

Lariane Hartmann Lopes

**FEIRAS LIVRES EM FLORIANÓPOLIS – SC:
PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NA COMERCIALIZAÇÃO DE
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS *IN NATURA***

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do Grau de Mestre em Nutrição.

Orientador: Prof.^a Dr.^a Suzi Barletto Cavalli

Florianópolis
2014

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Lopes, Lariane Hartmann

Feiras Livres em Florianópolis, SC: Práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras in natura / Lariane Hartmann Lopes ; orientadora, Suzi Barleto Cavalli - Florianópolis, SC, 2014.
138 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde. Programa de Pós-Graduação em Nutrição.

Inclui referências

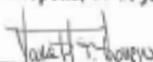
1. Nutrição. 2. Nutrição. 3. Feiras livres. 4. Sustentabilidade. I. Barleto Cavalli, Suzi. II. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. III. Título.

Lariane Hartmann Lopes

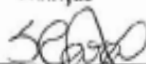
**FEIRAS LIVRES EM FLORIANÓPOLIS-SC:
PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NA
COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E
VERDURAS *IN NATURA***

Esta Dissertação foi julgada adequada para obtenção do Título de Mestre em Nutrição, e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Florianópolis, 17 de julho de 2014.

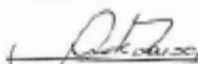


Prof. Yara Maria Franco Moreno, Dr.
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em
Nutrição

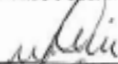


Prof.ª Suzi Barletto Cavalli, Dr.
Orientadora
Universidade Federal de Santa Catarina

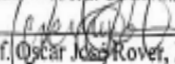
Banca Examinadora:



Prof.ª Anete Araújo de Sousa, Dr.
Universidade Federal de Santa Catarina



Prof.ª Paula Lazzarin Uggioni, Dr.
Universidade Federal de Santa Catarina



Prof. Oscar José Rover, Dr.
Universidade Federal de Santa Catarina

*Dedico esse trabalho aos **meus pais**
Obrigada pelo apoio, amor e carinho de
sempre... Amo vocês!
Serei eternamente grata!*

AGRADECIMENTOS

Primeiramente gostaria de agradecer a **Deus** por estar comigo em todos os momentos!

À **Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)** pelo ensino de qualidade e à **CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior)** pela concessão da bolsa de estudos.

Ao **Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN)** pelo grande aprendizado!

Aos **meus pais e irmão!** Meus amores que estão sempre me incentivando e apoiando em todos os meus passos! Obrigada pelo amor e carinho de sempre! Vocês foram fundamentais para essa conquista!

Ao meu amor **Rônei Krieger!** Obrigada por todo o amor e carinho! Por estar sempre comigo, me apoiando e incentivando, acreditando em mim! E pela compreensão e paciência nos momentos de ausência... Te amo!

À colega e amiga **Isadora Pulz!** O presente que o mestrado me proporcionou! Agradeço pela companhia diária! Obrigada por dividir comigo momentos de alegria, medo, angústia! Momentos de muito estudo e dedicação..Obrigada pela companhia na hora do almoço, café da tarde, fofocas e muitas risadas!

Eu não poderia deixar de agradecer à colega **Aline Martins (Caco)** pela parceria e “trocas de ideias”.

À minha querida amiga **Rovana Kinas!** Obrigada por essa amizade maravilhosa! Agradeço pela companhia de sempre, pelos conselhos, por sempre ter uma palavra amiga, pelos momentos de diversão! Obrigada!

À **Rafaela Fabri!** Obrigada por me auxiliar a chegar até aqui!! Pelas inúmeras revisões desse trabalho! Obrigada pela disponibilidade e por cada sugestão, encontros... E por sempre me acalmar no momento de tensão “*Calma Lari*” rs !

À minha orientadora **Suzi Barletto Cavalli.** Obrigada pela compreensão, por acreditar em mim, por me auxiliar a crescer e pelos ensinamentos durante esses dois anos.

Às professoras **Giovanna Fiates, Anete Sousa, Paula Uggioni** e o professor **Oscar José Rover.** Pelas contribuições e participação como membro na banca avaliadora.

Ao professor **Sidinei José Lopes,** pelas contribuições na parte estatística.

Ao **Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições** (NUPPRE) pelos encontros mensais com discussões enriquecedoras e descontração!

Às **minhas amigas** que compreenderam a distância e a ausência em muitos momentos (em especial Naiana, Francieli, Valéria).

Ao funcionário da prefeitura de Florianópolis, **Salézio**. Que me auxiliou na listagem de todas as feiras livres, contribuindo para esse estudo!!!!

À todos os **feirantes** que disponibilizaram um pouco do seu tempo para colaborar com a coleta de dados. Obrigada pelas conversas e as deliciosas frutas fresquinhas em muitas manhãs!

RESUMO

LOPES, Lariane Hartmann. **Feiras livres em Florianópolis – SC: Práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura***. Florianópolis, 2014. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal de Santa Catarina.

Orientadora: Suzi Barletto Cavalli

RESUMO

As feiras livres compõem uma modalidade de mercado varejista localizado ao ar livre, caracterizada principalmente pela comercialização da produção de pequenos produtores rurais. Podem se constituir em um importante espaço para a promoção de uma alimentação saudável por meio do comércio de frutas, legumes e verduras, como pelo incentivo de práticas sustentáveis. O objetivo desse trabalho foi caracterizar as feiras livres e analisar as práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* na cidade de Florianópolis, SC. Realizou-se um estudo do tipo censo nas feiras livres que comercializam frutas, legumes e verduras *in natura* cadastradas na prefeitura de Florianópolis, SC, no primeiro semestre de 2014. Foram analisadas 25 feiras livres, totalizando 31 bancas. O instrumento de coleta de dados foi estruturado em dois blocos. O bloco A, referente à caracterização das feiras e as características gerais dos feirantes. O bloco B continha questões relacionadas à variável práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* nas feiras livres. Foram encontradas feiras livres situadas em diversificados locais da cidade e dias da semana de modo a facilitar o acesso dos consumidores. O público idoso eram os consumidores que mais frequentavam as feiras livres (83,9%). A maioria dos feirantes era do sexo masculino (77,4%), com ensino fundamental ou ensino médio completo (96,7%) e idade média de 49 anos. Apenas 6,4% dos feirantes relataram encontrar dificuldades nas feiras livres, principalmente relacionada à falta de apoio local e falta de estrutura básica. Para a maioria dos feirantes (93,5%) a feira livre era a única fonte de renda da família. Pode-se perceber uma escassez de bancas que comercializavam frutas, legumes e verduras *in natura* orgânicos (19,3%). No entanto, esses alimentos orgânicos eram oriundos da própria produção, diferentemente dos alimentos convencionais que

eram provenientes da Central de abastecimento (Ceasa). Verificou-se a semelhança entre os preços dos alimentos convencionais comercializados em diferentes regiões, assim como os preços dos alimentos orgânicos. Dentre os principais tipos de embalagens de frutas, legumes e verduras *in natura*, predominou a embalagem plástica (100,0%) e isopor com papel filme (48,4%). Além disso, havia disponível em todas as bancas embalagens para os consumidores realizarem a compra, e a principal citada foi a sacola plástica (54,8%). Situadas na região insular de Florianópolis, SC, pode-se constatar que as feiras livres podem se constituir espaços de incentivo a uma alimentação mais saudável, devido à disponibilidade de frutas, legumes e verduras *in natura*. Porém, foi identificado uma limitação quanto às práticas sustentáveis realizadas pelos feirantes podendo comprometer a Segurança Alimentar e Nutricional. Contudo, o incentivo à produção de orgânicos mostrou-se como importante estratégia para a promoção da sustentabilidade ambiental. Para tal, se faz necessário maior valorização desse tipo de comércio, principalmente um maior reconhecimento dos órgãos públicos frente à importância das feiras livres, com o intuito de fortalecer cada vez mais esse modo de comercialização.

Palavras chave: Agrotóxicos. Sustentabilidade. *In natura*. Alimentos Orgânicos.

LOPES, Lariane Hartmann. **Fairs in Florianópolis - SC: Sustainable practices in the marketing of fruits and vegetables *in natura***. Florianópolis, 2014. Dissertation (Master in Nutrition) - Graduate Program in Nutrition, Federal University of Santa Catarina.

Guideline: Suzi Barletto Cavalli

ABSTRACT

The fairs constitute a form of retail market located outdoors, mainly characterized by the commercialization of the production of small farmers. May constitute an important space for the promotion of healthy eating through trade of vegetables and fruits, such as by encouraging sustainable practices. The aim of this study was to characterize the fairs and analyze sustainable practices in the marketing of fresh fruits and vegetables in the city of Florianópolis, SC. We conducted a study of census type in free markets that sell fresh fruits and vegetables registered in the municipality of Florianópolis, SC, in the first half of 2014 25 fairs, totaling 31 stalls were analyzed. The instrument for data collection was divided into two blocks. Block A, concerning the characterization of the fairs and the general characteristics of the fairground. The block B contained questions related to the variable sustainable practices in the marketing of fresh fruits and vegetables in the free markets. Fairs were found located in diverse places of the city and days of the week in order to facilitate consumer access. The elderly audience were consumers who most frequented the fairs (83.9%). Most stallholders were male (77.4%), with primary education or completed high school (96.7%) and mean age of 49 years. Only 6.4% of merchants reported difficulties in finding fairs, mainly related to the lack of local support and lack of basic structure. For most merchants (93.5%) free fair was the only source of family income. Can perceive a shortage of stalls which marketed fresh fruits and vegetables organic (19.3%). However, these were from organic food production itself, unlike conventional foods that were from Central Supply (Ceasa). It was found the similarity between the prices of conventional foods marketed in different regions as well as the prices of organic foods. Among the main types of packaging of fresh fruits and vegetables, predominant plastic bag (100.0%) and polystyrene with plastic wrap (48.4%). In addition, there were available in all newsstands packaging for consumers realize the

purchase, and the principal was quoted plastic bag (54.8%). Situated in the island region of Florianópolis, SC, it can be seen that free markets can constitute spaces to encourage a healthier diet, due to the availability of fresh fruits and vegetables. However, a limitation was identified as sustainable practices carried out by stallholders may compromise the Food Security and Nutrition. However, the incentive to produce organic showed up as an important strategy for promoting environmental sustainability. To this end, greater appreciation of this type of trade, mainly greater recognition of public agencies across the importance of free markets, in order to steadily strengthen this mode of marketing is necessary.

Key Words: Pesticides. Sustainability. *In nature*. Organic Food.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Esquema do estudo proposto	28
Figura 2: Canais de distribuição Provenientes da Agricultura Familiar.....	45
Figura 3: Produção de Orgânicos	49
Figura 4: Selo Unificado de Certificação de Alimentos Orgânicos	53
Figura 5: Etapas da Pesquisa.....	60
Figura 6: Localização das bancas das feiras livres.....	68
Figura 7: Detalhamento do instrumento para a coleta de dados.....	70

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Descritores da pesquisa	29
Quadro 2: Estudos realizados com diversas feiras livres.	34
Quadro 3: Qualidade regulamentar: exigências relacionadas a produção e comercialização de alimentos e órgãos responsáveis pela fiscalização	40
Quadro 4: Estudos relacionados às feiras livres atuando como promotoras da sustentabilidade	54
Quadro 5: Definição das dimensões e respectivos indicadores relacionados à variável Caracterização das feiras livres	62
Quadro 6: Definição das dimensões e respectivos indicadores relacionados à variável Características gerais do feirante.	63
Quadro 7: Definição das dimensões e respectivos indicadores relacionados às práticas sustentáveis nas feiras livres.....	65

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AAO	Associação de Agricultura Orgânica
ANVISA	Agência Nacional da Vigilância Sanitária
ATTRA	Appropriate Technology Transfer for Rural Areas
BFA	Biological Farmers of Australia
CAC	Codex Alimentarius Commission
DTA	Doenças Transmitidas pelos Alimentos
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FGV	Fundação Getulio Vargas
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDEC	Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MDS	Ministério do Desenvolvimento Social
MEC	Ministério da Educação
MMA	Ministério do Meio Ambiente
MS	Ministério da Saúde
MTE	Ministério do Trabalho e Emprego
NCAT	Center for Appropriate Technology
NCI	National Cancer Institute
OCC	Organização de Controle Social
OMS	Organização Mundial da Saúde
ONU	Organização das Nações Unidas
PAS	Programa Alimentos Seguro
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PBH	Produce for Better Health Foundation
PFZ	Programa Fome Zero
POF	Pesquisa de Orçamentos Familiares
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAI	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

SESP	Secretaria Executiva de Serviços Públicos
SESC	Serviço Social do Comércio
SESI	Serviço Social da Indústria
SISVAN	Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional
SUS	Sistema Único de Saúde
WHO	World Health Organization

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	21
1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA	21
1.2 OBJETIVOS	26
1.2.1 Objetivo geral	26
1.2.2 Objetivos específicos.....	26
1.3 ESTRUTURA GERAL DA DISSERTAÇÃO.....	26
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	29
2.1 FEIRAS LIVRES: DO SURGIMENTO AO CONTEXTO ATUAL DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.....	30
2.1.1 Aspectos Históricos.....	30
2.1.2 Feiras livres e a agricultura familiar	31
2.1.3 O papel das feiras livres no contexto da Alimentação Saudável por meio da comercialização de frutas, legumes e verduras.....	32
2.2 PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NAS FEIRAS LIVRES.....	36
2.2.1 Práticas sustentáveis relacionadas à qualidade higiênico-sanitária e regulamentar na comercialização de alimentos nas feiras livres.....	36
2.2.2 Aspectos ambientais na produção e comercialização de frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> em feiras livres.....	42
2.2.2.1 Alimentos orgânicos comercializados nas feiras livres.....	48
3 MÉTODO.....	57
3.1 CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO	57
3.2 DEFINIÇÃO DOS TERMOS RELEVANTES.....	57
3.3 ETAPAS DA PESQUISA	60
3.4 MODELO DE ANÁLISE	61
3.4.1 Definição das variáveis e seus indicadores	61

3.5 CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DO LOCAL E DA POPULAÇÃO DO ESTUDO	67
3.6 INSTRUMENTOS E TÉCNICAS PARA COLETA DE DADOS	69
3.7 TRATAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS	70
3.8 PROCEDIMENTOS ÉTICOS DA PESQUISA	70
4 ARTIGO ORIGINAL.....	71
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	101
REFERÊNCIAS.....	105
APÊNDICE A – INSTRUMENTO PARA COLETA DE DADOS	125
APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	131
APÊNDICE C - DADOS COMPLEMENTARES.....	133
APÊNDICE D - NOTA DA IMPRENSA.....	137

1 INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA

Considerada uma das manifestações de atividade comercial mais antiga e tradicional do mundo, as feiras livres surgiram na época da passagem do feudalismo para o capitalismo (FREITAS, FONTES, OLIVEIRA, 2008).

Logo, produtos que não eram consumidos pelas famílias camponesas incrementavam as trocas de mercadorias, promovendo o surgimento do artesanato urbano. Esta troca de mercadorias passou a ser chamada de feiras livres (WEBER, 1979).

As feiras livres compõem uma modalidade de mercado varejista localizado ao ar livre, onde é permitida principalmente a comercialização de alimentos produzidos por pequenos produtores que se deslocam com suas mercadorias para os centros urbanos. São consideradas serviço de utilidade pública, com atividade mercantil de caráter cíclico, de periodicidade semanal, podendo conter instalações provisórias e removíveis e pode ocorrer em vias e logradouros públicos (MASCARENHAS 2002; SALAZAR, 2003; DANTAS, 2007; BRASILIA, 2012).

Na segunda metade do século XX, com o desenvolvimento industrial, a sociedade passou por processo de transformação, destacando-se mudanças nos hábitos sociais, no padrão de consumo alimentar (AKUTSU et al., 2005) e perfil nutricional. Essas modificações favoreceram o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como sobrepeso, obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes, dentre outras (POPKIN, 2006).

Sabe-se que uma alimentação saudável pode contribuir para evitar as DCNT (BRASIL, 2008a), tornando-se cada vez mais importante o seu incentivo e promoção (FAO/WHO 2005). Para tal, dentre outras ações, se faz necessário consumir diariamente frutas, legumes e verduras em quantidades adequadas, proporcionando bem estar, sem causar danos à saúde (ORNELLAS, 1995; ORNELLAS, 2000; BRASIL, 2005) e fazendo uso sustentável do meio ambiente (BRASIL, 2012b).

Nesse sentido, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde (MS) recomendam o consumo mínimo de 400g por dia de frutas, legumes e verduras (WHO, 2003; BRASIL, 2008b).

No entanto, dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE no Brasil nos anos de 2008 e 2009 revelaram que cerca de 90% da população consumiam frutas, legumes e verduras abaixo do recomendado (BRASIL, 2011b).

Apesar disso, quando comparados dados da POF dos anos 2002-2003 e 2008-2009 observa-se um crescimento na aquisição domiciliar de frutas, legumes e verduras nos últimos anos nas diversas regiões do Brasil (BRASIL, 2002c; BRASIL, 2008d).

Porém, dados de frequência de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do ano de 2008, 27% dos adultos com idade entre 20 e 59 anos cadastrados no sistema, não consumiram vegetais nos últimos sete dias da semana (BRASIL, 2009a).

Ressalta-se que o SISVAN Web consiste em um sistema informatizado da Vigilância Alimentar e Nutricional com o intuito de registrar informações em relação ao estado nutricional e consumo alimentar de usuários do Sistema Único de Saúde – SUS, contendo uma população mais específica em relação a população da Pesquisa de Orçamentos Familiares (BRASIL, 2009a).

Com base nas recomendações e estudos relacionados reforça-se a importância do incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras *in natura* para a saúde.

Nesse sentido, as feiras livres podem constituir um importante espaço para a promoção de uma alimentação saudável por meio do comércio de frutas, legumes e verduras. Isso porque são locais nos quais há disponibilidade desses alimentos frescos, tornando fácil acesso ao consumidor (KUSTER, MARTÍ, 2004; MASCARENHAS, DOLZANI, 2008; TOFANELLI et al., 2009).

Estudos sobre o comércio nas feiras livres relacionam positivamente esses locais com: maior disponibilidade de frutas, legumes e verduras *in natura*, contato direto entre produtor e consumidor, preços mais acessíveis (PITTS et al., 2014), alimentos de fácil acesso aos consumidores, melhoria da fonte de renda para agricultores rurais, disponibilidade de produtos frescos *in natura* e orgânicos, e incentivo à produção sustentável local (MASCARENHAS, 2002; DANTAS, 2007; COLLA et al., 2008) de forma a evitar a contaminação dos alimentos por meio dos agrotóxicos, propiciando uma alimentação mais saudável e mais segura para os consumidores.

A contaminação dos alimentos está aumentando e os esforços para minimizar esses casos tornam-se extremamente necessários

(FAO/WHO, 2005; FAO, 2011; WHO, 2012). A contaminação pode ocorrer por meio de substâncias físicas, biológicas e químicas (BRASIL, 2008b).

Dentre os perigos químicos, estão os agrotóxicos. Os agrotóxicos¹, utilizados nos alimentos, representam um problema grave para a saúde pública, podendo causar danos à saúde. Para evitar ou reduzir os riscos de contaminação, torna-se necessário tomar medidas com o objetivo de melhorar às condições sanitárias dos alimentos em toda a cadeia produtiva, iniciando desde a produção primária, plantio até o consumo dos alimentos (BRASIL, 2008b).

O Guia alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2008b) destaca que a forma de produção de alimentos deve ser ecologicamente sustentável e recomenda-se o consumo de alimentos produzidos localmente.

A agricultura sustentável tem por objetivo a utilização da terra e da água de forma ecologicamente sustentável e com impactos sociais e ambientais positivos (BRASIL, 2008b).

Assim, o desenvolvimento sustentável tem o intuito de atender às necessidades do presente sem comprometer as gerações futuras (WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT, 1987).

A crescente preocupação relacionada à desconfiança no sistema de produção e distribuição de alimentos convencionais, devido problemas alimentares, tem propiciado um incentivo no crescimento da demanda de alimentos orgânicos (FEIDEN et al., 2002).

Segundo Rocha e colaboradores (2010) a busca por alimentos cultivados com pouco ou totalmente isento de agrotóxicos são um dos principais atrativos que levam os consumidores a comprar nas feiras livres.

Desse modo, o produtor vem buscando introduzir estilos de agricultura menos agressivos ao meio ambiente. Em diversos países, inclusive no Brasil, surgem agriculturas alternativas com diferentes denominações como, orgânica, biológica, natural, ecológica, biodinâmica, permacultura, entre outras (CAPORAL, COSTABEBER, 2004).

Algumas feiras livres que comercializam alimentos ecológicos, além de disponibilizar produtos sem agrotóxicos, utilizam recursos naturais locais; valorizam o conhecimento e produção local; a

¹ São produtos e agentes de processos físicos, químicos ou biológicos, para uso na produção, nos ambientes urbanos, hídricos e industriais (BRASIL, 1989).

diversidade e a integração de atividades nas unidades de produção e o estímulo à comercialização direta (SAGAZ, 2006).

Em consonância, estudos referem que as feiras livres foram desenvolvidas com o objetivo de auxiliar o produtor rural a oferecer ao consumidor produtos de sua própria produção (VEDANA, 2008; BARROS, 2009) destacando também o convívio social, além da grande disponibilidade de produtos *in natura* (MASCARENHAS, DOLZANI 2008; VEDANA, 2008; REZENDE et al., 2011).

A oferta de alimentos frescos produzidos localmente, a qualidade dos produtos com alimentos disponíveis sem o uso de agrotóxicos, de forma a incentivar a sustentabilidade, são alguns dos motivos que têm levado ao aumento do interesse dos consumidores pelas feiras livres nos últimos tempos (TOURTE, GASKELL, 2004; KINJO, IKEDA, 2005; COLLA et al., 2008).

Nos países como a Nova Zelândia, Austrália, Grã-Bretanha, Canadá e os EUA, a procura pelas feiras livres havia diminuído devido ao surgimento dos supermercados. Um dos motivos para o seu ressurgimento foi o fato do consumidor estar cada vez mais criterioso na procura de alimentos, o que resultou em uma reavaliação da forma que os mesmos são cultivados, distribuídos e comercializados nas feiras livres (GUTHRIE et al., 2006).

São alguns desses fatores que diferenciam as feiras livres dos supermercados e justifica a preferência dos consumidores pelas feiras livres, apontada em estudo de Vedana (2008), realizado em um município situado na região sul do Brasil.

Observou-se uma escassez de estudos relacionados à caracterização das feiras livres, assim como referente à sustentabilidade na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* nesses locais.

Sabe-se que é comum a comercialização de alimentos nesses locais em Florianópolis, SC e que é grande número de feiras livres cadastradas na prefeitura. Portanto, objetivou-se desenvolver este estudo para contribuir com a comercialização de alimentos mais seguros e com a sustentabilidade ambiental. Para tal desenvolveu-se a seguinte pergunta de partida:

Quais as características das feiras livres em relação às práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* de Florianópolis, SC?

Este estudo está inserido na linha de pesquisa III – Nutrição em Produção de Refeições e Comportamento Alimentar, e no Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE), do Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN), da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), incluído nos estudos da linha de pesquisa “Qualidade na Produção de Refeições”. Dentre os estudos relacionados, desenvolvidos anteriormente, destaca-se temas como controle de qualidade e segurança do alimento, processo produtivo e qualidade higiênico-sanitária em unidades de alimentação comercial (CAVALLI, 2003; MEDEIROS, 2010; EBONE, 2010). O estudo de Martinelli (2011) abordou outras dimensões de qualidade, como a nutricional, sensorial, regulamentar e sustentável na cadeia produtiva de carne bovina. Cavalli et al. (2012), estudaram as estratégias de gestão da qualidade das frutas, legumes e verduras *in natura* fornecidos pelo Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar para a alimentação escolar. Wormsbecker (2012) caracterizou o perfil do manipulador de alimentos de rua e os alimentos comercializados na região central da cidade de Florianópolis-SC e Cortese (2013) abordou também aspectos relacionados à qualidade higiênico-sanitária e regulamentar dos alimentos comercializados na rua.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo geral

Analisar as práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* na cidade de Florianópolis, SC.

1.2.2 Objetivos específicos

- Caracterizar as feiras livres localizadas na região insular de Florianópolis, SC
- Identificar o perfil do feirante das feiras livres de Florianópolis, SC
- Realizar levantamento das características das frutas, legumes e verduras *in natura* comercializados nas feiras livres de Florianópolis, SC
- Verificar os aspectos relacionados à sustentabilidade da aquisição à comercialização dos frutas, legumes e verduras *in natura*.

1.3 ESTRUTURA GERAL DA DISSERTAÇÃO

A dissertação está distribuída em cinco capítulos. No primeiro capítulo está inserida a introdução, a justificativa, seguida da pergunta de partida e dos objetivos.

O segundo capítulo contempla a revisão bibliográfica, iniciando com a temática das feiras livres, do surgimento ao contexto atual de promoção da alimentação saudável, englobando a história das feiras livres, a feira livre e a agricultura familiar e o papel das feiras livres no contexto da alimentação saudável por meio da comercialização de frutas, legumes e verduras. Em seguida está descrito as práticas sustentáveis na feira livre, considerando à qualidade higiênico-sanitária e regulamentar dos alimentos comercializados em feiras livres, aspectos ambientais na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* e os alimentos orgânicos comercializados nas feiras livres.

