercados.

A partir da crítica das contradições dos sistemas agroalimentares dominantes, tem sido possível identificar alternativas viáveis por meio do fortalecimento de redes alimentares alternativas e do comércio justo (GOODMAN; DUPUIS; GOODMAN, 2012). Dessa forma, os sistemas agroalimentares alternativos estão em busca de novas relações entre o campo e a cidade, visando uma relação mais próxima e justa entre quem produz e quem consome, podendo ser estudados por meio das estruturas dos canais curtos de comercialização (DAROLT et al., 2016).

Já o campo da gastronomia na contemporaneidade tem se mostrado como um local de inovação para práticas de sustentabilidade no sistema alimentar. Neste cenário, é crescente o número de *chefs*, em todo o mundo, que escolhem ingredientes notados de características sustentáveis, por serem produzidos de forma orgânica, artesanal e por serem típicos ou nativos da biodiversidade de suas regiões, promovendo o fortalecimento da agricultura familiar e da relação campo e cidade além do reaproveitamento de alimentos (ZANETI, 2017; PEREIRA et al., 2019; ARAUJO; FINOCCHIO, 2020; NIEDERLE; SCHUBERT, 2020).

No caso de produtos do bioma Cerrado, alguns autores buscam entender a gastronomia como meio de valorização dos produtos regionais através do processo de construção de mercados para estes produtos (ZANETI; BALESTRO, 2015; GUÉNEAU et al., 2017; DUARTE et al., 2020, 2021). Já se sabe também que o incentivo ao uso de produtos da sociobiodiversidade pode ajudar na conservação do Cerrado, pois o agroextrativismo no Cerrado está associado à conservação e manutenção do bioma (GUÉNEAU et al., 2020; NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005). Apesar disso, ainda é necessário compreender melhor a relação entre a gastronomia, o consumo desses produtos e os impactos, positivos e negativos, gerados nessas relações.



Já existem iniciativas privadas, políticas públicas<sup>5</sup> e ações públicas de órgãos, como a Emater do Distrito Federal, para promover a (re)valorização de produtos nativos do cerrado, mas também produtos orgânicos e agroecológicos, nos sistemas alimentares da cidade de Brasília, (GUÉNEAU et al., 2021), porém, poucas direcionadas para restaurantes e atores a eles relacionados. Nesse sentido, buscamos responder ao questionamento: como a dinâmica alimentar urbana, com foco nas ações de restaurantes em Brasília, tem se estruturado para contribuir com os sistemas agroalimentares alternativos no bioma Cerrado? Para responder a essa questão a pesquisa analisou as relações entre atores-chave dos restaurantes inseridos nos sistemas alimentares alternativos de Brasília que estão fazendo uso de produtos da sociobiodiversidade e envolvidos em outras práticas ligadas à sustentabilidade, na busca por uma gastronomia sustentável. Dessa forma, o objetivo deste artigo é discutir como as relações atualmente existentes entre restaurantes de Brasília e produtores locais têm contribuído para a consolidação de sistemas alimentares alternativos no Cerrado.

O texto está dividido em quatro seções, além desta introdução, iniciando com uma breve abordagem teórica sobre sistemas alimentares alternativos e gastronomia contemporânea. Na seção 3 apresentamos a metodologia de pesquisa usada para a coleta e análise dos dados, seguido da apresentação e discussão dos dados levantados na pesquisa de campo. No último tópico, tecemos as considerações finais a respeito da pesquisa apresentada.

## CONCEITOS E CONTEXTO DA PESQUISA

Os sistemas alimentares alternativos podem ser compreendidos como o arranjo de práticas que apontam possibilidades para resolver os limites e contradições do modelo agroalimentar hegemônico (DEVERRE; LAMINE, 2010). Essas contradições são percebidas pela crise alimentar atual através da massiva homogeneização do padrão alimentar, somada à invisibilização da produção, que gera impactos na saúde humana, como, por exemplo o aumento significativo dos casos de obesidade, e uma profunda desconexão do ser humano com a natureza (SCHNEIDER; CRUZ; MATTE, 2016). Essas práticas dos sistemas alimentares alternativos são estudadas principalmente através de experiências que envolvem temas como comércio justo, canais curtos de comercialização, valorização da produção local, alimentos diferenciados, selos e qualidades,

---

5 A exemplo dos programas federais de aquisição de alimentos (PAA), de alimentação escolar (PNAE) e o distrital de aquisição de produtos da agricultura familiar (PAPA-DF).



articulando a oferta dos produtores a “códigos” de produção específicos (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2017).

Os canais de comercialização são as alternativas possíveis para a disponibilização de um produto para consumidores finais (TELLES; STREHLAU, 2006) e que, em estruturas formais ou informais, conseguem atender aos interesses tanto de produtores como de consumidores, mesmo quando os produtos passam por vários níveis de intermediação. Quando se tem canais ou circuitos curtos, as intermediações são mínimas ou inexistentes. De acordo com Darolt (2011), para ser considerado circuito curto, a comercialização deve ser feita por venda direta do produtor ao consumidor ou por meio de um único intermediário.

