



ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

Agroturismo x alimentação orgânica em Santa Rosa de Lima: desenvolvimento local com ética e respeito ao consumidor¹

Yolanda Flores e Silva²
UNIVALI

Fernanda Azancoth / Vânia Crivelatti³
UNIVALI

Resumo

A presente comunicação é parte de um relatório de pesquisa realizado no município de Santa Rosa de Lima (SC), tendo por objetivos caracterizar o modelo adaptado de agroturismo da região associado à agricultura orgânica. A metodologia utilizada foi qualitativa com visitas de campo e entrevistas sistematizadas com o grupo de atores sociais respondentes. Os dados foram analisados a partir do modelo de análise de discurso do sujeito coletivo. Como resultados obtivemos uma discussão das questões de segurança e ética do turismo associado às representações sociais (ainda insipientes) sobre alimentação segura, de qualidade e com envolvimento histórico – social das pessoas que plantam e preparam os alimentos para a oferta a população local e turistas.

Palavras-Chave: Turismo; Agroturismo; Segurança Alimentar.

1. Contextualização

A presente comunicação nasceu a partir dos resultados coletados de um sub-projeto da pesquisa “Impactos e Riscos do Turismo nas Encostas da Serra Geral Catarinense: o caso de Santa Rosa de Lima” (PIRES e col. 2004)ⁱ com financiamento do CNPq (edital CNPq 19/2004 – Universal) e a continuidade de outro projeto, “Desenvolvimento e Riscos no Agroturismo: o caso de Santa Rosa de Lima” (SILVA; FIGUEIREDO, 2005)ⁱⁱ Nas duas pesquisas, a primeira com término em julho deste ano (2007), e a segunda concluída em julho de 2006, nossos objetivos se direcionavam para a análise das repercussões positivas e

¹ Trabalho apresentado GT - Interfaces com a Gestão de Negócios do IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo.

² Antropóloga / Enfermeira – Doutora em Filosofia da Saúde e Enfermagem / Mestre em Antropologia Social. Docente dos Programas de Pós – Graduação Stricto sensu em Administração e Turismo (Doutorado / Mestrado) e Saúde e Gestão do Trabalho (Mestrado Profissionalizante). Líder do Grupo de Pesquisa: Planejamento e Gestão: Interface Turismo, Espaço e Sociedade (PLAGEDE – CNPq). Contato: yolanda@univali.br.

³ Alunas do Curso de Graduação em Nutrição / Bolsistas do Convênio Brasil – África (Cabo Verde); colaboradoras do projeto de pesquisa “Impactos e Riscos do Turismo nas Encostas da Serra Geral Catarinense: o caso de Santa Rosa de Lima” – edital universal CNPq (2005 – 2007).



negativas no desenvolvimento do município de SRL e das famílias agricultoras que tem sua economia baseada na produção primária orgânica (alimentos produzidos sem agrotóxicos) e no agroturismo.

Como resultado parcial do primeiro estudo e a conclusão do segundo, a partir de trabalho de campo com entrevistas individuais e coletivas com as famílias que atuam no agroturismo e a observação das mudanças na região, percebemos que os fatores positivos são mais fortes do que aqueles de caráter negativo. O município voltou a crescer do ponto de vista populacional, econômico e cultural. As famílias atestam esta realidade mostrando dados sobre a renda familiar, o retorno à escola (de pais e filhos) e melhorias nas residências. Os aspectos negativos não foram relacionados diretamente ao agroturismo, mas há aspectos problemáticos que se ampliaram, mas que já existiam antes da entrada do turismo na região. Ainda assim, por considerarem cedo para uma análise definitiva, as famílias e as associações ao qual estão integradas, estão constantemente avaliando necessidades e problemas que já estão surgindo e / ou que podem acontecer, considerando situações citadas na literatura sobre os impactos e / ou processos de transformações socioculturais do turismo no espaço rural.

Ponderando sobre estes resultados, percebemos que em meio às questões relativas as transformações socioculturais, nasciam um novo modelo de vida decorrente das mudanças nos hábitos alimentares influenciadas pelo consumo de alimentos orgânicos, bem como a influencia no cotidiano das famílias pela procura dos produtos por eles cultivados. Nesta nossa trajetória na região e a percepção de que o produto mais atrativo e importante para o desenvolvimento do segmento turístico escolhido pela população local é a produção e a venda de alimentos de produção própria com poucos estudos sobre esta temática, realizados pelos pesquisadores da UNIVALI e demais pesquisadores de outras universidades. Daí porque decidimos por uma pesquisa sobre a transição nutricional-gastronômica rural em SRL e segurança alimentar.

