

**AMBIENTE E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: percepções e práticas  
de agricultores familiares**

**ENVIRONMENT AND HEALTHY EATING: concepts and practices  
of family farmers**

**Danice Model**

Acadêmica do Curso de Nutrição  
Universidade Comunitária da Região de Chapecó  
danice@unochapeco.edu.br

**Denise Esswein**

Acadêmica do Curso de Nutrição  
Universidade Comunitária da Região de Chapecó  
deniesswein@unochapeco.edu.br

**Luciara Souza Gallina**

Docente do curso de Nutrição  
Universidade Comunitária da Região de Chapecó  
luciara@unochapeco.edu.br

**Carla Rosane Paz Arruda Teo**

Docente do Programa de Pós-Graduação *stricto sensu* em Ciências da Saúde  
Universidade Comunitária da Região de Chapecó  
carlateo@unochapeco.edu.br

**Simone Cristine dos Santos Nothafft**

Mestranda em Ciências da Saúde  
Universidade na Comunitária da Região de Chapecó  
nothafft@unochapeco.edu.br

**Maria Assunta Busato**

Docente do Programa de Pós-Graduação *stricto sensu* em Ciências da Saúde  
Universidade Comunitária da Região de Chapecó  
assunta@unochapeco.edu.br

**Resumo**

A agricultura familiar é constituída por pequenos e médios produtores, que possuem características específicas na sua organização, como a utilização de mão-de-obra familiar e a diversificação dos produtos cultivados. A racionalidade camponesa está voltada a atender demandas da família e não, de imediato, as necessidades do mercado. Esta agricultura busca restabelecer as relações harmônicas entre o homem e o meio natural em que vive, minimizando o impacto das atividades agrícolas no ambiente, e ampliando os benefícios da agricultura para além do espaço rural. Foram realizadas entrevistas com treze agricultores familiares de São Carlos, município do oeste do estado de Santa Catarina, a fim de conhecer sua percepção sobre ambiente e alimentação saudável, bem como suas práticas na produção de alimentos. Os agricultores familiares estão engajados em consumir alimentos produzidos na

propriedade e livres de agrotóxicos. Têm a percepção de que a alimentação saudável é o consumo de uma variedade de alimentos produzidos com manejo orgânico. Os agricultores têm grande preocupação com a contaminação do meio ambiente, haja vista suas práticas tanto na produção de alimentos como no cuidado com a preservação das fontes de água e o destino dos resíduos.

**Palavras-chave:** Agricultura. Resíduos. Produção de Alimentos.

### **Abstract**

Family farming consists of small and medium producers, that have specific characteristics in your organization, such as the use of family labor and the diversification of crops. The peasant rationality is directed to meet the demands of the family and not, in immediate, the market needs. This agriculture seeks to restore the harmonious relations between man and the natural environment where he live in, minimizing the impact of agricultural activities on the environment, and extending the benefits of agriculture beyond the rural areas. Interviews were conducted with thirteen farmers in São Carlos a city in the western state of Santa Catarina, in order to know their perception on environment and healthy eating as well as their practices in food production. Family farmers are engaged in consuming food produced on the estate and pesticide free. They have the perception that healthy eating is consuming a variety of foods produced with organic management. Farmers have great concern about the the environment contamination, given their practices both in food production and in caring for the preservation of water sources and waste disposal.

**Keywords:** Agriculture. Waste Products. Food Production.

### **Introdução**

A região oeste de Santa Catarina tem como base a agroindústria e a agricultura familiar, sendo reconhecida como uma região de agricultura avançada, pois há alguns anos a produção estava voltada exclusivamente para atender o consumo familiar, e hoje a produção de alimentos passa a inserir-se no mercado (MARQUES; MELLO, 2009). Esses autores ressaltam que os agricultores familiares do oeste de Santa Catarina estão cada vez mais se adaptando e produzindo alimentos orgânicos. Este modo de produção vai em direção ao desenvolvimento de uma agricultura sustentável.

