




Article

Cadeia Curta Agroalimentar Sustentável do Feijão: Sob a Ótica do Movimento *Slow Food*

Leonardo Afonso Brusamolin Jr ¹ * , Carlos Alberto Cioce Sampaio ² , Luciane Cristina Ribeiro dos Santos ³ 

¹ Mestre em Governança e Sustentabilidade (Instituto Superior de Administração e Economia, Curitiba, PR); ORCID: 0000-0002-7938-9746; E-mail: leo.brusamolin@gmail.com

² Professor dos Programas de Pós-Graduação (PPG) em Governança e Sustentabilidade/ISAE, Desenvolvimento Regional/FURB e Ciências Ambientais/UNISUL/Instituto Ânima. Pesquisador de Produtividade/CNPq e Pesquisador Colaborador do Centro de Síntese Cidades Globais/IEA/USP; ORCID: 0000-0002-0664-0266, E-mail: carlos.cioce@gmail.com

³ Pós-Doutoranda em Governança e Sustentabilidade/ISAE pelo ISAE. Pesquisadora pelo Instituto Internacional para a Sustentabilidade (IIS); ORCID: 0000-0001-6148-4254, E-mail: lu.ribeirocrs@hotmail.com

*Correspondence: leo.brusamolin@gmail.com

ABSTRACT

This article aims to analyze the short sustainable agri-food chain of beans, a product consumed/marketted at the Quintana restaurant (Curitiba, Brazil). The research is classified as exploratory, with a qualitative bias and descriptive nature, based on a case study. The results indicate that the short bean agro-food chain, with regard to sustainability, presents itself with different and specific characteristics in each link of the chain. *Slow Food's* principles of guaranteeing “good”, “clean”, “fair” food are directly related to positive impacts in terms of environmental, economic, social, spatial and cultural sustainability. In the same way, the chain behaves as a socio-productive arrangement, as established in the experiences of ecosocioeconomies, and presents itself as a strategy to guarantee its governance. In conclusion, the principles and values of the *Slow Food* movement were identified and demonstrated as a support for the operation of the Quintana Restaurant and the development of ecogastronomy.

Keywords: short agrifood chains; *low food*; ecosocioeconomy; sustainability; governance.

RESUMO

O presente artigo tem por objetivo analisar a cadeia curta agroalimentar sustentável do feijão, produto consumido/comercializado no restaurante Quintana (Curitiba, Brasil). A pesquisa classifica-se como exploratória, de viés qualitativo e cunho descritivo a partir de um estudo de caso. Os resultados apontam que a cadeia curta agroalimentar do feijão, no tocante à sustentabilidade, se apresenta com características diferentes e próprias em cada elo da cadeia. Os princípios do *Slow Food* no que se refere a garantir um alimento “bom”, “limpo”, “justo”, possui relação direta com os impactos positivos em relação à sustentabilidade ambiental, econômica, social, espacial e cultural. Do mesmo modo, a cadeia se comporta como arranjo socioproductivo, conforme estabelecidos nas experiências de ecosocioeconomias, e apresenta-se como estratégia para garantir sua governança. Como conclusão, os princípios e valores do movimento *Slow Food*, foram identificados e demonstrados como suporte para a operação do Restaurante Quintana e o desenvolvimento da ecogastronomia.



Submissão: 08/03/2022



Aceite: 18/04/2022



Publicação: 29/04/2022



Palavras-chave: cadeia curta agroalimentar; *slow food*; ecossocioeconomia; sustentabilidade; governança.

1. Introdução

No século XX, a organização da produção agroalimentar passou por transformações, migrando de um modelo artesanal constituído pelas cadeias curtas locais, no qual o agricultor produz e comercializa diretamente aos consumidores, para as cadeias longas, com a inclusão de intermediários no processo (Di Pierrro 2017). Com a predominância do uso no processo agroalimentar das cadeias longas, ocorreram mudanças significativas, principalmente no que se refere ao comportamento do consumidor que passou a utilizar produtos processados ou ultra processados industrialmente (Duarte & Thomé 2015).

As cadeias curtas alimentares podem ser entendidas enquanto arranjos socioprodutivos que são grupos organizados ou quase organizados, articulados, constituindo-se como empreendimentos compartilhados, e que sobrevivem sob a égide da economia de mercado, entretanto, preservando sua dinamicidade territorial eminentemente comunitária” (Sampaio et al. 2008)

Para Parker (2005), as cadeias curtas alimentares são aquelas que apresentam o menor caminho entre produtor e consumidor, ou quando a distância geográfica entre os dois é mínima. De acordo com Renting et al. (2003), as cadeias curtas assumem tal denominação pelas menores distâncias em comparação com as cadeias de abastecimentos tradicionais, reduzindo as movimentações e transporte das mercadorias, com menor impacto no ambiente.

As cadeias curtas agroalimentares qualificam a relação direta entre produtor e consumidor, o que sugere construção de conhecimento, valor e significado sobre o produto e sua proveniência, e não apenas encurtar a distância e a comercialização de um produto (Ilbery & Maye 2005; Galli & Brunori 2013).

O atual sistema alimentar, caracterizado por produção, transporte, processamento, embalagem, armazenamento, varejo, consumo, perda e desperdício, é responsável por quase um terço das emissões globais de Gases do Efeito Estufa (GEE). Consome quantidade significativa dos recursos naturais, responsável pela perda da biodiversidade, apresentando impacto negativo socioambiental e econômico, sobretudo para a saúde humana (IPCC 2019).

Os impactos ambientais, sociais e econômicos das cadeias longas demandam a necessidade de refletir com a sociedade sobre o modo de produção do alimento no campo, ou seja, a escala de sua produção, dinâmicas e valores da sociedade camponesa, protagonismo dos povos originários, controle democrático dos recursos naturais e proteção do patrimônio genético alimentar (banco de sementes¹ com variedades locais, tradicionais ou crioulas). Desse modo, a cultura do feijão apresenta-se como produto capaz de suprir as necessidades nutricionais para a alimentação humana e oferecer o suporte ambiental (IBRAFE 2022).

Em relação às suas propriedades nutricionais e alimentares, o feijão apresenta em destaque as proteínas, a lisina (um aminoácido essencial no metabolismo humano), minerais como potássio, zinco e ferro, além de vitaminas do complexo B (Gonçalves 2001). Em seu valor proteico, o feijão pode apresentar até 22% do produto e representar um valor energético de 341 cal/100 g, o que explica seu papel fundamental como suporte alimentar nas dietas de vários povos, principalmente dos brasileiros (Pompeu 1987).

Além disso, os feijões apresentam sustentabilidade ambiental em sua produção ao se comparar a necessidade de recursos hídricos, pois enquanto são necessários 330 litros para produzir 1 kg de feijão, são necessários cerca de 1.700 litros de água para fornecer 1 kg de soja e mais de 14.000 litros de água para obter 1 kg de carne bovina (IBRAFE 2022).