É importante lembrar, que pesquisas anteriores realizadas, davam conta das mudanças culturais na alimentação, sem considerar em profundidade o desenvolvimento de riscos da produção a elaboração de pratos servidos a turistas. Estes trabalhos representam a reflexão inicial de dados que surgiram quando pesquisávamos o desenvolvimento do turismo na região, considerando o movimento agroecológico, a criação das associações que ainda hoje elaboram estratégias para a produção orgânica e o turismo rural na região (SILVA; FIGUEIREDO, idem).



2. Justificativa

Pensar nas transformações alimentares, nutricionais e gastronômicas de um grupo considerando-as como um dos fatores centrais para a saúde e a possibilidade de uma vida de qualidade, significa afirmar, que um bom padrão alimentar, equilibrado e com controle de qualidade do plantio à mesa, contribui diretamente para repercussões positivas na qualidade de vida das pessoas, considerando uma sustentabilidade sociocultural, que difere do que se apregoa quando se fala em “desenvolvimento sustentável”, por exemplo, que quase sempre está relacionado a sustentabilidade econômica.

A idéia de que a sustentabilidade de um empreendimento rural familiar não pode ser vista apenas em função do desenvolvimento econômico, se concretiza quando observamos a realidade das famílias agricultoras de nosso país. Em meio a tantos latifúndios voltados para uma agricultura mecanizada e mais competitiva, existe uma agricultura manual de subsistência que ainda hoje não consegue assegurar a manutenção daqueles que ali estão produzindo, sendo uma devoradora de energia, saúde e qualidade de vida. Como esperança e fazendo frente a este modelo produtivista, as famílias de pequenos agricultores tomam iniciativas voltadas para uma agricultura familiar concebidas de forma cooperativa e solidária que por enquanto ainda tem como ponto de partida o consumo local e a revitalização das pequenas colônias.

Esta revitalização no espaço rural tem por princípio que é preciso não apenas se integrar à realidade do movimento de agricultores do país, mas também compreender toda uma mudança de paradigma que vem ocorrendo no mundo, que Capra (1982)ⁱⁱⁱ denominou na década de 80 de Mudança Sistêmica e que para muitos de seus seguidores passou a ser Abordagem Holística – Ecológica de promoção da vida e saúde dos que habitam o planeta terra. Nesta perspectiva, todos os elementos que integram o fenômeno “vida”, seja a vida humana, a vida animal, a vida vegetal ou a vida mineral, todos, têm interdependência entre si. Assim, o plantar de forma responsável, considerando local, tipo de semente, uso da água, o não uso de venenos químicos, entre outros elementos, é de vital importância para a segurança das pessoas e do meio ambiente natural.

A partir deste pensamento, o movimento agroecológico surge como um contra – movimento à lógica industrial da produção de alimentos, evitando o uso de agrotóxicos e o desmatamento sem reservas. Este novo modelo, embora questione os métodos de plantio, é



marcado por grandes desafios, uma vez que a indústria da produção de alimentos e as indústrias das diversas formas tecnológicas de produzir e tornar acessíveis os alimentos exige grandes recursos econômicos, perfazendo segundo Proença (1997)^{iv} um montante empresarial superior aos setores automobilístico, eletrônico e de armamentos. Neste sentido, a noção de comunidade é um conceito fundamental, uma vez que nesta visão sistêmica de vida a cooperação, a solidariedade e a transformação de muitas crenças e valores estabelecidos pelo antigo paradigma cartesiano, são discutidas de forma ampla em todos os contextos, numa linguagem comum que equilibra interesses e responsabilidades (CALAME, 2001)^v.

Nesse contexto, a proposta que deu origem ao sub – projeto que resultou nesta comunicação e em outros artigos publicados em revistas da área, teve como pressuposto de que as atividades do agroturismo na região de SRL têm como produto principal à oferta de alimentos orgânicos, considerados ecológicos, plantados e servidos segundo preceitos e normas de segurança de selos de qualidade de organizações não governamentais reconhecidas internacionalmente. Este discurso transparece nas falas, nas embalagens dos produtos de SRL e até mesmo nas placas informativas do município. Muito mais do que a oferta das belezas naturais ou a hospitalidade familiar nas pousadas, a grande oferta deste município aos visitantes é a de uma alimentação segura e “limpa”, plantadas e preparadas com uma filosofia ética e agroecológica. Com base nessa realidade, justificada acima, a problemática da investigação (que ainda está em curso até final de 2008 com um novo sub – projeto de continuidade) e baseando-se nos projetos anteriores citados, o objetivo norteador do estudo realizado foi: analisar as transformações e processos socioculturais decorrentes da transição nutricional – gastronômica de SRL e as condições de segurança dos alimentos ofertados para o consumo da população local e turistas.