No caso de produtos da biodiversidade nativa ou da sociobiodiversidade do Cerrado, e também com origem na produção familiar, alguns circuitos alternativos vêm conseguindo modificar as relações de dependência dos produtores agroextrativistas a circuitos longos, conhecidos por possuírem historicamente muitos intermediários (DINIZ; CERDAN, 2017), e têm contribuído para a manutenção de diversas famílias no campo pelo incremento de renda (BISPO et al., 2020).

A esfera da gastronomia começa a incorporar algumas práticas que são relacionadas à alimentação contemporânea. Alguns autores, como Steinberger (2010), Barber (2015) e Niederle e Schubert (2020), argumentam que os *chefs* assumem um papel social e político em relação à alimentação – o ativismo gastronômico – no sentido de que, ao usarem tais alimentos em suas cozinhas e justificarem essas escolhas, passam a exercer influência e a educar seus consumidores em direção a uma gastronomia sustentável.

O conceito de gastronomia sustentável ainda é um tema em debate e, segundo Krause e Bahls (2013), apesar de ainda não haver uma definição para este conceito, é possível elencar alguns aspectos que podem tornar a gastronomia uma atividade sustentável. Entre elas, destacam-se a elaboração de cardápios sustentáveis, baseados na sazonalidade, na produção orgânica e local, nos aspectos culturais e na rotatividade; a escolha dos ingredientes, baseada na embalagem e na estocagem; e educação ambiental, com ensino e treinamento da mão-de-obra do setor sobre este assunto. Esses aspectos também foram sintetizados por Zanella (2020) ao elencar dez princípios para uma gastronomia sustentável.

O contexto de Brasília, como capital federal e no centro do Cerrado, é emblemático, uma vez que o bioma sofre com a expansão do agronegócio, com altas taxas de desmatamento e diversos danos socioambientais (ELOY et al., 2018). Brasília também se destaca atualmente como



uma cidade jovem (60 anos em 2020) que está desenvolvendo sua identidade gastronômica e já recebe destaque como 3º maior polo gastronômico do Brasil (CONGRESSO EM FOCO, 2017). A cidade é um local que concentra o poder público, por ser a capital do país, e que também possui uma população dotada de elevado capital financeiro e intelectual, favorecendo a preocupação de importante parte da população com temas relacionados à sustentabilidade.

## METODOLOGIA

A pesquisa se baseou em métodos qualitativos e foi realizada em duas etapas. A primeira etapa contou com entrevistas com atores-chave e a segunda consistiu na realização de um evento participativo para estimular o diálogo entre os atores, buscando atender à metodologia do projeto URBAL<sup>6</sup> – Inovações urbanas para sistemas alimentares sustentáveis (VALETTE et al., 2019). Foram conduzidas 26 entrevistas semiestruturadas entre 2018 e 2019, sendo 16 entrevistas com *chefs* de cozinha e proprietários de restaurantes de Brasília, 1 entrevista com responsável por uma cooperativa de produtores agroextrativistas do Cerrado, 6 entrevistas com produtores ligados a Comunidades que sustentam a agricultura (CSA) ou agroextrativistas, 2 entrevistas com intermediários comerciais, e 1 com responsável por programa gastronômico que atua em parceria com a Secretaria de Educação do Distrito Federal. A partir da transcrição dessas entrevistas, utilizou-se da técnica de análise de conteúdo como ferramenta de análise dos dados.

A escolha dos estabelecimentos se deu por meio da definição de alguns critérios, previamente estabelecidos com base na literatura de sistemas alimentares alternativos e sustentabilidade na gastronomia (CASSOL; SCHNEIDER, 2015; DAROLT et al., 2016; ZANETI; SCHNEIDER, 2017). Esses critérios foram: (1) uso de ingredientes da flora local e/ou de produtos da agricultura familiar da região, e/ou (2) participação em projetos ambientais que envolvessem a destinação adequada de resíduos e/ou aproveitamento integral de alimentos. A busca por estes *chefs* ocorreu a partir de amostragem não aleatória em bola de neve, onde um informante chave indicava outros, enquanto a quantidade de *chefs* selecionados e entrevistados atendeu ao princípio da saturação (GLASER; STRAUSS, 2006). A escolha dos demais atores entrevistados foi feita a partir da rede de atores ligados aos *chefs* e restaurantes, como agricultores, cooperativa,

---

<sup>6</sup>Projeto internacional de pesquisa sobre inovações urbanas em oito cidades de diferentes continentes, que visa desenvolver e testar metodologia para mapear os caminhos de impacto que partem das inovações urbanas para todas as dimensões da sustentabilidade dos sistemas alimentares. Para mais informações, acessar: <https://www.urbalfood.org/the-project/>.





intermediários comerciais e representantes do setor público que tinham relações diretas com os estabelecimentos comerciais.