Entretanto, os movimentos desencadeados pelos vários atores envolvidos na discussão de equilibrar as ações das cadeias curtas agroalimentares com foco na sustentabilidade, demandam a necessidade de um processo de governança que oportunize atitudes colaborativas, baseadas em quatro elementos principais: redes, confiança, conhecimento e bem comum (Lupova-Henty 2019).

Um desses movimentos, o *Slow Food*, foi criado por Carlo Petrini e um grupo de ativistas, na década de 1980, com o objetivo inicial de defender as tradições regionais, a boa comida, o prazer gastronômico e um ritmo lento de vida (SLOW FOOD 2021, s/p).

¹ Espaços nos quais agricultores armazenam suas sementes de variedade desenvolvida, adaptada ou produzida por agricultores familiares, assentados da reforma agrária ou indígenas, com características bem determinadas e diferentes às cultivares comerciais (Silva Pereira et al. 2020).



Que se recorde que quando se trata de sustentabilidade, refere-se a três dimensões: social que apresenta elementos de confiança, sentido de comunidade, conexão entre produtor e consumidor, educação da comunidade, empoderamento do consumidor e reconhecimento do produtor; (ii) econômica quando se evidencia a viabilidade enquanto negócio, sinergia com outros setores, geração de emprego local e iniciativas de treinamento e capacitação; e (iii) ambiental que enfatiza a eliminação do desperdício de alimentos, redução de gases do efeito estufa, prioriza-se o uso de energia alternativa e a redução da pegada de carbono (Jarzębowski et al. 2020).

Do mesmo modo, ao ampliar o conceito de sustentabilidade e refletir sobre o enfoque ecossocioeconômico, as redes caracterizadas como cadeias curtas agroalimentares sustentáveis privilegiam a preservação dos relacionamentos solidários, conservação das tradições e costumes, estabelecem uma concepção do bem viver² que vai além das dimensões sociais, econômicas e ecológicas, bem como admitem outras perspectivas: aspectos políticos, institucionais, espaciais, administrativos, históricos e outros elementos de foro subjetivo, como afeto e transcendência (Sampaio et al. 2020).

Assim, questiona-se: Como se estruturam as cadeias produtivas curtas agroalimentares sustentáveis do feijão, com base na concepção do *Slow Food*, tendo como consumidor final um restaurante? Dessa forma, tem-se o objetivo de analisar a cadeia curta agroalimentar sustentável do feijão, produto consumido no restaurante Quintana (Curitiba, Brasil). Este artigo justifica-se pela relevância da discussão sobre os impactos resultantes das práticas dos sistemas agroalimentares relativos à globalização, urbanização, crescimento da população mundial, aquecimento global e mudanças climáticas sob a ótica da sustentabilidade e da segurança alimentar.

Em relação aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) para o alcance da Agenda Mundial até 2030, destaca-se com aderência ao tema deste trabalho o ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável, 03 - Saúde e bem-estar, 08 - Trabalho decente e crescimento econômico, 10 - Redução das desigualdades, 11 - Cidades e comunidades sustentáveis, 12 - Consumo e produção responsáveis e 17 - Parcerias e meios de implementação (Nações Unidas 2015).

2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A abordagem do problema refere-se a uma pesquisa qualitativa, exploratória e descritiva a partir de um estudo de caso. Realizou-se pesquisa de campo no Restaurante Quintana, localizado no município de Curitiba (PR), localizado no bairro do Batel próximo à região central de Curitiba. Desde a sua instalação em uma antiga residência do bairro, assumia o compromisso de servir pratos preparados com alimentos orgânicos e o desenvolvimento de operação do serviço comprometida com a sustentabilidade. Em campo, foram entrevistados 8 atores provenientes da cadeia curta agroalimentar do produto feijão: produtores, fornecedores, prestadores de serviço alimentar e especialistas.

A pesquisa foi autorizada pelo comitê de ética e registrada na plataforma Brasil. As entrevistas foram desenvolvidas com apoio de questionário com perguntas abertas que enfocaram: como ocorre a participação do entrevistado na atividade agroalimentar; sua relação com o movimento e princípios do *Slow Food*, atuação na cadeia do produto feijão; sua participação em redes e utilização de práticas de sustentabilidade.

Para a elaboração do estudo do projeto demonstrativo do restaurante Quintana também foi utilizado o preenchimento do formulário qualitativo de coleta de dados, instrumento desenvolvido por Sampaio (2019) e amplamente utilizado pelo grupo de pesquisa do Núcleo de Ecossocioeconomia (Necos/UFPR).

Além de fontes primárias foi realizada também pesquisa bibliométrica nas bases com publicações de avaliações Q1 e Q2 das bases *Scopus*, *Web of Science* e *Emerald* que resultou em 56 artigos analisados, e pesquisa exploratória no Banco de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) que apresentou 10 dissertações de mestrado e 5 teses de

² Os termos “Sumak Kawsai em Quechua, Suma Qamaã em Aymara ou Buen Vivir/Vivir Bien, na tradução mais difundida, representam uma cosmovisão construída por meio de muitos anos pelos povos altiplanos dos Andes, que se tornaram invisíveis frente ao colonialismo, patriarcalismo e capitalismo. Existem outros significados para o termo: em guarani, “Teko Kavi” significa vida boa e viver bem (respeitar a vida). Buen Vivir, para los Embera da Colômbia, é estar em harmonia entre todos” (Alcântara & Sampaio 2017, p.



doutorado que passaram a integrar o corpo bibliográfico deste artigo e conteúdo de referência para os temas do *Slow Food*, cadeias curtas agroalimentares e sustentabilidade.

3 CADEIA CURTA AGROALIMENTAR SUSTENTÁVEL

O capítulo da fundamentação teórica se estrutura a partir do movimento *Slow Food*, que possui conexão com a cadeia curta agroalimentar sustentável. Destaca-se o tema da governança para que a cadeia seja efetiva. Adentra-se nas particularidades da cadeia curta agroalimentar do feijão.

3.1 O movimento *Slow Food*

Uma das formas de preservar os fazeres e saberes pode ser por meio do movimento *Slow Food*, um movimento social italiano que ganhou notoriedade nacional e internacional ao posicionar-se contrária à instalação de uma unidade da rede de lanchonetes *McDonald's* na *Piazza di Spagna* no centro de Roma. Um intelectual e poeta denominado Folco Portinari redigiu um manifesto no qual aparece o termo *slow food* como contestação ética ao propósito da vida veloz, calcada no frenesi e na eficiência corporificada pelo *fast food*. Desse protesto teria surgido a expressão *slow food*³ (Ferreira 2009).