3. O Agroturismo

No Brasil, a política Agrícola principalmente através da Política de crédito Rural, foi direcionada a atender médios e grandes produtores, privilegiando as culturas de exportação em detrimento das culturas domésticas, ficando assim o pequeno agricultor familiar desamparado de políticas públicas. Devido ao descaso para com a agricultura familiar, para com a pequena produção, ocorreu uma pauperização do campo (ELESBÃO, 2000, p.246)^{vi}.

Como consequência, começou-se a vislumbrar no Turismo Rural, um recurso que se poderia lançar mão, em prol do desenvolvimento local. Segundo a Organização Mundial do Turismo (OMT, 1993, p. 26)^{vii},



"O turismo rural refere-se a lugares em funcionamento (fazendas ou plantações) que complementam seus rendimentos com algumas atividades turísticas, oferecendo geralmente alojamento, refeições e oportunidades de adquirir conhecimentos sobre as atividades agrícolas".

Já a EMBRATUR (2001, p.19)^{viii}, conceitua Turismo Rural como:

“O conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometido com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade”.

Mas, falar de turismo rural nem sempre é falar de agroturismo, visto que esta atividade embora em ambiente rural, difere e muito de outras atividades realizadas em ambientes rurais. Para Silva e Figueiredo (2005, p.20) agroturismo tem sua importância em função de algumas características muito particulares, tais como:

“atividades internas à propriedade, que geram ocupações complementares às atividades agrícolas, as quais continuam a fazer parte do cotidiano da propriedade, em menor ou maior intensidades, devem ser entendidas como parte de um processo de agregação de serviços aos produtos agrícolas e bens não materiais existentes nas propriedades rurais (paisagem, ar puro, etc) (...)”.

Nesta pesquisa, embora em muitos momentos tenhamos utilizado a nomenclatura Turismo Rural e Agroturismo como sinônimos, devido às similitudes conceituais demonstradas pelos principais órgãos normativos do turismo nacional e internacional, como a EMBRATUR e a OMT, assim como pelos autores de referência no assunto, procurou-se deixar claro que os autores estudam a nomenclatura utilizada e não desconhece que para muitos pesquisadores seus conceitos são diferenciados.

Na perspectiva do estudo sobre agroturismo, também é importante observar, que as investigações realizadas sobre a temática envolve principalmente o que se considera como impacto e também como benefícios para a comunidade local. Para a Organização Mundial do Turismo - OMT (idem), os benefícios do desenvolvimento do turismo em comunidades locais são sete e envolve:

- Criação de novos postos de trabalho e negócios;
- Rendimentos adicionais a todos os participantes;
- Novos mercados para produtos locais;
- Melhoria da infra-estrutura, instalações e serviços da comunidade;
- Novos conhecimentos e tecnologias;
- Maior consciência e proteção do ambiente e cultura locais;
- Aperfeiçoamento dos padrões de utilização dos terrenos.



No entanto, deixa claro também que nem sempre o turismo é desejável ou viável em todas as localidades. Precisa existir um potencial para o desenvolvimento turístico com valorização das especificidades de cada comunidade. Uma vez tendo sido detectado este potencial, o turismo rural ou agroturismo, pode vir a propiciar uma valorização do ambiente onde ocorre, através da valorização da cultura e da diversidade natural da região, auxiliando na manutenção do patrimônio histórico, cultural e natural.

Além deste aspecto, a reorganização social e econômica local, pode ser restaurada, através dos benefícios gerados direta ou indiretamente à população, que participa das atividades relacionadas com o turismo, como a geração de empregos, qualificação de mão-de-obra, incremento na renda familiar da comunidade agrícola através da criação de um mercado de consumo de produtos agrícolas, ou até mesmo da hospedagem de turistas nestas propriedades. Além da exploração de produtos característicos da região, tendo como diferencial a qualidade do produto caseiro, sem conservantes ou agrotóxicos, diferente aos encontrados no comércio varejista, como é o caso de Santa Rosa de Lima.

