

## A gastronomia sustentável de Paraty: negociações em torno da qualidade ligada ao território

*Gilberto Mascarenhas*



Curso/ e vivência agroecológica: Jorge Ferreira



Prato típico da GS de Paraty



## **Introdução**

- A gente não quer só comida...
- O território como plataforma de valorização e desenvolvimento
- O movimento da Gastronomia Sustentável (GS) de Paraty
- Objetivos e procedimentos de pesquisa

## **Resultados preliminares**

- Fatores que influenciam a GS em Paraty
- Convenções de qualificação: agricultores e restaurantes
- Negociações sobre a qualidade: principais desafios
- Possibilidades de negociação
- GS: um “jogo” em que todos podem ganhar
- Potencialidades para a ação coletiva

## A Revalorização do Território, da Diversidade e do Saber Fazer Local

“Num mundo de crescentes interações globais, a revitalização de culturas tradicionais e populares assegura a sobrevivência da diversidade dentro de cada comunidade, contribuindo para o alcance de um mundo plural.”

(Unesco, 2009)



Restaurante do Quilombo do Campinho recebe o certificado da GS



# A Gente não quer só comida...

## O Consumidor “Desperto”

“*A gente não quer só comida...*”

- Produtos Saudáveis
- Ecologicamente Corretos
- Socialmente Justos
- Com Origem Conhecida
- Incorporando Elementos de um Território: cultura, tradições, saber fazer, arte, história, paisagem e patrimônio coletivo



# O Território como plataforma de valorização e desenvolvimento

- A dinâmica regional **entregue apenas ao mercado** fortalece regiões e elos da cadeia mais capitalizados e exclui os mais fracos
- Os **Territórios criam conhecimento e propiciam o aprendizado**, são locais de troca de conhecimento tácito e localizado.
- O **conhecimento dos habitantes** como a mais importante fonte de vantagem competitiva
- A **ação coletiva e em rede** favorece a inovação, colaboração e complementaridade nos níveis local e extra local
- O território **agrega valor e** contribui para a conservação dos **recursos locais, autonomia** e criação de **plataformas coletivas**

Delimitação do Território



# O Movimento da GS: definição e critérios

## Lei 1839/2012 – Gastronomia Sustentável de Paraty (GS):

*“Articular um canal de comercialização direta produtores rurais e pescadores com o Circuito Gastronômico de Paraty, para possibilitar o envolvimento do staff (pessoal), clientes, restaurantes, produtores rurais, pescadores e as comunidades nas questões socioambientais, tendo como referência os seguinte critérios:*

- I – Dar **preferência a produtos locais produzidos pela agricultura familiar e a pesca artesanal** que não degrade o agricultor, ao consumidor e principalmente ao meio ambiente;
- II – Dar preferência por frutos do mar **pescados artesanalmente** ou produzidos em fazendas marinhas de pescadores da região e respeitar a época do defeso;
- III – Indicar a **procedência dos produtos** utilizados no cardápio;
- IV – Incentivar a aproximação e a **interação entre turistas, produtores e comunidades**;
- V – Separar o lixo e óleo vegetal usado, que será encaminhado para a **reciclagem** e evitar uso de embalagens não recicláveis;
- VI – Utilizar caixa de gordura e implantar, em médio prazo, sistemas de filtros biológicos para **tratamento das águas servidas e esgotamento** sanitário;
- VII – Gerenciar o **uso de energia** visando à redução do consumo;
- VIII – Apoiar e articular o processo de **certificação do consumo** de acordo com o artigo 4º. Do caput desta Lei;
- IX – Interagir em conjunto com os agricultores e pescadores artesanais locais para que o poder público garanta, através da legalização fundiária, **estoques de terra para agricultura familiar**;
- X – **Monitorar e avaliar o processo** através de indicadores confiáveis.

