CAPÍTULO 12

O processo de politização da questão alimentar na cidade de Brasília: rumo a uma transição do sistema alimentar local

Stéphane Guéneau, Mauro G. M. Capelari, Janaína Deane de Abreu Sá Diniz, Jessica Pereira Garcia, Tainá Bacellar Zaneti

Introdução

Há um amplo reconhecimento na literatura de que os sistemas alimentares são responsáveis por emissões de gases de efeito estufa, esgotamento dos recursos hídricos subterrâneos, perda irreversível da biodiversidade e vários outros danos socioambientais (Clark et al., 2019; Béné et al., 2020). Sistemas alimentares insustentáveis levam à desestabilização e perda das funções reguladoras, das quais depende a vida humana (Campbell et al., 2017; Springmann et al., 2018). Muitos estudos, portanto, destacam a necessidade de uma transição para sistemas alimentares sustentáveis (Stassart et al., 2012; Hinrichs, 2014; Jurgilevich et al., 2016; Caron et al., 2018; Springmann et al., 2018; Vermeulen et al., 2020). Diante dessa necessidade, as cidades são consideradas, por diversos autores, como locais de mobilização social e como importantes vetores de inovação capazes de facilitar essa transição para sistemas alimentares sustentáveis (Brand et al., 2019).

Historicamente, as políticas alimentares urbanas visaram, sobretudo, garantir o abastecimento alimentar de grandes metrópoles, de modo que os consumidores das cidades pudessem dispor de uma oferta de alimentos em quantidade suficiente e diversificada (Daviron et al., 2019). No Brasil, essa questão ganhou relevância a partir da década de 1970, devido ao acelerado processo de êxodo rural que levou à concentração de sua população nas cidades. Segundo dados do último Censo demográfico, em 2010, a população urbana representava 85% da população brasileira (IBGE, 2011).

Principalmente sob a responsabilidade do governo federal, a logística de abastecimento das grandes metrópoles brasileiras se estruturou com a criação do

Sistema Nacional de Abastecimento (SINAC) e da rede de Centrais de Abastecimento (CEASA) que foi projetada nas grandes cidades do país a partir da década de 1970 (Cunha, 2006). Às prefeituras caberia apenas uma parte das políticas alimentares. O sistema alimentar era considerado mais um assunto rural, sendo pouco tratado como tema urbano, se comparado a outras questões como transporte, moradia ou meio ambiente (Pothukuchi e Kaufman, 1999).

Essa situação mudou a partir da década de 1990 com a alta dos preços das *commodities* agrícolas. As populações urbanas brasileiras mais pobres sofreram, então, graves problemas de acesso aos alimentos em função dos preços elevados (Hoffmann, 1995), levando as prefeituras a desenvolver suas próprias políticas públicas de alimentação (Hawkes e Halliday, 2017). A cidade de Belo Horizonte é pioneira nessa área, devido à sua atuação no combate à insegurança alimentar, que, em parte, serviu de modelo para a implantação do Programa Fome Zero lançado em 2003 pelo governo brasileiro com o objetivo de erradicar a fome e a pobreza extrema no Brasil (Rocha e Lessa, 2009).

Nos últimos anos, as questões alimentares nas cidades parecem mais diversificadas e complexas. A necessidade de abastecer as populações urbanas em quantidades suficientes com alimentos saudáveis continua a ser um tema de preocupação para os formuladores de políticas, mas a ação pública parece mais abrangente, pois se relaciona à sustentabilidade de todo o sistema alimentar (Dury et al., 2019). Concretamente, esses desafios se materializam numa vontade de transformação do sistema que, por um lado, diz respeito à redução dos desperdícios, dos resíduos e da poluição excessiva, gerados por todos os processos ligados à produção e ao consumo de alimentos (Alexander et al., 2017) e, por outro, à redução da contribuição do sistema alimentar às mudanças climáticas (Vermeulen et al., 2012). Finalmente, essa transformação também implica uma melhoria da gestão de recursos naturais utilizados na produção de alimentos (Hajer et al., 2016), o que equivale a influenciar os modelos de produção agrícola para torná-los mais sustentáveis (Eakin et al., 2017). Além disso, em muitas cidades dependentes de suprimentos alimentares distantes, o desejo declarado de uma parte crescente de seus moradores, especialmente das classes mais ricas e instruídas, de reduzir o impacto ambiental e social de seu consumo de alimentos, passa por um desejo de reconectar a cidade com o campo (Bricas, 2019).

Embora as cidades brasileiras concentrem grande parte da população do país e tenham adquirido considerável peso econômico e político, a forma como os atores urbanos enfrentam esses novos desafios ainda é pouco pesquisada no Brasil, com algumas exceções (Preiss et al., 2017; Niederle e Schubert, 2020). Ainda assim, o sistema agroalimentar brasileiro, amplamente dominado pelo agrone-

gócio e apoiado por políticas públicas federais, é criticado, fortemente, por seus desastrosos efeitos socioambientais (Sauer, 2018).

A questão que nos propomos a tratar, neste capítulo, é a transformação em política das iniciativas em prol da transição para sistemas alimentares mais sustentáveis que estão surgindo nas cidades brasileiras, em um contexto de domínio do agronegócio no país. Optamos por abordar essa questão por meio do estudo de caso na cidade de Brasília, estendido à área urbana do Distrito Federal. Esta área diz respeito a 3 milhões de pessoas e é marcada por uma taxa de crescimento demográfico sustentado (IBGE, 2019). Como capital do Brasil, Brasília tem um peso emblemático e político considerável. Brasília também é uma das cidades com maior renda *per capita* do Brasil (IBGE, 2020).

A partir deste estudo de caso de Brasília, buscamos, neste capítulo, responder às duas perguntas seguintes: Quais são os atores que atuam para transformar os sistemas alimentares de Brasília? Qual é a atuação desses atores para tornar a questão da sustentabilidade dos sistemas alimentares em objeto de ação pública local? Por meio destas questões de pesquisa, buscamos analisar de forma mais ampla se a politização da questão alimentar em uma das grandes aglomerações urbanas consegue transformar concretamente e estruturalmente o sistema alimentar de modo a torná-lo mais sustentável.

Metodologia

A fim de explicar os processos de desenvolvimento e de mudanças da ação pública sobre os sistemas alimentares da cidade de Brasília, foi aplicada uma metodologia que consistiu, primeiramente, em realizar uma análise das principais fontes de documentos: literatura acadêmica, artigos de opinião e sítios na internet de diferentes grupos de atores envolvidos nos debates sobre alimentação.

Em seguida, foi desenvolvido um roteiro de entrevistas baseado na sociologia da ação pública. Esta abordagem analisa as interações entre os atores, as ideias que eles carregam e os lugares de debate e disseminação dessas ideias, que constituem elementos essenciais do processo de politização de um fato social (Hassenteufel, 2011; Lascoumes e Le Galès, 2012). A ação pública é, portanto, abordada como uma construção coletiva de atores que buscam criar coalizões de causas, coletivos movidos por um sistema de crenças compartilhadas ou pela mesma percepção de um problema público e das soluções que melhor se adequam para resolvê-lo (Jenkins-Smith et al., 2014). Esta grade de análise foi aplicada em 36 entrevistas semiestruturadas realizadas entre 2017 e 2019 junto a atores envolvidos no debate sobre a sustentabilidade da alimentação na cidade de Brasília: produtores, *chefs*, membros de cooperativas e de Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA), movimentos sociais ligados ao consumo, assistência técnica e administra-

ções locais encarregadas de questões relacionadas à alimentação. A amostragem dos entrevistados foi selecionada em primeiro lugar a partir da participação deles em eventos, seminários, conselhos distritais que discutem assuntos relacionados com a alimentação e em segundo lugar a partir do método bola de neve na qual um informante-chave indica outros (Noy, 2008).

Este trabalho investigativo foi complementado por uma oficina participativa organizada em Brasília em maio de 2019. Reunindo vários desses atores, esta oficina permitiu analisar as inovações e ações implementadas para transformar o sistema alimentar na direção de um sistema mais sustentável, utilizando uma metodologia desenvolvida no âmbito do projeto URBAL (Valette et al., 2019).