No terceiro capítulo está inserido o método da pesquisa e inclui a caracterização do estudo; a definição de termos relevantes; as etapas da pesquisa; o modelo de análise; os critérios de seleção do local do

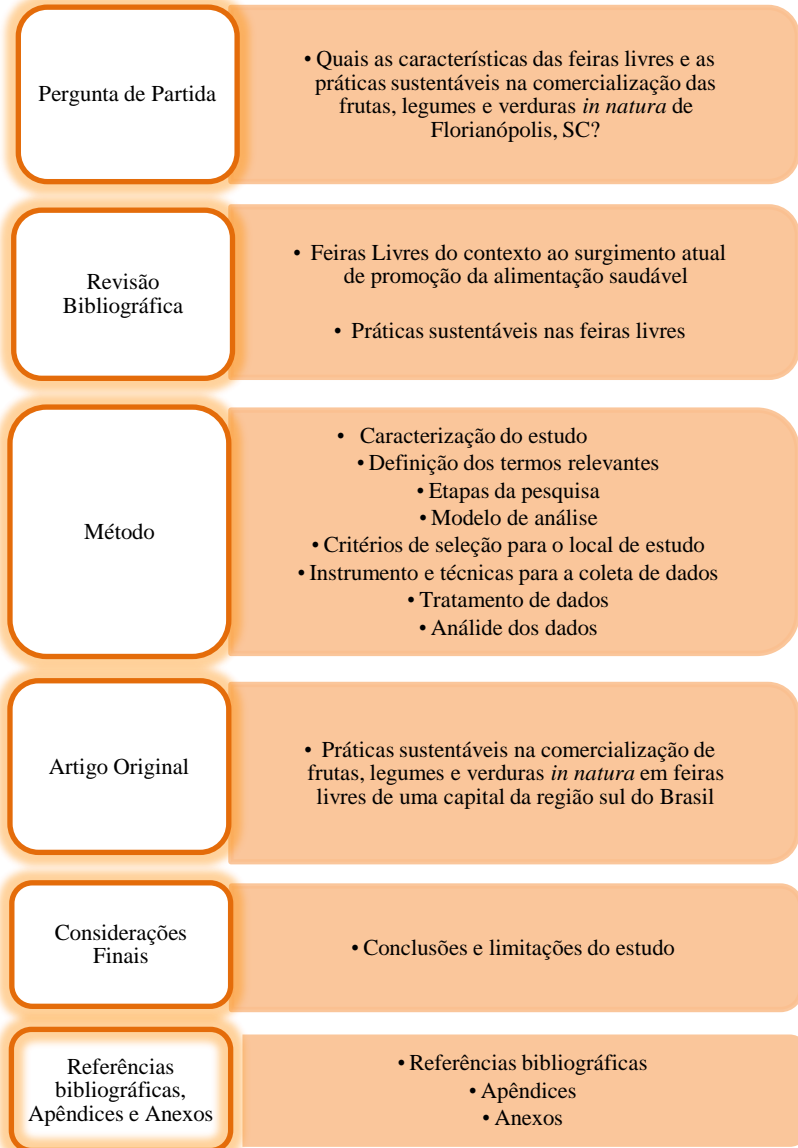
estudo e da população do estudo; os instrumentos e as técnicas de coleta de dados; o tratamento e a análise dos dados e os procedimentos éticos.

No quarto capítulo está descrito o artigo original, no qual estão inseridos os resultados e discussão da dissertação, abordando a caracterização das feiras livres, o perfil dos feirantes e qas práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura*.

No quinto capítulo são expostas as considerações finais e limitações do estudo. Para finalizar, são apresentadas as referências utilizadas, os apêndices e os anexos.

A estrutura desse estudo está apresentada na Figura 1.

Figura 1: Esquema do estudo proposto



Fonte: Elaborado pelo autor

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Para compor a revisão bibliográfica, foram realizadas buscas de informações referentes ao tema abordado nas bases de dados: Scielo, Pubmed/Medline, Biblioteca Virtual da Saúde; em anais de Congressos; no banco de teses e dissertações da CAPES; em referências de organizações internacionais como WHO e FAO; órgãos oficiais nacionais e livros. Os descritores utilizados para a revisão em português, inglês e espanhol estão apresentados no Quadro 1. O período das buscas não foi delimitado.

Quadro 1: Descritores da pesquisa

Língua Portuguesa	Língua Inglesa	Língua Espanhola
Feiras livres	<i>Fairs/ open air market/ farm market</i>	<i>Ferias</i>
Contaminação alimentar	<i>Food contamination</i>	<i>Contaminación de los alimentos</i>
Alimentos sustentáveis	<i>Sustainable food</i>	<i>Sostenible de alimentos</i>
Regulamentação dos alimentos	<i>Regulation of food</i>	<i>Regulación de los alimentos</i>
Frutas, legumes e verduras <i>in natura</i>	<i>fruits and vegetables</i>	<i>frutas y verduras</i>
Segurança alimentar	<i>Food safety</i>	<i>Seguridad alimentaria</i>
Sustentabilidade agrícola	<i>Agricultural sustainability</i>	<i>Sostenibilidad agrícola</i>
Agricultor	<i>Farmer</i>	-----
Agricultura Orgânica	<i>Organic Agriculture</i>	<i>la agricultura orgánica</i>

Fonte: Elaborado pelo autor

2.1 FEIRAS LIVRES: DO SURGIMENTO AO CONTEXTO ATUAL DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

2.1.1 Aspectos Históricos

No século XIII, algumas regiões rurais aumentaram suas produções agrícolas estimulando as famílias camponesas a produzir mais do que o necessário para subsistência. Este fato contribuiu para trocas de alimentos (MACHADO; TEIXEIRA, 1998) e, posteriormente, para venda dos excedentes agrícolas (FREIXA; CHAVES, 2008). O crescimento da produção agrícola estimulou o desenvolvimento das cidades, tornando-as centros econômicos complementares do campo. Segundo os autores citados, a preocupação com uma alimentação segura e adequada para o consumo já fazia parte do dia a dia da população.

No entanto, o comércio e a produção intensificaram e aqueles que se dedicavam a essas ocupações passaram a se organizar fundando as primeiras associações de ofícios de artesões, boa parte delas relacionadas à alimentação (FREIXA; CHAVES, 2008).

O desenvolvimento das cidades esteve diretamente relacionado às feiras livres devido às realizações de intercâmbios de mercadorias e conseqüente abastecimento da população (WEBER, 1979; VEDANA, 2004). Ainda, pelo fato de serem considerados espaços de pequeno comércio de alimentos ricos culturalmente, onde circulavam comerciantes e consumidores (FREITAS, FONTES, OLIVEIRA, 2008). A sua periodicidade, explicava-se pelo fato de que os produtores desejavam comercializar seus produtos duas vezes por semana para não interromper seu trabalho de produção (BROMLEY, 1980).

No Brasil, as feiras livres surgiram com o processo de colonização, diferentemente de outros países da América Latina, onde já existiam antes da chegada dos colonizadores (DANTAS, 2007).

Atualmente, as feiras livres são identificadas como elementos importantes na estrutura social do meio urbano (VEDANA, 2004). Além do que, as feiras livres oferecem a oportunidade para que o pequeno agricultor familiar possa comercializar o excedente de sua produção, adquirindo assim a independência econômica, com o objetivo de disponibilizar e valorizar o acesso a alimentos de qualidade oriundos da produção familiar (BRASIL, 2007b).

2.1.2 Feiras livres e a agricultura familiar

No século XIX, a agricultura tornou-se a principal atividade, contribuindo para a imigração, introduzindo a escala de trabalho livre e ampliando a horticultura e fruticultura, que auxiliaram no enriquecimento alimentar dos brasileiros (ORNELLAS, 2000).

Segundo Fredmman e colaboradores (2012), o comércio da agricultura familiar é considerado uma intervenção ambiental que disponibiliza o fácil acesso aos frutas, legumes e verduras frescos, possibilitando assim, uma alimentação saudável e um melhor estilo de vida.

Considera-se agricultor familiar, aquele que pratica atividades no meio rural e não possui área maior do que quatro módulos fiscais², utiliza predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento, e administra seu empreendimento (BRASIL, 2006a; BRASIL, 2012c).

Algumas iniciativas estão sendo desenvolvidas com o objetivo de incentivar os pequenos agricultores a comercializarem os alimentos que produzem (NEVEN e REARDON, 2009). A comercialização significa o desempenho de todas as funções e/ou atividades envolvidas na movimentação dos serviços do produtor ao consumidor (MENDES, 2007). Dentre as diversas formas de comercialização destacam-se as feiras livres.

Assim, as feiras livres são locais onde há comercialização de diversos alimentos, com destaque para frutas, legumes e verduras *in natura*. Geralmente são oferecidos produtos que vêm diretamente do campo, sendo comercializados pelos próprios produtores rurais, possibilitando assim, oportunidade de comercialização ao meio rural (TOFANELLI et al., 2009; ROCHA et al., 2010).

No Brasil, com a criação do Programa Fome Zero (PFZ) a partir do ano de 2003, houve incentivo para assegurar o direito humano à alimentação adequada às pessoas com dificuldades de acesso aos alimentos.

Este programa envolve o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS); Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA); Ministério da Saúde (MS); Ministério da Educação (MEC); Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA),

²Módulo fiscal é uma unidade de medida expressa em hectares e seu tamanho varia em relação a cada município (BRASIL, 2012c).

Ministério do Trabalho e Emprego (MTE); Ministério do Meio Ambiente (MMA); dentre outros (BRASIL, 2013a).

O programa Fome Zero atua em quatro eixos articuladores. O eixo do fortalecimento da agricultura familiar busca auxiliar os agricultores por meio da geração de renda no campo, aumento da produção de alimentos e agregação de valor aos produtos (BRASIL, 2012a).

Em especial, a Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT) do MDA, objetiva desenvolver ações de fortalecimento na comercialização da agricultura familiar. Desta forma realizam ações de apoio às feiras livres por meio de estruturação, aquisição de bancas, balanças, uniformes, materiais de publicidade, transporte entre outros (PETTAN, MEDAEST, 2009).

Com intuito de valorizar a produção local, os agricultores de diversos países preferem comercializar seus próprios produtos diretamente para os consumidores do que vendê-los para os comerciantes de varejos (FAO, 2013).

Também, o setor da agricultura familiar destaca-se por sua importância na absorção de emprego e na produção de alimentos voltada para o autoconsumo. Além de ser fonte de recursos para as famílias com menor renda, também contribui para a geração de riqueza do próprio país (GUILHOTO et al., 2007).

A feira livre, nos últimos anos, é resultado de movimentos sociais em defesa da produção de alimentos pela agricultura familiar, alimentos sem uso de agrotóxicos, e maior disponibilidade de alimentos com qualidade (DOURADO, 2012).

2.1.3 O papel das feiras livres no contexto da alimentação saudável por meio da comercialização de frutas, legumes e verduras

A alimentação saudável está relacionada a uma alimentação saborosa, colorida, harmônica, acessível e que atenda às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos. Ainda, para a promoção de uma alimentação saudável de qualidade, o alimento deve ser também seguro quanto ao aspecto sanitários, respeitar as práticas alimentares culturais, os aspectos comportamentais e valorizar o consumo de alimentos regionais (BRASIL, 2008c).

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, para uma alimentação saudável torna-se necessário respeitar os aspectos individuais e coletivos, considerando que os alimentos estão associados

aos significados culturais, comportamentais e afetivos (BRASIL, 2008b).

Machado e Teixeira (1998); Fredmman et al., (2012) relatam que as feiras livres estão localizadas em locais de fácil acesso, próximas a praças e aglomerações, em locais próximos a centros de saúde, com o objetivo de aumentar e melhorar o acesso à alimentação saudável para a comunidade local.

Para estimular o aumento do consumo de frutas, legumes e verduras e promover a saúde da população, foi criado nos Estados Unidos, em 1991 o “*5 A Day for Better Health Program*” com o auxílio do *National Cancer Institute* (NCI) e *Produce for Better Health Foundation* (PBH) (PBH, 2005).

No Brasil, está disponível a cartilha “5 ao dia” com o intuito de mostrar a importância do consumo diário de frutas, legumes e verduras (IBRA, 2005). O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda o consumo de 3 porções de frutas diariamente. Importante destacar que o baixo consumo de frutas, legumes e verduras está entre os dez principais fatores de risco associados à ocorrência de doenças crônicas (BRASIL, 2005; IBRA, 2005).

O alimento *in natura* é aquele ofertado e consumido em seu estado natural, sem sofrer alterações industriais que modifiquem a textura e a composição (BRASIL, 2008c), apresentam características especiais e devem ser consumidos diariamente por apresentar grande quantidade de vitaminas (ORNELLAS, 1995).

O consumidor de frutas, legumes e verduras vem se tornando cada vez mais exigente em termos de qualidade. Assim, a perspectiva do consumidor de encontrar produtos frescos *in natura* e comprá-los em lugar confiável tem ganhado destaque no momento da distribuição dos produtos (MENDES, 2007).

Estudo realizado com feiras livres em seis municípios de Minas Gerais constatou que o consumidor costuma comprar mais frutas, legumes e verduras quando comparados a outros alimentos disponíveis na feira livre (REZENDE et al., 2011), sendo que este hábito pode estar relacionado com a ideia de que a feira livre é um local propício à disponibilidade de alimentos que ofereçam uma alimentação mais saudável (REZENDE et al., 2011; PITTS et al., 2014).

Estudo realizado por Rocha et al., (2010) em cidade do estado do Rio Grande do Sul, relata que os alimentos frescos, com preços acessíveis e cultivados com menor quantidade de agrotóxicos, com destaque para os frutas, legumes e verduras, são atrativos que levam

muitos consumidores a preferirem as feiras livres aos mercados tradicionais.

Segundo Colla (2008), os consumidores relatam que os alimentos comprados nas feiras livres, apresentam menos agrotóxicos, sendo estes, menos prejudiciais para a saúde. Ainda, o local é considerado mais agradável e o preço dos alimentos são melhores quando comparados à outros locais de distribuição. Mesmo que os hipermercados oferecem diversas promoções, ainda é na feira que os consumidores procuram qualidade e variedade (KINJO, IKEDA, 2005).

Godoy (2005), Rocha et al. (2010), Rezende et al. (2010) e Pitts et al., (2014), verificaram que os frutas, legumes e verduras *in natura* são os produtos mais comprados pelos consumidores nas feiras livres.

Os estudos encontrados relacionados à temática dessa pesquisa estão descritas no Quadro 2.

Quadro 2: Estudos realizados com diversas feiras livres (continua).

Autor (ano)	Temas dos estudos
Weber (1979)	Surgimentos das feiras livres
Machado, Teixeira (1998)	
Vedana (2004)	Caracterização dos consumidores das feiras livres
Colla (2008)	
Rezende et al (2011)	
Mascarenhas (2002)	Conceito das feiras livres
Salazar (2003)	
Dantas (2007)	
Freitas, Fontes, Oliveira (2008)	
Mascarenhas (2002)	Pontos positivos das feiras livres
Vedana (2004)	
Dantas (2007)	
Almeida (2009)	

Quadro 2: Estudos realizados com diversas feiras livres (continuação).

Autor (ano)	Temas dos estudos
Colla (2008)	Higiene das feiras livres
Sáez, Torres, Caceres (2010)	
Mascarenhas (2002)	Agricultor familiar nas feiras livres
Vedana (2008)	
Okane (2011)	
Fagundes, Yamanishi (2002)	Alimentos comercializados nas feiras livres
Tofanelli et al. (2009)	
Rocha et al (2010)	
Rezende et al (2011)	
Dourado (2012)	
Pitts et al. (2014)	
Mascarenhas (2002)	Localização das feiras livres
Fredmann (2012)	

Fonte: Elaborado pelo autor.

Segundo Philippi (2008) a fruta é a parte com polpa que rodeia a semente das plantas. As frutas são consideradas fontes de vitaminas, minerais, carboidratos e para o melhor aproveitamento desses nutrientes, o ideal é consumi-las cruas.

Em relação aos vegetais, esses são considerados plantas, ou parte das plantas utilizadas para o consumo humano. Utiliza-se a denominação de “verduras” para as folhas, flores, botões ou hastes do vegetal. E a denominação de “legumes” para as partes comestíveis como os frutos, sementes ou as partes que se desenvolveram na terra. As hortaliças referem-se a um nome genérico utilizado para legumes e verduras (PHILIPPI, 2008).

Importante destacar que o consumo de frutas, legumes e verduras *in natura*, exige cuidado e atenção em relação à aquisição, higienização, armazenamento, pré preparo e preparo (PHILIPPI, 2006). Ainda, dentre as atividades pós-colheita, estão incluídas diversas etapas até o produto chegar à comercialização, como manuseio, armazenagem, transporte e embalagem, nos quais se destaca a necessidade de atenção e cuidado para manter os produtos limpos e adequados para o consumo (FIGUEIREDO et al., 2003).

Nesse sentido e no que se relaciona à sustentabilidade, cuidados referentes à qualidade higiênico-sanitária são necessários em diversas etapas da cadeia produtiva para redução dos impactos ambientais da produção e comercialização de frutas, legumes e verduras.

Assim, em relação à qualidade higiênico-sanitária, as ações regulamentares estão relacionadas à legislação que deve ser cumprida (PROENÇA et al., 2005), os alimentos devem estar isentos de elementos tóxicos, englobando ações que têm como objetivo melhorar a higiene como um todo (PROENÇA et al., 2005; SILVA JUNIOR, 2010). Ainda, a sustentabilidade preconiza que o uso da terra e da água nas atividades de produção seja considerado de forma prioritária. A forma de produção deve ser ecologicamente sustentável, com impactos ambientais positivos e incentivando o consumo de alimentos produzidos localmente (BRASIL, 2006a).

2.2 PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NAS FEIRAS LIVRES

2.2.1 Práticas sustentáveis relacionada à qualidade higiênico-sanitária e regulamentar na comercialização de alimentos nas feiras livres

Nesse estudo serão abordadas as dimensões da qualidade higiênico-sanitária relacionada à contaminação de alimentos, as quais podem ocorrer pela falta de higiene no local e também por meio do uso dos agrotóxicos nos alimentos. Os aspectos regulamentares serão relacionados às exigências em termos de legislação em geral e que se relacionam com a prática sustentável na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura*.

Para Silva Junior (2010) a qualidade higiênico-sanitária está associada ao controle da contaminação, com intuito de melhorar a higiene como um todo. O controle sanitário engloba ações que tem como objetivo atribuir segurança aos alimentos.

As DTAs podem ser causadas pela contaminação física dos alimentos (presença de objeto estranho nos alimentos), contaminação por agentes químicos e ou agrotóxicos (presença de substâncias químicas nos alimentos), e contaminação biológica que inclui a presença de micro-organismos indesejáveis nos produtos, a partir da ingestão de alimentos e de bebidas contaminadas (SILVA JÚNIOR, 1995; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2013).

O consumo dos alimentos que apresentam substâncias químicas tóxicas podem provocar diversas manifestações que são prejudiciais à saúde dos indivíduos (GERMANO, GERMANO, 2004; BRASIL, 2008b). Dentre as contaminações químicas, estão os agrotóxicos, os quais podem levar a riscos de contaminações do meio ambiente, a intoxicações do agricultor pelo seu uso constante na lavoura, bem como prejudicar a saúde dos consumidores devido ao consumo de produtos com resíduos (ALTMANN, OLTRAMARI, 2004; BRASIL, 2008b).

Em relação à contaminação biológica, destacam-se problemas relacionados às bactérias, sendo um dos principais perigos para a saúde (GERMANO, GERMANO, 2004).

De acordo com a OMS, os alimentos produzidos e comercializados pelos agricultores rurais nas feiras livres apresentam alguns problemas relacionados a qualidade higiênico-sanitária tanto no Brasil, como em outros países. A escassez de informações e conhecimento do produtor e manipulador quanto às causas das DTAs, assim como, as condições inadequadas de higiene, ausência de água potável e coleta de resíduos, são fatores que agravam cada vez mais o risco à saúde pública (WHO, 2012).

Estima-se que as DTAs causam, anualmente, nos Estados Unidos (EUA), cerca de 76 milhões de casos e 5 mil mortes (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2013). Nesse sentido foi criado o *Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables*, com o objetivo de auxiliar produtores rurais de hortifrutícolas frescos na segurança dos alimentos. Esse guia é baseado nos direitos e obrigações comerciais dos Estados Unidos (FDA, 1998).

No início dos anos 90, foi criado o “*The Ten Golden Rules for Safer Food Preparation*” - “As Dez Regras de Ouro para a Preparação de Alimentos Seguros” (WHO, 2006) com o objetivo de melhorar a segurança alimentar (WHO, 2012). Durante o ano de 2001, o manual foi modificado, sendo criado pela OMS um *pôster* relacionado às “Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura” em mensagens mais simples e mais fáceis (WHO, 2006).

No Brasil, foi desenvolvido o Programa Alimento Seguro – PAS, por meio de entidades como Senai, Sesi, Sesc, Senac, Senar com diversas parcerias, Sebrae, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Conselho Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento Tecnológico (CNPq). Esse programa tem o intuito de reduzir os riscos de contaminação dos alimentos (PAS, 2013). O projeto PAS Campo, juntamente com o Guia de Verificação de Sistemas de Segurança na

Produção Agrícola tem como objetivo instruir os produtores, entre outros, na adoção das Boas Práticas Agrícolas, evitando perigos de contaminação dos alimentos, dentre eles, o uso de agrotóxicos, visando a segurança alimentar dos consumidores (PAS, 2004).

Nesse sentido, com o objetivo de promover a segurança dos alimentos durante toda a cadeia produtiva, são desenvolvidas leis, normas e resoluções. Assim, a qualidade regulamentar representa as normas que estabelecem critérios em relação ao acondicionamento, sanidade e a divulgação da composição do alimento, no qual os produtos devem respeitar as obrigações em relação à legislação (PROENÇA et al., 2005).

Em âmbito mundial foi criada no ano de 1963, pela FAO/WHO o *Codex Alimentarius Commission (CAC)*, com o objetivo de desenvolver normas relacionadas aos alimentos, assim como orientações para proteger a saúde dos consumidores, sob coordenação da *Joint FAO/WHO Food Standards Programme* (FAO/WHO, 2013).

No Brasil, com a finalidade de melhorar as condições higiênico-sanitárias na preparação dos alimentos e adequar a ação da vigilância sanitária, o MS publicou uma série de portarias e resoluções.

Quanto à produção e comercialização de alimentos, destaca-se a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, da Vigilância Sanitária do MS (BRASIL, 1997), além da Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação (BRASIL, 2002a). E a resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004a).

No ano de 2005, a ANVISA elaborou a RDC nº 218 de 29 de julho de 2005, após a ocorrência de um surto de doença de Chagas associado ao consumo de caldo de cana comercializado em via pública, no estado de Santa Catarina (BRASIL, 2005; BRASIL, 2008b).

No estado de Santa Catarina, há o decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987, dispõe sobre alimentos e bebidas (SANTA CATARINA, 1987). Segundo o decreto, as frutas, legumes e verduras devem provir de horta que assegure higiene ambiental nas áreas de cultivo e produção, a fim de evitar riscos à saúde pública.

Quanto à produção orgânica, a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, considera o sistema orgânico de produção agropecuária todo

aquele em que se adotam técnicas específicas mediante o uso dos recursos naturais e socioeconômicos (BRASIL, 2003).

Desse modo, no que se refere às práticas sustentáveis e à agricultura orgânica, o decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências, considerando a inclusão de práticas sustentáveis em todo o seu processo (BRASIL, 2007a).

No município de Florianópolis, SC, a Lei Municipal nº 5980 de 02 de janeiro de 2002 e o Decreto Municipal nº 2064/2003 declaram obrigatório o treinamento para executar práticas higiênicas para os manipuladores de alimentos, em qualquer etapa da cadeia produtiva, visando à preservação e qualidade dos produtos (FLORIANÓPOLIS, 2002). As medidas de controle devem ser adotadas em toda a cadeia produtiva desde a origem do alimento, transporte, armazenamento até o consumo (FAO, 1998; CAVALLI, 2001; FAO/WHO, 2005; BRASIL, 2008a; BRASIL, 2008b).

Segundo o MS, a cadeia produtiva consiste em etapas que envolvem a obtenção do alimento, desde a produção da matéria-prima até o consumo (BRASIL, 2008c).

O transporte das frutas, legumes e verduras também exigem cuidados. E, nesse processo, as embalagens ajudam a manter a higiene, protegendo, conservando e facilitando o manuseio no transporte e comercialização (KUSTER, MATÍ, 2004).

Outra questão que se torna importante para a comercialização de alimentos nas feiras livres é o abastecimento de água. A água pode ser utilizada para diversas funções como para lavar alimentos, para higienização das mãos, entre outras (WHO, 1996).

Problemas de abastecimento de água da rede pública ocorrem com frequência, sendo importante destacar que a contaminação da água acontece por diversas maneiras, quando não recebe nenhum tratamento ou um tratamento insuficiente (EVANGELISTA, 2008).

Utilizar água potável torna-se necessário em todas as etapas de produção, a começar pelo cultivo de produtos agrícolas. Se a água usada para irrigar a plantação estiver contaminada, os produtos colhidos poderão causar doenças (GERMANO, GERMANO, 2004; BRASIL, 2008a).

Devido esses e outros motivos, que os recursos hídricos e também o ecossistema, tornam-se prejudicados pela poluição e pela contaminação, assim como, pelo seu uso insustentável (GERMANO,

GERMANO, 2004). Recomenda-se sempre, a utilização da água potável para garantir segurança para todos os consumidores (BRASIL, 2008a).

As regulamentações citadas relacionadas à produção e comercialização de alimentos, assim como o modo de produção orgânico são descritas no Quadro 3.

Quadro 3: Qualidade regulamentar: exigências relacionadas a produção e comercialização de alimentos e órgãos responsáveis pela fiscalização (continua)

Leis/Normas/Resoluções	Assunto	Responsável
Portaria SVS/MS nº 326/1997 (BRASIL, 1997).	Dispõe sobre o regulamento técnico em relação às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, o qual estabelece os requisitos essenciais de higiene e de boas práticas de fabricação.	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Resolução nº 275/2002 (BRASIL, 2002a).	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Quadro 3: Qualidade regulamentar: Exigências relacionadas à produção e comercialização de alimentos e órgãos responsáveis pela fiscalização (continuação).