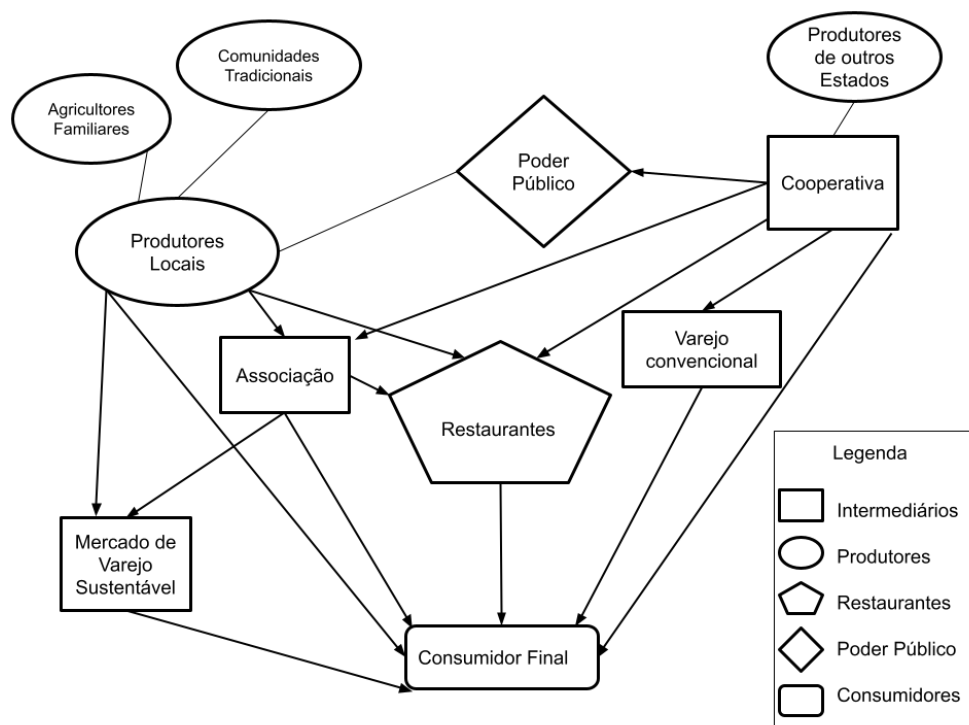
A segunda etapa da pesquisa se desenvolveu por meio de uma oficina participativa organizada em Brasília em junho de 2019. Essa oficina reuniu vários atores de interesse da pesquisa. A oficina permitiu analisar as inovações e ações implementadas que podem contribuir para a transformação do sistema alimentar na direção de um sistema mais sustentável, utilizando como metodologia a condução de um grupo focal. Participaram diretamente como convidados desta oficina: 2 *chefs* de cozinha, 2 agricultores familiares, 2 agroextrativistas dos povos e comunidades tradicionais, 2 representantes de cooperativas da cadeia produtiva de espécies do Cerrado, 2 representantes do poder público e 2 pesquisadores, além de plateia composta por estudantes universitários, profissionais das áreas de educação, de nutrição, de saúde e de gastronomia, servidores públicos, agricultores e representantes de povos e comunidades tradicionais. A oficina participativa foi realizada em duas etapas e foi conduzida de modo a permitir o amplo diálogo entre os atores, com perguntas-guia pré-estabelecidas pelos pesquisadores. Em cada rodada de perguntas os atores eram convidados a falar sobre o assunto e a interagir com os demais presentes. Para facilitar a posterior análise das discussões durante a oficina, também foi feito o registro de imagem e de som para a produção de um vídeo resumo, e a gravação de áudio foi transcrita para análise de conteúdo, com foco nas categorias práticas sustentáveis e inovações/oportunidades.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir das entrevistas e reflexões sobre a oficina participativa realizada no âmbito desta pesquisa, foi possível perceber a vasta quantidade de relações/conexões que já existem nesse sistema que orbita a gastronomia sustentável em Brasília. Chamamos de teia da sustentabilidade o conjunto dessas ligações, que variam entre relações comerciais, de apoio técnico e demais relações de incentivo à comercialização e valorização de produtos da sociobiodiversidade, apresentadas na figura 1, e classificamos esses atores em cinco categorias: intermediários, produtores, consumidores (ou co-produtores), poder público e restaurantes. Essas conexões representam as possibilidades de relações comerciais já existentes, além das demais relações de incentivo à comercialização e valorização dos produtos da sociobiodiversidade.



Figura 1: Teia da sustentabilidade, representando as conexões entre atores envolvidos na pesquisa.



Fonte: Dados da pesquisa, elaboração dos autores

A categoria de **intermediários** refere-se às cooperativas, associações e mercados que possuem o diferencial de proximidade com os produtores e comercializam os produtos dos agroextrativistas e/ou agricultores abordados nesta pesquisa. A proximidade com os produtores permite que esses intermediários não quebrem as relações entre produtores e consumidores, conseguindo assim repassar informações que atribuem valores específicos aos produtos, informações adequadas sobre a produção e produtor, transmitindo, assim, confiança nesse processo. Esse tipo de intermediação é citado na literatura que estuda reciprocidade como uma corretagem (SABOURIN, 2013).

A cooperativa entrevistada foi fundada em 2004 e tem como objetivo reunir diversas organizações comunitárias que desenvolvem atividades produtivas a partir do uso sustentável da biodiversidade dos biomas Cerrado e Caatinga, com intenção de divulgar e inserir produtos comunitários de uso sustentável em mercados regionais, nacionais e internacionais. A associação é uma rede de comercialização de produtos locais, de comunidades tradicionais e de agroindústrias familiares, que visa agregar valor a esses produtos e possibilitar uma maior diversidade de oferta aos clientes e consumidores dos produtos da sociobiodiversidade, como também possui uma CSA onde inserem, além da própria produção agroecológica, os produtos do Cerrado. O mercado de



varejo sustentável surge com a proposta de ser um mercado com lixo zero, com nenhuma embalagem de plástico de uso único, e que prioriza a venda de produtos locais. O espaço também proporciona eventos como palestras e debates sobre temas ambientais e funciona como ponto de convivência entre co-produtores e produtores das CSAs.