O jogo de atores na construção da ação pública sobre alimentação na cidade de Brasília

Em Brasília, o processo de colocar na agenda a sustentabilidade do sistema alimentar tem se dado de forma gradual, a partir de trabalhos que foram realizados, inicialmente, pelos atores que apoiavam a implementação de abordagens agrícolas alternativas, como a agroecologia. Somente mais recentemente é que os atores a jusante das cadeias produtivas, consumidores e consumidores intermediários (restaurantes, escolas) se organizaram coletivamente de forma a criar uma rede de atores unidos em torno de certas ideias e representações sobre a sustentabilidade alimentar.

Um impulso dado pela coalizão de causas em favor da agroecologia

Originalmente, os atores que começaram a colocar na agenda política a questão da transformação do sistema alimentar em Brasília eram membros de outra coalizão construída em torno da transição agroecológica. Essa coalizão nasceu por iniciativa de um pequeno grupo de agrônomos militantes da agricultura alternativa que criaram a Associação de Agricultura Ecológica (AGE) em Brasília em 1988. Certos ativistas da AGE ingressaram no espaço público na década de 1990, ocupando cargos de responsabilidade no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), na Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (EMATER-DF) ou ainda como deputado distrital (Sabourin et al., 2019). Alguns desses atores mantiveram seus vínculos com a agricultura, sendo eles próprios proprietários de parcelas de produção agroecológica ou orgânica.

Os atores desse grupo compartilhavam uma concepção particular de ciências agrárias, baseada nos princípios da não utilização de agrotóxicos e do respeito aos ecossistemas naturais (denominada agricultura ecológica). Atuando em diferentes espaços de decisão, esses atores iniciaram, a partir dos anos 1990, um lento pro-

cesso de transformação institucional por meio da disseminação de ideias agroecológicas. Sob sua influência, uma forte coalizão em torno da agroecologia foi formada, incluindo muitos representantes de órgão públicos, produtores e associações. O ativismo desta coalizão e a circulação de ideias agroecológicas dentro das autoridades políticas levaram ao desenvolvimento e a implementação de uma ação pública dedicada à agroecologia no Distrito Federal (Sabourin et al., 2019).

Sendo Brasília o mercado consumidor da maior parte dessa produção orgânica e agroecológica, a coalizão em favor da agroecologia se uniu a uma série de atores urbanos como a Ceasa, a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural do DF (SEAGRI-DF), a Secretaria de Estado de Educação do DF (SEE-DF) e os serviços municipais, a fim de, por um lado, criar mercados para produtos orgânicos e agroecológicos e, por outro, comercializar os produtos em escolas e outros estabelecimentos públicos (creches, hospitais, asilos, presídios) do DF. Ao fazer isso, contribuíram amplamente para trazer a questão dos alimentos para o debate público local e para estimular as primeiras medidas de ação pública para uma transição para sistemas alimentares mais sustentáveis.

Um grupo de trabalho composto por esses atores foi criado em 2014, o que permitiu a circulação de ideias sobre os sistemas agroalimentares alternativos em novos grupos de atores, em particular nutricionistas e responsáveis pelo fornecimento de refeitórios escolares na SEE-DF. Essas ideias levaram a uma transformação gradual na forma como os alimentos são fornecidos à cidade.

Em 2012, o governo do DF criou o Programa de Aquisição da Produção da Agricultura – PAPA/DF (Lei Distrital nº 4.752, de 7 de fevereiro de 2012) a fim de complementar outras medidas federais de aquisição de alimentos, como o PNAE e o PAA. Trata-se de um programa de compra direta, pelo governo do DF, de alimentos de pequenos produtores rurais e de organizações sociais do setor agrícola. Este programa inclui uma modalidade para aquisição de produtos agroecológicos e orgânicos para distribuição em estabelecimentos públicos (cantinas de escolas, creches etc.) (Sabourin et al., 2019).

Outro eixo de ação pública em prol da alimentação sustentável, é a organização de feiras de produtos orgânicos e agroecológicos que têm se desenvolvido, fortemente, na aglomeração urbana de Brasília, sob a liderança da Emater, Ceasa e Seagri-DF. Em 2019, havia cerca de 50 feiras no DF, sendo que a mais conhecida é a feira da agricultura familiar e agroecológica da Ceasa. Segundo a Emater-DF, os altos níveis de escolaridade e renda da população de Brasília explicam a alta demanda de seus consumidores por alimentos saudáveis e, consequentemente, o sucesso das feiras brasilienses. A preocupação com a saúde é mais pronunciada nas categorias de renda mais alta já que seus recursos financeiros mais elevados

permitem a compra de produtos orgânicos e agroecológicos mais caros. Como os agricultores do DF produzem em pequena escala, essas feiras são seus principais canais de distribuição, uma vez que não produzem em quantidade suficiente para acessar os mercados institucionais.

Emater, ator central do processo de transição do sistema agroalimentar

Como órgão responsável pela implementação da maioria das políticas em favor da agroecologia e da produção orgânica, a Emater-DF tem sido uma das arquitetas da aproximação entre os atores do mundo rural e aqueles da alimentação em Brasília. A Emater-DF concentra uma parte significativa de suas ações de assistência técnica para a agroecologia em pequenas propriedades de agricultores familiares.

Esse órgão tem a vantagem de contar com um elevado número de técnicos em relação à área dedicada à agricultura familiar no DF, o que tem resultado em estreitos vínculos entre assistentes técnicos e agricultores familiares. De acordo com um dos responsáveis pela Emater entrevistado:

> O que vai diferenciar, talvez, é porque aqui tem um número maior de técnicos. Aí você, além de dar o foco, consegue dar esse atendimento individualizado, de ir na chácara. Porque nas outras Emater, eles trabalham muito com o coletivo.

Esse conhecimento profundo dos atores envolvidos com a agricultura familiar leva a Emater a desempenhar um papel central de articulação entre os responsáveis pela condução das políticas alimentares urbanas e os agricultores. Com isso, a cooperação entre a Emater e os órgãos responsáveis pelos programas de apoio a agricultura familiar e de compras institucionais federais e locais tem se fortalecido, especialmente com a Conab, Seagri-DF e a SEE-DF. Segundo um gerente de programa da Emater, essas organizações estão ligadas fortemente por vínculos de interdependência:

> A gente mesmo depende do recurso deles, depende da assinatura do convênio entre a Secretaria e o Ministério, para que tenha o recurso e para que possamos levar essa política para o agricultor. (...) E a Secretaria depende da gente pela capilaridade e o contato com os agricultores.

A cooperação entre a Emater e vários atores, inclusive a Seagri-DF e os movimentos sociais da agricultura familiar e os varejistas, levou o governo Cristovam Buarque a desenvolver, em 1995, o Programa de Verticalização da Pequena Produção Familiar (PROVE). O PROVE tinha como objetivo a venda de produtos

locais nos grandes supermercados de Brasília, mas esse programa foi desmontado rapidamente após a mudança de governo do Distrito Federal (De Carvalho, 2005).

A Emater intervém diretamente no espaço urbano por meio de diversos programas. Primeiramente, está implementando um programa de agricultura urbana cujo objetivo é, segundo seu gestor, "fomentar principalmente a produção de alimentos em área urbana". No entanto, na realidade, o volume de alimentos produzidos no espaço urbano é muito reduzido e o programa se concentra mais em atividades educativas, a partir do apoio à realização de hortas comunitárias, principalmente nas escolas:

> A gente trabalha basicamente com escolas, centros de saúde, hospitais, unidades de internação de menores infratores, papuda, com órgãos de governo, seja educação, saúde... (…) O nosso cliente maior é a escola. A gente atende por volta de 100 a 120 escolas por ano da rede pública do DF (...) essencialmente nas escolas o foco é a horta pedagógica.

Segundo a Emater, a hipótese implícita desta ação é que dentro das cidades, a formação de estudantes em agroecologia pode influenciar seus padrões de consumo na direção de produtos mais saudáveis e naturais:

> E a gente viu que, enquanto educadores, eles podem formar novos consumidores. Então, para o próprio produtor rural ter um cidadão que consome mais verduras, frutas... Para nós, ter um bom consumidor é interessante.

