

FEIRAS AGROECOLÓGICAS E LIVRES EM SALVADOR: um olhar do Food Design e Inovação Social a partir de um território

AGROECOLOGICAL AND OPEN MARKETS IN SALVADOR: a perspective of Food Design and Social Innovation from a territory

AQUINO, Naira Lise Santos; Bacharelanda; Universidade Federal da Bahia (UFBA)
liseaquio13@gmail.com.br

NOLASCO, Angela; Professora Doutora; Universidade Federal da Bahia (UFBA)
angelanolasco@ufba.br

Resumo

O Food Design, que estuda a relação entre a alimentação e o design, em congruência com a inovação social, encontra nas feiras livres e agroecológicas campo para debruçar-se sobre os sistemas alimentares alinhados com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Este artigo apresenta os resultados parciais do Projeto de Iniciação Científica “Um olhar sobre as feiras agroecológicas e feiras livres em Salvador: colocando o Food Design no ‘mapa’” que identifica nas feiras estudadas, localizadas no polígono formado pelos bairros Centro-Barra-Ondina, tanto em sua tipologia quanto à tipologia de seus produtos. Foi utilizada a pesquisa qualitativa de base exploratória para estudar as feiras que promovem uma alimentação saudável e sustentável ao invés do sistema alimentar hegemônico que promove malefícios à saúde e ao meio ambiente. O projeto identificou a presença de feiras com variados alimentos naturais (in natura e semi-processados) e identificou a presença do produtor-feirante em contato com o consumidor final

Palavras Chave: Alimentação; Objetivos de Desenvolvimento Sustentável; Esferas locais e comunitárias.

Abstract

Food Design, which studies the relationship between food and design, in congruence with social innovation, finds in free and agroecological markets a field to explore food systems aligned with the Sustainable Development Goals. This article presents the partial results of the Scientific Initiation Project “A look at agroecological and open markets in Salvador: putting Food Design on the ‘map’” which identifies in the studied markets, located in the area formed by the neighborhoods of Centro-Barra-Ondina, both in their typology and the typology of their products. Exploratory qualitative research was used to study the markets that promote healthy and sustainable food instead of the hegemonic food system that promotes harm to health and the environment. The project identified the presence of markets with various natural foods (fresh and semi-processed) and identified the presence of the producer-vendor in contact with the final consumer.

Keywords: Alimentation; Sustainable Development Goals; Local and community spheres.

1. Introdução

O *food design* como campo de pesquisa é recente (Margolin, 2013), embora a relação entre design e o alimento seja antiga, que remonta desde a necessidade de produzir, conservar e transportar o alimento. Segundo Reissig (2017, p. 5, tradução própria): “*Food Design* inclui qualquer ‘ação’ que possa ‘melhorar’ nossa ‘relação’ com a comida, individual ou coletivamente, em diversas formas e instâncias, incluindo o design de produtos alimentícios, materiais, experiências, práticas, tecnologia, ambientes e sistemas”. A julgar pela própria definição de Reissig, o *Food Design* é uma atividade multidisciplinar e interdisciplinar, que comporta diversos conhecimentos e experiências tendo como interesse o alimento. A disciplina possui uma abordagem para a interseção entre alimentação, design e sustentabilidade, participando de iniciativas para a inovação social em projetos que se propõem a enfrentar os desafios contemporâneos relacionados à alimentação. Entre esses projetos está o *Slow Food*, movimento de abrangência internacional que busca melhorar a relação entre as pessoas e a comida, privilegiando a alimentação sustentável que valoriza o produtor e a terra, e que surgiu como um contraponto à massificação promovida pelas grandes redes de *fast-food*.

O desafio se apresenta no sistema alimentar atual hegemônico, que é pautado na industrialização, na produtividade, na monocultura e na exploração da natureza que tem suplantado os sistemas alimentares tradicionais (Shiva, 2020; Perez et.al, 2022). Os produtos ultraprocessados, oriundos dos sistemas hegemônico, que tem como base ingredientes refinados, quimicamente modificados e com estabilizantes e conservantes, têm aumentado bastante em decorrência do modo de vida da cidade, do trabalho que levaram os consumidores optarem por alimentação baseada na praticidade e na conveniência. Desta forma, as redes de supermercados têm se fortalecido em todo o mundo, “em detrimento das feiras livres e do pequeno varejo, e ganhando poder de influência sobre atores de todas as atividades do sistema alimentar” (Perez et al., 2022, p. 140). Este sistema alimentar apresenta consequências tanto na saúde humana quanto na saúde dos rios, terras e ar, impactando diretamente no futuro da vida humana.

A situação descrita cria uma urgência em relação às feiras e à produção dos alimentos que não são cultivados pelo sistema alimentar hegemônico. Estas feiras facilitam o acesso a produtos orgânicos, *in natura* e minimamente processados, e locais, além de incentivar a valorização de uma cultura alimentar mais saudável e sustentável (Lepre; Castillo, 2021), podendo reduzir o consumo

de ultraprocessados. O *Food Design*, que possui ferramentas que vêm contribuir com essa cultura alimentar, potencializa essas feiras, beneficiando comerciantes menores e pequenos produtores, diversificando pontos de venda, além de estimular a produção e o consumo de alimentos que possuem uma cadeia produtiva que não agride o meio ambiente e promove a emancipação do profissional do campo, gerando empregos mais justos.