Os **produtores** representam um conjunto diverso entre agricultores familiares, agroextrativistas e comunidades tradicionais, que possuem vínculo de comercialização em alguns estabelecimentos de Brasília. Cada produtor possui sua diversidade de canais de comercialização para escoar sua produção e a venda vinculada ao setor da gastronomia representa um dentre esses canais. Alguns conseguem estabelecer um contato direto com os *chefs*/donos. Esse contato direto foi relatado como meio preferencial por alguns *chefs*, pois desse modo é possível uma maior negociação de preço, por exemplo. Através dos intermediários os *chefs* conseguem acessar também a produção de outros estados, assim como uma diversidade e volume maior de produção.

Na teia da sustentabilidade entram como **poder público** os órgãos do governo distrital relacionados à assistência técnica – Emater-DF, os setores que trabalham com a agricultura familiar do Distrito Federal, como a Seagri – Secretaria de Agricultura, e a Secretaria de Educação com sua atuação junto ao PNAE. Em alguns setores desses órgãos existem pessoas-chave que defendem um trabalho vinculado à promoção e fortalecimento da agroecologia, formando assim parcerias importantes nesse setor.

**Consumidores** são o público final que tem a possibilidade de consumir os produtos da sociobiodiversidade tanto nos restaurantes quanto comprando com os produtores ou intermediários. Esses consumidores podem vincular o consumo desses produtos a diversos valores de consumo, desde um consumo consciente por buscar uma valorização do bioma local, quanto ao fato de representarem uma questão de status ou um produto gourmet (GARCIA et al., 2020).

Os **restaurantes** representam tanto os *chefs* de cozinha quanto os donos de estabelecimentos entrevistados. De acordo com os critérios estabelecidos na metodologia, chegamos ao total de 6 empreendimentos que atenderam concomitantemente aos 2 critérios. Esses chefs aderem à rotina dos empreendimentos algumas práticas sustentáveis que, na ordem de maior frequência dessas práticas, destacam-se a composição do cardápio dos estabelecimentos ser constituída por alimentos advindos de produtores locais; o uso de produtos orgânicos; o uso de frutos do Cerrado na elaboração dos pratos; e a preocupação com os resíduos gerados (Tabela 1). A partir dessas práticas os dois empreendimentos que tiveram maior destaque, por apresentarem um maior número de práticas sustentáveis, foram o restaurante A e o restaurante F.

Tabela 1 – Práticas Sustentáveis identificadas nos estabelecimentos entrevistados em Brasília/DF.

Práticas Sustentáveis	Restaurante A	Restaurante B	Restaurante C	Restaurante D	Restaurante E	Restaurante F
Uso de frutos do Cerrado	+	+	+	+	+	+
Compra direta com produtores locais	+	+	+	+	+	+
Uso de produtos Orgânicos	+		+	+		+
Uso de PANC	+			+	+	+
Destinação adequada de resíduos	+	+	+	+	+	+
Aproveitamento integral do alimento	+					+
Vínculo com CSAs	+			+		
Cardápio sazonal	+					+
Promove venda de produtos da agricultura familiar	+			+		+

Fonte: Dados da pesquisa

Nas sub-seções seguintes abordaremos primeiramente esses dois casos destacados e, na sequência, outros aspectos presentes entre os demais restaurantes de Brasília, que possibilitam ou dificultam suas contribuições aos sistemas alimentares alternativos locais.

### Experiências de uma gastronomia em busca da sustentabilidade

O restaurante A surgiu a partir do histórico de estudos e envolvimento pessoal de sua proprietária com a temática de alimentação vegana entre os anos de 2009 e 2014. Iniciado com a venda de marmitas veganas, comercializadas por entrega via *motoboys*, o restaurante se estabeleceu num bairro próximo ao centro de Brasília após verificar a necessidade de aproximação entre os consumidores e o processo de produção do alimento. O local do restaurante é mais acessível ao público-alvo, formado geralmente por pessoas que já possuem uma preocupação socioambiental e que buscam restaurantes que demonstrem práticas de sustentabilidade.

As práticas se tornaram um grande diferencial para o restaurante A, pois a prioridade do estabelecimento era fornecer pratos veganos, orgânicos com produtos da sociobiodiversidade local e sem a presença de alimentos provenientes de grandes monoculturas e commodities, como a soja. Isso foi possível através do contato com os produtores locais e comunidades tradicionais que são os principais fornecedores do restaurante, e através da adequação do cardápio que respeita a sazonalidade das espécies vegetais e que insere também os produtos da sociobiodiversidade do Cerrado como ingredientes principais e rotineiros no cardápio. Além disso o restaurante ainda atua



como um local de valorização das comunidades tradicionais e produtores locais, pois divulga e promove o contato dos consumidores com os produtores através da comercialização dos produtos das comunidades tradicionais, da abertura do restaurante como ponto de convivência entre produtores e co-produtores de CSA e da elaboração de cursos sobre a culinária tradicional com a participação de detentores de saberes tradicionais.