O público urbano também procura o Centro de Capacitação Tecnológica e Desenvolvimento Rural da Emater (CENTRER), que oferece uma série de cursos ministrados por especialistas em engenharia de alimentos. Inicialmente, esse centro se localizava fora de Brasília para atender principalmente às solicitações do público rural. O principal objetivo do referido centro é, de fato, reforçar a capacidade de agregação de valor dos agricultores, por meio do fortalecimento de suas capacidades de transformação de produtos agrícolas básicos. O Centro foi então transferido para Brasília, próximo ao principal mercado orgânico, dentro do complexo da Ceasa.

A oferta de formações voltadas a comunidades da agricultura familiar foi gradativamente ampliada para o público urbano, a fim de atender diretamente às solicitações dos moradores urbanos que desejam produzir para si próprios alimentos processados de forma que fiquem menos dependentes das indústrias

alimentícias, ou vender produtos processados saudáveis e artesanais. Segundo a responsável do Centrer:

> Nós temos as donas de casa, os habitantes que têm um quintal muito grande e querem ocupar aquele quintal de alguma forma, seja com frutas, seja com hortas ou plantas medicinais. E as instituições socioassistenciais, a gente recebe muita demanda de igrejas, de centros assistenciais, de centros espíritas, dessas organizações que trabalham com as pessoas em vulnerabilidade social. Aí essas demandas vão aparecendo e a gente vai inserindo. (...) A gente procura mesclar, nas nossas capacitações, os agricultores e o público urbano. Porque eles interagem entre si nas capacitações, e a partir dessa mescla é que começa a fazer a sua propaganda, e as relações. Temos as feiras que definem, por si só, quem são esses produtores que vão comercializar, e dali eles já começam a estabelecer as suas redes de consumidores nas feiras.

Através da ação do Centrer, a Emater está também envolvida na salvaguarda do patrimônio alimentar, tema que é cada vez mais abordado pelas populações urbanas por meio da utilização de plantas alimentícias não convencionais (PANC) (Kinupp e Lorenzi, 2014). De acordo com um dos funcionários da Emater entrevistado, vários moradores da cidade desejam se reconectar com as práticas culinárias ancestrais:

> Tem muitas hortas comunitárias espalhadas e aí eles querem dar esse enfoque de trabalhar, não o cultivo convencional que está nas feiras, mas esse resgate cultural das nossas avós, dos nossos pais, de trabalhar esse tipo de produto.

O Centrer organizou um curso de formação especialmente dedicado à criação de produtos alimentares à base de PANC (principalmente conservas e temperos).

Ainda que de forma mais esporádica e indireta, o papel central desempenhado pela Emater também consistiu em reunir atores rurais e urbanos envolvidos na transformação dos sistemas alimentares. Por exemplo, alguns dos *chefs* de restaurantes de Brasília que desejam desenvolver uma gastronomia baseada em produtos locais, agroecológicos ou regionais recorrem regularmente à Emater para obter contatos de produtores agroecológicos ou informações sobre as comunidades que sustentam a agricultura (CSA) localizadas no DF. Um dos encarregados do programa na Emater entrevistado aponta que:

> O que mais tem acontecido são contatos, né, dos restaurantes, que entram em contato com a Emater para indicar esses agricultores. (...) Eles chamam os agricultores e fazem com eles a comercialização na porta. É um nicho que está crescendo.

Vários restaurantes que trabalham com uma abordagem mais alternativa, por exemplo, ao oferecerem uma variedade de pratos baseados apenas em produtos agroecológicos e/ou locais, confirmam o papel importante da Emater na criação de uma oferta diferenciada de alimentos em Brasília. De acordo com um deles: "Tivemos ajuda da Emater. Levou a gente no Ceasa, assentamentos, produtores agroecológicos."

Iniciativas cidadãs que fortalecem a coalizão

Alguns moradores do DF, sensibilizados com a questão da alimentação sustentável, passaram a implementar ações que vão além das escolhas individuais de consumo de produtos agroecológicos ou orgânicos. Por exemplo, as primeiras hortas coletivas de Brasília foram criadas há 20 anos por cidadãos que desejavam realizar experimentos agroecológicos no espaço urbano. Segundo o gestor do programa de agricultura urbana da Emater-DF:

> A nossa horta comunitária mais antiga, a de São Sebastião, já deve estar completando por volta de uns 15-20 anos; a primeira horta comunitária no DF. (...) Então, assim, tinham ações, mas não tinha o programa.

A Emater considera que o investimento dos cidadãos nas hortas coletivas no Distrito Federal tem ganhado força, gradativamente, principalmente entre as classes mais ricas da cidade de Brasília em busca de novos laços sociais:

> No caso da agricultura urbana, a gente vê que há principalmente da classe média e classe média alta uma mobilização. (...) Ou seja, são pessoas que não estão procurando ali retorno financeiro, alimento barato. São pessoas que estão preocupadas com a cidade, com o meio ambiente, que tem poder aquisitivo, que tem tempo, que é o mais difícil. Outra coisa que movimenta muita gente é essa interação.

Alguns cidadãos envolvidos nessas iniciativas de agricultura urbana formaram um grupo temático sobre agricultura urbana dentro do Movimento Nossa

Brasília.[1] Embora ainda pouco organizado, este grupo é liderado por algumas figuras emblemáticas fortemente ligadas à coalizão em favor da agroecologia, cujo ativismo levou à adoção de uma lei aprovada em 2012 (Lei nº 4.772/2012) que trata especificamente das políticas de apoio à agricultura urbana no DF. Essa lei foi complementada pela Lei no 6.671/2020, de modo a autorizar a utilização dos espaços urbanos públicos e privados subutilizados do DF para o desenvolvimento de atividades da agricultura urbana. A lei proíbe o uso de agrotóxicos e o plantio de espécies transgênicas nesses espaços.

Do lado do consumo, as questões de segurança sanitária dos alimentos são consideradas como um importante tema de interesse público, em particular por causa de escândalos de saúde, como o da operação carne fraca,[2] que são frequentemente revelados pelos órgãos de controle de saúde. O ativismo político dos consumidores de Brasília, embora ainda limitado, atualmente, teve início no final dos anos 2000 através de sua participação em organizações como as Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA) ou o movimento internacional *Slow Food*.

O *Convivium Slow Food* Cerrado, criado em novembro de 2009, em Brasília, é formado por um grupo de atores da cidade bastante envolvidos nas questões alimentares (*chefs* de cozinha, consumidores, acadêmicos, membros de cooperativas, agricultores urbanos etc.). A ação deste grupo se concentra na valorização da sociobiodiversidade do Cerrado e de atividades agroextrativistas relacionadas (Duarte et al., 2020). O *Convivium* organiza festivais gastronômicos em torno da promoção dos produtos da sociobiodiversidade do Cerrado, conduz projetos de salvaguarda da biodiversidade ameaçada do bioma e realiza ações contra o desperdício de alimentos. Estes últimos são organizados sob a forma de festivais "Disco Xepa", eventos durante os quais os voluntários são convidados a recolher e cozinhar alimentos que se pretendem destruir porque os seus aspectos não cumprem as normas de comercialização. As refeições preparadas são então distribuídas gratuitamente. Em Brasília, esses eventos são realizados com o apoio da Emater e da Ceasa, que fornece a infraestrutura e os equipamentos do Centro de Capacitação e Comercialização (CCC) localizado próximo ao mercado orgânico.

Embora o poder público não desenvolva projetos diretamente com o *Convivium Slow Food* Cerrado, ele apoia sua ação política. De acordo com a responsável pelo Centrer da Emater:

> O *Slow Food* vem como uma forma de dar uma sacudida na pessoa e fala assim: é possível fazer isso, mudar a consciência, mexer,

1 http://www.movimentonossabrasilia.org.br. (Acesso em: 19 de maio 2020)

2 A "Operação carne fraca" revelou, em 2017, um esquema de adulteração do produto envolvendo pelo menos 30 frigoríficos.

> mudar o hábito, eles têm essa *expertise*. O Centro de Capacitação vem para dar esse suporte que o *Slow Food* demanda na questão da estrutura física, seja de maquinário e/ou equipamentos e aí a gente supre essa demanda.

