

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SOCIEDADE E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL,
AMBIENTE E POLÍTICAS PÚBLICAS

THAMYRES SIQUEIRA FREIRE

***TERRA BOA DE FARINHA: A PRODUÇÃO FAMILIAR DE MANDIOCA E
FARINHA, CONFLITOS E ORGANIZAÇÃO POLÍTICA
EM SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA – RJ***

CAMPOS DOS GOYTACAZES, RJ
2022

THAMYRES SIQUEIRA FREIRE

**TERRA BOA DE FARINHA: A PRODUÇÃO FAMILIAR DE MANDIOCA E
FARINHA, CONFLITOS E ORGANIZAÇÃO POLÍTICA
EM SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA – RJ**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Ambiente e Políticas Públicas da Universidade Federal Fluminense, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre.

Orientadora:
Prof.^a Dr.^a Antenora Maria da Mata Siqueira

CAMPOS DOS GOYTACAZES, RJ
2022

Ficha catalográfica automática - SDC/BUCG
Gerada com informações fornecidas pelo autor

F866t Freire, Thamyres Siqueira
TERRA BOA DE FARINHA: A PRODUÇÃO FAMILIAR DE MANDIOCA E
FARINHA, CONFLITOS E ORGANIZAÇÃO POLÍTICA EM SÃO FRANCISCO DE
ITABAPOANA ? RJ / Thamyres Siqueira Freire. - 2022.
135 f.: il.

Orientador: Antenora Maria Da Mata Siqueira.
Dissertação (mestrado)-Universidade Federal Fluminense,
Instituto de Ciências da Sociedade e Desenvolvimento
Regional, Campos dos Goytacazes, 2022.

1. Conflitos Ambientais. 2. Produção Familiar. 3. Farinha
de Mandioca. 4. Associativismo. 5. Produção intelectual. I.
Da Mata Siqueira, Antenora Maria, orientadora. II.
Universidade Federal Fluminense. Instituto de Ciências da
Sociedade e Desenvolvimento Regional. III. Título.

CDD - XXX

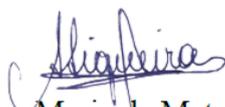
THAMYRES SIQUEIRA FREIRE

TERRA BOA DE FARINHA: A PRODUÇÃO FAMILIAR DE MANDIOCA E FARINHA, CONFLITOS E ORGANIZAÇÃO POLÍTICA EM SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA – RJ

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Ambiente e Políticas Públicas do Instituto de Ciências da Sociedade e Desenvolvimento Regional, da Universidade Federal Fluminense, como requisito parcial à obtenção de título de Mestre em Desenvolvimento Regional, Ambiente e Políticas Públicas. Área de Concentração: Desenvolvimento Regional, Ambiente e Políticas Públicas

Aprovada em 12 de dezembro de 2022.

BANCA EXAMINADORA:



Prof. Dra. Antenora Maria da Mata Siqueira (orientadora)



Prof. Dr. José Luis Vianna da Cruz (examinador UFF)



Prof. Dra. Caterine Reginensi (UENF)

Campos dos Goytacazes
2022

“A educação é o único caminho para emancipar o homem. Desenvolvimento sem educação é criação de riquezas apenas para alguns privilegiados.”

Leonel Brizola

AGRADECIMENTOS

A todos aqueles que com as mãos plantaram, colheram e fizeram da farinha alimento, sustento, história, tradição, cultura, afeto e amor. Em especial ao meu pai, Jaime Eduardo de Almeida Freire (em memória, falecido em junho deste ano de 2022). Produtor de mandioca, fabricante de farinha... O melhor tarefeiro e forneiro na minha avaliação de filha e que dizia: “O ponto da farinha é na mão, não tem livro, não tem receita... Eu só sei fazer farinha!”

Além disso, este trabalho é uma homenagem às riquezas da minha terra, São Francisco de Itabapoana, e ao que tem de mais precioso: as pessoas e suas vivências.

Às mulheres que no passado fizeram dos balaios, berço; da farinha, o sustento e da vida na lida, um exemplo. A minha mãe, Janeth Siqueira Tavares Freire, que cresceu debaixo do teto das bolandeiras, que acompanhou e ajudou minha avó (dona Alice Siqueira) no trabalho de raspadeira de mandioca.

De forma especial a minha avó paterna Dona Elzir que inspirou o título deste trabalho ao contar suas histórias de criança, quando meu bisavô sr. Antônio vinha para as *terras boas de farinha*, obrigada por partilhar suas memórias vó.

Ao meu irmão, Eduardo Siqueira Freire, que hoje leva consigo a maior herança que um pai poderia deixar para o filho: uma profissão. Obrigada por não deixar essa tradição morrer. E ao meu companheiro que ao meu lado enfrenta inúmeros desafios, Bruno Silva,

Meu agradecimento a minha orientadora Antenora Maria da Mata Siqueira que, apesar do sobrenome, não temos vínculos familiares, mas temos em comum: “Muita farinha na nossa história!”.

Aos familiares e amigos, em especial aos que me ajudaram a chegar até aqui, sobretudo aquelas amizades oriundas da graduação e meus colegas de mestrado.

Aos professores que construíram, (des)construíram e muito acrescentaram na vida desta mestranda e em sua vida desta aluna. Meu agradecimento especial aos professores que desde a graduação me motivaram a sempre alçar voos mais altos. As docentes Elis Miranda e Maria Gabriela Scotto, além de deixar um carinhoso abraço aos demais docentes do PPGDAP.

RESUMO

Este trabalho tem como centralidade a análise da produção familiar de mandioca e farinha e a relevância dos conflitos nesse processo, considerando as relações sociais de produção que levaram à estruturação de uma associação no segundo distrito de São Francisco de Itabapoana - RJ. A pesquisa realizou um breve apanhado histórico sobre o cultivo da mandioca e a produção da farinha no município, resultando em uma linha do tempo referente a trajetória da criação da associação como estratégia da organização dos sujeitos para fazer frente às exigências das políticas públicas. Os procedimentos metodológicos englobam um estudo de caso que associa o método experimental dos itinerários, entrevistas e levantamentos em fontes documentais como aquelas produzidas por órgãos públicos. A investigação mostrou que a associação foi estruturada a partir das exigências das legislações ambientais e trabalhistas para as fábricas. O processo de modernização e os interesses do mercado vem transformando as cadeias agroindustriais, colocando em xeque a continuidade da produção familiar de farinha de mandioca, que sempre se reinventa para resistir em meio a essa luta desigual.

Palavras-chave: Conflitos Ambientais; Produção Familiar; Farinha de Mandioca; Associativismo.

ABSTRACT

This work focuses on the analysis of the political organization of family producers of cassava and flour and the relevance of environmental conflicts in this process, considering the social relations of production that led to the structuring of an association in the second district of São Francisco de Itabapoana - RJ. Exploratory studies show that the association was structured based on the requirements of the legislation for the environmental licensing of factories. The research carried out a brief historical overview of the cultivation of cassava and the production of flour in the municipality, resulting in a timeline referring to the trajectory of the creation of the association, as a strategy of the organization of the subjects to face the demands of public policies. The methodological procedures include a case study that combines the method of itineraries, with surveys in documentary sources such as those produced by public bodies. The investigation showed that the association was structured from the requirements of the environmental legislation for the factories. The modernization process and the interests of the market have been transforming the agro-industrial chains, putting in check the continuity of the family production of cassava flour, which is always reinvented to resist this unequal struggle.

Keywords: Environmental Conflicts; Family Production; Cassava flour; Associativism

SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS E IMAGENS	10
LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS	13
LISTA DE QUADROS GRÁFICOS E TABELAS	15
INTRODUÇÃO	16
CAPÍTULO 1 – “TERRA BOA DE FARINHA”	24
1.1 – A farinha no contexto brasileiro	25
1.2 – A agricultura no sertão sanjoanense	29
1.3 – As políticas de “desenvolvimento” do sertão	37
1.4 – A emancipação e o contexto atual da agricultura	49
CAPÍTULO 2 – “FARINHA NOSSA DE CADA DIA”	54
2.1 – A produção de mandioca e farinha em São Francisco de Itabapoana	55
2.2 – A importância da farinha e da mandioca para o município	70
2.3 – Os desafios e dificuldades da profissão	73
2.4 – As perspectivas de futuro e experiência do Itinerário de Volta às Origens	77
2.4.1 – A experiência do Itinerário de Volta às Origens	79
2.5 – O crescimento local	92
CAPÍTULO 3 – “HOJE NÓS VAMOS TAREFAR”	96
3.1 – As adequações exigidas pelo MPRJ	103
3.2 – Os conflitos socioambientais	105
3.3 – O processo de organização dos produtores em Associação	110
CONCLUSÃO	116
REFERÊNCIAS	122
ANEXOS	126
APÊNDICES	128

LISTA DE FIGURAS E IMAGENS

Figura 1 – Mapa do município de São Francisco de Itabapoana.....	17
Figura 2 – Mapa da divisão do território em Capitanias – RJ.....	30
Figura 3 – Mapa da ocupação e principais atividades econômicas da região de Campos	31
Figura 4 – Mapa do uso e ocupação do solo do município de SFI.....	50
Figura 5 – Mapa da mesorregião Norte Fluminense - RJ.....	52
Figura 6 – Mapa Principais Polos de Produção Agrícola do Estado do RJ.....	57
Figura 7 – Fluxograma das etapas da produção da farinha.....	60
Figura 8 – Trajeto do local de partida até a bolandeira.....	80
Figura 9 – Cartografia do itinerário 2 – Trajeto do local de partida até a bolandeira.....	99
Figura 10 – Chamada de reportagem.....	114
Imagem 1 – Detalhe de oficina de farinha de Frans Post.....	27
Imagem 2 – Porto em Campos dos Goytacazes.....	32
Imagem 3 – Feira na Vila de Gargaú e o chamado barracão ao fundo.....	33
Imagem 4 – O Barão Kummer, Alzira Vargas e Ernani Amaral Peixoto na inauguração da Tipity em 1940.....	38
Imagem 5 – Instalações da Fábrica Tipity.....	38
Imagem 6 – Maquete da ponte.....	41
Imagem 7 – Lançamento das obras da ponte.....	42
Imagem 8 – Foto aérea dos pilares da primeira ponte.....	43
Imagem 9 – Foto recente das obras da ponte.....	43
Imagem 10 – Instalações da sede da Cooperfrut.....	47
Imagem 11 – Foto aérea da Praia de Lagoa Doce, com destaque para o farol no alto da falésia.....	53
Imagem 12 – Terra preparada para a realização do plantio.....	61
Imagem 13 – Partes do caule do pé de mandioca - as “sementes”.....	61
Imagem 14 – A colheita da mandioca.....	62
Imagem 15 – Lavador: equipamento utilizado na etapa de lavagem da mandioca.....	63
Imagem 16 – Cevadeira.....	63
Imagem 17 – Prensagem da massa de mandioca.....	64

Imagem 18 – Forno utilizado na torração.....	65
Imagem 19 – Etapa de peneiramento.....	65
Imagem 20 – Trituração do carolo.....	66
Imagem 21 – Etapa de ensacamento.....	66
Imagem 22 – Pai e filho trabalhando juntos na embalagem da farinha.....	69
Imagem 23 – Em primeiro plano uma carroça e no fundo, a fábrica do sr. Jaime.....	74
Imagem 24 – Ponto de encontro para realização do itinerário.....	80
Imagem 25 – Plantação de mandioca no trajeto do itinerário.....	80
Imagem 26 – Caminho do sítio até a bolandeira.....	81
Imagem 27 – Área de acesso a bolandeira.....	81
Imagem 28 – Equipamento da bolandeira: peneira.....	82
Imagem 29 – Interior da bolandeira: local para estoque da produção.....	82
Imagem 30 – Equipamento da bolandeira: lavador.....	83
Imagem 31 – Equipamento da bolandeira: carrinho do lavador.....	83
Imagem 32 – Equipamento da bolandeira: cevadeira.....	84
Imagem 33 – Equipamento da bolandeira: prensa à braço.....	84
Imagem 34 – Etapas da produção da farinha, equipamento utilizado 2x no processo.....	85
Imagem 35 – “Boca” do forno à lenha.....	85
Imagem 36 – Motor que move os equipamentos.....	86
Imagem 37 – Estrutura da bolandeira.....	86
Imagem 38 – Forno utilizado na torra da farinha.....	87
Imagem 39 – Cocho para extração de polvilho.....	88
Imagem 40 – Melhorias da estrutura.....	88
Imagem 41 – Equipamento movido à braço (prensa).....	89
Imagem 42 – Instalação elétrica recém-construída.....	89
Imagem 43 – Parte externa da bolandeira.....	90
Imagem 44 – Porteira que divide o acesso do sítio à bolandeira.....	91
Imagem 45 – Fábrica atual do entrevistado em que trabalha com a família.....	91
Imagem 46 – Fábrica do Entrevistado U, antes da demolição e loteamento do terreno.....	94
Imagem 47 – Última atualização do Google Maps realizada em julho de 2022.....	94
Imagem 48 – Estrada de acesso à bolandeira da família Machado.....	98
Imagem 49 – Ruínas da bolandeira.....	98

Imagem 50 – Parte em que ficava o forno da bolandeira.....	99
Imagem 51 – Casa de máquinas da bolandeira.....	99
Imagem 52 – Estruturas do banheiro e caixa d'água.....	100
Imagem 53 – Parte em que ficava o tanque da bolandeira.....	100
Imagem 54 – Área onde se localizava o tanque de estocagem da água de mandioca.....	101
Imagem 55 – Ruína da casa da família Machado.....	101
Imagem 56 – Sede da propriedade, casa e fábrica ao fundo.....	102
Imagem 57 – Produtor de mandioca e fabricante de farinha integrante da Aprofar, durante atividade de aproximação com o campo.....	116

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- APROFAR** - Associação dos Produtores e Fabricantes de Farinha de mandioca de Travessão de Barra
- ALERJ** - Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro
- BIRD** - Banco Internacional para Reconstrução e Desenvolvimento
- COOPERFRUT** - Cooperativa dos Produtores de Frutas de Imburi de Barra
- CONAB** - Companhia Nacional de Abastecimento
- ES** - Espírito Santo
- EMATER** - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
- EPI** - Equipamentos de Proteção Individual
- FUNDENOR** - Fundação de Desenvolvimento do Norte Fluminense
- IBGE** - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- IFF** - Instituto Federal Fluminense
- IPTU** - Imposto Predial e Territorial Urbano
- ITR** - Imposto Territorial Rural
- IG** - Indicação Geográfica
- IDH** - Índice de Desenvolvimento Humano
- IDEB** - Índice de Desenvolvimento da Educação Básica
- MEC** - Ministério da Educação
- MPRJ** - Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro
- MINAGRI** - Ministério da Agricultura
- MINTER** - Ministério do Interior
- ONG** - Organização Não Governamental
- PRODENOR** - Programa de Desenvolvimento do Norte Fluminense
- PROÁLCOOL** - Programa Nacional do Alcool
- PAM** - Produção Agrícola Municipal
- RJ** - Rio de Janeiro
- SFI** - São Francisco de Itabapoana
- SERSE** - Secretaria Especial da Região Sudeste
- SBJ** - São João da Barra
- SETEC** - Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
- SEMA** - Secretaria Municipal de Agricultura
- TAC** - Termo de Ajustamento de Conduta

TCE- RJ - Tribunal de Contas Estado do Rio de Janeiro

UFF - Universidade Federal Fluminense

UFMA - Universidade Federal de Minas Gerais

UBS - Unidade Básica de Saúde

LISTA DE QUADROS TABELAS E GRÁFICOS

Tabela 1 – Produção Agrícola em São João da Barra (1920-1987).....	34
Gráfico 1 – Principais culturas no valor da produção agrícola 2018.....	56
Gráfico 2 – Principais culturas no valor de produção agrícola em 2020.....	56
Gráfico 3 – Produção de mandioca de 1997 a 2021 em SFI.....	58

INTRODUÇÃO

A mandioca, produto típico da América do Sul, é considerada uma herança alimentar dos povos indígenas e é conhecida por inúmeras variedades e nomenclaturas como maniva, macaxeira, aipim, dentre outras. As suas variadas transformações sempre possuem espaço no prato do brasileiro e, também, é considerada uma das três maiores fontes de carboidratos nos trópicos. Inclusive, cabe dizer que o arroz, o feijão e a farinha de mandioca são a base do prato do brasileiro em várias regiões do país.

Registros da Companhia Nacional de Abastecimento¹ (CONAB) com dados de fevereiro de 2021 apontam que apesar da produção de mandioca estar num panorama positivo em comparação aos últimos quatro anos, o valor elevado dos grãos incide diretamente no declínio de seu cultivo. Consequentemente, se reduz a disponibilidade da matéria-prima para a fabricação dos derivados da raiz, entre eles o produto que impulsionou esta pesquisa: a farinha de mandioca. Compreendendo a questão atrelada a demanda e oferta, ocorre a elevação dos custos do beneficiamento e o encerramento de atividades fabris. As nuances mercadológicas interferem no preço desse produto em municípios em que a mandioca é uma das principais variedades agrícolas cultivadas, como no caso de São Francisco de Itabapoana, recorte espacial desta pesquisa.

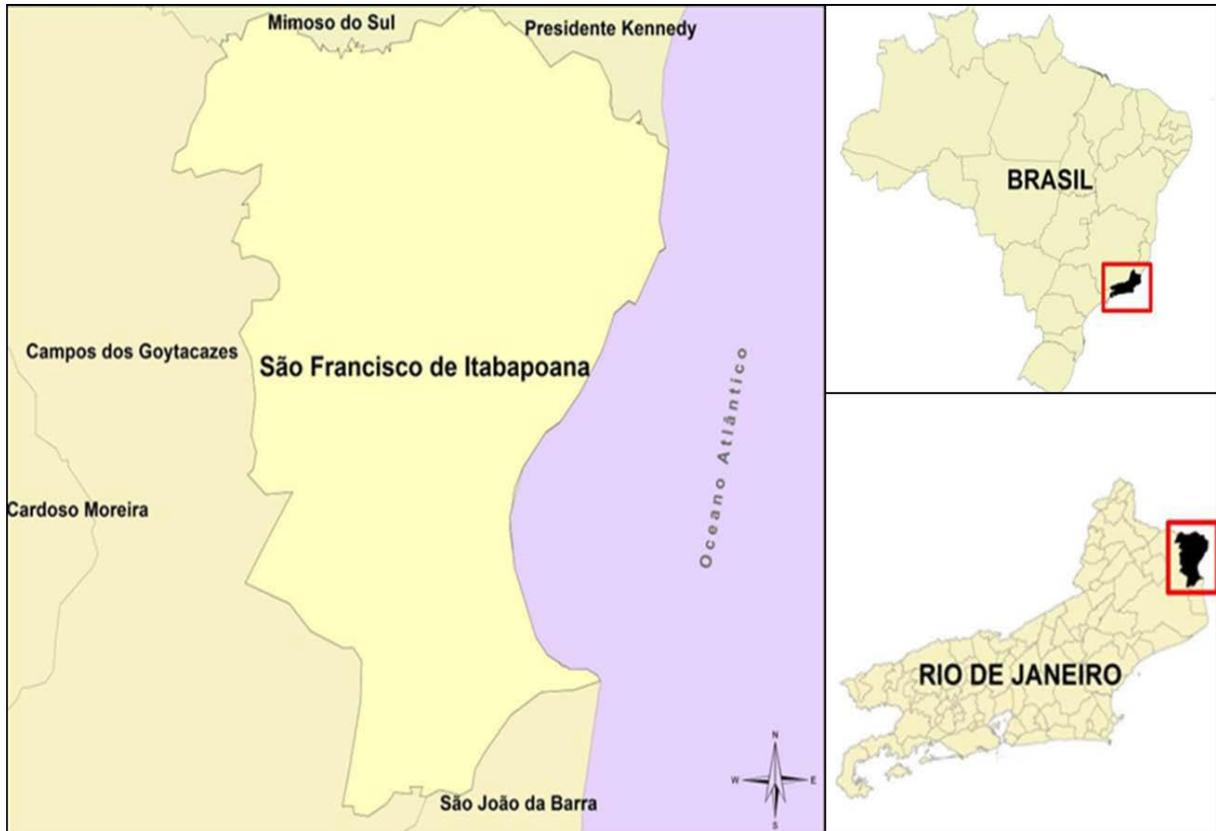
Localizado na região norte do estado do Rio de Janeiro, o município de solo com características arenosas é considerado propício ao plantio da mandioca (CRUZ, 1990). Até meados da década de 1990, São Francisco de Itabapoana (SFI) integrava a extensão territorial do município de São João da Barra (SBJ).

Este está situado entre fronteiras naturais que o delimitam, sendo ao Norte a foz do rio Itabapoana e ao Sul o rio Paraíba do Sul. Já ao leste, com uma ampla faixa litorânea, é banhado pelo oceano Atlântico. Assim, sendo o último município na costa do Estado do RJ, faz divisa com o município de Presidente Kennedy, extensão territorial pertencente ao Estado do Espírito Santo (ES) e a Oeste com as cidades de

¹ A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) é uma empresa pública com sede em Brasília, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). A Companhia foi criada por meio da Lei n.º 8.029, de 12 de abril de 1990, que autorizou a fusão de três empresas públicas: a Companhia de Financiamento da Produção (CFP), a Companhia Brasileira de Alimentos (Cobal) e a Companhia Brasileira de Armazenamento (Cibrazem). Fonte: <https://www.conab.gov.br/institucional>

Campos dos Goytacazes (RJ) e Mimoso do Sul (ES), conforme observado no mapa 1.

Mapa 1 – Localização do município de São Francisco de Itabapoana (RJ)



Fonte: Silva, R. A., da Hora, H. R. M., & Oliveira, V. de P. S. (2017)²

A produção da farinha de mandioca no então distrito do município de São João da Barra ganhou destaque em uma publicação no Jornal do Brasil em 28 de abril de 1974. Na referida década, o território do qual São Francisco do Itabapoana fazia parte, contabilizou a existência 400 engenhos de produção de farinha de mandioca, o que evidencia a cultura da fabricação e consumo desse produto com raízes históricas na vida do povo sanfranciscano (ACRUCHE, 2004).

A mandioca vem se destacando no decorrer das décadas pelas inúmeras funcionalidades da raiz. Em algumas variedades pode ser consumida *in natura* e há possibilidade de ser transformada em farinha, fécula, polvilho (goma para tapioca nas variedades “doce” e “azedo”) voltada para a culinária; como matéria-prima para indústria de cosméticos; além de inovações como a utilização da sua casca na

² Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/318284915_Georeferenciamento_dos_indices_de_qualidad_e_da_agua_subterranea_na_foz_das_bacias_do_Paraiba_do_Sul_e_Itabapoana_Bras

produção de embalagens biodegradáveis. Sendo assim, é um produto em que há aproveitamento considerável nos processos de transformação da raiz.

Sucessivas aproximações com o campo empírico da pesquisa apontaram questões que resultaram na possibilidade de interdição das atividades fabris no município a partir da aplicação de um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) por parte do Ministério Público Estadual após fiscalizações nas fábricas. Sem recursos para responder às adequações, os fabricantes encontraram como saída a organização em forma de associação na busca de recursos financeiros e apoio, para atender exigências.

Municípios como São Francisco do Itabapoana, cuja economia gira em torno da agricultura e da transformação da realidade desta perpassa por interesses e conflitos que incidem em sua dinâmica e, de forma acentuada, na agricultura familiar. A questão da terra, o precário acesso aos meios de produção e a restrita capacidade de competir no mercado são questões que, além das que foram embrionárias no processo de organização política da associação, são enfrentadas pelos produtores de mandioca e fabricantes de farinha em seu cotidiano. Esse processo é acentuado pela implementação de uma grande indústria de produção de fécula e outros derivados da mandioca no município.

A modernização da agricultura em modelos para o agronegócio, incidem nas políticas agrícolas, exigindo mudanças e adequações no interior das fábricas de produção familiar. Não acompanhar tais mudanças interfere não apenas no volume da produção, mas no direito de continuar a produzir.

Por décadas, São Francisco de Itabapoana tem se destacado no cultivo da mandioca, e a finalidade de seu cultivo é atender as demandas de produção das casas de farinha da região, as chamadas bolandeiras como são conhecidas no município. De acordo com o relatório de atividades da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) de 2020, “o município de São Francisco de Itabapoana, situado na região Norte Fluminense, possui a maior estrutura de produção e processamento de mandioca, com 35 fábricas de farinha e 20 fábricas de tapiocas e bijus” (p. 40).

As bolandeiras, mesmo que sejam desejadas por alguns devido aos empregos que geram e a economia que movimentam, são condenadas por outros em virtude dos resíduos e dos riscos de contaminação do ambiente. Existem alguns impasses quanto ao resíduo do processo de transformação da raiz, especialmente quanto à água da

mandioca ou manipueira. Trata-se de um resíduo que necessita de descarte correto por oferecer risco de contaminação ao solo e a outros elementos. O seu descarte incorreto aparece como um dos fatores que incidiram sobre a realidade de proprietários de fábricas de produção da farinha de mandioca no município.

O suposto risco de contaminação do solo no seu descarte nos chamados tanques e o odor desse material são apontados como as primeiras causas de fiscalizações ambientais nas fábricas, que se tornaram cada vez mais frequentes. E em um segundo momento, negligências com os direitos trabalhistas, o que levou a Justiça do Trabalho a intensificar as fiscalizações referentes à regularização das fábricas.

A questão referente ao descarte da água de mandioca é recorrente em várias regiões com cultura da fabricação da farinha de mandioca, conforme estudos abordados no ebook *Farinheiras do Brasil*. O exemplar reuniu estudos de diversos autores que abordaram questões referentes à tradição, a cultura e às perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. O trabalho foi organizado por Denardin e Komarcheski em 2015 e contribuiu nas revisões bibliográficas deste estudo.

Recentemente, foram realizados alguns estudos no município que apontam para possíveis inovações que resolveriam os impasses ambientais e trariam retorno financeiro para os fabricantes. Pinto (2021) aponta em seu trabalho o potencial de produção de biogás a partir dos resíduos provenientes do processamento de mandioca. Nas palavras do autor, uma das alternativas para “tratar os efluentes da atividade é a digestão anaeróbia (processo realizado por microrganismos na ausência de oxigênio) que gera dois subprodutos: biogás e biofertilizante” (PINTO, 2021, p. 14).

O somatório destas questões até aqui elencadas pode ser observado nas diversas tensões sociais que são ampliadas devido às novas requisições por regulações. O desvelar de algumas destas inferências é o que propomos analisar nesta pesquisa, guiada pelas entrevistas realizadas com os produtores de mandioca e fabricantes de farinha, que integram a associação por eles criada. No intuito de aprofundar o conhecimento dessa dimensão da realidade, estabelece-se a seguinte pergunta de pesquisa: como se deu o processo de organização da Associação dos Produtores e Fabricantes de Farinha de mandioca de Travessão de Barra (APROFAR) - RJ e qual a relevância dos conflitos na sua criação?

A importância deste trabalho está na realização de estudos sobre as questões que incidiram sobre a produção familiar da farinha de mandioca no município. Neste

sentido, a pesquisa busca também a análise dos conflitos ambientais e o registro histórico-cultural dessa atividade. E assim, agregando-se ao tema a relevância da produção familiar e a resistência das famílias dá-se continuidade a fabricação da tradicional “farinha boa de São Francisco”, abordando as sobreposições conflitivas de natureza econômica, e influências externas sobre a realidade do pequeno agricultor. O resultado é um breve resgate de práticas culturais e sócio-históricas com dimensões simbólicas e materiais atenuadas, que se cruzam com os processos de modernização com essas tradições. A pesquisa, de cunho qualitativo, teve como base um estudo de caso a partir da aproximação com os sujeitos que tiveram e ou têm sua história de vida ligada à produção da farinha no município de São Francisco de Itabapoana. Elegeu-se o processo de organização da APROFAR, constituída por 17 fábricas farinha de mandioca, situadas no em sua maioria no distrito de Barra Seca, segundo distrito de São Francisco de Itabapoana, onde foram analisados os traços históricos e marcantes que perduram por gerações das famílias: o cultivo da mandioca e a produção da farinha.

O estudo de caso pode ser considerado como um conjunto de técnicas que examinam o objeto que concerne a pesquisa, propiciando o aproveitamento das múltiplas dimensões teóricas e empíricas (ALMEIDA, 2016, p. 62). O estudo de caso como um agrupamento de propostas metodológicas propiciará o desvelar de questões fundamentais ao estudo, mantendo uma das propostas centrais a este trabalho, que é a narrativa pelos sujeitos que tem sua história de vida atrelada à fabricação de farinha.

O pressuposto é que o estudo intenso de um fenômeno complexo, segundo diferentes perspectivas, é capaz de revelar planos estruturais que também podem ser encontrados em outros casos. Mais do que uma ferramenta específica de produção de dados, trata-se de uma estratégia que mobiliza diferentes metodologias [...] (ALMEIDA, 2016, p. 60).

Em continuidade a proposta de dar ênfase à perspectiva dos sujeitos na pesquisa, mobilizamos o método experimental dos itinerários para este trabalho, utilizando o caminhar como experimentação metodológica.