Compartilhando de vários desses princípios, o restaurante F é um projeto gastronômico que foi idealizado por seu *chef* de cozinha, que se dedica e promove uma alimentação sustentável e também é pesquisador da temática de agricultura sustentável. A partir desses trabalhos e pesquisas desenvolvidos em alguns países Europeus e principalmente após sua experiência em Berlim, Alemanha, propôs princípios necessários para uma gastronomia sustentável. Dentre os princípios, há o foco no desperdício zero dos alimentos; uso de plantas alimentícias não convencionais – PANCs; uso de produtos agroecológicos; respeito à sazonalidade; criação de elos do “produtor à mesa”, priorizando também a compra direta do produtor; uso de produtos da sociobiodiversidade; e busca por uma dieta sustentável, priorizando os vegetais. Ao retornar ao Brasil, criou o projeto gastronômico, para colocar em prática esses princípios com a proposta de servir até 12 pessoas em cada jantar. Para ampliar a relação entre produção e consumo, antes de servir os pratos, era feita uma explicação sobre quais ingredientes estavam presentes e também sobre suas origens, numa tentativa de seguir o princípio de relação do “produtor à mesa”.

A viabilidade desses dois empreendimentos pode ser compreendida primeiramente pela atitude ativista dos seus idealizadores de priorizar a produção local, levando em consideração também a valorização dos produtos da sociobiodiversidade e por seu público-alvo já buscar estabelecimentos com fatores de sustentabilidade.

## **Oportunidades e obstáculos à participação dos restaurantes de Brasília em sistemas alimentares alternativos**

### **A gastronomia e a comercialização dos produtos da sociobiodiversidade**

A gastronomia por si só pode ser considerada um sistema com suas especificidades. Quando a gastronomia contemporânea traz para perto de seu sistema elementos da preocupação socioambiental, ela passa a se conectar com outros sistemas que também já possuem suas lógicas de funcionamento, como no caso dos mercados da sociobiodiversidade. Desse modo a comercialização de produtos da sociobiodiversidade não depende da gastronomia, mas, com a



parceria e divulgação na ideia de valorização dos produtos e produtores, pode existir uma relação “ganha-ganha”.

O aumento do interesse de chefs de cozinha de Brasília por ingredientes únicos e da biodiversidade local mostra essa abertura de novas oportunidades e conexões. Alguns ingredientes, como o cajuzinho (*Anacardium humile*) e a baunilha do Cerrado (*Vanilla edwalli*) se mostraram com um potencial aumento de renda para os agroextrativistas das comunidades tradicionais. Nas entrevistas e na oficina participativa foi relatado que após o Restaurante A começar a comprar cajuzinho, outros *chefs* e restaurantes passaram a procurar também os mesmos agroextrativistas para outras compras. Essa circulação de contatos e compras pontuais gera oportunidade de aumento de renda para os agricultores, porém ainda numa relação instável por não haver frequência determinada. Para além dessas vendas específicas para os restaurantes, os agricultores e agroextrativistas mantêm seus canais de comercialização anteriores.

### **Volumes adquiridos e oferta constante como fatores de instabilidade da gastronomia**

Funcionando como empreendimentos comerciais que atendem a uma lógica de mercado, os restaurantes sofrem com dilemas operacionais que se caracterizam por um discurso de sustentabilidade que não se reflete totalmente na prática. Nos estabelecimentos de maior porte/público ocorre o desafio de se conseguir comprar diretamente de produtores sem que haja uma nota fiscal. Outros desafios foram: inclusão de frutos do cerrado no cardápio permanente, tanto pela pouca flexibilidade de pratos sazonais, quanto pela própria aceitação dos consumidores que acabam por escolher pratos comerciais; falta tempo ou disposição do *chef* para ir atrás dos produtos. Esses desafios demonstram a necessidade de uma cadeia de comercialização mais estruturada.

Para os dois estabelecimentos destacados, esses desafios aparecem em menor intensidade, pois a linha de gastronomia por eles seguida coloca em primeiro foco a questão ativista da causa socioambiental, prevalecendo práticas associadas aos seus posicionamentos político e ideológico. Desse modo os cardápios se adequam aos produtos disponíveis em cada época, respeitando a sazonalidade das espécies, priorizando a produção agroecológica disponível pelos produtores a eles mais vinculados.



## Novos mercados a partir da gastronomia

Os desafios dos *chefs* de cozinha e restaurantes em manter pratos no cardápio que atendam a vários princípios de sustentabilidade na gastronomia refletem numa instabilidade na relação entre produtores e restaurantes. Além disso, por vezes o volume de produtos consumido pelos restaurantes que possuem pratos com ingredientes da sociobiodiversidade não chega a gerar uma grande renda para os produtores. Conforme relatado em entrevista com representante da cooperativa, os restaurantes com *chefs* renomados em Brasília acabam gerando pouco impacto financeiro direto, uma vez que seu consumo médio de pimenta de macaco (*Piper aduncum*), por exemplo, é de 1kg a cada seis meses. Porém, quando esses *chefs* divulgam o uso desse ingrediente em entrevistas e em seus estabelecimentos para seus clientes, geram vendas indiretas, pois ocorre o aumento da procura dos mesmos ingredientes na cooperativa. Nessa situação os restaurantes agem como divulgadores dos produtos.

