

Locavorismo: uma análise de suas contradições à luz de experiências de agricultura urbana em São Paulo

MANUELA MALUF SANTOS^I

e PAULO EDUARDO MORUZZI MARQUES^{II}

Introdução

DESDE O FINAL dos anos 1940, a agricultura segue um caminho que prioriza alta eficiência e padronização da produção, principalmente por meio da introdução de insumos químicos industriais. Esse modelo produtivo privilegia a grande escala, o que acentua o êxodo rural. Sem condições ou incentivos para permanecer em meio rural, os camponeses se deslocam para as cidades para viver e trabalhar, abandonando a agricultura.

De maneira concomitante, houve uma modernização da estrutura logística mundial, com o desenvolvimento do transporte dos alimentos em longa distância e do armazenamento de produtos alimentares. Assim, cresce a participação dos alimentos industrializados nas dietas em paralelo com a globalização e com uma concentração econômica em poucas organizações da cadeia agroalimentar. Nesse quadro, amplia-se o distanciamento entre as realidades do campo e da cidade e, portanto, entre a produção e o consumo de alimentos (Nierdele; Wez, 2018).

Cada vez mais, constata-se que esse modelo produtivo provoca degradação da saúde das pessoas, do equilíbrio no meio ambiente e das condições de vida da agricultura familiar, responsável em grande medida pela produção dos alimentos que compõem uma dieta alimentar diversificada e saudável (Pollan, 2007).

É como uma resposta a essa realidade – e visando transformá-la – que os anos 2000 viram surgir uma série de movimentos sociais ligados à alimentação que questionam essa lógica produtiva e abrem caminho para novas possibilidades. Nesse quadro, esta comunicação focaliza o chamado ativismo alimentar, do qual o locavorismo, que prioriza o consumo daquilo que é produzido localmente, é uma importante manifestação. Essa prática, que tem diversas formas de caracterização (não somente a distância percorrida pelo alimento, mas também a quantidade de intermediários e o método produtivo), pode ter impactos relevan-

tes na mitigação da mudança do clima, no fortalecimento do tecido social e na saúde pública (Ackerman-Leist, 2013). Nesse sentido, o locavorismo e a defesa da agricultura urbana e periurbana, movimentos com visibilidade ampliada nos últimos anos, crescem e se beneficiam mutuamente, ao promover relações próximas de produção e consumo de alimentos, podendo ser dentro da mesma cidade.

Por outro lado, há críticas que apontam efeitos adversos do locavorismo, como a constituição de mercados de nicho elitizados e o protecionismo. Com essas considerações, este trabalho tem por objetivo discutir o conceito do locavorismo e suas contradições a partir de experiências práticas de produção e consumo de alimentos na cidade de São Paulo.

Para tal propósito, foram entrevistados agricultores que compõem a diretoria de duas organizações de produtores da cidade: a Associação de Agricultores da Zona Leste (AAZL) e a Cooperativa Agroecológica dos Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo (Cooperapas). Ambas comercializam seus produtos por canais diversos, desde mercados comunitários a restaurantes de luxo.

A partir dos dados obtidos nas entrevistas, cujo foco foi levantar os principais consumidores dessas organizações identificados com o locavorismo e caracterizá-los a partir das percepções que os produtores têm desses canais, em termos de distância geográfica e relação com a comunidade, foram identificadas diferentes concepções do locavorismo. De outra parte, nossas interpretações dizem também respeito aos impactos ao meio ambiente, à vida das pessoas e à agricultura urbana e periurbana de distintas maneiras de realizar práticas em torno do locavorismo.

Sobre o locavorismo

O vocábulo “locavore” foi eleito a palavra do ano em 2007 pelo *New Oxford American Dictionary* (Rudy, 2012), que a definiu como: “Pessoa cuja dieta consiste exclusivamente, ou principalmente, de comida cultivada ou produzida localmente” (Locavore, 2007).