A agricultura convencional pode se apresentar como uma ameaça à biodiversidade, e até mesmo ao futuro da produção agrícola, podendo surgir novos

---

modelos de produção capazes, ao mesmo tempo, de garantir a sustentabilidade do sistema e rendimentos econômicos. São práticas agrícolas diferenciadas, denominadas alternativas, que rejeitam as técnicas e métodos do sistema convencional de produção. Uma dessas alternativas dentro do contexto de uma agricultura sustentável é a agroecologia que, segundo Caporal e Costabeber (2002), engloba processos para uma transição do atual modelo de agricultura convencional para estilos de agricultura sustentável.

Neste modo de produção sustentável, além da não utilização de agrotóxicos, o agricultor trabalha com o manejo ecológico dos agroecossistemas priorizando manter a fertilidade contínua dos solos (FREITAS et al., 2014). Encontra-se destinada à subsistência e à qualidade de vida do pequeno produtor rural e de sua família, não deixando de lado a inserção dos seus produtos num mercado que é cada vez maior.

Para as atividades agrícolas serem desenvolvidas, os agricultores precisam de sua base material de produção, sobretudo a fertilidade das terras. Essas atividades agrícolas são desenvolvidas geralmente nas propriedades dos agricultores familiares, sendo eles que assumem o trabalho no seu estabelecimento produtivo. Dessa forma, o capital pertence à família e o processo produtivo é assegurado pelos proprietários (BENEDETTI; MEOKAREM; BENEDETTI, 2008). A gestão e o trabalho estão interligados no meio familiar (MARAFON, 2006). Assim, a agricultura familiar apresenta algumas características em sua organização, como a utilização de mão de obra predominantemente familiar, e os membros da família procuram produzir alimentos com prioridade a atender às demandas da própria família e não, de imediato, às necessidades do mercado (FINATTO; SALAMONI, 2008). Para Finatto e Corrêa (2011), para caracterizar uma unidade familiar, é necessária a presença de mão de obra do grupo familiar na execução das atividades agrícolas.

Na agricultura familiar há uma grande diversidade de produtos e de alimentos. Mas depende de quais alimentos o grupo familiar decide cultivar e a diversificação destes alimentos, também é baseada no espaço disponível para a cultura, sendo que a produção não é destinada apenas para o mercado, a agricultura se caracteriza pela

---

produção para o autoconsumo, visando à garantia da segurança alimentar do grupo familiar (MINETTO, 2013).

Uma alimentação adequada envolve tanto os nutrientes como as condições sociais, econômicas, culturais, climáticas e ecológicas. Desta maneira as relações entre o comer e o meio ambiente devem ser trabalhadas em conjunto visando atingir o Direito Humano à Alimentação Adequada (CONSEA, 2010).

A alimentação é um fator predisponente para a saúde das pessoas, por isso é importante que todos tenham uma alimentação saudável, de qualidade, em quantidade suficiente para satisfazer às necessidades essenciais, e que os alimentos estejam disponíveis de forma permanente, pois estas práticas alimentares devem ser promotoras de saúde, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos (BRASIL, 2007).

A partir disso, considera-se importante conhecer a percepção de agricultores familiares sobre ambiente e alimentação saudável, uma vez que os alimentos são produzidos na propriedade e que estão presentes diariamente na vida dos agricultores, tanto no ato de produzir como de se alimentar. Segundo o Ministério da Saúde (BRASIL, 2007) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), uma alimentação saudável é aquela que fornece todos os nutrientes necessários ao indivíduo, devendo ser respeitadas as condições sociais, econômicas, culturais, afetivas, pois a alimentação envolve este conjunto de fatores. O ser humano ao se alimentar não busca apenas suprir as suas necessidades orgânicas de nutrientes, ou seja, não busca satisfazer apenas a fome e as necessidades nutricionais, mas tem o alimento como fonte de prazer e identidade cultural e familiar (BRASIL, 2014).

Nesse contexto, este estudo se propôs a analisar as percepções de ambiente e de alimentação saudável, bem como as práticas de produção de alimentos de agricultores familiares de um município do oeste do estado de Santa Catarina.