Apesar de os dois exemplos destacados neste artigo representarem um consumo maior de produtos da sociobiodiversidade, pois seus cardápios são sazonais e pensados a partir dos ingredientes, eles ainda se encaixam nessa situação relatada pela cooperativa, pelo fato de atenderem um público pequeno. Em compensação, viabilizam a venda de produtos tanto das comunidades tradicionais quanto dos agricultores familiares do Entorno de Brasília e fomentam a aproximação de produtores com consumidores.

Outro caminho interessante nesse processo de aproximação dos chefs com os produtores é a comercialização de produtos que geralmente não são vendidos nas feiras, como o caso da flor de abóbora relatado na entrevista pelo *chef* de cozinha do restaurante F:

A flor de abóbora é um caso muito específico aqui em Brasília, é uma delícia, mas os agricultores nem colhem porque não tem no mercado, eles não conseguem vender, então acaba apodrecendo no pé, geralmente. Então, a gente foi atrás de uma produtora do Ceasa, a Dona Fátima que a gente conhece e falou “Dona Fátima, você vende abóbora você consegue coletar a flor de abóbora pra mim?” Aí ela “Ah, beleza!”

Desse modo, além dos restaurantes proporcionarem a comercialização de produtos da sociobiodiversidade e da agricultura familiar para além do que é utilizado na elaboração do cardápio do restaurante, também fazem de seu espaço uma possibilidade de abertura de novos canais de comercialização, valorização dos produtores e resgate da cultura alimentar.



## Diferença entre agricultores do Entorno de Brasília e comunidades tradicionais quilombolas e indígenas

As comunidades tradicionais possuem uma relação diferente na comercialização dos seus produtos. Necessitam de um apoio de intermediação para abertura de canais para escoamento principalmente para regiões de outras cidades e estados. No caso de Brasília, a associação entrevistada tem exercido importante papel nesse sentido. No geral as comunidades rurais sempre apresentam entraves em toda a cadeia produtiva e nos canais de comercialização dos produtos. Mas no caso das comunidades tradicionais isso fica mais evidente, tanto pela localização, distante dos centros urbanos, que dificulta o transporte e escoamento da produção, quanto pelas restrições de armazenamento e processamento pela ausência de energia elétrica, pois algumas frutas do cerrado, como cajuzinho e mangaba (*Harconia speciosa*), são muito perecíveis. Apesar de ter aumentado a disponibilidade de tecnologias para melhoria das etapas de pós-colheita (OLIVEIRA; SCARIOT, 2010), muitas delas não conseguem chegar a todas as regiões onde se pratica o extrativismo de espécies vegetais nativas (DINIZ, 2020).

Essa diferença também vai refletir no modo de relação comercial das comunidades tradicionais com os restaurantes. Com a dificuldade de transporte o agroextrativista precisa escoar o máximo da sua produção de uma só vez, como no caso da venda de cajuzinho do cerrado para o restaurante A. Enquanto isso, os agricultores familiares próximos de Brasília têm condições de participar de feiras livres todas as semanas. A Feira da Agricultura Familiar promovida pela Emater-DF e localizada na CEASA é um exemplo. É nessa feira que várias parcerias e contatos entre agricultores familiares e *chefs* de cozinha foram estabelecidos.

Outras iniciativas têm surgido nos últimos anos, além das feiras e CSAs, que também se integram aos restaurantes do sistema alimentar alternativo. Mesmo com as dificuldades impostas pela pandemia de covid-19, produtores e *chefs*, algumas vezes com o apoio de atores institucionais ou até mesmo de grupos de consumidores, continuam se relacionando, na busca da garantia de uma alimentação sustentável para a população de Brasília.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho apresentamos experiências de inserção de produtos orgânicos, agroecológicos e da sociobiodiversidade do Cerrado em restaurantes de Brasília, que desencadeiam outras iniciativas relacionadas à gastronomia sustentável e que se inserem nos sistemas alimentares alternativos a partir do seu envolvimento com a alimentação contemporânea.





Parte da gastronomia em Brasília está voltada para práticas sustentáveis, como o uso de produtos locais e da sociobiodiversidade, porém, ainda é notória a fragilidade dessa relação, pois nem sempre os restaurantes, inseridos numa lógica mais comercial, conseguem manter a periodicidade e o volume de compra suficiente para gerar um grande impacto positivo na renda dos agricultores e comunidades tradicionais. Apesar disso, alguns restaurantes começam a somar funções como a de agregar outros serviços como educação alimentar, formação (oficinas), pontos de encontro de co-produtores, pontos de venda de produtos da agricultura familiar e da sociobiodiversidade. Essas propostas podem estimular a adesão de outros *chefs* e restaurantes, contribuindo para o estabelecimento de sistemas alimentares mais sustentáveis.