A palavra foi utilizada pela primeira vez em 2005 por um grupo de quatro mulheres na região de San Francisco, na Califórnia, quando elas lançaram um desafio em sua cidade para que as pessoas só se alimentassem daquilo que fosse produzido dentro de um raio de 100 milhas (ou 160 km) da região central. Essa iniciativa estimulou outras semelhantes em várias cidades norte-americanas, o que chamou a atenção dos editores do dicionário, não só pelo sucesso do neologismo, mas também pelo conceito que representa, aliando uma prática alimentar a resultados ecológicos positivos (Oxford University Press, 2019).

É importante notar que antes de existir um termo específico, o locavorismo já ocorria. A propósito, Ackerman-Leist (2013) ressalta que o produto local já foi, antes da modernidade, a única opção existente para o consumo de alimentos. Com efeito, são as características atuais da cadeia de produção que tornaram o acesso ao alimento local uma prática anacrônica. É preciso cuidado, portanto,

para não identificar algo tão antigo como uma novidade. O locavorismo, antes de ser uma nova forma de consumo, é um movimento pela revalorização de formas mais tradicionais de acesso ao alimento. A propósito, Siniscalchi (2015) utiliza o termo “retroinovação” para denominar essas práticas que resgatam formas de agir do passado e as combinam com elementos do presente para criar um novo futuro. Segundo a autora, essa abordagem permite reincorporar a dimensão social às trocas econômicas, desafiando a lógica neoliberal do capitalismo (Siniscalchi, 2015), o que deve ser um dos aspectos desejados pelo locavorismo.

Como Rudy (2012) mostra, o adepto do locavorismo (“locavore”) busca se opor à insustentabilidade do modelo convencional engajando-se em iniciativas como mercados de produtores, grupos de consumo ou hortas comunitárias. Trata-se de exemplos de cadeias curtas de abastecimento.

Para Azevedo (2015), no entanto, não existe um consenso acerca do que se pode denominar alimento local. De maneira geral, norte-americanos identificam como sendo local a comida produzida em pequenas propriedades vizinhas a grandes metrópoles ou cuja produção tenha ocorrido no mesmo estado. Existe também uma possibilidade, das mais utilizadas, de se definir o local a partir da distância. Nesse caso, o parâmetro mais aceito é de cem quilômetros (Ruby, 2012). A propósito, tem grande relevância para esse último critério o termo “*food miles*”, cunhado pela primeira vez nos anos 1990 no Reino Unido (Paxton, 2011) em relatório que discutia os impactos da distância percorrida pelo alimento do campo à mesa. Segundo o relatório, quanto menor a distância, melhor.

Na tentativa de se definir o que é local, Ackerman-Leist (2013) vai além e incorpora não só a distância ou fronteiras artificiais, mas elementos como o senso de pertencimento de quem compra em relação ao local onde o alimento é produzido, e também os laços que se estabelecem entre produtor e consumidor.

As diferentes formas de entendimento do que se define como sendo local e as justificativas que embasam cada uma dessas concepções, como nos mostram DuPuis e Goodman (2005), podem gerar efeitos diversos e, por essa razão, há que considerar os impactos de cada uma das práticas ensejadas para que não se gere mais desigualdade e injustiça socioambiental, em vez do efeito contrário desejado. De fato, convém considerar com precaução que o conceito “alimento local” por si só incorpora atributos socioambientais positivos.

Para esta pesquisa, portanto, será de grande valia a visão de Rudy (2012), que está alinhada àquela de Ackerman-Leist (2013), sobre o que representa o local para o adepto do locavorismo. Para se enquadrar nessa categoria, o “locavore” deve buscar conhecer três aspectos da produção do alimento que consome: (i) proximidade, em que deve ser considerada não somente a distância, mas as fronteiras geográficas e/ou políticas; (ii) o modelo produtivo, em que deve ser dada preferência a práticas ecológicas de produção, em pequena escala e menos intensas em insumos químicos; e (iii) o relacionamento entre quem compra e produz, em que pesa a venda direta.

De maneira a melhor ilustrar as possibilidades de se delimitar esse conceito e suas implicações, esta pesquisa buscou identificar as manifestações do locavorismo na cidade de São Paulo, levando em conta as percepções dos próprios agricultores.