É necessário basear a alimentação humana em uma grande variedade de alimentos *in natura* ou minimamente processados e de origem predominantemente vegetal por **razões biológicas e culturais**, pois esses alimentos possuem variadas quantidades de energia ou calorias por grama além da quantidade adequada de nutrientes por caloria. E por **razões sociais e ambientais**, uma vez que os alimentos de origem vegetal e o consumo reduzido de alimentos de origem animal optam por um “sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o ambiente físico, para os animais e para a biodiversidade em geral” (Brasil, 2014, p. 31).

O surgimento de feiras agroecológicas, com a comercialização de produtos pelos próprios produtores, iniciou em Salvador em 2016, no polígono formado pelos bairros do Centro-Barra-Ondina, com a feira Agroecológica da UFBA. Esse tipo de feiras privilegia os Circuitos Curtos de Comercialização - CCC, encurtando a distância entre o produtor/comercializador e o consumidor final, eliminando a figura do atravessador. Como consequência, os produtos cultivados sem agrotóxico chegam ao consumidor final com esta garantia, visto que em muitas feiras livres, os feirantes compram os alimentos nos Centros de Abastecimento - CEASAs sem conhecerem sua origem, como o exemplo da pequena feira livre diária no largo do Dois de julho, presente nesse território estudado.

Os resultados parciais do projeto de pesquisa “Um olhar sobre as feiras agroecológicas e feiras livres em Salvador: colocando o *Food Design* no ‘mapa’”, aprovado no Edital PRPPG/UFBA 04/2023 – PIBIC, que são apresentados neste artigo, têm como objetivo geral realizar o mapeamento de caráter exploratório das feiras agroecológicas e livres em Salvador localizadas no polígono formado pelos bairros Centro-Barra-Ondina de Salvador. Assim são apresentados os resultados desse estudo com dados coletados e analisados entre os meses de setembro/23 a maio/24.

2. *Food Design*, Design para Inovação Social e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS-ONU)

O *Food Design* é uma área interdisciplinar que está envolvida em diversos setores da alimentação, desde inovação em produção, apresentação e serviço para o consumo, embalagem, transporte e experiências sensoriais. Segundo Perez *et. al* (2022) o *Food Design* tem várias possibilidades de atuação classificadas em seis eixos: (1) produtos e indústria; (2) arte e gastronomia; (3) comunicação e marketing; (4) ambientes; (5) serviços; e (6) estratégico e sistêmico. O projeto PIBIC 04/2023, “Um olhar sobre as feiras agroecológicas e feiras livres em Salvador: colocando o *Food Design* no ‘mapa’”, localiza a atuação do *Food Design* no sexto eixo que comporta “Design para a inovação social”, que se insere na Linha de Pesquisa de *Food Design* do grupo de pesquisa Design Estratégico Desenvolvimento e Inovação - DeDI com sua relação com o Design Estratégico para Inovação Social do qual as autoras fazem parte.

É dessa atuação, no Eixo 6 (Estratégico e Sistêmico), que o *Food Design* se debruça sobre os sistemas alimentares alinhados com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS-ONU)¹: *ODS 2-Fome zero e agricultura sustentável* _ Erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável; *ODS 8-Trabalho decente e crescimento econômico* _ Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo, e trabalho decente para todos; e *ODS 10 – Redução das desigualdades* _ Reduzir as desigualdades dentro dos países e entre eles.

É importante ressaltar que o design possui proposições e métodos que auxiliam no desenvolvimento e gerenciamento de Política de Inovação Orientada por Missões², que constituem projetos com objetivos estratégicos que visam atingir as metas das ODS’s, como impacto nas esferas locais e comunitárias (Medeiros et al., 2023; Espuny; Ribeiro, 2021), tornando-se assim mais eficazes no dia a dia da população. O *Food Design*, quando atua no Eixo 6 - estratégico e sistêmico, alinhado

¹ “Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável são um apelo global à ação para acabar com a pobreza, proteger o meio ambiente e o clima e garantir que as pessoas, em todos os lugares, possam desfrutar de paz e de prosperidade.” Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>> Acesso em: 07 jun, 2024.

² “Segundo Wanzenböck et al. (2020, p. 476, tradução própria) as Política de Inovação Orientada por Missões é “uma política direcional que parte da perspectiva de um problema societal, e foca na formulação e implementação de uma estratégia orientada por objetivos ao reconhecer o grau de malefício do desafio subjacente, e o papel ativo da política em garantir ação coordenada e legitimidade tanto dos problemas quanto das soluções inovadoras entre múltiplos atores.” Disponível em: <https://doi.org/10.1093/scipol/scaa027>. Acesso em: 26 jun, 2024.

às ODS, possui uma relação direta com as esferas locais e comunitárias, pois a alimentação também está ligada à cultura, territorialidade, cultivo, emprego, dentre outras conexões com a população. Isso significa que o *Food Design* tem uma importância significativa para as Política de Inovação Orientada por Missões.