Do período de realização da pesquisa até a data atual já surgiram outras iniciativas, algumas delas impulsionadas pelas restrições da pandemia de covid-19. Para que tenhamos uma real dimensão de produtores, restaurantes e consumidores envolvidos, além de outros atores, ainda é necessário aprofundar a pesquisa para quantificar o montante dessa comercialização e levantar mais detalhes sobre o perfil dos consumidores. Com essas informações, seria possível identificar não apenas o impacto econômico dessas relações, mas também o acesso da população de Brasília a alimentos produzidos de forma sustentável.

## REFERÊNCIAS

ARAUJO, A. ; FINOCCHIO, C. P. S. Farm-to-chef: produção local, proximidades e gastronomia na literatura internacional.. In: Anais do 58º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural (SOBER), 26 a 28 de outubro de 2020, Foz do Iguaçu-PR: Cooperativismo, inovação e sustentabilidade para o desenvolvimento rural. **Anais...Foz do Iguaçu (PR) UNIOESTE**, 2020. Disponível em: <<https://www.even3.com.br/anais/sober2020/254170-FARM-TO-CHEF--PRODUCAO-LOCAL-PROXIMIDADES-E-GASTRONOMIA-NA-LITERATURA-INTERNACIONAL>>. Acesso em: 25/01/2022

BARBER, D. **O terceiro prato**. Observações sobre o futuro da comida. Rio de Janeiro: Rocco, Selo Bicicleta Amarela, 2015.

BISPO, T.W.; GUÉNEAU, S.; BRAGA, C.L.; LIMA, C.C. Cadeias produtivas dos frutos nativos do Cerrado: estudo de caso sobre o agroextrativismo no Vale do Rio Urucuia em Minas Gerais e no Sul Maranhense. **Informe GEPEC**, v. 25, p. 133-152, 2020.

CARVALHO, K. P. As conexões entre o sistema alimentar dominante e a covid-19: desafios à Segurança Alimentar e Nutricional no tempo presente e após. **Segur. Aliment. Nutr.**, v. 28, 2021, p. 1-11, e021011.



CASSOL, A.; SCHNEIDER, S. Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores. **Lua Nova: Revista de Cultura e Política**, n. 95, 2015, p. 143-180.

CONGRESSO EM FOCO (2017). **Terceiro polo gastronômico, Brasília atrai restaurantes consagrados do eixo SP-Rio**. Disponível em: <https://congressoemfoco.uol.com.br/opiniao/colunas/terceiro-polo-gastronomico-brasilia-atrai-restaurantes-consagrados-do-eixo-sp-rio/>. Acesso: 26/03/2021.

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**, p.139-170, 2011.

DAROLT, M.R.; LAMINE, C.; BRANDENBURG, A.; ALENCAR, M.D.C.F.; ABREU, L.S. Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil. **Ambiente & Sociedade**, v. 19, p. 1-22, 2016.

DEVERRE, C.; LAMINE, C. Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales. *Économie rurale*. **Agricultures, alimentations, territoires**, n. 317, p. 57-73, 2010.

DINIZ, J.D.A.S. Agregação de valor e acesso a mercados para produtos da sociobiodiversidade do Cerrado. In: BITTENCOURT, D.M.C. (ed.). **Estratégias para a agricultura familiar: visão de futuro rumo à inovação**. Brasília: Embrapa, p. 128-140, 2020.

DINIZ, J.D.A.S.; CERDAN, C. Produtos da sociobiodiversidade e cadeias curtas: aproximação socioespacial para uma valorização cultural e econômica. In: GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p. 259-280, 2017.

DUARTE, L.M.G.; GUÉNEAU, S.; DINIZ, J.D.A.S.; PASSOS, C.J.S. Sistemas agroalimentares alternativos, construção social de mercados e gastronomização de produtos agroextrativistas do Cerrado brasileiro. In: GUÉNEAU, S. et al. (Eds.). **Alternativas para o bioma Cerrado: agroextrativismo e uso sustentável da sociobiodiversidade**. Brasília: IEB Mil Folhas, p. 405-446, 2020.

DUARTE, L.M.G.; GUÉNEAU, S.; DINIZ, J.D.A.S.; PASSOS, C.J.S. Valorización de los patrimonios alimentarios y productos agroextractivistas del Cerrado brasileño en la gastronomía: un estudio sobre el Festival Gastronómico Cerrado Week. In: REBAÏ, N. et al. (Eds.). **Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización**. Lima: IFEA/IRD, p. 109-136, 2021.

ELOY, L.; GUÉNEAU, S.; NOGUEIRA, M.C.R.; DINIZ, J.D.A.S.; SILVA, A.L.D.; PASSOS, C.J.S. Alternatives durables pour le biome Cerrado: occupation et usages des territoires par les producteurs agroextractivistes. **Problèmes d'Amérique latine**, v. 4, n. 111, p.85-102, 2018.

GARCIA, J. P.; DINIZ, J. D. A. S.; GUENEAU, S.; ALVES, M. S. Produtos do agroextrativismo do Cerrado e mercados da sociobiodiversidade. In: Sergio Sauer; Andrea Leme de Silva; Laura



Maria Goulart Duarte. (Org.). **Reflexões sobre meio Ambiente e Desenvolvimento Rural**. 1ed. Brasília: Editora UnB, v. 1, p. 79-105, 2020.