Locavorismo na cidade de São Paulo

A cidade de São Paulo tem alguns exemplos do que podem ser consideradas iniciativas de locavorismo, ainda que não se intitulem dessa forma. A maior parte dessas experiências está vinculada a duas organizações de agricultores na cidade, uma localizada no extremo da zona sul e outra no extremo da zona leste, a 40 km e 20 km, respectivamente, da região central.

Ambas as organizações têm áreas inscritas na zona rural estabelecida pelo Plano Diretor paulistano, onde encontram-se cadastrados cerca de 400 agricultores, a maioria situada na zona sul (Cidade de São Paulo, 2018). Somente parte dos agricultores cadastrados na cidade integra as organizações de produtores dos seus bairros.

A Cooperativa Agroecológica dos Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo (Cooperapas), com 26 cooperados, e a Associação dos Agricultores da Zona Leste (AAZL), que conta com 24 membros, constituem o foco de análise desta pesquisa. O perfil da produção varia entre essas áreas. Enquanto na zona sul os terrenos são maiores e mais isolados, na zona leste as hortas são cultivadas em áreas de comodato de empresas de energia e abastecimento de água, em bairros com perfil mais urbanizado (Cidade de São Paulo, 2018). As duas organizações produzem sem o uso de agrotóxicos, mas não possuem certificação orgânica de seus produtos.

Como executora do projeto “Bota na Mesa”, iniciativa do Centro de Estudos em Sustentabilidade da Fundação Getúlio Vargas (com projetos de apoio aos agricultores no acesso a mercado), a primeira autora desta pesquisa teve contato próximo das duas organizações e pôde verificar que ambas se situam em zonas de vulnerabilidade social, com relevância ambiental para a cidade. Esses casos permitem evidenciar o potencial multifuncional da agricultura nesses locais, ou seja, de seus benefícios para o território que vão para além da produção de alimentos e que são menos tangíveis, porém não menos relevantes, do que o alimento em si: a agricultura nessas regiões pode promover a conservação ambiental, dinamizar a economia, criar laços comunitários, favorecer maior equilíbrio ao ecossistema, inibir o crescimento imobiliário, proteger as nascentes de água que abastecem a cidade e, ainda, elevar aquelas regiões a polos turísticos e de educação ambiental para a população citadina. No entanto, as organizações desses agricultores, mesmo próximas de um mercado consumidor, têm sérias dificuldades em escoar sua produção, que passam por questões de logística, de gestão, de engajamento dos associados e cooperados, entre outros aspectos.

Nos últimos anos, no entanto, a produção agrícola urbana e periurbana ganhou visibilidade, o que abriu mercado para essas organizações escoarem seus

produtos e garantirem sua viabilidade econômica. Indício importante de mudança de tendência é que no início do projeto “Bota na Mesa”, em 2015, ambas as organizações escoavam seus produtos em poucos canais, concentrados em feiras nos respectivos bairros e vendas nas próprias hortas (GVCES, 2019). Novo levantamento efetuado para esta pesquisa mostra que no primeiro semestre de 2019 as duas organizações comercializaram para mais de cinco canais diferentes. Para essa análise, portanto, foram levados em consideração os dados do projeto “Bota na Mesa”, coletados entre 2015 e 2017, e entrevistas realizadas com as presidentes da Cooperapas e da AAZL, respectivamente. Na Tabela 1 estão sistematizados os canais de venda para os quais as duas organizações estavam comercializando no primeiro semestre de 2019, quando foram realizadas as novas coletas de dados. Muitos desses canais, no entanto, representam consumidores que, apesar de inscritos no mesmo município que as organizações, não estabelecem relações de proximidade com os produtores, que é o caso de restaurantes de alto padrão em áreas nobres e de mercados em regiões centrais. Esse novo perfil de compra que se estabelece na cidade, com perfil socioeconômico diferente daquele dos produtores, mas que, por outro lado, se coloca como importante canal de comercialização e valorização da produção, abre espaço para novas interpretações e leituras sobre os efeitos desejados ou não do locavorismo, relevantes para se delinear os rumos que esse movimento deve tomar.