O Design possui tradicionalmente um papel de estar envolvido em projetos de sistemas fechados, lineares e controlados; o desafio atual é sair de uma cultura de produção (economia de escala) para uma economia de escopo (sentido) e promover uma cultura produtiva a partir da perspectiva dos que fazem parte da comunidade (Moraes, 2009; Manzini, 2010) e esse desafio é a meta do “Design para a Inovação Social”. Manzini (2008, p. 61) conceitua “Inovação Social” como algo que “(...) refere-se a mudanças no modo como indivíduos ou comunidades agem para resolver seus problemas ou criar novas oportunidades”, e o Design para Inovação Social se conecta justamente com essas pessoas ou organizações coletivas que enxergam os hábitos insustentáveis de vida como problemas e buscam por alternativas inovadoras no caminho para sustentabilidade. Ainda para Manzini (2017), o design tem potencial de modificar a realidade por lidarem diretamente com interações dos seres humanos em diversos setores, e nesse sentido, o Design para Inovação Social trabalha para agregar-se a essas iniciativas coletivas.

A ligação do *Food Design* com o Design para Inovação Social está muito relacionada com o esforço para resolver os problemas criados pelo sistema alimentar hegemônico e industrializado, buscando fortalecer iniciativas que promovem a valorização da gastronomia regional e do território (Krucken, 2017) e que valorizam a alimentação natural, saudável e com alimentos cultivados por pequenos produtores. Para esta mesma autora, o design pode contribuir para o desenvolvimento de soluções das urgências criadas pela globalização e a industrialização da alimentação, por promover integração, agregar valor e pelo seu caráter amplo e múltiplo.

Assim, o *Food Design* corrobora para a aplicação das Política de Inovação Orientada por Missões destinadas às ODS, particularmente as ODS-2, ODS-8 e a ODS-10 do estudo, com vistas a fortalecer sistemas alimentares tradicionais em contraponto aos sistemas industriais hegemônicos com impactos benéficos nas esferas locais e comunitárias.

3. *Food Design* e as feiras agroecológicas e livres

Para Krucken (2017), o design deve produzir estratégias de intermediação e comunicação que são primordiais para a integração de quem produz e quem consome. Para o *Food Design*, área que tem “a colaboração” como lastro, a construção de projetos sustentáveis passa pela integração/relação entre produtores e comerciantes em sistemas alimentares tradicionais, bastante diferentes dos sistemas alimentares industriais.

Segundo Lepre e Castillo (2021), a área de *Food Design* apresenta as seguintes subdivisões: design do produto alimentar, design com o alimento, design para o alimento, design da alimentação, design de serviços alimentares e design para a sustentabilidade alimentar. Sendo esta última a que traz o diálogo do design para sustentabilidade para o campo da alimentação, tem como premissa que os projetos criados devem ser sempre o mais sustentável possível, e neste campo os tópicos agricultura e cadeia de suprimentos são fundamentais (Lepre; Castillo, 2021). Essa área do Food Design está diretamente conectada com as feiras, pois elas se contrapõem à hegemonia dos supermercados e da industrialização da alimentação, principalmente as feiras que fornecem produtos provenientes do cultivo agroecológico.

Neste ponto, torna-se necessário caracterizar o agroecológico e distingui-lo do orgânico. Na produção orgânica existe a possibilidade de se cultivar conforme os modelos de agronegócio, com monocultura em grandes extensões de terra pertencentes a um único dono. Já a agroecologia se baseia na produção diversificada, sendo cultivada por diversas famílias e comunidades autônomas, em sua maioria em pequenas extensões de terra, que associam o cultivo com questões sociais e ecológicas³. A principal semelhança entre os dois é a produção sem agrotóxicos e adubos químicos.

Observando a prática da agroecologia, é possível identificar nela características de inovação social. Dessa forma, as feiras agroecológicas e feiras que vendem produtos agroecológicos são iniciativas que surgem dessa inovação e que geram mudanças radicais na escala local, modificando formas de agir em seus contextos de maneira coletiva, onde se dá valor a melhores formas de vida e bem-estar, o que está relacionado às diretrizes para a sustentabilidade ambiental (Manzini, 2008).

³, . Você sabe qual é a diferença entre agricultura orgânica e agroecologia?, O Joio e O Trigo, São Paulo, 21 jun. 2023. Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/2023/06/voce-sabe-qual-e-a-diferenca-entre-agricultura-organica-e-agroecologia/>. Acesso em: 22 maio. 2024.

4. Metodologia

Dada a complexidade do objeto de estudo, optou-se pela pesquisa qualitativa, pois ela oferece um conjunto de técnicas interpretativas que ajudam a descrever e decodificar um sistema complexo de significados, como no caso das feiras estudadas. Nesta pesquisa, dados quantitativos (com tratamento estatístico) não são relevantes; o foco está no processo social, na resposta ao problema e nas interações e comportamentos em resposta a um ambiente cheio de variáveis incontrolláveis. Nas Ciências Sociais, ao usar métodos qualitativos, a intenção é entender o contexto e, se possível, “ter uma integração empática com o processo objeto de estudo que implique melhor compreensão do fenômeno” (NEVES, 1996, p.2). A pesquisa adotada foi à exploratória que tem por objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema a fim de torná-lo mais explícito. Caracteriza-se por ser flexível, “de modo que possibilite a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado” (GIL, 2002, p. 41).