**Metodologia**

O estudo envolveu agricultores familiares do município de São Carlos, situado no oeste catarinense e cuja população é de 10.291 habitantes (IBGE, 2010) e, aproximadamente, 1.140 famílias atuando na agricultura familiar.

Para localizar as famílias e compor o grupo de sujeitos da pesquisa, foi utilizada a técnica “Bola de neve” (*snowbal sampling*) proposta por Goodman (1961) e Albuquerque (2009) em que os participantes iniciais (as sementes) indicam os demais participantes da pesquisa (filhos da semente). Segundo os autores, as sementes devem ser, de preferência, pessoas que exerçam alguma liderança no espaço a ser estudado, pois conhecem os demais membros da localidade.

Participaram do estudo agricultores familiares do município, maiores de 18 anos e que têm a produção de alimentos como atividade de subsistência. Os sujeitos da pesquisa foram aderindo por inclusão progressiva, sem demarcar, *a priori*, o número de participantes. A inclusão de participantes foi interrompida pelo *critério de saturação* (MINAYO, 2013) identificando, a partir do momento em que as entrevistas se repetiram, o “ponto de saturação”, que foi atingido quando as concepções, explicações e sentidos atribuídos pelos sujeitos começaram a apresentar regularidade, sem acrescentar novas informações relevantes à pesquisa. As famílias foram identificadas, neste estudo, por F1, F2, F3.... F13.

Para a realização das entrevistas foram feitas visitas *in loco* nas propriedades. Os dados foram obtidos a partir da aplicação, pelas pesquisadoras, de um questionário semiestruturado, com perguntas fechadas e abertas, que permitiu conhecer o perfil dos participantes, assim como abordou temas como sua percepção sobre alimentação saudável, hábitos alimentares, produção e consumo dos alimentos, formas de produção e aspectos ambientais.

Os dados qualitativos foram analisados pela *análise descritiva* que, segundo Gil (2008), tem como objetivo a descrição das características de determinada população, fenômeno ou estabelecimento de relações entre variáveis. São incluídas neste grupo, as pesquisas que têm por objetivo levantar as opiniões, atitudes e crenças de uma

população. Os dados quantitativos foram sistematizados em tabelas para a análise descritiva das informações obtidas.

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob protocolo número 268/13 e seguiu todos os preceitos da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde.

### **As percepções que se revelam nas práticas de agricultores familiares sobre ambiente e alimentação saudável**

Este estudo foi realizado com agricultores familiares caracterizados como tal, haja vista serem proprietários, arrendatários, residirem na propriedade e contarem com os membros da família como mão de obra na produção.

A denominação de ‘agricultores familiares’ está prevista na Lei 11.326/2006 que delimita o conceito de agricultor familiar:

Agricultor familiar é aquele que trabalha no meio rural, além disso, o grupo familiar deve atender alguns requisitos para ser considerado agricultor familiar, como não ter área maior do que quatro módulos fiscais, a utilização predominantemente da mão-de-obra dos membros da própria família para desenvolver o trabalho do seu estabelecimento. Devem obter renda familiar através de atividades vinculadas ao seu estabelecimento, e que este trabalho, essas atividades de produção sejam realizadas pela unidade familiar. (BRASIL, 2006, p.1).

Estas características foram observadas nas treze famílias que fizeram parte deste estudo. Destas, dez são proprietárias da terra e têm duas a sete pessoas residentes em cada domicílio.

A produção de alimentos para o próprio consumo e a subsistência é o *modus vivendi* dessa população. A percepção de todas as famílias sobre alimentação saudável foi relatada como sendo o consumo regular de frutas, verduras e legumes. Todos destacam que a alimentação saudável é consumir alimentos que são produzidos na terra, naturalmente, alimentos orgânicos sem o uso de produtos químicos. Essas percepções são observadas nas suas manifestações quando falam sobre alimentação saudável:

Alimentos orgânicos produzidos aqui mesmo. (F1)

Tudo o que é produzido na terra sem o uso de agrotóxicos. (F2)

É tudo o que é produzido naturalmente. (F4)

Diversidade de produtos e livres de contaminação. (Agricultor número 06)

