

Riscos, qualidades e sociabilidades em feiras: a perspectiva de feirantes em dois espaços de comercialização em Porto Alegre, RS

Guilherme Francisco Waterloo Radomsky

Professor do Departamento de Sociologia e dos Programas de Pós-graduação em Sociologia (PPGS) e em Desenvolvimento Rural (PGDR) da UFRGS) E-mail: guilherme.radomsky@ufrgs.br

Michele Leão de Lima Ávila

Professora de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico no Instituto Federal Catarinense, Licenciada em Ciências Sociais (UFRGS), Especialista em Gênero e Diversidade na Escola e Mestranda em Antropologia Social pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

E-mail: michele.leao@live.com

Resumo: O artigo analisa a relação entre riscos alimentares, qualidade dos alimentos e as sociabilidades com base em uma pesquisa realizada em duas feiras (uma de alimentos orgânicos e outra convencional) na cidade de Porto Alegre, RS. A pesquisa envolveu observações, diálogos e entrevistas semiestruturadas com feirantes e foi realizada ao longo de cinco meses durante o ano de 2013. Os resultados mostram que riscos são considerados inescapáveis pelos feirantes, contudo as feiras representam possibilidades e potenciais contra estes. Nelas, as sociabilidades e as qualidades alimentares são construídas como sustentáculos contra relações anônimas dos grandes mercados, articulando relações de proximidades e confiança. Sinalizam, portanto, que o sistema agroalimentar difundido nas sociedades contemporâneas está conectado ao modelo de desenvolvimento moderno

que vivemos e que novos valores podem emergir em mercados locais. Civismo e responsabilidade são questões fundamentais nestes contextos e os papéis das feiras, dos supermercados e da oferta de alimentos são avaliados criticamente pelos atores envolvidos.

Palavras-chave: civismo; riscos alimentares; qualidade dos alimentos; modernidade.

DOI nº 10.5935/1981-4747.20180005

Recebimento: 12/01/2017

Aprovação: 11/06/2018

Risks, qualities and sociabilities in street markets: the merchants' perspective from two food street markets in Porto Alegre, RS, Brazil

Abstract: The article analyzes the relationship between food risks, quality of food and the sociabilities in street markets. The research was carried out within two food street markets (one from organic farmers and the other one from conventional agriculture products) in Porto Alegre, Rio Grande do Sul state, Brazil. The research involved interviews and observation and lasted five months during the year of 2013. The results show that risks are considered inevitable by respondents, but street markets represent possibilities and potentials against them. Sociabilities and food qualities are constructed as ingredients against the anonymity of large markets, building relations of proximity and trust. The direct markets show that the agri-food system of contemporary societies is related to the modern development model we live in, and new cultural values might emerge from these markets' experiences. Civism and responsibility are core questions within these contexts and the role of food street markets, supermarkets and the food supply chain are critically evaluated by social actors involved.

Key-words: civism; food risks; quality of food; modernity.

1. INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos se tornou foco de inúmeras pesquisas sociais nas últimas décadas. A proliferação de estudos foi tamanha que dificilmente poder-se-ia dizer que existe uma pauta comum em torno das temáticas – desde consumo de alimentos orgânicos a estudos sobre autenticidade de restaurantes étnicos, passando por análises sobre certificações e ativismo voltado a economias de qualidade – com exceção do próprio fato do consumo parecer exceder o ‘polo produção’ como vetor de interesse nas investigações ou, pelo menos, há maior articulação entre ambos em pesquisas. Recentemente, com a difusão dos estudos sobre risco e segurança, somados aos eventos de contaminação e doenças alimentares, aspectos contraditórios que a modernidade enfrenta paulatinamente (BECK, 1992), há o crescente sintoma de que insegurança e incerteza não são efeitos passageiros e pouco importantes do mundo contemporâneo (ABÉLÈS, 2010).

A produção e o consumo de alimentos são emblemáticos destes fenômenos. Especificamente, testemunha-se o fortalecimento de “impérios alimentares” (PLOEG, 2008) através de gigantescos circuitos econômicos que envolvem produtores e consumidores, apoiando-se em redes globais de fluxos e cadeias de supermercados com distintos níveis de intermediação e distribuição. Nos últimos anos, os supermercados se tornaram fundamentais na oferta de todos os tipos de produtos, aglutinando em grandes lojas os artigos de demanda

Riscos, qualidades e sociabilidades em feiras: a perspectiva de feirantes em dois espaços de comercialização em Porto Alegre, RS

do consumidor que, de um modo geral, parece ter cada vez menos tempo e disposição para fragmentar suas compras em diversos estabelecimentos.

Supermercados se tornaram hegemônicos, particularmente nas médias e grandes cidades, porém não destituíram toda a sorte de mercados locais – de estabelecimentos menores a feiras de bairros. Especialmente no que tange ao assunto alimentação as feiras são centrais por pelo menos três aspectos. Primeiro, por potencialmente diminuírem circuitos de produção-consumo aproximando o produto do consumidor sem (ou com menos) intermediários. Segundo, por criarem sistemas que facilitam a oferta da diversidade de alimentos, cujo pilar está também na diversidade de produtores/feirantes que acessam estes mercados.

Um terceiro aspecto a ser mencionado é investigado neste artigo e diz respeito à hipótese de que as feiras exercem efeitos nas sociabilidades por meio das relações face a face e nos modos de constituir a confiança entre quem compra e quem vende, definir atributos de qualidade e realçar aspectos da vida social relacionados a riscos alimentares. No entanto, estas relações não são sempre transparentes e caberá indagar em que medida a análise do que se passa em feiras – relações de proximidade, avaliações da qualidade de alimentos e justificações das opções e escolhas por parte dos feirantes – contribuem para destacar outras dimensões da relação entre produção e consumo de alimentos, particularmente ao expor problemas do modelo de desenvolvimento fundamentado mormente em grandes cadeias de distribuição de alimentos. Ao realizarmos uma discussão sobre este tema, a intenção é perceber como a noção de risco pode abalar as estruturas convencionais que guiam políticas e programas de desenvolvimento, tomando o caso empírico do consumo de alimentos na cidade de Porto Alegre a partir do seu acesso via feiras convencionais e ecológicas.

