



AGRICULTURA FAMILIAR, ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES E DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL: OPORTUNIDADES E AMEAÇAS EM EXPERIÊNCIAS AGROALIMENTARES NO ESTADO DE SANTA CATARINA (BRASIL)

**Valdir Roque Dallabrida
Julio Jose Plaza Tabasco
Ángel Raul Ruíz Pulpón**

Resumo

A agricultura familiar situada em zonas periurbanas está demonstrando uma importante capacidade de adaptação nos atuais mercados agroalimentares, sustentada no esboço de estratégias que aportam valor agregado ao produto final, destacando a vinculação territorial, a qualidade e o saber-fazer. A produção satisfaz, mediante uma relação de proximidade, a demanda de consumo em cidades próximas, o que transforma este tipo de agricultura em exemplos de resiliência frente à pressão de outros tipos de cultivo de mercado. A presente comunicação propõe o estudo de duas experiências agroalimentares de tipo familiar que ocorrem no Estado de Santa Catarina (Brasil), com o objetivo de analisar sua capacidade de adaptação aos entornos urbanos e, em consequência, seu papel no desenvolvimento territorial. Trata-se, a primeira, na elaboração do queijo *Köchkase*, no Vale do Itajaí e, a segunda, a maricultura de ostras no litoral de Florianópolis. Metodologicamente, foram realizadas entrevistas com representantes dos produtores, demonstrando, como principais resultados, a importância da diversificação produtiva e dos métodos de produção tradicionais para obter produtos específicos que se convertem em signos distintivos territoriais, contribuindo para a revalorização da identidade, com impactos no desenvolvimento territorial. Esse papel poderia ser reforçado mediante a criação de formas de reconhecimento da identidade e especificidade, como o instituto da Indicação geográfica, ou outras formas de associativismo que permitam compartilhar um projeto comum. Em contrapartida, se evidencia como sendo a falta de substituição geracional, o principal desafio a resolver nos próximos anos.

Palavras-chave: Agricultura Familiar. Agricultura Periurbana. Associativismo Territorial. Desenvolvimento Territorial.

1 INTRODUÇÃO: A AGRICULTURA FAMILIAR EM ZONAS PERIURBANAS

As áreas periurbanas atuais se definem pela heterogeneidade de usos dos solos e pela complexidade das dinâmicas sociais e econômicas derivadas da interação entre espaços urbano e rural. A diversidade de atividades e de formas de ocupação do espaço tem sido acelerada pelo processo de globalização, que tem resultado numa profunda reestruturação das atividades econômicas do meio rural.

No que se refere às atividades agropecuárias, observa-se como têm sido expostas às influências de caráter contraditório, dependendo diretamente do tipo de



relação existente com as cidades. Uma primeira é de caráter negativo, que indica a pressão de usos do solo eminentemente urbanos (residencial, lazer, infraestruturas, empresarial...), sobre as explorações agrárias. Dessa forma, o território não urbanizado e contíguo se converteria em objeto potencial de anexação, o que interessa somente pelo seu valor urbanístico (ÁVILA, 2004), com isso, resultando em situações de alijamento social, em função da destinação do solo urbano para outros usos mais lucrativos (SEGRELLES, 2015). Essas relações de dominação ou de depredação são facilmente constatáveis na declinação do número de explorações agrárias em áreas metropolitanas de distintos países, cujo modelo tem sido orientado de forma lógica à dedicação em serviços de tempo parcial, diante da forte demanda de empregos das cidades. Diante deste tipo de ameaças, os cultivos agrícolas periurbanos têm demonstrado uma importante capacidade de adaptação derivada de sua proximidade ao meio urbano (MENDOZA, 1987), em que está desempenhando um papel fundamental a aposta pela diferenciação produtiva e pela revalorização dos territórios agrários, como lugares vinculados com a sustentabilidade e com a manutenção da população (CAPEL, 1994). É neste contexto, que este tipo atividades agrárias experimentam outras dinâmicas, a priori, de caráter positivo, assentadas na modernização, na diferenciação, na inovação e na busca da qualidade que satisfaçam a demanda de consumo dos núcleos urbanos. Portanto, cada vez mais estas experiências aproveitam a proximidade dos consumidores que estão sensibilizadas pela qualidade e pela seguridade alimentar.

Essas oportunidades estão agrupadas no *Ditame do Comitê Econômico e Social Europeu sobre agricultura periurbana*, publicado em 2004 (NAT, 2004). Para a valorização das funções meio-ambientais, sociais e econômicas da agricultura periurbana, o Ditame incorpora seu papel na ordenação do território, já que a mesma impede o crescimento ilimitado das cidades, gera paisagens culturais e humaniza os entornos urbanos. Também aponta as potencialidades que presumiria contribuir para o desenvolvimento territorial, a criação de *parcerias*¹ e outras formas de organização social, como redes de cooperação entre agentes públicos e privados, a partir da conjugação de interesses e de ações comuns ligadas à base territorial e aos recursos naturais.

¹ Termo utilizado para se referir a coalizões entre organizações parceiras, que buscam o desenvolvimento de um determinado lugar de uma forma participativa, por meio de um programa de ação conjunta.