É uma alimentação contendo todos os alimentos necessários para o bom funcionamento do organismo, que sejam ingeridos de maneira saudável e equilibrados. (F10)

Percebe-se que, para os agricultores, não basta apenas consumir alimentos, mas que devem provir de fonte segura, ou seja, de sua própria produção, livre de produtos químicos, um alimento natural, orgânico que além de satisfazer a necessidade de consumir, supre as necessidades nutricionais, garantindo desta maneira uma alimentação de qualidade e saudável. Essa mesma compreensão, é apresentada no estudo realizado por Ell et al. (2011), que analisou a concepção de agricultores familiares do Paraná sobre alimentação saudável. Os autores referem que, para os agricultores, alimentação saudável é comer alimentos naturais, ou seja, sem veneno, sem química, bem como consumir frutas e verduras em abundância.

Para o bom funcionamento do organismo é necessário consumir uma variedade de alimentos, a fim de atingir um aporte adequado de nutrientes. Também é necessário que estes alimentos sejam de fonte segura e estejam livres de contaminação. Na percepção de um participante deste estudo, alimentação saudável é “a diversidade de produtos, livres de contaminação” (F2). Ao produzirem seu próprio alimento, os agricultores têm maior disponibilidade de alimentos variados. Desta forma, a composição do prato e a combinação dos alimentos se tornam mais acessíveis. Na propriedade dos agricultores, em geral, encontra-se uma grande quantidade e variedade de alimentos. São diversos os cultivos e as criações de animais, abrangendo praticamente todos os grupos de alimentos, como frutas, leguminosas, cereais, carnes, lácteos, hortaliças, raízes e tubérculos.

Entre os alimentos que são considerados saudáveis, consumidos pelos agricultores, destacam-se a carne branca, alimentos integrais, azeite de oliva e alimentos sem agrotóxicos. A partir destes dados, percebe-se que os agricultores possuem conhecimentos sobre a importância destes alimentos na alimentação da família, mesmo quando necessitam comprar alguns dos que não são produzidos na propriedade.

---

A produção para o autoconsumo do grupo familiar não envolve apenas a produção de alimentos, mas engloba uma série de fatores, como a escolha e o tipo de plantio, ferramentas de trabalho necessárias durante o processo produtivo (GAZOLLA 2004). Grisa (2007, p. 226), define autoconsumo de alimentos como “a produção animal, vegetal ou transformação caseira, que foi produzida pelos membros da família e que é utilizada na alimentação do grupo familiar, de acordo com as suas necessidades”. Para o autor, os alimentos produzidos para o autoconsumo têm o cultivo com menor quantidade de produtos químicos e a qualidade nutricional do alimento é superior à dos alimentos adquiridos no mercado.

Os alimentos produzidos nos estabelecimentos rurais para o autoconsumo, geralmente são isentos de agrotóxicos, sendo utilizado para a adubação do solo, esterco animal e restos de alimentos, visando garantir a qualidade e a sanidade dos alimentos (GRISA, 2007). Assim a produção promove manejos mais sustentáveis mediante a utilização de recursos locais disponíveis, com menor agressão ao meio ambiente do que a produção em grande escala.

Foi destacado por todos os entrevistados que a produção para o autoconsumo, leva em consideração o número de indivíduos do grupo familiar, evidenciando a importância de produzir alimentos suficientes para o consumo da família.

Nessa direção, Grisa e Schneider (2008) afirmam que o número de consumidores influencia na decisão de quais alimentos produzir e determina a quantidade necessária a ser produzida para o autoconsumo do grupo familiar. Portanto, famílias com mais membros e maior número de consumidores, consequentemente com mais força de trabalho, apresentam maior autoabastecimento alimentar.

Os agricultores entrevistados relataram que compram os alimentos que não são produzidos na propriedade e os alimentos fora de época, mas ressaltam que a maioria dos alimentos que adquirem no mercado tem substâncias químicas. Como citado por Ell et al. (2011, p.4) “a capacidade de compra envolve a necessidade de comprar o que não se produz”. Um estudo realizado por estes mesmos autores, em que foi analisada a concepção dos agricultores familiares sobre alimentação saudável, as famílias relataram

que o que produzem não atende a todas às necessidades da unidade familiar, e os alimentos que adquirem no mercado têm agrotóxicos e substâncias químicas.