Esse tipo de produção, devido às necessidades impostas pelo serviço oferecido merece maiores cuidados e maior gasto de tempo pelo produtor rural e acaba por ter o efeito de mantê-lo mais ativo e mais fixo a terra em que produz, valorizando-a e de certa forma, em função dos preços mais altos pagos pelos consumidores de maior poder aquisitivo, acabando por auxiliar a diminuição do êxodo rural tão comum nas épocas de crise econômica.

As exigências impostas pela presença constante de pessoas na região terminam beneficiando a comunidade local que ganha com isto saneamento básico, a pavimentação das estradas, acesso às telecomunicações, recuperação das áreas degradadas, incentivo à criação de parques e reservas.

Grolleau (1994, p. 5)^{ix} sobre turismo rural afirma:

“é uma atividade com uma característica marcante: é um turismo local, um turismo de ‘território’, gerido pelos próprios residentes. Local em cinco níveis: a) de iniciativa local; b) de gestão local; c) de impacto local; d) marcado pelas paisagens locais e e) valorizador da cultura local”.

Esta função tão necessária do turismo rural como base para o desenvolvimento local criando rendimentos complementares, infra-estruturas de interesse da população rural e mantendo o equilíbrio entre os sistemas ecológico, sócio-econômico e cultural, para ser atingida necessita, porém de um olhar realista, e segundo Grolleau (idem) não deve ser vista como a solução para as comunidades sem muito estudo e planejamento.



“o turismo rural não é o remédio universal e não contém a solução definitiva para os problemas de marginalização econômica e social de muitas zonas rurais. o turismo deve ser promovido como atividade que se equilibra com outras, dentro de um modelo integrado de desenvolvimento rural. fundamentar este desenvolvimento numa promoção quase exclusiva do turismo rural é provocar em geral um desequilíbrio que fragilizará todo o processo” (GROLLEAU, 1994, p. 5).

4. Procedimentos Metodológicos

a - Caracterização da pesquisa: a pesquisa será qualitativa com abordagem etnográfica considerando os objetivos aqui apresentados.

b - Estratégias da pesquisa: para o estudo em questão se utilizarão algumas técnicas e instrumentos etnográficos:

- Trabalho de Campo – com visitas sistemáticas a comunidade para observação dos espaços de cultivo, acondicionamento, preparo e oferta de alimentos para o consumo imediato (refeições) e o consumo posterior de produtos artesanalmente preparados e embalados para que o turista os leve para sua casa; Seleção dos Informantes – considerando que SRL possui no momento apenas 05 famílias trabalhando com pousadas familiares e que estas são as responsáveis pelo consumo imediato dos turistas, são com seus membros que estaremos realizando nossas entrevistas iniciais, num total de 16 pessoas; Os demais informantes serão aqueles que plantam para o consumo de produtos artesanalmente preparados para consumo fora de SRL. Neste caso a escolha será de 20 famílias entre as 55 registradas na Associação de Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral – AGRECO. O critério de escolha destas famílias será o de ter residência em SRL (a AGRECO tem associados nos municípios vizinhos), realizar cultivo orgânico, ofertar seus produtos a turistas, no comércio interno e externo e aceitar participar do estudo; Observação Participante – para exploração e compreensão dos processos de cultivo orgânico, acondicionamento, preparo e oferta dos alimentos; Entrevistas Individuais – para coleta de dados étnicos – culturais e técnicos sobre os processos e transformações socioculturais alimentares e gastronômicos em SRL; Análise dos Discursos – realizado com as entrevistas considerando o modelo de análise de Discurso do Sujeito Coletivo realizado (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2003)^x, com o uso das seguintes figuras metodológicas: as expressões chave (termos ou pequenas frases que expressem o conteúdo das falas e a sua relação com os objetivos da pesquisa), a



idéia central (síntese das idéias que permeiam as falas), a ancoragem (teoria ou eixo norteador que serve de base para as falas dos informantes), o discurso individual (um ou mais discursos de um único informantes) e o DSC (seleção e soma dos discursos de todos os informantes que sejam mais expressivos e relacionados aos objetivos do estudo).

c - Aspectos éticos da pesquisa

Atendendo a resolução nº 196/96, adotaremos algumas posturas éticas de proteção aos informantes selecionados e que aceitem participar de nosso estudo: apresentação do projeto de pesquisa a todas as famílias e respectivos informantes; leitura do “Termo de Consentimento Livre e Esclarecido” e explicações sobre as técnicas e etapas de coleta dos dados; registro do projeto de pesquisa no SISNEP; encaminhamento do projeto a Comissão de Ética da UNIVALI; uso criterioso e científico das informações coletadas com a preservação dos nomes dos informantes se eles assim o desejarem.