Pesquisas exploratórias e descritivas são apropriadas quando se pretende entender as razões por trás das preferências, pois oferecem um nível de profundidade maior em comparação com os levantamentos descritivos simples (GIL, 2002). Dessa forma, essa abordagem nos possibilitou um exame mais detalhado dos sujeitos ou objetos estudados (nesta pesquisa: as feiras estudadas). O método de pesquisa escolhido foi a pesquisa de campo, que, por meio da coleta de dados diretamente no local, consistiu na “observação de fatos e fenômenos tal como ocorrem espontaneamente, na coleta de dados a eles referentes e no registro de variáveis que se presumem relevantes, para analisá-los” (MARCONI; LAKATOS, 2007, p. 83).

Na Pesquisa de Campo, foi utilizado o instrumento de observação (MINAYO, 2010) que possibilitou o aprofundamento da seguinte questão proposta: como se apresentam os produtos *in natura* e minimamente processados nas feiras livres e agroecológicas localizadas no polígono formado pelos bairros Centro-Barra-Ondina de Salvador?

Foi realizada uma pesquisa bibliográfica e documental com intuito de aprofundar-se no campo estudado para confrontar com os dados obtidos na Pesquisa de Campo. Para este último objetivo, os principais referenciais teóricos consultados foram o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) e o Decreto 11611 (Salvador, 1997), que aprova o regulamento das feiras

livres do município de Salvador, além dos autores Reissig (2017), Shiva (2020), Manzini (2008; 2017), Moraes (2009) e Perez et.al (2022) dentre outros.

A metodologia utilizada busca visualizar o contexto de forma que implique na melhor compreensão do fenômeno, proporcionando a compreensão de técnicas interpretativas com o objetivo de descrever e decodificar este sistema complexo de significados.

5. Projeto PIBIC - Um olhar sobre as feiras agroecológicas e feiras livres em Salvador: colocando o *Food Design* no “mapa”

O projeto contemplado no Edital RPPG/UFBA 04/2023 – PIBIC, é coordenado pela professora Angela Nolasco e tem como estudante, a bolsista Naira Lise Aquino, de Iniciação Científica UFBA. O objetivo geral é realizar o mapeamento de caráter exploratório das feiras agroecológicas e livres em Salvador, localizadas no polígono formado pelos bairros Centro-Barra-Ondina. Para isso, identificaram-se setes feiras e, com as visitas, compreendeu-se como se organizam, sob a perspectiva de tipologia de feiras, seus sistemas de funcionamento (como montagem, deslocamento e fornecimento), como se dão às relações entre consumidores e vendedores/produtores e quais as tipologias dos produtos existentes. Essa base de dados foi usada como para o desenvolvimento do mapa visual/infográfico dessas feiras.

5.1 Caracterização das feiras

Presentes em muitas cidades brasileiras, as feiras livres são um dos aspectos culturais do País. Em Salvador, elas estão presentes em diversos bairros, com algumas sendo amplamente conhecidas como as feiras de São Joaquim e Mercado Sete Portas.

A feira livre no Brasil constitui modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos. (Mascarenhas; Dolzani, 2008, p. 75)

Já as feiras agroecológicas trabalham diretamente com as comunidades produtoras, sem a intermediação de comerciantes, os chamados “atravessadores” (Carvalho, *et al.*, 2008)⁴. Essas feiras têm como objetivo criar um espaço de comercialização de produtos cultivados por produtores que

⁴ Carvalho, et al. (p. 5, 2008) conceitua “atravessadores” enquanto comerciantes dos mercados locais que impõem barreiras sobre famílias agricultoras e suas organizações, tendo em vista apenas o lucro acima de tudo sem nenhum compromisso com essas famílias.

possuem responsabilidade ambiental e, portanto, oferecem acesso à população a uma alimentação saudável e livre de agrotóxicos.

O Decreto Nº 11.611, de 26 de Maio de 1997, da prefeitura de Salvador traz o regulamento das feiras livres do município e as classifica em três tipologias: (1) feiras móveis, que são realizadas sempre no mesmo lugar, em espaços abertos em apenas um dia da semana; (2) feiras fixas, realizadas sempre no mesmo espaço podendo ser ele aberto ou fechado em mais de um ou todos os dias da semana; e (3) feiras eventuais que acontecem em lugares predeterminados, de forma esporádica e com duração variável (Salvador, 1997). Feiras com essas características devem seguir estas e outras regras de funcionamento exigidas pelo decreto para serem regulamentadas pela prefeitura para comercialização de alimentos.