Tabela 1 – Canais de venda da Associação dos Agricultores da Zona Leste (AAZL) e Cooperapas no primeiro semestre de 2019

Organização	Canais acessados no 1º semestre de 2019	Categoria	Distância aproximada do local de produção
AAZL	Feira no bairro	Feira livre municipal	5 km
	Feira em unidades SESC	Feira em local privado	20 km
	Venda direta na horta	Venda direta	0 km
	Instituto Feira Livre	Mercado da economia solidária	20 km
	Instituto Chão	Mercado da economia solidária	20 km
Cooperapas	Instituto Feira Livre	Mercado da economia solidária	40 km
	Instituto Chão	Mercado da economia solidária	40 km
	Quitandoca	Mercado da economia solidária	40 km
	Feira em unidades SESC	Feira em local privado	40 km
	Google	Refeitório de empresa multinacional	40 km
	Facebook	Refeitório de empresa multinacional	40 km
	Arturito	Restaurante de alto padrão	40 km
	Corrutela	Restaurante de alto padrão	40 km
	Alimentação escolar do município de São Paulo	Compra institucional (PNAE)	5 km

Fonte: Elaboração própria.

Discutindo as contradições do locavorismo

Locavorismo e a mudança do clima

A primeira relação que pode ser considerada entre o locavorismo e as mudanças do clima é que, com a menor distância percorrida pelo alimento, menos emissão de Gases do Efeito Estufa (GEE), cuja presença na atmosfera é responsável pelo aumento da temperatura, serão realizadas em seu transporte (Paxton, 2011), mitigando dessa forma seus efeitos. É preciso, no entanto, ir além e considerar que essa etapa não é a única emissora de GEE na produção de alimentos, que podem ocorrer em grande medida também no que se refere à energia, para irrigação ou estufa, para fabricação de agrotóxicos, para a refrigeração da produção, dentre outras etapas que variam de acordo com a cultura e a região. Certos territórios têm vocação para realizar a produção de determinadas espécies, sejam elas vegetais, sejam animais, de maneira mais eficiente do que outras e, assim, pode-se compensar o que será emitido no transporte para a região em que os alimentos serão consumidos, mesmo que seja distante (Weber; Matthews, 2008). Portanto, para que o argumento da importância do locavorismo no combate à mudança do clima seja válido, é preciso não somente reduzir a distância percorrida, mas priorizar aqueles alimentos nativos, cujo território próximo tem vocação edafoclimática para produzir sem que sejam necessários insumos químicos, representando fontes de emissão de GEE. Nesse sentido, vale ser ressaltada a sazonalidade também como relevante para a escolha, pois produzir na época adequada ocorre com menos intervenções artificiais (Fitzgerald, 2016).

Nesse quadro, ambas as organizações, AAZL e Cooperapas, podem ser consideradas agentes de uma produção eficiente em termos de emissão de GEE. O transporte alimentar ocorre em curtas distâncias, seus produtos são adequados ao clima local, não necessitam insumos químicos – inclusive no caso da zona sul há produção de frutas nativas, como o cambuci – e os mercados para onde comercializam são pautados pela sazonalidade. Vale dizer que muitas vezes os restaurantes compradores adaptam seus cardápios para incluir os produtos da época, segundo as entrevistadas.

Outra importância do locavorismo para que se mitiguem os efeitos da mudança do clima consiste no efeito positivo da manutenção de áreas verdes próximas a, ou dentro de, centros urbanos. Esse tipo de paisagem, característico de formas agroecológicas de agricultura, pode promover a captura de carbono da atmosfera e amenizar os fenômenos conhecidos como “ilhas de calor”, em que centros urbanos têm sua temperatura elevada pela concentração de veículos, prédios e asfalto (Herzog; Rosa, 2010). Nesse âmbito, parte dos produtores da Cooperapas está inscrita em áreas de Unidade de Conservação e contribui para seu amortecimento, barrando inclusive a especulação imobiliária. No caso da AAZL, com perfil mais urbano, as hortas são responsáveis por aumentar o verde em uma região tão pobre em vegetação.