Em definitivo, um modelo de agricultura que exerça uma função chave na conservação de paisagens multifuncionais de entorno urbano, contribuindo ao abastecimento de alimentos de proximidade e garantindo sua função ambiental porque se garante a biodiversidade (YACAMÁN e MATA, 2014; SEGRELLES, 2015). A atividade agrária também tem gerado um importante patrimônio cultural e imaterial que pode ser revalorizado e servir de complemento ao desenvolvimento de outras atividades como o turismo especializado, segundo a *Carta da Agricultura periurbana para a preservação, a ordenação, o desenvolvimento e a gestão dos espaços agrários periurbanos*, publicada em 2010 em Casteldefells (Barcelona), que envolve grande parte dos aspectos assinalados no Ditame mencionado.

2 HIPÓTESE DE TRABALHO E OBJETIVOS

A título de hipótese, considera-se que a proximidade das atividades agropecuárias às grandes cidades supõe uma oportunidade para sua adequação a novas demandas. A demanda dos núcleos urbanos de produtos diferenciados e de qualidade está abrindo um amplo leque de oportunidades para este tipo de explorações, ao torná-las viáveis econômica e socialmente.

A diferenciação da produção e a aposta por qualidade são entendidas como vantagens comparativas que resultam chave nos mercados agrários atuais (PECQUEUR, 2009). Ambas se constituem em indiscutíveis fatores de desenvolvimento territorial, ao congregar, como qualquer iniciativa agroalimentar fundamentada em características específicas, comedimentos de tipo ambiental, social, econômico e institucional (SÁNCHEZ et al. 2009; PULPÓN e TABASCO, 2015). Desde o ponto de vista ambiental, a mencionada promoção da biodiversidade em espaços de forte pressão urbanística amplifica o papel desempenhado pelas condições geográficas na obtenção de um produto com personalidade própria, com uma aparência e com um sabor característicos; socialmente, porque são consequência de um saber-fazer e uma herança comuns, que fazem parte da identidade regional e da história do lugar que cresce e deve diferenciar-se em um mundo global, além das oportunidades para o fomento da governança territorial, que supõe a criação de distintas fórmulas de associativismo; economicamente, ao dotar os produtos de uma maior competitividade derivada de seu valor agregado; e institucionalmente, pelo apoio



normativo e administrativo e as oportunidades que esboça a configuração de signos distintivos territoriais com potencial de certificação (DALLABRIDA; PULPÓN e TABASCO 2016).

Assim, o objetivo desta comunicação é analisar a capacidade de adaptação de diversas experiências de agricultura familiar desenvolvidas em entornos urbanos que, a partir do saber-fazer e da diversificação produtiva, estão desempenhando um interessante papel no desenvolvimento territorial, ao serem viáveis econômica, ambiental e socialmente. A primeira experiência agroalimentar está associada à elaboração de queijos tradicionais tipo *Köchkase*, cuja relevância reside no peso da tradição e no saber-fazer; a segunda trata-se da maricultura de ostras, nas proximidades da cidade de Florianópolis, que com técnicas tradicionais de cultivo, oferece um produto com altos padrões de qualidade. A eleição dos dois casos se justifica porque são representativos das dinâmicas expostas no *Ditame do Comitê Econômico e Social Europeu sobre agricultura periurbana* (NAT, 2004), ao beneficiar-se pela proximidade aos mercados urbanos e ao estabelecer possibilidades de organização entre os produtores que permitiriam, conjugados convenientemente, converter-se em estratégias de desenvolvimento territorial integrado.

A metodologia de estudo se baseia em critérios qualitativos a partir de entrevistas semiestruturadas diretas com os produtores, empresários e responsáveis pela gestão de cada uma das experiências, complementada por recursos bibliográficos e documentais. O questionário tem sido desenhado atendendo às dimensões sociais, econômicas, ambientais e institucionais, que definem esta classe de processos e já utilizadas em estudos anteriores (DALLABRIDA; PULPÓN e TABASCO 2016). O Quadro 1, sintetiza as principais linhas temáticas abordadas no questionário utilizado.



Quadro 1: Principais linhas temáticas abordadas no questionário

Linha temática	Questões relativas a:
Institucional	-Papel das instituições no processo de organização -Nível de relações com os governos locais e regionais
Social	- Nível de participação na tomada de decisões -Serviços aos sócios -Gestão de aspectos culturais e patrimoniais -Atividades de proteção e/ou benefício -Apoio a valores identitários -Questões relacionadas com a estrutura de governança - Questões de ordem e/ou conflitos legais -Nível de socialização de benefícios entre os atores
Econômica	-Valoração de pertencer a um distintivo de qualidade -Defesa dos interesses econômicos -Fomento de práticas associadas à qualidade -Incentivo de atividades turísticas
Ambiental	-Aspectos físicos, naturais, históricos e organizativos - Questões relacionadas com a sustentabilidade das experiências -Estratégias de defesa de paisagens/cultivos tradicionais -Produção agroecológica -Organização de seminários de sensibilização
Territoriais/Outros aspectos	-Desafios reconhecidos e superados -Papel do instituto da Indicação Geográfica na dinâmica territorial do desenvolvimento -Fatores de êxito assinalados pelos autores

Fonte: Elaboração própria dos autores (2017).