5. A Transição Nutricional em SRL: Processos Socioculturais e Segurança dos Alimentos Ofertados

No estudo realizado no município de Santa Rosa de Lima em Santa Catarina, Brasil, os objetivos enfocavam a análise dos discursos dos atores sociais sobre as mudanças decorrentes da transição nutricional e as condições de segurança dos alimentos ofertados.

A análise realizada procurou ouvir as ‘vozes’ dos informantes através de uma pesquisa qualitativa com abordagem etnográfica com entrevistas, observações e participação ativa em várias situações, inclusive as que envolviam o preparo e o consumo de alimentos na localidade, os autores deste estudo puderam em um clima de descontração obter uma série de informações de caráter técnico e sociocultural.

Foram realizadas 30 entrevistas com pessoas de famílias agricultoras que estão inseridas no programa de agricultura familiar desenvolvido pela AGRECO – Associação de Agricultores das Encostas da Serra Geral. Todas estas pessoas tiveram acesso ao projeto de pesquisa e um termo de participação no estudo, em que as mesmas eram informadas sobre a livre escolha de participação, o direito de solicitar o não envolvimento do seu nome com os resultados do estudo e sair do mesmo quando considerasse pertinente.

Com estas questões e as respostas coletadas, gravadas e transcritas inicialmente isoladamente, utilizando o modelo de análise de Lefèvre e Lefèvre (2003), foi realizada a



análise teórico-conceitual que trouxe a luz à influência do movimento agroecológico e do agroturismo nas mudanças alimentares da população local. Foi possível estabelecer que as mudanças de caráter sociocultural, embora relacionadas diretamente as novas tecnologias de plantio voltadas para o modelo agroecológico, também foram influenciadas pelo agroturismo, uma vez que os costumes alimentares dos visitantes e a valorização dos produtos oferecidos também estavam diretamente associados ao uso destes alimentos pelas pessoas que os plantavam.

Nas falas, confirmadas também em outros estudos (HEUSER, 2003^{xi}; GUZZATTI, 2003; SILVA & SANTOS, 2006^{xii}), a qualidade de vida é associada à qualidade alimentar, a mudança de hábitos e de ingredientes alimentares. O consumo de alimentos saudáveis e o conhecimento sobre estes alimentos e suas propriedades são ressaltados constantemente, assim como o orgulho de terem produzido-os de forma coletiva e solidária através das agroindústrias criadas na localidade. Entretanto, a noção de risco alimentar (associada à segurança alimentar), ainda não é compreendida em sua totalidade no meio rural. Embora concordemos que o planejamento e a organização dos espaços alimentares tenham que ser adaptados à realidade do campo, não há como esquecer os perigos decorrentes da falta de higiene, das condições precárias de colheita, armazenamento e preparo dos alimentos em alguns municípios rurais.

No modelo de análise de Discurso do Sujeito Coletivo realizado (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2003), os discursos relacionados às questões colocadas acima demonstram que em alguns aspectos falta uma maior preparação das famílias que atuam com a oferta de refeições no que se refere a segurança⁴. Esta pouca preparação é demonstrada através da falta de informações sobre as principais doenças decorrentes da falta de higiene no armazenamento e na preparação das refeições; também é visível quando nos deparamos com o uso de roupas sujas (ainda com sujidades decorrente do trabalho cotidiano: capinar, tirar leite da vaca, preparar a horta, etc) na hora de preparar e servir as refeições; a falta de organização na cozinha com empilhamento de panelas e demais utensílios domésticos dificultando o deslocamento de quem prepara os alimentos. Nos discursos abaixo podemos observar que os sentidos e significados que se dá à segurança e qualidade dos alimentos podem ser analisados a partir de várias dimensões, vejamos:

⁴ importante ressaltar que este mesmo problema não diz respeito à realidade das agroindústrias que seguem rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária.



DSC 1 – O modelo agroecológico trouxe comida sadia e de qualidade, mudou completamente nossa alimentação. Hoje se come verduras, legumes, galinha, porco e peixe que são saudios. O que se vende aos outros é o que se tem em casa: saúde e honestidade!

DSC 2 – A nossa comida mudou para melhor, mais eu não sei dizer pra senhora se ela é mais segura. Se a gente pensar que não tem mais veneno ela é segura, não tem agrotóxico. É sobre isso que a senhora quer saber?