5.2 Feiras identificadas no polígono Centro-Barra-Ondina e suas características

A pesquisa de campo foi realizada entre outubro de 2023 e janeiro de 2024 no polígono que abrange a região dos bairros Centro, Barra e Ondina na cidade. Nesse processo foi percebido que existem feiras frequentes⁵ que transitam entre locais dentro deste mesmo polígono. Foram identificadas algumas feiras sazonais que acontecem em período de festas, a exemplo das de fim de ano, mas não estão presentes neste estudo por não serem frequentes durante o ano todo.

Nas feiras identificadas no polígono formado pelos bairros Centro-Barra-Ondina foram encontradas: (1) No bairro do Centro da cidade: a feira livre do Dois de Julho, a feira da Jaqueira, a feira Boi Vivo, a feira Deus Proverá-verduras e hortaliças orgânicas e a feira agroecológica do Museu de Arte da Bahia - MAB; (2) No bairro da Barra: a feira Messiânica; (3) No bairro de Ondina: a feira do Movimento Sem Terra (que depois descontinuou) e a feira Agroecológica da UFBA.

Das sete feiras encontradas, cinco delas (as feiras: da Jaqueira, Boi Vivo, agroecológica do MAB, a Messiânica e a Agroecológica da UFBA) comercializam mercadorias produzidas sobre as práticas da agroecologia, e a feira Deus Proverá-verduras e hortaliças orgânicas declara comercializar apenas produtos orgânicos.

⁵ Os/as autores/as consideram feiras frequentes aquelas que se funcionam semanalmente independente da sazonalidade de festas, apesar de mudarem de localidade dentro do polígono Centro-Barra-Ondina, podendo elas ser fixas ou móveis.

As feiras Agroecológica do MAB, localizada na região do Corredor da Vitória, no bairro de Centro, e a Agroecológica da UFBA, localizada no bairro de Ondina, são compostas por produtores individuais e cooperados, além de representantes⁶ dos produtores, o que permite a compra direta dos produtores. Essas feiras têm figuras centrais em suas organizações, mas preservam uma estrutura horizontalizada e colaborativa em suas autogestões. Ambas acontecem apenas um dia da semana, e portanto, tratam-se de feiras móveis.

A feira “Deus proverá - verduras e hortaliças orgânicas”, localizada no bairro Centro, possui apenas um único produtor rural e a relação direta entre consumidor e produtor também acontece. Esse produtor se desloca de sua cidade até a capital duas vezes na semana, às terças e sextas, e portanto, se trata de uma feira fixa. A “Feira Orgânica da Igreja Messiânica”, localizada na Barra, também é de produtor rural único que vende suas mercadorias. A relação produtor e consumidor se estendeu a utilização de canais digitais como forma de fazer pedidos de produtos. A feira acontece no bairro da Barra todas as terças-feiras, o que a caracteriza como feira móvel.

A feira da “Associação Agroecológica Jaqueira”, no Dois de Julho, possui um representante. Nela, a maioria dos alimentos são produzidos por uma associação de produtores rurais que cultivam no município de Amargosa, na Bahia. Ela fica no Dois de Julho (bairro Centro) e é fixa, acontecendo todos os dias, apesar dos produtos frescos de hortifruti só chegarem às quartas-feiras e aos sábados.

A feira “Boi Vivo”, localizada no Campo Grande (bairro do Centro), atualmente acontece na sede do Centro Público de Economia Solidária - Cesol Salvador, mas já funcionou em outros dois lugares no mesmo bairro, sendo assim, é uma feira frequente. Esta feira também possui como característica o sistema de intermediação, mantendo uma parceria com a Povos da Mata, rede agroecológica que articula produtores rurais. Ressalta-se que o organizador desta feira conhece os produtores ou lideranças da cooperativa. A feira acontece todas terças-feiras e sábados, sendo, portanto, uma feira fixa.

A Feira Livre do Dois de Julho apresenta características que a distingue das outras estudadas. Nela, poucos são os vendedores que sabem qual a origem dos produtos, pois a maioria os adquire na Central de Abastecimento - CEASA ou em outras feiras da cidade ou com fornecedores intermediários, representando assim um afastamento do consumidor em relação ao produtor. Por

⁶ A figura do representante se refere às pessoas que não produzem, mas fazem parte do projeto da feira e não tem atuação como intermediadores.

esse motivo, também há uma impossibilidade de ter certeza sobre quais condições estes produtos foram cultivados, se são orgânicos ou agroecológicos e ou oriundos de monoculturas.