Alguns estudos recentes focaram a perspectiva dos consumidores (MILLER, 1995; PORTILHO, CASTEÑEDA; CASTRO, 2011; GUIVANT, 2003; CRUZ; MENASCHE, 2011, entre outros) e parte deles tomou feiras ou consumo de produtos orgânicos para análise. Nossas expectativas neste trabalho se voltam para os/as feirantes comparando duas feiras (uma de alimentos orgânicos e outra convencional) na cidade de Porto Alegre, RS. Além das questões destacadas anteriormente, as perguntas basilares do estudo podem ser sintetizadas nas seguintes. Como as feiras se apresentam como possibilidades de comercialização e aproximação entre produtor e consumidor frente a demandas de qualidade e segurança dos alimentos? Quais riscos alimentares associados aos circuitos de distribuição de alimentos e como feirantes observam, interpretam e se situam neste contexto? Como a sociabilidade típica

dos espaços de feiras urbanas promovem avaliações e julgamentos relacionados aos riscos e à qualidade alimentar e de que modo os feirantes compreendem as atuais demandas dos consumidores?

O objetivo consiste em analisar três processos específicos, a saber, (i) como feirantes entendem o problema da qualidade dos alimentos nas feiras, especialmente na comparação entre modelos de feiras distintos e na visão sobre cadeias longas (supermercados); (ii) de que modo a organização das feiras e de canais de comercialização de proximidade entre produção e consumo são parte ou resposta ao problema dos riscos alimentares, observando-se que as próprias feiras não são isentas de riscos; e (iii) quais as expectativas de sociabilidade em relação aos consumidores, isto é, quais potenciais e os dilemas das relações face a face na perspectiva dos feirantes.

Para a realização da pesquisa, foram escolhidas duas feiras centrais em Porto Alegre (RS), por se tratarem de espaços de fácil acesso aos pesquisadores como também por serem bem estabelecidas e de grande circulação. Optou-se, assim, pela feira convencional que acontece nas terças-feiras e nos sábados no Largo Zumbi dos Palmares, bairro Cidade Baixa, e pela feira de orgânicos que ocorre todos os sábados na Rua José Bonifácio, bairro Bom fim da mesma cidade. O tempo de investigação de campo constituiu-se em cinco meses, de agosto a dezembro de 2013. Nos três meses iniciais investiu-se na aproximação ao campo por meio de observações etnográficas que permitiram ampliar as percepções sobre as dinâmicas nas feiras, o mapeamento dos feirantes, além da elaboração do roteiro de questões. Os últimos dois meses foram reservados para a execução de entrevistas e, para tal, serviu-se de métodos qualitativos na forma de entrevista semiestruturada, finalizando a investigação com 14 feirantes entrevistados.

O texto está dividido em quatro partes, sendo a primeira esta introdução. Na próxima parte, faz-se um balanço da literatura sobre consumo, alimentação e risco procurando demonstrar os dilemas e desafios encontrados pelos pesquisadores em campo e à luz das teorias das ciências sociais contemporâneas. Após, realiza-se a análise em duas subseções observando em cada uma características das feiras escolhidas durante a pesquisa. Ao final, as considerações finais são apresentadas e um balanço a respeito destes processos e experiências é realizado.

2. RISCOS, MODERNIDADE E ALIMENTAÇÃO

Riscos, qualidades e sociabilidades em feiras: a perspectiva de feirantes em dois espaços de comercialização em Porto Alegre, RS

O tema da justificação das ações sociais e suas potenciais moralidades não é algo novo para as ciências sociais. Já há algumas décadas, Giddens (1996) chamava atenção para aspectos de avaliação crítica dos atores no cotidiano, elementos analíticos obtidos por meio de ganhos teóricos advindos da fenomenologia social e da etnometodologia. Nestas situações, as justificativas morais dos atos partilhavam da ideia de responsabilidade de ação e suas consequências normativas (também EMIRBAYER; MISCHÉ, 1998). A sociologia contemporânea que recupera aspectos da centralidade da ação social, tanto nos esquemas advindos do pragmatismo (DODIER, 1993 e os diversos trabalhos de Luc Boltanski), como nas reconstruções realistas do pensamento britânico (ARCHER, 1995), não está isenta destes dilemas. Particularmente, alguns dos mais fecundos debates recuperam este panorama contemporâneo da sociologia em meio à crítica da modernidade, suas consequências (GIDDENS, 1991), sua ambivalência constitutiva (BAUMAN, 1999) e os riscos intensificados por avanços tecnológicos nas mais diferentes áreas de conhecimento.

Explorar as dimensões empíricas para tais processos é um desafio para as ciências sociais e o argumento neste texto consiste em sustentar que a produção e o consumo de alimentos sublinham de maneira sintomática a constituição do modo como o desenvolvimento de nossa sociedade tem sido levado adiante. Evidentemente, estabelecer ligações entre processos em escalas macro e microssociológicas é tarefa bastante ambiciosa e nos reservaremos a apontar conexões e interpretar fenômenos que possam lançar luz a respeito do que se passa em dimensões ampliadas. Ainda assim, o ponto de vista implicado neste texto sugere que tais correções da modernidade podem ser insuficientes, haja vista que problemas de riscos socioambientais e efeitos adversos de tais processos de modernização não são colaterais ou residuais, são constitutivos da modernidade enquanto tal.

Igualmente constitutivo disto é o panorama histórico, ocorrido com intensidade no Ocidente, de que risco e insegurança ameaçam a existência da sociedade e, assim, técnicas de governo passam a se orientar pelo controle e minimização de riscos sob a condição de disciplinar e normalizar a sociedade (FOUCAULT, 1999 e 2008). Estudos antropológicos, tais como o de Douglas e Wildavsky (1982), sugerem que diferentes sociedades tendem a focar riscos particulares em detrimento de outros, portanto à luz da sua cultura. Borraz (2014) igualmente mostra que as ciências sociais contemporâneas se valem da ideia de que os riscos não estão fora de nossas mentes esperando uma descoberta, portanto são uma construção social. Ao longo do trabalho não ignoraremos a percepção das pessoas sobre riscos alimentar e ambiental, porém o esforço será incorporar na análise o fato de que uma cultura de

(in)segurança se construiu coletivamente em nossa sociedade por meio de processos históricos que legitimaram certas escolhas. É o que Borraz (2014) sustenta ao afirmar que o relevante é conhecer os processos sociais que tornam determinados riscos – e não outros – assuntos de agenda pública, tema crucial para o século XXI. Esta condição emerge como um fator para que o modelo de desenvolvimento intensivo no uso de recursos, centrado em produtividade e orientado para um crescimento econômico constante esteja relacionado a problemas de insegurança e risco.