**GastrOff!!!!**

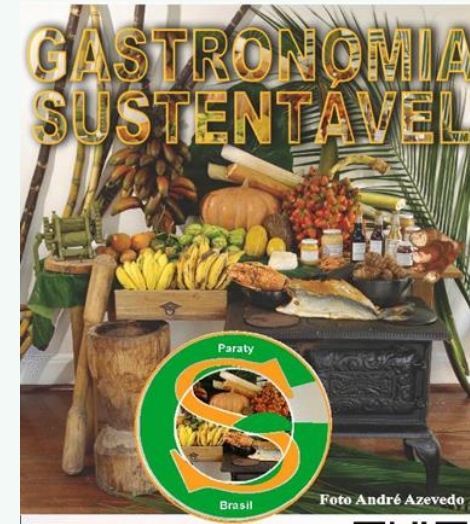


**GASTROFF Flip**  **Mesa OFFflip**  
2018  
Quinta - 26 de julho - 20h  
Câmara de Vereadores - R. Dr. Samuel Costa, 23 - Centro Histórico  
Gastronomia Sustentável e Paraty, Cidade Criativa da UNESCO pela Gastronomia



# Objetivos e Procedimentos da Pesquisa

- **Objetivo:** Analisar os desafios e as perspectivas do movimento da Gastronomia Sustentável (GS) de Paraty, uma iniciativa que visa integrar o rural e o urbano através de uma estratégia de diferenciação da oferta e da demanda.
- **Periodos:** 2010-2012 / maio/2018
- **Justificativa da escolha:** ineditismo da GS na construção de uma proposta ligando restaurantes e produtores locais, através da produção e consumo sustentáveis.
- **Participantes:** atores e instituições direta ou indiretamente ligados ao movimento da GS
- **Referencial teórico-empírico:** sistemas agroalimentares localizados (SIAL), teoria das convenções (mundos, qualificação, negociações), city regions food systems
- **Instrumentos de pesquisa:** questionários, entrevistas, formulários de rede, formulários de observação estruturada





# Fatores que influenciam a GS em Paraty

---

- **Fatores físicos:**
  - Paisagens naturais e praias atraindo 33% dos turistas
  - Agricultura enfraquecida com tendência de migração rural-urbana
  - Arquitetura colonial e história responsável pela atração de 37% dos turistas
- **Fatores institucionais:**
  - Lei municipal da Gastronomia Sustentável
  - Distinções e reputação: IG da Cachaça, Patrimônio (IPHAN), Cidade Criativa Unesco
  - Programas de compras institucionais – PAA, PNAE
  - Instituições voltadas para a gastronomia: restaurantes, Polo Gastronômico, Sebrae, etc
  - Necessidade de posicionamento da marca no mercado
- **Fatores culturais**
  - Forte senso de identidade local
  - Feira Literária Internacional de Paraty e eventos ligados à gastronomia e ao lazer
  - Valorização das tradições alimentares locais
- **Fatores relacionais**
  - Descontinuidade dos apoios locais à proposta
  - Disputa entre iniciativas que na verdade são convergentes
  - Necessidade de acordos formais entre produtores/pescadores e restaurantes

**Conclusão:** fatores físicos e institucionais impulsionadores, fatores culturais potencializadores da proposta e fatores relacionais ainda desfavoráveis.

Convenções de qualificação relativas a agricultores e restaurantes na GS de Paraty