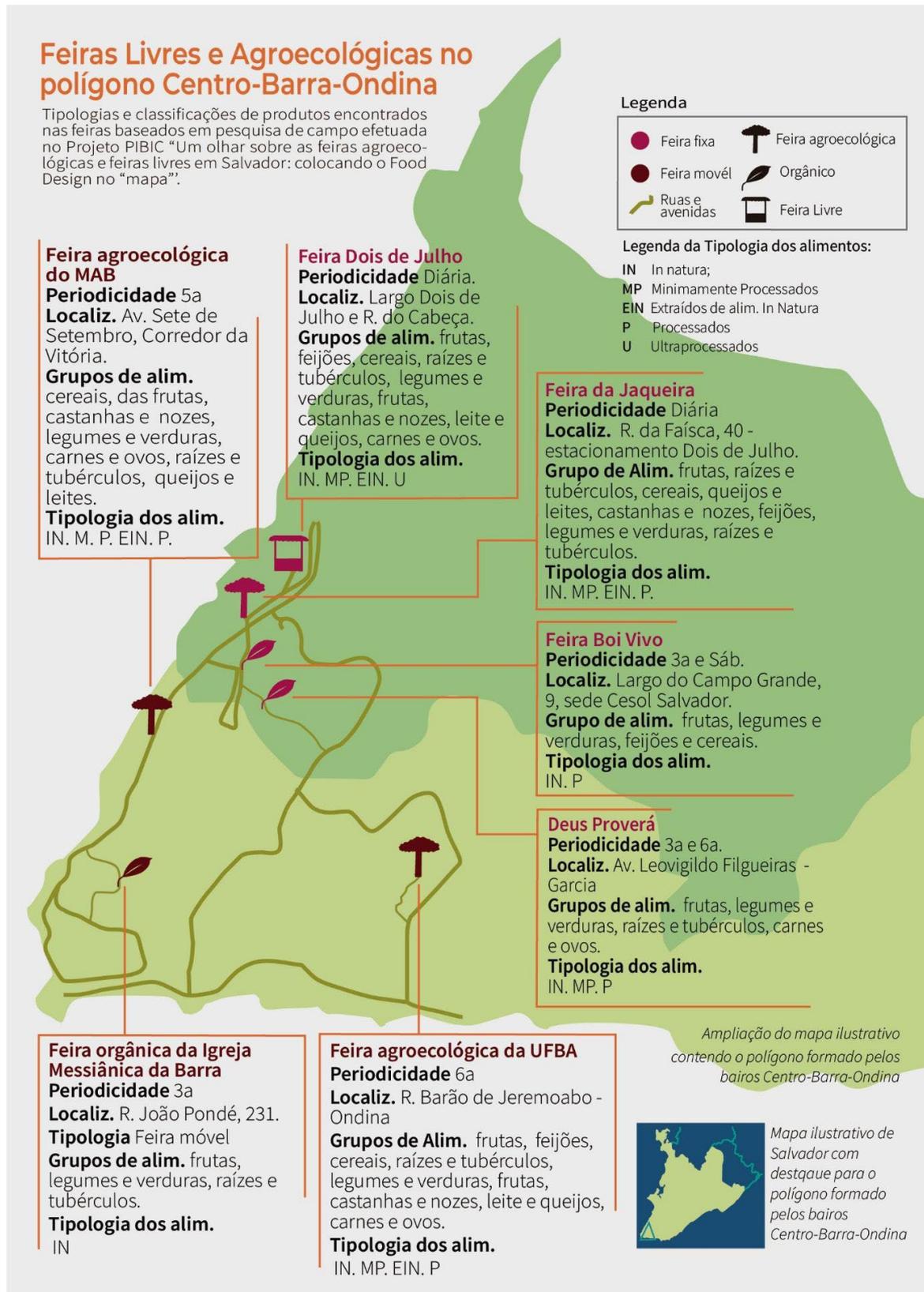
5.3 Classificação: Colocando as feiras no “mapa”

O Guia Alimentar Brasileiro é um documento publicado pelo Governo Federal brasileiro, cuja última edição foi em 2014. Nele, está contido o conceito de alimentação que leva em conta o modo de comer e as questões sociais e culturais que envolvem este processo diário, além das classificações e das tipologias de produtos alimentícios que foram utilizadas neste trabalho. O Guia classifica os alimentos em quatro categorias: *In natura*, alimentos que são derivados diretamente de plantas ou animais sem alteração; *minimamente processados*, que são alimentos *in natura* com pouco processamento; *produtos extraídos de alimentos in natura*, alimentos que são usados na preparação de comida como óleos, gorduras, açúcar e sal; *processados*, alimentos que são fabricados com a adição de produtos *in natura* ou *minimamente processados* e com sal e açúcar; e os *ultraprocessados*, alimentos industrializados que passam por muitas fases de processamentos e possuem diversos ingredientes e aditivos (Brasil, 2014). O Guia Alimentar também divide os alimentos nos seguintes grupos: grupo dos feijões, grupo dos cereais, grupo das raízes e tubérculos, grupo de Legumes e verduras, grupo das frutas, grupo das castanhas e nozes, leite e queijos e, por fim, das carnes e ovos.

Com base nessa classificação, em todas as sete feiras estudadas foram encontrados alimentos *in natura* e minimamente processados, além de alimentos processados nas: feira do MAB, feira agroecológica da UFBA e feira da Jaqueira. Apenas na feira livre do Dois de Julho foram encontrados os alimentos ultraprocessados, além dos outros tipos de alimentos.

Na figura 1 abaixo é apresentado o infográfico Feiras Livres e Agroecológicas no Polígono Centro-Barra-Ondina que mostra a localização das feiras frequentes, suas tipologias e grupos de produtos, segundo o Guia Alimentar (2014), e sua classificação segundo a Prefeitura de Salvador (2008). Para sua construção, foi utilizado como base o mapa do município de Salvador que consta no documento “Limites de Bairros e Regiões Administrativas de Salvador/Bahia/Brasil Prefeituras-Bairro” de 2013 disponibilizado pela prefeitura de Salvador.