No decorrer do percurso da experiência do itinerário, o sujeito da pesquisa direciona o caminhar, associando tal ação a três aspectos fundamentais: a escuta sensível do pesquisador, a interlocução e o caminhar do sujeito. A palavra guia o

caminhar, requerendo a escuta atenta do pesquisador. Na medida em que se avança no percurso, a narração da vida do sujeito perpassa por sua realidade, resultando no resgate da memória, cultura e vários processos de vivências, enquanto o sujeito caminha. Nesta experiência, visamos a narrativa dos fabricantes de farinha e sua história de vida como fio condutor (PETITEAU, 2001).

Para o itinerário são necessários alguns movimentos que precedem sua realização. Delimitamos a amostragem para participação a partir das 09 entrevistas semiestruturadas realizadas com os produtores de farinha e 2 entrevistas do mesmo tipo com técnicos da EMATER. No decorrer da primeira etapa – a entrevista – identificamos e convidamos 2 produtores para participar da experiência, que definiram o roteiro do itinerário com ênfase na proposta vinculada à aproximação com sua realidade. No decorrer do trajeto, o sujeito foi o guia, definiu o percurso sobre o território e falou sobre si durante a caminhada. Nas etapas de preparação para realização da experiência dos itinerários, foi definido junto aos sujeitos o local, horário e o ponto de partida. O percurso foi comentado, a experiência foi fotografada e o diálogo gravado.

Esse deslocamento se dá sobre o universo de referência dos sujeitos de pesquisa, trazendo o seu olhar como central (PETITEAU, 2001). O itinerário propicia a análise a partir da vivência sujeito para que o pesquisador, à luz do aprofundamento teórico, teça reflexões, com análise das fotografias e da transcrição do diálogo gravado. Cabe mencionar que a fotografia está presente no itinerário como parte da linguagem e representatividade do sujeito da pesquisa, transpondo a perspectiva equivocada de mera parte ilustrativa. Completa e complementa o caminhar, capturando sempre o olhar do sujeito sobre seu ambiente.

Dentro do estudo de caso verifica-se a possibilidade de análises dos vínculos, proximidade e identidade, visando a compreensão e explicação de como se deu a formação da associação a partir dos processos vividos pelos fabricantes de farinha e produtores de mandioca. Neste contexto, analisamos a narrativa dos sujeitos e das práticas institucionais que implicam sobre a realidade dos fabricantes de farinha em SFI.

A história e os dados censitários do município propiciaram a contextualização que deu início à análise das transformações. Com a elucidação a partir de conceituação teórica, analisamos o território usado e não apenas sua dimensão espacial, e as transformações históricas sucedidas além do “acaso”, mas as

transformações e seu sinônimo de espaço humano, dialético e em constante mudança como elenca Santos (2005).

A aproximação com os sujeitos e a construção das categorias analíticas desta pesquisa visam a construção de uma linha histórica, dada as transformações da cultura da fabricação da farinha de mandioca, abordando os fatores externos de interesses econômicos existentes na comercialização e fabricação do produto. Assim, ouvimos e exploramos as contribuições dos atores sociais envolvidos por essas mudanças e transformações sócio-históricas.

Devido a diversidade de técnicas – empiria e teoria presente neste trabalho – vale enfatizar que os procedimentos metodológicos supracitados revelaram as vivências dos sujeitos envolvidos na pesquisa que contribuirão para a memória da cultura da farinha no município sem preterir as intervenções externas imbricadas nas mudanças efetivadas. No contexto de elencar as intervenções no processo que originou a organização da associação, contribuíram para a pesquisa técnicos da instituição que fez parte desta etapa de mudança na realidade dos agora associados, a Empresa de Assistência Técnica, regidas pelo Governo Estadual do Rio de Janeiro, que contribuiu na narrativa das etapas antes, durante e após ser instituída a APROFAR,

A pesquisa trouxe dados da história do município a partir da memória e vivência dos sujeitos que vivem e sobrevivem deste ofício por gerações e que legou ao município a reputação de "terra boa de farinha". Entendemos que este aspecto contribui para o seu fortalecimento, assim como para que suas necessidades sejam publicizadas e atendidas por meio de políticas públicas. E contribuem com experiências e metodologias utilizadas para que se compreenda os aspectos das ações, que no decorrer do tempo foram transformando a realidade do território e do ambiente.

Mesmo considerando que não haveria riscos ou danos à integridade física ou à segurança dos participantes da pesquisa, consideramos que toda pesquisa que envolve seres humanos gera riscos, mesmo que mínimos. No estudo realizado, os riscos previstos estavam em torno das entrevistas que levavam a externar memórias e histórias, podendo de alguma maneira gerar constrangimento ou mal-estar nos momentos vividos. Contudo, os participantes foram devidamente esclarecidos sobre seus fins, bem como os meios e usos futuros. Foi explicitada a garantia do sigilo e confidencialidade das informações prestadas, sendo pontuada a opção de desistência

da participação a qualquer momento, sem qualquer ônus ou desdobramentos. Os esclarecimentos foram realizados antes de iniciar a entrevista que seguiu mediante o consentimento dos entrevistados. É importante destacar que o projeto de pesquisa da dissertação foi submetido ao Comitê de Ética de Pesquisa de Humanidades/Universidade Federal Fluminense (UFF), e aprovado em 13 de junho de 2022, sob o parecer de número: 5.397.969. E após sua aprovação, foram iniciadas as atividades de entrevistas e itinerários.

A estrutura deste trabalho está organizada no intuito de construção de uma ordem cronológica para que os fatos se complementem e analisemos as questões que norteiam o estudo. Assim, organizamos os resultados da pesquisa em três capítulos, que se dividem conforme exposto a seguir.

No capítulo 1, "*TERRA BOA DE FARINHA*", abordamos o contexto histórico da farinha no Brasil e na região estudada, bem como seu processo de desenvolvimento até a emancipação do município. Objetivamos neste capítulo fazer uma redação contendo as questões históricas da agricultura e da farinha.

O capítulo 2, "*FARINHA NOSSA DE CADA DIA*", apresenta as etapas de produção da farinha de mandioca, utilizando a narrativa dos sujeitos neste processo e analisando o conteúdo extraído das entrevistas. Neste capítulo utilizamos um dos itinerários realizados, apresentando as perspectivas e as transformações na realidade do produtor.

No Capítulo 3, "*HOJE NÓS VAMOS TAREFAR*", narramos a trajetória da associação e as questões que incidiram nesta forma de organização, conteúdo elaborado a partir das entrevistas realizadas com dois técnicos da EMATER, que atuaram no município. Abordamos também as adequações solicitadas no TAC, mediante a contribuição dos produtores e fabricantes associados e o segundo itinerário realizado como introdução da abordagem referente aos conflitos ambientais.

CAPÍTULO 1

“TERRA BOA DE FARINHA”

Este capítulo contextualiza, de forma sintética, a história da farinha de mandioca no território brasileiro, conteúdo que traça um arcabouço para a apresentação dessa história nas terras do sertão sanjoanense, até a sua emancipação do município de São João da Barra.

Embora a farinha de mandioca seja conhecida como alimento típico no prato do nordestino e do paraense, de forma geral está presente na cultura alimentar de muitos brasileiros. A dinâmica da agricultura como fundamental no processo de colonização do país e sua influência no “desenvolvimento” do território de São Francisco, serão apresentados neste capítulo.

A mandioca como cultura coadjuvante no Brasil, e de destaque no referido município, alavancou inúmeras transformações que ocorreram de forma a atender interesses externos aos da população, visando contribuir no processo de modernização agrícola. A mandiocultura é uma atividade que perdura há décadas em São Francisco de Itabapoana e alguns aspectos demonstrados pela “aptidão” do solo da região, descrito como terra boa de farinha pela produtividade e qualidade da raiz, atribuíram a atividade singularidades que somadas ao saber fazer, resultam na qualidade sem igual dos derivados da mandioca, com destaque a farinha.

No item 1.1, iniciaremos um breve estudo sobre a presença da mandioca, maniva ou macaxeira, nomenclaturas em que a raiz pode ser conhecida pelo país, bem como o lugar da farinha no Brasil colônia. Mesmo que de forma breve, promovendo um apanhado sócio-histórico, o item tem o objetivo de apresentar o contexto da cultura da mandioca e da fabricação da farinha evidenciando sua importância e ancestralidade. Destacam-se os aspectos tradicionais da raiz, não apenas como um produto típico, tão nosso que podemos descrevê-lo como nativo, assim como o povo que a plantava e a consumia, *in natura* nas variações a qual a raiz possibilita se fazer. Ilustrando desta forma o item avança nos estudos das transformações no âmbito da inserção e disseminação da agricultura como estratégia de “ocupação” do solo no município. Os hábitos aqui existentes, também foram apropriados pelos colonizadores, de forma que a farinha encontrou lugar no prato e espaço na bagagem.

No contexto da expansão da agricultura no item 1.2 trabalharemos as questões econômicas que proporcionaram ao então sertão de São João da Barra, atual

município de São Francisco de Itabapoana, ser escolhido para ser berço da mandioca e casa da farinha. A terra descrita como pobre para o açúcar, abraçou as raízes que no solo “seco” e arenoso se adaptou, e com o passar dos anos ganhou notoriedade pelo lavro da mandioca.

As questões que influenciaram no processo de crescimento da mandiocultura no sertão, serão abordadas no item 1.3. O item será mais um passo para compreensão de mudanças nada ocasionais, elencando como influências políticas e econômicas contribuíram para o desenvolvimento local, que pela mandiocultura deixou de ser mais que outro lado da margem do rio.

Finalizando a proposta de análise do capítulo primeiro, o item 1.4 trará a caracterização da região escolhida no recorte socioespacial, abordando as questões que resultaram na sua emancipação, se tornando independente na forma administrativa, elevado à categoria de município. Questões de caracterização e transformações serão importantes para a abordagem, na proposta de incluir a cronologia das transformações sócio-históricas no município que serão considerados para continuidade dessa análise, que se desdobrará nos capítulos seguintes na análise da conjuntura que influenciou na organização social que é objeto deste estudo.

1.1 – A farinha no contexto brasileiro

A formação econômica do Brasil se deu a partir de grandes ciclos agrícolas. Para a produção do produto principal, ocorreram estímulos e investimentos em setores que fornecem insumos para a produção do bem principal, ação denominada como encadeamento ou efeito difusão. A principal produção agrícola no Brasil e em muitas regiões, como o norte fluminense, se direcionava ao plantio da cana e fabricação do açúcar, sendo a farinha de mandioca um dos insumos fundamentais na “cadeia” a que se remete esse processo de impulsão da agricultura.

A expansão da agricultura brasileira no século XVI teve um papel essencial na ocupação e exploração do território. A divisão em capitanias foi uma ação estratégica para que, por meio das doações a quem aprovasse a corte de Portugal, as terras se mantivessem sob o seu domínio. As vilas, neste processo, tinham um caráter estratégico de cunho político/administrativo, de vigilância do território e apoio ao processo de exploração.

Na agricultura, a cana de açúcar foi uma das primeiras variedades a ser cultivada no solo fértil. Assim, para a produção dos subprodutos, foram construídos os chamados engenhos. A Vila de São Vicente, fundada em 1532, conforme relata Sousa (1971): “[...] floresceu muito nestes primeiros anos, por ser ela a primeira em que se fez açúcar na costa do Brasil” (p. 112). Concomitante a economia açucareira no Brasil, havia tantos engenhos de açúcar quanto de farinha, embora não tivesse ela a mesma importância comercial que o açúcar:

À diferença de outras mercadorias que circulavam tanto no Atlântico (os tecidos, o açúcar e as especiarias) quanto na própria colônia (as carnes, o sal) a farinha não era considerada um produto comercial e sim um mantimento. (...)Este mantimento acompanhou e alimentou a expansão marítima portuguesa do Atlântico ao Oriente e a vida no Brasil nos primeiros séculos da ocupação colonial (SOARES, 2009, p.76-77).

Presente na alimentação dos povos indígenas, a farinha passou a ser regularmente produzida pelos jesuítas, além de ser também alimento para a mão de obra escravizada. Sua importância se faz notória em momentos como a crise de gêneros alimentícios, em que o cultivo da mandioca no recôncavo baiano chegou a ser exigência por parte da Coroa em legislação datada de 1688 (SOARES, 2009). Sobre a relevância alimentar do produto a autora destaca:

Vários exemplos reforçam o caráter alimentar da farinha. Schwartz menciona o caso da Fazenda Saubara, localizada na região de agricultura de mandioca do Recôncavo Baiano. Note-se aqui o uso da palavra “fazenda” e não “engenho” para designar essa extensa e rica propriedade. A fazenda era propriedade da Santa Casa de Misericórdia, fornecendo farinha e outros produtos para o hospital, para outras instituições e para venda. Como mostra Stuart Schwartz a produção de farinha das vilas de Camamu, Cairú e Boipeba atendia à demanda da cidade de Salvador, dos engenhos de açúcar do recôncavo, das frotas que partiam para as Índias e África, das tropas e comboios que iam sertão adentro (SOARES, 2009, p.77).

No trabalho da autora citada, são expostas obras de pintores como Frans Post retratando os engenhos de farinha com características e mão de obra similar ao engenho de açúcar:



Imagem 1 – Frans Post. Detalhe de oficina de farinha - Engenho (1651) Fonte: SOARES, Mariza de Carvalho, 2009, p. 66.

A imagem da obra de Frans Post, faz parte do artigo intitulado: “*Engenho sim, de açúcar não*”. *O engenho de farinha de Frans Post*³, escrito pela Professora Mariza de Carvalho Soares, pesquisadora e professora do departamento de história da Universidade Federal Fluminense (UFF).

O trabalho publicado em 2009 na revista *Varia História* da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMA) trouxe contribuições para contextualização dos usos e finalidades da farinha de mandioca desde o Brasil colônia. Na história da colonização a farinha é pano de fundo diante da relevância da produção de cana de açúcar. Sendo ela coadjuvante, durante busca por informações históricas um relato trazido por Soares apresenta elementos em que evidenciamos a importância deste produto tão tradicional que tem raízes históricas com os verdadeiros “donos” deste solo, os índios, e que foi incorporado à cultura alimentar dos colonizadores.

Pelas qualidades nutritivas da farinha, adaptabilidade da sua cultura a qualquer terreno e excepcional rusticidade, a mandioca, introduzida pela tradição indígena, foi universalmente adotada pela colonização como gênero básico de alimentação; e assim se perpetuou até nossos dias. É certamente a maior contribuição que nos trouxe à cultura indígena (PRADO JR, 1986, p. 165).

³ O pintor holandês do século XVII viveu no Brasil de 1637 a 1644, durante a ocupação holandesa e deixou uma rica coleção de óleos e desenhos, a maior parte deles representando paisagens do Nordeste, em particular engenhos de açúcar e grandes propriedades rurais (SOARES, 2009, p. 61).

No século XVII a farinha de mandioca se fez relevante de tal forma que diante da “crise” de moedas se tornou produto de troca, salientando assim a sua importância no rol dos produtos presentes na base da alimentação. Assim, Soares (2009 apud SAMPAIO, 2003) descreve:

Em artigo sobre o crédito e a circulação monetária na capitania do Rio de Janeiro, Jucá de Sampaio argumenta sobre a escassez de moeda metálica no Rio de Janeiro, na segunda metade do século XVII, fazendo surgir “moedas substitutas”, ou seja, produtos de grande circulação que, na falta de dinheiro, entravam no circuito comercial no lugar do dinheiro sonante. Segundo ele, o açúcar, os tecidos - e em menor escala a farinha e a cachaça – foram utilizados como moedas substitutas no comércio atlântico (p. 78).

De acordo com Soares, o que traz dificuldades de evidenciar a história da farinha e sua importância, são as variedades da mesma e suas nomenclaturas. No entanto, sobre sua produção e consumo relata que: “[...] a importação de escravos africanos e sua dedicação à produção de açúcar, aumentaram a demanda de alimentos e especialmente a demanda da farinha que mais que qualquer outro produto, era facilmente guardada e transportada” (SOARES, 2009, p. 81).

Assim, concomitante à expansão do cultivo da cana de açúcar ocorria o mesmo com a mandioca e seus engenhos. Um produto de subsistência fundamental para a base alimentar dos que plantavam a cana e produziam o açúcar: os escravizados. Não era, portanto, um produto de alto valor destinado à exportação, mas importante nesse processo.

Enquanto o cultivo da cana de açúcar e os engenhos estavam em ascensão, se expandia a necessidade de produzir o alimento que nutria a mão de obra escravizada e os “desbravadores” do território. De fácil conservação e de valor energético e nutricional, a farinha era item importante nas expedições pelo Brasil e deste para além-mar. Este “mantimento acompanhou e alimentou a expansão marítima portuguesa do Atlântico ao Oriente e a vida no Brasil nos primeiros séculos da ocupação colonial” (SOARES, 2009, p. 77). Mesmo não sendo objeto do artigo da autora, é importante ressaltar que a mandioca já alimentava o povo desta nação antes das invasões colonizadoras: os indígenas que aqui habitavam e que são pioneiros no cultivo da mandioca e na feitura da farinha para a sua alimentação, conforme mencionamos anteriormente.

No contexto de ocupação das terras brasileiras, como estratégia para colonizar, a mandioca passou a ser uma das opções para “proteger” as terras recém “descobertas”. O solo fértil que era ameaçado pela invasão de estrangeiros, passou a ser base para atividades além da extração de madeira, ouro e pedras preciosas, iniciando a criação de gado e o cultivo de algumas variedades agrícolas. Esse processo de colonização das terras foi se expandindo principalmente ao longo da costa litorânea do nordeste, sudeste e sul do país, porta de entrada para “invasores”.

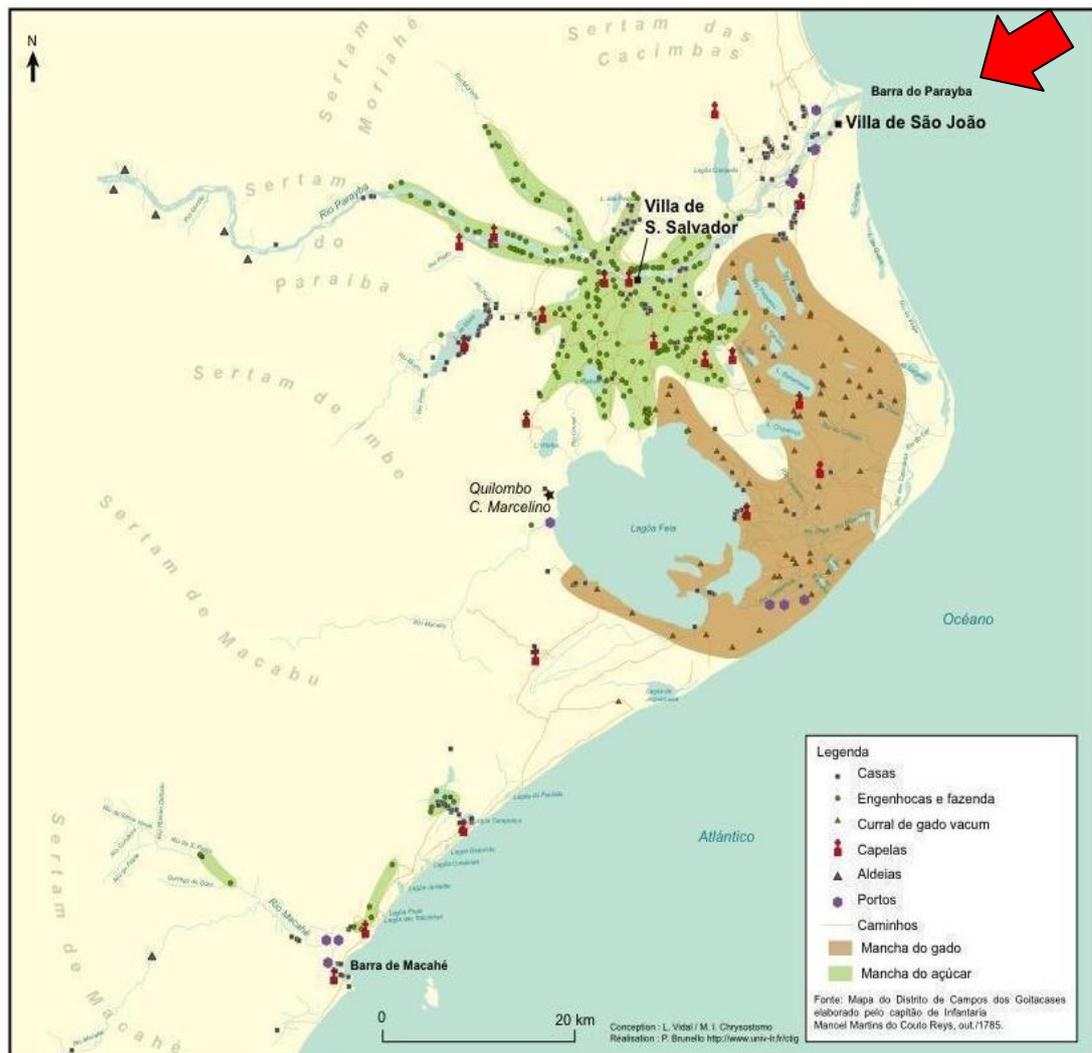
No item a seguir, abordaremos a expansão do plantio da cana de açúcar e ocupação do território Fluminense, junto as intervenções que foram ditando o ritmo de ocupação da região. O cultivo da mandioca e a produção de farinha tiveram relevância no desenvolvimento e ocupação da extensa faixa litorânea do país, e neste recorte nós direcionamos à análise destas transformações do território ao norte do estado do Rio de Janeiro, na divisa com o estado do Espírito Santo.

1.2 – A agricultura no sertão sanjoanense

Partindo da área de abrangência da pesquisa, abordaremos o contexto histórico do município de São Francisco de Itabapoana, associando as intervenções na região que ocorreram visando atender interesses econômicos em torno da agricultura e as práticas sociais que historicamente levaram o município a ser destaque na agricultura. É importante destacar que a história desse município antes de 1995, ano da sua emancipação, está interligada ao município de São João da Barra, o qual São Francisco era distrito. Assim, faremos um breve apanhado histórico sobre a região direcionando as informações para o distrito, hoje município, com os resultados da pesquisa em que conseguimos dados separados sobre o distrito.

Em 1536, o território de São João da Barra integrava a Capitania de São Tomé ou Paraíba do Sul, concedida a Pero Góis da Silveira, donatário que se estabeleceu na área em 1539 e escolheu para implantação do núcleo original o lugar que considerou de solo fértil, na intenção principal de realizar o plantio da cana de açúcar (IBGE, 2017). Na década de 1670, a freguesia teve determinada sua autonomia, recebendo o nome de vila de São João da Praia do Paraíba do Sul.

Mapa 3 - A ocupação e as principais atividades econômicas região de Campos - 1785



Fonte: Mapa Topográfico do Distrito de Campos, autoria Couto Reis, 1785. Concepção: Maria Isabel de J. Chrysostomo. Elaboração: Pascal Brunello (Universidade de La Rochelle – CTIG).⁵

A ligação terrestre entre o sertão e a sede administrativa continua a ser percorrida por estradas que perpassam o município de Campos dos Goytacazes (em torno de 100 Km). O percurso de menor distância é feito em canoas ou pequenos barcos, atravessando o rio Paraíba do Sul próximo à sua foz. Nesse sentido, a "[...] comunicação entre as partes norte e sul do município sempre foi obstada pelo rio, que nesse trecho, já em sua embocadura, se apresentava bastante largo" (CRUZ, 1990, p. 36).

O porto identificado no Mapa 3, no sertão de cacimbas, se localiza na Vila de Gargaú, local do escoamento da produção agrícola do sertão sanjoanense, que até então era feito por vias fluviais, em embarcações chamadas de pranchas.

⁵ Disponível em: <https://journals.openedition.org/confins/12048>



Fig. 155 — *Desembarque da farinha de Gargaú das pranchas em Campos.*

(Foto A. R. LAMEGO)

Imagem 2 - Porto em Campos dos Goytacazes⁶ .Fonte: Blog Museu online São Francisco

As pranchas faziam o transporte dos produtos que saíam do comércio, uma feira realizada no povoado da Vila de Gargaú situado próximo a foz do Rio Paraíba no lado do sertão, que seguia em direção a sede para abastecer a mesma e as demais regiões. Sobre a Vila de Gargaú e seu crescimento o historiador Mário Menezes relata:

O povoado teve seu progresso ligado à citada feira, pois por falta de outras vias de escoamento, a maior parte da produção do sertão encaminha-se para a localidade, onde era negociada. Semanalmente, dezenas de carros de bois e algumas tropas de burros carreavam para a mesma, diversas mercadorias: farinha de mandioca, milho, feijão, café pilado (...) A maior parte dessas mercadorias seguia nas conhecidas pranchas, com destino a São João da Barra, Barcelos, Campos e até São Fidélis, ou para as fazendas e localidades próximas (MENEZES, 2001, p. 184-185).

A construção histórica conhecida como barracão de Gargaú, era o local onde ocorria a feira e a negociação da produção agrícola do sertão. Nesse sentido, Menezes colocava que “[...] sobre o nosso barracão, peço que ninguém minta, quem

⁶ A imagem reproduzida pelo blog citado, reproduz imagens do livro: O Homem e a Restinga, LAMEGO, Alberto Ribeiro, 1946. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv27287_v2.pdf

o mandou construir foi mesmo o Coronel Cintra. Em 1902 o prédio pronto estava abrigando o sertanejo que a feira procurava” (MENEZES, 2001, p. 185)



Imagem 3 - Feira na Vila de Gargaú e o chamado barracão ao fundo. Fonte: Blog Museu online São Francisco.⁷

Relatos sobre a produção agrícola local, destacam quais variedades seriam escoadas da produção do sertão, conforme informações trazidas por Cruz (1990) e Menezes (2017), autores anteriormente citados.

Em um trecho do trabalho de Cruz, o pesquisador apresenta o depoimento concedido em entrevista por morador do sertão de São João da Barra, que cita a farinha, produto/objeto da nossa pesquisa: “Eram dezenas de carro (de bois) carregados de **farinha**, milho, feijão e os demais produtos aqui do sertão” (p. 38, grifo nosso). Na Imagem 2, do porto em Campos dos Goytacazes, é expressivo o volume da produção de farinha produzida no sertão.

De acordo com o mesmo autor, a referência ao termo “sertão” está ligada a questões geográficas e climáticas. As condições do solo e clima dessa área, considerou como imprópria para o cultivo do produto que movimentava a economia agrícola no interior do Estado: a cana de açúcar.

Ao contrário das áreas da planície do baixo Paraíba, que avançam até São João da Barra, a parte norte do município, à extensão de estreita

⁷ Disponível em: <https://www.museuonlinefi.com/2015/05/historia-do-barracao-de-gargau.html>

faixa ribeirinha e da orla praiana, apresenta-se como uma área de topografia acidentada. Não se trata mais, aí, da planície aluvial, cujos ricos solos sustentaram por vários séculos um dos mais importantes focos da economia açucareira. Trata-se, na verdade, de uma área de relevo pouco elevado, por vezes formando platôs de topo suave, por vezes bastante erodidos. (...)Estes são terrenos originariamente tabuliformes que, na área em estudo, foram entalhados pela erosão. Desse processo resultou o grande aprofundamento do lençol freático, pois a constituição dos terrenos era arenosa, muito permeável. Daí a característica de aridez, identificada localmente, agravada, aliás, pela existência de longo período de estiagem (CRUZ, 1990, p. 38-39).

Dados do relatório do IBGE de 1948, apontam o destaque no sertão sanjoanense para produção de itens de subsistência, já que a prática da monocultura, comum na região, voltava-se à exportação de apenas um gênero alimentício, o açúcar, “com exceção de uma importante produção de mandioca, cuja lavoura se encontra na área dos tabuleiros, situada no trecho setentrional do município de São João da Barra” (IBGE, 1948, p. 50).

Na tabela 1, consta a produção agrícola do município entre 1920 a 1987, na época ainda pertencente a São João da Barra e o último dado de 2020, após a emancipação.

A tabela foi reproduzida com dados da pesquisa de Cruz, (1990), sendo adaptada para informações direcionadas à mandiocultura, e reúne indícios históricos da tradição do plantio de mandioca e fabricação de farinha. Na tabela, observamos o histórico da produção e sua oscilação no decorrer dos anos.

Tabela 1 – Produção Agrícola em São João da Barra (1920-1987) e São Francisco de Itabapoana (2020)

Ano	Mandioca São João da Barra ⁸ 1920-1987		
	N.º Estabel.	Prod. (T)	Área (Ha)
1920	77	2,898	172
1950	1.117	73.086	7.801
1960	1.444	162.945	14.298

⁸ O município de São Francisco de Itabapoana fez parte da extensão territorial do município de São João da Barra até 1995.

1970	2.284	109.717	8.773
1980	2.143	55.939	4.407
1987	***	39.525	2.325
Mandioca São Francisco de Itabapoana			
Ano	N.º Estabel.	Prod. (T)	Área (Ha)
2020	***	54.000	***

Fonte: IBGE (2020), Cruz (1990) com base no IBGE.

O solo considerado impróprio para o cultivo da cana de açúcar, foi adaptável e propício ao cultivo do produto que foi se destacando no sertão: a mandioca. "Com relação ao cultivo da mandioca no Brasil, vários autores ressaltam que a raiz era facilmente adaptável a quase todo tipo de solo, porém era plantada com mais frequência em solo arenoso, comum nas regiões litorâneas brasileiras" (LEANDRO, 2007, p. 19).