Por último, como Ackerman-Leist (2013) propõe, a presença de polos produtivos de alimentos em proximidade a cidades pode se beneficiar da geração de resíduos orgânicos pela população citadina que, uma vez inseridos num processo de compostagem, tornam-se fertilizante natural para as plantações e dispensam o uso de fertilizantes químicos, nocivos à saúde e ao meio ambiente. A cidade também se beneficia, tendo um destino adequado para o lixo gerado.

Locavorismo e os mercados de nicho

Tendo o crescente interesse pelo consumo de alimentos locais surgido em parte como uma reação à cadeia globalizada e seus impactos negativos na sociedade e no meio ambiente, Brunori e Galli (2016) mostram que, de maneira quase automática, produtos locais passaram a ser identificados também com outros atributos, como saudável, sustentável, fresco ou ecológico. Realçam-se as características opostas àquelas tradicionalmente atribuídas a alimentos oriundos de grandes cadeias globalizadas. As grandes empresas multinacionais, por sua vez, capturando a tendência do mercado, adotaram mecanismos com o objetivo de vincular a seus produtos características que atendessem às expectativas dos consumidores mais conscientizados, apropriando-se do termo “local” para fins de criarem para si uma imagem de sustentáveis.

Nesse sentido, o termo “local” sofreu uma apropriação com a finalidade de tornar o consumo de certos itens mais apelativos, em uma prática que alguns autores chamam de “local washing” (Brunori; Galli, 2016; Fitzgerald, 2016).

Outro problema associado ao locavorismo é o risco de, em vez de fomentar canais de economia solidária, criar uma nova modalidade de consumo restrita a públicos com alto poder aquisitivo – inclusive porque empreendedores acreditam poder elevar o preço de produtos ao utilizar o selo “local”.

A propósito, convém ressoar aqui uma frase proferida por uma de nossas interlocutoras mais de uma vez durante as entrevistas: “meu sonho era ter o carro da saúde e sair pelo bairro vendendo alimento orgânico para meus vizinhos”. Para que tal desejo se concretize, no entanto, a agricultora necessitaria de uma estrutura de produção e distribuição que demandariam altos investimentos, aos quais os cooperados não têm fácil acesso. Assim, seus produtos acabam sendo muitas vezes vendidos a um público cujo perfil é bem diferente daquele de seu bairro: funcionários dos escritórios Google e Facebook e clientes de restaurantes em que a faixa de preço da refeição está acima de R\$ 150,00 (Veja, 2019). Vale ressaltar que as agricultoras entrevistadas não manifestam nenhuma crítica em relação ao perfil de seus consumidores mais elitizados. A respeito desse fenômeno, Fitzgerald (2016) argumenta que, mesmo sendo um movimento com mais adeptos da elite, por estar em uma fase inicial, a mudança de modelo mental desse público pode influenciar futuramente a adoção dessas práticas num público mais amplo.

Questão a se levar em consideração, portanto, é como o público desses escritórios, restaurantes, e também da mídia que divulga esse tipo de tendência,

está se informando a respeito do que é um alimento local e de quais são os critérios que permitem associá-lo a um movimento com efeitos positivos.

Um exemplo que permite ilustrar os riscos desses processos é o do cultivo de hortaliças direto em gôndolas de supermercado, tecnologia desenvolvida pela empresa alemã InFarm (2019) que instala estufas dentro das lojas, de onde os clientes colhem seus alimentos para levar para casa. Na cidade de São Paulo, as organizações de produtores focalizadas neste estudo já contam com um concorrente que tem um perfil empresarial e tecnológico. Trata-se de um empreendimento chamado Pink Farms (2019), que produz hortaliças próximo ao centro de São Paulo, em cultivo vertical, num ambiente fechado e iluminado por meio de luz artificial LED.