Figura 1 - Infográfico



Fonte: Baseado na pesquisa de campo e nos autores Brasil (2014), CONDER/INFORMS (2013), Salvador (1997). Autoria própria.

O infográfico foca na localização e nas principais características encontradas nas feiras estudadas, utilizando elementos gráficos que evidenciem esses fatores. Entre essas destaca a diversidade dos produtos e a frequência das feiras, proporcionando uma visão geral do contexto das feiras da região estudada.

No Quadro 1 são apresentados as diferentes tipologias e os variados grupos dos alimentos que foram catalogados durante a pesquisa de campo. Os Alimentos encontrados em todas as feiras foram organizados e classificados de acordo com o Guia Alimentar (2014), o que permitiu uma observação das características específicas de cada uma delas conforme suas tipologias.

Quadro 1 – Tipologia e Grupo de alimentos presentes nas feiras estudadas.

Feira	Tipologia de alimentos	Grupo de alimentos
Feira Dois de Julho	In Natura, Minimamente Processados, Extraídos de alimentos In Natura, Processados, Ultraprocessados.	Grupo das frutas, Grupo dos feijões, Grupo dos cereais, Grupos das raízes e tubérculos, Grupo de legumes e verduras, Grupo das frutas, Grupos das Castanhas e nozes, Grupo dos leites e queijos, Grupo das carnes e ovos.
Feira agroecológica Jaqueira	In Natura, Minimamente Processados, Extraídos de alimentos In Natura, Processados,	Grupo das frutas, Grupo das raízes e tubérculos, Grupo dos cereais, Grupo dos queijos e leites, Grupo das castanhas e nozes, Grupo dos Feijões, Grupo de Legumes e verduras, Grupo das raízes e tubérculos.
Feira Boi Vivo	In Natura; Processados.	Grupo das frutas, legumes e verduras, feijões e cereais.
Feira Deus Proverá-verduras e hortaliças orgânicas	In Natura, minimamente processados, processados	Grupo das frutas, Grupo de legumes e verduras, Grupo das raízes e tubérculos, Grupo das carnes e ovos.
Feira Agroecológica do MAB	In Natura, Minimamente Processados, Extraídos de alimentos In Natura e Processados.	Grupo dos cereais, Grupo das frutas, Grupo das castanhas e nozes, Grupo de legumes e verduras, Grupo das carnes e ovos, Grupo das raízes e

		tubérculos, Grupo dos queijos e leites.
Feira Orgânica da Igreja Messiânica	In Natura	Grupo das frutas, Grupo de legumes e verduras, Grupo das raízes e tubérculos.
Feira Agroecológica da UFBA	In Natura, Minimamente Processados, Extraídos de alimentos In Natura, Processados,	Grupo das frutas, dos feijões, dos cereais, das raízes e tubérculos, de legumes e verduras, das frutas, das Castanhas e nozes, dos leite e queijos, das carnes e ovos.

Fonte: Baseado na pesquisa de campo; Guia alimentar para a população brasileira (Brasil, 2014). Autoria própria.

Na análise dos dados que foram levantados após a pesquisa de campo, ficou evidente que as feiras agroecológicas apresentam o Circuito Curto de Comercialização - CCC, caracterizado pela figura do produtor-feirante e sua proximidade com o consumidor final. Esse fato garante a origem desses produtos oriundos do sistema de produção agroecológica que privilegia a sustentabilidade e uma alimentação saudável.

O *Food design* está presente nessas feiras agroecológicas, evidente em sua dinâmica que ocorre do campo (produção do alimento) até chegar no ponto de comercialização, as feiras. Ele contribuir para cultura alimentar, potencializando essas feiras, beneficiando comerciantes menores e pequenos produtores, diversificando pontos de venda, e estimulando a produção e o consumo de alimentos que possuem uma cultura que não agride o meio ambiente em toda a sua cadeia produtiva e que promove a emancipação do profissional do campo, gerando empregos mais justos. E por fim, alinhados com as ODS-2, ODS-8 e ODS-10.

6. Considerações finais

A pesquisa bibliográfica acerca de *Food Design*, feiras agroecológicas e feiras livres permitiu alargar o entendimento e verificação das relações entre *Food Design* e as feiras nas vistas de campo, o que possibilitou categorizar as tipologias de produtos existentes nestas feiras, com foco em produtos *in natura* e minimamente processados. Ao analisar os dados primários e secundários levantados, confrontou-se o que foi encontrado nas feiras, ratificando a presença do produtor-

feirante que vende para o consumidor final aquilo que produz. Por fim, foi apresentado um infográfico com as informações catalogadas nas feiras estudadas.

Entendeu-se a importância do *Food Design* para a valorização das feiras em prol de uma alimentação mais saudável, de uma produção mais sustentável, enaltecimento da cultura alimentar local e do robustecimento do Circuitos Curtos de Comercialização. Assim, fortalecem-se as comunidades por meio de seus projetos de inovação social (emergentes de necessidades coletivas) que beneficiam o tecido social e o meio ambiente.