Entretanto, “nem sempre é possível plantar para o consumo próprio e, ao mesmo tempo, para vender e assim obter recursos financeiros” (ELL et al., 2011, p.4), pois muitos dos produtos são produzidos apenas em pequena quantidade, servindo para o autoconsumo familiar. Muitos alimentos são comprados (POUBEL, 2006) não sabendo a sua origem, qual foi o método de cultivo empregado, a maneira como foi feito o processamento dos alimentos nas indústrias. Estas, por sua vez, acabam muitas vezes alterando as características dos alimentos, tornando-os menos nutritivos.

Destaca-se que todos os agricultores deste estudo produzem alimentos que são exclusivamente para a comercialização, que muitas vezes são vinculados a cooperativas ou outras organizações, que ajudam na produção ofertando a ração e a medicação. Por outro lado, manejam os alimentos para o autoconsumo de uma maneira diferente ao alimento que é para venda, a exemplo dos produtores de aves. Para a venda, o trato de uma ave, é em torno de 40 dias, e para o consumo familiar essa mesma ave é tratada por mais algumas semanas, ou até meses. De acordo com relatos de produtores,

Isso acontece porque, aos 40 dias as aves ainda são muito frágeis, pois sua alimentação é apenas com ração. Por isso são alimentadas por mais tempo com outros tipos de alimentos como o milho, para dar melhor sabor e consistência mais firme à carne. (F3)

Os alimentos citados pelos agricultores familiares que são produzidos, vendidos e os que necessitam ser comprados para consumo estão apresentados na Tabela 1.

**Tabela 1: Alimentos produzidos, vendidos e comprados por agricultores familiares do município de São Carlos, Santa Catarina, 2014**

Alimentos	Produzidos	Vendidos	Comprados
	Nº agricultores	Nº agricultores	Nº agricultores
Frutas	6	1	6
Legumes e verduras	8	3	2
Feijão	7	1	5
Arroz	1	0	12
Farinha de trigo	1	0	12
Farinha de milho	2	0	11
Açúcar mascavo	2	1	3
Açúcar refinado	0	0	13
Mandioca	4	0	9
Batata	3	0	10
Cebola	1	0	12
Banha	1	0	0
Óleo	0	0	12
Carne	13	6	0
Ovos	5	1	7
Leite	6	6	1

Fonte: Tabela elaborada pelas autoras.

Consideraram-se como alimentos mais produzidos e vendidos aqueles que foram indicados por seis ou mais agricultores. Assim, ao analisar a Tabela 1, observa-se que os alimentos como frutas, verduras e legumes, feijão, carne e leite, são os que mais são produzidos nas propriedades dos agricultores familiares, não sendo necessário comprá-los. Ao contrário, há alimentos que, devido ao clima não ser favorável, a pouca área de terra ou a resistência a pragas, não são cultivados, por isso são comprados.

Para produzir alimentos, na agricultura não basta apenas a terra, pois é necessária a utilização de produtos orgânicos ou químicos, a fim de um melhor

---

desenvolvimento do plantio. Portanto, dependendo daquilo que é cultivado, pode ser necessária a utilização de produtos químicos.

A utilização destes produtos depende, também, da extensão da lavoura, pois muitos dos alimentos não têm resistência às pragas, constituindo aqueles que, normalmente, vão para a comercialização. No entanto, todos os agricultores deste estudo utilizam alimentos orgânicos para o consumo da própria família, contribuindo com uma alimentação saudável.

Devido à importância de uma alimentação saudável, de qualidade, livre de produtos químicos e de contaminação, os agricultores familiares procuram produzir alimentos orgânicos para suprir as necessidades básicas da família e também muitos vendem para o mercado. Ainda que esses agricultores produzam poucos alimentos para a venda, Archanjo, Brito e Sauerbeck (2001) afirmam que este modo de produção faz com que os agricultores familiares tenham mais chances de vender seus produtos orgânicos, uma vez que uma parcela crescente de consumidores tende a comprar os alimentos considerados mais saudáveis, o que inclui os produzidos desta forma.