Outras iniciativas implantadas pelos moradores de Brasília na tentativa de transformar o modo de distribuição e consumo de alimentos se multiplicaram nos últimos anos, como as CSAs, que têm visto seu número crescer exponencialmente. A partir de 2012, a realização de conferências de membros europeus de CSAs na Universidade de Brasília levou algumas ONGs, em particular o Mutirão Florestal, a procurar criar CSAs em Brasília. As três primeiras CSAs foram criadas em Brasília em 2015. A atividade política dessas iniciativas pioneiras levou à formação de uma rede de apoio para a criação e o fortalecimento das CSAs em Brasília, através de um canal de comunicação no *Facebook*, *e-mail* e mesas redondas presenciais. Em pouco tempo, grupos de trabalho surgiram e foi criado o próprio *site* CSA Brasília[3], e a iniciativa foi divulgada em matérias de jornais e programas de TV e rádio. O objetivo da Rede CSA Brasília é "promover uma cultura solidária, saudável de produção e consumo de alimentos". Em 2020, 36 CSAs estavam ativas formando a maior comunidade do Brasil.

Todavia, várias CSAs de Brasília possuem uma base muito irregular e muito pequena de membros coagricultores e enfrentam dificuldades econômicas para manter sua atividade. Os membros de CSAs entrevistados relatam que a atividade política desse movimento está limitada, com cada CSA focando principalmente em sua própria atividade de produção e comercialização.

Em última análise, muitas iniciativas para criar cadeias de abastecimento direto entre produtores e consumidores não têm influência suficiente para obter apoio político. Segundo um dos encarregados de programa da Seagri-DF:

> Muitas coisas ocorrem sem a ação do Estado. Essa questão das feiras hoje têm uma autonomia muito grande, muitas delas não têm regulamentação do governo, e as CSAs que não tem nenhuma atuação do governo, é independente, mas, assim, a gente percebe que pra questão do consumo, que é a grande ajuda que o mercado pode dar, fortalecer o mercado institucional, é o principal instrumento de fomento da comercialização hoje de política pública que a gente tem.

Essas observações destacam a fraqueza das redes e do peso político dos consumidores urbanos na transformação dos sistemas alimentares. As demandas dos

3 https://csabrasilia.wordpress.com/ (Acesso em: 22 março de 2020).

consumidores por mudanças permanecem relativamente pouco estruturadas e dependem fortemente do ativismo de outros coletivos. Nesse jogo, a coalizão reunida em torno da agroecologia e da agricultura orgânica é, sem dúvida, a mais ativa, mas dois outros grupos de atores também exercem certa influência no processo político vinculado à alimentação sustentável: nutricionistas e *chefs*.

A mudança de posicionamento operada por nutricionistas

Nutricionistas são considerados atores-chave na transição para sistemas alimentares urbanos mais sustentáveis, conforme mencionado por um representante de uma cooperativa agroextrativista:

> O desafio é colocar o que é nosso no mercado. Refrigerante é cultura de aniversário né, mas se você falar de suco de coquinho ninguém conhece, então é interessante que se transforme "o que é nosso e é exótico, e o que é da indústria é comum". Se o cozinheiro e a cozinheira, o nutricionista ou a nutricionista não quiserem colocar nos cardápios eles não colocam, então a gente precisa começar a mudar esse ponto de vista.

Originalmente, muitas nutricionistas responsáveis pela implementação de programas de aquisição de alimentos relutavam em incluir uma proporção de produtos da agricultura familiar nos cardápios, particularmente as dos restaurantes escolares. A questão alimentar é amplamente abordada nas cidades brasileiras por meio das articulações entre alimentação e saúde, enfocando os aspectos nutricionais dos alimentos entendidos em sentido amplo, ou seja, inclusive os relativos à segurança sanitária desses alimentos. Em regra geral, os produtos da agricultura familiar e da agroecologia eram considerados pelos nutricionistas menos seguros para a saúde do que os da indústria, apesar dos métodos de produção agroindustrial que usam muitos pesticidas e aditivos químicos. Segundo um responsável de programa da Seagri-DF:

> Geralmente, os nutricionistas não colocam esses produtos típicos da agricultura familiar no cardápio. Eles colocam mais biscoito de maizena, margarina, e, por exemplo, mais pão artesanal, ou uma geleia do Cerrado. Eles têm dificuldade de colocar isso no cardápio da merenda da escola.

Dentro do grupo de trabalho sobre aquisição de alimentos, os membros da coalizão em favor da agroecologia, particularmente os representantes da Emater, divulgaram suas ideias em prol de uma aproximação entre suas ações no meio

rural e os sistemas alimentares urbanos. De acordo com os responsáveis pelos programas de aquisição de alimentos da Emater:

> A gente dentro do grupo de trabalho sensibilizou a equipe lá da nutrição. (...) O cardápio, de hortaliças e frutos, a gente foi pensando juntos quais as hortaliças e frutos para ser pedidos. O calendário de sazonalidade também, tem esse compromisso de que elas iriam fazer o cardápio conforme a sazonalidade.

Esse trabalho de sensibilização tem conseguido a adesão de grande parte dos nutricionistas, levando à exclusão de muitos produtos industrializados da alimentação dos estabelecimentos públicos. Segundo um dos responsáveis pela alimentação escolar da Secretaria de Estado de Educação (SEE-DF):

> Hoje 80% dos nossos itens é baseado em produtos *in natura*, ou minimamente processados. E dos 62 itens, apenas 3 itens eram ultraprocessados. (...) Hoje a gente serve 30 itens diferentes de agricultura familiar, entre frutas e hortaliças, referente aos 62 itens. A gente tem um crescimento de fornecimento de agricultura familiar exponencial desde 2015. A gente serve desde 2013, mas de 2015 pra cá a gente teve um crescimento exponencial também por conta da força do decreto, e porque há hoje um grupo de acompanhamento formado pelo representante da secretaria, que é a diretora daqui, com o diretor de compras institucionais da Secretaria de Agricultura, e com o integrante do diretor de compras públicas da Emater.

Além disso, o Decreto Distrital 36.900 aprovado em 2015, conhecido como a lei de cantinas escolares, proíbe, no ambiente escolar da rede de escolas do DF (cantinas comerciais localizada no interior das escolas, área contígua aos estabelecimentos de ensino, festas, eventos etc.), a comercialização de determinados alimentos particularmente prejudiciais à segurança alimentar e nutricional das crianças (refrigerantes, achocolatados, biscoitos doces, frituras etc.).

A partir das interações que tiveram com outros atores que integram o grupo de trabalho, o campo de atuação dos nutricionistas da SEE-DF foi ampliado para contemplar preocupações que vão além da nutrição. Inicialmente, tinham como foco principal a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos destinados ao abastecimento de cantinas escolares do DF, mas aos poucos foi implementando projetos de educação alimentar sustentável. Tudo de acordo com uma das nutricionistas da SEE-DF:

> Quando a gente fala de alimentação escolar a gente sempre lembra da merenda nas escolas, e se o alimento é nutricionalmente adequado ou não. E aí a gente esquece que está dentro da educação e tem que trabalhar educação com as crianças. Então, tem algumas semanas dentro do calendário escolar que a gente inclui atividade de educação alimentar e nutricional. Por exemplo, ano passado foi sobre desperdício de alimentos. Como tem uma semana temática de patrimônio cultural, a gente inclui o patrimônio alimentar.

O papel de intermediação dos *chefs*

Os *chefs* de restaurantes são vistos como atores-chave na transformação dos sistemas alimentares urbanos porque desempenham um papel de intermediário direto entre os produtores e os consumidores finais. Os restaurantes do Distrito Federal que afirmam fazer parte do movimento alternativo demonstram, de fato, interesse em adquirir produtos agroecológicos de produtores locais, entre outras coisas, criando vínculos com as CSAs.