Há muito a ser estudado e ampliado para o conhecimento geral sobre a importância do *Food Design* e da Inovação Social. Além disso, abre-se uma oportunidade significativa de aprofundar-se nos Circuitos Curtos de Comercialização nas feiras estudadas, proporcionando uma base sólida para trabalhos futuros.

Referências

, . Você sabe qual é a diferença entre agricultura orgânica e agroecologia?, O Joio e O Trigo, São Paulo, 21 jun. 2023. Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/2023/06/voce-sabe-qual-e-a-diferenca-entre-agricultura-organica-e-agroecologia/>. Acesso em: 22 maio. 2024.

ESPUNY, Ana Lígia. **Bah! Methods: Proposição de Método de Análise de Viabilidade e Implementação de ODS em Municípios Brasileiros.** Anais Encontro Internacional Sobre Gestão Empresarial e Meio Ambiente, São Paulo, 2021. 17 p. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Ana-Ligia-Espuny-2/publication/359503458_Bah_Methods_Proposicao_de_Metodo_de_Analise_de_Viabilidade_e_Implementacao_de_ODS_em_Municipios_Brasileiros/links/62407f477931cc7ccffd9204/Bah-Methods-Proposicao-de-Metodo-de-Analise-de-Viabilidade-e-Implementacao-de-ODS-em-Municipios-Brasileiros.pdf. Acesso em: 11 jun. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.

Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014

CARVALHO, Cícera; LOPES, Cristina; BARREIRO, Diego (Org.). Feira agroecológica: Alimentos saudáveis gerando renda e promovendo relações justas e solidárias no mercado. Ouricuri:

Caatinga, 2008. - (O sertão que dá certo; 2). Ouricuri - PE. Disponível em:

<http://bibliotecadigital.abong.org.br/11465/347>. Acesso em 22 mai. 2024.

- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projeto de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 175 p.
- KRUCKEN, L; MOL, A; LUZ, D. Território + gastronomia + design: uma introdução. **Territórios Criativos: design para a valorização da cultura gastronômica e artesanal**. Belo Horizonte: Atafona, 2017 p. 18-19.
- LEPRE, Priscilla; CASTILLO, Leonardo; As Novas Fronteiras do Design na Cultura Alimentar e no Food Design, **[bem] além do digital** – Vol. 2, p. 102 -121, São Paulo: Blücher, 2021.
- MANZINI, E. **Design: quanto todos fazem design**: uma introdução ao design para a inovação social. São Leopoldo: Unisinos, 2017.
- MANZINI, E. **Design para inovação social e sustentabilidade**: comunidades criativas, organizações colaborativas e novas redes projetuais. Rio de Janeiro: E-Papers, 2008.
- MARGOLIN, V. Design studies and food studies: Parallels and intersections. **Design and Culture**, v. 5, n. 3, p. 375–392, 2013.
- MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M.. **Técnicas de Pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 289 p. 3. Reimpressão
- MASCARENHAS, G.; DOLZANI, M. C. S. Feira livre: Territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea - DOI 10.5216/ag.v2i2.4710. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 2, n. 2, p. 72–87, 2008.. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/atelie/article/view/4710>. Acesso em: 21 maio 2024.
- MEDEIROS, Hugo *et al.* Um processo de design para definir desafios públicos envolvendo os ODS. Fórum: Perspectivas Práticas, **Revista de Administração Pública**. Recife, v. 57, n. 4, p. 1-14, jul. 2023. FapUNIFESP (SciELO). Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0034-761220230008>. Acesso em: 11 jun. 2024.
- MINAYO, M. C. S.. **Trabalho de Campo**: contexto de observação interação e descoberta. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 29. ed. Petrópolis: Vozes, 2010. p. 61-77.
- NEVES, J. L.. **Pesquisa qualitativa**: Características, usos e possibilidades. Caderno de Pesquisas em Administração, São Paulo, v. 1, n. 3, p.1-5, 1996.
- PEREZ, I. U. et al. Design, alimentação e transições para a sustentabilidade. **Estudos em Design**, Rio de Janeiro, v. 30, n. 2, p. 135-149, ago. 2022.

REISSIG, P. Food design education. **International Journal of Food Design**, v. 2, n.1, p. 3–13, 2017.

SALVADOR. Casa Civil. **Limites de bairros e regiões administrativas Salvador/ Bahia/ Brasil:**

Prefeituras-Bairro. Salvador: [s.n.], 2013. 12 f. Disponível em:

<http://biblioteca.fmlf.salvador.ba.gov.br/phl82/pdf/livros/Prefeiturasbairro.pdf>. Acesso em 21 mai. 2024.

WANZENBÖCK I., Wesseling J. H.; FRENKEN K. et al. A Framework for Mission-Oriented Innovation Policy: Alternative Pathways Through the Problem-Solution Space. **Science and Public Policy**, v. 47, n. 3, p. 474-480, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1093/scipol/scaa027>. Acesso em: 26 jun, 2024.