DSC 3 – A comida que a gente oferece aos turistas segue todas as exigências da cartilha e do estatuto da AAAC, nós prometemos e cumprimos o que foi escrito lá: qualidade, higiene e segurança.

DSC 4 – Para servir uma comida sem risco pra ninguém, a gente tem que usar uma proteção na cabeça, avental de cor clara, não usar anel ou jóia, e as unhas devem ser limpas e sem esmalte.

DSC 5 – Para oferecer refeição cada proprietário teve que se adequar, por exemplo: evitar ter animal circulando dentro de casa ou ainda ter o local do trato muito próximo de casa. Também é bom está limpo pra poder comer com os visitantes. Isto tudo é que vai garantir a “Carteirinha de Saúde” de cada propriedade.

Diante destas representações coletadas se consegue inferir que a agricultura familiar orientada pela AGRECO trouxe as famílias de agricultores uma proposta que revoluciona não apenas o plantio, mas, velhos hábitos alimentares em que legumes e verduras quase não eram utilizados. Nos DSC acima, grifamos algumas expressões e tentamos refletir sobre os seus significados considerando nossas observações *in loco* e uma certa experiência com os serviços de alimentação no espaço rural.

Para nós ficou evidente que o lado sadio informado pelos atores sociais, diz respeito ao não uso de agrotóxicos nas plantações, as mudanças no tipo de produção, as orientações e cursos realizados, e a uma formação ideológica que incentiva a mudança de hábitos



socioculturais. A comida sadia e de qualidade reporta o não uso de agrotóxico e algumas medidas e princípios básicos contidos no Caderno de Normas da AAAC⁵, são vistos pelos Associados como uma questão ética que envolve responsabilidade e compromisso com os visitantes. Entretanto, a realidade demonstra que em algumas situações, o discurso não é parte do cotidiano em pelo menos uma propriedade em Santa Rosa de Lima e segundo comentários de alguns turistas, em propriedade longe da sede da AAAC (Anitapólis, Rancho Queimado, Rio Fortuna, etc).

Embora a limpeza dos proprietários e da propriedade seja uma exigência atendida no primeiro dia de recepção aos visitantes, nos espaços conhecidos como “quartos coloniais⁶” esta premissa é mais difícil de ser cumprida após 2 ou 3 dias de hospedagem, uma vez que o cotidiano do agricultor e sua família permanece ocorrendo com todas as atividades inerentes ao plantio, cuidado com a terra, com os animais, esteja chovendo ou fazendo sol. A representação de higiene / limpeza está associada mais ao ambiente do que a pessoa, e os odores pessoais ou provenientes do trato com os animais, por exemplo, não tem o mesmo sentido e / ou significado para os que vêm de uma vida urbana com padrões técnicos de higiene associados a pasteurização, esterilização e até mesmo uma certa homogeneização do ambiente e de seus odores.

Vale recordar que a teoria das representações sociais, marco teórico do DSC, reconhece as mesmas como sendo parte do conhecimento ou senso comum adquirido ao longo da vida cotidiana. Do ponto de vista sociocultural isto é algo perfeitamente plausível, visto que a cultura pode ser conceituada como uma série de conhecimentos adquiridos ao longo da vida, algo que é construído e modificado de acordo com as necessidades humanas, o que significa dizer que a cultura é dinâmica, é formal, é informal, é uma série de representações em que se insere a idéia de transformação contínua de acordo com a vontade dos seres humanos (GEERTZ, 1983)^{xiii}.

Viver esta realidade na prática é muito difícil, uma vez que receber uma informação na forma de um curso, treinamento ou através das exigências de um órgão como AAAC com sua cartilha de critérios e normas para a oferta de serviços e produtos, não significa que a dinâmica da cultura local foi modificada, e que houve o aprendizado real da informação

⁵ Os critérios gerais adotados no Caderno de Normas da AAAC enfatiza constantemente a segurança, a limpeza e o embelezamento da propriedade com sua oferta de serviços e produtos, tudo isto associado a expressão “qualidade”.

⁶ Os quartos coloniais estão inseridos na casa em que mora o agricultor e sua família.



oferecida. O que parece está revolucionando a alimentação das pessoas da região e até sendo um fator de atração para que a localidade pode ser um momento restrito aos visitantes, mas, que não foi totalmente apreendido pelos moradores em seu cotidiano.