Leis/Normas/Resoluções	Assunto	Responsável
Resolução nº 216/2004 (BRASIL, 2004a)	Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Resolução nº 218/2005 (BRASIL, 2008b) (BRASIL, 2005)	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Lei nº 10.831/2003 (BRASIL, 2003).	Considera o sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas mediante o uso dos recursos naturais e socioeconômicos.	Âmbito da União, Estado, e Distrito Federal
Decreto nº 6.323/2007 (BRASIL, 2007a).	Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências, considerando a inclusão de práticas sustentáveis em todo o seu processo, incluindo o manejo dos sistemas de produção e dos resíduos gerados.	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)
Decreto Estadual nº 31.455/1987 (SANTA CATARINA, 1987)	Dispõe sobre Alimentos e Bebidas	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Fonte: elaborado pelo autor.

2.2.2 Aspectos ambientais na produção e comercialização das frutas, legumes e verduras *in natura* nas feiras livres

Quanto às condições de produção, os produtores rurais enfrentavam dificuldades por diversas razões, dentre as quais destacavam-se poucas quantidades de terras e problemas com o solo (CAVALLI, 1993).

Entre os anos de 1950 e 1980, ocorreram períodos de mudanças no meio rural brasileiro (NETO, 1997). Dentre essas modificações, destaca-se a Modernização da Agricultura ou também chamada Revolução Verde, então adotada como modelo de desenvolvimento rural (FAO, 2012).

A utilização dos agrotóxicos permitiu o consumo e o cultivo de produtos em regiões distantes de sua origem e em todo o período anual, de forma a resultar na grande oferta de produtos (EHLERS, 1999; KHATOUNIAN, 2001; TAVELLA et al., 2011).

No entanto, o uso dos agrotóxicos para controle de doença trouxe efeitos ambientais danosos, uma vez que está relacionado a problemas nos organismos a eles expostos (GERMANO, GERMANO, 2004; KUSTER, MARTÍ, 2004).

Dentre os problemas que são relatados na utilização de agrotóxicos (BRASIL, 2008b) destaca-se o risco ao agricultor que aplica o produto na lavoura, por estar exposto ao produto principalmente por via respiratória ou até mesmo por via cutânea; o risco do consumidor, quando ingere o produto contendo resíduos e o risco ao ambiente, por meio da contaminação das águas superficiais e subterrâneas e pela exposição da fauna e flora (FAO, 2002; ALTMANN, OLTRAMARI, 2004; BRASIL, 2011c).

Apoiados por meio de legislações específicas, a grande maioria dos países possui ministérios ou agências para o planejamento e implementação de política ambiental (SACHS, 1993).

Em nível mundial, a partir da década de 1970, definiram-se ações que promoveram debate em relação ao desenvolvimento sustentável. Entre essas, está a Conferência de Estocolmo em 1972, na qual destacou-se a gravidade do desgaste ambiental e a Conferência Mundial sobre Conservação e Desenvolvimento, realizada na cidade de Ottawa no Canadá em 1986, enfatizando os princípios do desenvolvimento sustentável (SACHS, 1993; BRASIL, 2004b).

O documento Agenda 21, originou-se em 1992, a partir da Organização das Nações Unidas (ONU) para o Ambiente e

Desenvolvimento (Rio-92). Esse documento é composto por governo e sociedade civil, e apresentou-se como um alerta quanto à importância de se ter um consenso global e um compromisso político para obter um desenvolvimento sustentável (SACHS, 1993; BRASIL, 2004b; FINATTO, SALAMONI, 2008).

No ano de 2003, após a criação do documento Agenda 21, em uma reunião realizada no Marrocos, foi desenvolvido o conceito de Produção e Consumo Sustentáveis (PCS). Esse tipo de produção tem como objetivo atender as necessidades humanas, minimizando os impactos ambientais, de modo a prolongar a vida útil dos produtos e reaproveitar os insumos da reciclagem em novas cadeias produtivas (BRASIL, 2004b).

As preocupações com as questões ambientais também levaram ao desenvolvimento, em termos de ecodesenvolvimento, sendo esse denominado desenvolvimento sustentável. O qual exige critérios de sustentabilidade social e ambiental e de viabilidade econômica, promovendo crescimento econômico com impactos positivos em termos sociais e ambientais (SACHS, 2008).

Segundo a Organização das Nações Unidas, o desenvolvimento sustentável tem por objetivos, satisfazer as necessidades atuais sem comprometer a capacidade das gerações futuras de atender suas próprias necessidades, sendo importante destacar que o desenvolvimento econômico deve ser associado com a proteção ambiental e as formas de utilização naturais (ONU, 2010).

Dessa forma, a sustentabilidade ambiental deve ser desenvolvida mediante redução do volume de resíduos, com práticas de reciclagem e conservação de energia (SACHS, 1993).

As práticas sustentáveis têm por objetivos não apresentar efeitos adversos sobre o meio ambiente, serem acessíveis e eficazes para agricultores, melhorar a produtividade de alimentos e os efeitos positivos sobre bens e serviços ambientais (PRETTY, 2007).

A sustentabilidade econômica destaca-se pelo aumento da capacidade da produção e do consumo com economia crescente de recursos naturais (NASCIMENTO, 2012).

Segundo Sachs (1990), a sustentabilidade social tem o intuito de melhorar desenvolvimento de distribuição de renda com redução das diferenças sociais. Preconiza que os indivíduos absorvam bens, recursos naturais e energéticos que não sejam prejudiciais aos outros (NASCIMENTO, 2012).

Nesse sentido, destaca-se o papel do agricultor sendo importante foco de transformação na medida em que pode modificar seus sistemas produtivos, seus cultivos, a utilização de insumos, de acordo com suas necessidades e objetivos (FINATTO; SALOMONI, 2008).

Em consonância, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) descreve estratégias especificadas na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consistindo na realização do direito de todos os indivíduos a alimentação de qualidade, que respeitem a diversidade cultural e que seja cultural, ambiental, econômica e socialmente sustentável (BRASIL, 2012b).

Tem se observado um maior interesse do consumidor por alimentos saudáveis e com qualidade higiênico-sanitária no Brasil e no mundo. Sendo que um dos objetivos do consumidor obter uma melhor qualidade de vida, destacando os aspectos de saúde e a preocupação com o meio ambiente (KARAN, ZOLDAN, 2003). Assim, a produção afeta o consumo, mas também o consumo afeta a produção, na medida em que as escolhas dos consumidores influenciam as decisões dos produtores (BRASIL, 2010).

Diante das buscas por novos sistemas de produção e organização que tem como objetivo estratégias de produção mais sustentável, o segmento da agricultura familiar apresenta características compatíveis com a ideia da sustentabilidade (FINATTO, SOLOMINI, 2008).

Segundo Maluf (2007), a agricultura familiar possui vínculos em conjunto com o mercado dos seus produtos, sendo um deles denominado circuitos regionais de produção, distribuição e consumo de alimentos.

A feira livre é uma das formas de criar e ou/organizar melhores condições para a distribuição e/ou inserção dos produtos agrícolas (COLLA et al., 2008). A comercialização desses produtos envolve diversificados componentes, dentre eles, destaca-se os canais de comercialização, preços, condições de mercado, consumo, as tendências, qualidade, padronização e embalagens (MACHADO e SILVA, 2005).

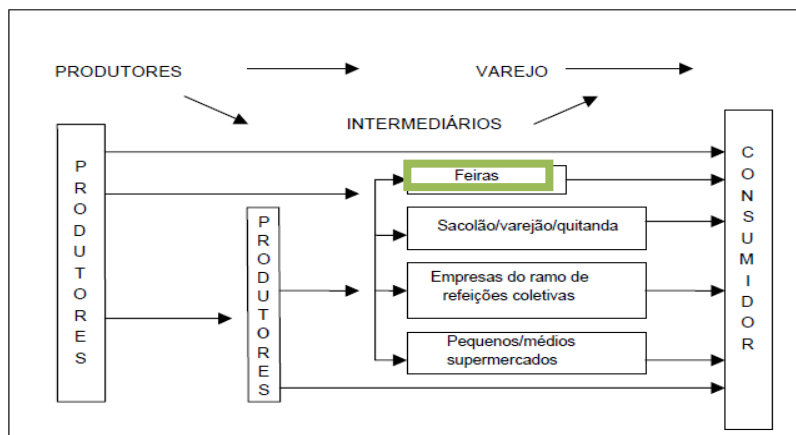
Estudo realizado em feiras livres de Florianópolis, SC, constatou que os produtos comercializados nesses locais podem ser produzidos pelo feirante, adquiridos de intermediários ou na Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina - CEASA (NEUMAN, 2005).

Um canal de comercialização é um conjunto de organizações relacionadas no processo de tornar disponível um produto ou serviço para uso ou consumo (COUGHLAN et al., 2002; PETTAN,

MEDAEST, 2009). Segundo os autores Moura, Silva, Viana (2005), dentre os diversos canais de distribuição existentes no Brasil, destacam-se as feiras livres, sendo a maioria considerada circuitos curtos de comercialização.

Na figura 2 podem-se verificar os tipos de distribuição provenientes da agricultura familiar.

Figura 2: Canais de distribuição Provenientes da Agricultura Familiar



Fonte: Machado e Silva (2005).

Os circuitos curtos apresentam como objetivo a redução das distâncias percorridas pelos produtos a serem transportados (FAO, 2000); maior preocupação com o meio ambiente e estímulo para que a produção, assim como o consumo, ocorra no mesmo território, beneficiando a região local (MACHADO, 2004; BAVA, 2012).

Como benefícios, os circuitos curtos apresentam integração entre produção e consumo; contribuição para a valorização local de produtos tradicionais, com destaque para valores, confiança, localidade e aproximação entre produtores e consumidores (CRUZ, SCHNEIDER, 2010); geração de renda; diminuição das distâncias que o alimento percorre no transporte, beneficiando a sustentabilidade de modo geral (MENDES, 2007; FAO, 2010).

Um dos circuitos mais curtos é aquele em que o produtor entrega diretamente o seu produto ao consumidor. Os circuitos curtos podem ser classificados em dois tipos diferentes de venda, o modo de venda direta e o modo de venda indireta (FAO, 2000; MACHADO, 2004).

É considerada venda direta quando o produtor disponibiliza seus produtos diretamente para o consumidor, sem a presença de intermediários, sendo este modo, o que mais beneficia os feirantes. No entanto, outro tipo de circuito curto pode acontecer também nas feiras livres, com a presença de no máximo um intermediário, denominado venda indireta (FAO, 2000; MACHADO, 2004; CHAFFOTE; CHIFFOLEAU, 2007).

Os intermediários se especializam na execução das funções de comercialização relacionadas com as atividades de compra e venda (MENDES, 2007). São pessoas ou empresas que desenvolvem serviços de intermediação dos produtos (PETTAN e MEDAEST, 2009).

Os atacadistas comercializam para os varejistas e para outros atacadistas e industriais, constituídos de compradores locais ou municipais, que adquirem os alimentos na área de produção, diretamente dos produtores (MENDES, 2007).

Porém, quando ocorre mais de um intermediário, denomina-se de circuitos longos. Esses são considerados circuitos que não valorizam a produção local e ainda aumentam a preocupação com a sustentabilidade ambiental devido aos longos trajetos percorridos para a comercialização dos alimentos (MALUF, 2004).

Dentre os responsáveis por gerar grandes impactos ambientais, o transporte de alimentos consiste em uma das grandes preocupações. Fornecer uma distribuição eficiente de alimentos para os consumidores, considerando a questão da sustentabilidade, consiste em um grande desafio para o setor, pois além de grandes quantidades de carbono que são liberadas, há a preocupação com a qualidade do ar, congestionamento, ruídos, entre outros (SUSTAINABLE FOOD POLICY, 2006).

Outro grande impacto negativo para o meio ambiente são as embalagens dos alimentos, visto que sua produção consome grande quantidade de recursos naturais. O setor de embalagens poderia contribuir para o consumo sustentável desenvolvendo novas tecnologias e auxiliar na redução de resíduos, por meio de utilização de materiais menos agressivos ao meio ambiente e promoção da reutilização e da reciclagem (INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, 2005).

O varejo tem papel fundamental nas mudanças de produção para obter um consumo mais sustentável, ganhando destaque como uma preocupação mundial. A principal ligação entre fornecedores e consumidores é o setor varejista, pois as mudanças ocorridas irão beneficiar a sociedade em geral, devido à comercialização de produtos

mais eficientes e menos poluentes e à mobilização da cadeia produtiva, gerando menores impactos ambientais (FGV, 2009).

Segundo a Organização das Nações Unidas (ONU, 2010), os agricultores podem contribuir para o desenvolvimento sustentável por meio de atividades de produção que sejam ambientalmente corretas, melhorar a segurança alimentar e promover a produção e crescimento econômico sustentável. No entanto, adotar práticas agrícolas mais sustentáveis pode não ser viável para muitos agricultores, por diversos motivos, dentre eles, a falta de conhecimento e de condições financeiras (SMITH, 2008).

Em 2006, o Sustainable Food Purchasing Policy, produzido pela Food Alliance³ e com apoio de outras organizações, criou o documento *A Guide to Developing a Sustainable Food Purchasing Policy* (2006), que tem por objetivo auxiliar os indivíduos com interesse em criar, promover e implementar práticas de compras sustentáveis de alimentos, entre outras vantagens que encontram-se apontadas no guia (SUSTAINABLE FOOD POLICY, 2006).

Foi criado nos Estados Unidos o projeto “*Appropriate Technology Transfer for Rural Areas*” - ATTRA, financiado em 1987 pelo Departamento de Agricultura do EUA, que atende agricultores e outros interessados com objetivo de desenvolver alimentos mais sustentáveis (ATTRA, 2012; NCAT, 2013).

No Brasil, em 2005 foi desenvolvido pelo MMA, MEC e pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) o “*Manual da educação para o consumo sustentável*” destinado a professores e alunos, enfatizando o consumo sustentável, alimentos orgânicos, utilização consciente da água, destino correto dos resíduos (CONSUMO SUSTENTÁVEL, 2005).

No ano de 2007, foi desenvolvido o guia “*Alimentos Orgânicos. Um guia para o consumidor consciente*”, com o intuito de auxiliar os consumidores no momento da compra dos alimentos sem agrotóxicos (DAROLT, 2007).

Pelo fato da sustentabilidade ambiental prever o uso de tecnologias ambientalmente adequadas e implementações de políticas de proteção ambiental (SACHS, 1993), diversos países estão se adaptando

³A Food Alliance teve início em 1993 por meio de um projeto elaborado na Universidade Estadual de Oregon, EUA. E tem como intuito, promover as práticas sustentáveis na agricultura e indústria dos alimentos, sendo fundada em 1997. Em 1998, iniciou a certificação de alimentos produzidos por agricultores.

com novos sistemas de produção. No Brasil existem diversificados sistemas produtivos que trabalham com o objetivo da conservação ambiental e da produção de alimentos isentos de contaminantes químicos (AZEVEDO, PELICIONI, 2011).

Segundo documento divulgado pela ONU, a produção orgânica pode ser considerada uma forma de reduzir os impactos ao meio ambiente, com o objetivo de ser economicamente viável e socialmente justa (FAO, 2002).

2.2.2.1 Alimentos orgânicos comercializados nas feiras livres

Os alimentos orgânicos são definidos como aqueles alimentos *in natura* ou processados, obtidos em sistema orgânico de produção agropecuária e não prejudicial ao ecossistema local (FAO/OMS, 1999; BRASIL, 2007a), economicamente viável e socialmente justa (INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURAL MOVEMENTS, 1998), respeitando o meio ambiente e o bem-estar dos homens e dos animais (SANTA CATARINA, 2002).

O conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial engloba os denominados: ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológicos, permacultura e outros que atendam os objetivos estabelecidos pelo decreto nº 6.323/2007 (BRASIL, 2007a; AZEVEDO, PELICIONI, 2011).

O método de produção orgânica prioriza o uso sustentáveis e faz uso de tecnologias com o intuito da conservação ambiental, não utilizando agrotóxicos e não poluindo o solo. Assim garante a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores rurais, a oferta de alimentos com baixo risco de contaminação (BFA, 2011; AAO, 2013; EMBRAPA, MAPA, 2013).

Além disso, a Agricultura Orgânica é considerada um sistema de produção que trabalha com diversos segmentos sociais (AZEVEDO, PELICIONI, 2011). Porém, para tornar-se um agricultor orgânico, é essencial que o produtor participe de um processo de investigação das condições ambientais do local de produção (BRASIL, 2003; DULLEY, 2013).

De modo positivo, tem se observado que o comércio de produtos orgânicos nos EUA está crescendo, assim como na Alemanha e no Reino Unido. (JACOBSEN, BOISERVICE, 2007). O Brasil é o 4º

maior produtor em agricultura orgânica, com crescimento cerca de 20% ao ano (EMBRAPA, MAPA, 2013).

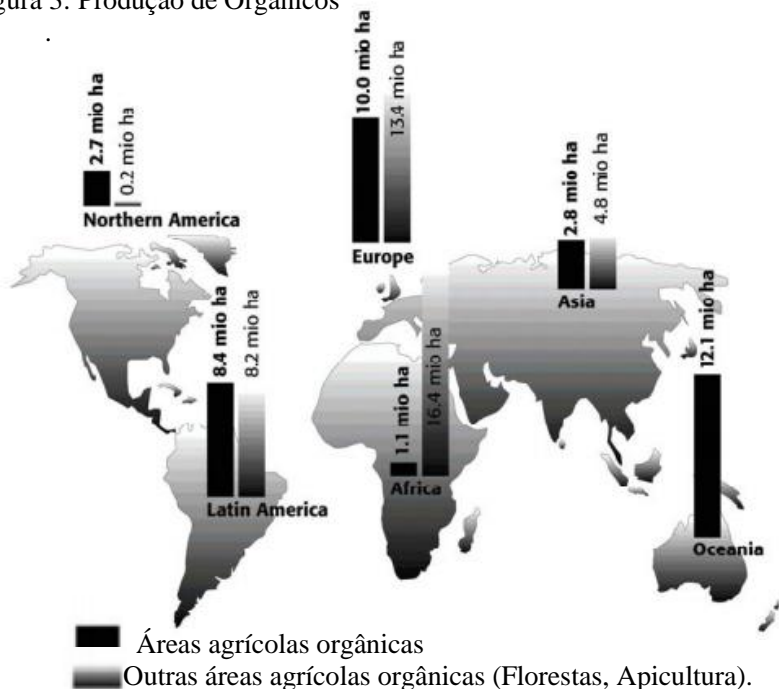
Dentre os estados brasileiros com destaque para a produção de orgânicos, estão o Rio Grande do Sul, Paraná, Maranhão e Santa Catarina (CAMARGO FILHO et al., 2004).

Em consonância, em estudo realizado em Pelotas, situado no Rio Grande do Sul, por Finatto, Salomoni (2008), pode-se perceber o desenvolvimento da produção de base agroecológica, sendo que 06 agricultores dos 11 entrevistados trabalham com esse modo de produção.

A Europa, África e América Latina são consideradas com maiores extensões de área indicada ao manejo orgânico (WILLER, KICHER, 2012).

Pode-se observar na figura 3 a produção de orgânicos em diversificado locais.

Figura 3: Produção de Orgânicos



Fonte: Adaptado de WILLER, KICHER (2012).

Devido ao crescimento na comercialização dos alimentos orgânicos, governos de diversos países desenvolveram programas de incentivos e legislações próprias para esses alimentos (MONTEIRO et al., 2003).

Na Austrália, foi desenvolvido o guia "*What is Organic?*", com o objetivo de auxiliar os consumidores sobre as dúvidas em relação aos alimentos orgânicos (BFA, 2013). Nos Estados Unidos (EUA) foi criado o projeto *National Organic Program*, onde desenvolvem normas para os produtores de alimentos orgânicos, com intuito de garantir aos consumidores a segurança dos alimentos certificados (USDA, 2013).

A rede Terra do Futuro é uma rede internacional com o intuito de estimular o desenvolvimento sustentável. Com membros na América do Sul, Ásia e Suécia, desenvolvem diversas atividades como projetos, educação, informação e incentivo a feiras livres ecológicas (FRANTIDSJORDEN, 2013).

No Brasil, além das leis e decretos referentes às práticas sustentáveis (BRASIL, 2003; BRASIL, 2007a), estão sendo criadas associações com o intuito de incentivar a produção orgânica. No ano de 1989, em São Paulo, SP, surgiu a Associação de Agricultura Orgânica (AAO), tendo como foco central a promoção da agricultura orgânica (AAO, 2013).

Outro exemplo seria a Rede Ecovida Agroecológica, que consiste em uma organização de agricultores, familiares, técnicos e consumidores reunidos em associações e/ou cooperativas. Esses, juntamente com pequenas agroindústrias, comerciantes ecológicos e pessoas comprometidas com o desenvolvimento da agroecologia, buscam desenvolver estimular o associativismo na produção e comercialização de produtos ecológicos; disponibilizar informações sobre esses produtos entre as organizações e pessoas e aproximar agricultores e consumidores (ECOVIDA, 2013).

A Associação Brasileira de Orgânicos (BRASILBIO) tem o objetivo de representar os produtores e processadores de orgânicos brasileiros, além de todos os interessados em defender o movimento orgânico e estimular o desenvolvimento da produção e comércio de orgânicos certificados no Brasil (BRASILBIO, 2014).

Ressalta-se ainda que o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2008b) enfatiza que os alimentos orgânicos devem ser consumidos com frequência, por gerar menor risco à saúde humana e menor impacto ao meio ambiente.

Em consonância, dentre as diretrizes do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) destaca-se a aquisição obrigatória de produtos da agricultura familiar, sendo priorizados os alimentos orgânicos (BRASIL, 2009b), de forma a incentivar a produção de alimentos sustentáveis e o desenvolvimento local.

Na maioria dos países europeus, o crescimento da produção orgânica está relacionado à produção de frutas, legumes e verduras. Em geral, ofertas atraentes desses alimentos orgânicos apresentam papel importante para os varejistas, pois os consumidores também estão interessados na melhoria da saúde e bem-estar (JACOBSEN; BOISERVICE, 2007).

Dessa forma, as feiras livres são consideradas excelentes espaços para a comercialização de produtos orgânicos, tendo em vista a elevada comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura*. No Brasil e em outros países, a feira livre é a primeira opção para se comercializar os alimentos ecológicos produzidos pelos agricultores familiares, devido a redução de intermediários e consequentemente dos custos, o que beneficia tanto o produtor como o consumidor; além de contribuir com a sustentabilidade pela venda direta (OLTRAMARI, ZOLDAN, ALTMANN, 2002; MEIRELLES, 2013).

Segundo Oltramari, Zoldan, Altmann (2002), em estudo realizado pelo Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola - Epagri/Cepa em 2001 em Santa Catarina, diversos produtores comercializam a maioria dos seus produtos diretamente para o consumidor, nas feiras livres.

Existem três formas de comercializar alimentos orgânicos: direta, indireta ou mista. Na comercialização direta, a venda pode ocorrer entre o produtor e o consumidor. Para essa modalidade de comercialização não é exigido o selo de certificação dos produtos orgânicos. Já, na forma de comercialização indireta ou mista, se inclui os supermercados e atacados, tornando-se necessário selo de certificação do produto (MAPA, 2012).

O produtor orgânico, no Brasil, deve fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos. Para isso, é necessário estar certificado por meio dos mecanismos: Sistema Participativo, Certificação por Auditoria ou por meio do Controle Social na Venda Direta (OLIVEIRA, SCVITTARO, 2010; BRASIL, 2011b). E o órgão *International Federation of Organic Agriculture Movements* (IFOAM) é o responsável por credenciar internacionalmente as certificadoras (MAPA, 2012).

A certificação baseia-se em um conjunto de regras e de procedimentos adotados por uma entidade certificadora, que confirma que o produto ou processo segue às normas e às práticas da produção orgânica. A certificação dos produtos orgânicos é geralmente apresentada por meio de um selo afixado ou impresso no rótulo ou na embalagem do produto (OLIVEIRA, SCVITTARO, 2010; BRASIL, 2011b).

A Certificação Participativa de Garantia da Qualidade Orgânica é um conjunto de atividades desenvolvidas, com o objetivo de assegurar a garantia de que um produto, processo ou serviço atende a regulamentos ou normas específicas e que foi submetido a uma avaliação da conformidade de forma participativa (BRASIL, 2007a). Esse modo de certificação apresenta um custo menor quando comparado com o modo de certificação por auditoria, onde possibilita maior acesso aos pequenos produtores, contribuindo assim, para o desenvolvimento rural sustentável (OLIVEIRA, SCVITTARO, 2010).

Para esse modo de certificação, existe um selo, que tem como intuito auxiliar ao consumidor na identificação dos produtos orgânicos que estão em conformidade com os regulamentos e normas técnicas da produção orgânica (MAPA, 2012).

A certificação por Auditoria consiste na inspeção e orientação de produção e no processamento de alimentos por normas ou práticas orgânicas (BRASIL, 2011b). Esse processo ocorre por meio de auditoria, onde uma pessoa, que não seja o produtor nem o comprador, garante a qualidade da produção orgânica (OLIVEIRA, SCVITTARO, 2010).

O controle social na venda direta exige o credenciamento de uma organização de controle social (OCC) devidamente cadastrada em órgão fiscalizador (BRASIL, 2011b; MAPA, 2012). Tem como exemplo, as feiras livres. Para tal, torna-se necessário que o produtor esteja vinculado a uma organização e que a comercialização seja realizada pelo produtor ou membro da família que tenha participado do processo de produção (BRASIL, 2007a) a identificação dos produtos orgânicos ocorre por meio de uma Declaração de Cadastro, que deve estar em local visível (MAPA, 2012).

As entidades certificadoras podem declarar que um produtor ou comerciante está autorizado a usar a marca de certificação em produtos especificados. Este é um selo de certificação, símbolo ou logotipo que identifica que um ou mais produtos estão seguindo as normas oficiais de produção orgânica (BRASIL, 2002b).

Figura 4: Selo Unificado de Certificação de Alimentos Orgânicos



Fonte: MAPA (2012)

Desde 2003 a AAO desenvolve o conceito de regionalizar ações e fortalecer grupos e criou núcleos regionais de apoio a iniciativas de grupos já existentes para estabelecer novas relações entre produtores e consumidores (AAO, 2013).

No ano de 2012, foi lançando a campanha Brasil Orgânico e Sustentável, apoiada pelo MDA, com o objetivo de ampliar a produção e o consumo de produtos orgânicos e sustentáveis, principalmente os produtos que contém o selo dos alimentos orgânicos (MDA, 2012).