Como resultado do movimento, ocorreu a publicação do Manifesto *Slow Food*, que disseminou o conceito para além da Itália, dando início ao “notável movimento, que é como as pessoas começaram a chamá-lo [...], a redação em inglês, sem sombra de dúvida ajudou a globalizar e divulgar o apelo àqueles que tinham restrições quanto ao crescimento vertiginoso do *fast food*” (Andrews 2008, p. 12).

O movimento *Slow Food* expandiu-se no mundo e passou a estruturar sua prática na busca por “alimentos bons, limpos e justos para todos”. Proposta essa que busca romper com o processo de transformação do alimento como mercadoria (*commodity*) e traduziu-se como uma resposta à contaminação dos alimentos com agrotóxicos, além da adoção de práticas que tanto impactam a saúde humana quanto ao meio ambiente (Birochi et al. 2019).

De acordo com Makuta et al. (2020), o conceito de “bom” assume compromisso com a produção e o consumo de produtos de boa qualidade, incluindo de modo amplo atributos intrínsecos na avaliação de aspecto, sabor, aromas, técnicas de elaboração, bem como extrínsecos, vinculados à procedência, cultura e memória afetiva. Para o conceito de “limpo” há a incorporação de práticas que preservam o meio ambiente e adotam a produção orgânica e agroecológica, buscando a recomposição da fertilidade do solo e respeito à paisagem.

A percepção do justo, conforme Birochi et al. (2019), ocorre na relação entre produção e consumo, com a busca da remuneração adequada a quem produz ou sem práticas de discriminação.

Assim as comunidades *Slow Food* buscam principalmente resgatar e preservar a qualidade de vida no cotidiano e apoiar-se na abordagem da ecogastronomia (SLOW FOOD BRASIL 2021). O termo ecogastronomia foi cunhado por Carlo Petrini, presidente do movimento *Slow Food*, o qual:

[...] representa a união entre a ética e o prazer da alimentação. É uma atitude capaz de combinar o respeito e interesse na cultura enogastronômica com apoio para aqueles que lutam para defender os alimentos e a biodiversidade agrícola no mundo todo e que apoia um novo modelo de agricultura, menos intensivo, mais saudável e sustentável, com base no conhecimento de comunidades locais (SLOW FOOD BRASIL 2021, s/p).

O movimento *Slow Food* promove a dinâmica agroecológica como um pilar para garantir o acesso de todos a uma alimentação saudável, com respeito à diversidade, memória biocultural e aos modos de vida, promotora da biodiversidade e dos recursos naturais, de maneira a oportunizar à agricultura campesina ou familiar, sua relevância e protagonismo (Makuta et al. 2020).

³ *Fast food* se caracteriza como um sistema alimentar baseado no consumo de massa, tendo como característica principal a praticidade (Oliveira 2014)



3.2 A governança da cadeia curta agroalimentar sustentável

Kjaer (2004) busca em Platão⁴ o conceito de governança como a maneira de se delinear um sistema de normas ou regras. De acordo com Williamson (1986, p. 105), a estrutura da governança seria “uma matriz institucional dentro da qual as transações são negociadas e executadas”. Um ponto comum entre todas as possibilidades, independente da tipologia da organização, seja pública, privada ou do terceiro setor, reside na forma multifacetada como os múltiplos atores envolvem-se na realização das atividades e conduzem os conflitos de interesse ou de governabilidade de suas organizações (Rese 2012).

Hyden (1999) apresenta a governança como administração de regras políticas, formais e informais, do jogo de poder. Enquanto Rhodes (1997) estabelece que a governança se refere a redes interorganizacionais auto-organizadas, caracterizadas por independência, troca de recursos, regras do jogo e autonomia significativa do Estado. Peters (2000) indica que há uma estreita ligação com o governo, a ponto de estabelecerem que se trata de dirigir a sociedade, fazer e implementar políticas.

A teoria das redes proposta por Jones et al. (1997) procura integrar o contexto social com os mecanismos de trocas econômicas para explicar o modo como os arranjos organizacionais são estruturados. Para Souza e Quandt (2007), a teoria apresentada por esses autores ressalta a quantidade de trocas, interações e relacionamentos, como um fator importante para definir a governança. Como afirma Wang et al. (2019), governança em rede necessita equilibrar interesses conflitantes de seus membros, eliminando as assimetrias de informações, de modo a garantir a sobrevivência da rede.

3.3 O fortalecimento das cadeias curtas agroalimentares sustentáveis

As redes se apresentam como suporte para o fortalecimento das cadeias curtas agroalimentares. Ao debater a conceituação, Di Pierro (2017) sugere a definição de cadeia de suprimentos apresentada pelo agrônomo francês Malassis, como o conjunto de agentes (empresa ou governo) e operações (produção, distribuição e financiamento) que contribuem para a formação e transferência do produto (ou grupo de produtos) até o estágio final de uso, bem como todos os fluxos conectados. Assim, a compreensão do papel da cadeia alimentar, tanto para o abastecimento como para a própria manutenção do processo produtivo, demanda um maior conhecimento que extrapola a simples descrição do fluxo dos produtos e remete a uma percepção sobre como são construídas, estruturadas e reproduzem-se no espaço e no tempo (Marsden et al. 2002).

A estrutura da cadeia curta é apresentada por Galli e Brunori (2013), uma vez que qualificam o “curto” como a proximidade entre os consumidores e produtores ou que apresentem a menor quantidade de intermediários dentro da cadeia. Para os autores, as cadeias curtas também podem apresentar outras caracterizações com critérios objetivos e subjetivos para a qualificação das cadeias curtas agroalimentares.

A importância das cadeias agroalimentares curtas da economia na Europa estimulou a necessidade de avaliar seu impacto. Com esse propósito, foi realizada uma pesquisa de campo denominada de Projeto Short supply chain knowledge and innovation network, ou Projeto Skin Horizon 2020, patrocinado pela Comunidade Europeia, em que foram analisadas as boas práticas desenvolvidas pelas cadeias curtas em 15 países da União Europeia e mais de 100 exemplos de iniciativas foram descritos e classificados (SKIN, 2020). A principal conclusão da pesquisa de Skin (2020), é que as cadeias curtas agroalimentares ajudam a promover e viabilizar a condução de sistemas agrícolas sustentáveis.

Para Goodman e Dupuis (2012) a busca de sistemas alimentares alternativos que atendam aos princípios da sustentabilidade econômica, social e ambiental, necessitam de um sistema agroalimentar mais resiliente e menos vulnerável às pressões dominantes do mercado e que possa estabelecer maior controle social dos circuitos comerciais.

3.4 A cadeia curta agroalimentar do Feijão

Os feijões fazem parte da alimentação básica da humanidade, assumiram papel protagonista do cotidiano servindo de moeda de troca e em muitas oportunidades eram cultuados como símbolo da vida e faziam parte das festas gastronômicas. Historiadores atribuem

⁴ Etimologicamente, “governança pode ser rastreada até o verbo grego Kubernân (pilotar ou orientar) e foi usado pelo filósofo Platão em relação a como projetar um sistema de regras” (Kjaer 2004, p. 3).



a disseminação dos feijões em decorrência das guerras e dos exploradores, pois o alimento representa parte importante nas dietas de guerreiros em marcha e navegantes (EMBRAPA, 2000).