Sobre as características e a adaptabilidade da mandioca, João José Carneiro Da Silva, o Barão de Monte de Cedro, em seu livro Estudos Agrícolas, publicado em duas versões, um em 1872 e o segundo em 1875 e relançado na coletânea intitulada "Memórias Fluminenses" em 2017, um projeto do Instituto Federal Fluminense (IFF), traz relatos em um capítulo direcionado às características da mandioca. "Originária da região tropical, esta planta apraz-se vegetar sob um sol ardente, e plantada em terrenos enxutos não teme as chuvas torrenciais, como não se sente mal nos anos de grande seca" (SILVA, 2017, p. 97).

Sobre a mandiocultura e suas características, Hebe Castro (1987, p. 84 apud LEANDRO, 2007, p. 19) descreve que: "[...] apesar de não se constituir em uma cultura permanente, possui a característica de poder ficar até dois anos sem ser colhida após o seu amadurecimento, podendo, portanto, ser literalmente armazenada na própria terra, colhida em função das necessidades do produtor."

Não havendo até então sob a ótica de interesses do capital motivações para investimentos, o sertão era considerado "atrasado" diante do contexto regional. " O isolamento e a "fraca aptidão agrícola", pois aí não se podia cultivar o produto nobre,

a cana, explicam o retardamento da ocupação da área e a sua característica fundiária” (CRUZ, 1990, p. 39).

Esse panorama sofre mudanças ao se evidenciar o potencial da mandiocultura. Segundo Gantos (2014), a finalidade da produção agrícola no sertão voltada para abastecimento das regiões em desenvolvimento, está atrelada às mudanças da agricultura, para investimento na monocultura da cana de açúcar, como citada anteriormente com dados do IBGE 1948.

O abandono das lavouras de subsistência e sua substituição pelo plantio da cana em Campos dos Goytacazes, no final do século XVIII, gerou grande dificuldade de obtenção de produtos alimentícios para a região. Diante disso, as autoridades campistas recorreram aos vizinhos sanjoanenses para que ajudassem no suprimento de gêneros alimentícios de primeira necessidade” (GANTOS, 2014, p. 115).

O sertão sanjoanense passa a ser em primeiro momento, o fornecedor de gêneros alimentícios básicos para Campos e arredores e posteriormente, surge a necessidade de abastecimento da capital do Estado do Rio de Janeiro onde se instalou a Corte, conforme relatos:

Mediante a ‘crise de alimentos’ na região de Campos, e posteriormente a pedido da Corte que se instalara no Rio de Janeiro no início do século XIX, a produção desses gêneros foi intensificada, levando o sertão sanjoanense a se especializar e suprir não só as necessidades da região açucareira de Campos, como também as da Corte no Rio de Janeiro. Resultando, no final do século XVIII, no aparecimento de inúmeras grandes e médias propriedades (desmembradas e/ou arrendadas) envolvidas com o cultivo de alimentos nesta região (GANTOS, 2014, p. 115).

O cenário de região isolada, seca e atrasada se transforma e a torna responsável pelo suporte ao desenvolvimento socioeconômico para o progresso do Estado. No âmbito do desenvolvimento do sertão, analisaremos algumas questões no item a seguir em que o produto de destaque foi decisivo na instalação de uma grande indústria no sertão, o que acarretou mudanças e “desenvolvimento regional”. O interesse no sertão para implementação da grande indústria resultou em grandes interferências no contexto local, tema do item a seguir.

1.3 – As políticas de “desenvolvimento” do sertão

Com o anúncio da instalação de um grande empreendimento, o “crescimento” era a proposta ludibriante para a região: a fábrica de farinha Tipity. Com isso, passos foram dados na intenção de criar infraestruturas para beneficiar a implementação de tal projeto. A economia e a produção agrícola que ganharam destaque, a mandiocultura, influenciou na instalação da indústria:

Na parte que correspondia ao sertão, parece que o plantio da cana lentamente ganhou alcance, vindo a substituir a criação de gado apenas na segunda metade do século XX. Até esse período, além da pecuária, a mandioca foi o principal produto cultivado em larga escala nesta região. Motivo pelo qual uma parte do sertão ficou durante muito tempo conhecida como “Vila de Maniva”, condição diferenciada do local que foi decisiva para a decisão de fundar Tipity nesta região (GANTOS, 2014, p. 116).

Os investimentos na região, em torno da década de 1930, estavam associados ao contexto político e econômico no Brasil, sob o comando de Getúlio Vargas, com fortes inclinações do governo à abertura para aplicação do capital estrangeiro, que assina um decreto de lei em 1937 determinando que:

[...] a farinha de trigo fabricada e moída no país só poderia ser usada nos trabalhos de panificação, com a adição de 30% de fécula, ou farinha extraída de produto nacional apropriado. Assim, a Secretaria de Agricultura do Estado do Rio de Janeiro, sabendo da existência da potencialidade dessa região historicamente “mandioqueira”, e do interesse de um barão austríaco em investir no país, convidou-o para instalar uma fábrica de fécula de mandioca no sertão sanjoanense (GANTOS, 2014, p. 116).

Em 1939 é iniciada a construção do empreendimento, TIPITY-INDÚSTRIAS DE MANDIOCA LTDA e, em janeiro de 1940 são iniciadas suas atividades fabris, com o objetivo de fabricação de toneladas de fécula de mandioca (ACRUCHE, 2002).



Imagem 4 – O Barão Kummer, Alzira Vargas e Ernani Amaral Peixoto, na inauguração da Tipity
Fonte: Blog Cultura Nossa Arte⁹.



Imagem 5 – Instalações da Fábrica Tipity. Fonte: Blog Cultura Nossa Arte¹⁰.

As melhorias da infraestrutura do sertão ocorreram em sua maior parte, com a implantação da indústria. A ampliação de serviços básicos à população, assim como a construção/ melhoria de estradas, visando interligar o sertão a Campos dos Goytacazes em 1940, foram algumas das mudanças para atender as demandas da Tipity. O empreendimento comandado por um estrangeiro, o barão Ludwig Kummer,

⁹ Disponível em: <https://www.culturanossa.art/publica%C3%A7%C3%B5es/primeira-f%C3%A1brica-da-tipity-em-barra-do-itabapoana-exposi%C3%A7%C3%A3o>

¹⁰ Disponível em: <https://www.culturanossa.art/publica%C3%A7%C3%B5es/primeira-f%C3%A1brica-da-tipity-em-barra-do-itabapoana-exposi%C3%A7%C3%A3o>

um asilado político de origem austríaca, foi considerado na época o maior complexo industrial de seu tipo na América Latina (GANTOS, 2014).

Nos relatos de Acruche (2002), foi descrita a velocidade das obras da Tipity e as mudanças na infraestrutura do sertão de forma exponencial. A indústria trouxe transformações estruturais para que o “sertão dessa conta de subsidiar tamanho progresso”.

[...] a partir do ano de 1939, quando foi escolhida, entre outros lugares do Brasil, para sediar as instalações da grande fábrica Tipity. O seu porto ficou ainda mais movimentado, o comércio evoluiu, chegou à luz elétrica, a estrada ligando-a aos demais distritos foi construída, tempo que foi cantado em versos, festejado e que parecia nunca mais terminar, tamanha as perspectivas trazidas pelos investimentos aplicados e os resultados obtidos em curto e médio prazo. A Tipity crescia rapidamente e com ela a Vila do Itabapoana. (ACRUCHE, 2002, p.199-200).

Além de investimentos por parte da iniciativa privada (a Tipity), havia condicionantes referente ao acordo firmado, de que a indústria produziria apenas fécula/amido abastecendo-se da matéria prima proveniente da região.

Para o funcionamento da fábrica foi estabelecido um acordo entre o governo e o barão, pelo qual ficou definido que a fábrica se limitaria apenas à fabricação do amido, deixando a cargo dos agricultores da região a produção da mandioca. A vasta extensão de terras da fábrica era dividida em roças de mandioca, distribuídas em regime de meação com agricultores que não possuíam terras (GANTOS, 2014, p. 116).

Três anos após o início das atividades um acordo econômico entre o Brasil e a Argentina delimitou a produção da Tipity em 12 mil sacas, que em seu auge chegou a fabricação de 21 mil sacas por mês, “[...] gerando cerca de 400 empregos diretos e superando rapidamente a meta [...] A principal matéria-prima era proveniente das lavouras da região, aquecendo a agricultura e garantindo o sustento de 300 famílias de pequenos produtores rurais” (GANTOS,2014, p. 117).

Arelado ao acordo que limita a produção da Tipity, o contexto do mundo em guerra trouxe implicações, “a opinião pública” influenciou no andamento da agroindústria.

Avançado o conflito da Grande Guerra em 1944, o barão Kummer viveu um drama na sua vida pessoal de terríveis consequências. Acusado de ser espião nazista, ele foi obrigado a prestar uma série de

esclarecimentos. Mesmo não sendo confirmada a sua ligação com os nazistas, o episódio municado pela imprensa carioca e local acabou contribuindo para que a fábrica de farinha Tipity entrasse de uma vez por todas em decadência (GANTOS, 2014, p. 118).

Arrasado moralmente, sem retratação dos rumores de que era um espião nazista, somado as intervenções do governo, o mega investimento foi perdendo fôlego. Os agricultores da região que trabalhavam de meeiros nas fazendas do barão e em outras fazendas, viram a mandioca perder seu espaço para o cultivo da cana de açúcar, que estava em ascensão na região, com seu “boom” através de programas de incentivo como o Programa Nacional do Álcool (PROÁLCOOL), a partir de 14 de novembro de 1975.

Cruz (1990) relata que os tempos de auge do cultivo da mandioca na região ocorreram na década de 1950, e seu declínio a partir de 1960 com crescimento do cultivo da cana de açúcar. Como a produção de mandioca está diretamente direcionada à produção da farinha, a mandiocultura continua a ser praticada na região na contramão da considerada modernização agrícola.

O cultivo da mandioca esteve sempre associado à produção de farinha nas **bolandeiras**, denominação que é dada no **sertão** às pequenas fábricas de farinha. Sendo uma cultura do tipo tradicional, sua base técnica sempre foi "atrasada", qual seja, sem utilização de insumos modernos, máquinas e implementos do circuito agroindustrial, e sem inversão de capital, não tendo sido alvo, aliás, de nenhum estímulo por parte do Estado. O cultivo da mandioca e a fabricação da farinha se dão à margem do processo de modernização da agricultura (CRUZ, 1990, p. 48, grifo do autor).

Mesmo diante das transformações, levantamentos de Cruz (1990) apontam que, “o sertão chegou a ter, no auge do ‘ciclo da mandioca’ mais de mil bolandeiras”. A forma rústica de produzir a farinha foi descrita na dissertação do pesquisador, que apresentou dados fornecidos pelo sindicato dos trabalhadores rurais, que evidencia ainda na década de 1980 a existência das chamadas bolandeiras movidas a juntas de boi. “Caracterizavam-se pela produção da matéria prima ao processamento da farinha, controlado pelos agricultores, sendo uma pequena produção mercantil em base técnica rudimentar e semiartesanal” (CRUZ, 1990, p.48).

Em análise dos fatos que alteraram a economia do sertão, pontuamos dois elementos importantes para compreensão da dinâmica territorial e suas

transformações. O primeiro ponto se refere às intervenções do Estado, por meio de política agrícola voltada para a produção da cana-de-açúcar, que promoveu mudanças na região em virtude de interesses econômicos, a dinâmica agrícola foi modificada para atender interesses externos à cultura do agricultor e assim atravessando sua vida, tradição e costumes, bem como transformando a realidade de um território.

“A terra boa de farinha”, expressão usada popularmente para referenciar a região, tem marcos históricos sobre o cultivo da mandioca e a fabricação da farinha com seus altos e baixos no decorrer dos anos. O que não foi encontrado na pesquisa e o que comumente acontece, são os relatos dos impactos que ocorrem no cotidiano do pequeno agricultor. Por meio de interesses políticos econômicos que adentram a realidade mais simplória, interferem na dinâmica de lugares como o “sertão sanjoanense”.

O sertão, ainda afastado da sua sede administrativa pelo rio Paraíba do Sul, vê mais uma vez nos anos 1980, a promessa de que o “desenvolvimento” chegaria ao outro lado da margem, ao ser anunciada a obra da ponte que ligaria as partes norte e sul. A primeira promessa de construção da ponte veio durante o governo de João Figueiredo em 1981. Em homenagem ao então Presidente do Brasil, a ponte seria “batizada” com o nome. Promessa que trouxe esperança para a população abastada de sua sede pelo rio Paraíba do Sul.

A estrutura da ponte João Figueiredo, até a presente data, é mera lembrança de uma promessa. O que se tem no local da referida ponte, são as ruínas dos pilares das primeiras estruturas, atualmente abandonada, e em outro ponto uma segunda estrutura também com suas obras interrompidas.



Imagem 6 – Maquete da ponte. Fonte: Arquivo da Família de Alair Ferreira, cedido ao blog do Jornal Folha 1.

Na imagem, a seguir, é possível ver pelo registro fotográfico as alianças políticas entre os prefeitos das duas cidades, José Barbosa (Campos dos Goytacazes) e José Francisco Almeida (São João da Barra), o ministro do interior, Mário Andreazza e o deputado federal Alair Ferreira, em visita ao local da construção da ponte junto a comissão da obra, realizando o marco do lançamento das obras.



Imagem 7 – Lançamento das obras da ponte. Fonte: Arquivo pessoal, cedido ao blog do Jornal Folha 1. Disponível em matéria do Blog de Arnaldo Neto (Idem a descrição da imagem 6).

De 1981 a 2022, muitas mudanças ocorreram, mas nenhuma ponte foi finalizada. Após anos, as estruturas da primeira ponte foram abandonadas e iniciada uma nova construção em outro ponto do rio. Licitações, verbas, tomadas e retomadas de obras. Promessas de diversos políticos e muitos valores direcionados para a retomada desse “sonho antigo”. Algumas notícias abaixo contam capítulos dessa história, ilustrada com registros fotográficos.

No ano 2015, a mídia noticiava: “O Governo do Estado liberou, na semana passada, R\$ 40 milhões para a segunda etapa das obras de construção da ponte que ligará os municípios de São João da Barra e São Francisco de Itabapoana, no Norte Fluminense (Blog Campos 24 Horas Jornal Online, 03/06/2015).



Imagem 8 – Foto aérea dos pilares da primeira ponte. Fonte: Jornal Online Campos 24 Horas (2015)¹¹.

Em 2022 a notícia que se tem a respeito da ponte, é que ela receberá por decisão da Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro (ALERJ), o nome do Deputado Estadual João Peixoto, que faleceu no ano de 2020, vítima da pandemia da COVID-19. A homenagem póstuma, se deu ao político de forte atuação no interior do Estado, conforme notícia do jornal online da região, Terceira Via. Foi mencionado também na reportagem a população beneficiada com a finalização da obra.

Mais de 40 anos separam o primeiro anúncio de obras para interligar as duas margens do Paraíba. Em primeiro momento, a parte ao norte, São Francisco de Itabapoana integrava a extensão territorial do município de São João da Barra. Agora, após a emancipação, propõe interligar os dois municípios com intenção de facilitar o escoamento da produção agrícola e beneficiar o turismo e a população.



Imagem 9 – Foto recente das obras da ponte Fonte: Fotografia Michel Filho, jornal online Terceira Via, 27 de agosto de 2022.¹²

¹¹ Disponível em: <https://www.campos24horas.com.br/noticia/estado-r-40-milhoes-para-construcao-de-ponte-que-liga-sjb-a-sfi>

¹² Matéria na íntegra disponível em: <https://www.jornalterceiravia.com.br/2022/08/27/deputado-joao-peixoto-dara-nome-a-ponte-da-integracao/>

As obras foram retomadas em ritmo acelerado antes das eleições para presidente, governadores, deputados e senadores. Após as eleições, as obras foram paralisadas, e não retomadas até o fechamento desta dissertação.

Em continuidade ao debate referente às intervenções do Estado na região, pontuaremos a ação que visava “contribuir” com a diversificação da economia municipal, a partir da implementação de programas e projetos voltados à diversificação da agricultura. Os incentivos para a fruticultura, que já existia no município, mas em pequena escala comercial, junto a inserção/incentivo do cultivo do maracujá, são exemplos da citada intervenção na dinâmica local que abordaremos a seguir, que reaparecem na região com a proposta de implementação de um modelo de diversificação agrícola no sertão, tendo a fruticultura como estratégia para impulsionar a agricultura local.

“A hora e a vez do Sertão? [...]” é parte do título da dissertação do autor já mencionado no decorrer deste capítulo, José Luís Vianna da Cruz, de 1990, e que nesta etapa será utilizada para elencar as mudanças na dinâmica da agricultura no sertão.

Cruz (1990) analisou a diversificação da agricultura no sertão sanjoanense a partir do projeto composto por equipe técnica multidisciplinar ligada a Fundação de Desenvolvimento do Norte Fluminense (FUNDENOR) que executou o projeto com apoio da EMATER do Rio de Janeiro com a proposta de incentivar a fruticultura, com destaque para o cultivo do maracujá.

Em 1982 surgiu no Sertão de São João da Barra, município do Norte Fluminense, um fato que viria a alterar a paisagem cada vez mais homogeneizada pela monocultura da cana de açúcar. Foi introduzido o cultivo do maracujá entre os pequenos produtores, expressão do desenvolvimento de um processo de modernização apoiado na diversificação agrícola, e no associativismo através da organização de uma cooperativa, a COOPERFRUT - Cooperativa dos produtores da Fruticultura de Imburi de Barra LTDA., e de associações de produtores e moradores nas comunidades rurais do Sertão (CRUZ, 1990, p. 1).

Em referência a pesquisa de Cruz (1990) a demanda de diversificação se deu devido à decadência da cana de açúcar, entre as décadas de 70 e 80 atribuída, dentre outros fatores, ao contexto do mercado internacional de exportação em crise, com queda do preço do açúcar. Segundo o autor, esse processo de diversificação está

ligado à modernização da agricultura brasileira “[...] promovida pelo Estado em associação com os interesses do capital agroindustrial [...]” (CRUZ, 1990, p. 4).

Assim, o processo de modernização que alterou as cadeias agroindustriais, acabou por restringir a autonomia de decidir o que produzir e a forma de produzir. Neste Aspecto, compreendemos que “[...] novas práticas de mecanização, de adubação, de combate a pragas, de controle de doenças e plantas invasoras” que são impostas pela assistência técnica pública e privada e do crédito rural governamental (CARVALHO, 2013, p. 45). Outra vertente imbricada nesse processo, a reestruturação produtiva e do trabalho, junto a incorporação da ciência e da tecnologia aos processos de produção e gestão do capital, reconfiguraram o setor de serviços.

Antunes (1999) afirma que a expansão do trabalho em serviços e esferas não diretamente produtivas, estão intencionalmente relacionadas ao trabalho produtivo, característica relevante da noção ampliada de trabalho. Sendo esse o contexto de transformações no Brasil e que “chegou” ao sertão.

Os agentes e agências responsáveis por essas mudanças no Norte Fluminense, executaram um trabalho de organização de associações dos pequenos fruticultores, sendo essas ligadas e dependentes da cooperativa fundada, a Cooperfrut, objetivando: “[...] a expansão da produção mercantil de antigos produtos, principalmente de frutas, bem como à organização de várias associações comunitárias, polarizadas pela Cooperfrut” (CRUZ,1990, p. 5). Envolvidos nesse processo e colocando as estratégias em prática estavam como a “mão” do Estado:

[...] O MINAGRI - Ministério da Agricultura, inicialmente; e o MINTER- Ministério do Interior, posteriormente, através da SERSE- Secretaria Especial da Região Sudeste, que coordenava o PRODENOR - Programa de Desenvolvimento do Norte Fluminense, presente na região desde 1975” (CRUZ,1990, p. 6).

Analisando a descentralização e a existência de agências voltadas para o desenvolvimento do interior do Estado, compreendemos a importância e o peso do desenvolvimento baseado na agricultura, inserindo a mesma nas fases de modernização e expansão agroindustrial. Assim se organizava estruturalmente o projeto:

O PRODENOR era executado pela FUNDENOR - Fundação de Desenvolvimento do Norte Fluminense, que mantinha uma equipe de técnicos formada por sociólogo, assistentes sociais, técnicos agrícolas e engenheiro agrônomo. Os recursos desse programa e a assessoria dos técnicos, à Cooperfrut e as associações, atuando, dentre outros níveis, como mediadores na articulação da ação do Estado e na obtenção de recursos técnicos e financeiros, foram decisivos para a configuração do processo ocorrido no Sertão. A Cooperfrut além de centralizar a comercialização e apoiar a produção do maracujá e de outros produtos, através do fornecimento de mudas e prestação de serviços diversos, tornou-se o centro em torno do qual gravitavam as associações de produtores e moradores, articulando e mediando suas reivindicações, bem como o canal pelo qual as ações das instituições do Estado, articuladas e mediadas pelos técnicos (CRUZ, 1990, p.6).

Em análise do projeto, compreendemos que a cooperativa apresentava como proposta integrar os pequenos produtores e incentivar a fruticultura, materializando os projetos do Estado. Ação que evidencia a interferência na agricultura de forma "sutil", questão que o próprio mercado econômico executa, afinal, se produz o que é economicamente viável e rentável de acordo com o mercado, principalmente o externo (de exportação).

Fruto de um projeto hegemônico, que compreendemos estar longe de pensar no bem-estar do agricultor, tais proposições de programas e projetos coordenados por órgãos governamentais, são como peças de engrenagem no processo de modernização da agricultura. Por outro lado, o modelo de cooperativismo proporciona, a princípio aos pequenos produtores, a capacidade de competir com o mercado se interpondo e tendo alternativas além da venda aos atravessadores, que neste contexto são os que obtêm expressiva faixa de lucro ao adquirir e revender a produção local. Entretanto, essa relação gera uma dependência dos produtores à cooperativa, que poderiam sofrer sanções, em caso de comercialização "por fora".

Mesmo com a ação estruturada pelo Estado, a cooperativa passou por crises associadas a diversas questões que resultaram em prejuízos e declínio das atividades. A lógica de organização comunitária possui seus impasses e conflitos que, associada a competitividade do mercado, incide sobre o ideário de uma comercialização mais justa. Mesmo com os esforços e a composição de uma equipe multidisciplinar, as atividades da Cooperfrut entraram em declínio. Em análise as ações da cooperativa, Cruz (1990) destaca que: "Os produtores, beneficiados pelo processo que a cooperativa desencadeou, se autonomizaram (p. 96)".

Deixando seu legado e aprendizados, a cooperativa entra em decadência com questões ligadas a administração e postura dos gestores. Além disso, a incapacidade de absorção da produção dos cooperados, são alguns exemplos citados. O pesquisador aponta outros fatores como “[...]”expropriação” sofrida pela cooperativa que se deu também a nível do movimento comunitário “controlado” por ela, reforçando a evidência da sua orientação “externa” (p. 96)”.

O mercado, a competitividade e o valor comercial dos produtos em ascensão resultaram na comercialização “por fora”. Os cooperados recebiam ofertas maiores que as da cooperativa, quebrando o acordo comercial a qual a organização se propunha. Outra questão identificada e que incide na realidade dos fruticultores, se refere à dificuldade no enfrentamento controle de pragas nas plantações que atingiram a região. O somatório dessas e outras questões, foram “tirando fôlego” da cooperativa que resultou no encerramento das atividades da forma em que foi estruturada.

A seguir, consta o registro da sede da cooperativa, após realização de um mutirão de limpeza nas antigas instalações realizado em 2008.



Imagem 10 – Instalações da sede da Cooperfrut. Fonte: <http://saofranciscorj.blogspot.com/2010/08/>

A proposta de revitalização da cooperativa em 2008, visava a ampliação dos produtos a serem comercializados, incluindo a mandioca e o leite. Na pesquisa não foram encontrados desdobramentos da ação acima mencionada.

A intenção da retomada das atividades, de forma indireta, expressa as vertentes positivas na organização de produtores em forma de cooperativa e que embora o projeto no passado não tenha obtido todos os resultados que se esperavam,

a mesma não pode receber a conotação de uma ação de fracasso. O movimento de retomada expressou a possibilidade de novos rumos a partir das potencialidades identificadas pela organização.

O estudo de caso deste modelo de organizativo, abarca questões que necessitam de aprofundamentos teóricos. Não sendo esse o objeto desta pesquisa, não desmerece a importância de citar o histórico desta ação que também influi no contexto atual, que traz apontamentos para reflexão destas ações que mesmo com o passar dos anos atravessa a dinâmica agrícola local. São traços da história que nos direcionam a posteriormente realizar estudos para aprofundar a compreensão de fenômenos que ocorrem não por mero acaso, mas que são resultado de processos não naturais, atravessados por interesses políticos e econômicos que nem sempre são compatíveis com o pensamento e a cultura do pequeno produtor rural.

Neste aspecto, Ana Clara Torres Ribeiro (2005), em sua perspectiva de análise das relações que significam e (re)significam as relações que ocorrem no território, aponta que entender o conceito de ontologia do território se faz na perspectiva de que o próprio território ou lugar, esteja ligado aos seus atores sociais por meio de ações sociais, econômicas e políticas.

Ao discutir e analisar as compreensões sobre distinções existentes entre o que é construído como herança, o ambiente, e o que é construído pelas outras dimensões da realidade social, destaca-se o território a partir das transformações narradas (RIBEIRO, 2005). O território usado não é apenas a sua dimensão local, as transformações históricas sucedidas para além do “acaso”, mas as transformações e seu sinônimo de espaço humano, dialético e em constante mudança (SANTOS, 1993), atravessadas pela lógica de interesses econômicos.

Atrelados e fundamentais a todos os processos de mudança, estiveram (e estão) os incentivos políticos e econômicos para que a produção agrícola local se adaptasse à realidade da modernização. Em análise ao que resultou da instalação da Cooperfrut, tomando essa como exemplo, se faz necessário pontuar a que expressão instalação, diante o modelo de organização que veio como proposta elaborada e apresentada, não foi construída ou constituída pelos agricultores. Neste aspecto temos um exemplo para ilustrar e compreender de forma prática o que Ribeiro (2005) pontua: “Como condensação de ações pretéritas, o território interage com os atores sociais, favorecendo ou negando novas ações” (p. 12458).

Compreendemos a natureza da ação tendo como centralidade interesses econômicos externos, divergindo da conjuntura e dinâmica da cultura local, ao instalar uma cooperativa de incentivo a fruticultura no distrito com nomenclatura de Maniva. Do mesmo modo em que apontamos inquietações, pois não se fez nesta pesquisa uma proposta de analisar tal evento, é necessário refletir sobre as fases de transformações que seguiram, como as que descreveremos a seguir, para compreender as origens de questões que ainda reverberam no cotidiano dos agricultores, hoje sanfranciscanos, conforme analisaremos adiante pontuando sobre a emancipação do sertão.

1.4 – Emancipação e o contexto atual da agricultura

Diante da capacidade produtiva do sertão, com a agricultura como atividade central, seu papel foi fundamental no cultivo de itens de subsistência para manter regiões em desenvolvimento abastecidas, delineando um caminho de autossuficiência da região. Dos produtos agrícolas como mencionamos algumas vezes, se destacava a mandioca. Sobre o ainda distrito, não havia nenhuma prioridade nas relações para com a sede municipal, que se assemelhava à relação colônia e metrópole. Assim, a exemplo de muitos distritos pelo país, o sertão de São João da Barra conquistou em 1995, sua emancipação político-administrativa.

O fato de não haver interligação dos lados Norte e Sul do município sem a finalização das obras da “ponte da integração”, ocorreu o fortalecimento dos argumentos a favor da emancipação. A ponte, de forma simbólica, trazia a esperança de ser mais que um ponto a interligar duas extensões territoriais, questão que não apenas dificultava o acesso a sede administrativa, como dava ao povo do sertão a sensação de “esquecimento” e “isolamento”.

Essa extensa unidade territorial que compõe o norte do município, soma 1197 km². Apresenta uma individualidade própria que decorre, tanto nos componentes de seu quadro natural, quanto nas formas de ocupação e aproveitamento agrícola que a distinguem nitidamente da parte sul (CRUZ, 1990, p. 38).