3 ANÁLISES DE EXPERIÊNCIAS

3.1 O queijo tipo *Kochkäse*: histórico e contextualização no Vale do Itajaí

Kochkäse é a denominação dada a um tipo de queijo que vem sendo tradicionalmente produzido e consumido pela população de origem alemã, residente em vários dos municípios do Médio Vale do Itajaí, no Estado de Santa Catarina (Brasil). Trata-se de um queijo cozido artesanalmente, com sabor inconfundível. Pode ser servido no pão, batata ou aipim (mandioca).

A base da produção dessa iguaria, o *Kochkäse*, está no leite cru desnatado. No processo de produção do *Kochkäse*, após a ordenha, o leite é drenado para retirada de material particulado e desnatado. Após desnate, o leite permanece em descanso quando coagula naturalmente. A coalhada é levada ao fogo para um leve aquecimento da massa e a mesma é colocada em sacos de nylon ou de algodão para drenagem do soro e formação do queijinho branco, produto também típico da região, muito utilizado



para fabricação de cucas. O queijo branco é então triturado em uma bacia e coberto com um pano para ser fermentado. O período de fermentação varia conforme as estações do ano, podendo ocorrer entre dois e sete dias, ocorrendo mais rapidamente no verão. A massa de queijo fermentada é levada para o cozimento quando a mesma apresentar coloração amarelada e odor característico. Durante o processo de cozimento, a massa precisa ser revolvida constantemente. O *kochkäse* estará pronto quando não forem visualizados grumos soltos e a massa se tornar uniforme, sendo então despejada em um recipiente para ser consumido ou comercializado (SILVA, 2013).

O *Kochkäse*, também chamado de *Stinkase* (queijo fedido) ou *Stinky* (cheiro forte), assim como tudo que diz respeito à culinária é feito tradicionalmente pelas mulheres, sendo passado seu saber-fazer de uma geração a outra. As mulheres agricultoras relataram terem aprendido com suas mães que por sua vez aprenderam com suas avós e estas com as suas bisavós. Na primeira e segunda geração das avós e bisavós, ele era feito somente para a família. Com o aumento da bacia leiteira, ele passou a ser comercializado, sendo considerado hoje como o produto que oferece o maior retorno econômico para a família (SILVA, 2013).

Figura 1: Queijo cozido tipo *Kochkäse*



Autor: Foto Julio Plaza Tabasco (2016)

Segundo pesquisas já realizadas (SILVA, 2016), agricultores familiares provenientes da *Pomerania*, *Mecklemburgo* e *Schleswig-Holstein*, da Alemanha, no



ano de 1850, ocuparam a região do Médio Vale do Itajaí (SC) como colonos. Estes e seus descendentes introduziram o queijo *Kochkäse*, o qual vem sendo tradicionalmente produzindo e consumindo regionalmente, sendo, portanto, considerado um queijo de origem alemã. Uma característica marcante do Vale do Itajaí ainda hoje é a presença de pequenas agroindústrias familiares que comercializam os produtos típicos da região em feiras municipais e regionais, nas quais o *Kochkäse* está constantemente presente.

Segundo relata Silva (2016), apesar de poder ser considerado um produto integrado à identidade de grupos sociais do Vale do Itajaí (SC), o *Kochkäse*, enfrenta problemas com a vigilância sanitária que, considerando não atender aos parâmetros da legislação brasileira, ainda apresenta restrições e/ou impedimentos, para a comercialização de produtos produzidos com leite cru. Em 2013, o Ministério da Agricultura lançou a Instrução Normativa número 30 (BRASIL, 2013), que permitiu a comercialização de queijos feitos a partir de leite cru, sendo que anteriormente esta comercialização estava condicionada a um período de maturação superior a 60 dias, algo que não ocorre com o queijo tipo *Kochkäse*. Contudo, há algumas condicionantes na normativa. Uma delas diz que há necessidade de estudos técnicos científicos que comprovem a inocuidade do queijo em questão.

Há, no entanto, o entendimento por parte de técnicos e lideranças de que tais restrições, apesar das razões de ordem sanitária, atendem a lógica da grande indústria, em prejuízo de produtos tradicionalmente produzidos e consumidos no meio rural. Ocorre que a sua pasteurização alteraria o paladar do leite, o que não agrada ao produtor e consumidor da região, que há muitos anos o consome dessa maneira, sem que tenha causado problemas significativos na área da saúde. Tais restrições, sob o ponto de vista do produtor rural, representam a falta de interesse por parte de políticos para com a manutenção da tradição. Além do *Kochkäse* eles reclamam também da proibição de comercialização de outros produtos provenientes da agricultura familiar na região. Esse é o caso do frango caipira e do ovo de galinha que também não pode mais ser vendido, tendo sido também proibido pela Vigilância Sanitária (SILVA, 2013).

Segundo estudos realizados por Silva (2013), na visão dos produtores rurais, o *Kochkäse* é visto como um alimento fácil de preparar, coisa prática, que todos os agricultores poderiam fazer, sem necessidade de uso de máquinas. Nesse contexto, o modo de fazer o *Kochkäse*, dado a sua simplicidade não exigia muita trabalho, mas



fornevia um importante complemento na alimentação, diversificando a comida, o que explica a sua presença no cotidiano do colono.