Mundos de convenção ( <i>cités</i> )		Agricultores	Restaurantes
		Principal: Doméstico; Complementar: Mercado	Principal: Industrial; Complementares: Cívico, Opinião, Inspiração, Mercado
Enunciado	<i>Princípio superior</i>	Alimentos locais agroecológicos, saudáveis, frescos e de qualidade	Cardápios com receitas tradicionais e produtos locais, buscando um consumidor diferenciado
	<i>Distinção</i>	Produtor agroecológico, produtor familiar, agroindustriais artesanais, agentes de Ater, certificadoras	Chefs, proprietários e garçons de restaurantes pertencentes à GS; consumidores convencionais e reflexivos;
	<i>Sanção</i>	Não enquadramento na GS ou exclusão das compras dos restaurantes devido à baixa qualidade, entrega irregular, produtos sem padronização	Não enquadramento na GS por pratos com ingredientes fora da estação; baixo uso de insumos locais; destinação não-sustentável dos resíduos
Dispositivo material	<i>Contatos</i>	Grupos agroecológicos; feira agroecológica; eventos de capacitação em agroecologia e agricultura familiar; mutirões agroecológicos	Consumidores reflexivos e convencionais; assoc. restaurantes; Agenda 21; Pólo Gastronômico; FLIP; Folia Gastronômica; OffFlip
	<i>Tecnologia</i>	Sistemas de avaliação da conformidade orgânica; selo da GS (ainda com baixa adoção); inclusão na Feira Agroecológica	Selo da GS; participação em eventos como OffFlip, Folia Gastronômica e Escola de Comer; enquadramento na Lei Municipal da GS
	<i>Negociação</i>	Venda de produtos com ou sem certificação; sistemas de produção com diferentes graus de adoção da agroecologia; informalidade	Mix de ingredientes locais e externos; diferentes graus de adoção da Lei da GS em relação a resíduos; cardápios típicos e convencionais

# Negociações sobre a qualidade: principais desafios

PRINCIPAIS DESAFIOS	Produtores e Pescadores	Restaurantes e Consumidores	Poder Público
<b>Oferta (produtores e pescadores)</b>			
Falta de informações sobre a produção	X		X
Sazonalidade da oferta (necessária)	X	X	
Flutuação das entregas	X		
Baixa diversidade na produção			
Falta de padronização dos produtos	X		X
Assistência técnica insuficiente			X
Falta de organização dos produtores	X		X
Baixo nível de formalização das agroindústrias	X		X
Falta de informações sobre documentos fiscais	X		X
Ainda baixa adesão à proposta	X	X	X
<b>Logística</b>			
Dispersão da produção	X		
Dificuldades de transporte	X	X	X
Dificuldade de comunicação entre produtores e restaurantes	X	X	
<b>Demanda (restaurantes e consumidores locais)</b>			
Demanda dos restaurantes não conhecida pelos produtores		X	
Feira ainda em processo de consolidação		X	X
Falta de pontos de venda fixos para os produtos			X
Baixo protagonismo do consumidor local (csa, cestas, etc)		X	
O produtor atua como fornecedor e não como parceiro		X	
Necessidade de maior envolvimento do consumidor local			X
Comunicação ineficaz da proposta para consumidores e turistas	X	X	X
<b>Geral</b>			
Falta de um projeto executivo para atender aos desafios	X	X	X
Necessidade de unir iniciativas e instituições convergentes	X	X	X
Necessidade de posicionamento de mercado da GS	X	X	X
Necessidade de maior divulgação da proposta no âmbito do turismo		X	X