Novamente lançaremos mão da pesquisa de Cruz (1990), que menciona algumas destas questões em que o “sertão” e sua localização, isolada em relação ao

polo de produção do açúcar, “conferem, à população da área em causa, um sentimento de identidade local, que alimenta sonhos emancipacionistas (CRUZ,1990. p.40)”

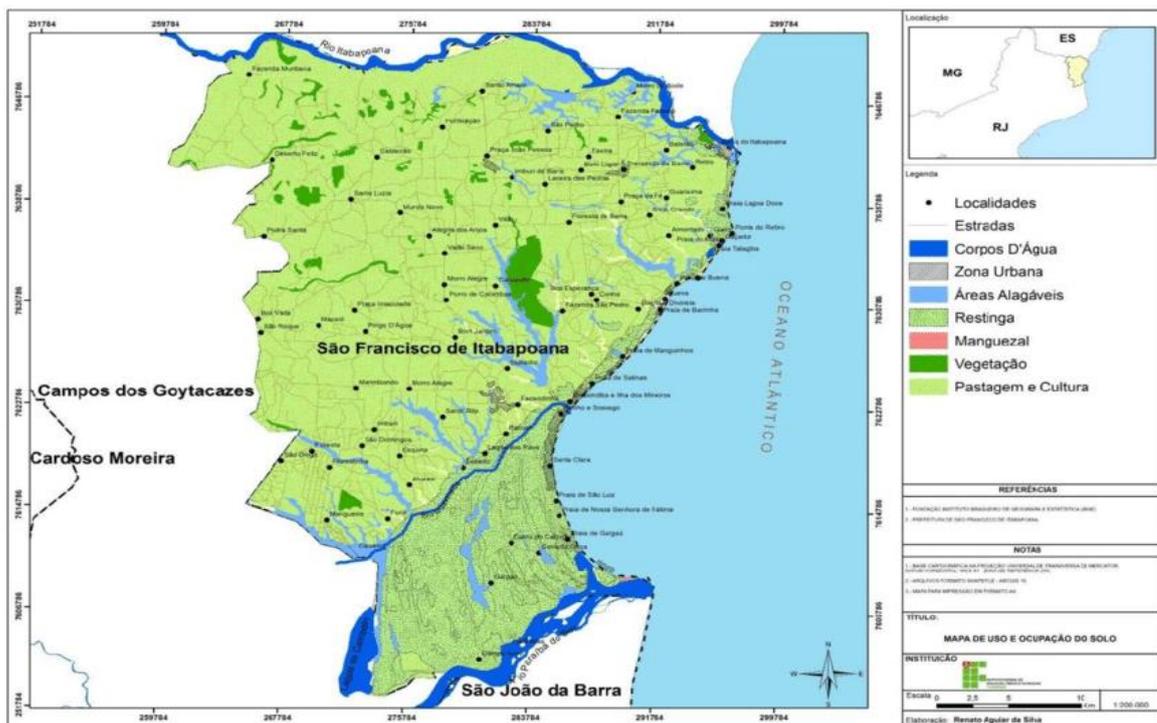
Em um trecho de sua dissertação, o autor descreve uma entrevista em que o morador expressa:

Ao apagar as luzes dos candeeiros e ao nascer de uma nova era para o sertão Sanjoanense, com a chegada da eletricidade, que por certo terá nova dimensão para a região, tenho que render o meu reconhecimento a este grande feito. O sertão vai sentir o efeito dos grandes centros. É o progresso contínuo, e o passo para a emancipação (MACHADO, 1971, p. 83 apud CRUZ, 1990, p. 40).

Progressos e passos nessa direção transformaram a nomenclatura de sertão de São João da Barra, para que pela Lei 2.379 de 18 de janeiro de 1995, os distritos lá localizados tivessem a sua autonomia garantida e sua base administrativa instalada em 1º de janeiro de 1997, com a elevação à categoria de município de São Francisco de Itabapoana.

Sobre sua descrição, um município relativamente jovem em que o formato de sua delimitação territorial como exposto no mapa abaixo, lembra os traços de um rapaz.

Mapa 4 - Uso e ocupação do solo do município de São Francisco de Itabapoana.



Fonte: Silva, R. A., da Hora, H. R. M., & Oliveira, V. de P. S. (2017).

Sua área abrange uma extensão de 1.117 km², o segundo maior município do Estado do Rio de Janeiro em extensão territorial. Em 2010 possuía uma população de 41.354 habitantes, com 20.262 habitantes na zona rural e 21.092 na zona urbana (IBGE, 2010), com estimativa para 2021 de 42.214 mil habitantes.

O aspecto de categorização entre urbano e rural, remete a um breve apanhado sobre tais aspectos, à luz de Veiga (2002), com as ponderações na obra, "Cidades Imaginárias: O Brasil é Menos Urbano do Que se Calcula." O livro nos induz a refletir sobre a análise diante da simplificação de realidades, como a do município estudado. Ao conhecer São Francisco de Itabapoana, fica evidente que o distanciamento entre as localidades que integram os distritos e as estruturas das sedes distritais, pode ser melhor descrito como pequenos centros que não possuem características urbanas estruturais para categorizar tais locais como zona urbana. Essas particularidades, como possui São Francisco, é um exemplo de que é necessário analisar mais de perto o que o autor aponta como, relações cidade/campo no Brasil.

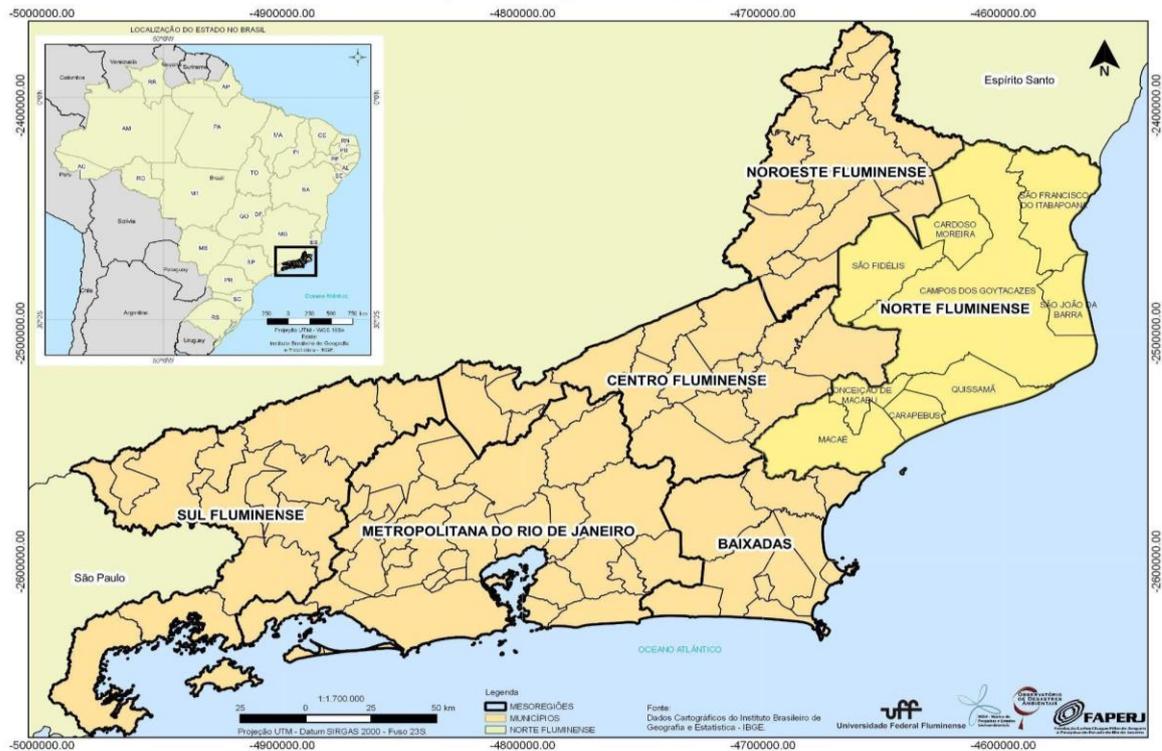
O conceito urbano ou rural nem sempre são suficientes para resumir em uma categorização o que a realidade social em sua concretude engloba. O problema é que "urbano" e "rural" longe de serem meras palavras, são conceitos que não reproduzem uma realidade social concreta, e que tais categorias envolvem muito mais que aspectos descritivos. Estão interligados a questões administrativas, como por exemplo arrecadação de impostos, como o Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU) e o Imposto Territorial Rural (ITR). Ao analisar as características de São Francisco, é notório que ele é muito mais rural do que urbano.

Sobre as divisões distritais, o município se subdivide em três áreas. O primeiro distrito é São Francisco de Itabapoana, com a denominação de sede abrange as localidades do Centro e outras 35 localidades. O segundo distrito é Barra Seca, com sede em Barra do Itabapoana, composto por outras 24 localidades. Maniva (nome associado à mandioca) é o terceiro distrito, com sede em Praça João Pessoa e abarca mais 16 localidades (IBGE, 2010).

Ao caracterizar o espaço geográfico a partir do contexto regional, o município em estudo está situado na região Norte Fluminense, uma das seis mesorregiões do estado do Rio de Janeiro, formada pela união de nove municípios divididos em duas microrregiões: Campos dos Goytacazes e Macaé. A microrregião de Campos dos Goytacazes abrange os municípios de Campos dos Goytacazes, Cardoso Moreira, São Fidélis, São Francisco do Itabapoana e São João da Barra. A segunda, a

microrregião Macaé, agrupa os municípios de Carapebus, Quissamã, Macaé e Conceição de Macabu, conforme observamos no mapa a seguir (mapa 5).

Mapa 5 – Mapa dos municípios que compõem a mesorregião Norte Fluminense - RJ



Fonte: NESA/UFF, 2015

SFI, possui uma faixa litorânea de 60 km, correspondente a 4,9% do continente da região Norte Fluminense, com uma proporção de 101,3 homens para cada 100 mulheres. Com características fundiárias peculiares, a urbanização correspondia a 51% da população. Comparando com a década anterior ao censo de 2010, a população do município aumentou 0,5%, o 81º maior crescimento no estado (IBGE, 2010).

É uma área considerada como de potencial turístico, conhecida como Costa Doce. A praia que aparece na imagem abaixo, Praia de Lagoa Doce, é a única no Estado do Rio de Janeiro com Falésias. Dados do Tribunal de Contas Estadual (TCE-RJ, 2016) afirmam para o potencial de turismo de veraneio e que frequentam as praias os municípios vizinhos e turistas de outros estados, como Minas Gerais, sendo uma das localidades próximas ao litoral conhecida como Ilha dos Mineiros.



Imagem 11 – Foto aérea da Praia de Lagoa Doce, destaque para o farol no alto da falésia.
Fotografia: Marcos Lemos¹³.

O município chegou a ocupar a 91ª posição no ranking do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), um dos piores do estado (IBGE, 2010), atrás apenas do município de Sumidouro.

No ranking do Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB), estava na 48ª posição comparada com os 92 municípios do Estado do Rio de Janeiro. Ainda de acordo com os estudos do Instituto, o município apresenta um percentual de apenas 13% dos domicílios com adequações sanitárias. Da caracterização dos domicílios urbanos, somente 34.7% em vias públicas com arborização e 2% destes em vias públicas com urbanização adequada (presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio) (IBGE, 2010). É possível que o novo Censo (2022) apresente algumas mudanças.

Sua economia se direciona ao trabalho e renda vinculados à agricultura, ponto de destaque no município que é o maior produtor de abacaxi do RJ, e o 2º maior do Brasil chegando a produzir 100000 frutos conforme dados do IBGE de 2021.¹⁴

Outro item de destaque e que está na centralidade deste trabalho é a mandioca. São Francisco de Itabapoana é o maior produtor da raiz no estado do Rio de Janeiro conforme dados do relatório de Produção Agrícola Municipal de 2020 (PAM),

¹³ Disponível em: <https://www.museuonlinefi.com/2015/05/imagens-aerea-da-praia-de-lagoa-doce.html>

¹⁴ Informações disponíveis em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/sao-francisco-de-itabapoana/pesquisa/14/10193?tipo=ranking&indicador=10194>

chegando a produzir 54.000 toneladas da raiz, matéria prima base para a produção de farinha de mandioca.

Segundo o relatório de atividades da EMATER, a finalidade do cultivo da mandioca é atender as demandas de produção das casas de farinha do município. No seu relatório de 2020, técnicos destacam: “O município de São Francisco de Itabapoana, situado na região Norte Fluminense, possui a maior estrutura de produção e processamento de mandioca, com 35 fábricas de farinha e 20 fábricas de tapiocas e beijus” (EMATER, 2020, p. 40).

Recentemente no município foi instalada um grande feclaria, que vem incidindo na dinâmica da produção de mandioca e interferindo no preço local da raiz. As pequenas agroindústrias que fabricam a tradicional “Farinha Boa de São Francisco”, vêm sofrendo impactos diretos após a implantação do empreendimento e também com recorrentes fiscalizações diante da necessidade de melhorias nas fábricas de farinha, ou como expresso pelo povo sanfranciscano, bolandeiras. O aprofundamento deste tema se dará no capítulo seguinte, que abordará as questões que incidiram sobre a organização dos produtores de mandioca e fabricantes de farinha em formato de associação no ano de 2017, e os conflitos como pano de fundo neste processo.

CAPÍTULO 2

“A FARINHA NOSSA DE CADA DIA”

Remeter às condições pré-existentes da agricultura no município estudado, traz clareza sobre as situações enfrentadas pelos proprietários das fábricas de farinha, mais conhecidas em São Francisco do Itabapoana como bolandeiras, contexto fundamental para compreensão dos enfrentamentos de hoje.

A agroindústria e o processo de modernização da agricultura, visando a produção em larga escala com a finalidade de exportação de *commodities*, influem no cotidiano simples e adentram as realidades do agricultor e da agricultura. Com tecnologias adaptadas à situação econômica dos produtores familiares, e sem condições de competir com o mercado interno brasileiro, a produção sanfranciscana foi direcionada para o mercado regional e o pouco recurso conquistado pelos pequenos produtores foi investido em melhorias das fábricas. Somado a isso, tem-se

a questão cultural dos produtores de farinha em que os costumes não acompanham as transformações do universo das modernizações e preconizações de regulação estatal. Neste sentido, a situação dos produtores mediante a regularização das *bolandeiras* veio à tona após recorrentes fiscalizações, o que aprofundou os conflitos existentes com as denúncias autuando os produtores sobre a contaminação do solo e do ar, além do odor dos resíduos da fabricação, lançados em tanques a céu aberto.

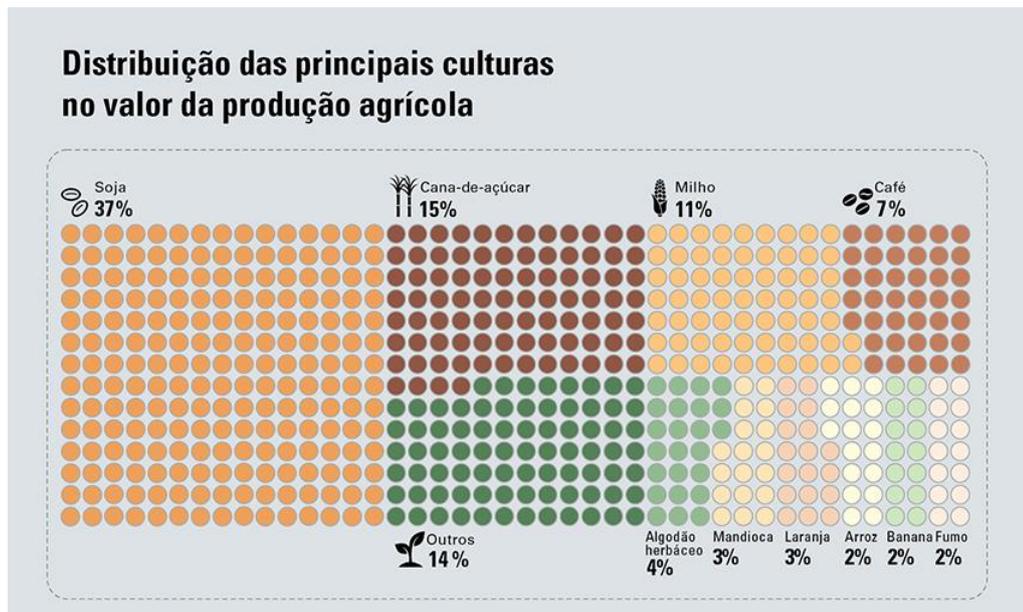
Assim, neste capítulo realizamos um estudo econômico e social dos agricultores, ponderando sobre a produção da mandioca em SFI e sua relevância na economia local, destacando as atividades fabris para produção da farinha, sua importância, as dificuldades dos que continuam com esse ofício, bem como perspectivas futuras das fábricas e de quem delas tira o seu sustento.

2.1 – A produção de mandioca e farinha em São Francisco de Itabapoana

De acordo com IBGE (2020) a produção agrícola nacional atingiu números recordes em 2020. A pesquisa sobre Produção Agrícola Municipal - PAM de 2020 analisa 64 produtos agrícolas e dentro desta lista está a mandioca, matéria prima para a produção de farinha. No último relatório PAM (2020) destaca-se o “saldo positivo” para a agricultura.

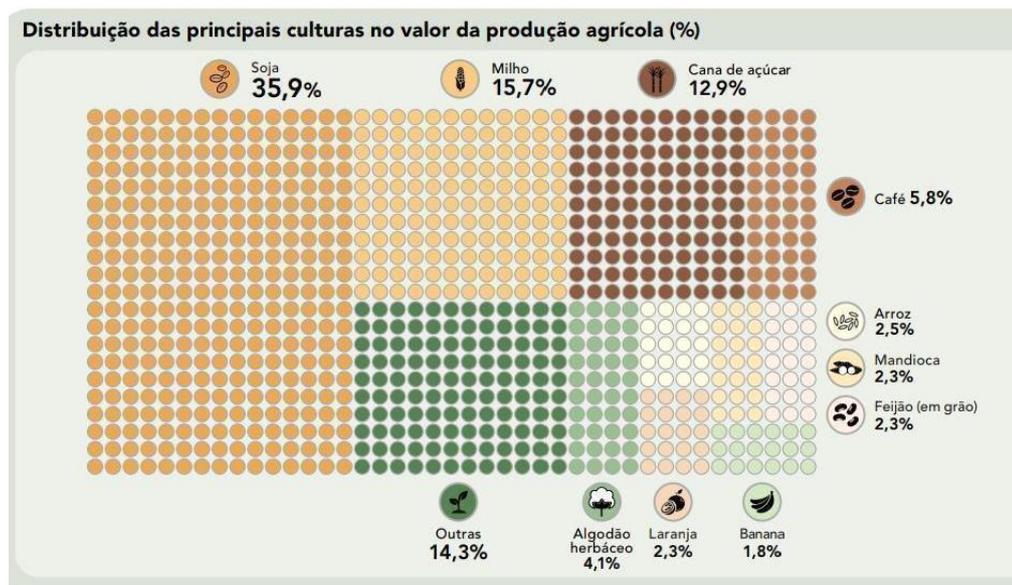
Em 2020, a produção agrícola nacional atingiu, mais uma vez, novos recordes. O valor da produção das principais culturas do País atingiu R\$ 470,5 bilhões, um crescimento de 30,4% em relação ao ano anterior. Com a valorização do dólar frente ao real, houve também um crescimento na demanda externa desses produtos, o que impactou diretamente nos preços das principais commodities, que apresentaram significativo aumento ao longo do ano (PAM, 2020, p. 1).

No gráfico a seguir, a cultura da mandioca aparece entre as 15 principais no ano de 2018 conforme a ilustração:

Gráfico 1 - Principais culturas no valor da produção agrícola 2018

Fonte: Produção Agrícola Municipal/IBGE, 2018.

Embora com o crescente e exponencial saldo positivo na agricultura, a mandioca apresentou índices de produção menores, comparando a produção de 2018 que foi de 3% no valor da produção agrícola total do município, com a de 2020 conforme gráfico 2, divulgado no último PAM.

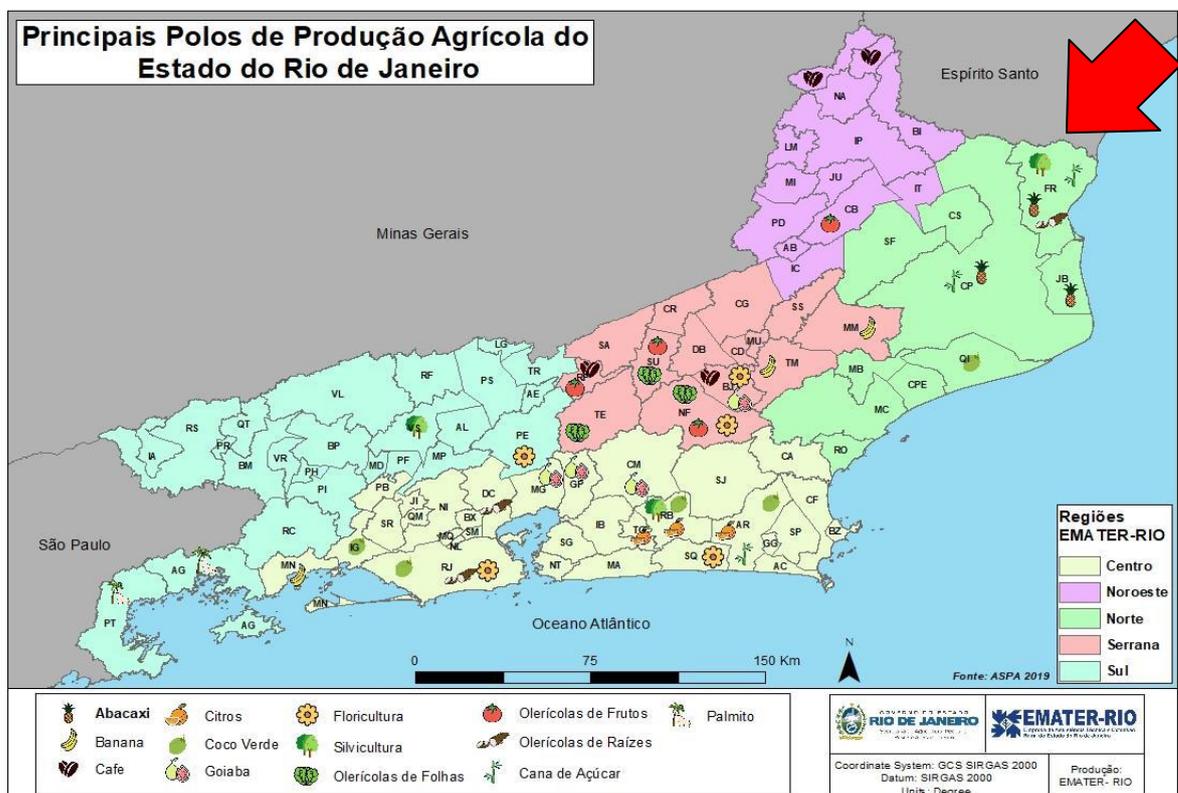
Gráfico 2 - Principais culturas no valor de produção agrícola em 2020, SFI

Fonte: Produção Agrícola Municipal/IBGE, 2020.

A conjuntura do mercado agrícola no contexto brasileiro traz saldos positivos, entretanto as variedades agrícolas produzidas não contemplam a maioria dos produtos típicos da agricultura familiar, destacando neste contexto a produção em larga escala objetivando a exportação, como a soja e o milho. De forma geral, o cultivo da mandioca não acompanhou esse crescimento sendo superado por outros produtos

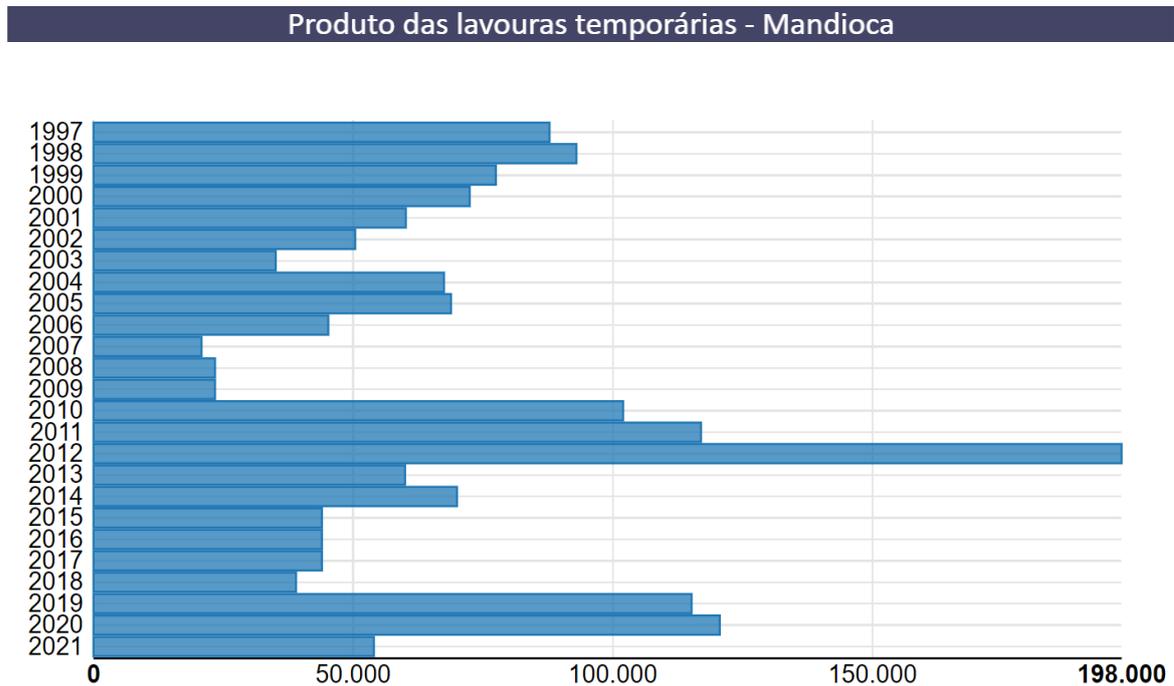
A EMATER RJ em seu último relatório (2020) apresenta os dados referentes à agricultura no Estado, sendo possível observar que São Francisco de Itabapoana se destaca na produção de abacaxi, silvicultura e olerícolas de raízes.

Mapa 6 – Principais Polos de Produção Agrícola do Estado do Rio de Janeiro



Fonte: EMATER RJ, 2020. *A seta vermelha, incluída pela autora, indica o município de São Francisco do Itabapoana/RJ

No Estado, SFI é o município com a maior produção de mandioca, conforme os dados do gráfico do IBGE a seguir, que nos fornece o histórico da variação do volume da produção em toneladas de mandioca, de 1997 até 2021.

Gráfico 3 - Produção de mandioca de 1997 a 2021 em SFI

Fonte: Produção Agrícola Municipal/IBGE, 2020.

Em análise ao gráfico, observamos que segundo os dados em 2012, houve o maior volume de produção de toda história do município após sua emancipação, com a produção alcançando a marca de 198.000 toneladas, cenário que se transformou nos anos seguintes com uma considerável redução das safras, que voltou a crescer em 2019 e 2020, ocorrendo um novo declínio em 2021 com redução de 50% do volume da produção em toneladas comparado ao ano anterior. Apesar disso, os dados reforçam a relevância do produto quanto ao volume de produção, e evidenciam as variáveis no volume produzido. Neste contexto, optamos por elencar algumas questões que atravessam o cotidiano do agricultor sanfranciscano, resultando em alterações no volume de produção tão extremas, o que influi no processo de fabricação da farinha de mandioca.

Dispondo SFI na categoria analítica de “lugar”, compreendemos a relação dos sujeitos e as características do espaço que habitam, trabalham, vivem e se relacionam se transformando com o processo globalização, apresentado até aqui por uma de suas “faces”, dentre elas a modernização da agricultura, que interfere na compreensão da cultura, do conhecimento, da natureza e da economia (ESCOBAR, 2005).

Dentre as atividades rurais já citadas como fundamentais nos processos de transformação do território sanfranciscano, a mandiocultura e a produção de farinha tem raízes na vida e na cultura de muitas famílias de agricultores do município.

Para desvelar algumas relações desse lugar e responder à questão norteadora desta dissertação, a partir dos produtores, realizamos entrevistas com aqueles que têm a sua história atravessada pela tradição do cultivo da mandioca e da transformação desta raiz em farinha. O foco esteve centrado nas suas vivências, histórias e relatos, com entrevistas realizadas com sete associados da APROFAR, que produzem mandioca e farinha, e um ex-produtor de mandioca e ex-proprietário de bolandeira que já se aposentou do ofício.

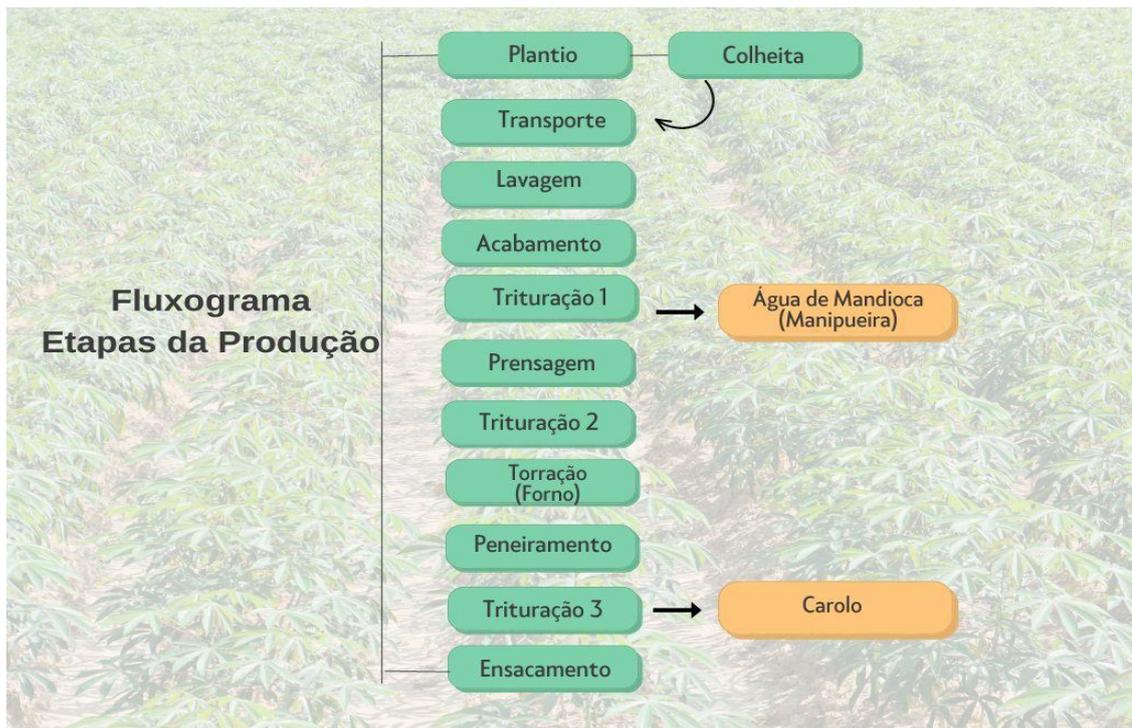
A escolha da participação de um ex-agricultor e tarefeiro (termo usado para pessoas que trabalham na fábrica), visou à realização de uma comparação do cenário atual com as experiências vivenciadas pelo sujeito, contribuindo assim com o viés histórico associado à memória e à cultura do ofício, além da tentativa de compreender as mudanças que influenciaram e ou influenciam nas grandes alterações do volume da produção da mandioca, o que de forma direta incide na produção da farinha.