Ainda, segundo Silva (2013), o *Kochkäse* ressalta a identidade das famílias agricultoras, encontrando-se nele o seu saber e modo de fazer imbricado em seu modo de vida, uma vez que o modelo da agricultura aqui desenvolvido guarda características daquelas trazidas das regiões alemãs de origem, onde o gado leiteiro e seus derivados, tais como a nata, a manteiga, a ricota, o queijo, possuem um papel fundamental no seu sistema alimentar. Além disso, o *Kochkäse*, além da sua importância para a identidade e o modo de vida dos agricultores tem se apresentado como importante fonte de renda.

Como já referido, a tradição do queijo *Kochkäse* vem desde os primórdios da colonização da região, ainda no Século XIX, o que tem levado, nos últimos anos, a iniciativas para providenciar o registro do queijo *Kochkäse* como patrimônio cultural imaterial do Vale do Itajaí/SC, processo que se encontra em andamento. Paralelamente, está em andamento estudos e articulações regionais para a construção de um Regulamento de Identidade e Qualidade do *Kochkäse*, o que permitiria o reconhecimento do produto como Indicação Geográfica. Estão envolvidas nesse processo, a Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB), a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (EPAGRI), prefeituras dos municípios produtores, profissionais da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola S/C (CIDASC), dos Serviços de Inspeção Municipal e Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura. Essas articulações estão ainda em processo de execução, tendo ocorrido durante os anos de 2014 a 2016 (MEISEN, DREWS e MORATELLI, 2015).

Estudos já estão sendo realizados visando à adequação da produção do *Kochkäse*, para se adequar às normas da Vigilância Sanitária, com vistas a atender o que preceitua a Instrução Normativa N° 30 (BRASIL, 2013). Meisen et al (2015), relatam resultados de estudos realizados, com o objetivo de prover subsídios que auxiliem na comprovação da inocuidade do queijo e colaborar no processo de Indicação Geográfica. Acompanhou-se o cozimento do queijo em três produtores e verificou-se a contaminação do queijo antes do cozimento e do queijo *Kochkäse* por aeróbios mesófilos e bolores e leveduras, entre outros aspectos. Os resultados mostraram uma elevada contagem no queijo fermentado e considerável redução da carga bacteriana no *Kochkäse*. Acredita-se que a padronização do processo de



cozimento do *Kochkäse* possa vir a favorecer a inocuidade do produto, controlando-se a temperatura e o tempo de permanência dessa temperatura elevada durante o cozimento.

Considerando que a alimentação pode tornar-se símbolo de uma identidade, através da qual os homens podem se orientar e se distinguir, o alimento serve para nutrir o corpo, mas também pode sinalizar um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. Além disso, os alimentos preferidos por um determinado grupo social, em determinada época, também, tem relação com a disponibilidade de alimento local. As duas situações podem ser relacionadas ao caso do queijo *Kochkäse*: fazia parte de uma tradição alimentar e podia ser produzido a partir do leite, alimento abundante entre os produtores rurais.

3.2 Maricultura e produção de ostras em Florianópolis

A comercialização de ostras (*Crassostrea gigas*) no Estado de Santa Catarina se expande desde o final do Século XX no entorno da ilha de Florianópolis, desde as 43 toneladas em 1993, até a safra de 2015, que foi de 3.030,26t. Economicamente, mesmo tendo havido redução diminuição de 17,44% em relação à safra recorde de 2014 (3.670,36t), a atividade tem uma importância significativa, tendo movimentado em 2015 cerca de R\$ 21.696.654,44. A Figura 1 mostra a evolução da produção de ostras no estado de 1991 a 2015 (SANTOS e COSTA, 2016).



Figura 2- Evolução da produção de ostras comercializadas por Santa Catarina entre 1991 e 2015 (t)



Fonte: Santos e Costa (2016, p. 1).

O hábito alimentar de consumir ostra viva restringe o comércio desse produto que deve ser consumido em até 4 dias, quando mantido sob refrigeração. O comércio brasileiro de ostra viva é praticado, principalmente, via restaurantes e apresenta uma capacidade de absorção de aproximadamente 3.000t/ano. Acima dessa quantidade, as possibilidades de venda diminuem, aumentando a concorrência entre os produtores, diminuindo o preço de venda que atinge valores próximos ao custo de produção, tornando a atividade pouco atrativa. Como solução, atores da cadeia produtiva defendem e apontam estratégias para estimular o comércio de ostras processadas, a exemplo do que ocorre com os mexilhões, elevando o “tempo de prateleira” do produto e permitindo o comércio pelo setor varejista (grandes redes de supermercados), segmento praticamente inexplorado. Assim, a produção de ostra que hoje equivale apenas a 17,44% da produção de mexilhões se tornaria atrativa para os 572 maricultores do estado de Santa Catarina e não apenas para os atuais 107 ostreicultores (SANTOS e COSTA, 2016).