Estudos mostram cada vez mais um crescimento e desenvolvimento dos grupos, parcerias e associações, como forma de apoiar os agricultores rurais na produção de alimentos orgânicos, tanto no Brasil, como em outros países. Essa comercialização de forma direta permite a valorização da qualidade do produto (LOVATO, SCHMIDT, 2006).

O estado de Santa Catarina dispõe de diversas ONGs, cooperativas e associações que oferecem auxílio para a agricultura familiar com objetivo de expandir a produção orgânica (ZOLDAN, MIOR, 2012).

A segurança alimentar e nutricional inclui a utilização sustentável dos recursos, estratégias sustentáveis e participativas de produção, implementação de políticas públicas, comercialização e consumo de alimentos (BRASIL, 2006b). Porém há ainda diversas barreiras, como a baixa escala de produção, o preço dos alimentos mais altos quando comparado ao alimento convencional e a adaptação ao novo método de produção (STRASSNER et al., 2010; DUVAL, MOY, 2011; ZOLDAN, MIOR, 2012).

No entanto, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), busca promover o direito à alimentação adequada para todos e tem como objetivos formular, monitorar e avaliar as

políticas e planos de segurança alimentar e nutricional do Brasil (BRASIL, 2011a).

Estudos citados no Quadro 4 mostram que as feiras livres atuam como promotoras da sustentabilidade durante a comercialização dos produtos produzidos pelos agricultores rurais.

Quadro 4: Estudos relacionados às feiras livres atuando como promotoras da sustentabilidade

Evidências nas feiras livres	Local do estudo	Autor
Maior disponibilidade de alimentos <i>in natura</i>	Goiás	Kurtz, Blasi (2008) Tofanelli et al. (2009)
Disponibilidade de alimentos direto do produtor	Rio Grande do Sul São Paulo	Colla et al. (2008) Rocha et al. (2010)
Preços dos produtos mais acessíveis quando comparados à outros estabelecimentos	Minas Gerais	Dantas(2007) Almeida (2009) Dourado (2012)
Comercialização dos alimentos, tornando fonte de renda para os produtores rurais	Rio Grande do Norte São Paulo Goiás Rio Grande do Sul	Dantas (2007) Colla et al (2008) Finatto, Salomoni (2008)
Maior disponibilidade de alimentos orgânicos	Rio Grande do Sul	Ricotto (2002) Santos, Souza (2002) Finatto, Salomoni (2008)

Fonte: elaborado pelo autor

Nesse sentido, salienta-se o papel das feiras livres como promotoras de uma alimentação saudável por meio da comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* (FAO, 2004; MASCARENHAS, DOLZANI, 2008; TOFANELLI et al., 2009) e de práticas sustentáveis (SAGAZ, 2006; LOVATTO, ETGES, CARNOPP, 2008; OKANE, 2011; DAROLT, LAMINE, BRANDERBURG, 2013) . Assim, observa-se a necessidade de realizar pesquisas direcionadas para as feiras livres com um estudo inicial sobre a caracterização dos locais de

comercialização, perfil do feirante, e as práticas sustentáveis na comercialização das frutas, legumes e verduras *in natura*, desenvolvendo o presente estudo.

3 MÉTODO

Este capítulo abrange a proposta metodológica da presente pesquisa. Serão apresentados: caracterização do estudo; definição de termos relevantes; etapas da pesquisa; modelo de análise com a definição das variáveis e seus indicadores; critérios de seleção do local e da população do estudo; instrumentos e técnicas de coleta de dados; finalizando com o tratamento e a análise dos dados e os procedimentos éticos.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO

Este estudo é caracterizado como estudo descritivo. O estudo descritivo permite investigar as situações de uma população (RICHARDSON et al., 1999), por meio de observações, registros, análises, classificação e interpretação dos fatos (ANDRADE, 2002).

3.2 DEFINIÇÃO DOS TERMOS RELEVANTES

- **Agricultor familiar:** Pratica atividade no meio rural, utiliza predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento, e administra seu empreendimento com sua família (BRASIL, 2006a; BRASIL, 2012c).

- **Agrotóxico:** São produtos e agentes de processos físicos, químicos ou biológicos, para uso na produção, nos ambientes urbanos, hídricos e industriais (BRASIL, 1989).

- **Alimento Orgânico:** Alimentos *in natura* ou processados, obtidos em sistema orgânico de produção agropecuária e não prejudicial ao ecossistema local (BRASIL, 2007a).

- **Alimento *in natura*:** Aquele alimento ofertado e consumido em seu estado natural, sem sofrer alterações industriais que modifiquem a textura e a composição (BRASIL, 2008c), apresentam características especiais e devem ser consumidos diariamente por apresentar grande quantidade de vitaminas (ORNELLAS, 1995).

- **Bancas:** Instalações de feiras (MICHAELIS, 2008).

- **Boas práticas de manipulação de alimentos:** Procedimentos que devem ser aplicados por serviços de alimentação, com o objetivo de garantir à qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos (BRASIL, 2004a).

- **Cadeia produtiva de alimentos:** Etapas que envolvem a obtenção do alimento, desde a produção da matéria-prima até o consumo (BRASIL, 2008c).

- **Circuito Curto:** Um dos circuitos mais curtos é aquele em que o produtor entrega diretamente o seu produto ao consumidor (FAO, 2000; MACHADO, 2004). Os circuitos curtos apresentam como objetivo a redução das distâncias percorridas pelos produtos a serem transportados (FAO, 2000); a diminuição de redes de transporte, uma maior preocupação com o meio ambiente do lugar em que vivem (MACHADO, 2004; BAVA, 2012).

- **Contaminantes de alimentos:** São de natureza biológica, física ou química ou outros perigos que comprometam a saúde do indivíduo ou da população (BRASIL, 2008b).

- **Feirantes:** Negociante, vendedor de feira (AURÉLIO, 2010).

- **Produtor:** Aquele que produz (AURÉLIO, 2010).

- **Feira Livre:** As feiras livres compõe uma modalidade de mercado varejista ao ar livre, sendo de periodicidade semanal, considerado como serviço de utilidade pública (MASCARENHAS, 2002; BRASILIA, 2012), servindo principalmente para a comercialização da produção de pequenos produtores que se deslocam com suas mercadorias para os centros urbanos (DANTAS, 2007).

- **Fruta:** Parte polposa que rodeia a semente das plantas. As frutas oferecem uma variedade de formas e tamanhos, de sabor doce, texturas diferenciadas além de possuir um aroma característico (PHILIPPI, 2008).

- **Vegetais:** Plantas ou parte das plantas utilizadas para o consumo humano (PHILIPPI, 2008).

- **Verduras:** Utiliza-se a denominação de “verduras” para as folhas, flores, botões ou hastes do vegetal (PHILIPPI, 2008).

- **Legumes:** Considera-se legumes as partes comestíveis como os frutos, sementes ou as partes que se desenvolveram na terra. (PHILIPPI, 2008).

- **Manipuladores de alimentos:** São pessoas que preparam e/ou vendem alimentos (WHO, 1996), e estão em contato direto ou indireto com o alimento (BRASIL, 2004a).

-**Aspecto higiênico-sanitário da qualidade:** Estão relacionados ao controle da contaminação, englobando ações que tem como objetivo melhorar a higiene como um todo, por meio das boas práticas e segurança na preparação dos alimentos, na higiene ambiental e pessoal. É necessário que o alimento seja isento de elementos tóxicos e seu consumo não deve provocar problemas gastrointestinais (PROENÇA et al., 2005; SILVA JUNIOR, 2010).

-**Aspectos regulamentares da qualidade:** Representa as normas que estabelecem critérios em relação ao acondicionamento, sanidade e a divulgação da composição do alimento, no qual os produtos devem respeitar as obrigações em relação à legislação (PROENÇA et al., 2005).

-**Segurança dos alimentos:** Características referentes à inocuidade dos alimentos e ao seu valor nutritivo (BRASIL, 2008c).

-**Sustentabilidade:** Conceito que abrange critérios de sustentabilidade social e ambiental e de viabilidade econômica, com objetivos de promover o crescimento econômico com impactos positivos em termos sociais e ambientais (SACHS, 2008).

-**Sustentabilidade ambiental:** Deve ser desenvolvida mediante redução do volume de resíduos e com práticas de reciclagem, conservação de energia, e por meio do empenho no desenvolvimento de pesquisas (SACHS, 1993).

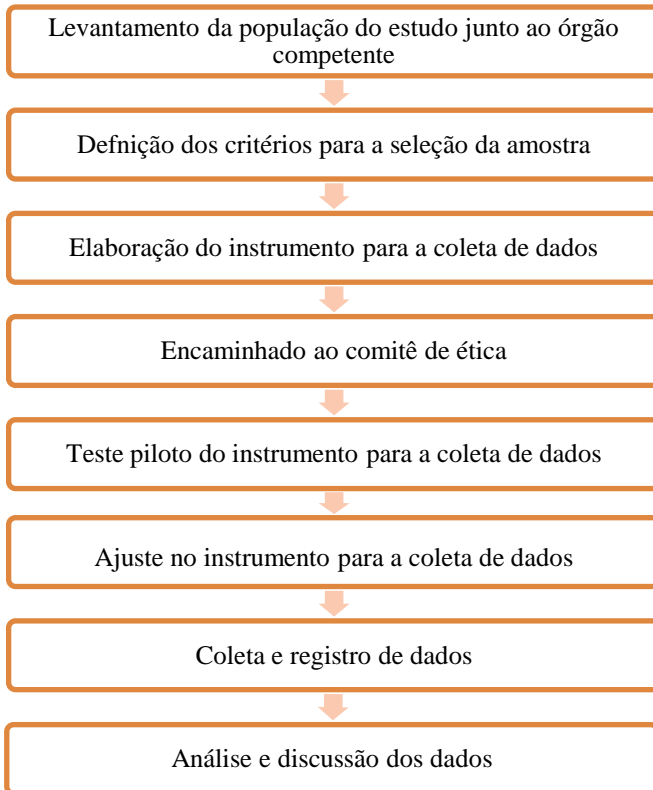
-Desenvolvimento sustentável: Significa atender às necessidades do presente sem comprometer as gerações futuras (WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT, 1987).

- Processo de conversão: É considerado um período para se estabelecer um sistema produtivo sustentável (BRASIL, 2007a).

3.3 ETAPAS DA PESQUISA

Para alcançar os objetivos desta pesquisa, foram seguidas as etapas apresentadas na Figura 5.

Figura 5: Etapas da Pesquisa



Fonte: Elaborado pelo autor

3.4 MODELO DE ANÁLISE

O modelo de análise consiste em organizar de forma operacional as questões consideradas importantes para delinear as observações e análises da pesquisa (QUIVY, CAMPENHOUDT, 1992). A criação de um modelo de análise tem como objetivo explorar melhor as ideias e perspectivas novas de forma precisa (QUIVY E CAMPENHOUDT, 1998). A construção dos conceitos ou variáveis representa somente o que é considerado essencial na visão do pesquisador. Consiste em definir as dimensões que o constituem e delimitar os indicadores (QUIVY e CAMPENHOUDT, 1992).

O modelo é composto por um conjunto de conceitos (variáveis) e indicadores articulados de forma coerente, com o objetivo de orientar e determinar a forma como o estudo será realizado (QUIVY e CAMPENHOUDT, 1992).

3.4.1 Definição das variáveis e seus indicadores

Com relação à pergunta de partida e com base nos objetivos do estudo, foram definidas as seguintes variáveis: caracterização das feiras livres; características gerais dos feirantes e práticas sustentáveis nas feiras livres. Essas variáveis apresentadas estão baseadas em Quivy e Campenhoudt (1992), o qual contempla a dimensão, sua definição e os indicadores.

A variável relacionada à caracterização das feiras livres (Quadro 5) contempla as dimensões: responsável pela estrutura das bancas; público que mais frequenta a feira livre; localização das feiras livres; higienização das instalações da banca; frequência que ocorre a higienização da banca; abastecimento água; definição dos preços dos alimentos; preços dos alimentos; dificuldades na feira livre.

As dimensões da variável características gerais dos feirantes (Quadro 6) são: sexo, idade, escolaridade, tempo de comercialização dos produtos na feira livre; participação em cursos de capacitação, comercialização dos produtos além das feiras livres, participação da família na feira livre; fonte de renda.

A variável práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* nas feiras livres (Quadro 7) apresenta como dimensões: destino dos resíduos gerado na banca; separação dos resíduos; forma de produção; origem; selo de certificação; embalagem do alimento, embalagens disponibilizadas para os consumidores; destino das frutas, legumes e verduras considerados inadequados para a

comercialização; destino dos resíduos gerados na banca; separação dos resíduos; ausências e acúmulos de resíduos e animais próximos as bancas; agrotóxicos utilizados.

Quadro 5: Definição das dimensões e respectivos indicadores relacionados à variável *Caracterização das feiras livres (continua)*.

Variável 1: Caracterização das feiras livres		
Dimensão	Definição	Indicadores
Responsável pela estrutura das bancas	Quem é o responsável pela estrutura das bancas da feira livre	<ul style="list-style-type: none"> - Cada feirante é responsável pela estrutura da sua banca - A prefeitura fornece a estrutura para os feirantes - As cooperativas auxiliam na aquisição das estruturas
Público que mais frequenta a feira livre	Qual o público que mais frequenta a feira livre	<ul style="list-style-type: none"> - Adultos - Trabalhadores da região - Idosos - Jovens
Localização das feiras livres	Locais onde estão situadas as feiras livres	<ul style="list-style-type: none"> - Norte - Sul - Leste - Oeste - Região Central
Higienização das instalações da banca	Higienização das instalações da banca	<ul style="list-style-type: none"> -Sim -Não
Frequência que ocorre a higienização da banca	Com qual frequência ocorre a higienização da banca	<ul style="list-style-type: none"> - Diariamente - Semanalmente - 1 vez/mês - Outros
Abastecimento água	Abastecimento de água potável nas bancas das feiras livres	<ul style="list-style-type: none"> - Sim -Não

Quadro 5: Definição das dimensões e respectivos indicadores relacionados à variável *Caracterização das feiras livres* (continuação).

Variável 1: Caracterização das feiras livres		
Dimensão	Definição	Indicadores
Definição dos preços dos alimentos	Como o feirante decide os preços dos alimentos	- Com base no próprio conhecimento - Existe uma faixa de preço na feira - Com base no preço dos concorrentes
Preços dos alimentos	Analisar os preços das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> comercializados na banca e o modo de produção	- Preços em reais por quilo dos produtos comercializados nas bancas
Dificuldades na feira livre	Questionar ao feirante se a feira livre apresenta alguma dificuldade	- Sim - Não

Fonte: Elaborado pelo autor.

As dimensões para a variável características gerais do feirante estão contidas no quadro abaixo (Quadro 6).

Quadro 6: Definição das dimensões e respectivos indicadores relacionados à variável *Características gerais do feirante* (continua).

Variável 2: Características gerais do Feirante		
Dimensão	Definição	Indicadores
Sexo	Feminino ou Masculino	- Feminino - Masculino
Idade	Idade em anos do indivíduo	- Idade em anos
Escolaridade	Ciclos de estudo	Não possui escolaridade - Ensino fundamental ou ensino médio completo - Ensino Superior completo

Quadro 6: Definição das dimensões e respectivos indicadores relacionados à variável *Características gerais do feirante* (continuação).

Variável 2: Características gerais do Feirante		
Dimensão	Definição	Indicadores
Tempo de comercialização dos produtos na feira livre	Tempo que o feirante comercializa produtos na feira livre	Dias Meses Anos
Total de dias por semana os produtos são expostos na feira livre	Frequência que o feirante expõe os produtos na feira livre	1-7 dias
Comercialização de frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> em outros locais além das feiras livres	O feirante comercializa exclusivamente seus produtos nas feiras livres	-Sim -Não
Cursos profissionalizantes	Realização de cursos profissionalizantes	- Sim -Não
Fonte de renda	Fonte de renda dos feirantes	- Única fonte de renda - Outras fontes de renda
Participação da família na comercialização de frutas, legumes e verduras <i>in natura</i>	Participação dos membros da família na comercialização dos produtos na banca da feira livre	- Pessoas contratadas - Outros membros da família - Somente o feirante

Fonte: Elaborado pelo autor.

No quadro 7, estão apresentadas as dimensões e indicadores para a variável relacionada às *Práticas sustentáveis nas feiras livres*.

Quadro 7: Definição das dimensões e respectivos indicadores relacionados às práticas sustentáveis nas feiras livres (continua).

Variável 3: Práticas sustentáveis nas feiras livres		
Dimensão	Definição	Indicadores
Resíduos gerado na banca	Destino dos resíduos gerado na banca	- A prefeitura é a responsável por recolher os resíduos - Cada feirante é o responsável pelo seu resíduo gerado na banca
Separação dos resíduos	Separação dos resíduos em reciclável e orgânico	-Sim -Não
Modo de produção	Modo de produção agrícola das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> comercializados nas bancas das feiras livres	- Convencional - Em conversão - Orgânico com certificação - Orgânico sem certificação
Certificação de orgânicos	A certificação baseia-se em um conjunto de regras e de procedimentos, em relação às normas e às práticas da produção orgânica (BRASIL, 2011b).	- Sim - Não
Material das embalagens para os produtos	Tipos de embalagens das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i>	- Plástico - Isopor com papel filme - Jornal -Outros

Quadro 7: Definição das dimensões e respectivos indicadores relacionadas às práticas sustentáveis nas feiras livres (continua).

Variável 3: Práticas sustentáveis nas feiras livres		
Dimensão	Definição	Indicadores
Origem da produção	Local de produção das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> comercializados nas bancas das feiras livres	<ul style="list-style-type: none"> - Produção própria familiar - Outra propriedade agrícola familiar local - Outra propriedade agrícola familiar não local - Agricultor não familiar local - Agricultor não familiar não local - Ceasa - Associações/ Cooperativas da região - Não sabe - Outro
Embalagens disponíveis ao consumidor	Disponibilidade de sacolas plásticas ou outras embalagens para os consumidores armazenarem seus produtos	<ul style="list-style-type: none"> - Sacola plástica - Sacola de material reciclável - Caixas de papelão reaproveitadas - Caixas de papelão novas - Outros materiais

Quadro 7: Definição das dimensões e respectivos indicadores relacionadas às práticas sustentáveis nas feiras livres (continuação).

Variável 3: Práticas sustentáveis nas feiras livres		
Dimensão	Definição	Indicadores
Ambiente Externo	Avaliação das características do ambiente externo das feiras livres	<ul style="list-style-type: none"> - Ausência de acúmulo de resíduos - Ausência de animais próximos - Separação do resíduo gerado na banca
Destino das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> que são considerados inadequados para a comercialização	Frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> contendo alterações na cor, aspecto e aroma.	<ul style="list-style-type: none"> - Lixo - Doação para pessoas - Destinado aos animais
Agrotóxicos utilizados nas frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> convencionais	São produtos e agentes de processos físicos, químicos ou biológicos, para uso na produção, nos ambientes urbanos, hídricos e industriais (BRASIL, 1989).	Tipos de agrotóxicos

Fonte: Elaborado pelo autor.

3.5 CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DO LOCAL E DA POPULAÇÃO DO ESTUDO

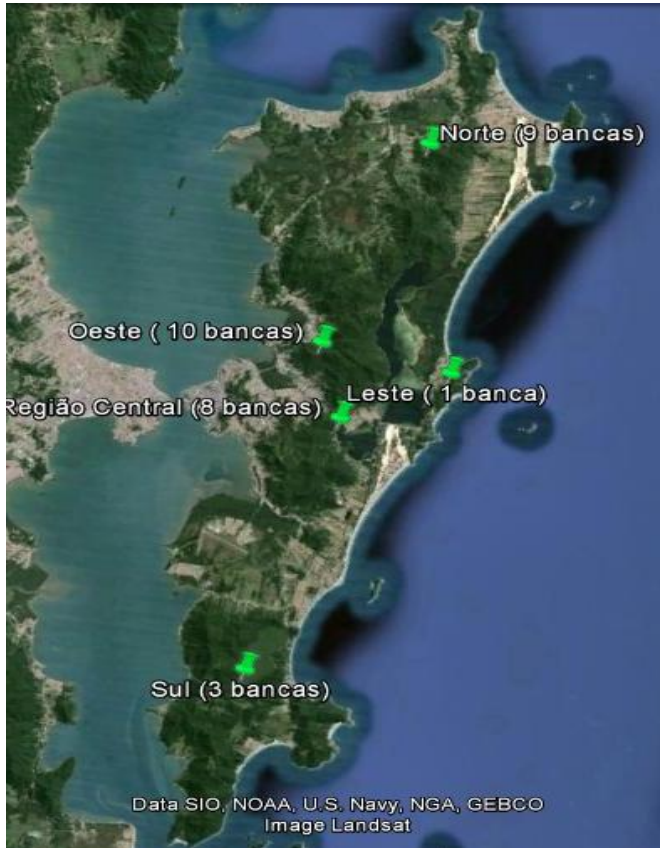
Realizou-se um censo das bancas das feiras livres que comercializavam frutas, legumes e verduras *in natura* localizadas na região insular de Florianópolis, SC e que estavam devidamente cadastradas na prefeitura local. Vinculada à prefeitura, a Secretaria Executiva de Serviços Públicos (SESP), responsável pelas feiras livres, disponibilizou no mês de Setembro de 2013, uma lista onde continha os respectivos endereços, dias de funcionamento e os produtos comercializados pelos feirantes em cada banca das feiras livres.

Foram analisadas o total de 25 feiras livres situadas na área insular de Florianópolis, SC, totalizando 31 bancas.

Foram excluídas da coleta, as feiras livres que não estavam localizadas na parte insular de Florianópolis, as feiras livres que não estavam cadastradas na prefeitura e as bancas que não comercializavam frutas, legumes e verduras *in natura*.

Na figura 6 verifica-se as regiões onde se encontram as feiras livres.

Figura 6: Localização das bancas das feiras livres



Fonte: Elaborado pelo autor

3.6 INSTRUMENTOS E TÉCNICAS PARA COLETA DE DADOS

A coleta de dados consistiu em observação direta e entrevista, conduzida com o auxílio de um instrumento semiestruturado (APENDICE A).

A observação direta, segundo Quivy e Campenhoudt, (1992) é um método restrito, baseado em uma observação visual, a qual permite registrar os acontecimentos, situações ou fenômenos estudados no momento em que ocorrem.

A entrevista consiste na aproximação entre pesquisador e entrevistado, facilitando a comunicação de informações de uma pessoa para outra (RICHARDSON, 1999).

A coleta de dados ocorreu durante o primeiro semestre de 2014, no período diurno, entre terça-feira e sábado. As entrevistas foram conduzidas pela pesquisadora do presente estudo. Primeiramente o pesquisador foi aos endereços das feiras livres e convidou os feirantes das bancas a participarem da pesquisa, sendo necessário assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, com livre e espontânea vontade (Apêndice B) para poder participar da pesquisa.

Para a coleta de dados foi utilizado um instrumento semiestruturado em 2 blocos.

O bloco A foi composto por questões fechadas e abertas (questionário) sendo, estas questões referentes à caracterização das bancas nas feiras livres. O bloco B foi composto por questões fechadas e abertas (questionário) e por um *check list* (observação direta) de forma a abordar as práticas sustentáveis nas bancas (Apêndice A).

Foi realizado estudo piloto nas feiras livres localizadas na região continental de Florianópolis, SC, com o intuito de realizar as devidas correções do instrumento para iniciar a coleta de dados. A escolha das feiras livres para o teste piloto teve como critério as bancas com características semelhantes às da população do estudo que comercializam frutas, legumes e verduras *in natura*. O teste piloto ocorreu no mês de Fevereiro de 2014, entre terça-feira e sábado, no período matutino, sendo realizado com 10 bancas. A aplicação do instrumento durou em torno de 30 minutos.

A figura 7 ilustra o detalhamento do instrumento.

Figura 7: Detalhamento do instrumento para a coleta de dados



Fonte: Elaborado pelo autor

3.7 TRATAMENTO E ANÁLISE DOS DADOS

As informações coletadas por meio do Instrumento para coleta de dados foram digitadas no software *Microsoft Office Excel 2007® com dupla entrada e posterior conferência*. Os dados obtidos foram organizados e analisados, para então, responder a pergunta de partida. A descrição da amostra do estudo quanto às variáveis selecionadas foram realizadas por meio de estatística descritiva, em valores absolutos e percentuais por meio do programa estatístico Stata® 11.0 (StataCorp, College Station, TX, EUA), através do cálculo da frequência absoluta e do percentual.

3.8 PROCEDIMENTOS ÉTICOS DA PESQUISA

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), sob o protocolo número 538.937, seguindo os preceitos éticos da Resolução n° 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde.

4 ARTIGO ORIGINAL

Este artigo refere-se ao estudo desenvolvido com o objetivo de analisar a caracterização das feiras livres e as práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* na região insular de Florianópolis, SC.

Esse artigo original apresenta os resultados referentes aos dados coletados nessa pesquisa, onde abrange a caracterização das feiras livres e a sustentabilidade na comercialização das frutas, legumes e verduras *in natura*. Possivelmente será encaminhado para *Public Health Nutrition*

Os dados não analisados como parte do artigo (mediana de tempo de trabalho; agrotóxicos utilizados na produção de frutas, legumes e verduras *in natura*, quantos dias por semana os feirantes costumam trabalhar nas feiras livres, responsáveis pela estrutura das bancas; frequência de higienização das bancas; disponibilidade de água potável e os preços dos alimentos) serão inseridos em outro artigo posteriormente elaborado (APÊNDICE C).

Práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras
in natura em feiras livres de uma capital da região sul do Brasil

LOPES, Lariane Hartmann¹; CAVALLI, Suzi Barletto¹; FABRI, Rafaela
Karen¹; LOPES, Sidinei²,

Short title: Sustentabilidade em feiras livres

¹Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina e Membro do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE/UFSC), Brasil.

²Programa de Pós-Graduação em Agronomia da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Brasil.