Sobre o perfil dos entrevistados: com faixa etária entre 39 e 58 anos, associados da APROFAR no período da pesquisa. O entrevistado com 76 anos é ex-fabricante de farinha, que se aposentou das atividades e contribuiu com a pesquisa na perspectiva histórica, narrando contrapontos entre o passado e o presente do ofício, bem como as mudanças que ocorreram em SFI.

Todos são “nascidos e criados” no município, cultivam a mandioca e fabricam a farinha com orgulho do ofício, que a maioria aprendeu com pais e avós que tinham tradição na profissão de tarefeiro, forneiro e ou agricultor. Com a maior parte do cultivo agrícola voltado para a plantação da mandioca.

A realização da maior parte das quase 13 etapas de preparo da farinha é feita pelos homens, tarefeiros, apresentadas no fluxograma a seguir. O objetivo da construção esquema abaixo, foi de ilustrar as etapas necessárias para a fabricação da farinha, mencionando todas as etapas da cadeia desde as fases referente ao plantio da raiz.

Figura 7 – Fluxograma das etapas da produção da farinha



Fonte: Elaborado pela autora a partir da entrevista realizada durante itinerário 1.

Mesmo que vários fluxogramas de fabricação de farinha considerem a primeira etapa a partir da entrada da mandioca na fábrica, o fluxograma apresentado na figura 7, foi elaborado a partir de entrevista e visitas à uma fábrica e em atividade realizada em uma das reuniões da associação. As etapas de plantio, colheita e transporte até a fábrica, foram inseridos pelos produtores uma vez que eles cuidam pessoalmente de todas as etapas, da “roça” à comercialização.

Como resultado das aproximações com o campo, com relatos registrados no caderno de campo; nas entrevistas; no itinerário realizado e nas atividades de suporte a equipe técnica do Instituto Federal Fluminense (IFF), que iniciou um projeto que visa dar a farinha o selo de Indicação Geográfica (IG), foram descritas cada uma das etapas do processo de fabricação, conforme fluxograma (Figura 7) e descritas a seguir em atividade ministrada por professores do IFF, em reunião com os associados.

Plantio: O plantio da mandioca respeita um calendário dos meses mais adequados, considerando a época propícia para o plantio, respeitando “as quadras da lua”, que segundo os agricultores, influenciam na produtividade da raiz. “Tem gente que planta o ano todo, mas chega no final as vezes mandioca não cresce, ela não dá raiz, então tem que saber um pouco da quadra, do mês pra ter uma boa produção, um

rendimento em peso (Entrevistado A, 09/07/2022)”. Para um bom plantio a terra tem que estar bem-preparada, assim como as mudas que nela repousarão



Imagem 12 – Terra sendo preparada para a realização do plantio. Fonte: Fotos do arquivo da autora,2020.

O solo pode ser trabalhado manualmente, com enxada, arado manual, de tração animal ou movido a trator. A ilustração com a imagem 12 demonstra o uso da enxada para abertura de covas para o plantio. Por sua vez, a imagem 13 mostra partes do caule do pé de mandioca, chamado pelos locais como mandiba, preparada para ser plantada.



Imagem 13 – Partes do caule do pé de mandioca - as “sementes”. Fonte: Fotos do arquivo pessoal da autora,2020.

Colheita: Entre os meses de maio a dezembro geralmente se faz a colheita. O tempo de produção varia de acordo com o tipo e/ou espécie de mandioca cultivada. O tempo de espera é, em média, de um ano a um ano e dois meses para a variedade mais comum plantada no município, conhecida como Pão do Chile. O aipim, uma espécie de mandioca “mansa”, chamada de mesa ou mandioca para mercado, é produzido em nove meses e a partir de então pode ser realizada a colheita. Os trabalhadores retiram as raízes da terra puxando pela haste do pé de mandioca, as retiram do caule e as colocam em caixas ou sacos para transportá-las.



Imagem 14 – A colheita da mandioca. Fonte: Arquivo pessoal da autora,2022.

Transporte: A mandioca geralmente é transportada por caminhões ou tratores, havendo alguns casos em que se utiliza a carroça, movida por tração animal.

Lavagem: Ao chegar às fábricas, a lavagem das raízes e o descascamento¹⁵ são realizados no lavador. Um equipamento com formato cilíndrico, feito de madeira, em que, ao acionar a rolagem adicionando água a casca se desprende da raiz. O tempo de realização desta etapa depende da variedade e de como a raiz está, “jovem” ou “velha”, além de questões referentes ao solo

¹⁵ O processo de finalização de descascamento é uma etapa em que se utiliza a mão de obra feminina, mas que atualmente é realizada por esse equipamento, sendo atribuída às mulheres o trabalho na etapa seguinte, categorizada como finalização.



Imagem 15 – Lavador: equipamento utilizado na etapa de lavagem da mandioca. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 2020.

Acabamento: O acabamento é a etapa de limpeza da raiz, trabalho atribuído às mulheres, que retiram os resíduos das cascas que não se desprenderam no processo de lavagem e finalizam contando com facas as extremidades da mandioca, descritas como “as cabeças de mandioca”.

Trituração 1: o processamento da mandioca é realizado com a cevadeira, equipamento que realiza a trituração da raiz, transformando-a em uma massa.



Imagem 16 – Cevadeira. Fonte: Fotografia Marcelo Geraldo Morais Silva, 2022¹⁶

¹⁶ A fotografia do Prof Marcelo Geraldo foi feita durante visita às fábricas de farinha na localidade de Brejo Grande, SFI, para elaboração do dossiê de notoriedade, no processo de indicação geográfica em que a farinha de está sendo submetida.

Prensagem: É a etapa em que a massa, após ser colocada em sacos e empilhada na prensa, recebe pressão mecânica para "enxugar a massa", retirando todo líquido, deixando a massa compactada. A massa compactada segue para a trituração. Por sua vez, o líquido chamado água de mandioca ou manipueira é direcionado aos reservatórios chamados de tanques. Em São Francisco esse líquido é um resíduo descartável; em outros estados, como o Pará, Mato Grosso, dentre outros, ele é transformado em produto culinário (molho) após fermentado, enriquecido com temperos e cozido.



Imagem 17 – Prensagem da massa de mandioca
Fonte: Arquivo pessoal da autora2020.

Trituração 2: Nessa fase, a massa úmida compactada na prensa é triturada no mesmo equipamento utilizado na trituração da raiz, a cevadeira. Acoplada a ela existem 2 tanques de armazenagem, o primeiro que armazena a massa molhada e o segundo que armazena a massa seca, que vai para a etapa seguinte.

Torrefação: Após a etapa anterior, a massa seca é colocada no forno previamente aquecido à lenha, movimentado por pás mecanizadas para que a massa não queime. Nesta etapa, o *forneiro* acompanha todo processo e define a variedade de farinha que será produzida: fina, torrada, branca ou amarela. Não existe nesta etapa um equipamento que define o ponto desejado da farinha, é um saber fazer

passado por gerações. O entrevistado afirma: “o ponto da farinha é na mão, não tem máquina pra fazer isso” (Entrevistado J, 09/07/2022).



Imagem 18 - Forno utilizado na torração. Fonte: Arquivo pessoal da autora,2020.

Peneiramento: Após finalizado o processo de torrefação, a massa transformada em farinha é direcionada à peneira para ser realizada a separação, segundo a granulometria desejada da farinha. Os grumos maiores chamados de carolo, que se formam no processo da torra, são retirados e os menores, a farinha na granulometria definida, vai para a embalagem.



Imagem 19 – Etapa de peneiramento. Fonte: Fotos do arquivo pessoal da autora,2020.

Trituração 3: Os grumos (carolos) que se formam no forno, de granulometria maior que a desejada para a farinha a ser comercializada, são separados dos demais e triturados para serem adicionados à farinha durante o ensacamento ou estocados e utilizados para fabricação de uma outra variedade da farinha.



Imagem 20 – Trituração do carolo. Fonte: Arquivo pessoal da autora,2020.

Ensacamento: Após o peneiramento a farinha produzida é depositada em sacos de 50kg, pesada e estocada.



Imagem 21 – Etapa de ensacamento Fonte: Fotos do arquivo pessoal da autora,2020.

Majoritariamente, as etapas do processo de produção da farinha de mandioca são realizadas pela mão de obra masculina, justificada pela força muscular necessária aos pesos e movimentos realizados. Entretanto, as fases iniciais do processo requerem a mão de obra feminina, como na etapa do acabamento da limpeza da raiz de mandioca, as “mulheres raspadeiras” exercem essa função que antes da inserção de equipamentos como a cevadeira, realizavam a trituração, ou raspagem da mandioca com a faca, “na mão” como costumam expressar.

Outra etapa em que se requer a mão de obra feminina é a extração do polvilho, sendo esse ofício descrito como “polvilheiras”. O polvilho é o “sumo” que sai da massa molhada da mandioca quando é prensada. Por meio de decantação de um sólido fino que fica na água de mandioca, ou manipueira, se extrai o chamado polvilho.

As bolandeiras a que se referem os entrevistados, são predominantemente um espaço do ofício familiar, cabendo atribuições aos homens e mulheres, como conta o entrevistado A:

Antes da gente ter uma fábrica de farinha, papai e mamãe praticamente me criaram dentro de uma fábrica de farinha. Porque papai era caminhoneiro, ele “puxava” mandioca e mamãe empacotava e tirava polvilho... então... meu avô tinha uma farinheira, que a gente chama de bolandeira aqui né? E meu avô, quando eu tinha meus 7 anos, 8 anos eles tinham uma fabricazinha... raspava ainda na mão (a mandioca), não existia lavador, esses processos mais novos. E... mamãe veio pra Praça da Fé e começou tirando polvilho aqui e minha vida foi criada dentro de uma fábrica de farinha, né? Todo sujo comendo farinha fresquinha” (Entrevistado A, 09/07/2022).

Sobre as variedades de farinha produzidas, todos os entrevistados relataram produzir as mesmas, sendo diferente apenas o fato de que a quantidade e tipo produzido varia de acordo com as demandas dos clientes que cada um possui.

Foram citadas 4 classificações/ tipos de farinha:

1. Farinha torrada, mais utilizada para fazer farofa;
2. Farinha torrada temperada com açafrão;
3. Farinha branca de mesa, geralmente utilizada na mistura com o feijão.
4. Farinha poenta, sendo descrita como branca e extrafina, muito consumida na região dos lagos no Estado do Rio de Janeiro e Bahia.

Essa última variedade que vamos descrever - como o tipo 4 (quatro) de farinha – é uma produção mais peculiar feita no município e que tem um público consumidor mais específico, conforme relata:

“As pessoas podem entender errado, mas a gente chama de farinha pó. (risos)...Essa farinha é complicada pra trabalhar...É uma farinha que a gente trabalha com o forno frio, pra depois ir esquentando devagar... essa farinha se chama “paciência”. É uma farinha que muita pouca gente vende ela... Só nós mesmo que vende lá pra região dos lagos...lá não vende farinha grossa... Só essa farinha! Ela é fina... igual um pó mesmo, e torrada. Eu ainda não entrei em detalhes com o freguês, mas dizem que é pra fazer moqueca de peixe. Só sai pra moqueca... Ela é tipo uma textura da farinha de trigo, só que mais grossa, e não serve pra comer com feijão. Vende muito em feira (Entrevistado J, 09/07/2022).

As variedades de farinha produzidas e o saber fazer envolvido nesse ofício foi passado para as gerações que cresceram nos arredores das bolandeiras e os que trabalharam ou acompanharam de perto o processo de feitura da farinha, seja por seus familiares ou pessoas próximas.

Os sujeitos relatam que aprenderam muito jovens todo o processo de fabricação da farinha. Seis (6) dos entrevistados afirmaram que aprenderam seu ofício com pai, padrasto ou avô:

A minha vida inteira sempre foi farinheira, desde a geração do meu avô para o meu pai, do meu pai para mim e eu tô nessa briga... nessa luta com a farinheira trabalhando só com isso aí. Dentro da fábrica eu faço de tudo um pouco, eu sou gerente, eu sou o dono, sou mecânico, funcionário isso tudo dentro dela (Entrevistado K, 03/09/2022).

A cultura passada por gerações nos remete a pontuar essa questão que não é central neste trabalho, mas que não se pode negar se mantém por gerações no âmbito familiar, a tradição da continuidade deste ofício.

O conceito de cultura não possui uma única definição, significado, sinônimo ou descrição. Para Geertz (1989), a cultura é um sistema simbólico, expressão das relações passadas por gerações que integra ações conjuntas advindas da história de grupos caracterizados por suas expressões, crenças, ideologia, formas de ser e estar, o invólucro onde os fenômenos sociais podem ser descritos. Para Bourdieu (1989) a

cultura é como construção coletiva influenciada pela expressão verbal e representação explícita.

O conteúdo dessas concepções possibilita maior clareza de um dos inúmeros motivos que possam explicar a “persistência” em dar continuidade a este ofício, que resiste e vem sendo passado por gerações, como evidenciamos na imagem a seguir.



Imagem 22 – Pai e filho trabalhando juntos na embalagem da farinha Fonte: Foto da autora.

Nos relatos, 90% afirmam que iniciaram o aprendizado da profissão nas fábricas de suas famílias: “Era do meu avô, ele construiu antes da gente nascer e depois meu pai foi trabalhar nela. A tradição vem desde o meu avô” (entrevistado J, 09/07/2022).

Com muitas mudanças e fases de altos e baixos, dois dos entrevistados relataram que trabalham na fábrica que foi da família por gerações: “Aprendi tudo com meu pai, meu pai era o proprietário da fábrica, infelizmente já perdi ele ...A minha casa já era do lado da fábrica aí eu comprei a parte dos meus irmãos e tô lá trabalhando...” (Entrevistado K, 03/09/2022).

Neste sentido, analisar a pesquisa realizada por Komarcheski e Denardin (2015) remete que a dimensão sociocultural da produção de mandioca e farinha de Guaraqueçaba, no Paraná, se assemelha à realidade de São Francisco de Itabapoana/RJ. A cultura se sobressai para compreensão dos aspectos das relações existentes na tradição do cultivo da mandioca e feitura da farinha.

Guaraqueçaba abriga muitas famílias de pequenos produtores rurais, [...], dentre as quais um contingente considerável tem suas bases social, cultural e econômica fundadas em atividades que envolvem a produção de farinha de mandioca, que se realizam com formas de organização e produção assentadas de modo particular sobre o seu território (p. 277).

Neste contexto, a vertente da geografia humanista traz contribuições para o pensamento sobre o território e suas transformações. Neste caminho de análise, Santos (2005), traz o conceito de território usado, uma visão de território humano, espaço habitado, construído e transformado pelos seres humanos por meio de suas ações e relações. A perspectiva de território usado e praticado, resultado de diálogos entre a geografia e a sociologia, são fundamentais para pensar e repensar o processo de globalização e as interferências dele nos mais diversos cotidianos.

As questões analisadas até este ponto das entrevistas, compreendem as atividades como prática intergeracional. O aprofundamento e complementação das questões elencadas, ocorrerão nas análises seguintes sobre a perspectiva dos sujeitos diante da importância desta atividade para o município.

2.2 – A importância da farinha e da mandioca para o município

A farinha para o município tem, por gerações, um caráter fundamental. Importante como patrimônio imaterial, tradição das mais antigas, presente e sempre lembrada na alimentação por gerações. Ainda que não esteja diariamente à mesa, como de costume acrescentada ao feijão, a farofa é item indispensável no cardápio do churrasco e de outros pratos.

Dentre as respostas à questão sobre a importância da farinha para o município de São Francisco de Itabapoana, uma foi recorrente entre os entrevistados: a geração de emprego para os moradores, com vários postos de trabalho que vão do processo de plantio, tratos culturais, colheita, transporte e processamento da raiz nas agroindústrias e a comercialização da farinha. Os impactos diante da possibilidade de encerramento das atividades fabris, que serão tratadas no próximo capítulo, atingiriam diretamente o mercado local de trabalho devido à extinção de postos de trabalho.

Com informações coletadas durante as entrevistas, foi realizada uma estimativa da proporção dos impactos em relação a uma fábrica de grande porte, descrita com a capacidade de geração de emprego conforme relato a seguir:

“[...] uma fábrica de farinha grande que rala 5000 mil quilos, ela dá emprego pra umas 30 pessoas. Uma fábrica! Aí você calcula umas 17 fábricas dentro do município! Nem toda ela é 30 camaradas dentro da fábrica, mas você começa a contar do trabalho da roça na fábrica... umas trabalha uns 10 outras uns 5...mas dentro de uma (17 fábricas), 12 gera emprego de 17 pessoas pra cima. Isso incluindo todo trabalho... colheita, transporte e o trabalho dentro da fábrica. Aí você pensa, se o município fechar umas fábricas dessa?! Quanto que dá diferença! (Entrevistado C, 09/07/22).

A mandiocultura e a fabricação de farinha foram relatadas como fundamentais na subsistência local. No município, a interrupção das atividades fabris incide no comércio e no poder de compra da população. Destacamos que a agricultura e a fabricação são apontadas como principal fonte de renda e em alguns casos a única em distritos como Maniva e Barra Seca, em São Francisco de Itabapoana, recorte espacial onde residem os entrevistados. Já na produção os envolvidos no processo de fabricação da farinha trabalham o aproveitamento da mandioca ocorre em todas as etapas, como relata o entrevistado E:

E a farinha, a fábrica de farinha, ela não é só farinha, ela tem outras coisas que ajuda, tem o adubo da casca, tem o polvilho, a casca serve para o animal comer e tira uma sobra para dar para galinha, então uma coisa produtiva, ajuda muito o município e ajuda a família né, é uma coisa importante, dá para sobreviver né” (Entrevistado E, 09/07/2022).

As transformações na agricultura local foram no decorrer dos anos transformando o volume de produção de farinha e mandioca: “Hoje as coisas mudaram muito, mas há 10 anos atrás 20 anos atrás, a fabricação da farinha, ou seja, a produção de farinha na nossa região, sempre foi o sustento do município (Entrevistado, C, 02/09/2022)”

Em outro trecho da entrevista, o sujeito da pesquisa, (entrevistado C) pontua sobre a notoriedade da tradição em fabricar farinha: “Tanto que quando a gente ia visitar um parente ou um amigo longe, o presente que a gente levava era farinha, porque era destaque na nossa região.” Foi relatado também, que mesmo diante das dificuldades ainda perdura essa notoriedade.

Os aspectos culturais e históricos também aparecem no relato no trecho: “(...)a vida nossa foi em cima do cultivo de mandioca, nós fomos criados em cima da farinha, em cima de monte de mandioca, em cima da produção.”

Foi mencionado também, a insatisfação em relação ao poder público, em não atender as expectativas durante as fases em que houve a possibilidade de interrupção das atividades nas fábricas e do atual contexto diante da escassez da raiz relacionado e falta de incentivos para a agricultura:

Eu creio que seja pela falta de incentivo dos plantios, porque a raiz tá ficando muito difícil pra gente trabalhar, mas ela é um produto essencial aqui, porque sempre teve uma tradição e sempre teve... todo mundo, o pequeno produtor ele planta mandioca, porque a mandioca é uma cultura barata, barata de se fazer. O pequeno produtor ele consegue fazer ela assim, 90 % sozinho, ele só não consegue plantar ela sozinho, mas consegue cuidar sozinho. Então é uma plantação que ela não poderia deixar morrer na nossa região, como está morrendo agora. Eu creio que está morrendo, a visão minha é essa, posso até estar enganado. Tomara que eu esteja enganado! Mas a gente tem que lutar aí com essas autoridades, essas coisas, pra poder ter um incentivo melhor no plantio de mandioca. (Entrevistado, C, 02/09/2022)

Em contraponto a análise dos produtores ainda ativos no trabalho, o agricultor aposentado e ex-fabricante de farinha, relata seu ponto de vista sobre a importância da farinha e da mandioca para o município. “A importância é a seguinte... a fábrica aqui... o dinheiro, que se movimenta aqui é mais da farinha. Até hoje, desde aquela época, apesar de outras agriculturas...” (Entrevistado U, 09/08//2022). Ainda sobre sua experiência no ramo, aponta que:

No prato do povo não pode faltar: Arroz, feijão e farinha! Aqui o pessoal trabalhava e além do salário levava a sua farinha, levava a ração pras suas galinhas (casca de mandioca) levava carolo pros porcos... então isso tudo era e continua muito importante pra nossa região. Uma farinheira se vier incentivo, ela ajuda muita gente... muitas pessoas sacrificadas que precisam de uma ajuda, de um trabalho pra sobreviver...

O entrevistado trabalhou em 1968 com plantação de mandioca, e encerrou as atividades quando já fabricava e empacotava farinha com sua marca, em 2002. Dentre os motivos que levaram o produtor a encerrar as suas atividades, estão as dificuldades de preço para a farinha, “que cobrisse as despesas”, tendo a oscilação do preço da matéria-prima, a mandioca, como principal causador da variação no preço da

comercialização do produto. Esta e outras questões abordaremos dentro dos desafios e dificuldades citadas pelos produtores, atualmente.

Diante das questões abordadas e dos relatos analisados, destacamos como relevantes dois aspectos relacionados a importância da farinha: O primeiro remete às questões econômicas para o município, compreendendo os impactos da produção de farinha no número de postos de trabalho, embora sejam em sua maioria as fábricas, na amostragem, de caráter familiar. A segunda, incide na questão cultural reverberada na continuidade das atividades como uma perpetuação de saberes intergeracionais, apontando que a possibilidade extinção das atividades interfere no desaparecimento de um saber popular. Neste aspecto abordaremos questões neste contexto que remetem aos desafios dos que resistem nas atividades.

2.3 – Os desafios e dificuldades da profissão

Muitas questões incidem na trajetória das fábricas e dos fabricantes, em São Francisco ao longo dos anos. E dentre os inúmeros desafios, os entrevistados pontuaram sobre suas dificuldades com a oscilação do valor da matéria-prima para produzir a farinha o que está ligado ao volume de produção, que incide diretamente nesta questão, não sendo os entrevistados autossuficientes na produção da mandioca para a fabricação da farinha. Nos relatos, surgem questões como: a dificuldade em vender o produto sem um atravessador, resultando em margem de lucro estreita; as questões climáticas como a seca que neste ano de 2022 atingiram a região, incidindo na disponibilidade de matéria prima; e a instalação de uma feccularia que compra a mandioca dos produtores na região, resultando na escassez da raiz.

Um dos entrevistados contou que estava fora do município buscando alternativas para dar continuidade ao seu trabalho, prestando serviços no seu ofício, como empregado, pois sua fábrica estava parada há meses por não haver “mandioca pra tafear”.

Atualmente eu tô em **Minas porque lá (em São Francisco) tá seca brava...** as farinheiras estão tudo parada, bem dizer... e **aquela fábrica de fécula arreventou nós, infelizmente...**[...] eu vim para cá porque faltou matéria-prima por causa da seca no nosso município e por falta de trabalho ...farinheira parada, eu vim trabalhar aqui em

outra farinheira porque aqui o meu patrão tem uma roça muito grande.
(Grifo nosso)

As fases de altos e baixos da mandiocultura são recorrentes ou até mesmo cíclicas. O relato acima coincide com o depoimento de outro entrevistado que apontou sobre a escassez da raiz na década de 1980: “[...] em 1986... 1988 eu muito novo, teve uma crise dessa, semelhante a que nós estamos passando hoje, de falta de mandioca, de falta de raiz aqui na nossa região, e meu pai se mudou pra Bahia, [...]” (Entrevistado C).

Outra questão citada no relato em que houve a necessidade de migrar diante da escassez da raiz, coincide com interesses do mercado, como a fase de declínio descrita por Cruz (1990) em que o auge do cultivo da mandioca na região se deu na década de 1950 e seu declínio a partir de 1960 com crescimento do cultivo da cana de açúcar.

Levantamentos de Cruz em 1990 apontam que "o sertão chegou a ter, no auge do 'ciclo da mandioca' mais de mil bolandeiras" (Idem p.40). A forma rústica de produzir a farinha foi descrita na dissertação do pesquisador, que apresentou dados fornecidos pelo sindicato dos trabalhadores rurais, que evidenciam ainda na década de 1980 a utilização de itens rudimentares, conforme mencionado anteriormente. Muitos desses elementos considerados rudimentares ainda são utilizados. Não mais o carro de boi, mas a carroça movida por tração animal, meio de transporte utilizado para levar a matéria prima das plantações (roça) para as fábricas de farinha (bolandeiras), conforme imagem a seguir.



Imagem 23 – Em primeiro plano uma carroça e no fundo, a fábrica do sr. Jaime. Fonte: Foto da autora.

Sobre os desafios relatados, a instalação da indústria de fécula vem delineando a tentativa de monopolizar o consumo da mandioca no município, diante de situações reveladas nas entrevistas:

[...] tem fábrica sem poder trabalhar porque montaram uma fábrica grande aqui que faz o polvilho né, e ele tem condição de colocar um preço [na mandioca] além do que vale, então nós temos hoje gente aí que tá com fábrica parada com 10/12 pessoas sem trabalhar por causa de ter essa pessoa que está aí tomando frente, inclusive essa semana um amigo comprou 200 toneladas de mandioca em um preço e o cara foi lá botou mais e tomou mandioca na mão da pessoa, então essa pessoa naturalmente já ficou sem poder trabalhar (Entrevistado K, 03/09/22).

Tal fato demonstra como o capital entra com uma concorrência desigual, essa que engendra os mercados autorreguláveis, abrindo espaço a partir de então, para os monopólios, e interfere de várias formas nos países subdesenvolvidos, como no caso do Brasil, adentrando às realidades mais simplórias, impondo condicionantes que ditam o “ritmo” da economia (SANTOS, 1979).

Diante da tecnologia dos grandes empreendimentos perante as estruturas e equipamentos, embora hoje mais evoluídos, ainda são simples diante de tal modernização. Um comparativo da capacidade de produção de uma bolandeira e as grandes e modernas indústrias pode ser ilustrada por vários exemplos locais. A fábrica Tipity se colocou desta forma no passado, em 1940, e a fecularia Dona Chica se coloca neste lugar em 2022. Mesmo com produtos distintos, a matéria prima é a mesma, a mandioca. O volume de matéria prima utilizado por uma bolandeira para fabricar farinha por ano é comparável ao que a fecularia utiliza em um dia. A capacidade de industrialização por dia é de 120 toneladas, segundo matéria divulgada sobre a fecularia em setembro de 2021¹⁷. Entretanto, os impactos da Tipity e da fecularia divergem opiniões quando comparadas, mas aparecem em relatos de dois entrevistados. O primeiro relata que:

Lembrando a Tipity na época, as fábricas que... A Tipity hoje é uma fábrica arrasada, era uma fábrica muito moderna porque para a região era muito diferente, e ela acabou prejudicando muito aos agricultores pequenos, os fabricantes pequenos, como tá essa Dona Chica hoje. E

¹⁷ Matéria com informações disponíveis em:
https://www.folha1.com.br/_conteudo/2021/09/economia/1275499-de-sfi-para-o-mercado-nacional.html

tem causado alguns problemas para nós pequenos fabricantes. Nós temos feito reuniões constantes hoje elaborando o que a gente vai fazer pelo preço da mandioca porque muitas fábricas, na reunião passada que nós tivemos, que vai ter que fechar as portas até vir um recurso para ver o que vai fazer ou para melhorar a produção ou para plantar só para fabricar. (Entrevistado A, 09/07/2022).

A Tipity, em um primeiro momento, impactou a mandiocultura na região absorvendo a matéria prima conforme relata Gantos (2014, p. 117), “[...] era proveniente das lavouras da região, aquecendo a agricultura e garantindo o sustento de 300 famílias de pequenos produtores rurais.”

Mais à frente, conforme relatos do mesmo autor, se tornava quase que autossustentável pelo sistema de produção implementado por ela. E neste sentido se diferencia da feccularia citada. A Tipity, com o cultivo de mandioca em suas próprias fazendas (cerca de 250 alqueires de terra), funcionava da seguinte forma:

[...] em regime de parceria agrícola ou meação, todos com contratos assinados. O barão fornecia a terra e a mecanizava, os parceiros apenas se obrigavam a vender a sua parte à Tipity em condições de igualdade com outros compradores; se estes oferecessem melhores preços, a venda estaria liberada (GANTOS, 2014, p.118).

Em contraponto, o Entrevistado K, pontua sobre sua opinião ao ser perguntado sobre a instalação da feccularia ter semelhança com a presença da Tipity no município:

Não! A Tipity era uma fazenda, então a farinha Tipity era feita só da fazenda dela, não de outros no município nosso. A Fazenda dela é mais ou menos 1% do nosso município. Da fazenda dela saia a produção dela mesmo, então não atingia a gente não porque tanto ela fabricava quanto empacotava, muitas vezes ela até comprava farinha, por exemplo, na época do meu avô ela até comprava farinha produzido por ele para empacotar e revender.