Essa modalidade de produção, no entanto, apesar de zerar a distância percorrida pelo alimento, pode gerar efeitos indesejados, como a descaracterização da função social da agricultura, com o declínio da geração de renda para famílias ocupadas na agricultura com um modo tradicional de vida. Ademais, a produção alimentar destinada por essas famílias para o próprio bairro onde residem tende a se desestruturar com esse tipo de concorrência, representando um fator de insegurança alimentar.

Um último risco a ser levado em consideração aqui diz respeito a práticas trabalhistas. Existe um argumento de que com a “romantização” das pessoas da cidade em relação à vida no campo e ao modo de produção proporcionado pela agricultura familiar, corre-se o risco de se perpetuar uma relação paternalista entre consumidor e produtor. Dessa maneira, esse último estaria subjugado a permanecer no campo algumas vezes em condições precárias somente para atender aos anseios de uma população citadina de consumir produtos locais (Fitzgerald, 2016).

Conclusão

As diferentes formas de entendimento do que se define como local e como se relacionar com alimentos locais constituem-se num campo de debate em aberto. As justificativas que embasam diferentes possibilidades, como nos mostram DuPuis e Goodman (2005), focam em efeitos diversos. Então, convém analisar profundamente os impactos de cada modalidade de alimentação local em termos de desigualdade e injustiça socioambiental. Trata-se de evitar efeitos contrários ao desejado, ao se assumir que o conceito “alimento local” por si só incorpora atributos socioambientais positivos.

É de grande importância, portanto, esclarecer e informar a sociedade sobre os eventuais efeitos de cada uma das formas de se exercer o locavorismo. O caso de São Paulo mostra que há na cidade um interesse crescente pela alimentação local e que há alguns riscos associados à sua inserção em mercados de nicho mais elitizados e pouco conectados com o local de produção. No entanto, as evidências também mostram que muitos dos canais para os quais as organizações analisadas comercializam são de fato próximas de sua realidade, como escolas públicas, feira no bairro e até mesmo venda na própria horta.

Como o locavorismo constitui-se num movimento recente, é importante acompanhar e dar visibilidade a essas iniciativas, buscando também disponibilizar informações ao consumidor e aos agricultores para que realizem escolhas embasadas. Tal como prega o movimento, trata-se de assegurar ganhos ambientais e melhor qualidade de vida para as pessoas.

Agradecimentos – Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pelo financiamento da pesquisa por meio da bolsa de mestrado da autora Manuela Maluf Santos.

Referências

ACKERMAN-LEIST, P. *Rebuilding the foodshed: who to create local, sustainable and secure food systems*. Vermont: Chelsea Green Publishing, 2013.

ATLAS MUNICIPAL. Trabalho e Desenvolvimento, Disponível em: <<http://atlasmunicipal.prefeitura.sp.gov.br/>>. Acesso em: 10 ago. 2016.

AZEVEDO, E. O ativismo alimentar na perspectiva do Locavorismo. *Ambiente & Sociedade*, São Paulo, v.XVIII, n.3, p.81-98, jul.-set. 2015.

_____. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, Porto Alegre, ano 19, n.44, p.276-307, jan.-abr. 2017.

BRUNORI, G.; GALLI, F. Sustainability of Local and Global Food Chains: Introduction to the Special Issue. *Sustainability*, v.8, n.765, 2016.

CIDADE DE SAO PAULO. Departamento de Agricultura. 2018. Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/desenvolvimento/abastecimento/agricultura_urbana/index.php?p=153588>. Acesso em: 8 mar. 2019.

DUPUIS, E. M.; GOODMAN, D. Should we go “home” to eat?: toward a reflexive politics of localism. *Journal of Rural Studies*, n.21, p.359-71, 2005.

FITZGERALD, K. Thinking Globally, Acting Locally: Locavorism and Humanist Sociology. *Humanity & Society*, v.40, n.1, p.3-21, fev. 2016.

GVCES. *Bota na Mesa*. Disponível em: <<http://gvces.com.br/projeto-bota-na-mesa>>. Acesso em: 8 ago. 2019.