A emergência da noção de sustentabilidade, conhecida dos pesquisadores da área (SACHS, 2004; VEIGA, 2006), pode ser considerada o primeiro alerta global para os problemas da capacidade do ambiente suportar a intensidade produtiva e, particularmente na agricultura, o uso de pesticidas e outros produtos químicos se tornou corriqueiro (por isto mesmo problemático). As diferentes conferências das Nações Unidas, desde 1972 até a Rio + 20 em 2010, mostram a crescente importância do assunto em fóruns internacionais ao mesmo tempo em que são testemunho das raras ações efetivas para resolver os problemas.

A pertinência dos dilemas em torno da sustentabilidade para esta pesquisa diz respeito ao fato de que as iniciativas governamentais e das sociedades civis para o problema do desenvolvimento ainda focam seus esforços em promoção do crescimento. Todavia, recuperar um possível desenvolvimento sustentável “redentor” não parece razoável, haja vista o modo como este foi internalizado por agentes, governos e empresas como uma retórica propensa a usos políticos e de marketing. Nosso ponto de vista sugere que o debate é mais amplo; não se está frente somente a equações de como produzir impactando menos o ambiente – neste problema está envolvido o modelo geral de modernização social que ainda impera e que gerou o aparato do desenvolvimento e sua permissividade global. Não sendo somente um problema de produção e eficiência, esforços de desenvolvimento no que tange à alimentação envolveram os hábitos de consumo, percepções sobre segurança e risco (muitas vezes associados a alimentos embalados e industrializados), canais de comercialização, redes transnacionais de distribuição de alimentos, atores consagrados para a oferta de produtos (em geral as redes de supermercados) e os grupos “alternativos” e periféricos do sistema. Como este ‘desenho global’ (conforme expressão de Mignolo, 2000) é extenso para a análise, nosso foco está concentrado em parte desta cadeia de relações. Se isto que estamos denominando modelo de desenvolvimento encontra ampla repercussão social, é possível também verificar uma quantidade expressiva de outras práticas que emergem – muitas vezes escapando ou resistindo destes desenhos que configuram o mundo em que vivemos.

Riscos, qualidades e sociabilidades em feiras: a perspectiva de feirantes em dois espaços de comercialização em Porto Alegre, RS

Recuperar como os atores sociais se organizam, narram suas ações, observam o seu mundo e justificam suas atitudes no que diz respeito ao assunto pode revelar práticas e expectativas, mudanças em curso e dimensões ainda pouco examinadas. A literatura sobre as feiras e produção/consumo de alimentos é significativamente volumosa e, a seguir, apresentam-se os pontos principais que tocam ao trabalho.

As discussões relacionadas ao consumo e à origem de alimentos têm se multiplicado. Isto acontece tanto por meio de movimentos sociais que valorizam e estimulam a produção de alimentos orgânicos e livres de transgênicos, mas também pela busca de uma alimentação mais saudável e até mesmo como política pública dos Estados. Na cidade de Porto Alegre, tal fenômeno contribui para aprofundarmos o que está em jogo quando consumimos alimentos, quais valores atribuímos a estes e até mesmo o que buscamos em nossa alimentação.

A alimentação é uma prática social que engloba vários significados culturais, econômicos e políticos. Vivenciamos a alimentação para além de um valor nutritivo, já que ela é parte do ritual de socialização, uma forma de distinção social e cada vez mais uma dimensão por meio da qual se expressam questões políticas. Os últimos anos foram marcados por episódios de contaminação de alimentos processados, alteração genética, uso crescente de pesticidas químicos na lavoura, testes e sacrifícios de animais, acontecimentos que têm propiciando um debate amplo sobre o estilo da produção dos alimentos, a qualidade e novos modos de consumo.

Aos poucos parecemos testemunhar uma mudança que opera por uma virada em direção à valorização da produção e do consumo local de alimentos. Essa virada, contudo, é resultado das crises dos alimentos processados a partir da qual se intensifica de forma mais geral a desconfiança destes processos e modificações nos alimentos, assim os alimentos produzidos artesanalmente, em lugares próximos onde vivem as pessoas que os consomem e sem uso de pesticidas químicos passam ser observados pelos consumidores de maneira distinta.

Nesse sentido parece haver em curso uma alteração no modo como as pessoas entendem a alimentação. O que antes era apenas do âmbito privado torna-se então uma questão pública, a partir do momento em que consumir alimentos passa por também saber sua origem e seu processamento. Quando este conhecimento é divulgado em redes de relação social, então essa discussão começa a se situar além da esfera privada (PORTILHO; CASTAÑEDA, 2011). A alimentação passa a configurar um campo de disputas específicas que conectam o corpo individual a comunidades, ao ambiente, a inovações tecnocientíficas e a

conceitos morais, evidenciando dilemas acerca dos riscos e do controle que caracterizam a produção de alimentos nas sociedades contemporâneas (PORTILHO, CASTEÑEDA; CASTRO, 2011).

Sob este ponto de vista, surgem e ganham legitimidade novos movimentos sociais de consumidores com variadas acepções e preocupações com o consumo contemporâneo, desde consumidores preocupados basicamente pela busca de direitos, outros com atitudes radicais e aqueles que propagam ideias de consumo que valorizam a simplicidade (PORTILHO, 2009; LOCKIE, 2009). É possível que estas preocupações e ansiedades globais – relacionadas aos riscos, alertas e inseguranças – possam convergir para debates em torno da moralidade nas escolhas alimentares, envolvendo processos de solidariedade e cuidado (CRUZ; MENASCHE, 2011)¹.

Aqui cabe trazer os argumentos desenvolvidos por Guivant (2003) quando a autora aponta primeiramente que os supermercados têm aumentado consideravelmente a comercialização de produtos orgânicos, e essa oferta acabou conquistando grande parte dos consumidores deste nicho. Dentro disso, a pesquisadora visualiza que o consumo de alimentos orgânicos tem se mostrado como uma tendência ao estilo de vida *ego-trip*, relacionado diretamente com uma preocupação individual vinculada ao cuidado com uma alimentação saudável e com a vaidade. No final das contas, pouco importa para esses consumidores quem fornece estes alimentos, fato que coloca os supermercados à frente na disputa de mercado com as feiras e outros locais mais alternativos de fornecimento. Guivant sinaliza que o mercado de orgânicos se torna uma fatia importante da economia alimentar atual e que o consumo, apesar dos potenciais de transformação dele decorrentes, pode se ajustar precisamente aos grandes impérios alimentares e suas cadeias globais.