A perspectiva deste produtor se faz em contraponto a outros entrevistados, alinhando a questão de a indústria ser autossuficiente e contribuir com a comercialização da produção local, ao comprar farinha para empacotar e vender, atividade iniciada após o fim da produção de fécula pela Tipity, que ainda possui a marca e comercializa farinha de mandioca, mas não a produz. Situação que continua recorrente no município. Marcas de renomes compram a produção local em que pequenos produtores se reúnem para somar suas produções e chegar à quantidade

descrita por eles como: “para fechar um caminhão”. Uma variedade de farinha descrita como “farinha para caminhão”, que é uma farinha menos trabalhada, que passou por uma pré-torra, para que o comprador possa realizar a retorra e deixá-la nos seus padrões de comercialização.

A intermediação na comercialização, atrelado a escassez da matéria prima, somados às questões de capacidade produtiva, resultam em desafios para os produtores, acudados por questões hegemônicas nas relações de poder vivenciadas no território. Os desafios atuais são ecos de experiências vivenciadas no passado e que na atual conjuntura exige novas formas e estratégias de enfrentamento.

2.4 – As perspectivas de futuro e a experiência do itinerário: de volta às origens

Mesmo diante dos desafios apresentados, foram recorrentes os relatos do viés afetivo envolvido nesse ofício, tradicional para pequenos produtores no município. Entretanto, não basta a vertente sentimental para o produtor que vive e sobrevive do seu trabalho. A possibilidade de encerrar as atividades não engloba apenas uma mudança de profissão, de um negócio ou ramo de atuação; mas de um modo de vida da família. Evidenciamos que questões externas atingem a realidade e que tal movimento ocorre em outras realidades em que há atividade mais tradicional. Lançaremos mão novamente das ponderações de Denardin e Komarcheski (2015).

Através das transformações socioculturais que têm ocorrido nas comunidades de Açungui e Potinga podem-se elencar alguns elementos oriundos de uma cultura [capitalista] hegemônica que passam a ser incorporados localmente. [...] se configuram como situações em que a ordem do capital e do sistema hegemônico tem sido imposta sobre modos de vida tradicionais (p. 294).

Dentre os sete entrevistados, três afirmaram que mudariam de profissão se a situação continuasse sem perspectiva de melhora. Entretanto, três, afirmaram que encerrariam as atividades com pesar e mesmo assim continuariam com atividades ligadas à agricultura e agropecuária. Ao perguntar ao entrevistado M em que ele trabalharia, caso tivesse que parar com a fabricação da farinha, afirmou: “Só mudava pra lavoura, porque tirando a fábrica eu trabalho na lavoura. Mas a fábrica, a gente tem uma coisa de apego emocional. Uma coisa de cultura e emoção, tanto que no dia

que não tá “relando” na fábrica, eu vou lá umas duas vezes ver as coisas... todo dia eu tenho que ir lá”, afirmou.

Outra questão mencionada foi a estratégia de diversificação das atividades agrícolas, sem renunciar à fábrica. “[...] farinha é altos e baixos, é como de vez em quando eu conto as histórias... que teve muitas vezes que muitas vezes eu tava comendo carne com meu pai e a minha família, e outras comendo torresmo ou ovo. Então farinha é isso aí, cheia de altos e baixos, infelizmente é isso aí...”, afirmou o entrevistado K.

Sobre as mudanças referentes à modernização dos processos de fabricação, foram mencionadas as melhorias que ocorreram no decorrer dos anos, que apesar de contribuírem e facilitarem a feitura da farinha, não excluiu sua característica artesanal. Esse ponto foi mencionado como algo positivo que contribui para as perspectivas futuras.

As fábricas de antigamente tinha muito risco, a gente [quando criança] era um pouco impedido de entrar nas fábricas, por causa de correias... a mandioca era raspada na mão, não tinha lavador... as mulheres que raspavam. Hoje já modificou. As mandiocas eram raspadas braçalmente, hoje já não é, a mandioca era imprensada, eram dois homens que precisava para rodar um pino e imprensar a massa na força, hoje já é hidráulica. Isso que penso de positivo... essa pesquisa está até me deixando meio coisa [emotivo] (Entrevistado T, 23/08/2022).

As perspectivas de futuro das atividades envolvem nos relatos, as dimensões econômicas com ênfase ao viés sociocultural expresso nas entrevistas. As transformações com a evolução tecnológica não se apresentam como uma ameaça na leitura dos entrevistados, mas aliada, diante da possibilidade de facilitar o trabalho. O que evidencia que existe uma perspectiva de limite no volume da produção, enfatizando os aspectos de perpetuação da profissão como expressão da tradição, relatada na vida de metade dos sujeitos entrevistados, reafirmando que na possibilidade de encerramento das atividades fabris, a mesma ocorreria com pesar, porque se transpõe a uma atividade de trabalho, é um modo de vida.

Na dimensão das experiências que contribuam na construção dessas identidades culturais expressas no saber fazer aprendido, a experiência a seguir, elucida tais aspectos com a proposição de ser a vivência o condutor da narrativa, por meio da realização do itinerário.

2.4.1 – A experiência do Itinerário de “Volta às Origens”

Além das entrevistas, propomos a aplicação do método dos percursos comentados, para dar a esta pesquisa o viés que desde o princípio nos propomos, ter a história de vida do sujeito, como fio condutor (PETITEAU e PASQUIER, 2001).

Alinhando a memória do lugar como narrativa em movimento, o viés metodológico imbricado na experiência do itinerário possibilita no decorrer do caminhar, visitar não apenas o espaço físico, mas simbólico, construído com diversos significados para o indivíduo. Assim, a locomoção significa mais que movimentar o corpo, mas visitar a memória e as lembranças presentes na identidade dos sujeitos em que o pesquisador “[...], se deslocando sobre o território do entrevistado, não faz somente ultrapassar os limites espaciais daquilo que é familiar: ele se torna explorador (PETITEAU e PASQUIER, 2001).

Diante desta perspectiva, na entrevista realizada com o associado que participou do itinerário 1, foi perceptível o caráter afetivo ao descrever seu trabalho.

A partir desta leitura, e no intuito da atividade em campo transpor uma atividade descritiva, foi feito o convite para a ida a campo e avançamos para a etapa de negociação e planejamento da atividade alinhada ao que o método propõe, conforme Reginensi (2020):

O método dos percursos comentados envolve três atividades simultâneas: caminhar, perceber e descrever o território percorrido, no mínimo em dupla, com uma pessoa que comenta e outra que fotografa ou filma. O método consiste em acompanhar os participantes durante caminhadas em determinados ambientes, procurando, em movimento, coletar dados sobre suas percepções e avaliações dos locais por onde circulam. (p.76)

O entrevistado M, decidiu por uma visita à fábrica em que trabalhou, ao iniciar suas atividades de forma autônoma. Relatou ser uma das fábricas mais antigas do município que ainda não foi demolida e pouco modernizada, e propôs explicar o processo de produção da farinha com as ferramentas mais "rudimentares" dentro da realidade atual, local com significado e fortes memórias para ele.

- **Fábrica de Farinha, onde tudo começou (Itinerário realizado em 10/09/2022)**

No dia dez de setembro ao final da tarde no ponto de encontro, a marquise da localidade de Brejo Grande, situada no 2º distrito de São Francisco de Itabapoana iniciamos o trajeto.

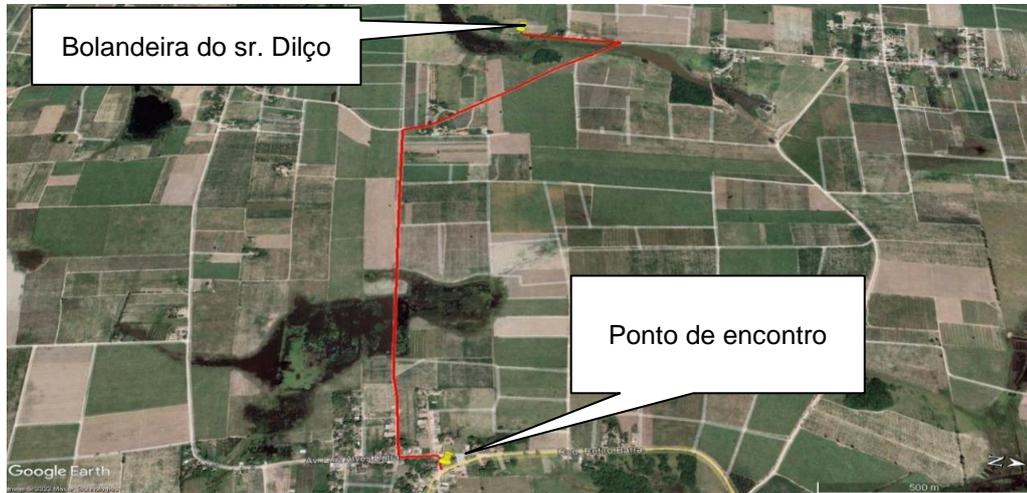


Figura 8 – Trajeto do local de partida até a bolandeira. Fonte: Google Earth, 2022.

O sr. Almir preferiu ir à sua moto relatando ter outro compromisso após a atividade, e do local onde fica a fábrica que visitaremos, seguiria para tal. A Fábrica fica a cerca de 3 km de distância do local que partimos.

Partimos eu e o fotógrafo que registrou o percurso, por volta das 16h, do ponto de partida, próximo de onde reside o sr. Almir. No trajeto escolhido por ele, havia plantações, inclusive uma delas de aipim, que estava sendo “molhada” com ajuda de um motor de irrigação para tentar garantir a colheita. Na data da realização do itinerário, completaria 6 meses que não chovia na localidade, conforme relatou o entrevistado.



Imagem 24 e 25 – Ponto de encontro para realização do itinerário e plantação de mandioca no trajeto do itinerário. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

A fábrica que visitamos fica dentro de uma propriedade particular, e o sr. Almir fez contato prévio com o proprietário que autorizou a nossa entrada. Deixamos os veículos na sede do sítio e fomos a pé até a parte da propriedade em que está a fábrica, pois o local no momento não possui outra forma de acesso.

Nos relatos a seguir, utilizaremos a narrativa do entrevistado em diálogo com as imagens, buscando retratar a realidade com maior proximidade conforme o que a experiência do itinerário propõe, em não se tratando de ilustrar com imagens, mas sim, de lançar mão das imagens como recursos para a pesquisa.” (REGINENSI, 2020, p.74)

Os diálogos na íntegra agregam a perspectiva proposta pelo entrevistado em narrar como ocorria seu cotidiano de trabalho naquele local:

“Aqui foi o lugar que nós começamos a iniciar o trabalho nosso, de forma independente. Aí essa fábrica aqui, é uma das fábricas mais ... assim, hoje se torna no município uma das mais velhas daqui da região. Desse estilo aqui, com esse maquinário, não tem mais não. Aí aqui que nós começamos as trajetórias nossas, que começamos a trabalhar. Em cima daqui que nós saímos pra lá pra fábrica atual.”



Imagem 26 e 27 - Caminho do sítio até a bolandeira. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

“Aqui é o lugar onde nós fazíamos a farinha, tem a peneira, da antiga mesmo. Olha...”



Imagem 28 – Equipamento da bolandeira: peneira. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

“Aí aqui é o lugar onde bota a farinha, tipo um estoque ...”



Imagem 29 – Interior da bolandeira: local para estoque da produção. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

“Desde o dia que eu entreguei essa fábrica, é o primeiro dia que eu to entrando aqui. Aqui oh, bota a mandioca.”



Imagem 30 – Equipamento da bolandeira: lavador Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

Pesquisadora: “Então primeiro coloca lá dentro do lavador?”

Entrevistado: “Isso, depois rola, lava e depois que limpou vem ‘praqui’.... aí daqui ‘as mulher’ termina de fazer o processo.”



Imagem 31 – Equipamento da bolandeira, carrinho do lavador. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

“Aí, daqui bota nas caixas ... aí vem ‘praqui’ oh...É a cevadeira... aí joga a mandioca e ela cai aqui... e tritura a mandioca e tem essa tábua aqui que ela fica jogando a mandioca, a massa molhada... aí da massa molhada pega e bota aqui oh...”



Imagem 32 – Equipamento da bolandeira, cevadeira. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

“Essa não é a prensa hidráulica, essa aqui é à braço... Você pega, enche aqui e vai girando Aí você bota esse ferro aqui e vai girando...para você filmar esses negócios antigos, esse ferro antigo. Aí, ela tem uma catraca que firma aqui e aí, vai e volta, quando ela firma isso nesse cepo aqui ela vai e fica firme. Aí essa catraca aqui vai escapulindo... aí depois que pega ela aqui, essa prensa aqui, vai imprensando e a massa enxuga...”



Imagem 33 – Equipamento da bolandeira, prensa à braço. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22

“Aí você pega e volta ‘praqui’, com a massa enxuta... e joga a massa aqui ...aí nós vamos pro outro lado pra eu mostrar as outras partes pra você...”



Imagem 34 – Etapas da produção da farinha, equipamento utilizado 2x no processo. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22

“Aí depois da massa enxuta, você vem aqui e bota o fogo...Essa aqui é bem tradicional, o forno é dentro de casa...os antigos mesmo era tudo assim. Dos antigos era tudo dentro de casa [casa de farinha] não tinha nada do lado de fora não...hoje em dia que coloca essa boca aqui pra fora pra fazer uma casinha por trás pra guardar a lenha, mas antigamente era tudo assim.”



Imagem 35 – “Boca” do forno à lenha. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22

Aí vai e bota fogo e bota essa correia aqui e bota a do motor, pra tocar tudo aqui...Esse motor é a diesel? Era, tudo era movido a diesel...”



Imagem 36 – Motor que move os equipamentos. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22

“Isso aqui ninguém trabalha?! rapaz... acho que tem uns quatro anos. E d’agora pra frente não moe mais também não. Porque, o velho num usa, não vai usar mais por causa da idade.

O filho, tá doente, tá ruim de saúde e os outros filhos num mexe com isso aqui também não.

Sabe por quê? Porque essa aqui é daquelas fábricas bem antigas, então se o dono não pegar, não vai achar alguém que sabe mexer, mexer numa prensa daquela....

Uma pessoa mexer num fornozinho com a quentura dentro de casa, não vai... O motor pra ligar de manhã cedo... sabe como?! Não é moda hoje...se tiver muito frio é ruim de ligar pra caramba.”



Imagem 37 – Estrutura da bolandeira. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

“Aí você vê que esse forno é tão antigo, que olha como que tá ele, tá todo empenado, tá vendo?! Ele é torto, tem lugar alto, tem lugar baixo... entendeu? é dos antigos mesmo esse forno aqui... Desde que fundou, é o mesmo forno... Tudo aqui é a mesma coisa. Aqui, a fundação nossa foi aqui... aqui foi o começo das nossas coisas!”



Imagem 38 – Forno utilizado na torra da farinha. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22

“Eu olhei ali para aquele cocho e lembrei... a primeira coisa que eu entrei aqui eu olhei pra ele...aquele lá...”

E aquele cocho usava para que?

“Aquele cocho o povo antigo tirava polvilho e esse cocho sempre ficava aí nesse lugar mesmo... E teve um dia que eu fiquei até 10 horas da noite aí, porque o motor quebrou e o falecido [amigo do entrevistado, pai da pesquisadora] trouxe refrigerante, e ficou ali dormindo e fazendo companhia pra nós, pra depois voltar tudo junto de carroça...”

Foi feita uma pausa pois o entrevistado se emocionou durante essa parte do itinerário, ao se lembrar do amigo de infância e colega de profissão que faleceu bem recente, que sempre esteve presente nessa etapa da vida de trabalho em que o sr. Almir trabalhava junto ao seu irmão na fábrica arrendada. Fase que retrata que foi de trabalho duro, mas que possibilitou as conquistas que alcançou.



Imagem 39 – Cocho para extração de polvilho. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22

“Depois que nós saímos, o filho foi e fez essa parede aqui...pra amparar o vento, mas era um vento forte aqui...Aí nós sofria muito, porque era muito frio isso aqui... Nós vínhamos pra cá 4 horas da manhã e trabalhava até 9, 10 horas da noite. Porque... um forninho miudinho... pra fazer 15, 20 sacos de farinha era uma luta!”



Imagem 40– Melhorias da estrutura. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22

“E a matéria prima... nós começamos com a quitan... que é a sobra (do aipim), o que não é bem-visto no mercado...a gente faz a farinha. A quitan antigamente era ração de animal...Aqui no nosso sertão aqui, não sabia o que era aipim pra CEASA, entendeu.... aí começaram a vender aipim pra CEASA, foi onde todo mundo começou a produzir e vender pro mercado. Pra atravessador, sabe como?!”



Imagem 41 – Equipamento movido à braço (prensa). Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

“Ah... e teve uma coisa que eu não falei, era aqui a lamparina...a luz... era uma lata, duas latas que nós fazia, botava óleo e farinha e fazia fogo. Aí nós botava um aqui e outro lá perto do lavador. Quando chegava em casa, o nariz já não tinha mais o que empreitar [ficar preto com a fumaça da lamparina]. Viu como que era difícil?”



Imagem 42 – Instalação elétrica recém-construída. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22

“Mas isso aqui foi bem sofrido, o serviço, nós trabalhamos aqui e vinha 4 horas da manhã, chegava e botava os dois animais aqui. E nós ia ali pra dentro trabalhando. Acho que nós trabalhamos aqui uns 8 meses...6 a 8 meses nós trabalhamos aqui.”



Imagem 43 – Parte externa da bolandeira Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

Lá na outra fábrica vocês tiram o polvilho? e aqui, vocês tiravam?

“Não...aqui também não.”

E você acha que tem alguma diferença no sabor da farinha quando tira o polvilho?

“Tem... Tem sim. Por exemplo, você chega lá no mercado e encontra um saco de farinha, o pacotinho de 2 kg ou 1...aquele saquinho maior que você vê de farinha, você pode deixar ele. Você não panha ele não, você panha o que for menor. Por exemplo é 1 kg e 1 kg. Às vezes, é um 1 kg mais cheio ...1kilo mais baixo, você panha o mais baixo. Porque aquele que tá mais baixo não foi tirado o polvilho, entendeu?! não tirou no processo da farinha. E aquele que tá mais cheio ele deu cheio demais porque ele tá mais leve porque tirou o polvilho.

Então é como se tirando o polvilho ele inchasse?

“Isso aí... portanto a farinha... o polvilho, quando não é tirado da farinha, ela não fica aquela farinha palhenta. Se você for no mercado comprar 1kg de farinha, você pode chegar lá e vê... os saquinhos, às vezes tem uns saquinhos, principalmente sendo a farinha artesanal... farinha artesanal é a que dá mais...aí você encontra um saquinho cheio e um da mesma quantia de farinha só que mais seco (menos volume)

esse não foi tirado o polvilho. O que faz a farinha dá o peso é o polvilho. Então tem a época boa do verão e a época boa do inverno...do verão que é ruim. Entendeu? Agora tá chegando as épocas ruim...brotação, o polvilho tá acabando. De maio até agosto. Daí pra frente tem o polvilho, mas um polvilhozinho mais fraco e isso influencia no sabor da farinha. Nessa época nunca é aquele polvilho que você chegou, cortou a mandioca, põe a mão e ela fica branca. E quando a mão não fica branca ela tem pouquinho polvilho. Mandioca ela tem um bocado de processo nela!”



Imagem 44 – Porteira que divide o acesso do sítio à bolandeira. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22.

O itinerário encerrou neste local. Entretanto, durante a conversa realizada foram feitas comparações da fábrica que visitamos, com a que hoje o entrevistado possui. Durante todo diálogo, fez questão de fazer comparativos com a forma que atualmente trabalha, com orgulho de onde começou e o que conquistou, bem como as modernizações que foram feitas, tanto para melhoria do dia a dia de trabalho, quanto para atender as adequações feitas pelo MP.



Imagem 45 – Fábrica atual do entrevistado em que trabalha com a família. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 10/09/22

Aí foi onde surgiu a fábrica lá [a da foto acima] ... aí nós compremos. Mas mesmo assim, nós saímos daqui, fomos pra lá e lá ainda tinha uma prensa à braço daquela dali. E uma peneira daquela ali também, de rodar. Só que com o tempo nós fomos modificando, botemo uma prensa, aí trabalhava, trabalhava, ganhava um dinheirinho e troquemo a peneira, entendeu... aí trabalhava, trabalhava...botemo mais um forno. Fomos modificando, sabe como? **Eles ainda exigiam muitas coisas e nós fizemos quase tudo** (Grifo nosso).

Essas exigências relatadas pelo entrevistado, citadas como feitas por **eles**, se referem às adequações exigidas no Termo de Ajuste de Conduta (TAC), tema que será aprofundado no capítulo 3, em que as fábricas da região necessitavam passar por adequações. O não enquadramento nas exigências do citado termo, resultaria em sanções ou na possibilidade de suspensão das atividades, gerando um impacto negativo, com a extinção de postos de trabalho e ameaça da continuidade desta tradição como relatou Komarcheski e Denardin (2015). Tal fato expressa a dimensão sociocultural existente neste processo de trabalho, passível de conflitos diante dos processos de modernização e reformulações na legislação. Neste contexto existem alguns fatores que implicam na realização de fiscalizações, um deles iremos abordar no item a seguir.

2.5 – O crescimento local

As transformações no universo do trabalho colocam profissões mais antigas, como as que envolvem o processo de fabricação da farinha de mandioca em xeque. Diante da dificuldade da perpetuação pelos mais jovens essa atividade tradicional corre o risco de desaparecer. Não apenas a profissão, mas o saber fazer que envolve a forma da produção da farinha de mandioca, repassado às gerações resultando também no movimento conhecido como êxodo rural¹⁸.

Os entrevistados, em sua maioria, não veem uma perspectiva de futuro para o seu trabalho e relatam que, muitas fábricas fecharam porque “foi morrendo os ‘esteios’ [os chefes de família que tocavam e davam sustentação às fábricas] quando ele cai,

¹⁸ Denomina-se “êxodo rural” o processo de migração de pessoas da zona rural para a urbana.

a casa cai, eles que eram o sustento, quando eles morrem alguns da família assumem, outros não... aí foi fechando, foi acabando...” (Entrevistado J, 09/07/2022).

Em outra perspectiva relata que: “antigamente era menos burocracia, hoje isso afeta muito as pessoas simples... que não tem leitura. Antigamente eram muito mais de 50 fábricas, hoje se tiver é a metade disso” (Entrevistado J, 09/07/2022).

As transformações nas localidades também ameaçam a permanência das fábricas nos locais em que se instalaram, como relata o produtor aposentado que “desmanchou” sua fábrica pela questão do crescimento da população no entorno:

No caso, meu pensamento antes, não era nem de vender, nem de acabar com ela. Só que, eu teria que um dia mudar daqui. Porque foi povoando o lugar e ela já ia prejudicar os vizinhos. Por causa do pó da cortação de carolo, teria que ver um modo de trabalhar a fumaça e as águas [de mandioca ou manipueira] que também poderia atingir alguém...Porque até na época não tinha tratamento pra ela [a água de mandioca] nem recurso pra isso. Hoje não pode espalhar a água de mandioca... hoje tem que ser tudo legalizado nos conformes. O bem tem que ser pra todos, não só pra quem faz a farinha e ganha dinheiro com isso e prejudica quem tá em volta e prejudica o solo que é a nossa saúde. Tudo sai da onde? Da terra. Tudo que nós fizer de mal pra terra, nós estamos prejudicando a nós próprios. (Entrevistado U, 09/08/2022)

Duas questões se sobressaem a partir deste relato. Primeiro a preocupação com a vizinhança; e o segundo a questão ambiental, que vamos tratar a seguir. Antes disso, vamos ponderar duas questões, a primeira sobre a influência das fábricas no “desenvolvimento local” e o segundo uma comparação de antes e depois do local em que estava instalada a fábrica do entrevistado U.

Perguntado sobre haver ou não influência das fábricas na dinâmica local, o entrevistado U, relata: “Não tinha praticamente ninguém. Só o Sr. João, que comprou ali depois de mim. Era só uma casinha lá longe, umas 4 casas mais ou menos numa distância grande. Aí depois foi loteando e povoando o lugar, eu mesmo fiz loteamento onde era a fábrica.” E complementa pontuando que:

Por um lado, o povo tava procurando se aproximar mais porque a maioria trabalhava nas fábricas. Era uma coisa que facilitava pro trabalhador, morar perto. Porque começava a trabalhar cedo, 3 horas da manhã já começava o serviço. Isso pra poder terminar o serviço mais cedo. E todo mundo pegava cedo, tanto o dono como os trabalhadores também.

Foi destacado no relato, segundo a vertente do entrevistado, o porquê de haver, na época, a procura por trabalhos nas fábricas: “e por outro lado era um dos serviços melhorzinhos porque ganhava mais um pouco e era firme no trabalho. Por que serviço fora esse e fora de roça, era mais difícil de ter. Era o que tinha pro povo sobreviver do próprio trabalho...”

Nas imagens abaixo conseguimos observar as mudanças ocorridas na localidade de Brejo Grande.



Imagem 46 – Fábrica do Entrevistado U, antes da demolição e loteamento do terreno
 Fonte: Google Maps, street view, 2015.

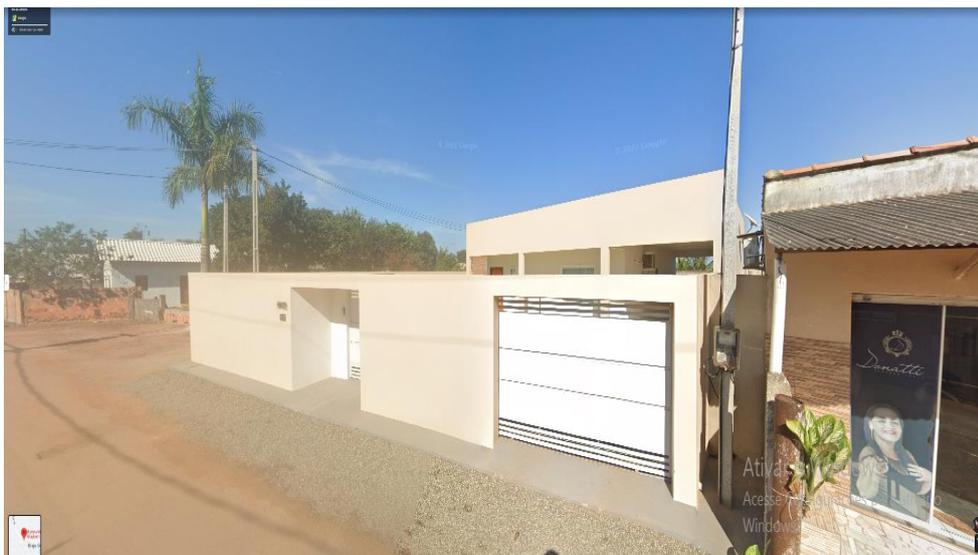


Imagem 47 – Última atualização do Google Maps realizada em julho de 2022
 Fonte: Google Maps, street view, 2022

Com algumas fábricas mais próximas da população e ou a população ter “crescido” no entorno delas, dos entrevistados a maioria relatou não ter passado por denúncias provenientes de incômodos das fábricas à vizinhança, com exceção de um deles que relatou que sua fábrica foi denunciada por um médico que, no seu plantão em uma Unidade Básica de Saúde (UBS), afirmou que o odor causado pela fábrica atrapalhava o crescimento local. “Eu fui denunciado em relação a água de mandioca...Um médico que veio um dia dar um plantão no posto de saúde da localidade ele me denunciou na linha verde de Brasília, falou que aquilo lá estava atrapalhando o crescimento da cidade” (Entrevistado C).

Mesmo que a maioria não tenha sofrido denúncias pela população do entorno, sabem que futuramente, com o crescimento da população, as residências serão instaladas cada vez mais próximas às bolandeiras.

Mesmo sendo nós três ali... as três fábricas próximas, nós nunca tivemos problema. Porque nós rela pouco, não trabalha todo dia... então, não tem muita água de mandioca. E outra coisa, quando junta muita sujeira (a casca da mandioca) nós junta, nós três usamos como adubo na terra nossa. Isso a maioria das fábricas não fazem... eles juntam muita casca. Então aquilo “chora” e causa aquele mau cheiro. E a água de mandioca, ela fermenta e aquilo aumenta o cheiro junto com as cascas.... Quando tem muita água de mandioca, ela borbulha, igual um motor. Então, nossas fábricas aqui não têm esse problema... elas rela pouco se não isso podia atingir os vizinhos e eles reclamar, mas nós temos cuidado, até a água da mandioca nos tamo usando como adubo nas roças, então não junta... nós temos essa consciência... (Entrevistado M 10/07/2022).

A conscientização por parte do entrevistado é reflexo das discussões face às questões ambientais. Este aspecto também coincide com as discussões elencadas por Denardin e Komarcheski (2015), que expressam: “[...] as mudanças promovidas pela emergência da questão ambiental têm sido refletidas nos mais variados espaços da vida social [...]. Tais mudanças implicam num custo muito elevado para uma parcela específica da sociedade” (p. 276).