Conforme Barbara (2005) há evidências de que os indígenas brasileiros já conheciam a leguminosa e a denominavam como comandá, que era utilizada consorciada com a produção do milho e fazia parte do regime alimentar, ingerida com farinha de mandioca. A denominação como feijão seria de origem portuguesa, identificada pela primeira vez em escritos no século XIII, em Portugal (Elias 2010).

Mendes (2005) afirma que o feijão do gênero *Phaseolus* assume maior representatividade na cultura agroalimentar e se dividiria em 100 espécies, das quais a principal e mais difundida seria o *Phaseolus vulgaris*. Para Coêlho (2018), essa espécie apresenta como vantagens para o seu plantio: ser uma planta rústica com um ciclo curto de cultivo, de 55 a 90 dias, dependendo da variedade; aceitar períodos com pouca água; servir como adubo verde em função de produzir grande quantidade de biomassa; auxiliar na fixação do carbono; e apresentar simbiose com bactérias do gênero *Rhizobium*, que facilitam a fixação de nitrogênio atmosférico no solo, apresentando-se como excelente alternativa sustentável para a adubação do solo em substituição aos adubos químicos.

Em estudo, promovido pela Universidade Johns Hopkins, há a recomendação do plantio das leguminosas como alternativa para o fornecimento de dietas saudáveis, sustentáveis e acessíveis para a população mundial. Manifesta que os feijões são uma fonte subutilizada de proteína de qualidade e, por requerer menos terra, água e colaborar na redução da emissão dos gases de efeito estufa, seu plantio deveria voltar a ser priorizado (Semba 2021).

Nesse aspecto, Cusworth et al. (2021) entende que o plantio do feijão orgânico deve ser incentivado nas propriedades de agricultura familiar pois a viabilidade da produtividade do feijão orgânico tem demonstrado médias superiores a 2.000 kg por hectare e os preços de venda no mercado apresentam-se 30% superiores ao feijão de plantio convencional.

Portanto, o produto feijão, além de representar um excelente alimento para o consumo humano diante das propriedades nutricionais quando comparado a outros alimentos, como a carne bovina, oferece em seu cultivo recursos de sustentabilidade para o seu desenvolvimento e para outras culturas.

4. CADEIA CURTA AGROALIMENTAR SUSTENTÁVEL DO FEIJÃO: EM TORNO DO RESTAURANTE QUINTANA (CURITIBA, BRASIL)

Conforme o objetivo deste artigo, a análise da cadeia curta agroalimentar do produto feijão, teve como elo importante o da comercialização, a partir dos serviços prestados pelo Restaurante Quintana. Com base no aporte teórico descrito ao longo deste artigo, sobretudo a partir dos autores Sachs (2007) na perspectiva do ecodesenvolvimento e Sampaio (2020) com ecossocioeconomia, foram identificados os impactos do restaurante Quintana no que se refere a sustentabilidade econômica, social, ambiental, espacial e cultural da cadeia agroalimentar (Quadro 1).

Quadro 1 - Impactos gerados pelo restaurante Quintana na sustentabilidade econômica, social, ambiental, espacial e cultural identificados na cadeia curta agroalimentar em que o produto feijão está inserido

Impacto Econômico	Impacto Social	Impacto Ambiental	Impacto Espacial	Impacto Cultural
Redução das incertezas econômicas para os agricultores com a aquisição programada de produtos (feijões) e atuação como co-produção; apoia a rentabilidade de pequenos produtores ao	Promoção de relações diretas entre produtores e consumidores; relação de confiança dentro da cadeia de valor com o apoio à compra de produtos do agricultor	Redução do desperdício na produção de alimentos; promoção de métodos de produção menos poluentes (agricultura orgânica);	Incentivo da agricultura familiar nas regiões produtoras da Região Metropolitana de Curitiba e arredores;	O uso de produtos alimentares regionais disponíveis nas safras, bancos de sementes e plantas alimentícias não



Impacto	Impacto	Impacto	Impacto	Impacto
Econômico	Social	Ambiental	Espacial	Cultural
<p>ofertar espaço do restaurante para comercialização direta aos consumidores; aumento e circulação da renda na comunidade da agricultura familiar ao priorizar esse segmento na aquisição de produtos frescos; atuação com atores da cadeia agroalimentar para o aumento da qualidade na produção de alimentos; contribuição para a segurança do alimento produzido ao exigir a certificação orgânica, agregar valor ao produto produzido na agricultura familiar e com certificação orgânica.</p>	<p>familiar; fomento à inclusão social com a participação e apoio a projetos de ONGs como com cestas solidárias; revitalização das comunidades indígenas com apoio a projetos; contribuição para o desenvolvimento e fortalecimento das redes na cadeia agroalimentar; despertar o senso de comunidade; conduzir processo de educação comunitária e do consumo consciente; empoderamento do consumidor; maior reconhecimento dos produtores; promoção e divulgação de atividades para a capacitação e treinamento de melhores práticas agrícolas; promoção de dieta saudável; empoderamento dos colaboradores que atuam no restaurante.</p>	<p>redução do consumo de água e reaproveitamento da água da chuva para resfriar a cobertura do deck externo do restaurante; redução da produção de resíduos pelo restaurante, utilização da compostagem e produção de húmus pelo restaurante; colaboração do restaurante em parceria com ONGs em projetos para reciclagem de óleo de cozinha, e materiais recicláveis. disponibilizar o espaço do jardim do restaurante para colmeias de abelhas nativas sem ferrão; estímulo à produção orgânica certificada.</p>	<p>a relação do restaurante com a cadeia não se vincula à distância física, mas contribuições valorativas que primam pelas relações sociais e pelo bem comum.</p>	<p>convencionais (PANCs) na preparação das receitas; estímulo ao plantio, recuperação e preservação de sementes tradicionais de feijão; apoio à comunidade artística com exposições itinerantes nas dependências do restaurante; apoio à comunidade literária em lançamentos de livros; empréstimo de livros da biblioteca disponível no espaço do restaurante; apoio à ONG para a doação de livros a bibliotecas comunitárias; participação da Associação do Prato da Boa Lembrança; incentivo da prática da ecogastronomia associada à cultura.</p>



Fonte: Os autores, 2022.

Em análise ao Quadro 1, sob o aspecto da cadeia curta agroalimentar sustentável do feijão, ao privilegiar o produto em seu cardápio, o restaurante Quintana contribui para que os produtores recebam o estímulo econômico para o plantio, pela garantia de aquisição e eliminação das instabilidades oriundas da oferta para o mercado amplo.