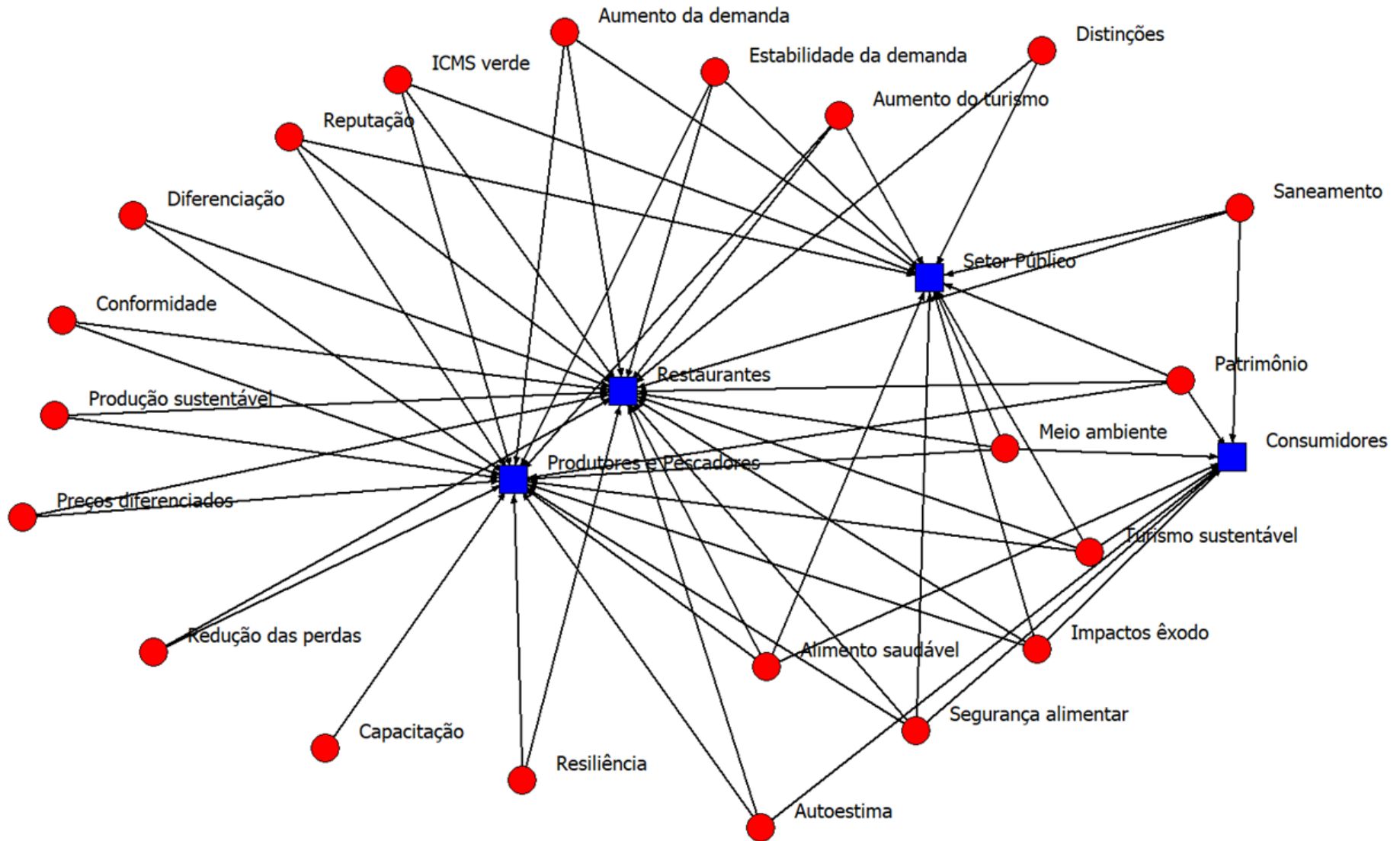
Fontes: Sebrae (2010; 2012) e observações do autor