Ainda que o agroturismo implantado na região em 1999 demonstre que pode ser um fator de revolução e mudanças culturais na região por oficializar uma nova forma de produção de serviços, e a integração com outras culturas e estilos de vida, sabemos que as mudanças alimentares também passam por mudanças de hábitos que poderão ser consideradas como parte da cultura local somente daqui a muitos anos. O fato de existirem novos horários de servir os alimentos, um acondicionamento sem risco, um preparo em que se destaquem novas cores e estética de apresentação dos pratos, não elimina o fato de que por enquanto estas transformações ainda são superficiais e restritas a um pequeno grupo deste município. Na frase abaixo podemos ter um exemplo desta idéia que repassamos aqui:

“A gente aprendeu na associação sobre questões de segurança e também sobre como fazer um prato ficar mais bonito e colorido. Dá gosto ver! As mesas ficam tão lindas que não tem como a gente não querer comer com os visitantes. Os turistas gostam de tudo, mais se fica aquele colorido do tomate misturado com a alface e a rúcula, um pouco do amarelo do milho mais o aipim, ou ainda o molho da galinha do lado do prato de repolho, tudo isto deixa eles saboreando a distância. Mais no corre - corre da colheita e no agito dos outros dias, a gente não tem como fazer igual e muita gente só come as verduras quando tem turista em casa” (D. 43 anos).

O discurso de satisfação, principalmente entre as mulheres, demonstra que as mudanças alimentares também estão muito relacionadas com um certo bem estar em servir algo bonito e de qualidade, mas, este modo de servir ainda não envolve toda a família e não é parte do dia-a-dia deles⁷, bem como a introdução de legumes e verduras principalmente cruas.

Mas, não podemos deixar de comentar, que mesmo que os discursos desta transição nutricional ainda seja muito confuso, existe entre todos o orgulho de produzir e de servir um alimento que é bom para si e para os outros. O DSC demonstra que o bem estar não é algo que se relacione unicamente com um resultado direto para a população local. Existe entre as

⁷ Embora seja parte dos rituais de casamento, batizados, festas com sentido simbólico para o grupo.



peças uma relação entre o bem estar local e o bem estar de outras pessoas que fazem parte de outras comunidades, no caso de SRL, são os visitantes.

Também é evidente o reconhecimento de que o que é visto como sadio para o corpo, também é algo que está sendo sadio para a terra. Estes agricultores assumiram, após as informações repassadas pela AGRECO, que têm responsabilidade social e econômica não apenas com a produção de alimentos, mas também com a preservação da terra e da água^{xiv}.

É na perspectiva deste novo sistema de produção, que as famílias agricultoras podem produzir alimentos saudáveis, mas também podem comprar outros bens alimentícios e de outra natureza, tendo enfim um acesso maior a outros bens de consumo que garantem uma melhoria na qualidade e bem estar das pessoas na localidade. Mesmo assim, a AGRECO e a AAAC, procuram enfatizar a necessidade de olhar criticamente os novos modelos adotados. Afinal, as transformações, embora positivas, a médio e longo prazo, podem significar mudanças de padrões muito diferenciados da cultura local, levando-os a uma perda de identidade cultural. O grande desafio no momento parece ir além das mudanças de caráter cultural, ou seja, é como conceber a união do que eles são e vivem enquanto agricultores e o que se tornaram (empresários do turismo), tendo como compromisso a união das duas formas de viver e ganhar a vida: agricultura e turismo.

Na prática esta união envolve a junção de velhas representações sociais a novas representações com todos os seus simbolismos, alguns reconstruídos (adaptações de práticas e hábitos antigos), outros recuperados (adoção na íntegra de velhas práticas e hábitos) e outros introduzidos com novos modelos e concepções oriundas de cursos, convivência e exigências legais (SILVA, 2006)^{xv}.

Mesmo que existam trocas contínuas entre os agricultores e os organizadores do movimento agroecológico na região, com o incentivo cada vez maior de solidariedade entre os agricultores, e de uma postura ética local, ainda está longe um envolvimento histórico – social que seja a marca da cultura de todos os atores sociais envolvidos. O que Kootler (1996)^{xvi} denomina de responsabilidade social através de atribuições estipuladas com objetivos específicos e obrigações relacionadas aos direitos das pessoas, a preservação do meio ambiental, entre outras possibilidades, é uma premissa em construção, ainda que o movimento já tenha oficialmente mais de 11 anos.

6. Considerações Finais



Os depoimentos aqui descritos são apenas uma parcela muito pequena de um estudo amplo que retrata as mudanças e transformações que ainda estão em andamento, o que significa dizer que muitos conflitos ainda estão por ocorrer, sendo este texto apenas parte de um pequeno recorte da dinâmica realidade dos agricultores das Encostas da Serra Geral Catarinense.