Do mesmo modo, oferece impacto social na medida que as relações ocorrem menos na prática puramente mercantil e evoluem para relacionamento que oportuniza a construção de redes e a melhoria da qualidade de vida dos produtores e membros da cadeia. Com relação ao impacto ambiental as práticas ofertadas no campo com a certificação orgânica contribuem para a recuperação e preservação ambientais, enquanto a oferta de pratos com a prevalência dos grãos contribui para a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis.

Responde favoravelmente com impacto espacial na fixação dos agricultores e suas famílias em seus locais de origem e ao garantir a dinâmica econômica e o protagonismo das comunidades. O impacto cultural se apresenta na parceria do produtor com o prestador de serviço gastronômico em condição de apoio que o qualifica como coprodutor, garante o fornecimento de produtos o ano todo, com destaque para variedades diferentes e pouco conhecidas de sementes de feijão tradicionais e criolas ofertadas pelos Bancos de Sementes.

Conforme pesquisa de campo, foi identificado que fornecedores ou clientes na cadeia curta agroalimentar em ambos os papéis (clientes ou fornecedores) representados na condição de indivíduos ou instituições, realizam transações que podem ser mercantis, como nos casos envolvendo relações de compra e venda ou colaborativas na forma de permutas, trocas ou escambos, doações e parcerias. Foi verificada na cadeia curta, a inclusão de outros atores sociais, representados pelas associações, cooperativas e instituições públicas e da sociedade civil que atuam na cadeia como estruturadores ou atuam como prestadores de serviço de apoio técnico.

Os fornecedores da cadeia curta são, em sua maioria, produtores vinculados à agricultura familiar, oriundos da região Metropolitana de Curitiba e regiões próximas que comercializam produtos orgânicos como frutas, verduras, grãos, farinhas e proteínas vegetais. Os produtos, conforme programação, definição de mercadorias, descrições dos produtos e quantidades de entrega são utilizados na elaboração das preparações dos alimentos que serão ofertados no serviço gastronômico.

Do mesmo modo, foi evidenciado o alinhamento que a cadeia curta sustentável do feijão, vinculada ao restaurante, mantém com os princípios do movimento *Slow Food*, comprometida a entregar para o consumo um alimento bom, limpo e justo para todos. O restaurante trabalha fortalecendo a agricultura familiar e as redes de solidariedade representada pela sociedade civil e com a proposta da ecogastronomia.

Ao referir-se à cadeia curta agroalimentar, um entrevistado fornecedor fez menção ao “circuito que envolve todos de dentro da porteira até a casa do cliente” (Entrevistado 1). Ao mencionar processos “dentro da porteira” indica que a cadeia curta estaria abrangendo aspectos da cadeia internos à própria atividade do produtor agrícola e não apenas no momento da comercialização do produto agroalimentar e, do mesmo modo, estaria estendendo a relação com o cliente até o consumo em sua mesa de refeição (Entrevistado 1). Essa indicação está alinhada com o que foi observado na literatura, principalmente nos documentos orientadores sobre cadeia curta agroalimentar expedidos pela Comunidade Europeia que destacam a expressão Farm to Fork (IPCC 2019) e reforçam que a caracterização da cadeia alimentar abrange da fazenda até o momento de consumo.

Em outro momento, um entrevistado prestador de serviço gastronômico destaca que a qualidade ofertada em um prato de alimentação está intimamente ligada a todos os cuidados observados na cadeia curta, desde a seleção adequada das sementes, preparação da terra, cuidados com a adubação e irrigação, controles naturais de plantas e insetos invasores, colheita, seleção, higienização, embalagem, armazenagem, transporte, comercialização, preparação, oferta para consumo e o consumo (Entrevistado 3).

A utilização de produtos orgânicos, conforme a legislação brasileira e de acordo com Santos (2011), exige a certificação definida pelo Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica (SISORG), resulta na participação de mais um elo na cadeia agroalimentar que é a instituição certificadora (Entrevistado 6). Para um produto ser reconhecido como orgânico, um cultivo deve operar pelo menos durante um ano de acordo com as normas orgânicas (Santos 2011).

O Restaurante Quintana ocupa papel diferenciado na cadeia curta agroalimentar sustentável do feijão, pois além de requerer certificação de seus fornecedores também possui certificação do selo Agir Sustentável emitido pela Bioqualitas PR e pratica a sustentabilidade por meio de compostagem dos resíduos, reuso da água da chuva e destinação do óleo de cozinha. Como espaço de



prestação de serviço gastronômico, investe na cultura do feijão no cardápio e no papel de coprodutor ao participar das escolhas e estimular o plantio de sementes diferenciadas da leguminosa. Os clientes que frequentam o espaço vivenciam da mesa gastronômica com preparações que privilegiam alimentos frescos e da estação, prestação de serviço que convida à permanência para desfrutar do momento da alimentação, conforme estabelece o bem viver.

O relacionamento entre prestador de serviço gastronômico e cliente vai além do simples momento de troca monetária e consumo, o contato entre ambos favorece a afetividade e o fornecedor gastronômico pode manifestar preocupação com o bem-estar dos clientes que ficam durante algum tempo sem retornar para as compras, como sinalizam: “[...] é uma coisa que a gente cria laços, por incrível que pareça” (Entrevistado 5).

Em momentos difíceis, os consumidores apoiam o fornecedor com o envio de mensagens de conforto, verificado principalmente no período da pandemia (Entrevistado 3) ou ao oferecer divulgação do espaço gastronômico ou produto agrícola por meio de postagens e depoimentos em redes sociais (Entrevistado 1). De outra parte, os agricultores realizam a troca de conhecimentos, a transferência e disseminação de tecnologias ambientalmente adequadas por meio da participação em cursos, formações, intercâmbios e reuniões de apoio técnico realizadas por instituições governamentais, universidades ou entidades do terceiro setor (Entrevistados 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8).

Assim, é possível estabelecer a conformação da Cadeia Curta Agroalimentar do Feijão, a partir do restaurante Quintana (Curitiba, Brasil), com base nos princípios do *Slow Food*, representado na Figura 1.