Conflict of Interest: None.

Autorship:

LOPES, L.H. Construiu o estudo, elaborou o método, realizou a coleta e análise dos dados, e escreveu o artigo.

CAVALLI, S.B. Coordenou e orientou o desenvolvimento de todo o estudo.

FABRI, R.K. Auxiliou na revisão do artigo final.

LOPES, S. Auxiliou nas análises dos dados.

Corresponding author: Email: sbcavalli@gmail.com

Abstract:

Objective: Identificar as práticas sustentáveis na comercialização das frutas, legumes e verduras *in natura* nas feiras livres.

Design: Estudo transversal, do tipo censo. Foram realizadas entrevistas e observação direta com o auxílio de um instrumento contendo questionário semiestruturado e *check list* que incluíam as variáveis: (1) Caracterização das feiras livres; (2) Características gerais dos feirantes e (3) Práticas sustentáveis em feiras livres.

Setting: Todas as feiras livres que comercializavam frutas, legumes e verduras *in natura*, situadas na área insular de Florianópolis.

Subjects: 25 feiras livres totalizando 31 bancas que comercializavam frutas, legumes e verduras *in natura*.

Results: A maioria dos feirantes era do sexo masculino (77,4%), apresentava idade média de 49 anos e escolaridade de ensino fundamental e médio completo (96,7%). Observou-se que 93,5% das bancas não separavam o resíduo orgânico do reciclável. Quanto à origem das frutas, legumes e verduras *in natura* houve destaque para alimentos oriundos da Central de Abastecimento em 96,8% das bancas. Percebeu-se uma escassez na comercialização de alimentos orgânicos, comercializados em 19,3% das bancas. No entanto, esses alimentos eram oriundos da própria produção. As principais embalagens disponíveis para os consumidores foram sacolas plásticas (100%) e caixas de papelão reciclável (45,1%).

Conclusions: Pode-se observar pontos positivos relacionados à sustentabilidade das feiras livres. Porém, não foi observado maior iniciativa e interesse dos feirantes em optar pelo cultivo e comercialização das frutas, legumes e verduras *in natura* orgânicos com o objetivo de melhorar as questões relacionadas à sustentabilidade. Devido as feiras livres serem promotoras da sustentabilidade ambiental, o objetivo é informar aos feirantes os benefícios das práticas sustentáveis e um maior reconhecimento dos órgãos públicos frente à importância das feiras livres, com o intuito de fortalecer cada vez mais esse modo de comercialização.

Key Words: Sustentável. Alimentos Orgânicos. Agrotóxicos. *In natura*. Frutas. Legumes. Verduras.

Introduction:

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura torna-se cada vez mais importante o incentivo a alimentação saudável por meio da oferta e consumo de alimentos de qualidade, seguros quanto aos aspectos sanitários (FAO/WHO, 2004), que respeite as práticas alimentares culturais, os aspectos comportamentais e valorize o consumo de alimentos regionais (BRASIL, 2008a).

Ainda, faz-se necessário consumir diariamente frutas, legumes e verduras *in natura* em quantidades adequadas, proporcionando bem estar e sem causar danos à saúde, (BRASIL, 2005) e fazendo uso sustentável do meio ambiente (BRASIL, 2012). Recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) sugerem que o consumo mínimo de frutas, legumes e verduras *in natura* para adultos seja de 400g por dia (WHO, 2003).

Nesse sentido, as feiras livres podem constituir um importante espaço para a promoção de uma alimentação saudável por meio do comércio de alimentos locais, (FAO, 2004; TOFANELLI et al., 2009) principalmente de frutas, legumes e verduras *in natura* (TOFANELLI et al. 2009; MASCARENHAS, DOLZANI, 2008), além do incentivo a prática da sustentabilidade ambiental, econômica e social (LOVATTO, ETGES, CARNOPP, 2008; OKANE, 2011).

Considerada uma das manifestações de atividade comercial mais antiga e tradicional do mundo, as feiras livres compõem uma modalidade de mercado varejista localizada ao ar livre. São conceituadas como serviço de utilidade pública, de periodicidade semanal (MASCARENHAS 2002; BRASILIA, 2012), com o objetivo principal de comercializar a produção realizada por pequenos produtores de modo a suprir as necessidades da população local (PIRENNE, 1936; FAO, 2004).

Estudos apontam como pontos positivos das feiras livres, os preços mais acessíveis dos alimentos; maior disponibilidade de frutas, legumes e verduras *in natura*; contato direto com o produtor; localização em vias de fácil acesso; melhoria da fonte de renda para agricultores rurais; maior disponibilidade de produtos orgânicos e incentivo à produção sustentável e local (MASCARENHAS, 2002; TOURTE, GASKELL, 2004; COLLA et al., 2008). Desse modo, poderiam auxiliar na redução do consumo de alimentos contaminados

por meio dos agrotóxicos, propiciando uma alimentação saudável e segura para os consumidores e ambiente.

A contaminação dos alimentos pode ocorrer por meio de substâncias químicas tóxicas, como os agrotóxicos (BRASIL, 2008b; NEVES, BELLINI, 2013). Pode causar intoxicações ao agricultor pelo seu uso constante na lavoura, bem como prejudicar a saúde dos consumidores devido o consumo de produtos com resíduos (ALTMANN, OLTRAMARI, 2004; BRASIL, 2008b).

Nesse sentido, estudo recente publicado por Grandjean e Landrigan (2014), associa o consumo de alimentos contaminados por substância químicas, incluindo alguns agrotóxicos, com doenças neurológicas em crianças, como autismo, *déficit* de atenção e hiperatividade.

Desse modo, recomendações destacam que a produção de alimentos deve ser ecologicamente sustentável com a utilização da terra e da água, com intuito de gerar impactos sociais e ambientais positivos (SACHS, 1993; FAO, 2004) de forma a atender às necessidades do presente sem comprometer as gerações futuras (WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT, 1987) e recomenda-se o consumo de alimentos produzidos localmente (BRASIL, 2008c).

Em consonância Diversos produtores buscam introduzir formas de agricultura menos agressivas ao meio ambiente e a saúde do consumidor (SANTOS e SOUZA 2012; ZOLDAN, MIOR, 2012). As feiras livres constituem-se em espaços que podem potencialmente incentivar a comercialização de alimentos orgânicos que valorizem a produção local, o uso de recursos naturais, a diversidade e o estímulo à comercialização direta (SAGAZ, 2006; DAROLT, LAMINE, BRANDERBURG, 2013).

Pode-se observar poucos estudos relacionados às práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* em feiras livres (YUSSEFI e WILLER, 2007; LOVATTO, ETGES, KARNOPP, 2008; LÄPPLE, 2013; KRAMOL et al., 2013).

Tendo em vista a importância e a vasta comercialização de alimentos nas feiras livres de tal forma a auxiliar a alimentação saudável, o incentivo ao consumo da produção local, e a sustentabilidade ambiental, o presente estudo teve como objetivo identificar as práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* com o intuito de contribuir com a comercialização de alimentos mais saudáveis e sustentáveis.

Methods:

Trata-se de um estudo transversal, do tipo censo, realizado em todas as feiras livres (N=31) que comercializam frutas, legumes e verduras *in natura*, situadas na área insular de Florianópolis e cadastradas na prefeitura municipal de Florianópolis, SC.

A coleta de dados foi realizada em 25 feiras livres, totalizando 31 bancas que comercializavam frutas, legumes e verduras *in natura*. Foi realizada por meio de entrevista e observação direta, no primeiro semestre de 2014, no período diurno.

O instrumento de coleta de dados foi estruturado em dois blocos. O bloco A, referente à caracterização das feiras livres, incluiu as variáveis: caracterização das feiras livres (localização, horário de funcionamento, público que mais frequenta a feira livre, dificuldades encontradas nas feiras livres) e as características gerais dos feirantes (sexo, idade, escolaridade, participação em cursos de capacitação, local de comercialização dos produtos, pessoas que auxiliam na banca, fonte de renda).

O bloco B continham questões relacionadas a variáveis práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* nas feiras livres (modo de produção, origem, selos de certificação, embalagem do alimento, embalagens disponibilizadas para os consumidores, destino dos frutas, legumes e verduras considerados inadequados para a comercialização, destino dos resíduos gerados na banca, separação dos resíduos, ausências e acúmulos de resíduos e animais próximos as bancas).

Antes de iniciar a coleta de dados foi realizado um estudo piloto com o intuito de testar o instrumento

As informações coletadas foram inseridas no *software Microsoft Office Excel 2007*® com dupla entrada e posterior conferência. Foi realizada análise estatística descritiva, com variáveis absolutas e relativas, por meio do programa estatístico Stata® 11.0 (StataCorp, College Station, TX, EUA), através do cálculo da frequência absoluta e do percentual.

A presente pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), sob o protocolo número 538.937, seguindo os preceitos éticos da Resolução n° 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde.

Results:

Caracterização das feiras livres

Todas as bancas que comercializavam frutas, legumes e verduras *in natura* representavam 64,40% das bancas cadastradas na prefeitura de Florianópolis, SC.

Das 25 feiras livres cadastradas na prefeitura de Florianópolis, SC, todas funcionavam no turno da manhã, sendo que a maioria (32,2%) encontrava-se na região Oeste (Tabela 1). Segundo 83,9% dos feirantes entrevistados, o público idoso frequentava predominantemente as bancas das feiras livres, seguido pelos adultos (61,3%).

A maioria dos feirantes era do sexo masculino (77,4%) com idade média de 49 anos. Ainda, 96,7% relataram ter cursado ensino fundamental ou médio completo. Oitenta e sete por cento dos entrevistados relataram não ter participado de qualquer curso de capacitação (Tabela 2). Os cursos referidos por 13,0% dos feirantes foram referentes a boas práticas de manipulação, sendo esses, disponibilizadas por empresas privadas.

Todos os feirantes informaram comercializar os alimentos somente nas feiras livres. Observou-se que em 83,8% das bancas, quem auxilia os feirantes são os próprios familiares. A grande maioria dos feirantes (93,5%) relatou não encontrar nenhum problema na feira livre, além de ser a única fonte de renda da família. Porém, aqueles que relataram encontrar dificuldades nas feiras livres, enfatizaram a falta de apoio local e falta de estrutura, como banheiros e pias.

Sustentabilidade na comercialização de frutas, legumes e verduras in natura

Verificou-se que 80,6% das bancas, comercializavam somente alimentos produzidos no modo convencional. Ressalta-se que dentre as bancas em que os feirantes referiram comercializar alimentos orgânicos (n=6), estes eram alimentos em processo de conversão, do modo de produção convencional para a produção orgânica. Dentre esses não foram encontrados frutas, legumes e verduras *in natura* orgânico com certificação.

Nas bancas que comercializavam frutas, legumes e verduras *in natura* convencional o feirante não era necessariamente o próprio agricultor, diferente das bancas que comercializavam alimentos

orgânicos, onde pode-se verificar que todos os feirantes eram os próprios produtores (n=6). Constatou-se que 96,8% das bancas que comercializavam frutas, legumes e verduras *in natura* no modo convencional (n=31) adquiriam produtos da Central de abastecimento (Ceasa).

Quando questionado ao feirante a preferência pelo modo de produção, foi referido o modo de produção convencional.

Verificou-se que todas as bancas comercializam algum alimento *in natura* embalado para a comercialização. Dentre os principais tipos de embalagens, predominou a embalagem plástica (100,0%) e isopor com papel filme (48,4%). Além disso, havia disponível em todas as bancas (n=31) embalagens para os consumidores realizarem a compra, e a principal embalagem citada foi a sacola plástica (54,8%), seguida das caixas de papelão reciclável (45,1%). Nenhuma banca disponibilizava sacola retornável, sacola biodegradável ou cesta.

Todos os feirantes enfatizaram doar alimentos para outras pessoas quando esses apresentavam modificações em relação à cor, cheiro e aparência, de forma a considerar esses aspectos inadequados para a comercialização, mas ainda adequados para o consumo. Outras 6,4% das bancas também destinavam esses alimentos a animais (Tabela 3). O recolhimento de demais resíduos gerados pelas bancas foi referido como de responsabilidade da prefeitura (Tabela 4).

Pode-se verificar semelhança entre os preços dos alimentos convencionais comercializados em outras feiras livres situadas em diferentes regiões, assim como os preços dos alimentos orgânicos. Porém, constatou-se que as frutas, legumes e verduras *in natura* produzidos no modo convencional comercializados nas bancas das feiras livres apresentam preços mais baixos quando comparados as frutas, legumes e verduras *in natura* orgânicos.

Em 93,5% das bancas, os feirantes não separavam o resíduo em orgânico e reciclável (Tabela 4). Na grande parte das bancas (96,8%) não foi encontrado acúmulo de resíduos nas imediações. Porém, em 61,3% das bancas haviam animais próximos ao local.

Discussion:

Caracterização das feiras livres

Segundo a FAO (2004) e os autores Fredman, Whiteside e Hébert (2012), as feiras livres devem estar situadas em locais estratégicos,

como vias de fácil acesso aos consumidores, de forma a auxiliar na comercialização dos produtos.

Em estudo realizado em um município situado na região sul do Brasil, verificou-se que a feira livre encontrava-se em apenas um local dificultando o acesso para alguns consumidores e conseqüentemente para a comercialização dos produtos (SILVA et. al., 2012).

Nesse sentido, a diversidade de locais da região insular de Florianópolis, nos quais as feiras livres estão situadas podem contribuir para esse tipo de comércio. Resultados semelhantes foram encontrados em estudo realizado com feiras livres do Chile (CONFEDERACIÓN GREMIAL NACIONAL DE ORGANIZACIONES DE FERIAS LIBRES, 2008), no qual se observou que as feiras localizavam-se em diversificados locais, facilitando o acesso aos consumidores.

A predominância do público idoso também foi referida em outro estudo realizado com feiras livres situadas em um município localizado na região sudeste do Brasil (CARVALHO, REZENDE, REZENDE, 2010). Este resultado pode ser justificado devido o funcionamento das feiras livres que ocorre em horário comercial, favorecendo a presença de idosos e aposentados. Segundo estudo americano, dentre as barreiras existentes para o maior acesso as feiras livres, os consumidores relataram os horários de funcionamento, considerados escassos (PITTS et al., 2014).

Foi constatada baixa escolaridade dos feirantes, assim como a baixa participação em cursos de capacitação. Resultado semelhante também foi encontrado em outro estudo realizado com feiras livres situadas em um município da região sul do Brasil (LOVATTO, ETGES, KARNOPP, 2008).

Diferente dos nossos achados, estudos realizados em outros municípios também situados na região Sul do Brasil, indicaram que os feirantes possuíam diversas possibilidades de participar de cursos gratuitamente, com o objetivo de melhorar a qualidade na comercialização dos seus alimentos. As qualificações são relacionadas à atividade de produção e comercialização, como boas práticas de fabricação, modo de produção, apresentação dos produtos, uso adequado de embalagens dentre outros (SILVA et al., 2012), além de cursos referente a sustentabilidade (CORÁ, BEGNINI RECH, 2011).

O fato da maioria dos feirantes ser do sexo masculino também foi encontrado em estudo realizado por Kurtz e Blasi (2008). No entanto, nas feiras livres localizadas na Irlanda, houve destaque para os feirantes do sexo feminino (LÄPPLE, 2013).

Segundo estudo realizado no Brasil, ao abordar a situação das mulheres na agricultura, foi relatado que as atividades desenvolvidas pelas mulheres no meio rural, estão relacionadas à limpeza da terra e colheita (MOTA, 2005).

Quanto à idade dos feirantes, diversos estudos relataram a média de idade acima de 45 anos (CHIARELLO, ORLOWSKI, WACKULICZ, 2007; KURTZ e BLASI, 2008; CORÁ, BEGNINI, RECH, 2011). Segundo Corá, Begnini, Rech, (2011) pode-se constatar uma escassez de jovens que participam da agricultura familiar por considerar centros urbanos locais com melhores condições de trabalho.

Todos os feirantes relataram se dedicar exclusivamente para a comercialização nas feiras livres. Esse fato pode ser justificado com outro resultado encontrado nesse estudo, referente à satisfação dos produtores ao comercializar nas feiras livres, de forma a não ter nenhum problema a relatar quanto a esse modo de comercialização.

Observou-se que grande parte dos feirantes tem o auxílio dos próprios familiares na comercialização dos alimentos, de tal forma a melhorar a distribuição da renda familiar. Resultado semelhante foi encontrado no estudo de Colla e colaboradores (2008) sendo este achado, justificado pela feira livre ser a única fonte de renda da família. Além de melhorar a renda e as condições gerais de vida de suas famílias, as feiras livres podem, por meio das ações comunitárias e do interesse da população local, contribuir também para o desenvolvimento local e regional (CHIARELLO, ORLOWSKI, WACKULICZ, 2007).

As feiras livres continuam sendo os principais canais para distribuição de alimentos, dentre eles, as frutas, legumes e verduras. Essa opção de comercialização pode ocorrer pelo fato de o feirante poder se relacionar diretamente com o consumidor, recebendo o pagamento no momento da compra, dispensando os intermediários (COLLA et al., 2008). Resultados semelhantes também foram encontrados em outros estudos (CHIARELLO, ORLOWSKI, WACKULICZ, 2007; LOVATTO, ETGES, KARNOPP, 2008; CORÁ, BEGNINI, RECH, 2011), demonstrando de tal forma, a satisfação dos feirantes frente à comercialização nas feiras livres.

Diversas pesquisas realizadas com feiras livres de diferentes locais do Brasil têm relatado maior comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* (CHIARELLO, ORLOWSKI, WACKULICZ, 2007; KURTZ, BLASI, 2008; TOFANELLI et al., 2009; CORÁ, BEGNINI, RECH, 2011; SILVA et al., 2012), assim como na França (CHAFFOTTE.; CHIFFOLEAU, 2007; CUMMINS et al., 2009), no

Chile (CONFEDERACIÓN GREMIAL NACIONAL DE ORGANIZACIONES DE FERIAS LIBRES, 2008) e nos Estados Unidos (VECCHIO, 2009; PITTS et al. 2014).

De acordo com outros estudos americanos, indivíduos que tem fácil acesso às bancas das feiras livres tendem a consumir cinco ou mais porções de frutas, legumes e verduras *in natura* diariamente (EVANS et al., 2012; PITTS et al., 2014). Em consonância, alguns estudos enfatizam que a vasta disponibilidade desses alimentos nas feiras livres torna-se um dos principais fatores para os consumidores preferirem esse modo de comercialização (ROCHA et al., 2012; RUELAS et al., 2012; EVANS et al., 2012).

Estudo realizado no Brasil enfatizou que as feiras livres apresentam algumas vantagens em relação aos hipermercados por haver, principalmente, uma variedade maior de frutas, legumes e verduras *in natura*, de forma a auxiliar e incentivar o consumo desses alimentos e de uma alimentação saudável (TOLEDO et al., 2008).

O maior consumo de frutas, legumes e verduras *in natura* é considerado como fator de proteção para diversas doenças. Segundo estudo realizado na Inglaterra, o consumo de pelo menos sete porções de frutas, legumes e verduras *in natura* por dia, reduz o risco de morte principalmente em relação à doenças como câncer e problemas cardiovasculares (OYEBODE et al., 2014). No entanto, para uma alimentação saudável, além da ingestão de frutas, legumes e verduras *in natura*, torna-se necessário respeitar as práticas alimentares culturais, os aspectos comportamentais e valorizar o consumo de alimentos regionais (BRASIL, 2008a).

Práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras in natura

Quanto à comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura*, pode-se constatar uma escassez desses alimentos orgânicos, bem como uma menor preferência dos feirantes por esse tipo de cultivo. Foi relatado pelos feirantes, que os mesmos não comercializam esses alimentos devido à falta de interesse do consumidor para a compra desse tipo de produto, resultando perda de produção por dificuldade de comercialização. Resultado semelhante evidenciou o preço alto dos alimentos orgânicos, tornado desse modo, um público restrito ao consumo desses alimentos (LOVATTO, ETGES, KARNOPP, 2008).

Em pesquisa realizada no Brasil, os consumidores de produtos orgânicos apresentam idade entre 30 e 50 anos (BRASIL, 2007b). No estudo de Lima et al., (2011) constatou que os consumidores de orgânicos apresentam idade média entre 21 e 35 anos. Podendo, esse resultado ser uma das justificativas da baixa procura de orgânicos relatados pelos feirantes, já que nesse estudo, destacou-se a frequência dos consumidores idosos.

Em contrapartida, devido problemas relacionados à saúde e ao meio ambiente causados pelo excesso da utilização de agrotóxicos, estudos têm mostrado uma maior procura da população pelos produtos orgânicos (SOUZA, 2003; OLIVEIRA et al., 2010; CORÁ, BEGNINI, RECH, 2011).

Em relação aos produtos orgânicos, a certificação é uma forma de fornecer mais segurança e garantia ao consumidor quanto ao produto a ser consumido (COVENEY, 2007). Devido as frutas, legumes e verduras *in natura* estarem em processo de conversão da produção convencional para orgânicos, esta pode ser uma das justificativas por não ter sido encontrado nesse estudo, alimentos certificados.

Visando fomentar e expandir esse tipo de produção, o estado de Santa Catarina dispõe de diversas ONGs, cooperativas e associações que oferecem alternativas e soluções para a agricultura familiar. No entanto, ainda são apontadas diversas barreiras para a produção, de orgânicos, dentre elas, a baixa escala de produção, o preço do alimento mais caro quando comparado ao alimento convencional, entre outros (SOUZA, 2003; ZOLDAN, MIOR, 2012).

Associado a isso, de acordo com Rocha e colaboradores (2010) os consumidores de alimentos convencionais apresentam menor renda quando comparados aos consumidores de alimentos orgânicos nas feiras livres. Apesar de a renda dos consumidores não ter sido investigada nesse estudo, esse fator pode ser uma das justificativas para a baixa procura dos consumidores pelos alimentos orgânicos, relatado pelos feirantes. Vale destacar que o maior preço dos alimentos orgânicos pode ser justificado pela diferença de incentivo financeiro a esse tipo de produção quando comparado aos convencionais, além da menor escala de produção (SILVA, CAMARA, DALMAS, 2005; TERRAZZAN, VALARINI, 2009).

Ainda, estudo realizado na Irlanda (LÄPPLE, 2013), enfatizou que as mulheres apresentaram maior interesse com as questões ambientais e o modo de produção que incentive a sustentabilidade, quando comparados com os homens. Resultado semelhante também foi

encontrado no Brasil (LOVATTO, ETGES, KARNOPP, 2008). Ressalta-se que no presente estudo, houve destaque para os feirantes do sexo masculino, podendo, este achado, ser uma das justificativas para a escassez na comercialização de alimentos orgânicos. Em consonância, segundo pesquisa realizada com feiras livres situadas na região sul do Brasil (TOFANELLI et al., 2009), pode-se notar interesse das mulheres quanto às questões ambientais, porém, o mesmo interesse não foi observado pelos homens.

Apesar da pequena quantidade de feiras que comercializavam alimentos orgânicos observada nesse estudo, Camargo Filho e colaboradores (2004) destacam que a produção de orgânicos tem aumentado no Brasil. Mesmo sendo pouco difundida em relação à agricultura convencional, os seus benefícios se destacam especialmente em áreas de pequena produção agrícola ou familiar espalhadas pelo estado (SANTOS e SOUZA, 2012). De acordo com Schultz (2007) a agricultura orgânica está relacionada com a sustentabilidade ambiental, de forma a auxiliar no desenvolvimento regional e valorização da agricultura familiar.

Estudo realizado no Brasil (LOVATTO, ETGES, KARNOPP, 2008) constatou que a média de idade dos produtores que comercializam produtos agroecológicos, era em torno de 20 a 30 anos, sendo estes, mais jovens quando comparados aos feirantes que comercializam alimentos convencionais. E a maioria relatou estar satisfeitos quanto à comercialização, sendo também percebida pelos produtores uma grande aceitação do público referente aos alimentos orgânicos. Na presente pesquisa verificou-se que os feirantes apresentam uma média de idade superior.

Dessa forma, pode haver dificuldade de aceitação na comercialização de produtos agroecológicos pelos feirantes com faixa etária maior, devido ao costume e o aprendizado referente à produção do modo convencional e ausência de incentivo para a produção e comercialização dos alimentos orgânicos. Ademais, nas bancas que comercializavam somente alimentos convencionais, os feirantes nem sempre eram os próprios produtores.

Segundo estudos realizados na Europa (WAHLQVIST, 2005; LÄPPLE, 2013), e no Brasil (LOVATTO, ETGES, KARNOPP, 2008) a falta de apoio e disponibilização de informações aos produtores consiste em uma das desvantagens citadas pelos agricultores quanto ao aprimoramento e conhecimento necessário para a produção de orgânicos.

A falta de qualidade dos alimentos, problemas de abastecimento em diversos locais e as normas de certificação foram algumas das dificuldades quanto à produção de orgânicos relatados no estudo realizado nos Estados Unidos (OBERHOLTZER, DIMITRI, GREENE, 2008).

Destaca-se assim, a necessidade de desenvolver mais encontros de capacitação; ofertas de diversificados cursos gratuitos aos feirantes, disponibilizados por órgãos públicos e cooperativas, com o objetivo de auxiliar e melhorar a produção e comercialização local, de modo a incentivar as práticas sustentáveis. Pois, pode-se constatar por meio dos relatos dos feirantes a falta de apoio àqueles que não participam de ONGs, cooperativas e associações, ficando esses mais desassistidos quanto a operacionalização e os benefícios da produção e comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* orgânicos. No entanto, ressalta-se que, os feirantes que participavam de cooperativas e estavam iniciando a produção de orgânicos, referiram receber apoio e incentivo para a comercialização desses alimentos.

Dessa forma, acredita-se que o pequeno número de feirantes que comercializavam orgânicos na presente pesquisa também pode estar relacionado com a falta de informação e conhecimento a respeito desse tipo de produção, conforme sugerido por Kramol e colaboradores (2013).