Os municípios que mais contribuíram para a produção total do Estado foram Florianópolis, com uma produção de 2.187,76t, representando uma diminuição de 19,2% em relação à safra 2014 (2.707,46t), seguido por Palhoça (482,0t), São José (225,5t) e São Francisco do Sul. Considerando os municípios que se localizam dentro



das Baías Norte e Sul, nas proximidades de Florianópolis, equivale dizer que essas Baías são responsáveis por 96,87 % (2.935,3t) da produção estadual de ostras cultivadas (3.030,26t) (SANTOS e COSTA, 2016). Portanto, mais de 90% da produção de ostras concentram-se na ilha de Florianópolis, sendo o Estado de Santa Catarina responsável por 98% de toda a produção nacional de moluscos (ANDRADE, 2016).

É fundamental destacar a importância e as implicações socioeconômicas e ambientais da chamada maricultura de bivalves. É comum a super exploração dos oceanos, pela atividade da pesca extrativa, o que justifica os volumes de produção estar em constante declínio em todo o mundo. Assim, sob as necessidades atuais de incremento na produção de alimentos, o mar não pode mais ser visto apenas como um local de coleta, mas sim como um campo fértil para o plantio, um oceano de possibilidades. Neste sentido, a aquicultura representa uma das últimas alternativas, ainda não saturadas, quanto ao incremento da produção de alimento de alta qualidade nutricional. Isso, pois, as sementes plantadas no mar de Santa Catarina, no Brasil, são destinadas à atividade aquícola de malacocultura, nome específico dado à atividade de cultivo de moluscos. Esta é uma forma de Maricultura onde não há entrada de alimento ou fertilizantes, sendo este um dos principais custos de outros cultivos. Nesta atividade, dentre os produtos de interesse comercial, destacam-se os moluscos bivalves: mexilhões (*Perna perna*), a ostra do pacífico (*Crassostrea gigas*), a ostra nativa (*Crassostrea gasar* e *C. rhizophorae*) e as vieiras (*Nodipecten nodosus*) (ANDRADE, 2016). É o caso da maricultura catarinense.

Estudos técnicos, como os mencionados por Andrade (2016), tem demonstrado serem os moluscos bivalves animais em que cada um é uma pequena unidade filtradora de água. Possuem um sistema para captar a água e fazê-la passar por suas brânquias, que funcionam como um filtro, sendo responsáveis pela respiração e retenção de partículas em suspensão: o *fito plâncton*, detritos orgânicos e inorgânicos. As partículas retidas são digeridas, uma parte é absorvida e outra eliminada em forma de fezes. O material não ingerido é eliminado. Ambas são reaproveitadas como insumo por plantas aquáticas, crustáceos, micro-organismos e outros animais. A atividade também é tida como uma forma de biossequestro de carbono, incorporando-o em suas conchas por longo período, assim proporcionando mais um impacto positivo e caracterizando-se como um tipo de cultivo benéfico ao meio ambiente. Outro aspecto surpreendente quanto aos bivalves, diz respeito à estratégia reprodutiva e sua



espetacular capacidade de geração de descendentes, justificado na quantidade de gametas, produzidos pelos animais já maduros para reprodução, podendo um casal gerar até 50 milhões de larvas. Devido às condições do meio, apenas uma pequena quantidade é reproduzida, mesmo assim, sendo esta altamente significativa². Ou seja, a maricultura de moluscos bivalves se justifica por vários fatores favoráveis: o alimento é farto e gratuito no mar, não há necessidade de uso de remédios, causa impactos positivos no meio-ambiente e ainda por cima os animais tem uma incrível capacidade de reprodução (ANDRADE, 2016).

Figura 3: Produtor de ostras da ilha de Florianópolis



Autor: Foto de Julio Plaza Tabasco (2016)

Quanto ao impacto econômico da maricultura de ostras, na cidade de Florianópolis, maior produtora, Corrêa e Müller (2016) fizeram uma análise na Via Gastronômica que se localiza ao sul da Ilha de Santa Catarina, com o objetivo de analisar a influência da ostra na origem, formação e manutenção da Via Gastronômica

² Andrade (2016) menciona alguns destes estudos técnicos, tais como: Huner & Brown (1985), Quayle & Newkirk (1989), Wolf & Beaumont (2011) e Helm & Bourne (2004).



do Ribeirão da Ilha – Rota das Ostras. Os resultados obtidos constataram que a maioria dos restaurantes da via só surgiu por causa das ostras. A pesquisa de campo demonstrou que quase 100% dos clientes que procuram os restaurantes do Ribeirão buscam comer ostra. O molusco sozinho não garante a sobrevivência da via, mas esta é conhecida pela fama de ser o local ideal para se comer ostras.

Já se referindo à promoção do desenvolvimento local, Lins (2016) destaca a atuação da universidade nesse contexto, argumentando ser crucial suas atividades alcançarem o entorno territorial, sobretudo quanto à pesquisa, com transbordamento que transfira conhecimento, estimule a aprendizagem e impulsione a inovação, ajudando a resolver problemas concretos. A relação da UFSC com o cultivo de moluscos na ilha de Florianópolis é aludido como exemplo bem sucedido de uma projeção universitária com esse perfil. Refere-se ao papel exercido historicamente pela universidade no estímulo à organização dos maricultores, com aportes tecnológicos, integrados às atividades de extensão desenvolvidas por departamentos e cursos afins à área.