Os alimentos ecológicos, sem uso de agrotóxicos, livres de produtos químicos, representam uma das alternativas que os agricultores familiares do Oeste de Santa Catarina passaram a desenvolver, isso devido aos grandes problemas ambientais que estão ocorrendo (MARQUES; MELLO, 2009). Este modo de produção proporciona melhor qualidade da alimentação das pessoas e, conseqüentemente, reduz o risco de agravos à saúde e também o impacto ambiental.

A alimentação de qualidade, com produtos produzidos de forma orgânica é uma questão sobre a qual os agricultores familiares apresentam grande preocupação, uma vez que esta produção será consumida pela própria família. Porém, por vezes não se percebe que não é apenas alimentação saudável que garante a qualidade de vida e a saúde, também devendo ser levado em consideração o momento e a duração das refeições. Foi identificado que 76,9% (n=10) das famílias levam, aproximadamente, de 15 a 30 minutos para realizar as principais refeições (desjejum, almoço e jantar), o que pode ser considerado um tempo razoavelmente adequado.

Esses mesmos agricultores ressaltam que quem prepara a alimentação da família é a dona de casa. Devido a isso, as preparações que compõem o cardápio atendem às preferências e hábitos culturais do grupo familiar. Também se pode considerar, que o desperdício de alimentos é pequeno, uma vez que têm maior disponibilidade e tempo para preparar as refeições. Porém, mesmo com a disponibilidade de alimentos que os agricultores possuem, alguns necessitam ser comprados, e conseqüentemente geram lixo, devido às embalagens e às sobras de alimentos que são descartadas. Desta maneira é importante o conhecimento de como dar o destino correto para esses resíduos, sem agredir o meio ambiente.

Considerando a importância do cuidado com o ambiente, o destino do lixo produzido pelos agricultores é enterrado (15,3%; n=2), o orgânico é reutilizado (15,3%; n=2), os plásticos queimados (15,3%; n=2) e plásticos tóxicos, metal e vidro são recolhidos pela prefeitura (61,5%; n=8). Destaca-se que todos eles utilizam o lixo como adubo na produção dos alimentos consumidos pela família evitando o uso de produtos químicos durante o cultivo.

Os agricultores têm grande preocupação com o meio em que vivem, pois mesmo que uma parte do lixo seja queimada, têm a compreensão de que a ação não é a indicada. Relatam que não têm outra alternativa pela falta de um sistema de coleta de resíduos na zona rural. Por outro lado, é destacado por todos os entrevistados que o destino do esgoto é para a fossa, evitando a contaminação do meio ambiente, especialmente dos afluentes, haja vista que a água para o consumo humano necessita ser de qualidade. Relativo a isso, os agricultores indicam que

O ambiente onde convivemos com nossa família é perto da natureza, não tem poluição e não usamos agrotóxicos. Tem qualidade do ar e água potável. (F8)

Os agricultores usam água que vem de fonte (76,9%; n=10), poço artesiano (15,4%; n=2) ou é comprada (7,69%; n=1). A este respeito, os participantes referem que a água está livre de contaminação, mesmo aquela que vem de fonte, pois o local está preservado, livre do acesso de animais e possíveis contaminantes.

Considerando que o adequado consumo de água é indispensável para a saúde humana, Gazzola (2004) o destaca como importante requisito para garantir a segurança alimentar, pois ela também pode ser considerada como um produto de autoconsumo das famílias. No entanto, o autor alerta que a água é bastante susceptível à contaminação, devido a que nem sempre as fontes são protegidas corretamente.