No entanto, a possibilidade de criação de canais alternativos com atuação crucial de consumidores existe, aspecto que tem sido examinado por pesquisas e estudos em diferentes espaços (MILLER, 1995). Lockie (2009) coloca em discussão uma problemática até então pouco analisada em estudos sobre consumo de alimentos, tomando como questão a possível dualidade que haveria com tipos de consumidores, o cidadão ecológico e cidadão neoliberal, para os quais o primeiro estaria conectado aos resultados sociais e ambientais das suas ações e o outro aos seus desejos individuais. Entretanto, a novidade do trabalho de Lockie (2009) reside em apontar como nos voltamos à mera aplicação de discursos de responsabilidade

¹ Além dos estudos já mencionados, o *quality turn* relacionado a alimentos é analisado por diversos outros autores, tais como Winter (2003), Pratt (2007), La Trobe (2001) e Niederle e Almeida (2013), este último estudo indicando a tendência recente de convencionalização dos orgânicos no mundo e no Brasil.

individual e de comunidade que acabam creditando a participação política apenas às escolhas. Isto é, existe uma gama de relações econômicas e políticas em jogo e o contexto liberal no qual vivemos estaria legitimado nestas formas binárias de ser cidadão, implicando autorresponsabilidades que vêm a se impor às pessoas.

3. AS FEIRAS EM PORTO ALEGRE

No município de Porto Alegre (RS), no período de realização da pesquisa existiam cerca 37 feiras modelo e cinco feiras ecológicas. As feiras modelo, que nomeamos de convencionais, são as que adquirem seus produtos por meio das centrais de abastecimento, sendo grande parte dos alimentos cultivada com utilização de métodos convencionais de produção (uso de agrotóxicos e adubos químicos na agricultura). Essas feiras acontecem de terça-feira a domingo, no turno da manhã e da tarde, todas em diferentes localidades da cidade. Nestas feiras são comercializados hortigranjeiros, carnes, queijos, temperos, pães, muda de plantas e alguns produtos industrializados.

As feiras ecológicas, que chamamos eventualmente de orgânica em razão dos entrevistados assim também as denominarem, fornecem produtos diretamente dos produtores que plantam sem a utilização de agrotóxicos, pesticidas e substâncias sintéticas. As cinco feiras acontecem às quartas-feiras e aos sábados em distintos bairros da capital.

3.1. Observando duas feiras da capital

Tal como afirmado na introdução, o início da pesquisa de campo deu-se primeiramente por meio de uma inserção com observações e, logo depois, através de entrevistas semiestruturadas direcionada a feirantes. Ambos os processos ocorreram de forma contínua, iniciando no mês de agosto de 2013 com conclusão no mês de dezembro do mesmo ano. Vale destacar que são feiras com vasto volume de consumidores e a localização central na cidade contribui nesse sentido. Sendo próximas a grandes avenidas onde o fluxo de ônibus municipais e interurbanos é intenso, o trajeto acaba se tornando quase indispensável para quem circula próximo ao centro da capital.

Ver as feiras como um campo de investigação propicia perceber uma gama de relações sociais que ampliam o entendimento de algumas questões ainda pouco esclarecidas

sobre feiras e seu papel num contexto econômico e social já tão marcado pelo consumo em grandes mercados e circuitos.

Ao adentrar as feiras é impossível não se ater aos detalhes singulares que apresentam a originalidade do espaço das bancas, os produtos e as pessoas. Lá, alguns caminham, outros comem e comercializam, consumidores e feirantes se confundem por vezes dentro do contínuo processo de barganha e esclarecimento sobre os alimentos. Nas feiras, os consumidores são constantemente acolhidos pelos feirantes, relação essa que torna o ambiente mais familiar e agradável. Desse modo, sociabilidades aparecem como constitutivas dos fenômenos econômicos.

Os produtos expostos trazem por meio de variadas colorações, tamanhos e formas a ideia de diversidade dos alimentos. A garantia de um extenso trajeto de opções variadas faz com que fiquemos eventualmente surpresos e o ambiente acaba por nos aproximar do contato com a terra e a natureza, o que garante um olhar encantado a quem convive com o asfalto e a paisagem do cinza rotineiro dos centros urbanos. Isto igualmente fortifica as feiras como momentos de comércio, mas também de troca, de interação e de aprendizado.

Os espaços constituídos nas duas feiras possuem uma arquitetura muito semelhante: bancas na posição frontal, grandes corredores onde circulam os consumidores, enquanto os produtos ficam dentro de caixas ou bancadas expostas ao olhar do público; os preços dos produtos também compõem a estrutura da banca e permanecem sempre à mostra. No Largo Zumbi, a área de circulação é maior, o que facilita o trajeto, o acesso e a visão das bancas. A feira orgânica da José Bonifácio se situa em um espaço menor quanto ao corredor de circulação, o trajeto é mais comprometido, assim como a visão das bancas e seu acesso.

Vários acontecimentos nas feiras são carregados de aspectos simbólicos que ilustram o que são de fato as feiras. Quando comparadas, as rotinas de cada uma acabam por salientar as diferenças: no Largo Zumbi é evidente a proposta mais convencional de feira, a considerar por suas bancas padronizadas com logotipo da Nestlé (a patrocinadora) que demonstra um estilo de comércio sem se opor às grandes marcas e lojas. A feira de alimentos orgânicos da José Bonifácio apresenta outra proposta: as bancas trazem como anúncio identificações da cooperativa ou da família responsável pela produção, assegurando um distinto modo de entender a comercialização, isto é, mais próximo da noção de singularidade.