Alguns restaurantes de Brasília criaram suas próprias CSAs, como o restaurante Girassol, que facilita o seu próprio abastecimento, mas, em geral, devido as restrições organizacionais muito diferentes, a relação entre as CSAs e os restaurantes de Brasília não é simples, como disse um dos representantes de CSA entrevistado:

> Eu acho que o difícil é mais a organização do restaurante. Assim, muito restaurante também tem que ter uma pegada mais alternativa pra poder conseguir acompanhar a produção porque esta requer certa sazonalidade, certa periodicidade. (...) O restaurante tem os mesmos pratos fixos né, então acaba que a gente não consegue ter sempre o mesmo alimento, porque tem a questão das estações.

Alguns restaurantes e CSAs tentaram implementar inovações organizacionais de modo a consolidá-las de forma regular, sobretudo através do conceito de Comunidades que Sustentam o Restaurante (CSR). O princípio da CSR é baseado na confiança de um proprietário de restaurante que concorda em comprar uma cesta de produtos, regularmente, de uma comunidade de agricultores cujos produtos e métodos de produção ele conhece, mas esta inovação não teve sucesso, no entanto, como indica o representante de uma CSA:

> A gente estava tentando fazer o CSR, que seria Comunidades que Sustentam o Restaurante, e fazer essa parceria igual a gente faz com a CSA. Então paga no final do mês. (...) A gente sabia que pra

> transformar o CSA pra CSR, ou restaurante que sustenta a agricultura, algo desse tipo, a gente precisaria de uma lista básica do que eles consomem por semana, em média. Só que os restaurantes nunca enviaram essa lista pra gente. A gente tinha um básico que tinha sido conversado em reunião, anotado, mas não se sabia ao certo a demanda deles por semana.

Assim, a forma como os restaurantes de Brasília influencia a transformação dos sistemas alimentares está menos relacionada ao impacto direto de suas práticas culinárias do que à sua atividade discursiva. Alguns *chefs* de Brasília que gozam de grande reputação desempenham, de fato, um grande papel de empresários políticos, como aponta um dos representantes da Cooperativa Central do Cerrado:

> Não existe nesses restaurantes que tem essa pegada uma capacidade de absorver esses produtos em grandes volumes. Com os *chefs* mais renomados, é diferente. (...) Em termo de consumo, não gera muito impacto direto. (...) Me faz um prato com a pimenta de macaco Kalunga, ela vai me comprar 1 kg de pimenta de macaco a cada 6 meses né, mas no momento que ela vai pra uma matéria no Correio Braziliense e fala da pimenta de macaco, isso gera muita venda indireta.

Essa afirmação é confirmada por vários restaurantes gastronômicos conhecidos da cidade, que usam sua fama para transmitir certas mensagens, como disse o dono de um deles:

> A gente entende que não somos só um restaurante e eu vinha falando que queria um lugar de liberdade de criação, tanto de cozinha quanto de conceitos. Um local que precisava ter um apelo, um olhar com muita atenção para o produtor, para a sustentabilidade, a forma mais justa de relacionamento com os colaboradores e que, ao mesmo tempo, fosse justa para o cliente. (...) Às vezes você não usa o produto, mas pode agir para ter um impacto, falando do Cerrado e fortalecendo os produtos locais, por exemplo.

Alguns desses restaurantes estão organizados em torno de uma iniciativa denominada "Panela Candanga". Esta rede de restaurantes, criada em 2016 por iniciativa de alguns *chefs* emblemáticos, tem como objetivo "descobrir e redescobrir o papel de Brasília na gastronomia nacional[4]". A ação da rede é organizar uma série de eventos em torno da gastronomia local, como as feiras Panela Candanga, que acontecem regularmente em Brasília. Segundo o *site* da Panela Candanga,

4 http://panelacandanga.com.br/sobre/ (Acesso em: 5 de setembro de 2020).

essas ações ajudam a consolidar uma narrativa, uma história, a fim de ancorar a gastronomia no território:

> Além de idealizar pratos com ingredientes da região, os *chefs* vão além e chamam a atenção para o que está por trás desse processo criativo, onde estão esses produtos e como eles chegam à mesa do brasiliense. O objetivo é proporcionar uma experiência diferente com a culinária. É apresentar, através da gastronomia, uma Brasília que seu povo ainda não conhece. É trazer para cada prato a história dos seus ingredientes. É oferecer novos modos de entender a comida e de se identificar a cada garfada com a nossa própria cultura.

Os *chefs* de Brasília também participam de outros eventos como festivais gastronômicos organizados pelo *Convivium Slow Food* Cerrado, demonstrações culinárias em *shopping centers* ou escolas, ou iniciativas mais elitistas como o Cerrado no Prato. Este último definido como um "coletivo de *chefs* e outros profissionais da gastronomia" que entende a gastronomia e o turismo como vetores para promover o uso sustentável da sociobiodiversidade do Cerrado e, ao mesmo tempo, contribui para a valorização biológica e cultural do segundo maior bioma brasileiro.

O mundo dos *chefs* e donos de restaurantes envolvidos em atividades e debates sobre a transformação do sistema alimentar em Brasília, está longe de ser homogêneo. Por um lado, muitos desses atores limitam suas intervenções a um discurso sobre a transformação dos sistemas alimentares, enquanto, por outro lado, poucos colocam esses discursos em prática. Esta prática realiza-se principalmente através da preparação de pratos que respeitam determinados princípios de acordo com certa visão da sustentabilidade dos alimentos, a utilização de embalagens recicláveis e não poluentes (política de zero plástico em alguns estabelecimentos, por exemplo), a implantação de programas de reciclagem de lixo e a participação em atividades de educação alimentar, principalmente nas escolas.

Por exemplo, o Instituto Ecozinha reúne cerca de quinze restaurantes em Brasília e tem como objetivo: "implementar ações que resultem no desenvolvimento econômico, social e cultural da sociedade e suas instituições, com ênfase na educação ambiental e na preservação do meio ambiente, promovendo a nova economia circular de baixo carbono a partir da alimentação"[5]. O Instituto implementou um projeto de gestão de resíduos de cozinha, que consiste no fornecimento de *containers* para reciclagem perto de restaurantes e a organização da coleta e do tratamento de resíduos, inclusive vidros normalmente destinados a aterros sanitários distritais.

---

5 https://www.institutoecozinha.org.br/ (Acesso em: 6 de setembro de 2020)

Outro exemplo dessas ações diz respeito a um restaurante que não tem cardápio fixo e prepara pratos diferentes diariamente, tudo de acordo com os produtos oferecidos diretamente, no mesmo dia, pelos produtores com os quais mantêm relações duradouras. Vejamos o que diz a *chef* e proprietária desse restaurante: "é um cardápio que se desenvolve de baixo para cima. Não é minha cabeça que manda, mas sim a oferta de alimentos, então isso torna o estabelecimento mais ecológico. Como você não tem um cardápio fixo, você não exige do seu produtor que ele tenha todos os alimentos o ano inteiro." Esta *chef* também está envolvida em atividades ativistas, dentro do *Convivium Slow Food*, mas também no âmbito do seu próprio restaurante, onde informa diretamente aos consumidores sobre os princípios que regem o restaurante. Esta *chef* considera esse posicionamento como um ato político: "eu acho que educar pela culinária é muito maravilhoso. (...) Então, eu vejo isso como um ato revolucionário, e tem posicionamento político, né, o que você come."

O dono de outro estabelecimento confirma esta posição política, para a qual os restaurantes de Brasília têm como missão divulgar as ideias que fazem parte de um desejo de transformação dos sistemas alimentares:

> O restaurante já nasce com a ideia de ter palestras e cursos trazendo educação. A gente não é só um ponto de comercialização, a gente quer ser um lugar de transformação, vai ser um aprendizado para gente e para nossos clientes, nossa missão é mostrar que é possível se alimentar melhor e poluir menos.