A organização dos maricultores de Florianópolis e proximidades é um excelente exemplo de como um trabalho organizado e coordenado entre instituições de pesquisa e extensão podem efetivamente solucionar problemas reais e criar novas possibilidades de trabalho e geração de empregos. Merece destaque o papel exercido pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), como um elo fundamental para criação e manutenção desta atividade, que, através do Laboratório de Moluscos Marinhos, tem se concentrado na pesquisa e extensão relacionada à produção de moluscos bivalves, como o caso das ostras (ANDRADE, 2016).

Há formas variadas de organização dos maricultores catarinenses. Uma delas é a Associação de Maricultores e Pescadores Profissionais do Sul da Ilha (Amprosul), formada por pequenos/as produtores/as de ostras e/ou mariscos. Dentre os estudos que existem sobre a maricultura de ostras, Brito (2012) analisa as formas de interlocução entre os discursos técnico-científicos (governo, pesquisadores, etc.), de um lado, e os dos/as maricultores/as, de outro. A autora mostra que, para as instituições governamentais e parceiras vinculadas à maricultura, diante do objetivo de conciliar desenvolvimento econômico e inclusão social e econômica dos/as produtores/as, a alternativa é transformar o caráter familiar e artesanal das produções: organizá-los/as em associações/cooperativas, profissionalizá-los/as e padronizar suas



produções, de modo que possam participar do arranjo produtivo local. Neste sentido, as políticas públicas dirigidas à maricultura estão voltadas para a organização dos/as produtores/as por meio de associações/cooperativas e a estruturação da cadeia produtiva, do arranjo produtivo local (APL). Para os/as maricultores/as, eles desejam ser incluídos/as no mercado, no arranjo, e reclamam do que consideram exigências e normas excessivas, mau uso dos recursos destinados à maricultura e privilégios em relação aos/as “grandes” produtores/as. Entendem que precisam se organizar para que suas demandas sejam atendidas. As falas dos/as maricultores/as indicam a existência de conflitos e de tensões neste processo de transformação do setor. Ao mesmo tempo, discursos técnico-científicos procuram explicar o porquê das dificuldades de estes/as produtores/as atenderem às novas exigências que se impõem em relação à organização, referindo como causa o fato de não possuírem organização, cooperação/solidariedade. Na análise final, o autor propõe: (i) colocar em questão os discursos técnico-científicos por seu viés economicista, sustentado numa lógica utilitária, espaço para tratar os problemas em termos de exclusão social, econômica e simbólica dos/as pequenos/as produtores/as e refletir sobre a existência de relações de poder assimétricas; (ii) criar outra narrativa sobre os/as produtores/as sem a ênfase na “falta”, marcando a importância dos vínculos de amizade e parentesco para eles/as no exercício da atividade, considerando relações de trabalho, família e amizade, o que permite que essas pessoas enfrentem as dificuldades que se lhes apresentam.

4 RESULTADOS E ANÁLISES

Os resultados do trabalho de campo realizado sobre estas experiências agroalimentares no entorno da cidade de Florianópolis refletem as oportunidades e ameaças que se apresentam sobre a agricultura familiar, além da necessidade e interesse de incluí-las dentro das estratégias de desenvolvimento territorial, como um modo de diversificação econômica, preservação da identidade territorial, integração social e conservação ambiental, com especial destaque quanto à diferenciação desta região no contexto nacional e internacional.

No caso dos produtores de *Kochkäse*, a entrevista se realizou com um agricultor de origem alemã, que representa a quarta geração de sua família, casado e



com três filhos. Sua propriedade conta com 28 hectares de terra, utilizada para plantio de milho, cana de açúcar e gado de leite, com 16 vacas leiteiras, além de um pequeno açude dedicado para a piscicultura. Apesar de ser produtor de *Kochkäse* apreciado na região, suas impressões são negativas quanto ao futuro da criação de gado leiteiro. A ajuda que recebe de seus filhos é muito limitada por vários fatores. Por um lado, o escasso atrativo da vida no espaço rural muito tradicional desde o ponto de vista cultural e de organização social, frente as oportunidades oferecidas pelos grandes centros urbanos, como Florianópolis, capital de Santa Catarina, com atrativos turísticos e de serviços. Por outro lado, a escassa rentabilidade da exploração agrícola, por usa escassa modernização e integração diferenciada no mercado.

A continuidade desse tipo de exploração agrícola em um entorno dinâmico como é o litoral catarinense depende basicamente da reconversão a novas formas de consumo, associadas aos alimentos diferenciados e ao potencial turístico da região, se bem que no modo de vida destes produtores parece existir um componente de autoconsumo e tradição, que condiciona a inovação e a melhoria de suas condições de via. Isso os faz depender, em grande medida, das políticas públicas de desenvolvimento rural, que atualmente centram seu foco, basicamente, no controle sanitário do rebanho bovino e dos produtos lácteos, como o queijo cozido *Kochkäse*. Nas declarações do produtor entrevistado e de membros da família se detecta o baixo conhecimento dos mecanismos necessários para melhorar a comercialização de seus produtos no contexto periurbano (novas tipologias de queijos, vasilhame, etiquetas, marketing, etc...), do mesmo modo que as oportunidades que podem surgir do agroturismo (alojamento, educação ambiental, desportos, etc...), em plena expansão no estado de Santa Catarina. No entanto, segundo depoimento de agentes públicos que acompanharam as visitas, várias tentativas de organização do setor e apoio institucional estão ocorrendo nos últimos anos, com tendência de avanços futuros.