Ressalta-se que a produção orgânica seria uma das formas de incentivo a práticas mais sustentáveis em feiras livres, uma vez que, por não fazerem uso de produtos químicos, os alimentos orgânicos respeitam o bem-estar dos homens e dos animais (SANTA CATARINA, 2002) e não prejudicam o meio ambiente (FAO/OMS, 1999; BRASIL, 2007a).

Apesar de ser uma minoria nesse estudo, o fato dos feirantes que comercializam frutas, legumes e verduras *in natura* orgânicos, produzirem seus próprios alimentos, consiste em um incentivo aos circuitos curtos. Os circuitos curtos são considerados uma proximidade entre produtores e consumidores. Este mecanismo de venda apresenta como vantagens a valorização local, a preocupação com o meio ambiente, e maior geração de renda para o feirante (SOUZA, 2003; DAROLT, LAMINE, BRANDERBURG, 2013).

Ainda, segundo Matos e Marin (2009) as feiras livres são apontadas como uma boa opção de comercialização para os produtores rurais por se constituir um canal de venda direta, auxiliando na melhoria da renda, inclusive pelo pagamento imediato, no ato da compra. De

acordo com Alencar et al., (2013), devido o agricultor orgânico produzir seus próprios alimentos para serem comercializados diretamente aos consumidores, sem intermediários, estes obtêm uma estabilidade econômica, devido à autonomia e a variedade de produção.

Assim, o conjunto entre os circuitos curtos e a produção ecológica, onde se destacam pequenas produções, produção familiar, contato direto com o consumidor, preservação ambiental, saúde dos produtores e consumidores, está em constante harmonia com a sustentabilidade (DAROLT, LAMINE, BRANDERBURG 2013; FAO, 2014).

Em contrapartida, as frutas, legumes e verduras *in natura* oriundos das Ceasas, podem constituir um meio de incentivo aos circuitos curtos de venda indireta que ocorre com no máximo um intermediário (CHAFFOTE; CHIFFOLEAU, 2007), assim como, incentivar os circuitos longos, devido à possibilidade de os alimentos virem de diversos locais do mundo, podendo haver mais de um intermediário (MATOS, MARIN, 2009).

Os circuitos longos não valorizam a produção local e ainda aumentam a preocupação com a sustentabilidade ambiental devido aos longos trajetos percorridos para a comercialização dos alimentos, de tal forma a prejudicar o meio ambiente (MALUF, 2004).

Apesar dessa realidade brasileira, sabe-se que o modo de comercialização de produtos orgânicos ao consumidor pode variar com relação à cultura dos diversos países. No Japão e na Alemanha, por exemplo, as vendas diretas são um dos principais canais de comercializam de alimentos orgânicos. Em contrapartida, na Holanda, predomina a comercialização desses alimentos nas lojas de produtos naturais (YUSSEFI e WILLER, 2007).

Dessa forma percebe-se uma inter-relação entre a produção orgânica e a venda direta de produtos em feiras livres, aproximando produtor e consumidor. No entanto, percebeu-se que a comercialização de produtos convencionais ainda foi predominante nas feiras livres investigadas nesse estudo.

Em países como a Tailândia, está sendo amplamente incentivado o modo de produção orgânico por meio das ações não governamentais nas feiras livres de forma a valorizar a produção local, no entanto, ainda existem barreiras para a prática do desenvolvimento sustentável a ser trabalhada, com o intuito de melhorar o incentivo a produção orgânica, desenvolvido por pequenos produtores rurais (KRAMOL et al., 2013).

De acordo com Camargo Filho et al., (2004), no Brasil, assim como em muitos países, está crescendo consideravelmente a produção de orgânicos. Segundo Souza (2010), no Brasil, cerca de 90% dos agricultores orgânicos são pequenos produtores relacionados a associações e cooperativas. Os demais produtores de orgânicos são grandes produtores ligados a empresas privadas, o qual podem incentivar os circuitos longos, devido o grande número de intermediários e trajetos a serem percorridos (MALUF, 2004).

A Europa, África e América Latina são consideradas com maiores extensões de área indicada ao manejo orgânico (WILLER, KICHER, 2012). Porém, de acordo com a literatura, o incentivo à comercialização desses alimentos nas feiras livres ainda é baixo (WAHLQVIST, 2005; LOVATTO, ETGES, KARNOPP, 2008; LÄPPLE, 2013) o que também pode ser observado nesse estudo.

Nas bancas, foi encontrado pelo menos algum alimento *in natura* embalado para comercialização. Para embalagens de frutas, legumes e verduras *in natura*, há a normativa nº 009, de 12 de novembro de 2002, que dispõe sobre a necessidade de regulamentar o acondicionamento, manuseio e comercialização dos produtos hortícolas *in natura* em embalagens próprias para a comercialização, objetivando a proteção, conservação dos mesmos, sendo que as embalagens podem ser descartáveis ou retornáveis (BRASIL, 2002).

Foi verificado que todas as bancas das feiras livres disponibilizam sacolas plásticas para os consumidores. Sabe-se que o descarte das sacolas plásticas causam grandes impactos ao meio ambiente, levando séculos para se biodegradarem, no entanto nota-se que parte da população vem buscando formas para amenizar os impactos produzidos (OLIVEIRA et al., 2010). Porém, em algumas bancas, pode-se verificar a disponibilidade de caixas de papelão reciclável para os consumidores auxiliando nas práticas sustentáveis.

As pessoas de diversas faixas etárias, grau de escolaridade e de diversas profissões utilizam sacolas plásticas, por questões culturais e comodidade, porém a maioria dos consumidores está consciente dos impactos ambientais, e estão dispostos a utilizar outras alternativas de embalagens (OLIVEIRA et al., 2010).

Dentre as opções para substituir as sacolas plásticas, destacam-se as sacolas retornáveis, que são menos prejudiciais ao meio ambiente, de forma a colaborar com a prática sustentável (ALTMANN e OLTRAMARI, 2004). Além disso, a disponibilização de cestas para o acondicionamento dos alimentos no momento da compra poderia ser

uma opção para auxiliar na diminuição do uso de sacolas plásticas e estímulo a sacolas retornáveis.

A produção de resíduos é considerada como um dos maiores problemas ambientais enfrentados pela humanidade (POLAZ e TEIXEIRA, 2009).

Em estudos realizados com feiras livres situadas na região nordeste do Brasil, identificou-se que grande parte dos resíduos era sobra de frutas, legumes e verduras. Dessa forma, foi sugerido o programa de coleta seletiva para as feiras livres, de modo a envolver tanto os feirantes como os consumidores (LEITE et al., 2003; VAZ et al., 2003).

Torna-se necessário enfatizar a disponibilização de programas educativos relacionados às práticas sustentáveis dos resíduos, destinado à população em geral, melhorando a situação a favor da sustentabilidade (VAZ et al., 2003; POLAZ e TEIXEIRA, 2009).

O resíduo orgânico no Brasil é maior do que em outros países, quando não coletado separadamente, é encaminhado para aterros sanitários ou lixões. Porém, quando tratado, pode torna-se um componente importante para o desenvolvimento sustentável (SANTOS DIAS, 2012).

Outra forma de prática sustentável no gerenciamento de resíduos é a opção da compostagem, sendo este, um processo natural de transformação dos materiais orgânicos, no qual ocorre a transformação do resíduo em um produto benéfico ao meio ambiente e utilizado de insumo para a propriedade (BRASIL, 2014). Além disso, o composto orgânico, obtido da compostagem, pode ser comercializado como adubo orgânico, com intuito de minimizar a utilização de insumos externos como os fertilizantes e inseticidas (OLIVEIRA, LIMA, CAJASERIA, 2004), podendo servir como fonte de renda.

Os achados desse estudo reforçam o sugerido em outro estudo quanto ao grande desafio de se produzir alimentos sem riscos para a saúde e com o menor impacto ao meio ambiente (ALTMANN, OLTRAMARI, 2004).

Conclusions:

Nesse estudo observou-se alguns pontos positivos relacionados à sustentabilidade das feiras livres, como o destino, para pessoas ou animais, de frutas, legumes e verduras *in natura* considerados inadequados para a comercialização, porém ainda aptos para o consumo,

de forma a minimizar a quantidade de resíduos gerado nas bancas. Ainda foi verificado em algumas bancas, a disponibilidade de caixas de papelão para os consumidores no momento da compra dos alimentos, sendo esta, uma forma de contribuir com a sustentabilidade.

Apesar do pouco incentivo dos órgãos públicos relatados pelos feirantes, foi possível observar a satisfação dos feirantes ao comercializarem seus produtos nas feiras livres tornando a principal ou a única fonte de renda da família.

Pode-se constatar que as feiras livres tornam-se promotoras de incentivo a uma alimentação mais saudável, devido a disponibilidade de frutas, legumes e verduras *in natura*, e por estarem situadas em diversificados locais facilitando o acesso aos consumidores. Porém, não foi observado maior iniciativa e interesse dos feirantes em optar pelo cultivo e comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* orgânicos com o objetivo de melhorar as questões relacionadas à sustentabilidade, gerar impactos menos agressivos ao meio ambiente, de modo a preservar também a saúde do consumidor. Apesar disso, a comercialização de alimentos orgânicos esteve relacionada à promoção de práticas sustentáveis, principalmente por meio dos circuitos curtos. Ao contrário, a comercialização de alimentos convencionais, além do uso intensivo de agrotóxicos, esteve associada aos circuitos longos.

Por fim reforça-se a importância e a necessidade das feiras livres tanto para o produtor como para o consumidor. Devido as feiras livres serem potenciais promotoras da sustentabilidade ambiental, o objetivo maior é informar aos feirantes os benefícios das práticas sustentáveis, a valorização da produção na região, e um maior reconhecimento dos órgãos públicos frente à importância das feiras livres, com o intuito de fortalecer cada vez mais esse modo de comercialização.

Acknowledgments: Este estudo faz parte de uma dissertação de mestrado do Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal de Santa Catarina (Brasil) e não possui vínculo com organizações públicas ou privadas.

Financial Support: Uma dos autores recebeu como auxílio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior do Brasil (CAPES/BRASIL) a bolsa auxílio CAPES/DS.

References:

1. Alencar GV, Mendonça ES, Oliveira TS, Jucksch I, Cecon PR. Percepção Ambiental e Uso do Solo por Agricultores de Sistemas Orgânicos e Convencionais na Chapada da Ibiapaba, Ceará. RESR. 2013, 51, 2, p. 217-236.
2. Altmann R; Oltramari AC. A agricultura orgânica na região da Grande Florianópolis; Indicadores de desenvolvimento. Florianópolis: Instituto Cepa/SC. 2004.
3. Brasil. Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo/Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e Inmetro/Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior . Instrução normativa conjunta SARC / ANVISA / INMETRO nº 009 de 12 de novembro de 2002. Diário Oficial, 14 nov.2002.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. Diário Oficial da União. Brasília, DF, Ago. 2005.
5. Brasil. Decreto nº 6.323/ 2007. Dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências, 2007a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2007/Decreto/D6323.htm> Acesso em: 8 Mar 2013.
6. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Cadeia produtiva de produtos orgânicos / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Política Agrícola, Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. 2007. Coordenadores Antônio Márcio Buainain e Mário Otávio Batalha. – Brasília: 2007b, (5) 108.
7. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Secretaria de Atenção Básica. Glossário temático: alimentação e nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2008, 60 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos), 2008a.

8. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. 210 p. Brasília: 2008b.
9. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia de Alimentos e Vigilância Sanitária. 210 p. Brasília: 2008c.
10. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. PNAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
11. Brasil. Ministério do Meio Ambiente. Compostagem. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/component/k2/item/7594>. Acesso em 14 Jun. 2014.
12. Brasília. Lei nº 4.748 de 2012. Dispõe sobre regularização, a organização e o funcionamento das feiras livres e permanentes no Distrito Federal, Brasília, 2012.
13. Camargo Filho WP, Camargo FP, Camargo AMMP et al. Algumas considerações sobre a construção da cadeia de produtos orgânicos. *Informações Econômicas*. 2004; 34 (2).
14. Carvalho FG, Rezende EG, Rezende ML. Hábitos de compra dos clientes da feira livre de Alfenas - MG. *Organizações Rurais & Agroindustriais*. 2010; 12, 131-141.
15. Chaffotte L, Chiffolleau Y. Vente directe et circuits courts: evaluations, définitions et typologie. *Cahiers de l'Observatoire CROC, Montpellier*. 2007
16. Chiarello M, Orlowski RF, Wackulicz GJ. Feiras livres: uma alternativa de geração de renda aos agricultores familiares de Chapecó (SC). *I Congresso Latinoamericano de Historia Económica - Jornadas Uruguayas de Historia Económica*. 2007.

17. Colla C, Staduto JAR, Junior JWFR et al. Escolha da feira livre como canal de distribuição para produtos da agricultura familiar de Cascavel, estado do Paraná. *Informações Econômicas*. 2008; 38.
18. Confederación Gremial Nacional de Organizaciones de Ferias Libres. Estudio para la caracterización del canal feria para la distribución de productos hortofrutícolas en la región metropolitana. 2008.
19. Corá MB, Begnini L, Rech R. Análise socioeconômica da associação de feirantes do município de Realeza-PR. *Synergismus Scyentífica UTFPR* 2011; 06.
20. Cummins S, Smith DM, Taylor M, et al. Variations in fresh fruit and vegetable quality by store type, urban–rural setting and neighbourhood deprivation in Scotland. *Public Health Nutrition*. 2009; 12(11): 2044–2050.
- 21 Darolt MR, Lamine C, Brandenburg A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. *Agriculturas*. 2013; 10.
22. Evans AE, Jennings R, Smiley AW et al. Introduction of farm stands in low-income communities increases fruit and vegetable among community residents. *Health & Place*. 2012; 18,1137–1143.
23. Fao. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Manual for the preparation and sale of fruits and vegetables. Andrés F. López Camelo, 2004
24. Food and Agriculture Organization. Organização Mundial da Saúde. Proyecto de directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente de la Comisión Del Codex Alimentarius, 1999. Disponível em: <<http://www.fao.org/organicag>>. Acesso em: 20 Jan. 2014.
25. Food Agriculture Organization of the United Nations. 2014. Disponível em: http://www.fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/Sustainable_ENG_factsheets2014_10web.pdf. Acesso em: 2 Mai. 2014.

26. Fredman ND, Whiteside YO, Brandt HM et al. Assessing Readiness for Establishing a Farmers' Market at a Community Health Center. *Jounal Community Health*. 2012; 37, 80–88.
27. Grandjean P, Landrigan PJ. Neurobehavioural effects of developmental toxicity. *Lancet Neurol*. Disponível em: [http://dx.doi.org/10.1016/S1474-4422\(13\)70278-3](http://dx.doi.org/10.1016/S1474-4422(13)70278-3). Acesso em: 30 mai 2014.
28. Kramol P, Villano R, Kristiansen P et al. Productivity differences between orgânico and other vegetable farming systems in northern Thailand. *Renewable Agriculture and Food Systems*. 2013; 1-16.
29. Kurtz M, Blasi TC. Preservação da Alimentação Sustentável dos feirantes de Santa Maria – RS. *Disc. Scientia*. 2008; 9, 121-134
30. Läpple D. Comparing attitudes and characteristics of organic, former organic and conventional farmers: Evidence from Ireland. *Renewable Agriculture and Food Systems*. 2013; 28, 329–337.
31. Leite VD, Sousa JT, Prasad S et al. Tratamento de resíduos sólidos de centrais de abastecimento e feiras livres em reator anaeróbio de batelada. *Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental*. 2003,7, (2): 318-322.
32. Lima P, Brunini MA, Kaneshiro, LA et al. Perfil do consumidor de produtos orgânicos na cidade de São Joaquim da Barra / SP. *Nucleus*, 2011, 8 (1).
33. Lovatto PB, Etges VE, Karnopp E. A natureza na percepção dos agricultores familiares do município de Santa Cruz do Sul, RS, Brasil: algumas perspectivas para o Desenvolvimento Regional Sustentável. *REDES*. 2008, 13 (1): 225 – 249.
34. Maluf RS. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. *Ensaio IFEE*. 2004; 25, 299-322.

35. Mascarenhas G. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. *Ateliê Geográfico*. 2002; 2, 72-87.
36. Mascarenhas G, Dolzani, MCS. Market place: popular territoriality and culture in the contemporary metropolis. *Ateliê Geográfico*. 2008; 2, 72-87.
37. Matos GR, Marín JOB. Agricultores familiares e sistemas de produção de frutas em Itapuranga, Goiás. *Pesq. Agropec. Trop*. 2009;39, 3, p. 197-20.
38. Mota, DM. Trabalho regular para os homens e precário para as mulheres na produção de frutas. *Ciênc. agrotec. Lavras*. 2005, 29 (4) 899-906.
39. Neves PDM, Bellini M. Intoxicações por agrotóxicos na mesorregião norte central paranaense, Brasil - 2002 a 2011. *Ciênc. saúde coletiva*. 2013; 18.
40. Oberholtzer L, Dimitri C, Greene K. Adding value in the organic sector: Characteristics of organic producer–handlers. *Renewable Agriculture and Food Systems*. 2009; 23, 200–207.
41. Okane G. What is the real cost of our food? Implications for the environment, society and public health nutrition. *Public Health Nutrition*. 2011; 15, 268–276.
42. Oliveira RP, Scivittaro WB, Schroder EC et al. Produção Orgânica de Citros no Rio Grande do Sul. Pelotas, RS: Embrapa Clima Temperado. 2010.
43. Oliveira FNS, Lima HJM, Cajazeira JP. Uso da compostagem em sistemas agrícolas orgânicos. Fortaleza : Embrapa Agroindústria Tropical. 2004; 17p.
44. Oyebo O, Dseagu VG, Walker A et al. Fruit and vegetable consumption and all-cause, cancer and CVD mortality: analysis of Health Survey for England data. *J Epidemiol Community Health*. 2014; 0,1-7.

45. Pirenne H. Economic and Social History of Medieval Europe. New York: A Harvest Book. 1936.
46. Pitts SBJ, Gustafson A, Wu Q et al. Farmers' market use is associated with fruit and vegetable consumption in diverse southern rural communities. *Nutrition Journal*. 2014; 13.
47. Polaz CNM , Teixeira BAN. Indicadores de sustentabilidade para a gestão municipal de resíduos sólidos urbanos: um estudo para São Carlos (SP). *Engenharia Sanitária Ambiental*. 2009; 14, 411-420.
48. Rocha HC, Costa C, Castoldi FL et al. Perfil socioeconômico dos feirantes e consumidores da Feira do Produtor de Passo Fundo, RS. *Ciência Rural*. 2010; 40,2593-2597.
49. Ruelas V, Iverson E, Kiekel P, Peters A. The Role of Farmers' Markets in Two Low Income, Urban Communities. *Journal of Community Health*. 2012; 3, 554-562.
50. Sachs I. Estratégias de transição para o século XXI : desenvolvimento e meio ambiente. São Paulo: Studio Nobel: Fundap, 1993. 103p.
51. Sagaz D. A comercialização de alimentos ecológicos e a sensibilização do público urbano para a agroecologia. In: Lovato PE, SchmidT W. ORGS. Agroecologia e sustentabilidade no meio rural: experiências e reflexões de agentes de desenvolvimento local. Chapecó: Argos. 2006; 71-112.
52. Santa Catarina. Lei nº 12.117 de 2002. Dispõe sobre a certificação de qualidade, origem e identificação de produtos agrícolas e de alimentos e estabelece outras providências, 2002.
53. Santos MCL, Dias SLFG. Resíduos sólidos urbanos e seus impactos sócioambientais. São Paulo: IEE-USP. 2012; 82p
54. Santos CO, Souza RM. Agricultura orgânica em Sergipe: alternativa à Sustentabilidade? *Revista Geonorte*. 2012; 2,449-462.

55. Schultz G. Agroecology, organic agriculture and the institutionalization of relations with the market in organizations of producers in the south of Brazil. *Agrária*. 2007, 7, 61-93.
56. Silva GP, Silva ME, Pichler L, Hernandez R, Franchi AA. Experiências inovadoras em extensão rural na agricultura familiar na região de abrangência do instituto federal farroupilha – campus São Vicente do Sul. In: A experiência de comercialização direta da associação de feirantes de São Pedro do Sul. 1ª edição São Vicente do Sul – RS Instituto Federal Farroupilha, 2012.
57. Silva DM, Camara MRG, Dalmas JC. Produtos orgânicos: barreiras para a disseminação do consumo de produtos orgânicos no varejo de supermercados em Londrina-Pr. *Semina: Ciências Sociais e Humanas*, Londrina. 2005; 26, 95-104.
58. Souza MCM. Aspectos institucionais do sistema agroindustrial de produtos orgânicos. *Informações Econômicas*. 2003; 33, 7-16
59. Terrazzan P, Valarini PJ. Situação do mercado de produtos orgânicos e as formas de comercialização no Brasil. *Informações Econômicas*. 2009; 39 (11).
60. Tofanelli MBD, Fernandes MS, Carrijo NS et al. Levantamento de perdas em hortaliças frescas na rede varejista de Mineiros. *Revista Horticultura Brasileira*. 2009; 27; 116-120.
61. Toledo AR, Thomé DS, Francisco RR et al. Perfil dos consumidores de feiras livres da cidade de Maringá/PR. *Rev. Saúde e Bio*. 2008; 3,16-21.
62. Tourte L, Gaskell M. Horticultural auction markets: Linking small farms with consumer demand. *Renewable Agriculture and Food Systems*. 2004; 19, 129–134.
63. Vaz LMS, Costa BN, Gusmão OS et al. Diagnostico dos resíduos sólidos produzidos em uma feira livre: o caso da feira livres de Tomba. *Revista Sintietibus*. 2005; 28, 145-159.

64. Vecchio R. European and United States farmers' markets: similarities, differences and potential developments. University of Naples "Parthenope", Italy. 2009
65. Wahlqvist ML. The new nutrition science: sustainability and development. *Public Health Nutrition*. 2005, 8, 766–772.
66. World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: World Health Organization; 2003. (Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation).
67. Willer, H. ; Kicher, L. The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends 2012. Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, and International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM). 2012.
68. Yussefi M, Willer H. Organic agriculture worldwide. Dürkheim: SÖL Stiftung Ökologie & Landbau, 2007.
69. World Commission on Environment and Development. Our common Future. Oxford: Oxford University Press, 1987.
70. Zoldan PC, Mior LC. Produção orgânica na agricultura familiar de Santa Catarina. Florianópolis: Epagri. 2012.

Tabela 1: Características gerais das bancas das feiras livres situadas na região insular de Florianópolis, SC (n=31). Florianópolis, SC, 2014 (n=31).

	n	%
Localização das bancas das feiras livres		
Norte	9	29,0%
Sul	3	9,7%
Leste	1	3,2%
Oeste	10	32,2%
Região central	8	25,8%
Público que mais frequenta a banca*		
Trabalhadores da região	3	9,7%
Adultos	19	61,3%
Idosos	26	83,9%
Jovens	3	9,7%

*Perguntas com múltiplas respostas.

Tabelas 2: Características gerais dos feirantes das feiras livres. Florianópolis, SC (n=31). Florianópolis, SC, 2014 (n=31).

	N	%
Grau de escolaridade		
Ensino fundamental ou ensino médio	30	96,7%
Ensino Superior	1	3,2%
Participação em cursos de capacitação		
Não	27	87,1%
Sim	4	13,0%
Sexo		
Masculino	24	77,4%
Feminino	7	25,6%
Há comercialização de produtos em outros locais		
Não	31	100%
Pessoas que auxiliam na banca		
Pessoas contratadas	4	12,9%
Outros membros da família	26	83,8%
Somente o feirante	1	3,2%
Fonte de renda além da Feira Livre		
Não	29	93,5%
Sim	2	6,5%
Dificuldades encontradas na Feira Livre		
Não	29	93,5%
Sim	2	6,5%

Tabela 3: Características das frutas, legumes e verduras *in natura* comercializados. Florianópolis, SC, 2014 (n=31).

	n	%
Formas de produção das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i>		
Convencional	25	80,6%
Em conversão	6	19,3%
Cerificação nos produtos orgânicos		
Não	6	100%
Origem de produção*		
Própria familiar	8	25,8%
Outra propriedade agrícola familiar local	15	48,4%
Ceasa	30	96,8%
Associações e/ou cooperativas da região	4	12,9%
Frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> embalados para comercialização		
Sim	31	100%
Tipos de embalagens das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i>*		
Plástico	31	100%
Isopor com papel filme	15	48,4%
Embalagens disponíveis para os consumidores		
Sim	31	100%
Tipos de embalagens disponíveis para os consumidores*		
Sacola plástica	17	54,8%
Caixas de papelão reciclável	14	45,1%
Destino das frutas, legumes e verduras considerados inadequados para a comercialização*		
Doação para pessoas	31	100,00%
Destinado para animais	2	6,4%

*Perguntas com múltiplas respostas

Tabela 4 – Características do ambiente externo das feiras livres. Florianópolis, SC , 2014 (n=31).

	n	%
Destino do resíduo produzidos na banca		
A prefeitura recolhe	31	100%
Separação dos resíduos		
Não	29	93,5%
Sim	2	6,5%
Acúmulo de resíduos nas imediações		
Não	30	96,8%
Sim	1	3,2%
Presença de animais próximos		
Sim	19	61,3%
Não	12	38,7%

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A feira livre é uma prática antiga de comercialização de alimentos que ocorre em diversos países. No Brasil, esse tipo de comércio é considerado pela grande maioria dos consumidores um local com vasta disponibilidade de alimentos *in natura*.

Ao considerar a importância das feiras livres tanto para o feirante como para os consumidores, este estudo buscou colaborar com a melhora do conhecimento referente ao tema. A maioria dos estudos encontrados aponta a caracterização das feiras livres, enfatizando a higiene local, porém poucos estudos na literatura tem explorado a prática sustentável nesses locais de comercialização. Além desses fatores, foi constatado que a região insular de Florianópolis, SC tem um amplo comércio de feiras livres, motivando assim o desenvolvimento do presente estudo.

A elaboração do referencial teórico auxiliou na melhor compreensão do tema. Foram abordados conteúdos relacionados à história das feiras livres, a feira livre e relação com a agricultura familiar, o papel das feiras livres no contexto da alimentação saudável, práticas sustentáveis relacionadas à qualidade higiênico-sanitária e regulamentar na comercialização das frutas, legumes e verduras *in natura* nas feiras livres.