Alguns *chefs* estão fortalecendo as ações lideradas pela coalizão a favor da agroecologia, por meio da participação em eventos que visam aproximar as comunidades urbanas e rurais. O responsável do Centrer da Emater-DF aponta, por exemplo, o caso de um *chef* que participa regularmente das oficinas de formação da Emater que acontecem na Ceasa:

> De vez em quando nós vamos fazer uma oficina e ele vem aqui no sábado, que é o dia que tem a feira, e ele traz toda a *expertise* dele e sai pegando aqui na feira o que ele vê e faz os pratos e mostra isso para a comunidade urbana. (...) O *chef* já sabe quem são os produtores, ele já sabe com quem ele compra as ervas aqui. (...) Essa proximidade dos *chefs* e da comunidade urbana, nas feiras, diretamente com os produtores, é o que estabelece essa relação de confiança. Nas feiras eles estão em contato, e os produtores os convidam a conhecer a propriedade.

Uma das nutricionistas da Seduc relata ainda a participação de um *chef,* professor de gastronomia do Instituto de Educação Superior de Brasília (IESB), nos projetos que estão implementando usando mais produtos naturais da agricultura familiar e menos produtos ultraprocessados nos restaurantes escolares. O projeto "*Chef* e Nutri na Escola" visa, por exemplo, envolver um *chef* nas escolas para desenvolver, com os cozinheiros, receitas culinárias a partir de alimentos adquiridos através de compras institucionais. Uma das nutricionistas responsáveis por este projeto explica o papel do *chef*:

> O intuito é trabalhar, com os alimentos que a gente tem na alimentação escolar, técnicas culinárias ou de montagem de prato com as merendeiras. (...) Ele vai trabalhar com o cardápio do dia, vai tentar pensar em uma preparação mais inovadora. (...) Ele trabalha essa questão do desperdício, porque ele percebeu, durante esse tempo, que estava tendo muito desperdício de alimento pelas merendeiras.

Segundo um dos gestores do Programa de Aquisição de Alimentos da Seduc, este projeto está possibilitando a obtenção de resultados tangíveis em termos de transformação dos sistemas alimentares, pois possibilita conectar o mundo da gastronomia com a alimentação do dia a dia em escolas:

> Tudo que a gente imagina do *glamour* do *chef*, ele é totalmente desconstruído em relação a isso. (...) O *Chef* Nutri nas escolas é a grande vedete nossa assim, é a que mais chama atenção, ela é instagramável. A gente vê que dá muito resultado positivo midiático. A gente tem muitas outras coisas né, a gente tem política pública do Ministério da Saúde, parcerias... Mas o sucesso do *Chef* Nutri que puxa as outras acaba trazendo o sucesso juntas.

Discussão e conclusão

A análise do processo de politização da transição do sistema alimentar em Brasília revela um desejo de mudança expresso por algumas populações urbanas (principalmente aquelas com maior escolaridade e renda), com relação a determinados assuntos como acesso a alimentação saudável, condições ambientais e sociais da produção de alimentos (vinculadas ao desmatamento do Cerrado ou à proteção de comunidades tradicionais, por exemplo), gestão de resíduos (especialmente embalagens) e desperdício de alimentos. Da forma como foi descrita em Brasília, a demanda social de transformação dos sistemas alimentares é semelhante àquela estudada por diversos autores em outros continentes, que mostram que os atores

urbanos, antes simples consumidores de produtos alimentícios fornecidos pela população rural, implementam uma infinidade de inovações, se mobilizam e se organizam coletivamente para transformar todo o sistema alimentar, da produção à gestão de resíduos (Blay-Palmer et al., 2016; Debru et al., 2017; Hawkes e Halliday, 2017; Kropp, 2018).

O desejo de mudança dos atores refere-se a uma demanda de retomada do controle local de problemas públicos administrados em escalas superiores, nacionais e internacionais, com forte interferência de poderosos atores privados do setor agroalimentar. Neste sentido, o processo de politização das questões alimentares na cidade de Brasília é semelhante ao que tem sido observado por outros autores (Fouilleux e Michel, 2020). Com efeito, a atuação dos atores da área urbana de Brasília se apresenta claramente como um contraponto aos sistemas alimentares baseados nos modos de produção e distribuição agroindustrial, descritos por Jan Douwe van der Ploeg (2008) como "impérios alimentares".

Uma das peculiaridades do Brasil é que, no período recente, esse movimento se situa em relação a um processo de desconstrução brutal de políticas públicas diretamente ligadas ao sistema alimentar (Sabourin et al., 2020). Esse processo teve início no segundo mandato da presidente Dilma Rousseff, quando representantes do Congresso Nacional do Brasil comprometidos com os interesses do agronegócio instituíram uma série de dispositivos que visam limitar o apoio público à agricultura familiar, a qual depende fortemente de programas de combate à insegurança alimentar. O desmantelamento dessas políticas, posteriormente, se intensificou no governo Temer e culminou com a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), uma das primeiras ações do governo Bolsonaro no dia 2 de janeiro 2019, primeiro dia útil do ano.

Diante desse desmonte, alguns atores da cidade de Brasília buscam consolidar um espaço de resistência ancorado em uma trajetória iniciada na década de 1990 e que visa se opor de forma estruturada a uma determinada concepção, amplamente promovida pelo governo federal, de sistemas agroalimentares baseados na produção de alimentos padronizados e industrializados favorecendo o consumo de produtos ultraprocessados. O aumento de produtos da agricultura familiar e agroecológicos nos programas de compras públicas de alimentos do DF, programas em favor da agricultura urbana, a proliferação de feiras agroecológicas, programas voltados ao desenvolvimento de cadeias de produtos processados da agricultura familiar e ações de educação alimentar implementadas com auxílio de *chefs* e nutricionistas, são todos sinais concretos dessa dinâmica que visa mudar a ação pública em prol de sistemas alimentares sustentáveis na cidade de Brasília.

A mudança para sistemas alimentares mais sustentáveis foi expressa inicialmente através de atores do mundo agrícola alternativo que penetraram nas

instituições do Distrito Federal e circularam suas ideias dentro destas. Nossos resultados mostram que o processo de inserir a questão da transformação do sistema alimentar nas políticas depende, em grande parte, da ação de uma coalizão voltada para a transição agroecológica, na qual a Emater desempenha um importante papel articulador entre o urbano e o rural. Esses resultados ecoam trabalhos que mostram que, no Brasil, redes alternativas de alimentos estão surgindo para conectar os agricultores familiares excluídos da modernização agrícola aos mercados urbanos (Cassol e Schneider, 2015; Darolt et al., 2016).

No entanto, complementando esses trabalhos, nossos resultados também destacam a conexão estabelecida entre redes tradicionalmente formadas por consumidores urbanos e agricultores familiares, e outras categorias de atores como *chefs* e nutricionistas.

No caso dos nutricionistas de Brasília, a atuação dessa categoria de ator estava antigamente limitada às questões de controle de qualidade sanitária e melhoria da qualidade nutricional dos alimentos. Mostramos que hoje em dia, eles trabalham dentro do quadro de política que eles fazem parte (os programas de alimentação escolar) para apoiar o movimento de resistência ao sistema agroalimentar dominante, contribuindo para o desenvolvimento de várias medidas visando a ampliação do uso de produtos *in natura* da agricultura familiar e agroecológicos nas escolas.