Os consumidores aparentam estar dispostos a questionarem acerca da qualidade dos alimentos, interessados na maioria das vezes em buscar informações sobre os preços e também atributos relacionados aos possíveis benefícios dos alimentos à saúde. Em ambos os espaços de comercialização, feirantes narram que os consumidores anseiam descobertas sobre

Riscos, qualidades e sociabilidades em feiras: a perspectiva de feirantes em dois espaços de comercialização em Porto Alegre, RS

o uso dos alimentos e acerca de sua procedência; mostram-se, por conseguinte, atentos aos riscos que uma alimentação desequilibrada pode acarretar. Ao observar estes processos sociais é possível verificar as preocupações implicadas em cada caso. Na feira convencional é evidente a pouca relevância dada ao modo como os alimentos são produzidos e emergem com mais frequência indagações voltados ao frescor do alimento. Na feira orgânica se percebe a relevância do consumo como uma espécie de “medicina” alternativa, isto é, voltada ao cuidado para uma alimentação saudável associada aos benefícios de ingerir produtos orgânicos².

Os feirantes neste processo se apresentam como figuras vitais. Suas identidades são reveladoras da variedade de experiências de vida que por ali circula. Tanto como intermediários quanto como produtores de alimentos suas atribuições no processo de contato com os alimentos e comercialização indicam o papel indispensável destes para compreendermos a dinâmica e a funcionalidade da feira. No Largo Zumbi dos Palmares, o estilo de vida do campo se entrelaça com o da cidade – com isto queremos enfatizar que feirantes são heterogêneos e possuem histórias pessoais diversas. Existem diferenças marcantes entre os feirantes em diferentes atributos, tais como na idade, na formação profissional e na experiência de vida. Há feirantes muito jovens com estilos de vida marcadamente urbanos (a verificar pelo vestuário e as gírias utilizadas cotidianamente) e também pessoas mais velhas que se apresentam por meio da herança de uma vida no campo que percebemos na voz, no olhar e nas mãos fortes do uso costumeiro da enxada.

Os feirantes recebem os consumidores com conversas rotineiras que criam laços e permitem trocas para além de intercâmbio de mercadoria, pois envolvem experiências, usos e conhecimentos. Para os feirantes, está em jogo acreditar contribuir para uma nova economia e para outra relação com a natureza. Desse modo, é possível ver nos feirantes o zelo em apresentar informações seguras aos consumidores; dispõem-se a trazer o máximo de informações sobre a qualidade e procedência dos produtos. Entretanto, o acesso dos saberes acerca dos alimentos, sua procedência, bem como seu uso, se apresentam de formas distintas nas feiras. Na feira ecológica, por tratar-se da relação direta produtor-consumidor, consegue-se fornecer aos consumidores um número maior de informações sobre os alimentos, diferente

² Para um estudo aprofundado destas relações na principal feira ecológica de Porto Alegre, ver a bela etnografia de Julia Cardoni (CARDONI, 2017).

da maioria dos casos das feiras convencionais³ que por comercializarem produtos vindos de abastecedoras não possuem por esta característica.

Nesse sentido, algumas reflexões feitas por Vedana (2013) permitem que vejamos o ser feirante como algo performático, pelo seu estilo criativo de chamar a atenção dos consumidores em uma interação constante com fregueses marcada por autênticas abordagens e muitas brincadeiras. Movimento de constante negociação na oferta dos produtos por meio de informações a respeito da qualidade, dos preços e das promoções, realizam performances e demonstram habilidades para a sociabilidade.

Um fazer-se feirante que depende de seus conhecimentos sobre os alimentos: suas origens, o tempo de maturação, como usá-los na cozinha (como observei muitas vezes no mercado e como todos narraram em determinado momento); sobre economia e como fazer circular a moeda no mercado [...], mas principalmente sobre vínculos e laços, sobre amizade e partilha, sobre jocosidades e interações (VEDANA, 2013, p.66).

Diante da imensidão de relações, desejos e interesses na dinâmica das feiras o que marca, contudo, é o vínculo entre a demanda de conhecimento do consumidor e os saberes dos feirantes, e de como isso vem a se tornar um aspecto absolutamente relevante na hora do consumidor decidir entre consumir em uma feira ou no supermercado. Não se trata tão somente de um repasse de informações, mas uma relação que se estabelece por meio do alimento que se consome, identificando-se a qualidade e a procedência. As feiras atraem consumidores pela proposta de um contato mais direto e estreito com os alimentos – nas quais feirantes podem justificar determinadas escolhas das formas de produção e comércio –, com a diversidade de opções e até mesmo com o produtor e sua experiência de vida.

4. ENTREVISTAS E DIÁLOGOS COM FEIRANTES: SOCIABILIDADES, QUALIDADE E RISCOS ALIMENTARES

Durante o segundo momento da pesquisa de campo foram realizadas entrevistas com os/as feirantes, e a escolha dos/as entrevistados/as ocorreu de acordo com sua disponibilidade. Tal como apresentado inicialmente, o período das entrevistas teve duração de dois meses, de

³ A feira modelo no Largo Zumbi têm feirantes produtores, em número reduzido; parte deles produz alguns tipos de alimentos sem a utilização de agrotóxicos.

Riscos, qualidades e sociabilidades em feiras: a perspectiva de feirantes em dois espaços de comercialização em Porto Alegre, RS

novembro a dezembro de 2013, e foram entrevistados quatorze feirantes, sete em cada, sendo sete homens e sete mulheres.

Os temas cobertos pelas entrevistas abarcaram as sociabilidades, os contatos face a face, os riscos alimentares e a fidelidade dos consumidores. Pontua-se que a rotina das feiras permitiu que as entrevistas e os diálogos acontecessem de forma dinâmica; ao mesmo tempo em que conversávamos os feirantes atendiam os consumidores e sanavam suas dúvidas. Isto privilegiou ampliar a observação durante as entrevistas dando condições para examinar as sequências de ação e interação feirantes-consumidores durante o período em que feirantes trabalham.

Desse modo, quando questionados sobre as relações de sociabilidade que acontecem nas feiras as respostas dadas pelos feirantes majoritariamente afirmam tal relacionamento de fundamental importância, destacando também que é algo que influencia o retorno do consumidor.

Ele fica mais satisfeito, a gente conversa, ri e brinca. (Inês, 26, Largo Zumbi).

É um incentivo pra nós o aprendizado [que os feirantes adquirem na venda]. Essa troca faz com que ele volte na próxima semana. (Antônia, 61 anos, José Bonifácio).