GLASER, Barney G.; STRAUSS, Anselm L. **The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research**. New Jersey: Aldine Transaction, 2006.

GOODMAN, D.; DUPUIS, E.; GOODMAN, M. **Alternative food networks**. London/New York: Routledge, 2012.

GUÉNEAU, S.; DINIZ, J. D. DE A.; MENDONÇA, S. D.; GARCIA, J. P. Construção social dos mercados de frutos do cerrado: entre sociobiodiversidade e alta gastronomia. **Século XXI**, Revista de Ciências Sociais, v.7, no 1, p.130-156, 2017.

GUÉNEAU, S.; DINIZ, J. D. DE A.; BISPO, T. W.; MENDONÇA, S. D. Cadeias de produtos da sociobiodiversidade como opção de desenvolvimento sustentável no Cerrado: o desafio da comercialização. In: GUÉNEAU, S.; DINIZ, J. D. DE A.; PASSOS, C. J. S. **Alternativas para o bioma Cerrado: agroextrativismo e uso sustentável da sociobiodiversidade**. Brasília: IEB Mil Folhas, p. 329-367, 2020.

GUÉNEAU, S. CAPELARI, M.G.M.; DINIZ, J.D.D.A.S.; GARCIA, J.P.; ZANETI, T.B. O processo de politização da questão alimentar na cidade de Brasília: rumo a uma transição do sistema alimentar local? In: LE COQ, J.-F. et al. (Eds.). **Políticas públicas y sistemas alimentarios en América latina**. Rio de Janeiro: E-papers, p. 351-375, 2021.

KRAUSE, Rodolfo W.; BAHLS, Álvaro ADMS. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. **Turismo, Visão e Ação**, v. 15, n. 3, p. 434-450, 2013.

NIEDERLE, P.; SCHUBERT, M. N. How does veganism contribute to shape sustainable food systems? Practices, meanings and identities of vegan restaurants in Porto Alegre, Brazil. **Journal of Rural Studies** 78, p. 304-313, 2020.

NOGUEIRA, M.C.R; FLEISCHER, S. R. Entre a tradição e modernidade: potenciais e contradições da cadeia produtiva agroextrativista no Cerrado. **Estudos Sociedade e Agricultura**. v.13, n.1, p.125-157, 2005.

OLIVEIRA, W.L.; SCARIOT, A. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do pequi**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010.

PEREIRA, L. M. et al. Chefs as change-makers from the kitchen: indigenous knowledge and traditional food as sustainability innovations. **Global Sustainability** 2, e16, p. 1-9, 2019.

RENTING, H.; MARSDEN, T.; BANKS, J. Compreendendo as redes alimentares alternativas: o papel de cadeias curtas de abastecimento de alimentos no desenvolvimento rural. In: GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p. 27-51, 2017.

SABOURIN, E. Comercialização dos produtos agrícolas e reciprocidade no Brasil. **Estudos Sociais e Agrícolas**, v. 21, n.1, p. 5-33, 2013.

DOI: <http://dx.doi.org/10.22295/grifos.v31i57.6729> | Edição Vol. 31, Núm. 57, 2022.



Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

SCHNEIDER, S.; CRUZ, F. T. D.; MATTE, A. Estratégias alimentares e de abastecimento: desafios e oportunidades para as cidades e para o meio rural. In: CRUZ, T. F. da; MATTE, A.; SCHNEIDER, S. **Produção, consumo e abastecimento: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p. 9-22, 2016.

STEINBERGER, M. **Adeus aos Escargots: Ascensão e queda da culinária francesa**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

TELLES, R.; STREHLAU, V.I. **Canais de Marketing e Distribuição**. São Paulo: Editora Saraiva, 2006.

VALETTE, E.; SCHREIBER, K.; CONARÉ, D.; BONOMELLI, V.; BLAY-PALMER, A.; BRICAS, N.; SAUTIER, D.; LEPILLER, O. An emerging user-led participatory methodology. Mapping impact pathways of urban food system sustainability innovations. In: Blay-Palmer, A. et al. (Org.). **Sustainable Food System Assessment: lessons from Global Practice**. New York, Oxon: Routledge, p. 19-41, 2019.

ZANELLA, M. A. On the challenges of making a sustainable kitchen: experimenting with sustainable food principles for restaurants. **Research in Hospitality Management** 2020, 10(1): 29–41 <https://doi.org/10.1080/22243534.2020.1790207>

ZANETI, T. B.; BALESTRO, M. V. Valoração de produtos tradicionais no circuito gastronômico: lições do Cerrado. **Sustentabilidade em Debate**. v. 6, n. 1, p.22-36, 2015.

ZANETI, T. B. **Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. Tese (Doutorado). Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.

ZANETI, T.; SCHNEIDER, S. O boom gastronômico como ferramenta para o desenvolvimento rural: uma análise do caso da Sociedad peruana de gastronomía – a pega – peru. In: COLLAÇO, J. H. L.; BARBOSA, F. A. C.; ROIM, T. P. B. **Cidades e consumo alimentar: Tradição e modernidade do comer contemporâneo**. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária, p.53-79, 2017.