Essa aproximação entre o mundo da nutrição e o dos sistemas alimentares alternativos que vem ocorrendo no espaço urbano fortalece a luta política travada de forma mais ampla pelos nutricionistas brasileiros para combater o consumo excessivo de produtos processados e ultraprocessados que leva ao aumento dos problemas de sobrepeso e obesidade frequentemente associados a diabetes, doenças cardiovasculares e certos tipos de câncer (Martins et al., 2013). Os nutricionistas mostram, assim, sua oposição às pressões de grandes grupos agroindustriais, que gradativamente têm penetrado no domínio público para minimizar os problemas nutricionais decorrentes da *junkfood* (Azevedo, 2019). No final de 2020, uma nota técnica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por exemplo, solicitou ao Ministério da Saúde a retirada do termo "alimentos ultraprocessados" do Guia Alimentar para a População Brasileira, um documento que orienta a população brasileira para uma alimentação saudável e alerta para o consumo de alimentos ultraprocessados. Os nutricionistas reagiram emitindo uma moção de apoio ao Guia Alimentar.[6]

Por sua vez, *chefs* e donos de restaurantes em Brasília atuam através vários canais e ações para tornar a questão da sustentabilidade do sistema alimentar

6 https://www.fca.unicamp.br/portal/pt-br/comunic-2/comunicacao-noticias/comunicacao-not-sociedade/1527-mocao-de-apoio-ao-guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira.html

como um assunto público a ser colocado na agenda política. Assim, os *chefs* vão muito além dos princípios que regulam a preparação de refeições, tais como a preferência por produtos orgânicos, a proibição de produtos de monoculturas ou o uso exclusivo de produtos comprados diretamente dos produtores. Alguns optam por mudar drasticamente suas práticas culinárias, por exemplo, adaptando cardápios diários baseados em produtos fornecidos diretamente pelos agricultores, mas eles atuam também por meio de investimentos em comunidades rurais isoladas e da participação em movimentos sociais voltados para a alimentação sustentável. Outros *chefs* estão especialmente envolvidos em ações voltadas para práticas de reciclagem, combate ao desperdício ou uso de alguns produtos poluentes como os plásticos. Assim, nossas observações completam àquelas constatadas por Niederle e Shubert (2020) na cidade de Porto Alegre, que mostram que alguns restaurantes engajados no movimento de apoio ao veganismo, implementam práticas como o relacionamento próximo com os produtores locais, que vão muito além de um consumo que exclui produtos de origem animal.

Nossos resultados também indicam que alguns *chefs* contam com a promoção dos produtos locais do Cerrado para criar uma identidade gastronômica específica para a cidade, se somando às conclusões de outros trabalhos (Zaneti e Brumano, 2019). É mais por meio de sua fama e presença em eventos de mídia, do que por suas práticas de compras e culinária, que buscam divulgar ideias sobre a transformação dos sistemas alimentares.

Esse posicionamento diverso gera certa tensão no grupo de *chefs* de Brasília, havendo, de um lado, aqueles que buscam transformar radicalmente o sistema alimentar, envolvendo-se em atividades ativistas e, de outro, aqueles que consideram que a sua identidade gastronômica lhes permite adquirir o estatuto de empresário político. Essas tensões são reminiscentes daquelas atualizadas, por um lado, por Duarte et al. (2020), através do processo de elitização que resulta da gastronomização das espécies locais e, por outro lado, por Grandjean (2019), a partir da entrevista que realizou com a *chef* ativista Tainá Marajoara, que evoca a expropriação das identidades amazônicas por meio da espetacularização gastronômica.

Finalmente, se a constituição de uma extensa rede de atores em torno das questões da sustentabilidade alimentar em Brasília sinaliza que a questão da transição do sistema alimentar tem sido construída gradualmente como um problema público, a ação dos diversos protagonistas da área urbana não se traduz em um quadro coerente e estruturante. As iniciativas que estão sendo implementadas, se mostram ainda muito frágeis e insuficientemente conectadas para observar uma mudança na ação pública em favor de uma reforma profunda do sistema alimentar.

A constituição de uma coalizão de causas robustas em torno de um sistema alimentar urbano alternativo é afetada, por um lado, pelas visões divergentes sobre as representações do alimento e dos modos de ação dentro do grupo de *chefs* e, por outro lado, pela difícil relação entre restaurantes, que têm uma lógica econômica e comercial própria, e as CSAs, que parecem ser iniciativas muito dispersas e insuficientemente robustas e coordenadas entre si. A dinâmica de transição para um sistema alimentar sustentável na cidade de Brasília certamente avançou, mas ainda está longe de representar um movimento que prevaleceria contra os atores da indústria e da distribuição de alimentos, mais poderosos e organizados.

Referências

ALEXANDER, P.; BROWN, C.; ARNETH, A.; FINNIGAN, J.; MORAN, D.; ROUNSEVELL, M. D. Losses, inefficienciesandwaste in the global food system. *Agricultural Systems*, v. 153, p. 190-200, 2017.

AZEVEDO, E. Lobbies alimentares. *Revista Ingesta*, v. 1, n. 1, p. 53-67, 2019.

BÉNÉ, C.; FANZO, J.; PRAGER, S. D.; ACHICANOY, H. A.; MAPES, B. R.; ALVAREZ TORO, P.; BONILLA CEDREZ, C. Global drivers of food system (un)sustainability: a multi-country correlation analysis. *PLOS one*, v. 15, n. 4, p. e0231071, 2020.

BLAY-PALMER, A.; SONNINO, R.; CUSTOT, J. A food politics of the possible? Growing sustainable food systems through networks of knowledge. *Agriculture and Human Values*, v. 33, n. 1, p. 27-43, 2016.

BRAND, C.; BRICAS, N.; CONARÉ, D.; DAVIRON, B.; DEBRU, J.; MICHEL, L.; SOULARD, C.-T. (Org.). *Designing Urban Food Policies:* Concepts and Approaches. Cham: Springer, 2019.

BRICAS, N. Urbanization Issues Affecting Food System Sustainability. In: BRAND, C. et al. (Org.). *Designing Urban Food Policies:* Concepts and Approaches. Cham: Springer, 2019. p. 1-25.

CAMPBELL, B. M.; BEARE, D. J.; BENNETT, E. M.; HALL-SPENCER, J. M.; INGRAM, J. S.; JARAMILLO, F.; ORTIZ, R.; RAMANKUTTY, N.; SAYER, J. A.; SHINDELL, D. Agriculture production as a major driver of the Earth system exceeding planetary boundaries. *Ecology and Society*, v. 22, n. 4, 2017.

CARON, P.; DE LOMA-OSORIO, G. F.; NABARRO, D.; HAINZELIN, E.; GUILLOU, M.; ANDERSEN, I.; ARNOLD, T.; ASTRALAGA, M.; BEUKEBOOM, M.; BICKERSTETH, S. Food systems for sustainable development: proposals for a profound four-part transformation. *Agronomy for Sustainable Development*, v. 38, n. 4, p. 41, 2018.

CASSOL, A.; SCHNEIDER, S. Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores. *Lua Nova: Revista de Cultura e Política*, p. 143-180, 2015.

CLARK, M. A.; SPRINGMANn, M.; HILL, J.; TILMAN, D. Multiple health and environmental impact sof foods. *Proceeding sof the National Academy of Sciences*, v. 116, n. 46, p. 23.357-23.362, 2019.

CUNHA, A. R. A. de A. Dimensões estratégicas e dilemas das Centrais de Abastecimento no Brasil. *Revista de Política Agrícola*, v. 15, n. 4, p. 37-46, 2006.

DAROLT, M. R.; LAMINE, C.; BRANDENBURG, A.; ALENCAR, M. D. C. F.; ABREU, L. S. Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil. *Ambiente & Sociedade*, v. 19, p. 1-22, 2016.

DAVIRON, B.; PERRIN, C.; SOULARD, C.-T. History of Urban Food Policy in Europe, from the Ancient City to the Industrial City. In: BRAND, C. et al. (Org.). *Designing Urban Food Policies*: Concepts and Approaches. Cham: Springer, 2019. p. 27-51.

DE CARVALHO, J. L. H. PROVE–DF: A descontinuidade apesar do amparo legal. *Revista de Agricultura Urbana*, n. 16, p. 109-113, 2005.

DEBRU, J.; ALBERT, S.; BRICAS, N.; CONARÉ, D. *Politiques alimentaires urbaines. Actes de la rencontre internationale sur les expériences en Afrique, Amérique latine et Asie*. Montpellier: Chaire Unesco Alimentations du Monde, 2017. 210 p.

DUARTE, L. M. G.; GUÉNEAU, S.; DINIZ, J. D. A. S.; PASSOS, C. J. S. Sistemas agroalimentares alternativos, construção social de mercados e gastronomização de produtos agroextrativistas do Cerrado brasileiro. In: GUÉNEAU, S. et al. (Org.). *Alternativas para o bioma Cerrado. Agroextrativismo e uso sustentável da sociobiodiversidade.* Brasília, DF: Mil Folhas, 2020. p. 405-446.

DURY, S.; BENDJEBBAR, P.; HAINZELIN, E.; GIORDANO, T.; BRICAS, N. (Org.). *Food Systems at risk:* new trend sand challenges. Rome, Montpellier, Brussels: FAO, CIRAD and European Commission, 2019. 132 p.