O depoimento breve de Joana, acima, indica o problema ou o incômodo da rotina das grandes lojas de supermercados e a relação que o consumidor estabelece com produtos e prateleiras; isto é sensivelmente diferente, verbalizam os feirantes, da sociabilidade das feiras. Os elementos enfatizados pelos feirantes durante as entrevistas apontam a interação face a face com o consumidor como indispensável por construir uma relação de amizade, mas também de confiança em relação aos alimentos em contraste com os dos supermercados.

A conversa, o diálogo, o carinho. Mercado parece que tudo é máquina, mecânico. (Joana, 40 anos, Largo Zumbi).

As pessoas querem conversar, olhar cara na cara. Eu me exponho, garanto o produto que vendo e depois – quando voltam – irão ver eu aqui. Uma relação de confiança. (João, 51 anos, José Bonifácio).

Os atributos de confiança e sociabilidade acabam por ter efeitos diferenciais em cada feira. Na feira convencional há a propensão em estipular que a garantia dos alimentos (sua qualidade) é amparada na pessoa que comercializa, não por produzir – uma vez que a grande parte dos feirantes está na categoria de intermediário – mas por estar comercializando produtos ditos frescos. Os feirantes contrapõem esta situação (frescor) aos alimentos vendidos

nos supermercados, haja vista que o consumidor que frequenta estas grandes redes muitas vezes não faz ideia do tempo que os produtos estão nas prateleiras.

No caso da feira ecológica a garantia é dada pela relação social, porém realçando-se a unicidade daquela situação (agricultor ecológico e feirante, conhecedor do que produz) e tendo um respaldo coletivo da garantia participativa (selo) ou da certificação de terceira parte. Isto marca uma distinção relevante quanto aos discursos e às práticas empregados nas duas feiras. Em ambas a justificação da relação face a face é sustentada como primordial. Porém, quando se examinam as gramáticas em jogo – se quisermos retomar elementos da sociologia pragmatista – observam-se diferenças em cada caso. Cabe registrar que na feira ecológica os consumidores são vistos querendo “outras coisas”, isto é, mais que meramente um produto (situação que o trabalho de Cardoni (2017) também mostra). Nesta feira, aparecem narrativas de feirantes que sugerem estarem os seus fregueses procurando “consumir” dimensões simbólicas do ambiente e da alimentação, tais como aparecem em comentários: “um astral uma energia, as pessoas buscam isso também, e aqui tem uma interação diferente” (Horácio, 67 anos, José Bonifácio) e “o pessoal que vem consumir aqui é diferente, tem uma mentalidade diferente. Busca coisas diferentes do que no mercado” (Fábio, 33 anos, José Bonifácio).

Por parte dos feirantes, a sociabilidade incide em relações mais duradouras com a maioria dos consumidores que, pela presença assídua na feira, passam a conhecer ao longo do tempo. Os consumidores, dizem os feirantes, querem ser bem atendidos. Além disto, desejam encontrar diversidade de frutas, verduras e alimentos agroindustrializados. A fidelidade dos consumidores estaria associada a diversos aspectos que compõem as feiras, tal como por estabelecer relações de proximidade que não ocorrem em supermercados, bem como a dinâmica da comercialização com um leque de variedade de alimentos. Os preços encontrados nas feiras também são cruciais, todavia os resultados de pesquisa indicam que a relação de confiança gerada entre feirante e consumidor produz uma eficácia relevante para além dos aspectos econômicos e utilitários. Neste ponto, é surpreendente como em ambas as feiras a troca de saberes sobre alimentos e seus usos (receitas, indicações) permite uma identificação recíproca entre pessoas e estas interações acabam por pressupor o retorno destes consumidores às feiras. Os mecanismos implicados neste jogo para “ganhar cliente” são elos para uma aposta em relações comerciais mais duradouras, embora este poder esteja sendo continuamente alimentado ou disputado em ambos os lados, possibilitando aberturas, fidelidades ou mesmo decepções e avaliações críticas.

Riscos, qualidades e sociabilidades em feiras: a perspectiva de feirantes em dois espaços de comercialização em Porto Alegre, RS

Pequenos conflitos emergem em várias situações, tais como a insatisfação com consumidores que querem preço baixo e qualidade, críticas à produção orgânica como algo verdadeiramente difícil e o excesso de fiscalização por parte do Estado. Feirantes exercem avaliações críticas sobre os processos que vivenciam no cotidiano e estas incidem também nos modos de trabalho e produção alternativos. Vale ressaltar este conflito relevante que se percebe em suas entrevistas ao realizarem acusações entre feirantes de orientações distintas, argumentando-se, de um lado, eventual impossibilidade de uma agricultura ecológica e, de outro lado, dos ecológicos contra os convencionais afirmando os problemas associados às centrais de abastecimento, à fiscalização e à agricultura com uso de insumos químicos.

Dentre todos estes panoramas envolvidos na comercialização de alimentos em feiras, o tema dos riscos alimentares se tornou o aspecto que mais chamou atenção. Como este fenômeno apareceu nos diálogos com feirantes? A partir das observações e das entrevistas, permanece em evidência a impossibilidade de isenção total de riscos, refletindo uma sensação geral sobre insegurança potencial quanto à alimentação. Entretanto, feirantes teriam soluções diferentes para a diminuição deste fenômeno, a depender da feira. Na feira convencional Largo Zumbi, observamos que a insistência dos entrevistados em apontar o frescor dos produtos associado ao ato de lavar os alimentos contribuiria para a diminuição da insegurança. Na feira ecológica da José Bonifácio o diferencial estaria em produzir alimentos sem o uso de agrotóxicos, o que os respaldaria de possuírem uma produção confiável e certificada. Esta distinção pode parecer pouco relevante, mas há algo a ser mencionado. No primeiro caso, a simplificação aponta para uma relação mais objetiva e direta do ser humano com o produto no final do circuito, enquanto o segundo caso sugere um conjunto complexo de ações e procedimentos anteriores à venda nas feiras.

Todos os produtos expõem a riscos. Tudo tem conservante para conservar a maioria das frutas. É muito difícil evitar, sempre corre algum tipo de risco. (Dora, 33 anos, Largo Zumbi).

Aqui temos o certificado [selo de certificação], alguém tá afirmando que o nosso produto é produzido corretamente. (Jussara, 35 anos, José Bonifácio).

Estas avaliações por partes dos feirantes supõem a permeabilidade dos discursos em torno do risco, difundido nas mídias, nos fóruns globais e nos centros de pesquisa, em que as pessoas se percebem falando disto com naturalidade.