Diferente ao caso do queijo *Kochkäse*, os produtores de ostras são um exemplo evidente de integração na economia periurbana de Florianópolis e de consolidação de suas atividades na oferta agroalimentar e turística regional, no obstante mostrem certas problemáticas que repetem o modelo de fragilidade da agricultura familiar nos contextos periurbanos. O trabalho de campo oportunizou a visita e entrevista a um maricultor da ilha de Florianópolis, casado e com dois filhos, e dedicado em toda sua vida a pesca, no entanto, sem tradição familiar anterior em



atividades pesqueiras. O interesse pela produção de ostras iniciou-se em princípios dos anos 1990, diante da preocupação pela extração intensiva de pescados e pela degradação das fazendas marinhas.

O setor da maricultura recebeu desde há mais de dez anos o apoio do governo municipal de Florianópolis, através da criação de uma câmara setorial, o que representou uma maior especialização produtiva e maior integração com o turismo urbano. Na transformação e avanços do grupo de maricultores ao qual pertence o produtor visitado foi ponto de inflexão uma visita oportunizada no litoral da França, com o objetivo de conhecer as formas europeias de cultivo de ostras, as fórmulas de organização, de comercialização e de integração da atividade pesqueira com outras atividades como o turismo. Segundo a pessoa entrevistada, o resultado dessas ações de dinamização e extensão rural foi imediato: além de uma mudança de mentalidade na concepção das fazendas marinhas, suas rendas se multiplicaram em pouco tempo e permitiu uma ampla modernização de suas instalações. No processo de modernização contribuiu de forma decisiva, também, o apoio técnico do setor especializado da Universidade Federal de Santa Catarina, com sede em Florianópolis.

Assim, a consolidação da maricultura impulsionou a atividade turística da ilha de Florianópolis, desenvolvendo-se uma gastronomia exclusiva e integrada em um produto turístico. Sem dúvida, outros problemas surgiram de em paralelo. Os de tipo ambiental centraram-se na gestão dos resíduos: primeiro, com a demanda dos produtores de ostras para resolver problemas de deposição direta das águas residuais e esgoto no mar, que contaminavam as fazendas marinhas, e posteriormente, com a gestão de resíduos das próprias fazendas, em concreto, as conchas das ostras e suas incrustações, além dos materiais utilizados na pesca. O segundo problema centrou-se no associativismo. A competitividade entre produtores frente à demanda do produto, por consumidores diretos, no entanto, também por intermediários que distribuíam as ostras nos mercados locais e cidades do litoral, tem prejudicado o movimento associativo inicial, primando os comportamentos individuais. Isso resultou na paralisação dos projetos de reciclagem dos resíduos e de uma central de comercialização que defendesse os interesses dos produtores, frente aos atravessadores.

O êxito econômico inicial da maricultura, assim, está ameaçado pelo escasso valor agregado que retêm os maricultores, o que desestimula a continuidade da



atividade dos maricultores, cujos sucessores, já integrados nas economias urbanas e turísticas, rechaçam o trabalho artesanal e o escasso lucro que oferece a atividade até o momento atual.

5 CONCLUSÕES

Os estudos realizados para conhecer as trajetórias de distintos tipos de atividade agrícola familiar periurbana na cidade de Florianópolis e cidades próximas, confirmam as oportunidades e ameaças dessas atividades, frente o avanço das cidades em termos de usos do solo e a atração que exerce sobre as populações rurais desde o ponto de vista social e do emprego, comprometendo sua continuidade. Do mesmo modo, se identificam as pressões das grandes corporações e intermediários para anular a possível atração que exercem estes produtores, questionando a qualidade sanitária, como foi observado no caso do queijo *Kochkäse*, ou a capacidade de autogestão e comercialização no caso dos maricultores.

As atividades agrícolas periurbanas aportam qualidade e diferenciação ao processo socioeconômico, com impactos no desenvolvimento territorial, no entanto, suas estruturas carecem de uma adaptação rápida para integrar-se de forma competitiva na dinâmica urbano-regional. O caso dos produtores de queijo *Kochkäse*, a pesar de disporem de um produto realmente atrativo a novas demandas agroalimentares, o problema radica-se na falta de inovação e capacidade de empreendimento que imputa a cultura campestre. No caso dos produtores de ostras, o êxito inicial evolui entre grandes incertezas pela competitividade interna e a escassa capacidade de associativismo.

As ações da administração regional e local para dinamizar e assegurar ambas economias têm abordado os problemas mais prementes, que se centram basicamente na garantia sanitária da produção, como no caso do queijo *Kochkäse*, assegurando a inocuidade frente à determinadas enfermidades, como a tuberculose, e no caso dos maricultores, gestionando adequadamente os dejetos jogados inicialmente ao mar, como os próprios restos de moluscos. Também nesse segundo caso, tem havido preocupação das autoridades locais por sua associação em vistas à promoção turística da cidade e a gestão dos resíduos.