Dentre os principais resultados encontrados, como aspectos positivos pode-se constatar que as feiras livres tornam-se promotoras de incentivo a uma alimentação mais saudável, devido a disponibilidade de frutas, legumes e verduras *in natura*, e por estarem situadas em diversificados locais facilitando o acesso aos consumidores. Destaca-se o destino para pessoas ou animais, das frutas, legumes e verduras *in natura* considerados inadequados para a comercialização, porém ainda aptos para o consumo, de forma a minimizar a quantidade de resíduos gerados nas bancas.

Ainda, foi verificado em algumas bancas, a disponibilidade de caixas de papelão para os consumidores no momento da compra dos alimentos, sendo esta, uma forma de contribuir com a sustentabilidade.

Foi possível observar a satisfação dos feirantes ao comercializarem seus produtos nas feiras livres tornando a principal ou a única fonte de renda da família.

A maioria das frutas, legumes e verduras *in natura* comercializados nas feiras livres eram produzidos no modo convencional, havendo uma escassez de alimentos orgânicos. Ainda

que, não foi observada maior iniciativa e interesse da maioria dos feirantes em desenvolver novas técnicas e optar pelo cultivo orgânico com o intuito de melhorar as práticas sustentáveis.

Apesar disso, a comercialização de alimentos orgânicos esteve relacionada à promoção de práticas sustentáveis, principalmente pelo modo de comercialização dos circuitos curtos. Ao contrário, a comercialização de alimentos convencionais, além do uso intensivo de agrotóxicos, esteve associada aos circuitos longos.

Foi relatado por diversos feirantes, que não há incentivo e apoio do poder público local com as feiras livres, há falta de estrutura básica como banheiros e pias para uso diário.

Em consonância, torna-se necessário, o poder público responsável pelas feiras livres, assim como as cooperativas, ONGs, apoiar e incentivar cada vez mais a produção orgânica das frutas, legumes e verduras *in natura*, com o objetivo de torna-las mais atrativas para o olhar do consumidor e do feirante, destacando a importância do cultivo desses alimentos sem agrotóxicos para a saúde humana e ao meio ambiente.

Como limitação do estudo, devido o local de realização da pesquisa se destinar a parte insular de Florianópolis, SC, os resultados apresentaram características das feiras livres referente a essa determinada região. Visto que, a realidade e as características podem ser diferentes em outras regiões.

A escassez de bibliografia sobre essa temática pode ser considerada também uma limitação para o desenvolvimento deste estudo e comparação dos resultados. No entanto, destaca-se a relevância desse estudo de forma a contribuir com essa lacuna.

Como outra limitação, em algumas bancas, foram encontrados os mesmos feirantes em regiões diversificadas comercializando frutas, legumes e verduras *in natura*. No entanto, a pesquisa foi realizada em todas as bancas das feiras livres, pois o ambiente externo da feira livre poderia ser diferente, os mesmos feirantes poderiam comercializar diferentes produtos com os preços diferenciados.

Por fim, espera-se que os resultados dessa pesquisa possam auxiliar no fortalecimento das feiras livres de modo a priorizar a alimentação saudável de forma sustentável e a higiene local, além de incentivar a realização de ações contemplando os feirantes e os consumidores, fornecendo melhorias para esse modo de comercialização.

Como experiência pessoal, ressalta-se o conhecimento adquirido durante os dois anos de mestrado, possibilitado pela participação como aluna de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com dedicação exclusiva e com auxílio de bolsa de mestrado concedida pela CAPES.

No desenvolvimento dos métodos, as disciplinas cursadas como Métodos de Pesquisa da Nutrição em Produção de Refeições, Estatística Aplicada à Nutrição, Métodos de Estudos Dietéticos e Seminário de Pesquisa Metodológica, auxiliaram no desenvolvimento dessa etapa.

A participação como membro do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE) contribuiu para o amadurecimento como pesquisadora.

Além das disciplinas citadas anteriormente, a disciplina de Elaboração e Análise de Artigos Científicos, cursada também durante o Mestrado, auxiliou no processo de escrita de artigos.

REFERÊNCIAS

AAO. Associação de Agricultura Orgânica. **Agricultura Orgânica**. Disponível em: <<http://aao.org.br/aao/agricultura-organica.php>>. Acesso em 10 Mar. 2013.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A; CAMARGO, E. B; SÁVIO, K. E. O; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação, **Revista de Nutrição**. Campinas, v.18, n.3, p.419-427, 2005.

ALMEIDA, S.P.N.C. **Fazendo a feira: Estudo das artes de dizer, nutrir e fazer etnomatemático de feirantes e fregueses da Feira Livre do Bairro Major Prates em Montes Claros – MG**. 2009. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social – Universidade Estadual de Montes Claros, 2009.

ALTMANN, R.; OLTRAMARI, A. C. A agricultura orgânica na região da Grande Florianópolis; Indicadores de desenvolvimento. **Florianópolis : Instituto Cepa/SC**, p.181, 2004.

ANDRADE, M. M. **Como preparar trabalhos para cursos de pós-graduação: noções práticas**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

ATTRA. **Appropriate Technology Transfer for Rural Areas**. National Sustainable Agriculture Information Service, 2012. Disponível em: < <https://attra.ncat.org/who.html>>. Acesso em: 27 Fev. 2013.

AURÉLIO. **Dicionário da Língua Portuguesa**. Edição Histórica 100 anos. Positivo, 2010, 960p.

AZEVEDO, E.; PELICIONI, M.C.F. Promoção da Saúde, Sustentabilidade e Agroecologia: uma discussão intersetorial. **Saúde e Sociedade São Paulo**, v.20, n.3, p.715-729, 2011.

BARROS, F.B. Sociabilidade, cultura e biodiversidade na Beira de Abaetetuba no Pará. **Revista Ciências Sociais**, v.45, n.2, 2009.

BAVA, S. C. Um campeão visto de perto. Uma Análise do Modelo de Desenvolvimento

Brasileiro. Editado por Heinrich Böll Foundation. Série: Democracia.

In: **Circuitos curtos de produção e consumo**. 2012.

BFA. **Biological Farmers of Australia**. BFA Guide To: What is Organic? 2011.

Disponível em:

http://www.bfa.com.au/Portals/0/Consumer_Standards_Final_2.pdf.

Acesso em: 5 Mar. 2013.

BFA. **Biological Farmers of Australia**. The voice of Australian Organics.

Disponível em:<<http://www.bfa.com.au/>>. Acesso em: 07 Mar. 2013.

BORJES, L. C. **Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial na produção de refeições: Desenvolvimento complementar do sistema para preparações de acompanhamento vegetal**. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós Graduação em Nutrição – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2007.

BORJES, L. C; CAVALLI, S. B; PROENÇA, R.P.C. Propostas de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. **Revista de Nutrição**, Campinas, vol. 23, n.4, p.645-654, 2010.

BRASIL. Lei nº **7.802, de 11 de Julho de 1989**. Dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 11 de Julho, 1989.

BRASIL. Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 1 ago. 1997. Seção 1.

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 23 out. 2002a.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução normativa n. 006 de 10 de janeiro de 2002b**. Brasília, DF. Disponível em: [http:// www.ibd.com.br](http://www.ibd.com.br). Acesso em: 03 Ag 2013.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos familiares**. 2002c. Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional do Brasil 2002-2003. IBGE: Rio de Janeiro, p.54, 2002.

BRASIL. Lei nº 10.831 de 23 de Dezembro de 2003. Dispõe sobre a Agricultura Orgânica e dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 23 de Dezembro de 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 set. 2004a.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Agenda 21 brasileira: ações prioritárias** / Comissão de Políticas de Desenvolvimento Sustentável e da Agenda 21 Nacional. 2. ed. Brasília : Ministério do Meio Ambiente, 2004b. 158 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, Ago. 2005.

BRASIL. Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006. Estabelece as normas para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 25 Jul. 2006a.

BRASIL. Ministério do desenvolvimento social e combate à fome – MSS. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 18 set. 2006b.

BRASIL. **Decreto nº 6.323/ 2007**. Dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências, 2007a.

Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2007/Decreto/D6323.htm> Acesso em: 8 Mar 2013.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Feiras livres da agricultura familiar: Roteiro de implantação**, 2007b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia de Alimentos e Vigilância Sanitária**. 210 p. Brasília: 2008a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. 210 p. Brasília: 2008b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Secretaria de Atenção Básica. **Glossário temático: alimentação e nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008, 60 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos), 2008c.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos familiares**. Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do

estado nutricional do Brasil 2008-2009. IBGE: Rio de Janeiro, p.54, 2008d.

BRASIL. Ministério da Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição – CGPAN. **Boletim SISVAN n. 10**. Análise dos registros do consumo alimentar no SISVAN Web, Brasília, 2009a. Disponível em:

<http://nutricao.saude.gov.br/docs/boletimSisvan/consumo_alimentar_sisvan_web.pdf>. Acesso em: 24 Jan. 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. **Resolução/CD/FNDE n. 38 de 16 de julho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 17 Jul. 2009b. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/arquivos/category/22-2009>>. Acesso em: 10 Fev. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília: Ministério da Saúde, 158 p. 2010.

BRASIL. Ministério do desenvolvimento social e combate à fome – MSS. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 15 mar. 2011a. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/saladeimprensa/noticias/2011/marco/mds-e-conseas-estaduais-discutem-implantacao-do-sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-1/?searchterm=sisan>. Acesso em: 22 Jan 2013.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos familiares**. Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. IBGE: Rio de Janeiro, 2011b, 150p

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Série: Trilhas do campo. 2011c. **Cartilha sobre agrotóxicos**.

Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/9e0b790048bc49b0a4f2af9a6e94f0d0/Cartilha.pdf?MOD=AJPERES>>. Acesso em: 20 de Fev 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Segurança Alimentar. Aquisição de Alimentos e Abastecimento da Rede. **Programa de Aquisição de Alimentos**. 2012.

Disponível em:

<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/alimentoseabastecimento/pa> a. Acesso em 26 Jan. 2013. 2012a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição. PNAN**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012b. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BRASIL . Reforma do Código Florestal. **Pequena Propriedade e agricultura familiar**. 2012c. Disponível em:

<http://www12.senado.gov.br/codigoflorestal/infograficos/pequena-propriedade-e-agricultura-familiar>. Acesso em 20 Jun. 2013.

BRASIL. Presidência da República Federativa do Brasil. **Fome Zero**. 2013a.

Disponível em:<<http://www.fomezero.gov.br>>. Acesso em: 30 Jan. 2013.

BRASILBIO. Associação Brasileira de Orgânicos. 2014. Disponível em:

< <http://www.brasilbio.com.br/pt/associacao/o+que+e/>>. Acesso em: 20 Fev 2014.

BRASILIA. **Lei nº 4.748/ 2012**. Dispõe sobre regularização, a organização e o funcionamento das feiras livres e permanentes no Distrito Federal., Brasília, 02 fevereiro, 2012.

BROMLEY, J. R. Os Mercados nos países em desenvolvimento. **Revista Brasileira de Geografia**, n.3, p. 433 - 676,1980.

CAMARGO FILHO, W. P.; CAMARGO, F. P.; CAMARGO, A. M. M. P.; ALVES, H. S. Algumas considerações sobre a construção da cadeia de produtos orgânicos. **Informações Econômicas**, SP, v.34, n.2, 2004.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia: alguns conceitos e princípios**. Brasília, p.24, 2004.

CAVALLI, S. B. **Situação alimentar da família do pequeno produtor rural: produção e consumo**. 1993. 202 f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 1993.

CAVALLI, S. B. Segurança alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. **Revista de Nutrição**, v.14, p. 41-46, 2001.

CAVALLI, S. B. **Sistemas de controle de qualidade e segurança do alimento, processo produtivo e recursos humanos em unidades de alimentação comercial de Campinas (SP) e Porto Alegre (RS)**. 2003. 230 p. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) – Universidade de Campinas, Campinas, SP, 2003.

CHAFFOTTE, L.; CHIFFOLEAU, Y. Vente directe et circuits courts: evaluations, definitions et typologie. *Cahiers de l'Observatoire CROC*, Montpellier, n.1-2, 2007, p.8.

COLLA, C. **Análise do comportamento dos consumidores das feiras livres nos municípios de Cascavel e Toledo – PR**. 2008, 127f. Dissertação (Programa de Pós Graduação de Desenvolvimento Regional e Agronegócios) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, UNIOESTE. Paraná, PR, 2008.

COLLA, C., STADUTO, J.A.R., JUNIOR, J.W.F.R., RINALDI, R.N. Escolha da feira livre como canal de distribuição para produtos da agricultura familiar de cascavel, estado do Paraná. **Informações Econômicas**, São Paulo, v.38, n.2, 2008.

CONSUMO SUSTENTÁVEL: Manual de educação. Brasília: Consumers International/ MMA/MEC/IDEC, 2005. 160 p.

CORTESE, R.D.M. **Qualidade higiênico-sanitária e regulamentar de alimentos de rua comercializados em Florianópolis – SC.** 2013.

182p.Dissertação (Mestrado)- Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.

COUGHLAN, A. T.; ANDERSON, E.; STERN, L. W.; EL-ANSARY, A. I. **Canais de Marketing e Distribuição.** Tradução: Lúcia Simonini. 6 ed. Porto Alegre: Bookman, 2002. 461 p.

CRUZ, F.T.; SCHNEIDER,S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v.5, n.2, p. 22-38, 2010.

DANTAS, G. P. G. Feiras no Nordeste. Mercator - **Revista de Geografia da UFC**, v.7, n.13, 2007.

DAROLT, M. R. Alimentos orgânicos: um guia para o consumidor consciente. 2 ed. **Rev. ampl.** – Londrina: IAPAR, 2007. 36 p.

DAROLT, M.R; LAMINE, C.; BRANDEMBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Agriculturas**. 2013; 10.

DOURADO, J.A.L. Feiras Livres e a reprodução camponesa: interfaces da relação campo-cidade. **XXI Encontro Nacional de Geografia Agrária**. Minas Gerais, 2012.

DULLEY, R. D. **As diversas faces da agricultura orgânica.**

Disponível em: <http://planetaorganico.com.br/site/index.php/quem-certifica>. Acesso em: 1 Ag 2013.

DUVAL, M.; MOY, J. Local food from farm to school: investigating the skidmore dining hall s local partnerships. **Environmental Studies Program Skidmore College**. 2011. 50p.

EBONE. M. V. **Qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais de Florianópolis – SC.** 2010. 107 p. Dissertação (Mestrado)- Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2010.

ECOVIDA. **Rede de agroecologia Ecovida**. Disponível em:<http://www.ecovida.org.br/a-rede>. Acesso em: 2 Ag 2013.

EHLERS, E. Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma 2 ed. Guaíba: Agropecuária, 1999, p.157.

EMBRAPA.MAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa e Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Sistema de Produção Sustentável**. Cartilha. Disponível em: <http://www.agrosustentavel.com.br>. Acesso em: 07 Març. 2013.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia dos Alimentos**. São Paulo. 2 ed. Atheneu, 2008.

FAGUNDES, G. R.; YAMANISHI, O. K. Estudo da Comercialização do mamão em Brasília-DF. **Revista Brasileira de Fruticultura. Jaboticabal**, v 24, n.1, p.91-95, 2002.

FAO. Food Agricultural Organization of the United Nations. **Food, nutrition and agriculture 1998**. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/W9474T/w9474t03.htm>>. Acesso em: 09 Fev. 2013.

FAO. Food Agricultural Organization of the United Nations. LEADER – Ligação Entre Ações de Desenvolvimento da Economia Rural. Circuitos “curtos” ou circuitos “longos”? **Inovação em meio rural**. Caderno n°7, 2000.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Agricultura Mundial: hacia los años 2015/2030 – Informe resumido**, 2002, 97p.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Ensuring Food Safety & Quality for the Urban Population - FAO**. 2011.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. World Health. **Desenvolvimento Rural e Sustentável**. "Uma visão territorial". Angola, 2012.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Hygiene of food preparation and vending premises and equipment, 2013.** Módulo 3. Disponível em: <<http://ftp.fao.org/docrep/fao/012/a0740e/a0740e02.pdf>>. Acesso em: 07 Jan. 2013.

FAO. OMS. Food and Agriculture Organization/ Organização Mundial da Saúde. **Proyecto de directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente de la Comisión Del Codex Alimentarius, 1999.** Disponível em: <<http://www.fao.org/organicag>>. Acesso em: 20 Jan. 2014.

FAO.WHO. Food Agriculture Organization of the United Nations. World Health Organization. **Fuits and Vegatbles for Health.** Japan, 2005.

FAO/WHO. Food Agriculture Organization of the United Nations. World Health Organization **Codex Alimentarius – International Food Standards.** Disponível em: <<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/en/>>. Acesso em: 24 Jan. 2013.

FDA. Food and Drug Administration. **Guidance for Industry: Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables.** EUA, 1998.

FEIDEN, A.; ALMEIDA, D.J.; VITOI, V. ASSIS, R.L. Processo de Conversão de Sistemas de Produção Convencionais para Sistemas de Produção Orgânicos. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v.19, n.2, p.179-204, 2002.

FGV. FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. **Fórum de Varejo e Consumo Sustentável: experiências, debates e desafios.** São Paulo: FGV, 2009. p.48.

FIGUEIREDO, A.S.; PANTOJA, M.J; MELO, M.F; DIAS, R.L.. Conhecendo seu canal de distribuição de Hortaliças. Universidade Católica de Brasília, DF, **Emater: Universa**, p. 52, 2003.

FINATTO, R. A.; SALOMINI, G. Agricultura familiar e Agroecologia: perfil da produção de base agroecológica do município de Pelotas/RS. **Sociedade e Natureza**, n.20 (2), p 199-217, 2008.

FLORIANÓPOLIS. **Lei Municipal nº 5980/2002**. Dispõe sobre a Obrigatoriedade de Treinamento em Higiene de Alimentos e dá outras Providências, 2002.

FRANTIDSJORDEN. **Terra do Futuro**. Disponível em: http://framtidsjorden.se/al/index.php?option=com_content&task=view&id=480&Itemid=384. Acesso em: 01 Ag, 2013.

FREDMAN, N.D.; WHITESIDE Y.O.; BRANDT, H. M.; YOUNG, V.; FRIEDMAN, D. B.; HÉBERT, J.R.A. Assessing Readiness for Establishing a Farmers' Market at a Community Health Center. **Journal Community Health**, v.1, n.37, p.80–88, 2012.

FREITAS, M. C. S., FONTES, G. A. V., OLIVEIRA, N. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura [online]**. Salvador: EDUFBA, p. 422, 2008.

FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: **Senac Nacional**, 2008. p.304.

GERMANO, P. M.L.; GERMANO, M.I.S. . Alimentos e suas relações com a educação ambiental.. In: PHILIPPI JR, A.; PELICIONI, M.C.F.. (Org.). **Educação ambiental e sustentabilidade**. 1 ed. Barueri: Manole, v.1, p.771-812, 2004.

GODOY, W. I. **As feiras-livres de Pelotas, RS: Estudo sobre a dimensão sócio-econômica de um sistema local de comercialização**.2005. 284 f.: il. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal. Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2005.

GUILHOTO, J. J. M. ; ICHIHARA, S. M. ; SILVEIRA, F. G.; DINIZ, B. P. C.; AZZONI, C. R.; MOREIRA, G. R. C . A Importância da Agricultura Familiar no Brasil e em seus Estados. **In: V Encontro**

Nacional da Associação Brasileira de Estudos Regionais e Urbanos, 2007.

GUTHRIE, J.; GUTHRIE, A.; LAWSON, R.; CAMERON, A. Farmers' markets: the small business counter-revolution in food production and retailing. **British Food Journal**, v.108, n.7, p.560-573, 2006.

IBRA - Instituto Brasileiro de Orientação Alimentar. **5 ao dia**. 2005. Disponível em: <<http://www.5aodia.com.br>>. Acesso em: 24 de Jan 2013.

JACOBSEN, B. T.; BIOSERVICE. **The European Market for Organic Fruit and Vegetables from Thailand**. Geneva, 2007, p.45.

KARAN, K.F; ZOLDAN, P. Comercialização e consumo de produtos agroecológicos; pesquisa dos locais de venda, pesquisa do consumidor- Região da Grande Florianópolis. **Relatório Final. Florianópolis: Instituto Cepa/ SC**, 2003. 51p.

KHATOUNIAN, C. A. **A reconstrução ecológica da agricultura**. Botucatu: Agroecológica, 2001, p.348.

KINJO, T.; IKEDA, A. **Comportamento do consumidor em Feiras Livres**. In: Congresso Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, 2005. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/2/420.pdf>.>. Acesso em: 20 Ago. 2013.

KURTZ, M. BLASI, T.C. Preservação da Alimentação Sustentável dos feirantes de Santa Maria – RS. **Disc. Scientia**, v. 9, n. 1, p. 121-134, 2008.

KUSTER, A.; MARTÍ J.F. Agricultura familiar, agroecologia e mercado no norte e nordeste do Brasil. Fortaleza, CE. **Fundação Konrad Adenauer**, 2004.

LOVATTO, P. E.; SCHIMIDT, W. ORGS. **Agroecologia e sustentabilidade no meio rural: experiências e reflexões de agentes de desenvolvimento local**. Chapecó: Argos, 2006, p.151.

LOVATTO, P.B; ETGES, V.E; KARNOPP, E. A natureza na percepção dos agricultores familiares do município de Santa Cruz do Sul, RS, Brasil: algumas perspectivas para o Desenvolvimento Regional Sustentável. **REDES**. 2008, 13 (1): 225 – 249.

MACHADO, M. D.; SILVA, A. L. **Canais de distribuição para produtos da agricultura familiar**. In: SOUZA FILHO, H. M.; BATALHA, M. O. (Orgs.). *Gestão integrada da agricultura familiar*. São Carlos: Edufscar, 2005.

MACHADO, L. V.; TEIXEIRA, G.J.F. **História da Alimentação**. 6 ed., São Paulo, 1998.

MACHADO, M. D. **Canais de distribuição para produtos da agricultura familiar: um estudo em hortaliças**. 2011, 190 p. Dissertação. (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção. Universidade Federal de São Carlos, 2004.

MALUF, R. Segurança Alimentar e Nutricional com Valorização da Cultura Alimentar. In: **Cultura e Alimentação**. Saberes alimentares e sabores culturais. Organizadores: Danilo Santos de Miranda e Gabriele Cornelli. São Paulo: SESC, 2007, p. 143-50.

MAPA. Ministério Da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Orgânicos**. 2012. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/organicos>>. Acesso em: 13 Fev. 2013.

MARTINELLI, S. S. **Desenvolvimento de método de qualidade nutricional, sensorial, regulamentar e sustentabilidade no abastecimento de carnes em unidades produtoras de refeições: o exemplo da carne bovina**. 2011. 363p. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

MASCARENHAS, G. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Ateliê Geográfico**, v.2, nº4, p.72-87, 2002.

MASCARENHAS, G.; DOLZANI, M. C. S. Market place: popular territoriality and culture in the contemporary metropolis. **Ateliê Geográfico**, 2008, v.2, n.4, p.72-87.

MEDEIROS, C. O. **Gestão de pessoas e segurança alimentar de restaurantes comerciais: um estudo em Campinas, Porto Alegre e Florianópolis**. 2010. 211p. Dissertação (Mestrado)- Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2010.

MEIRELLES, L. Feiras de produtos ecológicos. **Centro Ecológico**. Disponível em: www.centroecologico.org.br. Acesso em: 2 Ag 2013.

MENDES, J.T.G. **Comercialização Agrícola**. Apostila, 1ª Ed. Universidade Tecnológica Federal do Parana. Curso de Agronomia. Paraná, 2007.

MICHAELIS. **Dicionário escolar da Língua Portuguesa**. São Paulo. Ed. Melhoramentos, 2008, 951p.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. MDA. **Campanha Brasil Orgânico e Sustentável**, 2012. Disponível em: http://www.mda.gov.br/portal/noticias/item?item_id=10830713>. Acesso em: 05 Mar 2013.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portal da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos, 2013**. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/saude/profissional/visualizar_texto.cfm?idtxt=31757. Acesso em: 09 Jan 2013.

MONTEIRO, M.N.C.; SALGUERO, M.; COSTA, R.T.; GONZALEZ, R.B. Os alimentos orgânicos e a percepção de seus atributos por parte dos consumidores. **Pesquisa quantitativa Marketing**. VII SEMEAD. São Paulo, USP, 2003. 12p.

MOURA, T. T.; SILVA, A. L.; VIANA, A. B. N. Formatos de varejo: o caso do consumidor de alimentos. In: DE ANGELO, C. F.; SILVEIRA, J. A. G. (Orgs.). **Varejo Competitivo**. São Paulo: Saint Paul, v. 10, 2005.

NASCIMENTO, M. P. Trajetória da sustentabilidade: do ambiental o social, do social ao econômico. **Estudos Avançados**, 2012.

NCAT. **The National Center for Appropriate Technology.**

Disponível em:

< http://www.ncat.org/about_history.php>. Acesso em: 27 Fev. 2013.

NETO, W. G. Estado e Agricultura no Brasil: política agrícola e modernização econômica brasileira 1960-1980. São Paulo - SP: **HUCITEC**, 1997.

NEUMAN, K. Feira Livre - Largo da Alfândega, Florianópolis. 2005, p 27. **Curso de Arquitetura e Urbanismo**. Universidade Federal de Santa Catarina. 2005.

NEVEN, D.; REARDON, T. **The Rapid Rise of Kenyan Supermarkets: Impact on the Fruits and Vegetables Supply System**. Roma, 2009.

OKANE, G. What is the real cost of our food? Implications for the environment, society and public health nutrition. **Public Health Nutrition**. 2011; 15, 268–276.

OLIVEIRA, R.P.; SCIVITTARO, W.B. ; SCHRODER, E.C.; ESSWEIN, S.J. Produção Orgânica de Citros no Rio Grande do Sul. Pelotas, RS: **Embrapa Clima Temperado**, p. 296, 2010.