Risco sempre [existe]. Mas existe essa relação de confiança, um laço. Através do contato físico com o cliente conseguimos garantir a procedência do alimento. (Joana, 40 anos, Largo Zumbi).

Hoje em dia é muito difícil que um alimento não esteja exposto a risco, o ar; o nosso ar lá em Feliz as pessoas acham que é pura, mas ficamos bem do lado de Novo Hamburgo e Porto Alegre, não tem como. O ar e até a água têm os químicos, o adubo, muitas vezes. Usar esterco orgânico não é garantia de um produto limpo, tem que saber o que a galinha come ou como é o local. É difícil dizer que todo o processo é correto e limpo. Tem muita coisa que influencia. (Fabio, 33 anos, José Bonifácio).

A generalidade da exposição a riscos, como aparece também em Borraz (2014), merece um destaque. Este é um dos pontos para o qual sustentamos que a noção de risco envolve o modelo de desenvolvimento econômico construído ao longo da história nas últimas várias décadas. Este modelo parece se constituir e consolidar com base em procedimentos “modernos” (técnicas, conhecimentos) cuja apelação está em seu poder de transformar a natureza e a sociedade. Contudo, quanto mais se aposta neste potencial revolucionário da ciência e das técnicas modernas, mais permissiva é também a natureza de insegurança gerada (e sua capilaridade). A própria noção de risco, no entanto, favorece uma política de temor (ABÉLÈS, 2010) que pode ser combatido – contraditoriamente – com maior avanço das tecnologias modernas.

Como modo de frear esta situação? Feirantes nos convidam a repensar relações de consumo através de canais de comercialização que, em seus pontos de vista, diminuem as chances de problemas e adversidades. No caso dos alimentos cultivados de forma convencional há a propensão de considerar a confiança diretamente pela garantia da feira (frescor e relações diretas entre clientes e feirantes), como antes exposto, pois afirmou uma entrevistada que “[n]a feira é direto com agricultor, isso incentiva o consumidor [que] conhece de onde [vem] e quem o produziu” (Antônia, 61 anos, José Bonifácio). A esta avaliação se associa ao que os feirantes constroem discursivamente acerca de sua forma de comercialização estar em oposição aos grandes e anônimos mercados: “no mercado, eles compram em grande quantidade e o produto fica estocado, aqui na feira temos coisa nova” (Luiz, 32 anos, Largo Zumbi). As feiras, neste caso, podem se tornar palcos onde avaliações, críticas e justificações acerca de como produzir, consumir e comercializar acontecem.

Na feira ecológica as soluções apontadas diferem ligeiramente, a ver pelo seguinte depoimento: “aqui se temos o alvará garantimos que é bom para o consumo” (Francisca, 19 anos, José Bonifácio). Do ponto de vista de outro entrevistado, a justificativa reside no fato de que “[...] o [alimento] convencional 90% tem problema. Mas a produção orgânica evita esses riscos. Aqui [na feira] eles [os consumidores] querem os sabores” (Jorge, 53 anos, José

Riscos, qualidades e sociabilidades em feiras: a perspectiva de feirantes em dois espaços de comercialização em Porto Alegre, RS

Bonifácio). Observa-se a disputa sobre o que é alimento saudável e em quais feiras ele pode ser encontrado realmente. Ainda sobre estes dilemas, um dos entrevistados da feira de alimentos orgânicos afirmou:

É importante que existam as feiras. Mas os supermercados (por sermos uma concorrência forte) pressionam o poder público para que fique em cima de nós. Por que, por exemplo, a nossa alface custa R\$ 1,50 e a deles sabe quanto custa? Quase R\$ 3,00. Então, eles ganham muito dinheiro. Aqui eles fiscalizam tudo, lá a prateleira é bonitinha ajeitadinha, mas vai ver os depósitos: passam tudo por cima com aquelas botas. As pessoas querem consumir saúde e não consumir problema. (Fábio, 33 anos, José Bonifácio).

Este depoimento realça algo chave para mudança nos padrões de consumo: ele vem acompanhado de aspectos simbólicos e intangíveis, consumir alimentos é também, em sua visão, “consumir saúde” ou “consumir problemas”, a depender das escolhas. Deste modo, corrobora o fato dos riscos estarem presentes. Há de se destacar um panorama complexo que isto envolve, uma possibilidade de civismo e de politização que extrapole o terreno mais usual por meio do qual a política acontece (LOCKIE, 2009).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados desta pesquisa mostraram que as relações entre riscos, alimentação e os processos de desenvolvimento estão relacionados de maneira complexa. Toda pesquisa social é relativa a uma perspectiva sobre a sociedade, um ponto de vista, e, neste caso, as feiras foram nossos espaços sociais privilegiados para compreensão do assunto. Durante a investigação de campo, ao acompanhar a rotina de feirantes e dialogar em torno de assuntos relacionados às suas práticas de trabalho, percebeu-se que o tema do risco envolvido na alimentação (produção – distribuição – consumo) está presente e é, além de observado pelos feirantes, descrito e examinado por eles num exercício de crítica social.

Estabelecer contato com a feira e principalmente com os feirantes abre caminhos para pensarmos os significados das relações que estabelecemos com os alimentos, como os acessamos e porque criamos rotinas alimentares que não são examinadas durante o tempo todo. Grandes cadeias de distribuição no varejo acostumaram os consumidores com suas lojas que expõem os alimentos em prateleiras ou gôndolas e as feiras aparecem no cenário urbano

como modalidades diferenciadas, com atrativos e dilemas. Estas relações entre processos sociais acabam por se desdobrar em uma gama de questões sociológicas que conduzem a diversas possíveis abordagens, tais como investigar o ambiente das feiras e suas relações localizadas, a produção e a circulação de alimentos numa esfera mais ampliada – no gradiente do regional ao global – passando por perspectivas simbólico-culturais acerca do que significam escolhas sociais sobre produção e consumo. Destacadamente, o modelo de desenvolvimento que testemunhamos nas últimas décadas apoia-se frequentemente, para o caso da alimentação, em produtos industrializados, enlatados e eventualmente massificados.