HERZOG, C.; ROSA, L. Infraestrutura verde: Sustentabilidade e resiliência para a paisagem urbana. *Revista LABVERDE*, v.1, p.92-115, 2010.

IBGE. Cidades. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=355030>>. Acesso em: 10 mar. 2019.

INFARM. Site da empresa. Grow. Disponível em: <<https://infarm.com/grow/>>. Acesso em: 10 mar. 2019.

LOCAVORE. Dicionário online Oxford. 2007. Disponível em: <<https://en.oxforddictionaries.com/definition/locavore>>. Acesso em: 4 mar. 2019.

NIERDELE, P.; WESZ, V. J. *As novas ordens alimentares*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

OXFORD UNIVERSITY PRESS. Blog do dicionário online. Word of the year 2007 Disponível em: <<https://en.oxforddictionaries.com/word-of-the-year/word-of-the-year-2007>>. Acesso em: 5 mar. 2019.

PAXTON, A. *The Food Miles Report: The dangers of long-distance food transport* (online). Disponível em: <https://www.sustainweb.org/secure/Food_Miles_Report_2011.pdf>. Acesso em: 28 fev. 2019.

PINK FARMS. Sobre. Disponível em: <<http://www.pinkfarms.com.br/>>. Acesso em: 18 jul. 2019.

POLLAN, M. *O dilema do onívoro*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

RUDY, K. Locavores, Feminism, and the Question of Meat. *The Journal of American Culture*, v.35, n.1, mar. 2012.

SINISCALCHI, V. “Food activism” en Europe: changer de pratiques, changer de paradigmes. *Anthropology of food*, S11, 2015.

VEJA. Arturito. Disponível em: <<https://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/arturito/>>. Acesso em: 14 jul. 2019.

VEJA. Corrutela. Disponível em: <<https://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/corrutela/>>. Acesso em: 14 jul. 2019.

WEBER, C.; MATTHEWS, S. Food-Miles and the Relative Climate Impacts of Food Choices in the United States. *Environ. Sci. Technol.*, v.42, n.10, p.3508-13, 2008.

RESUMO – Este artigo tem por objetivo explorar conceitualmente o movimento de ativismo alimentar chamado “locavorismo”, contextualizando seu surgimento e algumas de suas manifestações. Ao ser colocado em prática, o locavorismo pode ter efeitos diversos e até mesmo antagônicos. Para que fossem analisadas essas contradições, foram entrevistadas duas organizações de agricultores na cidade de São Paulo inseridas em circuitos de consumo local para que se fizessem compreender na prática os potenciais efeitos sociais e ambientais deste tipo de compra.

PALAVRAS-CHAVE: Ativismo alimentar, Locavorismo, Agricultura urbana.

ABSTRACT – This article is a conceptual explorations of the food activist movement called “locavorism”, contextualizing its emergence and some of its manifestations. When put into practice, locavorism can have diverse and even antagonistic effects. In order to analyze these contradictions, interviews were conducted with two farmers’ organizations in the city of São Paulo, inserted in local consumption circuits, so that the potential social and environmental effects of this type of procurement could be understood in practice.

KEYWORDS: Food activism, Locavorism, Urban agriculture.

Manuela Maluf Santos é mestranda no Programa de Pós-Graduação Interunidades em Ecologia Aplicada (PPGI-EA/USP), Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq), Universidade de São Paulo (USP). @ – manuela.santos@usp.br / <https://orcid.org/0000-0002-9556-839X>.

Paulo Eduardo Moruzzi Marques é professor associado do Departamento de Economia, Administração e Sociologia da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq), Universidade de São Paulo (USP) e do Programa de Pós-Graduação Interunidades em Ecologia Aplicada (PPGI-EA). @ – pmarques@usp.br / <https://orcid.org/0000-0002-0514-7568>.

Recebido em 10.9.2019 e aceito em 20.4.2020.

^I Universidade de São Paulo, Programa de Pós-Graduação Interunidades em Ecologia Aplicada, Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Piracicaba, São Paulo, Brasil.

^{II} Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Departamento de Economia, Administração e Sociologia, Piracicaba, São Paulo, Brasil.