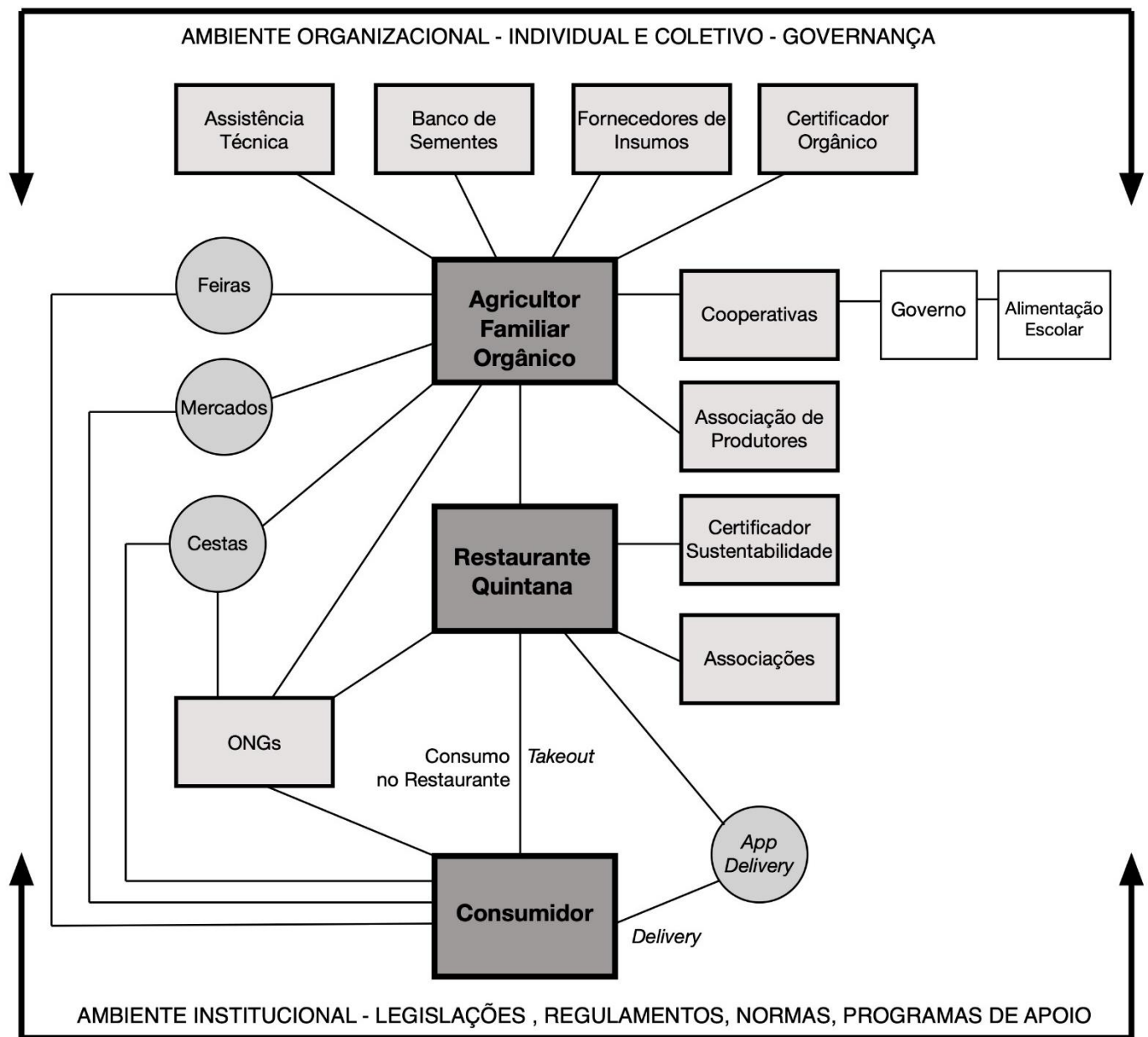


Figura 1 - Cadeia Curta Agroalimentar Sustentável do Feijão. Fonte: Os autores, 2022.

A ilustração (Figura 1) apresenta o elo representado pelo agricultor familiar orgânico que segue os princípios do *Slow Food* com relação ao plantio, cultivo e distribuição, o qual se articula com os demais elos, representados por entidades de apoio/assistência técnica, como entidades do setor público, instituições de ensino superior e terceiro setor, Banco de Sementes, constituídos por indivíduos que atuam como guardiões, fornecedor de insumos, ferramentas e maquinário, certificado orgânico, entidades públicas, privadas ou do terceiro setor, associações e cooperativas que estabelecem canal de contato para atuar na comercialização com setor privado ou governo, feiras, mercados e Cestas que estabelecem canal de comercialização com consumidor, ONGs fazem a comercialização com consumidor por meio de arranjos como Comunidade que Sustenta a Agricultura, Cestas solidárias, entre outros, e o próprio restaurante Quintana que atua também como fornecedor.

A partir do restaurante (Figura 1) que segue os princípios do movimento *Slow Food* na oferta do serviço e experiência gastronômicos, constata-se os seguintes elos constituídos por: agricultor familiar orgânico que atua também diretamente com o consumidor, certificações de sustentabilidade emitidas por entidades públicas, privadas ou do terceiro setor, associações representadas por entidades privadas,



ONGs que realizam ações de solidariedade e parcerias sociais, culturais ou ambientais, consumidor tem um leque de opções, como comer no próprio local, takeout para retirada e consumo fora e delivery que demanda o apoio de terceirizados para a entrega aos clientes.

Do mesmo modo, a partir do elo do consumidor (Figura 1) o contato pode ser estabelecido diretamente com o agricultor familiar orgânico por meio de cestas, ONGs que possibilitam a comercialização com consumidor por meio de arranjos como Comunidade que Sustenta a Agricultura, Grupos de Compra Solidária, Cestas solidárias, entre outros, com o próprio restaurante, enquanto prestador de serviço gastronômico, que se utiliza de matérias-primas (insumos) e as transformam em produtos para o consumo final, mercados a partir de armazéns ou lojas de produtos orgânicos e feiras de produtos orgânicos.

Portanto, a conformação da cadeia apresenta diferentes níveis de governança entre os diferentes elos, algumas relações mais institucionalizadas, a exemplo entre agricultor e restaurante, e outras menos, como entre produtor e consumidor. As relações que são menos institucionalizadas ocorrem, sobretudo por um compromisso ético, estabelecido por uma relação de confiança, valorativa no que se refere ao bem comum, como a relação entre agricultor e guardião de sementes autônomos ou, então, com ONGs.

Considerações finais

A partir da análise realizada na cadeia curta agroalimentar sustentável do produto feijão, com relação à sustentabilidade, o que foi observado é que ela é assumida como um processo que atua de diferentes formas em cada um dos elos da cadeia, conforme os interesses de cada ator social.

Os conhecimentos tradicionais aparecem na referência da cultura do feijão como um dos protagonistas das práticas de recuperação de solo e rotações de cultura, devido às suas características de fixação do nitrogênio, além de servir como oferta de proteína vegetal na alimentação humana.

Desse modo, há também a referência do sentido de limpo associado com a agricultura familiar e as práticas das comunidades indígenas e quilombolas. A produção de orgânicos segue os princípios do movimento *Slow Food* e é apresentada, com todas as suas práticas, como oferta de produtos desprovidos de substâncias tóxicas, utilização de modificações genéticas nas sementes ou que agridam o meio ambiente.

A cadeia curta agroalimentar sustentável do feijão é amparada por um grau de institucionalização que se estabelece a partir das exigências legais vigentes no país, que demanda padrão de comercialização dos feijões, define os critérios de certificação e regula as transações.