Para permanecer nas prateleiras e gôndolas dos supermercados, são utilizados artificializadores da produção com aditivos químicos e outros produtos associados. Portanto, as grandes cadeias se valem de todas as possibilidades técnicas e científicas para tal. Sob este ponto de vista, as feiras se tornam contrapontos aos impérios alimentares e, nelas, riscos e perigos alimentares são julgados por consumidores e feirantes. No caso desta pesquisa, concedemos prioridade aos feirantes e a avaliação que fazem do seu espaço de trabalho, permitindo-os comparar suas bancas e as feiras em que vivem rotinas laborais com o que se passa em outros espaços de comercialização, especialmente com lojas de supermercados.

Nesta trama social, a criatividade dos feirantes para informar, comunicar, criar mercados, consolidar sua performance e possibilitar modalidades alternativas de distribuição de alimentos é fundamental. Seu espaço de atuação pode ser diminuto comparado às grandes cadeias de supermercados, no entanto conseguem publicizar o trabalho que fazem com desempenho eficiente, criando expectativas e simpatias com o público consumidor.

Na feira ecológica, as certificações e o papel assumido pelo feirante – especialmente aquele produtor rural e conhecedor das técnicas – é relevante para as críticas ao mundo em que vivemos. Já na feira convencional, é o próprio espaço em contraposição aos supermercados que vale como garantia contra riscos dos alimentos que ficam estocados ou são artificializados para durarem nas prateleiras. Ambas as feiras mostram que a sociabilidade se relaciona à confiança e até mesmo a qualidade alimentar está articulada nesta dinâmica social – não sendo um atributo objetivo somente do produto.

Civismo e senso crítico emergem como potenciais, operando gramáticas e modos de discursar sobre algo, neste caso a alimentação e sua possível politização. Embora sinalizem que neste mercado de produtos e ideias o apelo das “escolhas conscientes” é expressivo, acabam por indicar que uma das marcas da política em jogo é o indivíduo e suas responsabilidades. Caberá avaliar em que medida estes dilemas podem ser construídos de

Riscos, qualidades e sociabilidades em feiras: a perspectiva de feirantes em dois espaços de comercialização em Porto Alegre, RS

modo eficaz em dimensões coletivas e se isto poderá implicar mudanças sociais mais ambiciosas.

REFERÊNCIAS

- ABÉLÈS, Marc. *The politics of survival*. Durham: Duke University Press, 2010.
- ARCHER, Margaret. *Realist social theory: the morphogenetic approach*. Cambridge: Cambridge University Press, 1995.
- BAUMAN, Zygmunt. *Modernidade e ambivalência*. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.
- BECK, Ulrich. *Risk society: towards a new modernity*. London: Sage, 1992.
- BORRAZ, Olivier. O surgimento das questões de risco. *Sociologias*, v. 16, n.35, p. 106-137, 2014.
- CARDONI, Júlia. “A natureza ensina”: uma etnografia sobre modos de fazer mercado na Feira de Agricultores Ecologistas. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.
- CRUZ, Fabiane; MENASCHE, Renata. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. *IDeAS*, v. 5, n. 1, p. 91-114, 2011.
- DODIER, Nicolas. Agir em diversos mundos. In: Carvalho, M.C.B. (Org.). *Teorias da ação em debate*. São Paulo: Cortez, Fapesp, PUC, 1993.
- DOUGLAS, Mary; WILDAVSKY, A. *Risk and culture: an essay on the selection of the technical and environmental dangers*. Berkeley: University of California Press, 1982.
- EMIRBAYER, Mustafa; MISCHÉ, Ann. What is agency? *American Journal of Sociology*, v. 103, n. 4, p. 962-1023, 1998.
- FOUCAULT, Michel. *Em defesa da sociedade*. Curso no Collège de France (1975-1976). São Paulo, Martins Fontes, 1999
- _____. *Segurança, território, população*: Curso no Collège de France (1977-1978). São Paulo, Martins Fontes, 2008.
- GIDDENS, Anthony. *As consequências da modernidade*. São Paulo: Ed. UNESP, 1991.
- _____. *Novas regras do método sociológico: uma crítica positiva às sociologias interpretativas*. 2.ed. Lisboa: Gradiva, 1996.
- GUIVANT, Julia. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida *ego-trip*. *Ambiente e Sociedade*, v. 6, n. 2, p. 63-81, jul./dez. 2003.

- LA TROBE, Helen. Farmers' markets: consuming local rural produce. *International Journal of Consumer Studies*, v. 25, n. 3, p. 181-192, 2001.
- LOCKIE, Stewart. Responsibility and agency within alternative food networks: assembling the "citizen consumer". *Agriculture and Human Values*, v. 26, n. 2, p. 193-201, 2009.
- MIGNOLO, Walter. *Local histories/global designs: coloniality, subaltern knowledges, and border thinking*. Princeton: Princeton University Press, 2000.
- MILLER, Daniel. Consumption and commodities. *Annual Review of Anthropology*, n. 24, p. 141-161, 1995.
- NIEDERLE, Paulo A.; ALMEIDA, Luciane. A nova arquitetura dos mercados para produtos orgânicos: o debate da convencionalização. In: P. A. Niederle; L. de Almeida; F. M. Vezzani. (Org.). *Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura*. Curitiba: Kayrós, 2013. p. 23-67.
- PLOEG, Jan Douwe van der. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.
- PORTILHO, Fatima. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. *Política e Sociedade*, v. 8, n. 15, p. 199- 224, 2009.
- PORTILHO, Fatima; CASTAÑEDA, Marcelo. Certificação e confiança face a face em feiras de produtos orgânicos. *Revista de Economia Agrícola*, v. 58, n. 1, p. 11-21, 2011.
- PORTILHO, Fatima; CASTAÑEDA, M. CASTRO, I. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 99-106, 2011.
- PRATT, Jeff. Food values: the local and the authentic. *Critique of Anthropology*, v. 27, n. 3, p. 285-300, 2007.
- SACHS, Ignacy. *Desenvolvimento: includente, sustentável, sustentado*. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.
- VEDANA, Viviane. Fazer a feira e ser feirante: a construção cotidiana do trabalho em mercados de rua no contexto urbano. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 19, n. 39, p. 41-68, jan./jun. 2013.
- VEIGA, José Eli. *Desenvolvimento sustentável: o desafio para o século XXI*. 2. edição. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.
- WINTER, Michael. Geographies of food: agro-food geographies making reconnections. *Progress in Human Geography*, v. 27, n. 4, p. 505-513, 2003.