## Possibilidades de negociação entre atores na GS de Paraty

Negociações entre mundos		Atores/Estratégias
<i>Mesmo mundo com discórdia</i>		
	Baixo grau de organização dos produtores	Produtores suas entidades de representação/ compras e vendas coletivas
	Baixa adesão dos restaurantes à proposta	Restaurantes (certificação, ação coletiva) / diferenciação pelo selo da GS
<i>Mundos diferentes com discórdia</i>		
<b>A</b> <b>c</b> <b>o</b> <b>r</b> <b>d</b> <b>o</b>	Falta de informações sobre a oferta	Produtores e suas entidades: levantamento e acompanhamento/organização da oferta
	Falta de informações sobre a demanda	Restaurantes: comunicação das demandas/contratos/parcerias mais permanentes
	Falta de padronização dos produtos	Restaurantes: definição de padrões/grau de maturação, qualidade, unidades de medida
	Falta de formalização dos produtores	Produtores e suas entidades: formalização/documentação fiscal (nota do produtor)
<b>A</b> <b>r</b> <b>r</b> <b>a</b> <b>n</b> <b>j</b> <b>o</b>	Indefinição de preços	Restaurantes+entidades de produtores: negociações / definição de preços de referência
	Sazonalidade da oferta	Produtores e suas entidades: calendário anual de produção / oferta com base na estação
	Baixa diversidade (mix) da produção	Restaurantes+entidades de produtores: definição do mix de produtos para a estação
<b>C</b> <b>o</b> <b>m</b> <b>p</b> <b>r</b> <b>i</b> <b>s</b> <b>s</b> <b>o</b>	Não indicação da origem em cardápios	Restaurantes: padronização dos cardápios com indicação da origem/exigência da GS
	Flutuação das entregas por produtores	Restaurantes+entidades de produtores: negociações de modelos de contratos
	Insuficiência de Ater e capacitação	Restaurantes+entidades de produtores: demanda ao setor público/Ater fortalecida
	Dispersão da oferta	Restaurantes + produtores e suas entidades: definição de esquemas de logística, pontos de venda, feira e demandas ao setor público
	Assimetrias na comunicação entre produtores e restaurantes	Restaurantes + produtores e suas entidades: visitas de intercâmbio/eventos bi-partites
<i>Mundos diferentes sem discórdia</i>		
	Lei da Gastronomia Sustentável	Prefeitura + Agenda 21: analisar a implementação da lei envolvendo produtores e rest.
	Paraty Cidade Criativa pela Unesco	Observatório da Gastronomia: inclusão das propostas da GS; segurança alimentar
	Convergência de outras iniciativas locais	Escola de Comer, Polo Gastronômico, Flip, Secretaria de Cultura: inclusão das propostas da GS; programas de agricultura urbana e periurbana



# Gastronomia Sustentável: um jogo em que todos ganham





# OBRIGADO!!!



**REDE SIAL BRASIL**  
**Sistemas Agroalimentares Localizados**

INSCREVER-SE

SOBRE NÓS O CONCEITO DE SIAL ORGANIZAÇÃO OFICINA SOBRE OS QUEIJOS ARTESANAIS NO BRASIL

**Gastronomia Sustentável e Paraty, Cidade Criativa da UNESCO pela Gastronomia**

**Gastronomia**  
Teresa Corção  
Ecochef e Presidente do Instituto Maniva  
José Sérgio  
Secretário Adjunto de Cultura Paraty  
Celso Merola  
Ministério da Agricultura  
Gilberto Mascarenhas

**PARATY**  
**CIDADE CRIATIVA DA UNESCO**

O Movimento Alternativo OffFLIP e a Gastronomia Sustentável de Paraty / The OffFLIP  
em domingo, julho 22, 2018



Visitantes

Live Traffic Feed

- A visitor from Sobradinho, Distrito Federal viewed "Rede Sial Brasil" 11 mins ago
- A visitor from Sobradinho, Distrito Federal viewed "Rede Sial Brasil" 3 hrs 20 mins ago
- A visitor from Sobradinho, Distrito Federal viewed "Rede Sial Brasil" 1 day 2 hours ago
- A visitor from Madrid viewed "Rede Sial Brasil" 1 day 3 hours ago
- A visitor from Venâncio Aires, Rio Grande do Sul viewed "Rede Sial Brasil" 3 days 3 hours ago
- A visitor from Sobradinho, Distrito Federal viewed "Rede Sial Brasil" 3 days 17 hours ago
- A visitor from Brasília, Distrito Federal viewed "Rede Sial Brasil" 4 days 13 hours ago
- A visitor from Venâncio Aires, Rio Grande do Sul viewed "Rede Sial Brasil" 4 days 14 hours ago
- A visitor from Quinta Do Anjo, Setúbal viewed "Rede Sial Brasil" 5 days 4 hours ago
- A visitor from Sobradinho, Distrito Federal viewed "Rede Sial Brasil" 5 days 14 hours ago

Real-time view - Get Feed!

Total de visualizações de página  
126.713

<http://redesialbrasil.blogspot.com.br/>

[gilberto.mascarenhas1@gmail.com](mailto:gilberto.mascarenhas1@gmail.com)