Assim, se conclui que o desafio para a cadeia curta é encontrar o equilíbrio entre a formalização e a relação humanizada, estabelecida pela busca do bem comum, pois o modelo institucional pode influenciar a qualidade das relações estabelecidas, ainda que haja normas, regulamentos, entre outros (Figura 2). Por exemplo, quando um consumidor vai até a propriedade do agricultor e adquire o produto diretamente, e não exige a apresentação de comprovação sobre a certificação orgânica, apresenta relações de confiança diferentes de um restaurante que deverá exigir a certificação para poder estabelecer a transação comercial em função do seu nível de institucionalização ser maior.

Por outro lado, a certificação orgânica é apresentada como suporte à atividade agrícola e pode ser obtida e auditada por organizações vinculadas ao governo, como o Tecpar, empresas particulares ou organizações sociais como a Rede Ecovida. Além disso, uma das opções apresentadas, a certificação da Rede Ecovida de Agroecologia, oferece certificação com baixo valor de investimento e, por ser uma modalidade de certificação participativa, fortalece a dinâmica social da propriedade e o papel solidário dos membros, propiciando aos envolvidos a troca de experiências com a comunidade participante. Ao mesmo tempo, os serviços de gastronomia assumem compromisso com o consumidor ao adotar a certificação, como o selo Agir Sustentável, emitido pela Bioqualitas PR, estabelecendo assim um controle externo às suas operações.

Do mesmo modo, conclui-se que a tomada de consciência enquanto ao que se refere a sustentabilidade da cadeia, apresenta estágios diferentes entre os atores, produtores, consumidores, o próprio restaurante e demais atores da cadeia. A exemplo, o Restaurante Quintana, buscou a redução de resíduos produzidos, trabalhando internamente com os colaboradores e com os consumidores para evitar o desperdício.

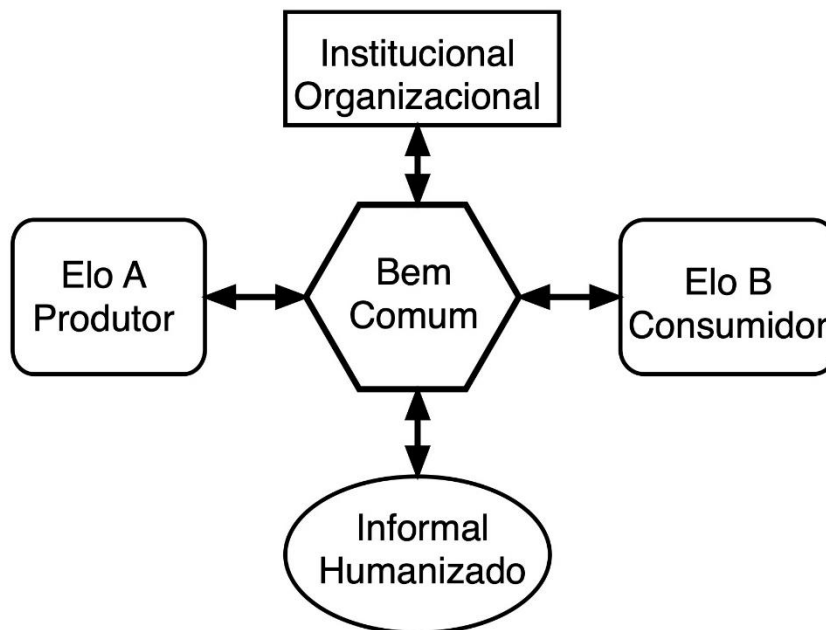


Figura 2 - Representação gráfica do relacionamento entre os elos e o nível de institucionalização. Fonte: Os autores, 2022

Ao propor o serviço gastronômico apoiado no movimento *Slow Food* com cardápio que prioriza o feijão e outros grãos, o restaurante apresenta aos consumidores opções saudáveis de consumo de proteína vegetal, enquanto sinalizam para o agricultor a opção de plantio de produto que atua na fixação de nitrogênio no solo e melhora a sua qualidade. Além da disseminação do conhecimento e a ampliação da oferta e consumo de produtos oriundos do bioma predominante oferece o alinhamento com o que preconiza o ODS 2- Fome Zero e Agricultura Sustentável, além dos citados na Introdução: 3 - Saúde e bem-estar, 8 - Trabalho decente e crescimento econômico, 10 - Redução das desigualdades, 11 - Cidades e comunidades sustentáveis, 12 - Consumo e produção responsáveis e 17 - Parcerias e meios de implementação.

Por fim, as experiências identificadas na pesquisa demonstraram a importância da preservação a partir de estratégias de garantia da permanência das populações em seus territórios com condições de produção. Assim, a agricultura familiar e as cadeias curtas assumem papel protagonista pela sua importância e contribuição na produção agroalimentar, conforme proposto por Tencati e Zsolnai (2012).

Os princípios e valores do movimento *Slow Food*, foram identificados e demonstrados como suporte para a operação do Restaurante Quintana, e responsáveis para o desenvolvimento da ecogastronomia, do mesmo modo que as cadeias curtas fortalecem e são fortalecidas pelas relações sociais, comunicações e trocas de experiências que se estabelecem pelos integrantes da cadeia, fato demonstrado no caso estudado, o que vai de encontro ao apresentado por Ilbery e Maye (2005).

Por fim, a cadeia curta agroalimentar do produto feijão apoia-se na atuação de redes que agregam valor na comercialização, ampliam o acesso a mercados, estabelecem uma relação de governança solidária e compensatória, bem como as instituições da sociedade civil e ONGs que atuam como prestadoras de serviço gratuito ou de baixa remuneração para o apoio técnico. Em se tratando do desenvolvimento, a cadeia oferece a promoção da harmonia entre o ser humano e a natureza, associando tecnologias que produzam baixo impacto e que garantem os princípios de equidade, solidariedade e dignidade; do mesmo modo que seu alinhamento com a ecossocioeconomia como enfoque metodológico-empírico oferece a possibilidade de incorporar sua contribuição ao oportunizar o resgate dos “saberes” e “fazer” das populações que cultivam e plantam e comercializam o feijão.

Referências

- ANDREWS, G. **The slow food story**. Politics and pleasure. London, 2008.
- BARBARA, D. **Aromas e sabores da boa lembrança: Feijão**. Rio de Janeiro, SENAC Rio, 2005.