As mudanças se referem não somente à maior fiscalização e aos custos dos pagamentos de multas, que são recorrentes em alguns casos, e que inferem de forma negativa nas finanças, mas também à burocracia referente à atividade para atendimento das exigências. Autuar um agricultor que por gerações fez o seu trabalho da mesma forma (artesanalmente), deve incluir a vertente educativa na ação. Este

ponto é elencado por suas fragilidades por um representante do poder público que relata:

Eu acho assim, deveria ter um acompanhamento, alguém, por exemplo, da Secretaria do Meio Ambiente, que eu acho que eles fazem até um bom trabalho aí em São Francisco, eles são abertos a virem, enfim, acompanhar e tal, mas assim, sem dor, de uma forma educativa de mostrar, “olha só, se fizer dessa forma vai causar esse impacto, então a gente pode fazer de outra forma e diminuir os prejuízos, vamos dizer assim, pra água, pro solo” (Entrevistada E).

Os desafios nesse aspecto remetem a discussão do capítulo seguinte, que tem como pano de fundo a organização dos sujeitos em forma de associação, visando tratar questões como as ambientais para dar seguimento às suas atividades. Evidenciamos de início e nos aprofundaremos a seguir, que na análise das entrevistas é perceptível em algumas respostas, a tomada de consciência em relação às questões ambientais, que são em seu cerne uma questão de saúde pública. No depoimento do entrevistado M, é notório uma preocupação com a população do entorno e o aproveitamento dos resíduos (vistos como problemas) sendo utilizados na adubação do solo. Fica também evidente na fala do entrevistado U, a sua preocupação com o solo, sabendo que ao prejudicar o mesmo, na fase da cadeia de produção, os males causados à terra serão colhidos pelo homem, tanto quanto a semente semeada colhida como fruto.

CAPÍTULO 3

“HOJE NÓS VAMOS TAREFAR”

Durante todo o trabalho delineamos um caminho histórico e social para uma melhor compreensão do que trataremos neste terceiro capítulo. Compreendendo a narrativa dos fatos como uma linha do tempo, especificamente nesta etapa do trabalho, aprofundaremos as discussões sobre o nosso objeto, o processo de organização da APROFAR com ênfase nos conflitos ambientais.

Para introdução da discussão da abordagem, que nos proporcionou trilhar a história de vida dos produtores e fabricantes de farinha que se estruturam enquanto sociedade civil organizada, apresentamos o segundo itinerário realizado neste

trabalho, que nos permitiu compreender a motivação destes sujeitos para defrontar a situação que poderia resultar no encerramento das atividades fabris.

- **Itinerário 2 – História e ruínas**

O segundo participante das entrevistas convidado para a experiência do itinerário, escolheu uma visita às ruínas da primeira fábrica que lembra ter conhecido ainda na sua infância. Nos encontramos na frente da casa do entrevistado e seguimos até a propriedade em que estão as ruínas da bolandeira, visita que foi autorizada por um dos herdeiros da propriedade.

Na figura abaixo está o mapa do percurso feito até a referida propriedade, que mostra a estrada liga Brejo Grande, onde reside o Sr. Jaime, ao lugarejo de Canto do Junco, distante cerca de 4 km de onde partimos.

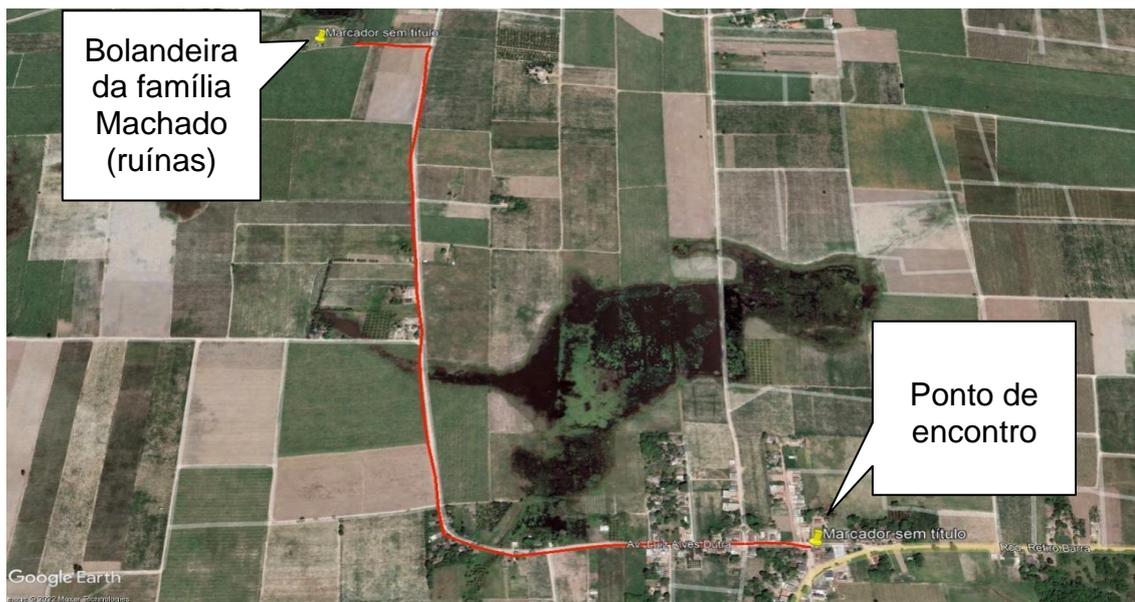


Figura 9 – Cartografia do itinerário 2 – Trajeto do local de partida até a bolandeira. Fonte: Elaborada pela autora a partir do mapa do Google Earth.

A estrada acima permite o acesso à propriedade da família Machado, onde estão as ruínas da casa da família e da fábrica de farinha. No percurso, foi feito o registro do cultivo de três produtos que têm destaque na agricultura do município: o abacaxi, a mandioca e a cana de açúcar.



Imagem 48 – Estrada de acesso à bolandeira da família Machado. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 15/06/22.

Sr. Jaime, por que o senhor escolheu esse lugar aqui para me mostrar? Que lugar é esse que a gente está, o que tem a ver com a sua história?

“Olha Thamyres, é porque eu aqui praticamente me criei aqui por perto né, então eu acompanhei um pouco, porque não tinha como acompanhar tudo por causa da minha idade, mas o seu João Machado que era o pai dos amigos que estudamos juntos. Algum deles já morreram, eles foram criados aqui nessa fábrica aí, eles mesmos montaram isso aqui para sobreviver.”



Imagem 49 – Ruínas da bolandeira. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 15/06/22

“Infelizmente, os filhos não deram continuidade né, tomaram outro rumo, foram estudar para fora, outros já morreram e aí acabou né, mas ficou aqui um pouquinho da lembrança. Meu pai vendeu muita mandioca para ele.”

Foi aqui que o senhor aprendeu a fazer farinha?

“Olha, praticamente as primeiras farinhas que eu vi ser produzida foi aqui.”



Imagem 50 – Parte em que ficava o forno da bolandeira. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 15/06/22

Essa daqui é uma das fábricas mais antigas da região? Uma das primeiras aqui que você lembra?

“Sim, aqui é uma das primeiras. Essa fábrica aqui foi montada, não tenho muita certeza não, mas foi lá nos anos 52 [1952] por aí, 54 [1954] ..., foi nessa época dos anos 50 aí. Essas coisas que vocês estão vendo aí foi tudo eles que fizeram, o velho com o filho, inclusive tinha dois filhos mudos, que era muito inteligente, era um marceneiro profissional.”



Imagem 51 – Casa de máquinas da bolandeira. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 15/06/22

Aqui então era uma fábrica mais moderna, chegou a raspar mandioca na mão ou não?

“Não, essa daí já era a fábrica moderna, começou manual, raspava mandioca na mão, mas depois ele foi só modificando, foi aonde se tornou praticamente uma das primeiras fábricas modernas. É, das primeiras! Aqui tinha banheiro, você vê que já tinha banheiro para o pessoal, aí em cima era água que ficava para ir para lavar mandioca. E foi tudo feito pelo Seu João Machado, ele que fez, o velho.”



Imagem 52– Estruturas do banheiro e caixa d'água. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 15/06/22.

“O tanque seria aqui, nessa região aqui. Era escoado para aqui a água da mandioca, o tanque era ali tá vendo? Existe até a marca ainda lá, tá vendo?”



Imagem 53 – Parte em que ficava o tanque da bolandeira. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 15/06/22

“O tanque era ali, e era cavado na mão, o homem fazia os tanques na mão, hoje tem máquina, para fazer, para cavar, mas o tanque era feito manual.”

Pesquisadora: “Então o tanque aqui na época já era próximo ao brejo mesmo?”

“É, só que não chegava atingir o solo lá não, porque o solo aqui onde era o tanque era pedra, então não atingia o solo não, portanto que a água tá lá, uma água maravilhosa, saudável..., tem muito peixe ali, nunca morreu um peixe, nunca por ser botado água aqui perto, nunca morreu não, a prova ta aí, ó.”



Imagem 54 – Área onde se localizava o tanque de estocagem da água de mandioca. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 15/06/22

“É, essa aqui é a casa que eles construíram né, e aí foi criada a família toda, foram 14 filhos criados nessa casa que tá aí.”

E antigamente era normal a casa ser próxima a fábrica assim?

“Ah era, porque não existia poluição de uma fábrica, não tem isso, não faz mal a ninguém, nunca fez, nunca prejudicou ninguém não. A distância também é normal né.”



Imagem 55 – Ruína da casa da família Machado. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 15/06/22

E a fábrica dele era mais para a produção da família ou ele vendia também, sabe dizer?

“Não, quando era raspada na mão... era produção quase só pro consumo de casa e alguém que trabalhava pra ele, mas depois ele foi evoluindo. Ele comprou terra, que essas terras aqui é deles né, e ai ele foi e passou a fazer farinha para vender pra fora, para ir para o Rio de Janeiro, para ir para o Espírito Santo, o Espírito Santo panhava farinha aqui também, a Bahia né, fica aqui a 1400km mais ou menos, mas ele ia pra lá.”



Imagem 56 – Sede da propriedade, casa e fábrica ao fundo. Fonte: Arquivo pessoal da autora, 15/06/22.

Em reflexão ao itinerário realizado, a não continuidade com a tradição da fabricação da farinha na família do sr. Machado, nos leva a analisar os rumos e o futuro desta atividade que foi sustento e tradição de tantas famílias.

A afirmação do Sr. Jaime, sobre a não contaminação do solo e da água do brejo pela manipueira é expressão de muitos daquela geração e das anteriores: não há poluição. A “prova” para ele é que a água do brejo nunca parou de “dar peixes”. É importante verificar que, como as ruínas da bolandeira e da casa mostram, as duas eram próximas, mas não havia mais casas no entorno. Logo, para quem morava e trabalhava ali, isso não era um problema. A área para dispersão dos resíduos era

ampla, com mais vegetação e ventilação do odor, que era naturalizado. Com o adensamento das moradias nas proximidades das fábricas, isso muda.

As casas próximas às fábricas; o fato de a produção ser voltada inicialmente para consumo da própria família, com um número significativo de filhos (14), são traços das formas de sobrevivência e de laços históricos e afetivos dessa atividade que tem seu saber fazer tão característico, até que se expandiu para a finalidade de comercialização. Para que os rumos dessa atividade não se tornem memória e que não visitemos apenas ruínas de fábricas, mudanças são exigidas para adequação das atividades fabris e sua continuidade.

3.1 – As adequações exigidas pelo MPRJ

As relações sociais de produção e as instalações das fábricas de farinha do distrito de Barra Seca, se tornaram objeto de adequações exigidas por parte do Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro (MPRJ), conforme relata a entrevistada abaixo:

Esse TAC é um termo de ajuste de conduta que as fábricas de farinha tinham sido... o Ministério do Trabalho tinha fechado as fábricas. Aí, mediante um TAC assinado pela prefeitura, EMATER e as fábricas, e os produtores... eles liberaram as fábricas, mas eles tinham um ano para ajuste, alguns ajustes para serem feitos (Entrevistado B, 2022).

Dentre as questões pontuadas pelo MPRJ, e as modificações solicitadas, analisaremos três exigências citadas pelos entrevistados a serem adequadas nas bolandeiras.

A primeira foi a questão trabalhista, citada majoritariamente em todas as entrevistas. Seriam as irregularidades nas relações de trabalho e registros legais das fábricas enquanto agroindústrias. Inúmeras dificuldades surgiram por parte dos produtores para o atendimento de tais exigências. Os funcionários que trabalhavam em algumas das fábricas eram os próprios familiares, o que levou a necessidade de categorização das fábricas para análise das questões reguladoras que se fariam necessárias. E neste sentido, a agência que foi fundamental se colocando como parceira dos produtores foi a EMATER, que procedeu à identificação das unidades

familiares e a indústrias de maior porte. Foi possível compreender que as necessidades de regularização passaram a diferir a partir dessa classificação.

Decorrente da instabilidade da produção de farinha que ocorre nas duas categorias de indústrias, a de cunho familiar e as empresas. O termo *tarefar* utilizado em vários momentos deste trabalho está ligado à realização de tarefas, expressão utilizada pelos trabalhadores do município em referência aos que trabalham, os tarefeiros, e aos dias em que há matéria prima para funcionamento das fábricas. Outro termo também utilizado é “relada” que vem do ato de ralar a mandioca como era feito nas bolandeiras mais antigas. Termo esse que está em desuso, como foi perceptível nas aproximações com o campo.

Essas expressões ficam mais claras quando temos conhecimento de que não há tarefas todos os dias, nem mandioca suficiente para *relar*. As fábricas que são os espaços desta pesquisa não funcionam todos os dias e não trabalham com um volume fixo de matéria prima. Por isso, os trabalhadores que auxiliam no processo de produção da farinha são contratados em regime de diárias e compreendendo que no avanço das etapas na produção vai diminuindo o número de pessoas trabalhando no interior da fábrica, como fica expresso no trecho dos relatos do entrevistado A:

As nossas fábricas aqui são de produção familiar, mas tem as fábricas maiores aí que precisa de assinar carteira. E hoje pra assinar carteira de 30 a 20 pessoas que trabalham dentro de uma fábrica de farinha, o cara não aguenta, não tem como porquê... hoje a terra tá molhada, daqui a 30 dias a terra da seca a fábrica parou... Como que o cara da fábrica vai conseguir pagar os cara de carteira assinada todo mês?

Embora este esclarecimento não justifique, e não é o mérito de pontuar ou defender a realidade de irregularidades trabalhistas, traz clareza sobre as especificidades dentro das inúmeras realidades, que suscita uma análise que as considere e permita sanções diferentes, bem como estratégias e planejamento para adequações, o que na verdade exigiu mais dos técnicos da Emater.

Vale citar que algumas etapas em que se requer um volume maior da mão de obra: o plantio e a colheita, a etapa de descascamento e finalização na limpeza da mandioca, é comumente atribuída à mulher (o que também interfere na carga horária de trabalho). Terminando **a tarefa**, o funcionário tem sua atividade finalizada.

A segunda exigência de adequação prevista no TAC se refere às melhorias estruturais no interior das fábricas e a segurança do trabalho diante dos riscos iminentes nos equipamentos utilizados, bem como a exigência de utilização de equipamentos de proteção individual (EPI). Houve também a solicitação da construção de refeitórios, banheiros e calçadas ao redor da fábrica. Todas essas exigências aqui mencionadas, estão sendo descritas de acordo com os relatos das entrevistas.¹⁹

As fábricas tinham estruturas antigas, como relata um ex-membro do corpo técnico da equipe da EMATER de São Francisco: “a maioria também era assim, o pessoal herdou como se fosse assim, dos pais, dos avós e aí iam mantendo a atividade ” (Entrevistado S,28/09/22). As dificuldades encontradas neste ponto, se referem a capacidade de atender as adequações com possibilidade das atividades fabris serem interrompidas, incidindo falta de recurso financeiro para realizar tais melhorias. Como relata o entrevistado J, “quando eles pediram, nós levamos 6 meses parados. Era parte de obra, de estrutura... colocar azulejo...botar piso, forrar...”.

Relatado também por outro produtor entrevistado:

Na verdade, não havia nem tanto problema, **é porque colocaram uma outra fábrica aí mais próxima, mais sofisticada**, isso quer dizer, mais adiantada e aí achavam que a gente que já era do ramo há muito tempo estava trabalhando errado, e naturalmente alguém tentou nos prejudicar, né. Casa de farinha, às vezes elas eram mais humildezinhas né, entendeu? Era limpinha, mas era humilde, então aí o que acontece, veio as exigências para a gente modificar, fazer um telhado novo, colocar um azulejo, colocar um chão direitinho, entendeu? (Entrevistado E, 09/07/2022, grifo nosso)

A terceira exigência entre as adequações se refere aos problemas ambientais, também evidenciados nas entrevistas. Por fazer parte do objeto da tese, será aprofundada no subcapítulo 3.2, a seguir. A questão foi inicialmente elencada no item 2.5 do capítulo 2, partindo da reflexão do relato do entrevistado E.

¹⁹ Realizamos inúmeras solicitações de cópia do TAC, sem respostas por parte dos indivíduos e também da EMATER. Inclusive dentre o corpo técnico a pessoa apontada como fundamental neste processo de regularização aceitou o convite para contribuir com a pesquisa, mas não compareceu às entrevistas agendadas, mesmo no formato online, não atendendo ligações ou respondendo mensagem via Whatsapp.

3.2 – Os conflitos ambientais

Como já esboçado no decorrer deste trabalho, as formas de organização dos sujeitos no território envolvem conflitos que são inerentes às relações sociais. Neste sentido, a situação dos fabricantes, mediante a falta de regulamentação das fábricas para produção da farinha, é a expressão das formas de intervenção do Estado que regulam a legalidade. Devido a dimensão desta ação, a organização dos produtores se coloca como necessidade e resposta/estratégia às exigências de adequações, dentre elas as ambientais.

A abordagem sobre os conflitos ambientais refletida a partir das entrevistas analisadas até esta etapa, será feita a partir de Henri Acselrad (2004). O autor elenca que sociedade e ambiente são indissociáveis, pois “trata-se de pensar um mundo material socializado e dotado de significados” (p. 7), onde no processo de reprodução da sociedade existem os mais distintos projetos, usos e significados. A sociologia ambiental traz o debate sobre a visão restrita da problemática ambiental:

[...] meio ambiente único, a que corresponderia a uma consciência ambiental também única relativa ao mundo material fetichizado e reduzida a simples quantidade de matéria e energia da qual não se evidenciam desde logo as múltiplas formas sociais de apropriação e as diversas práticas culturais de significação (ACSELRAD, 2004, p. 14).

A visão de ambiente e natureza ligados apenas a extração e uso dos recursos não abrange o escopo do debate, tão pouco quando atrelado a questão de escassez utilizando o discurso de que para preservar basta “frear” ou mesmo utilizar de forma “consciente” os recursos naturais. Acselrad (2014, p. 14) traz a discussão uma perspectiva distinta do que ele chama de “pressupostos do consensualismo e do autoritarismo ecológico”. As contribuições do autor nos apoiam na análise das entrevistas, no que tange os significados e usos dos recursos naturais que adentram o debate sociocultural na realidade das agroindústrias da farinha.

[...] pretendendo explorar as possibilidades de desenvolvimento de um olhar sobre a questão ambiental que se faça sensível ao papel da diversidade sociocultural e ao conflito entre distintos projetos de apropriação e significação do mundo material. Tal perspectiva é a

que parece ser cada vez mais essencial ao delineamento de um quadro analítico capaz de orientar políticas ambientais que apresentem, ao mesmo tempo, atributos de efetividade e de legitimidade democrática. (ACSELRAD, 2004, p.14).

O descarte correto do resíduo resultante do processo de fabricação da farinha, conhecido como “água de mandioca”, ilustrado no item 2.1, aparece entre as exigências do TAC, capitaneado pelo MP após intensificar as fiscalizações no 2º distrito. O descarte direto no terreno, sem nenhuma impermeabilização, é uma prática corrente entre os fabricantes, o que levou dois dos sete entrevistados a serem multados. As fiscalizações por parte de órgãos ambientais atuam para mudar essa realidade, devido ao risco de contaminação do solo e dos corpos hídricos.

Neste sentido, compreendemos a questão conflitiva entre o que é ecologicamente e sanitariamente incorreto versus o que é culturalmente aceito, naturalizado, o que corresponde afirmar que “as sociedades produzem a sua experiência tendo por base tanto as relações sociais que lhes são específicas como os modos de apropriação do mundo material que lhes correspondem” (ACSELRAD, 2004, p.14). Para esse autor, o mundo social e sua base material podem se distinguir analiticamente a partir de três tipos de práticas. A primeira relacionada às formas **técnicas** de apropriação do mundo material; a segunda às formas **sociais** de apropriação do mundo material; e em terceiro as formas **culturais** de apropriação do mundo material.

Essas formas traduzem o modo pelo qual os atores sociais transformam o meio biofísico. Na caracterização destas formas, compreende-se que, aquilo que as sociedades fazem com seu meio material vai além do que o autor chama de “satisfazer carências e superar restrições materiais”, mas destaca que, “consiste também em projetar no mundo diferentes significados”. (ACSELRAD, 2004, p.15)

Os conflitos resultantes de mudanças que ocorrem na sociedade, incidem nos distintos grupos que possuem diversas e ou divergentes visões e relações com o meio biofísico. Ambiente e sociedade, colocadas neste prisma como indissociáveis para análise das questões aqui elencadas, possuem natureza conflitiva, acentuadas por problemas do modelo economicista face à exploração da natureza na escala global. “(...) Aqui estamos lidando com figuras sociais que representam lógicas próprias de

apropriação do meio tais como camponeses, firmas agroexportadoras, empreendimentos industriais, capitais especulativos e etc.” (ACSELRAD, 2004, p.16)

Dentre as formas técnicas de apropriação do mundo, suas diversidades e significações atravessam a realidade material. Assim:

Os modos sociais de apropriação do mundo material, dimensão integrante do chamados "modelos de desenvolvimento", articulam, portanto, as formas técnicas, definidas por sua espacialidade e temporalidade, formas sociais que exprimem os padrões de desigualdade de poder sobre os recursos ambientais, e formas culturais que encerram os valores e racionalidades que orientam as práticas sociotécnicas (ACSELRAD, 2004, p. 16).

Os processos de reprodução da sociedade são passíveis de confrontos e conflitos, visto que para cada um existem finalidades, usos e significados para os recursos ambientais. Deste modo, com sentidos, fins diversos e distintos a questão ambiental por si e em si é conflitiva (ACSELRAD, 2004). A origem da discussão no início do século XXI, face às disputas relacionadas sobre o controle do acesso e exploração dos recursos, faz eclodir o debate sobre a necessidade de políticas públicas e instituições regulatórias como respostas a pressões de privatização de recursos, trazendo em questão a forma democrática de gestão dos mesmos, em resposta às pressões mercadológicas.

Neste caminho Acselrad (2004) alude a concepção do debate contemporâneo sobre a questão ambiental oriunda do crescimento econômico versus a “finitude” dos recursos. No interior da questão face à exploração atrelada ao desenvolvimento está a eficiência, ligada às tecnologias e as formas de exploração, trazendo o discurso do paradigma evolucionista, da ótica economicista, das estratégias que visam se apoderar da natureza. Nesta perspectiva estão questões de poder sobre os recursos do território.

Existem ou coexistem relações de poder sob os espaços e, neste caminho, os tipos de capital com interesses políticos e econômicos que visam ao lucro, a competição e a acumulação integram a disputa pela base material.(...) “O conflito ambiental surgiria de eventuais rupturas do "acordo simbiótico" entre as diferentes práticas sociais dispostas no espaço” (ACSELRAD, 2004, p.25).

A questão ambiental conflitiva existente no estudo de caso, ocorre quando aquilo que era culturalmente praticado, o descarte da água de mandioca no solo, passa a ser um problema prejudicial à sociedade, identificado e denunciado por profissional de saúde, e verificado por um agente do Estado, que fiscaliza o cumprimento de normas/leis ambientais. Não havendo, entre a maioria dos entrevistados, relatos de denúncias da população que reside ao redor das fábricas, ponderamos analisar a quem era de interesse interromper as atividades fabris. Neste sentido compreendemos à luz do que diz o autor:

Os conflitos ambientais são, portanto, aqueles envolvendo grupos sociais com modos diferenciados de apropriação, uso e significação do território, tendo origem quando pelo menos um dos grupos tem a continuidade das formas sociais de apropriação do meio que desenvolve ameaçada por impactos indesejáveis - transmitidas pelo solo, água, ar ou sistemas vivos - decorrentes do exercício das práticas de outros grupos. **O conflito pode derivar da disputa por apropriação de uma mesma base de recursos** ou de bases distintas, mas interconectados por interações ecossistêmicas mediadas pela atmosfera, pelo solo, pelas águas etc. Este conflito tem por arena unidades territoriais compartilhadas por um conjunto de atividades cujo "acordo simbiótico" é rompido em função da denúncia dos efeitos indesejáveis da atividade de um dos agentes sobre as condições materiais do exercício das práticas de outros agentes (ACSELRAD, 2004, p.26, grifo nosso).

A questão referente à adequação ambiental das fábricas incide sobre a possibilidade de legalização delas. Compreendemos neste sentido o que o autor expõe sobre o quadro conflitivo analisando duas categorias conforme Acselrad (2004, p. 26): “a) A durabilidade: o conflito ambiental envolve, [...] a possibilidade de continuar existindo a base material cuja integridade depende determinadas formas sociais”. Neste ponto podemos mencionar a questão do risco iminente de contaminação da água no caso das comunidades próximas às fábricas. E a segunda categoria: “b) A interatividade: os conflitos ambientais ou põe atores sociais que desenvolvem ou propugnam distintas formas técnicas, sociais, culturais e simbólicas de apropriação dos elementos materiais de um mesmo território ou de territórios conexos.” Ainda no que se refere à interatividade, segundo o autor, é descrita como “externalidade na linguagem econômica neoclássica, numa referência especificamente mercantil aos efeitos não mercantis e indesejáveis de uma prática sobre outra prática.”

A dinâmica ambiental conflitiva, oriunda de múltiplos modelos de desenvolvimento, são analisadas a partir de quatro dimensões segundo o autor, “apropriação material e simbólica, durabilidade e interatividade.” (p.27) Assim, compreendemos que, como de início citamos as relações diversas com a natureza ampliam o debate para a denominação de ambiente analisando a indissociabilidade de ambiente e sociedade e contemporaneamente a questão ecológica. Assim, os projetos e interesses antagônicos resultam em inúmeras questões.

Será correto o olhar sobre a finitude, seria uma ameaça ao ser humano a relação meramente extrativista aludindo a questão da sustentabilidade e a quem cabe o exercício de tais práticas acarretando a consciência ambiental. Os conflitos manifestam-se quando não existe consenso entre atores sociais e projetos, visto que não existe pensamento único sobre o ambiente. São questões históricas, culturais, políticas e econômicas com projetos e visões divergentes. Mas como conseguir atender a todas as exigências sem recursos financeiros?

Uma forma de enfrentamento dessas questões ocorre quando o grupo se reúne em forma de associação. Na análise das entrevistas no item a seguir apresentaremos as muitas questões que levaram ao surgimento dessa organização conforme relatos dos entrevistados.

3.3 – O processo de organização dos produtores em associação

No processo de aproximação e posterior realização das entrevistas com os integrantes da Associação dos Produtores de Mandioca e Fabricantes de Farinha de Travessão de Barra (APROFAR), foi possível identificar que não há uma explicação unânime para as questões que incidiram na forma de organização do grupo em associação.

Em 2015, segundo a maioria dos relatos, foram iniciadas recorrentes fiscalizações a partir da denúncia a uma fábrica de grande porte instalada no distrito. A partir de então, foram frequentes outras fiscalizações, chegando à possibilidade de interdição das atividades fabris em todo 2º distrito.

A partir de então, outros sujeitos passaram a visitar o lugar:

Na época apareceu uma promotora aí... aí essa promotora veio aí e levantou um processo nas fábricas de.... realmente ela não foi tão

errada não, porque dizem que a fábrica trabalhava irregular e muita bagunça. Não eram todas as fábricas né, mas aí...como o rapaz respondeu mal umas coisas que ela perguntou, ela foi e jogou pra frente e trouxe a federal aí. Aí dessa fábrica as outras viraram alvo de fiscalização, aqui no município. Aí a mulher botou pra frente e nós também fomos fiscalizados e ela queria fechar todas as fábricas (Entrevistado M, 10/07/2022).

Após as fiscalizações foi estipulado um prazo de regularização com as exigências descritas no TAC. Segundo relata o entrevistado, a Emater realizou visitas às fábricas e propôs a organização dos produtores em forma de associação, para a partir de então, buscar recursos para realizar as adequações solicitadas. O entrevistado relata:

Aí levantou a associação, que tem a mão da Emater e ...veio um dinheiro, tal de fundo perdido que incentivou os tarefeiros a procurar quem tinha talão de produtor, um troço que eu nem levei fé não, falar verdade, e consegui. Aí graças a Deus 8 fábricas da associação conseguiram o recurso e veio o dinheiro. Aí foi a Emater que propôs fazer uma associação. Aí nós conseguimos outros recursos, veio desse recurso um trator, veio uma balança de caminhão... veio uma pipa...veio uma empacotadeira de farinha...veio tudo disso aí de graça para gente (idem).