Considerando que o movimento agroecológico de Santa Rosa de Lima ainda está em desenvolvimento, questões como qualidade de vida, segurança, riscos, transição nutricional e as mudanças decorrentes, será ainda um alvo perfeito para novos estudos. É um erro pensar que os particularismos regionais alimentares mudarão rapidamente ou desaparecerão, assim como as formas de preparo, acondicionamento, as crenças alimentares, os tabus com relação à organização de um espaço alimentar e outros hábitos patrimoniais da gastronomia de um povo.

Mas, pensamos como Poulain (2004)^{xvii}, não existe um paraíso culinário perdido que não possa ou não deva sofrer mutações em decorrência das necessidades sentidas na atualidade. A concepção folclorista ingênua de que o turista deve se adequar ao lugar visitado, não consegue sobreviver a uma intoxicação alimentar ou a morte por botulismo, por isso que a patrimonialização gastronômica deve caminhar junto com a perspectiva de que os valores tradicionais devem ser resgatados quando não colocam em risco vidas humanas, seja a população de um entorno turístico e / ou seus visitantes.

Referências

ⁱ PIRES, P. S. e col. **Impactos e riscos do turismo nas Encostas da Serra Geral Catarinense: o caso de Santa Rosa de Lima.** Projeto de Pesquisa. 15 f. (Programa de Pós _ Graduação em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú: UNIVALI, 2005. (Financiado pelo CNPq Edital Universal 2005 – 2007).

ⁱⁱ SILVA, Y. F.; FIGUEIREDO, A. B. **Desenvolvimento e riscos no agroturismo: o caso de Santa Rosa de Lima.** Projeto de Pesquisa, 10 f. (Programa de Iniciação Científica – PROBIC). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú: UNIVALI, 2005. (Financiado pela UNIVALI Edital PROBIC 2005 – 2006).

ⁱⁱⁱ CAPRA, F. **O ponto de mutação.** São Paulo: Cultrix, 2002.

^{iv} PROENÇA, R. P. C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.** Florianópolis: Insular, 1997.

^v CALAME, P. **Missão possível: pensar o futuro do planeta.** Itajaí: UNIVALI, 2001.

^{vi} ELESBÃO, I. O turismo como atividade não agrícola em São Martinho – SC. In: ALMEIDA, J. A.; RIEDL, M. (orgs.). **Turismo rural: ecologia, lazer e desenvolvimento.** Bauru: EDUCS, 2000.

^{vii} OMT. **Desenvolvimento do turismo sustentável: manual para organizadores locais.** Brasília: OMT, 1993.



ANPTUR

Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo UAM– 27 a 28 de agosto de 2007

-
- viii EMBRATUR. **Diretrizes nacionais para o desenvolvimento do turismo rural**. Brasília: EMBRATUR, 2001.
- ix GROULLEAU, H. **Comercializar um turismo rural de qualidade**. Bruxelas: Cadernos Leader, 1994.
- x LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A. M. C. **O discurso do sujeito coletivo – um novo enfoque em pesquisa qualitativa (desdobramentos)**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
- xvii TRIVELLATO, M. D., FREITAS, G. B., Panorama da agricultura orgânica. **Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação**. Viçosa: UFV, 2003, cap.1, p. 9 – 35.
- xi HEUSER, D.M.D. **Repercussões do agroturismo na qualidade de vida de núcleos familiares receptores de Santa Rosa de Lima (SC): um processo criativo e solidário**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.
- xii SILVA, Y. F.; SANTOS, D. M. C. Reflexões sobre riscos e segurança alimentar. In: PORTUGUEZ, A. P. e col. (orgs.). **Turismo no espaço rural – enfoques e perspectivas**. São Paulo: ROCA, 2006.
- xiii GEERTZ, C. **Local knowledge: further essays in interpretative anthropology**. New York: Basic Books, 1983.
- xiv SÉRIE AGROTURISMO. **Saneamento Ambiental**. Florianópolis / Santa Rosa de Lima: CEPAGRO, 1999.
- xv SILVA, Y. F. Alimentação e transformações culturais no meio rural: uma discussão sobre gastronomia rural e segurança alimentar. In: ALMEIDA, J. A.; SOUZA, M. de. **Turismo rural: patrimônio, cultura e legislação**. Santa Maria: UFSM, 2006.
- xvi KOTLER, P. **Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. São Paulo: Atlas, 1996.
- xvii POULAIN, J.P. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.