EAKIN, H.; CONNORS, J. P.; WHARTON, C.; BERTMANN, F.; XIONG, A.; STOLTZFUS, J. Identifying attributes of food system sustainability: emerging themes and consensus. *Agriculture and Human Values*, v. 34, n. 3, p. 757-773, 2017.

FOUILLEUX, E.; MICHEL, L. (Org.). *Quand l'alimentation se fait Politique(s).* [S. l.]: Presses Universitaires de Rennes, 2020. 350 p.

GRANCHAMP, L. Penser l'alimentation d'un point de vue décolonial. Entretien avec Tainá Marajoara (Bélém, Brésil). *Revue des Sciences sociales,* n. 61, p. 132-141, 2019.

HAJER, M.; WESTHOEK, H.; INGRAM, J.; VAN BERKUM, S.; ÖZAY, L. *Food systems y natural resources*. [S. l.]: United Nations Environmental Programme, 2016.

HASSENTEUFEL, P. *Sociologie politique:* l'action publique. Paris: Armand Colin, 2011. 318 p.

HAWKES, C.; HALLIDAY, J. *What makes urban food policy happen? Insights from five case studies*. Brussels: IPES-Food, 2017. 112 p.

HINRICHS, C. C. Transitions to sustainability: a change in thinking about food systems change? *Agriculture and Human Values*, v. 31, n. 1, p. 143-155, 2014.

HOFFMANN, R. Pobreza, insegurança alimentar e desnutrição no Brasil. *Estudos Avançados*, v. 9, p. 159-172, 1995.

IBGE. 2011. *Censo demográfico 2010*. Disponível em: http://www.sidra.ibge.gov.br/. Acesso em: 13 set. 2020.

IBGE. 2019. *IBGE divulga as estimativas da população dos municípios para 2019*. Disponível em: https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/25278-ibge-divulga-as-estimativas-da-populacao-dos-municipios-para-2019. Acesso em: 19 maio 2020.

IBGE. 2020. *IBGE divulga o rendimento domiciliar per capita 2019*. Disponível em: https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/26956-ibge--divulga-o-rendimento-domiciliar-per-capita-2019. Acesso em: 19 maio 2020.

JENKINS-SMITH, H.; NOHRSTEDT, D.; WEIBLE, C. M.; SABATIER, P. A. The advocacy coalition framework: Foundations, evolution, and ongoing research. *Theories of the Policy Process*, v. 3, p. 183-224, 2014.

JURGILEVICH, A.; BIRGE, T.; KENTALA-LEHTONEN, J.; KORHONEN-KURKI, K.; PIETIKÄINEN, J.; SAIKKU, L.; SCHÖSLER, H. Transition towards circular economy in the food system. *Sustainability*, v. 8, n. 1, p. 69, 2016.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil*: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**.** Nova Odessa, S. P.: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.

KROPP, C. Urban food movement sand their transformative capacities. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, v. 24, n. 3, 2018.

LASCOUMES, P.; LE GALÈS, P. *Sociologie de l'action publique***.** Paris: Armand Colin, 2012. 128 p.

MARTINS, A. P. B.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; MOUBARAC, J. C.; MONTEIRO, C. A. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). *Revista de Saúde Pública***,** v. 47, p. 656-665, 2013.

NIEDERLE, P.; SCHUBERT, M. N. How does veganism contribute to shape sustainable food systems? Practices, meaning sand identities of vegan restaurants in Porto Alegre, Brazil. *Journal of Rural Studies***,** v. 78, p. 304-313, 2020.

NOY, C. Sampling Knowledge: The Hermeneutics of Snowball Sampling in Qualitative Research. *International Journal of Social Research Methodology***,** v. 11, n. 4, p. 327-344, 2008.

PLOEG, J. D. V. D. *Camponeses e Impérios Alimentares:* lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**.** Porto Alegre: UFRGS, 2008.

POTHUKUCHI, K.; KAUFMAN, J. L. Placing the food system on the urban agenda: the role of municipal institutions in food systems planning. *Agriculture and Human Values*, v. 16, n. 2, p. 213-224, 1999.

PREISS, P.; CHARÃO-MARQUES, F.; WISKERKE, J. S. Fostering sustainable urban-rural link ages through local food supply: a transnational analysis of collaborative food alliances. *Sustainability*, v. 9, n. 7, p. 1.155, 2017.

ROCHA, C.; LESSA, I. Urban Governance for Food Security: The Alternative Food System in Belo Horizonte, Brazil. *International Planning Studies***,** v. 14, n. 4, p. 389-400, 2009.

SABOURIN, E.; GRISA, C.; NIEDERLE, P.; LEITE, S. P.; MILHORANCE, C.; FERREIRA, A. D.; SAUER, S.; ANDRIGUETTO-FILHO, J. M. Le démantèlement des politiques publiques rurales et environnementales au Brésil. *Cahiers Agricultures*, v. 29, n. 31, p. 8, 2020.

SABOURIN, E.; TADEU DA SILVA, L. R.; DE AVILA, M. L. A rede de ação pública em torno da agroecologia e produção orgânica no Distrito Federal. In: SABOURIN, E. et al. (Org.). *Construção de políticas estaduais de agroecologia e produção orgânica no Brasil:* avanços, obstáculos e efeitos das dinâmicas subnacionais. Curitiba, Brésil: CRV, 2019. p. 219-241.

SAUER, S. Soy expansion into the agricultural frontiers of the Brazilian Amazon: the agribusiness economy and its social and environmental conflicts. *Land Use Policy*, v. 79, p. 326-338, 2018.

SPRINGMANN, M.; CLARK, M.; MASON-D'CROZ, D.; WIEBE, K.; BODIRSKY, B. L.; LASSALETTA, L.; DE VRIES, W.; VERMEULEN, S. J.; HERRERO, M.; CARLSON, K. M.; JONELl, M.; TROELL, M.; DECLERCK, F.; GORDON, L. J.; ZURAYK, R.; SCARBOROUGH, P.; RAYNER, M.; LOKEN, B.; FANZO, J.; GODFRAY, H. C. J.; TILMAN, D.; ROCKSTRÖM, J.; ; WILLETT, W. Options for keeping the food system with in environmental limits. *Nature*, v. 562, n. 7.728, p. 519-525, 2018.

STASSART, P. M.; BARET, P.; GRÉGOIRE, J.-C.; HANCE, T.; MORMONT, M.; REHEUL, D.; STILMANT, D.; VANLOQUEREN, G.; VISSER, M. L'agroécologie: trajectoire et potentiel. Pour une transition vers des systèmes alimentaires durables. In: VAN DAM, D. et al. (Org.). *Agroécologie. Entre pratiques et sciencessociales.* Dijon: Éducagri, 2012. p. 25-51.

TORRES, C. L. *Comunidade que sustenta a agricultura:* a reaplicação da tecnologia social a partir dos casos pioneiros em Brasília. 2017. 108f. Dissertação (Mestrado em Design) – Universidade de Brasília, Brasília. 2017.

VALETTE, E.; SCHREIBER, K.; CONARÉ, D.; BONOMELLI, V.; BLAY-PALMER, A.; BRICAS, N.; SAUTIER, D.; LEPILLER, O. An emerging user-led participatory methodology. Mapping impact pathways of urban food system sustainability innovations. In: BLAY-PALMER, A. et al. (Org.). *Sustainable Food System Assessment:* Lessons from Global Practice. New York, Oxon: Routledge, 2019. p. 19-41.

VERMEULEN, S. J.; CAMPBELL, B. M.; INGRAM, J. S. I. Climate Change and Food Systems. *Annual Review of Environment and Resources*, v. 37, n. 1, p. 195-222, 2012.

VERMEULEN, S. J.; PARK, T.; KHOURY, C. K.; BENE, C. Changing diets and the transformation of the global food system. *Ann N Y Acad Sci*, v. 1.478, n. 1, p. 3-17, 2020.

ZANETI, T.; BRUMANO, C. N. Um olhar sobre o cenário gastronômico de Brasília. *Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território*, v. 7, n. 13, p. 42-53, 2019.