OLTRAMARI, A. C.; ZOLDAN, P.; ALTMANN, R.. **Agricultura orgânica em Santa Catarina**. Florianópolis: Instituto CEPA/SC. 2002. 55p.

ONU. Organização das Nações Unidas. **UN Millennium Development Goals**. 2010.

Disponível em: <http://www.un.org/millenniumgoals>. Acesso em: 22 Jan. 2013.

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo dos Alimentos**. 6 ed. São Paulo: Atheneu, 1995.

ORNELLAS, L.H. **A alimentação através dos Tempos**. 2 ed. Editora UFSC. Florianópolis, SC, 2000, 307p.

PAS. Programa Alimento Seguro. Guia de Verificação de Sistemas de Segurança na Produção Agrícola. Qualidade e Segurança dos Alimentos. **Projeto PAS Campo**. Brasília: EMBRAPA, 2004, p. 51.

PAS. **Programa Alimento Seguro**. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/customizado/inovacao/acoessebrae/consultoria/alimento-seguro>. Acesso em: 13 Març. 2013.

PBH - Produce for Better Health Foundation. **5 a Day The Color Way (1991)**. Disponível em: <http://www.5aday.com/index.php>. Acesso em: 27 de mai. 2005.

PETTAN, K.; MEDAETS, J.P. Comercialização na agricultura familiar. Instituto **Giramundo Mutuando**. São Paulo, 2009, p.44.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2ed., 2006, 402p.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos. Fundamentos básicos da nutrição** 1 ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2008.

PITTS, S.B.J.; GUSTAFSON, A.; WU, Q.; MAYO, M.L.; WARD, R.K.; McGuiert, J.T.; RAFFERTY, A.P.; LANCASTER, M.F.; EVENSON K.R.; THOMAS, C. K.; AMMERMAN, A.S.L. Farmers' market use is associated with fruit and vegetable consumption in diverse southern rural communities. **Nutrition Journal**. 2014, 13:1.

POPKIN, B. M. Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with non communicable diseases. **American Journal Clinical Nutrition**, n. 84, p. 289-98, 2006.

PRETTY, J. Agricultural sustainability: concepts, principles and evidence. **Philosophical Transactions of the Royal Society**, n.363, p. 447-465, 2007.

PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. **Qualidade Nutricional e**

sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2005. 221p. (Série Nutrição).

QUIVY, R., CAMPENHOUDT, L. **Manual de investigação em ciências sociais.** Lisboa: Gradiva, 1992.

QUIVY, R., CAMPENHOUDT, L. **Manual de investigação em ciências sociais.** 2 ed. Lisboa: Gradiva, 1998.

REZENDE, L.M.; CARVALHO, F.G.; GARCIA, L.P.; AZEVEDO, L. Caracterização dos consumidores de frutas em feiras livres do sul de Minas Gerais. **Revista de Política Agrícola**, n.3, 2011.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa Social: métodos e técnicas.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

RICOTTO A. J. **Uma rede de produção e comercialização alternativa para a agricultura familiar: O caso das feiras livres de Missiones, Argentina.** Porto Alegre, RS, 2002. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS, 2002.

ROCHA, H. C.; COSTA, C.; CASTOLDI, F.L.; CECHETTI, D.; CALVETE, E.O.; LODI, B.S. Perfil socioeconômico dos feirantes e consumidores da Feira do Produtor de Passo Fundo, RS. **Ciência Rural**, vol.40, n.12, p. 2593-2597, 2010.

SACHS, I. Desarrollo sustentable, bio-industrialización descentralizada y nuevas configuraciones rural-urbanas. Los casos de India y Brasil. **Pensamiento Iberoamericano**, Madrid, v. 46, p. 235-256, 1990.

SACHS, I. **Estratégias de transição para o século XXI : desenvolvimento e meio ambiente.** São Paulo: Studio Nobel: Fundap, 1993. 103p.

SACHS, I. **Desenvolvimento: incluyente, sustentável, sustentado.** Rio de Janeiro: Garamond, 2008. 151p.

SÁEZ, L.; TORRES, V.; CÁCERES, L. Caracterización de las ferias libres como canal de comercialización en la Región Metropolitana de Chile. **Economía Agraria**, v.14, 2010.

SAGAZ, D. A comercialização de alimentos ecológicos e a sensibilização do público urbano para a agroecologia. In: LOVATO, P. E.; SCHIMIDT, W. ORGS. **Agroecologia e sustentabilidade no meio rural: experiências e reflexões de agentes de desenvolvimento local**. Chapecó: Argos, p.71-112, 2006.

SALAZAR, G. **Ferías Libres: Espacio residual de soberanía ciudadana**. Ed. SUR, Santiago, 2003.

SANTA CATARINA. **Decreto n° 31.455/1987**. Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei n° 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas. Disponível em: <<http://server03.pge.sc.gov.br/LegislacaoEstadual/1987/031455-005-0-1987-000.htm>>. Acesso em 08 Jan. 2013.

SANTOS, C.O; SOUZA, R.M. Agricultura orgânica em Sergipe: alternativa à Sustentabilidade? **Revista Geonorte**. Edição Especial. 2012, 3(4):449-462.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 1995. 625p.

SILVA, A. J; JUNIOR, M.F.S. Representações sociais e agricultura familiar: Índícios de Práticas Agrícolas Sustentáveis no Vale Do Bananal – Salinas. Minas Gerais. **Sociedade e Natureza**, n.2, v.3, p 525-538, 2010.

SMITH, B. G. Developing sustainable food supply chains. **Philosophical Transactions of the Royal Society B**, v. 363, p.849–861, 2008.

STRASSNER, C; LOES, A.K; NOLTING, B.; KRISTENSEN, N H. Organic Food for youth in Public Setting: Potentials and Challenges. Preliminary Recommendations from a European Study. **Core Organic Project**. Nuremberg, n° 1881, 2010. 46p.

SUSTAINABLE FOOD POLICY. A Guide to Developing a Sustainable Food Purchasing Policy. 2006. Disponível em: <<http://www.sustainablefoodpolicy.org/>> Acesso em: 22 Jan. 2013.

TAVELLA, B. L.; SILVA, I.N.; FONTES, L.O.; DIAS, J.R.M.; SILVA, M.I.L. O uso de agrotóxicos na agricultura e suas consequências toxicológicas e ambientais. **Agropecuária científica no semi-árido**, v.07, n.2, p.06-12, 2011.

TOFANELLI, M.B.D.; FERNANDES, M.S.; CARRIJO N.S.; FILHO, O.B.M. **Levantamento de perdas em hortaliças frescas na rede varejista de Mineiros**, Hortic. bras.v.27, n1, 2009.

TOURTE, L.; GASKELL, M. Horticultural auction markets: Linking small farms with consumer demand. **Renewable Agriculture and Food Systems**, v.19, n.3, p. 129–134, 2004.

USDA. United States. **Department of Agriculture: Agricultural Marketing Service.**

Disponível em:

<<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateA&navID=NationalOrganicProgram&leftNav=NationalOrganicProgram&page=NOPNationalOrganicProgramHome&acct=AMSPW>>. Acesso em: 08 Març. 2013.

VEDANA, V. **“Fazer a Feira” estudo etnográfico das artes de fazer de feiras e fregueses da feira livre da Epatur no centro da paisagem urbana de Porto Alegre.** 2004. 251p. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social- Universidade Federal do Rio Grande do Sul,URGS, Porto Alegre, 2004.

VEDANA, V. **“Fazer a Feira”: estudo etnográfico das “Artes de fazer” de feirantes e fregueses da Feira Livre da Epatur no contexto da paisagem urbana de Porto Alegre.** Porto Alegre: UFRGS, 2008. Tese (Doutorado em Antropologia Social).

WEBER, M. **Conceitos e Categorias da cidade. In: O fenômeno Urbano.** Rio de Janeiro, Zahar Editores, 1979.

WHO. World Health Organization. **Essential Safety Requirements for Street - Vended Foods** (Revised edition), 1996.

WHO. World Health Organization. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. Geneva: World Health Organization; 2003. (Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation).

WHO. World Health Organization. **Cinco Chaves para uma alimentação mais segura: Manual**. Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar. Suíça, 2006.

WHO. World Health Organization. **Five keys to growing safer fruits and vegetables: promoting health:promoting health by decreasing microbial contamination**. 2012. Disponível em: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys_growing_safer/en/index.htm>. Acesso em: 20 Jan. 2013.

WILLER, H. ; KICHER, L. The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends 2012. **Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, and International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM)**. 2012.

WILLER H, YUSSEFI M. The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2007. 9th edition. **International Federation of Organic Agriculture Movements IFOAM, Bonn, Germany & Research Institute of Organic Agriculture**, 2007.

WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT. **Our common Future**. Oxford: Oxford University Press, 1987.

WORMSBECKER, L. M. C. **Alimentos de Rua em Florianópolis: Perfil do Manipulador e Características dos Alimentos Comercializados**. 2012. 102 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

ZOLDAN, P.C; MIOR, L.C. Produção orgânica na agricultura familiar de Santa Catarina. **Florianópolis: Epagri**, 2012. 92p.

APÊNDICE A – INSTRUMENTO PARA COLETA DE DADOS

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – UFSC
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE – CCS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – PPGN
NÚCLEO DE PESQUISA DE NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE
REFEIÇÕES

Prezado respondente:

Convidamos você a responder esse instrumento que tem como objetivo analisar as práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* situadas na região insular de Florianópolis - SC.

Banca/Instrumento nº _____ Data: _____/_____/____ Horário: _____

INSTRUMENTO DE APLICAÇÃO PARA AS BANCAS DAS FEIRAS LIVRES
BLOCO A
I CARACTERÍSTICAS GERAIS DA BANCA
1. Quem é o responsável pela estrutura das bancas? <input type="checkbox"/> Cada feirante é responsável pela sua <input type="checkbox"/> A prefeitura fornece a estrutura para os feirantes <input type="checkbox"/> As cooperativas auxiliam na aquisição das estruturas <input type="checkbox"/> Outro: _____
2. Qual o público que mais frequenta a banca? <input type="checkbox"/> Trabalhadores da região <input type="checkbox"/> Adultos <input type="checkbox"/> Idosos <input type="checkbox"/> Jovens
3. Na sua opinião, a feira livre enfrenta dificuldades? <input type="checkbox"/> Sim (responda a questão 4) <input type="checkbox"/> Não (vá para a questão 5)
4. Quais as principais dificuldades da feira livre? <hr/> <hr/> <hr/>

II CARACTERÍSTICAS GERAIS DO FEIRANTE	
5. Qual sua idade? _____	() Não informado
6. Qual a sua escolaridade? () Não possui escolaridade () Ensino fundamental ou ensino médio completo () Ensino Superior Completo	
7. Há quanto tempo você comercializa produtos na feira livre? _____ meses _____ anos	
8. Quantos dias por semana você expõe produtos na banca? _____ dias	
9. Os produtos são comercializados em outros locais além das feiras livres? () Não () Sim. Onde? _____	
10. Você participa de curso de capacitação? () Sim (responda a questão 11) () Não (vá para a questão 12)	
11. Quais cursos de capacitação você costuma participar? E quem ofereceu o curso? _____	
12. Quem auxilia nas atividades da banca? () Pessoas contratadas () Outros membros da família () Somente o feirante	
13. Há outra fonte de renda além da feira livre? () Sim () Não	
III UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS	
14. Você higieniza as instalações da banca? () Sim (responda a questão 15) () Não (vá para a questão 16)	
15. Com qual frequência ocorre a higienização da banca? () Diariamente () Semanalmente () 1 vez/mês () Outros _____	
16. O local tem água potável para lavagem das mãos e utensílios? () Sim () Não	

BLOCO B				
1.1 Área externa	S	N	NA	NO
a) Ausência de acúmulo de resíduos nas imediações				
b) Ausência de animais próximos				
Obs.:				
1.2 Manejo de Resíduos	S	N	NA	NO
b) O resíduo gerado na banca da feira livre é separado (reciclável e orgânico)				
Obs.:				
VII CARACTERISTICAS DAS FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS <i>IN NATURA</i> COMERCIALIZADOS NA BANCA				
17. Quais as formas de produção das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i>?				
<input type="checkbox"/> Convencional (responda a questão 20) <input type="checkbox"/> Em conversão (responda questão 18) <input type="checkbox"/> Orgânica com certificação (vá para a questão 19) <input type="checkbox"/> Orgânica sem certificação (vá para a questão 19)				
18. Os produtos orgânicos possuem certificação?				
<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não				
19. De onde vêm os produtos orgânicos?				
_____ <input type="checkbox"/> Não sabe				
20. Quais agrotóxicos são utilizados nas frutas, legumes e verduras <i>in natura</i>?				
_____ <input type="checkbox"/> Não sabe				
21. Qual a sua opinião em relação a conversão do cultivo convencional para o cultivo de orgânicos das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i>?				

22. Qual a origem da produção das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> comercializados?				
<input type="checkbox"/> Produção própria familiar <input type="checkbox"/> Outra propriedade agrícola familiar local <input type="checkbox"/> Outra propriedade agrícola familiar não local <input type="checkbox"/> Agricultor não familiar local <input type="checkbox"/> Agricultor não familiar não local <input type="checkbox"/> Associações e/ou cooperativas <input type="checkbox"/> CEASA <input type="checkbox"/> Outros _____ <input type="checkbox"/> Não sabe				

<p>23. Há frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> embalados para a comercialização? <input type="checkbox"/> Sim (<i>responda a questão 24</i>) <input type="checkbox"/> Não (<i>Vá para a questão 25</i>)</p>
<p>24. Quais os tipos de embalagens das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> comercializados na banca? <input type="checkbox"/> Plástico <input type="checkbox"/> Isopor com papel filme <input type="checkbox"/> Jornal <input type="checkbox"/> Outros</p>
<p>25. Há embalagens disponíveis para os consumidores armazenarem seus produtos? <input type="checkbox"/> Sim (<i>responda a questão 26</i>) <input type="checkbox"/> Não (<i>vá para a questão 27</i>)</p>
<p>26. Quais os tipos de embalagens disponibilizados para os consumidores? <input type="checkbox"/> Sacola plástica <input type="checkbox"/> Sacola de material reciclável <input type="checkbox"/> Opções de venda <input type="checkbox"/> Cesta <input type="checkbox"/> Caixas de papelão reaproveitadas <input type="checkbox"/> Caixa de papelão novas <input type="checkbox"/> Outros materiais</p>
<p>27. Qual o destino das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> que são considerados inadequados para a comercialização? <input type="checkbox"/> Doação <input type="checkbox"/> Animais <input type="checkbox"/> Lixo <input type="checkbox"/> Outros __ <input type="checkbox"/> Não sabe</p>
<p>28. Qual o destino dos resíduos gerado na banca? <input type="checkbox"/> Não sabe informar <input type="checkbox"/> A prefeitura é a responsável por recolher o resíduo <input type="checkbox"/> Cada feirante é responsável por recolher o seu resíduo</p>
<p>29. Como você decide os preços dos alimentos? <input type="checkbox"/> Com base no meu conhecimento <input type="checkbox"/> Existe uma faixa de preço na feira livre <input type="checkbox"/> Com base no preço dos concorrentes <input type="checkbox"/> Outro. Qual? _____</p>
<p>30. Quais os preços das frutas, legumes e verduras <i>in natura</i> comercializados na banca e o modo de produção?</p>

(S) Sim (N) Não (NA) Não se aplica (NO) Não observado

**APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E
ESCLARECIDO**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE – CCS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
NÚCLEO DE PESQUISA DE NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO
DE REFEIÇÕES**

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO
(TCLE)**

Resolução nº 466 de 12 de dezembro de 2012, segundo o
Conselho Nacional de Saúde

Eu, Lariane Hartmann Lopes, convido você para participar da pesquisa: Feiras livres em Florianópolis – SC: Caracterização e a Sustentabilidade na Comercialização de Frutas, legumes e verduras in natura, que está sendo desenvolvida pela Universidade Federal de Santa Catarina, por meio do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE) do Centro de Ciências da Saúde. Sua colaboração neste estudo é **MUITO IMPORTANTE** e a decisão de participar é **VOLUNTÁRIA**, o que significa que você terá o direito de decidir se quer ou não participar, bem como de desistir de fazê-lo a qualquer momento.

Esta pesquisa tem como objetivo analisar as práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* comercializados nas feiras livres localizadas na área insular de Florianópolis – SC. Para tanto será necessário que você responda a um questionário.

Garantimos que será mantida a **CONFIDENCIALIDADE** das informações. Não há riscos quanto à sua participação na pesquisa, no entanto algumas informações pessoais serão questionadas.

Salientamos que você tem a opção de não responder algumas perguntas ou ainda desistir da pesquisa a qualquer momento. Os dados obtidos serão mantidos em sigilo, mas publicados cientificamente não sendo divulgadas as informações pessoais dos participantes.

Os **BENEFÍCIOS** esperados irão contribuir para a promoção de ações de fortalecimento e melhoria das feiras livres localizadas na

região insular de Florianópolis, SC, que comercializam frutas, legumes e verduras *in natura*, propiciando a sustentabilidade.

Sua participação é voluntária, podendo desistir a qualquer momento, sem qualquer consequência para você. Caso haja alguma dúvida em relação ao estudo poderá entrar em contato por meio do telefone (48) 9155-1812 ou e-mail: larilopesnutri@yahoo.com.br. Também poderá falar com Profa. Suzi Barletto Cavalli, coordenadora deste projeto de pesquisa, no Programa de Pós-Graduação em Nutrição na UFSC, no Departamento de Ciências da Saúde, Campus Universitário, Trindade, ou pelo telefone (48) 3721-9784.

Eu.....declaro estar esclarecido(a) sobre os termos apresentados e consinto por minha livre e espontânea vontade em participar de pesquisa e assino o presente documento em duas vias de igual teor e forma, ficando uma em minha posse.

Florianópolis, ____ de _____ de ____.

Comitê de ética – Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC.
Localização: Biblioteca Universitária Central.
Contatos: (48) 3721-9206. E-mail: cep.propesq@contato.ufsc.br.

(Assinatura do Participante)

(Assinatura do Pesquisador)

Suzi Barletto Cavalli
(Assinatura da Orientadora)

APÊNDICE C - DADOS COMPLEMENTARES

A mediana de tempo de trabalho dos feirantes nas feiras livres é de 30 anos. Nenhum dos feirantes soube informar quais agrotóxicos eram utilizados na produção de frutas, legumes e verduras *in natura* convencional, mesmos os que possuísam produção própria (25,8%). Foi questionado aos feirantes quantos dias por semana eles costumam trabalhar na feira livres, e a maioria dos entrevistados responderam que comercializam na banca em torno de 4 vezes por semana.

Quanto às características gerais das bancas (Tabela 1), verificou-se que os feirantes são os próprios responsáveis pela estrutura das suas bancas.

Quanto à higienização das instalações das bancas (Tabela 2), 96,8% dos feirantes tem o hábito de higienizá-las. No entanto a frequência de higienização foi em torno de 1 vez por mês para 91,9% das bancas. Ainda, 96,8% das bancas não tem água potável disponível no local.

Quanto aos preços das frutas, legumes e verduras *in natura* (Tabela 3), todos os feirantes (n=31) decidem os preços dos alimentos com base no próprio conhecimento.

Os preços das frutas, legumes e verduras comercializados nas bancas das feiras livres encontram-se na tabela 4 e 5.

Tabela 1: Características das bancas das feiras livres

	n	%
Responsável pela estrutura da banca		
Cada feirante é responsável	31	100,00%

Tabela 2: Instalações das Bancas

	n	%
Higienização das instalações das bancas		
Sim	30	96,8%
Não	1	3,2%
Frequência que ocorre a higienização		
Semanalmente	3	6,4%
1 vez por mês	27	91,9%
Disponibilidade de água potável		
Não	30	96,8%
Sim	1	3,2%

Tabela 3: Comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura*

	n	%
Preços dos alimentos		
Feirante decide preço com base no próprio conhecimento	31	100,00%

Tabela 4: Média de preços das frutas comercializadas nas feiras livres (continua).

Frutas	Frequência de comercialização (%) nas bancas das feiras livres	Média de preço por kg (R\$)
Abacaxi	93,5%	5,20
Abacate	25,8%	10,80
Ameixa	9,7%	10,00
Banana	100%	2,05
Bergamota	42,0%	3,00
Caqui	40,0%	5,00
Caju	30,0%	8,00
Carambola	13,0%	5,04
Kiwi	30,0%	7,00
Laranja	100%	2,00

Tabela 4: Média de preços das frutas comercializadas nas feiras livres (continuação).

Frutas	Frequência de comercialização (%) nas bancas das feiras livres	Média de preço por kg (R\$)
Limão	77,5%	3,40
Maça	100%	4,15
Mamão	80,0%	7,50
Manga	75,0%	12,80
Melancia	60,0%	1,60
Melão	55,0%	1,50
Morango	90,0%	6,85
Pera	50,0%	6,12
Pêssego	60,0%	6,13
Uva com semente	90,0%	6,30
Uva sem semente	30,0%	14,30

Tabela 5: Média de preços dos legumes e verduras comercializados nas feiras livres (continua).

Alimentos	Frequência de comercialização (%) nas bancas das feiras livres	Média de preço por Kg (R\$)
Agrião	19,3%	2,25
Abobrinha	45,1%	2,00
Alho	10,0%	10,00
Alface americana	80,0%	8,30
Alface lisa	90,0%	8,00
Brócolis	87,0%	1,92
Batata Doce	20,0%	1,92
Batata Inglesa	84,0%	1,80

Tabela 5: Média de preços dos legumes e verduras comercializados nas feiras livres (continuação).

Alimentos	Frequência de comercialização (%) nas bancas das feiras livres	Média de preço por kg (R\$)
Berinjela	19,3%	3,00
Beterraba	45,2%	2,07
Cebola	96,7%	1,62
Cebolinha	75,0%	6,65
Cenoura	93,5%	2,00
Chuchu	71,0%	1,90
Coentro	10,0%	3,33
Couve – flor	50,0%	1,80
Ervilha	32,2%	7,43
Espinafre	10,0%	2,85
Gengibre	10,0%	3,33
Mandioca	42,0%	1,90
Manjeriço	10,0%	3,33
Milho	80,6%	4,40
Orégano	10,0%	3,33
Pepino	25,8%	2,40
Pimentão	29,0%	6,13
Rabanete	12,9%	1,00
Repolho	58,0%	2,23
Rúcula	35%	2,00
Tomate	90,0%	3,00

APÊNDICE D – NOTA DA IMPRENSA

FEIRAS LIVRES EM FLORIANÓPOLIS – SC: CARACTERIZAÇÃO E A SUSTENTABILIDADE NA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS *IN NATURA*

Pesquisa do Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN) e do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE), da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), analisou 25 feiras livres, totalizando 31 bancas que comercializam frutas, legumes e verduras *in natura* localizadas na região insular de Florianópolis, SC.

Esta pesquisa é resultado da dissertação de mestrado defendida em julho de 2014 pela nutricionista Lariane Hartmann Lopes, sob orientação da professora Suzi Barletto Cavalli.

O objetivo da pesquisa foi caracterizar as feiras livres e analisar as práticas sustentáveis na comercialização de frutas, legumes e verduras *in natura* na cidade de Florianópolis, SC.

Para isso, foi realizada uma coleta de dados no primeiro semestre de 2014 com todas as feiras livres que comercializam frutas, legumes e verduras *in natura* situadas na região insular de Florianópolis, SC.

Na pesquisa, foram encontradas feiras livres situadas em diversificados locais da cidade e dias da semana de modo a facilitar o acesso dos consumidores. O público idoso eram os consumidores que mais frequentavam as feiras livres. A maioria dos feirantes era do sexo masculino (77,4%), com ensino fundamental ou ensino médio completo (96,7%) e idade média de 49 anos. Apenas 6,4% dos feirantes relataram encontrar dificuldades nas feiras livres, principalmente relacionada à falta de apoio local e falta de estrutura básica. Para a maioria dos feirantes (93,5%) a feira livre era a única fonte de renda da família. Verificou-se que 80,6% das bancas, comercializavam somente alimentos produzidos no modo convencional. Ressalta-se que dentre as bancas em que os feirantes referiram comercializar alimentos orgânicos (n=6), estes eram alimentos em processo de conversão, do modo de produção convencional para o modo de produção orgânico. Dentre esses não foram encontrados frutas, legumes e verduras *in natura* orgânico com certificação.

Pode-se perceber uma escassez de bancas que comercializavam frutas, legumes e verduras *in natura* orgânicos (19,3%). No entanto,

esses alimentos orgânicos eram oriundos da própria produção, diferentemente dos alimentos convencionais que eram provenientes da Central de abastecimento (Ceasa).

Verificou-se a semelhança entre os preços dos alimentos convencionais comercializados em diferentes regiões, assim como os preços dos alimentos orgânicos.

Dentre os principais tipos de embalagens das frutas, legumes e verduras *in natura*, predominou a embalagem plástica (100,0%) e isopor com papel filme (48,4%). Além disso, havia disponível em todas as bancas embalagens para os consumidores realizarem a compra, e a principal citada foi a sacola plástica (54,8%). Nenhuma banca disponibilizava sacola retornável, sacola biodegradável ou cesta.

Situadas na região insular de Florianópolis, SC, pode-se constatar que as feiras livres podem se constituir espaços de incentivo a uma alimentação mais saudável, devido à disponibilidade de frutas, legumes e verduras *in natura*. Porém, foi identificado uma limitação quanto às práticas sustentáveis realizadas pelos feirantes podendo comprometer a Segurança Alimentar e Nutricional. Contudo, as feiras livres podem ser locais de promoção da sustentabilidade ambiental. O incentivo a produção de orgânicos mostrou-se como uma importante estratégia. Para tal, se faz necessário maior valorização desse tipo de comércio, principalmente um maior reconhecimento dos órgãos públicos frente à importância das feiras livres, com o intuito de fortalecer cada vez mais esse modo de comercialização.

Contatos:

Lariane Hartmann Lopes – larianenutri@hotmail.com

Suzi Barletto Cavalli – sbcavalli@gmail.com