Levando em consideração, todo o processo de produção, colheita, consumo dos alimentos, destino do lixo e do esgoto, utilização da água para o consumo, poluição do meio ambiente e moradia em que a unidade familiar está inserida, os agricultores expressam suas percepções sobre o ambiente em que vivem. Para 84,6% (n=11) dos participantes desta pesquisa, sua propriedade é considerada um ambiente saudável devido à presença de ar puro, água de qualidade, consumo de alimentos orgânicos produzidos na propriedade. Para 15,3% (n=2) sua propriedade tem mato que contém várias espécies de árvores, e por ser no meio rural não contém a poluição sonora das grandes cidades, ressaltando que há pouco trânsito de veículos e o ar é mais puro. Outros (38,5%; n=5) consideram sua propriedade um ambiente saudável, livre de entulhos e utilização mínima de agrotóxicos, indicando que é preciso melhorar a mão de obra para obter um melhor resultado na venda dos produtos. Percebe-se que os agricultores reconhecem as necessidades de suas propriedades para que possam ser consideradas ambientes ainda mais saudáveis.

Os agricultores que participaram deste estudo consideram que, para sua propriedade ser um ambiente saudável são necessárias algumas melhorias como:

É preciso melhorar o plantel de equipamentos para minimizar o trabalho braçal pela utilização de máquinas desde o plantio até a colheita. (F7)

Mais organização na propriedade, livre de entulhos, utilizar o mínimo possível de agrotóxicos e melhorar a mão de obra para obter um melhor resultado na venda do produto. Precisa ter mais árvores para sombra. (F3)

Vale ressaltar que apenas uma família percebe que na sua propriedade não falta nada para ser considerado um ambiente saudável. Esta família relata satisfação com o lugar, manifestando que sua propriedade apresenta todos os requisitos para ser um

---

ambiente saudável, pois a maior parte dos alimentos que consomem é de produção orgânica própria, relatando ainda que o grupo familiar tem organização e faz o possível para ter um ambiente saudável.

Por fim, denota-se que as percepções e as práticas que representam ter o ambiente e alimentação saudável está presente no dia-a-dia dos agricultores familiares. Contudo reconhecem a importância e a necessidade de melhorias na propriedade tanto na produção de alimentos como nos aspectos de organização do lugar onde vivem.

### **Considerações finais**

Na agricultura familiar do município estudado, uma ampla variedade de alimentos é produzida. Cada grupo familiar adéqua o melhor método para o cultivo dos produtos, a fim de produzir alimentos saudáveis, livres de contaminação, sem agrotóxicos, pois geralmente os alimentos produzidos, são consumidos pela própria família, e o excedente é comercializado.

Para os agricultores familiares, alimentação saudável é o consumo de uma variedade de alimentos, com manejo agroecológico na produção para o consumo da própria família. Para eles, a produção de alimentos envolve uma série de fatores como a área de terra disponível, mão de obra suficiente, a adubação do solo e a água disponível. Os agricultores têm grande preocupação com a contaminação do meio ambiente, haja vista as práticas tanto na produção como no cuidado com a preservação das fontes de água e o destino dos resíduos.

As práticas sustentáveis de produção de alimentos ainda não são quantitativamente expressivas no contexto de estudo, uma vez que são desenvolvidas apenas para atender as necessidades da unidade familiar. Entretanto, esta forma de produção adquire importância fundamental para os agricultores familiares, pois viabiliza a participação de todos os membros da família nos processos produtivos. Esta forma de produção, além de garantir a segurança e a soberania alimentar, valoriza a biodiversidade local e os hábitos alimentares, podendo também, trazer benefícios para a saúde e para o ambiente.

Os resultados deste estudo contribuem para uma melhor compreensão sobre a importância da agricultura familiar em todo o processo produtivo dos alimentos. Este setor pode ser visto como um nicho para a promoção da alimentação saudável e segura, gerando uma melhor qualidade de vida aos membros das famílias.

## **Referências**

ALBUQUERQUE, Elizabeth Maciel de. **Avaliação da técnica de amostragem “Respondent-driven Sampling” na estimação de prevalências de Doenças Transmissíveis em populações organizadas em redes complexas.** 2009. 99 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca, ENSP, Rio de Janeiro, 2009.

ARCHANJO, Léa Resende; BRITO, Karla Francine W. de; SAUERBECK, Sally. Alimentos Orgânicos em Curitiba: consumo e significado. **Cadernos de Debate**, Campinas, SP, v. 8, p.1-6, 2001.