- BIROCHI, R.; ROVER, O. J.; SCHULTZ, G. **Alimentos bons, limpos e justos da agricultura familiar brasileira**. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 2019.
- COÊLHO, J. D. **Produção de grãos: feijão, milho e soja**. 2018. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/documents/80223/5014256/81_Graos.pdf/b4faa20e-6855-fdf6-1629-741afb0748f. Acesso em: 25 jan. 2022.
- CUSWORTH, G.; GARNETT, T.; LORIMER, J. Legume dreams: the contested futures of sustainable plant-based food systems in Europe. **Global Environmental Change**, v. 69, p. 102321, 2021.
- DI PIERRO, M. **Small farms and short chain**. Lazio: AIAB Lazio, 2017. Disponível em: <https://www.accesstoland.eu/Small-farms-and-short-chains>. Acesso em: 07 set. 2020.
- DUARTE, S. C. L.; THOMÉ, K. M. Short food supply chain: estado da arte na academia brasileira. **Estudos, Sociedade e Agricultura**, 2015.
- ELIAS, R. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. **Sabores do Brasil**, n. 13, p. 33-39, 2010.
- EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Origem e história do feijoeiro comum e do arroz**. 2000. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/164370/1/CNPAF-2000-fd.pdf>, Acesso em: 25 jan. 2022.
- FERREIRA, A. R. A. C. **O movimento *Slow Food***. Licenciatura (Ciências da Nutrição) Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto, Porto, 2009.
- GALLI, F.; BRUNORI, G. Short supply chains of drivers of sustainable development: evidence document. **Laboratorio di studi rurali Sismondi**. 2013. Disponível em: http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/CoPs/evidence-document-sfsc-cop.pdf. Acesso em: 08 set. 2020.
- GONÇALVES, S. A. Mudança estratégica, esquemas interpretativos e contexto institucional: um estudo de caso longitudinal. **Revista Eletrônica de Ciência Administrativa**, v. 6, n. 2, 2007. Disponível em: <http://revistas.facecla.com.br/index.php/recadm/article/view/122>. Acesso em: 20 mai. 2021.
- GOODMAN, D.; DUPUIS, E. M.; GOODMAN, M. K. **Alternative food networks: knowledge, practice, and politics**. London: Routledge, 2012.
- HYDEN, G. Governance and the reconstitution of political order. *In: State, conflict and democracy in Africa*, v. 179, 1999.
- ILBERY, B.; MAYE, D. Alternative (shorter) food supply chains and specialist livestock products in the Scottish–English borders, **Environment and Planning A**, v. 37, p. 823-844, 2005.
- INSTITUTO BRASILEIRO DO FEIJÃO E PULSES (IBRAFE). **O que são pulses**. 2022. Disponível em: <https://www.ibrafe.org/o-que-sao-pulses/>. Acesso em: 25 jan. 2022.
- INTERGOVERNMENTAL PANEL ON CLIMATE CHANGE (IPCC). **Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems**. 2019. Disponível em: <https://www.ipcc.ch/srccl/>. Acesso em 20 dez. 2020.
- JARZĘBOWSKI, S.; BOURLAKIS, M.; BEZAT-JARZĘBOWSKA, A. Short food supply chains (SFSC) as local and sustainable systems. **Sustainability**, v. 12, n. 11, p. 4715, 2020. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/11/4715>. Acesso em: 12 abr. 2021.
- JONES, C.; HESTERLY, W. S.; BORGATTI, S. P. A general theory of network governance: exchange conditions and social mechanisms. **Academy of Management Review**, v. 22, n. 4, p. 911-945, 1997.
- KJAER, A. M. **Governance**. Oxford: Polity Press, 2004.
- LUPOVA-HENRY, E.; DOTTI, N. F. Governance of sustainable innovation: moving beyond the hierarchy-market-network trichotomy? A systematic literature review using the ‘who-how-what’ framework. **Journal of Cleaner Production**, v. 210, p. 738-748, 2019.
- MAKUTA, G. *et al.* **Documento de posicionamento sobre agroecologia**. *Slow Food* Brasil. 2020. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/posicionamentoagroeco.pdf>. Acesso em: 20 dez. 2020.
- MARSDEN, T.; BANKS, J.; BRISTOW, G. Food supply chain approaches: exploring their role in rural development. **Sociologia Ruralis**, Windsor Terrace, v. 40, p. 424-438, 2002. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1467-9523.00158>. Acesso em: 07 set. 2020.
- MENDES, W. M. **Comparação da qualidade física do feijão preto importado da Argentina com o feijão preto produzido em Santa Catarina**. Bacharel (Monografia em Relações Internacionais). Universidade do Sul, Santa Catarina, 2005.
- OLIVEIRA, D. C. **Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do *slow food* no Brasil**. 225f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Rio de Janeiro: UFRJ, 2014.



- PETERS, B. G. Governance and comparative politics. **Debating Governance**, p. 36-53, 2000.
- POMPEU, A. S. Melhoramento do feijoeiro (*Phaseolus vulgaris* L.). In: BULISANI, E. A. (Coord). **Feijão: fatores de produção e qualidade**. Campinas: Fundação Cargil, 1987.
- RHODES, R. A. W. **Understanding governance. policy networks, governance, reflexivity and accountability**. Buckingham: Open University Press, 1997.
- SACHS, I. **Rumo à ecossocioeconomia: teoria e prática do desenvolvimento**. São Paulo: Cortez, 2007.
- SAMPAIO, C. A. C.; ALVES, F. K. Arranjo socioprodutivo de base comunitária (APL. com): um projeto piloto na comunidade do entorno da microbacia do Rio Sagrado (Morretes/PR). **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 15, n. 1, p. 30-42, 2013.
- SAMPAIO, C. A. C. *et al.* Eco-socioeconomies: analysis of experiences in the West of the United States of America. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 16, n. 3, p. 369-382, 2020.
- SEMBA, R. D. *et al.* Legumes as a sustainable source of protein in human diets. **Global Food Security**, v. 28, p. 100-520, 2021.
- SILVA PEREIRA, P. S. *et al.* Banco de sementes crioulas do IFPR, Campus Ivaiporã. **Cadernos de Agroecologia**, v. 15, n. 2, 2020.
- SKIN, Horizon. 2020. **Short supply chain knowledge and innovation network**. Disponível em: <http://www.shortfoodchain.eu/good-practices/>. Acesso em: 20 mar. 2021.
- SOUZA, Q. R.; QUANDT, C. O. Governança de redes interorganizacionais e níveis de controle formal: atividades de gestão do conhecimento em uma rede do terceiro setor. **Revista Alcance**, v. 14, n. 2, p. 207-229, 2007.
- TENCATI, A.; ZSOLNAI, L. The collaborative enterprise and sustainability: the case of slow food. **Journal of Business Ethics**, v. 110, n. 3, p. 345-354, 2012. Disponível em: <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007/s10551-011-1178-1.pdf>. Acesso em: 01 mai. 2021.
- WANG, L. *et al.* The contingent effect of asset specificity, contract specificity and trust on offshore relationship performance. **Journal of Business Research**, v. 99, 2019.
- WILLIAMSON, O. E. Vertical integration and related variations on a transaction-cost economics theme. In: **New developments in the analysis of market structure**. Palgrave Macmillan, London, p. 149-176. 1986.