Em ambos os casos, e apesar dos esforços públicos, ainda não se tem produzido a organização territorial dos produtores, com o fim de contribuir na identificação de sua produção como signos distintivos territoriais, o que asseguraria a participação de sua produção no processo de modernização econômica e social, além de oportunizar o acesso a mercados de consumo de produtos diferenciados.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, G. J. P. O. Maricultura em Santa Catarina: a cadeia produtiva gerada pelo esforço coordenado de pesquisa, extensão e desenvolvimento tecnológico. **Extensio: R. Eletr. de Extensão**, Florianópolis, v. 13, n. 24, p. 204-217, 2016.

AVILA, H. La agricultura en las ciudades y su periferia: un enfoque desde la Geografía, **Investigaciones Geográficas de la Universidad de México**, n. 53, 2004.

BRASIL. Ministério do Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Portaria N° 30**, de 07 de agosto de 2013. Permite a produção de queijos artesanais elaborados a partir de leite cru. Diário Oficial da União, Brasília, 08 de agosto de 2013.

BRITTO, R. A. **Trabalho, família e amizade entre maricultores/as de uma associação do sul da ilha de Florianópolis: a Amprosul**. Tese (Doutorado), Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis: UFSC, 2012.

CAPEL, H. Las periferias urbanas y la geografía. Reflexiones para arquitectos. En: CAPEL, H. **La geografía hoy. Textos, historia y documentación, Materiales de trabajo intelectual**. Barcelona: Anthropos, 1994, N° 43.

CARTA DE LA AGRICULTURA PERIURBANA Para la preservación, la ordenación, el desarrollo y la gestión de los espacios agrarios periurbanos (2010). Castelldefels (Espanha), septiembre de 2010.

COMITÉ ECONÓMICO Y SOCIAL EUROPEO. **Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre “la agricultura periurbana”**. Bruselas: CESE, 2004.

CORRÊA, A. J.; MÜLLER, S. G. A influência da ostra na origem, formação e manutenção da via gastronômica do Ribeirão da Ilha – rota das ostras – Florianópolis-SC. **Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 01, p. 119-130, jan./jun. 2016.

DALLABRIDA, V. R.; PULPÓN, Á. R. R.; TABASCO, J. J. P. Signos Distintivos Territoriais, Indicação Geográfica e Desenvolvimento Territorial: uma primeira apreciação sobre experiências na Espanha e Brasil. In: **IX Encontro Nacional de Pesquisadores em Gestão Social/ENAPEGS**, Porto Alegre (RS-Brasil), UFRGS, 19 a 21 de maio de 2016.



GÓMEZ MENDOZA, J. (1987): La agricultura periurbana: su estudio, sus cambios, sus políticas. **Agricultura y sociedad** nº 42, p. 109-146.

LINS, H. N. Universidade e desenvolvimento local ou regional: aspectos do debate e abordagem de uma experiência em Santa Catarina. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v. 37, n. 3, p. 801-824, dez. 2016.

MEISEN, M. N. et al. Análises Microbiológicas do queijo Kochkäse em Diferentes Processos. In: Segundo Congresso Sul Brasileiro de Engenharia de Alimentos, **Anais...**, Blumenau, 2015.

MEISEN, M. N.; DREWS, A.; MORATELLI, N. F. Avaliação Microbiológica do processo de cozimento do queijo Kochkäse visando contribuir com a prerrogativa de inocuidade da IN30 do Ministério da Agricultura. **Relatório de Pesquisa**, com financiamento do IPHAN. Blumenau: FURB, 2015.

PECQUEUR, B. A guinada territorial da economia global. **Política & Sociedade**, n. 14, p. 79-105, abril/2009.

PULPÓN Á. R. R., TABASCO J. J. P. Distintivos de calidad agroalimentaria en Castilla-La Mancha (España). Influencia de la escala en la gobernanza territorial. **Desenvolvimento Regional em debate**, v. 5, n. 2, p. 48-70, jul./dez. 2015.

SANTOS, A. A.; COSTA, S. W. **Síntese Informativa da Maricultura 2015**. Florianópolis: EPAGRI, 2016 (Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca - Cedap).

SEGRELLES, J. A. Agricultura periurbana, parques naturales agrários y mercados agropecuários locales: una respuesta territorial y productiva a la subordinación del campo a la ciudad. **Scripta Nova**, Vol. XIX, n. 502, 2015.

SILVA, M. C. G. O Kochkäse como produto tradicional feminino e seu inventário como patrimônio cultural imaterial do Vale do Itajaí/SC. Seminário Internacional Fazendo Gênero, **Anais Eletrônicos**, Florianópolis (SC), 2013.

SILVA, M. C. G. O Kochkäse e suas controvérsias como produtor de identidade, saúde e renda entre agricultores familiares do Vale do Itajaí (SC). In: PINHEIRO, J.; SOARES, C. (Coords.). **Patrimônios Alimentares de Aquém e Além-Mar**. Coimbra (PT): Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume, 2016, p. 63-89.

YACAMAN, C. y MATA, R. La gobernanza territorial y alimentaria como base para la protección y dinamización del espacio agrario periurbano. Estudio de caso del parque agrario de Fuenlabrada (comunidad de Madrid). En: XVII Coloquio de Geografía Rural de la Asociación de Geógrafos Españoles, **Anais...** Girona, Univ, Girona, p. 275-288.