BRASIL, Lei 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial da União**, Brasília, n.141, p. 1-56, jul. 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Alimentação Saudável e Sustentável.** Brasília: Universidade de Brasília, 2007, 92 p.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Guia Alimentar para a população brasileira.** Brasília: Universidade de Brasília, 2ª ed. 2014, 99 p.

BENEDETTI, Edmundo; MEOKAREM, Marcos Melo; BENEDETTI, Gilberta Maria Pires Oliveira Sousa. Estudo do impacto de técnicas agropecuárias na agricultura familiar no estado de minas gerais. **CAMPO - TERRITÓRIO: revista de geografia agrária**, Uberlândia, MG, v.3, n. 6, p. 66-84, ago. 2008.

CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Análise Multidimensional da Sustentabilidade: Uma proposta metodológica a partir da Agroecologia. **Revista Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v. 3, n. 3, p. 71-95, jul/set. 2002.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil.** Brasília, 2010, 36 p.

ELL, Erica; OLIVEIRA; SILVA, Denise; NAZARENO, Eleusis Ronconi; BRANDENBURG, Alfio. Concepções de agricultores ecológicos do Paraná sobre alimentação saudável. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 46, n. 2, p. 218-225, 2011.

FINATTO, Roberto Antônio; CORRÊA, Walquiria. A organização da agricultura familiar de base agroecológica em Pelotas/RS. **CAMPO - TERRITÓRIO: revista de geografia agrária**, Uberlândia, MG, v. 6, n. 11, p. 280-311, fev. 2011.

FINATTO, Roberto Antônio; SALAMONI, Giancarla. Agricultura familiar e agroecologia: perfil da produção de base agroecológica do município de Pelotas, RS. **Sociedade & Natureza**, Uberlândia, MG, v. 20, n. 2, p. 199-217, 2008.

FREITAS, Janierk Pereira de; MEDEIROS, Monalisa Cristina Silva; SILVA, José Adailton Lima; FREITAS, Francisco Eduardo de; NETO, Manoel Ferreira da Silva. Agroecologia como alternativa para mudanças de um estilo de Agricultura Convencional para uma Agricultura de base Familiar: O Caso do Assentamento Santo Antonio no Município de Cajazeiras-Pb. **CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária**, Uberlândia, MG, v. 9, n. 17, p. 436-468, abr., 2014.

GAZOLLA, Marcio. **Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS**. 2004. 306 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª Ed. São Paulo: Atlas, 2008. 220 p.

GRISA, Catia. **A produção “pro gasto”: um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul**. 2007. 200 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio. “Plantar pro gasto”: a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **RER**, Piracicaba, SP, v. 46, n. 2, p. 481-515, abr/jun. 2008.

GOODMAN, Leo A. Snowball Sampling. **Ann. Math. Statist.**, Beachwood, USA, v. 32, n. 1. p. 148-170, 1961.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico 2010**. Brasília: Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br>>. Acesso em: 17 nov. 2014.

MARAFON, Gláucio José. Agricultura familiar, pluriatividade e turismo rural: reflexões a partir do território fluminense. **CAMPO-TERRITÓRIO: Revista de Geografia Agrária**, Uberlândia, v. 1, n. 1, p. 17-60, fev. 2006.

MARQUES, Flávia Charão; MELLO Marcio Antonio de. Produção de novidades: ‘desvios’ da agricultura familiar no oeste de santa Catarina. In. **Anais 47 Congresso Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**. Porto Alegre, RS, 2009, p. 1-19.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 13ª ed. São Paulo: Hucitec, 2013. 407 p.

MINETTO, Marita. Produção de alimentos para autoconsumo na agricultura familiar em Santo Ângelo/RS. **Cadernos de Agroecologia**, v. 8, n. 2, p.1-5, nov. 2013.

POUBEL, Rafael de Oliveira. **Hábitos alimentares, nutrição e sustentabilidade: agroflorestas sucessionais como estratégia na agricultura familiar**. 2006, 142 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública), Universidade de Brasília. Brasília, 2006.

Recebido em 21/01/2015

Aceito para publicação em 18/01/2016.