Em relatos de outro produtor que também integra a associação, a falta de formalidade advinda da burocratização e da desinformação influenciou que as fábricas permanecessem tanto tempo trabalhando desregulamentadas. Sem formação e informação, a associação contribui para que os produtores consigam incentivos e recursos para realização de melhorias continuamente. Perguntando de onde surge a ideia da Associação, responde:

Essa associação, a proposta veio de gente mais influente, porque a gente que vive dentro de fábrica de farinha, a gente às vezes não tem aquela visão pra frente... de colocar numa coisa de melhorar o trabalho da gente, entendeu? Então veio Cristiane com incentivo dela, foi de onde juntou com a gente para fazer associação para ter mais união, para procurar até mais recursos... as coisas para ter mais incentivo para o trabalho da gente.

De positivo ...que hoje em dia a gente tem trator, tem maquinário lá.... então, que acontece por esse lado foi bom a associação, porque hoje nós temos coisas que a gente não tinha e sem a união da associação

a gente não ia conseguir isso aí, então através da associação da união da gente, da nossa associação que nós conseguimos tudo isso aí isso (Entrevistado K, 03/09/2022).

A partir do grupo reunido e trilhando passos para atender as melhorias, foram realizadas parcerias com a instituição de ensino tecnológico, o Instituto Federal Fluminense (IFF), mediado pela Secretaria Municipal de Agricultura (SEMA) e a Emater, visando planejar e elaborar uma frente de trabalho para atender as exigências, conforme relata um trecho da reportagem a seguir:

Sema, IFF e Emater-RJ se unem para melhores condições de trabalho das bolandeiras de SFI



Uma parceria de iniciativa da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Defesa Civil (Sema) de São Francisco de Itabapoana (SFI) visa melhorar as condições de trabalho das bolandeiras (quem trabalha na produção de farinha de mandioca) do município. Nesta terça-feira (9), o assunto foi discutido numa reunião entre representantes da Sema, da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-RJ) e do Instituto Federal Fluminense (IFF), campus de Bom Jesus do Itabapoana.



Figura 10 – Chamada da reportagem. Fonte: Reportagem do site Itabapoana News.²⁰

As articulações com outras instituições foram efetivadas a partir da organização dos produtores em associação. E embora tenha sido fundamental apontar saídas possíveis para as melhorias, havia propostas, mas não havia verba para a execução das mesmas, como relata a Entrevistada Z:

Isso foi em 2016, e o levantamento de custo que eles fizeram ficava em quase 100 mil reais para cada fábrica. Para fazer o acerto delas.... total né, o acerto como deveria ser feito. E eles tomando conta desse acerto. Só que o Ministério Público pediu ao IFF para fazer isso. O IFF

²⁰Reportagem de outubro de 2016, disponível em : <https://itabapoananews.com/2018/10/11/sema-iff-e-emater-rj-se-unem-para-melhores-condicoes-de-trabalho-das-bolandeiras-de-sfi/>

fez o levantamento e ficou nessa situação (Entrevistada Z, 23/08/2022).

A busca por recursos para melhorias foi sendo pleiteada pela Associação junto a Emater. No relato a seguir, o entrevistado W, que fez parte da equipe técnica do escritório da Emater em São Francisco até 2020, conta um pouco da trajetória e aproximação com a Associação enquanto esteve atuando no município.

Os profissionais da Empresa eram responsáveis pela elaboração de projetos para produtores rurais terem acesso aos recursos disponibilizados. Nesse mesmo período, os produtores e donos das fábricas de farinha, estavam passando um período conturbado com o Ministério do Trabalho e com a falta de legalização. Foi nesse período que ocorreu uma aproximação dos extensionistas da empresa como os produtores de mandioca e fabricantes de farinha de São Francisco. No meu caso, esse contato se encerrou em setembro de 2020 quando fui transferido para outra região (Entrevistado W, 14/10/2022).

Dentro das possibilidades de conseguir recursos, créditos e financiamentos, as exigências para ações individuais eram vistas como muito burocráticas. A Emater então, com esse movimento de aproximação evidenciou que: “foi necessário promover uma organização para que representasse a classe, tendo como principal objetivo captar recursos de forma coletiva para tentar sanar os problemas apontados na época” (Entrevistado W, 14/10/2022).

Fundada a associação em 2017 e formalizada em 2018, hoje possui 17 associados entre produtores familiares e empresários. Das 17 fábricas associadas, oito conseguiram recursos do programa Rio Rural/Secretaria Estadual de Agricultura e realizaram melhorias nas fábricas.

As melhorias nas estruturas com o recurso que nós conseguimos depois que nos juntamos e organizamos... não deu pra fazer tudo, mas usamos tudo pra melhorar. Assim conseguimos que não fechasse as fábricas e o recurso ajudou a melhorar muito... quem soube usar. As fábricas mais visitadas aqui, são as de Marciano, a nossa e a de seu pai. Nós viramos espelho... de 8 que conseguiram o benefício só nós 3 que somos “visitados” (Entrevistado J, 09/07/2022).

A organização do grupo percorreu um caminho inverso ao dos movimentos sociais, pois não surge deles a necessidade de organizar em forma de associação, mas por sugestão da assistência técnica, o que não tira da ação a sua legitimidade.

A associação continua ativa, apesar dos percalços, e permanece trilhando caminhos de melhorias para o coletivo, com recursos de políticas públicas voltadas para a agricultura. O programa Rio Rural, foi importante instrumento de fomento das transformações realizadas. O programa teve como finalidade a melhoria e o aumento da renda do produtor rural.

Programa de Desenvolvimento Rural Sustentável em Microbacias Hidrográficas do Estado do Rio de Janeiro RIO RURAL BIRD, aprovado pelo Banco Mundial em 2009, ampliou as ações do Programa Rio Rural para todas as regiões do Estado. O seu objetivo é promover o desenvolvimento sustentável do setor rural e a diminuição das ameaças ao meio ambiente, através da adequação dos sistemas produtivos e do apoio a atividades que visam elevar a produtividade e a competitividade da agricultura familiar (RIO RURAL, 2009 Apud RANGEL; OLIVEIRA; MOREIRA, 2016, p.303).

Mesmo com o recurso que propiciou muitas melhorias, ainda se fazem necessários avanços como a necessidade de novos recursos para contemplar os demais associados. Os avanços e benefícios para o grupo, trouxe mudança de perspectivas, bem como o fortalecimento dos pares e alimenta a esperança dos que não foram beneficiados pelo programa Rio Rural, angariar outras formas de financiamentos para avançar nas melhorias.

Incentivos e financiamentos para os pequenos agricultores com apoio e suporte da Emater, foi outro avanço obtido pelo grupo. Seguindo em análise ao movimento de união dos produtores de farinha, cabe ressaltar que a mobilização, embora inversa, levanta inúmeras questões que vão além da empatia e amizade entre eles. É a concepção de mobilização, analisada por Gohn (2008, p. 448), “mobilização social é um processo político e cultural presente em todas as formas de organização das ações coletivas”. A categoria possui vários sentidos, dependendo de onde se forma a sua organização que, segundo a mesma autora, pode ser “em movimentos sociais, em ONGs isoladas ou atuando em redes e por meio de políticas públicas

estatais”. No caso da Associação, a sua organização se formou no âmbito das políticas públicas de trabalho, ambiente e agricultura.

Ao analisar os relatórios da Emater, foi possível verificar que as ações realizadas incidiram para além do suporte direto à mandiocultura, com práticas voltadas à promoção da saúde do trabalhador e a “atenção especial ao manejo de agroecossistemas e a educação sanitária vegetal, com redução do uso de agroquímicos e, portanto, a conservação dos recursos naturais” (EMATER, 2020, p. 41). Essas ações foram iniciadas em 2018 tendo continuidade até 2020 como especifica o relatório: “Nos anos de 2018, 2019 e 2020 foi atribuída atenção especial ao processamento da mandioca para a fabricação de farinha e goma, promovendo a melhoria da infraestrutura de algumas Casas de Farinha” (EMATER, 2020, p. 41).

O modelo de associação neste contexto, embora não anule as raízes da lógica capitalista, se coloca como mediação entre eles, no sentido de um tipo de sociabilidade como estratégia. Uma organização que surge como uma ação de caráter estratégico com dimensões da ação, fruto do esforço coletivo resultante do processo de institucionalização.

Destacamos nesta análise, que os desdobramentos da atividade associativista em caráter coletivo viabiliza as práticas individuais de cada fabricante de farinha e produtor de mandioca, estratégia apresentada como “saída” para os sujeitos com maior amparo nestas atividades e perpetuação da agricultura familiar.

A organização social em forma de associação deu suporte à continuidade das atividades fabris no 2º distrito de São Francisco de Itabapoana. Destacamos neste sentido, a ação fundamental para “amparar” dos pequenos produtores em meio às necessidades de mudanças no cotidiano de trabalho e o movimento que se mantém com frequentes reuniões com os associados, objetivando perpetuar o trabalho coletivo, visando o caminho manutenção das ações.



Imagem 57: Produtor de mandioca e fabricante de farinha integrante da Aprofar, durante atividade de aproximação com o campo em 08/08/2020. Fonte: arquivo pessoal da autora, 15/06/22

CONCLUSÃO

Com a centralidade proposta no estudo de analisar a organização política dos produtores familiares de mandioca e farinha e a relevância dos conflitos ambientais nesse processo, evidenciamos na pesquisa que os conflitos estavam presentes em diversas esferas da realidade dos trabalhadores, não apenas no âmbito ambiental.

Analisando a devolutiva do estudo de campo, a realidade delineou caminhos em que a questão ambiental se deu como pano de fundo da discussão e que os resultados apontam esta, como coadjuvante no processo de organização política dos sujeitos, sendo ela a motivação inicial para a estruturação da APROFAR.

No processo e nos resultados de pesquisa, ficou evidente a vertente cultural do ofício dos produtores de mandioca e fabricantes de farinha, o que implicou ao grupo, buscar estratégias para manutenção do ofício. A questão ambiental se deu como embate direto, em que a realidade e vivência dos sujeitos são postas em prova, com penalização por meio de multas.

Nas arenas de disputas, vivências e uma hierarquia de poder em que alguns interesses sobrepõem outros, “consiste também em projetar no mundo diferentes significados” (ACSELRAD, 2004, p.15), o que apareceu de forma latente no estudo. Foram inúmeras questões de conflitos que caberiam a categorização, sendo identificadas três: a social; política e a econômica. Entretanto, a desarticulação para análise individual dessas questões implicaria em desmembrar questões que na

realidade social são indissociáveis.

Dentre os resultados alcançados, a pesquisa se traduziu como um resgate de práticas culturais e sócio-históricas com dimensões simbólicas e materiais fundamentais que se cruzam com os processos de modernização, que implicam em conflitos e tensões. São a reprodução de uma atividade diante de processos de transformações produtivas que se chocam com tradições, acentuando os conflitos quando essas tradições são de base familiar e que tendem a desaparecer com o tempo.

Este aspecto foi fortemente apresentado no resultado dos 2 itinerários realizados, com vertentes simbólicas retratadas e partilhadas nas experiências em que a história de vida do sujeito conduziu o caminhar, conforme um dos procedimentos metodológicos escolhido. (PETITEAU; PASQUIER, 2001)

A vertente política, neste aspecto, aparece em duas formas atravessada pelo viés econômico. Primeiro o papel do Estado como legislador, com a aplicação de sanções em caso de descumprimento com a lei; a segunda, o papel de agências como a Emater.

Neste processo de estruturação da APROFAR, a presença e os esforços da Emater foram fundamentais na visão dos sujeitos da pesquisa, entretanto, a atuação do poder público municipal foi insuficiente até certo ponto, mas vem num período recente sinalizando intenções de contribuir com a Associação conforme relatos dos entrevistados, conforme mencionamos.

Assim, o poder e os interesses econômicos têm como aliados o poder político, instrumentalizado pelo poder público, suprimindo os interesses de sujeitos como a produção agrícola familiar.

A proposta de recuperação da trajetória da associação não foi concluída na integralidade a que se propunha, diante da dificuldade no acesso à documentos referentes às etapas, como atas de reuniões. Na narrativa dos sujeitos, foi realizada a tentativa de buscar relatos, sendo eles sujeitos envolvidos no processo e, por que não dizer, parte dele.

Em análise ao associativismo enquanto organização política, a partir do momento em que ganha consciência de tal vertente, o grupo passa a pensar um projeto político e torna-se mais coeso para o enfrentamento das questões impostas à categoria de trabalho. Segundo Duarte (2018 p. 31), “os movimentos sociais surgem como espaço de busca por interesses em comum, mesmo que nem sempre – ou

quase nunca - seja um espaço homogêneo, onde as demandas são politizadas.” Assim, com o grupo mais organizado e com recorrentes reuniões, os produtores de mandioca e fabricantes de farinha avançaram no sentido de um trabalho coletivo, visando o bem comum e a continuação das atividades fabris.

No primeiro semestre de 2017, os primeiros passos foram dados para criação da associação e recentemente, em setembro de 2018, uma das primeiras respostas às demandas coletivas se materializou com o acesso de parte do grupo a recursos financeiros de incentivo à agricultura familiar, através do programa Rio Rural. Assim, incentivos e financiamentos viabilizados para os pequenos agricultores com apoio e suporte da Emater, foi um marco para os associados, que por hora visam acessar mais recursos para a melhoria do coletivo.

Na proposta de contextualização do município, tendo em vista a imagem do município como “terra boa de farinha”, o processo de aproximação com o campo trouxe questões que contribuíram na caracterização deste território, não como depósito de processos, mas sendo construído pelas outras dimensões da realidade social, e ao mesmo tempo, surgindo como condição e causa de outros processos e fenômenos (RIBEIRO,2003).

Pensar o contexto sócio-histórico de um território que tem sua história fragmentada por ter sua extensão territorial atrelada a outro município, trouxe desafios em distinguir a história de São Francisco de Itabapoana à do sertão de São João da Barra. A vertentes históricas presentes na narrativa dos sujeitos e reforçada a cada entrevista, trouxe a notoriedade e evidências da ancestralidade do ofício de fabricante de farinha e de “mandiocultor”. A cada relato e a cada visita às fábricas do município, eram evidentes na fala o orgulho e a afirmação do território sanfranciscano como “Terra Boa de Farinha”.

Ao contrário do que se espera de um sertão, questão no passado atrelada a ao município, visto como “atrasado” e pobre, a terra boa abraçou a raiz que nela prosperou e perpetua por gerações a fabricação da tradicional farinha de São Francisco, embora enfrente questões externas que interferem no volume da produção local. Mesmo que ocorram transformações diante da modernização do processo, a feitura da farinha possui um saber fazer que perpassa as gerações, que resistem e persistem no seguimento da profissão. “Não pode haver dúvidas de que a problemática do espaço resulta do crescimento das forças produtivas” (LEFEBVRE,1997, p.8)

Segundo Araújo (2008) uma das dificuldades do marxismo tem sido compreender as desigualdades e os desafios que foram surgindo gradativamente com a modernidade, cada vez mais representada pelo contexto político econômico por meio de suas respectivas ações, gerando diversidade de sujeitos e conformando variadas manifestações de subjetividade e interesses, com dimensões políticas e específicas. Entretanto, compreender a concepção emancipatória nas relações sociais, demanda pensar prioritariamente a totalidade no que tange a ação política, mas sem perder de vista as diversas fragmentações que perpassam as relações sociais que podem gradativamente ser trabalhadas, em todos os aspectos na sociedade.

Os movimentos sociais são a forma organizada, meio pelo qual o coletivo luta pela transformação de algo que assola a classe de forma singular, ou seja, os indivíduos. Essas disparidades resultam das sequelas de uma sociedade baseada na desigualdade, que reivindica seus direitos, a garantia e ampliação. Neste âmbito a associação pode ser compreendida como forma de resistir às mazelas da lógica do capital.

Na proposta de identificar e analisar a produção familiar de farinha de mandioca e os conflitos vivenciados que influenciaram na organização dos produtores, esbarramos nas dificuldades de encontrar informações históricas da produção familiar, e as atuais não possibilitaram uma análise distinta da produção, conforme proposto neste trabalho. A questão fundiária e os dados inconsistentes foram gargalos que dificultaram a análise direcionada à pequena produção familiar no município, embora os entrevistados em sua maioria, se classifiquem e se reconheçam como agricultores familiares, diante da capacidade produtiva de suas agroindústrias. Este objetivo de dar ênfase ao pequeno agricultor não foi alcançado no sentido de exploração de dados e informações, mas esteve presente na narrativa dos sujeitos que se fizeram centrais nesta pesquisa.

Retomando a análise dos conflitos vivenciados, foi expresso em inúmeras falas o ar de superioridade presente na postura dos agentes dos órgãos fiscalizadores, que excluem a capacidade educativa das ações, cabendo somente o apontamento dos erros, deixando como forma de aprendizado um desfalque na vida econômica do agricultor que perpetua práticas que até então eram naturalizadas.

Mesmo diante de tais questões, é inegável a mudança de postura do grupo, que organizado da forma que foi, não esmoreceu com o passar dos anos e vem tentando

resistir, apesar dos desafios enfrentados, principalmente com a instalação de um grande empreendimento que dificulta a disponibilização de matéria prima no município e que se porta de maneira concorrencial desigual, ditando o preço da matéria prima.

O que se percebe é que, a existência de tal empreendimento se dará enquanto houver a rentabilidade econômica, enquanto a produção em menor escala resiste por questões ligadas à tradição, ao saber passado de pai para filho, à fabricação da farinha na bolandeira passadas por gerações na mesma família. O diferencial do produto, a farinha de São Francisco, reuniu características que levaram ao estudo de seu potencial para o registro de indicação geográfica (IG).

As IGs, qualificam os produtos por meio de características únicas, atrelado a região em que é produzida e ou ao saber fazer tradicional. Questão inúmeras vezes pontuadas neste trabalho e que estão presentes no processo de fabricação da farinha no município.

O IFF, em parceria com a APROFAR, elaborou um projeto que concorreu e foi aprovado por meio do edital do Governo Federal em parceria com a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica com o Ministério da Educação SETEC/MEC, para seleção de projetos de promoção a IGs, alcançando a 3ª colocação no ranking nacional, o que reforça as características singulares do produto. A estruturação da IG tem reunido elementos para elaboração do dossiê de notoriedade, enfatizando a história, cultura ao saber fazer e a construção de um caderno de especificações que visam a legitimidade de características únicas e proteção da farinha no processo de fabricação.

Tal movimento tem motivado os produtores com esperança de que o aprendizado transmitido ao longo dos anos, de uma geração para outra, tenha o valor e o reconhecimento que merece este produto. Os esforços do grupo neste processo se dão na proteção e na valorização da produção artesanal da farinha.

Concluimos que o trabalho foi sendo direcionado conforme a realidade empírica do estudo, desmistificando questões pré-concebidas e demandando novas categorias analíticas no decorrer do estudo. Fica evidente que existe um campo de conflitos e interesses que adentram a realidade dos sujeitos e do objeto do estudo. Ambiente e sociedade, embora esboçemos uma tentativa de análise distinta, são indissociáveis. Na vertente socioambiental, além de haver diversidades de significações sobre a realidade material, conforme elencamos no capítulo 3, à luz das contribuições de Acselrad (2004), as relações diversas com a natureza ampliam o debate, e, na

realidade apresentada, diversas e divergentes formas de apropriação do meio biofísico ultrapassam a vertente ambiental e acentuam a perspectiva ecológica para análise destas questões.

REFERÊNCIAS

ACRUCHE, R.P. **Apontamentos para a História de São Francisco do Itabapoana**. Rio de Janeiro: Ed. Editora Gráfica, 2002.

ACSELRAD, H. As **práticas espaciais e o campo dos conflitos ambientais**. In: ACSELRAD, H. (org.). **Conflitos Ambientais no Brasil**. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 2004, p.7-36. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/590751/mod_resource/content/1/Conflitos%20Ambientais%20no%20Brasil.pdf

ALMEIDA, Ronaldo de. **Estudo de Caso: foco temático e diversidade metodológica**. In: Métodos de pesquisa em Ciências Sociais: Bloco Qualitativo. São Paulo: CEBRAP/SESC, 2016. p. 60-72.

ANTUNES, Ricardo. **A classe-que-vive-do-trabalho: a forma de ser do trabalhador hoje**. In: Os sentidos do trabalho: ensaio sobre afirmação e negação do trabalho. São Paulo: Boitempo, 1999.

ARAÚJO, Clara. **Marxismo, feminismo e o enfoque de gênero**. In: Revista Crítica Marxista. 2000. São Paulo. Boitempo

BOURDIEU, P. **Poder simbólico**. Rio de Janeiro: Brasil, 1989. Disponível: <https://nepegeo.paginas.ufsc.br/files/2018/06/BOURDIEU-Pierre.-O-poder-simb%C3%B3lico.pdf> Acesso em 07/09/2021.

CARVALHO, Horácio Martins de. **O Oligopólio Na Produção De Sementes E A Tendência À Padronização Da Dieta Alimentar Mundial**. *Questão Agrária no Brasil O Debate na Década de 2000*, São Paulo, v. 7, n. 1, p.39-55, mar. 2013. BRASIL, Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

CRUZ, José Luís Vianna da. **A hora e vez do sertão? o cooperativismo como instrumento de modernização agrícola e organização comunitária, em São João da Barra/RJ**. 1990. 160 f. Tese (Mestrado) - Mestre em Planejamento Urbano e Regional, Ipur, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1990.

DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene. **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca**. Organizadores: Valdir Frigo Denardin; Rosilene Komarcheski. - Matinhos: UFPR Litoral, 2015.

DUARTE, Rebeca Barreto. **Movimento Passe Livre na rede: a produção social do discurso sobre o direito ao transporte público no jornalismo digital**. 2018. 158 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Universidade Programa de Pós-graduação em Políticas Sociais da, Universidade Estadual do Norte-fluminense Darcy Ribeiro - Uenf, Campos dos Goytacazes, 2018.

EMATER-RJ. **Acompanhamento sistemático da produção agrícola. Rio de Janeiro: Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento.** Governo do Estado do Rio de Janeiro, 2020.

ESCOBAR, Arturo. **O lugar na natureza e a natureza do lugar: globalização ou pósdesenvolvimento?** In: LANDER, Edgardo (org.). A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Buenos Aires: CLACSO, 2005.

GANTOS, Marcelo Carlos. **Tipity, arqueologia de um sonho tropical.** Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia: **Liinc em Revista**, Brasília, v. 43, n. 3, p. 110-127, 43 set. 2014.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Guanabara, 1989. Disponível:<http://arquivos.eadadm.ufsc.br/videos/modulo4/Antropologia/material/A%20Interpretacao%20das%20Culturas.pdf> Acesso em 13/07/2021.

GOHN, Maria da Glória. **Abordagens teóricas no estudo dos movimentos sociais na América Latina. Caderno CRH**, Salvador, v. 21, n. 54, p. 439-455, Set./Dez. 2008

IBGE - Censo 2010 IBGE, 2010 e. Disponível em::<http://www.censo2010.ibge.gov.br> Acesso em 20 de junho de 2022.

LEANDRO, José Augusto. **Farinheiras do Brasil: Viver e sobreviver da farinha de mandioca no Litoral do Paraná no século XIX.** Organizadores: Valdir Frigo Denardin; Rosilene Komarcheski. - Matinhos: UFPR Litoral, 2007.

LEFEBVRE, Henri. Espaço e política. Belo Horizonte: UFMG, 2008, 190p. (El espacio. In LEFEBVRE, Henri. **Espacio y política: El derecho a la ciudad II.** Barcelona: Península, 1976, 190p.).

MENEZES, Mário Barreto. **São Francisco de Itabapoana.** Petrópolis: Editora Vozes, 2017.

PETITEAU, Jean-Yves, RENOUX, Bernard. Dockers à Nantes. **L'expérience des itinéraires.** ESAAA Editions/Ensa Nantes. [s.l.: s.n.], 2017.

PETITEAU, Y; PASQUIER, E. La méthode des itinéraires: récits et parcours In: GROSJEAN, M., THIBAUD, J.-P. (org.), L'espace urbain en méthodes. Parenthèses; Marseille, pp.63-78, 2001.

PINTO, Everaldo Vieira. **POTENCIAL DE PRODUÇÃO DE BIOGÁS A PARTIR DOS RESÍDUOS PROVENIENTES DO PROCESSAMENTO DE MANDIOCA E DEJETO BOVINO NO MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA, RJ.** 2021. 100 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia Ambiental, Instituto Federal Fluminense, Macaé-Rj, 2021.

PRADO JR., Caio. **Formação do Brasil contemporâneo: colônia.** 19.ed. São Paulo: Brasiliense, 1986. Disponível em :<<https://favaretoufabc.files.wordpress.com/2014/03/formac3a7c3a3o-do-brasil-contempor3a2neo-caio-prado-junior.pdf>>

RANGEL, Ana Rita Moreira, OLIVEIRA, Vicente de Paulo Santos, MOREIRA, Marcos Antônio Cruz. **Revista Monografias Ambientais - REMOA** v. 15, n.1, jan-abr. 2016, p.302-322. Disponível em:file:///C:/Users/Swellen%20Mendon%C3%A7a/Downloads/revistas,+v1+2016+302-322.pdf

REGINENSI, C. **A Experiência dos itinerários e o uso das imagens em situação de risco in Sociologia Pragmática das Transformações em Diálogo: Riscos e Desastres no Brasil Contemporâneo**. Organizadores: Fabrício Cardoso de Mello, Teresa da Silva Rosa, Marcos Barreto de Mendonça, Francis Chateauraynaud, Josquin Debaz. Coleção Debate Social, volume 7. Vitória: Editora Milfontes, 2020. 288 p. Disponível em: https://editoramilfontes.com.br/acervo/Sociologia_pragmatica.pdf

RIBEIRO, A. C. (2003). **Pequena reflexão sobre categorias da teoria crítica do espaço: território usado, território praticado**. In: Souza, M. (Org.). *Território Brasileiro: usos e abusos*. Campinas: Territorial.

RIBEIRO, Ana Clara Torres. **Território usado e humanismo concreto: o mercado socialmente necessário**. IN: Anais do X Encontro de Geógrafos da América Latina – Universidade de São Paulo, – 20 a 26 de março de 2005.

SANTOS, Milton. **O Espaço Dividido: Os dois circuitos da Economia urbana dos países subdesenvolvidos**. Tradução de Mirna T. Rego Viana, Rio de Janeiro: F Alves. 1979. (Parte 1 e 2).

SANTOS, Milton. **O retorno do território**. EN: OSAL: Observatório Social de América Latina. Año 6 no. 16 (jun. 2005-). Buenos Aires: CLACSO, 2005.

SILVA, João José Carneiro da. **Estudos agrícolas**. Campos dos Goytacazes, RJ. Ed. Essentia, 2017. 500p. Disponível em: <https://essentiaeditora.iff.edu.br/index.php/livros/issue/view/210> Acesso em fevereiro de. 2022.

SILVA, R. A., da Hora, H. R. M., & Oliveira, V. de P. S. (2017). Georreferenciamento dos índices de qualidade da água subterrânea na foz das bacias do Paraíba do Sul e Itabapoana (Brasil). **Águas Subterrâneas**, 31(3), 255–271. <https://doi.org/10.14295/ras.v31i3.28799>

SOARES, Mariza de Carvalho. Engenho sim, de açúcar não o engenho de farinha de Frans Post. **Varia História**, [S.L.], v. 25, n. 41, p. 61-83, jun. 2009. Fap UNIFESP (SciELO). Disponível em: <https://www.scielo.br/j/vh/a/5Dfd85fjzRyxqxWJFdWr8Kk/abstract/?lang=p>

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. 5a. ed. São Paulo: Nacional/Edusp, 1971.

TCE - São Francisco do Itabapoana. **Estudos socioeconômicos dos municípios do estado do Rio de Janeiro**. [Em linha]. Rio de Janeiro: Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <http://www.tce.rj.gov.br/>. Acesso em 03 de outubro de 2022.

VEIGA, José Eli da. Cidades **Imaginárias: O Brasil é menos urbano do que se calcula**. Campinas, SP: Autores Associados, 2002. 304 p.

ANEXOS

Anexo I – PROPOSTA DE ROTEIRO DE ENTREVISTA

ROTEIRO DE ENTREVISTA PARA OS PRODUTORES

- Relações e laços familiares com a produção da farinha:

- 1 – Nome completo e idade
- 2 – Onde mora e há quanto tempo.
- 3 – Qual sua profissão, com o que você trabalha.
- 4 – Com quem ou como você aprendeu o seu ofício (sua profissão).
- 5 – Você tem algum parente ou familiar que trabalhou em lavoura de mandioca ou em fábrica de farinha.
- 6 – Como a farinha entra na sua vida e na de sua família.

- A mandiocultura e o contexto socioeconômico:

- 1 – Qual a importância da farinha e da mandioca para o município.
- 2 – Quais os maiores desafios no seu trabalho.
- 3 – Qual a média da sua produção anual de farinha.
- 4 – Qual a média de preço da farinha.
- 5 – Quais variedades de farinha você produz.

- A organização política da Associação

- 1 – Quando surgiu a necessidade de se juntar aos outros produtores numa associação (Me conta essa história).
- 2 – O que mudou para você com a associação.
- 3 – Quais são as dificuldades/os desafios enfrentados por você na produção de farinha e os outros.
- 4 – Esses problemas são levados para a associação.

Anexo II – ROTEIRO DE ENTREVISTA PARA REPRESENTANTES DE INSTITUIÇÕES PARTICIPANTES DO PROCESSO DE ORGANIZAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO

- Vínculos com a associação e com o município

1 – Qual a sua formação e em qual cidade reside.

2 – Qual seu vínculo com os produtores de mandioca e fabricantes de farinha de São Francisco.

3 – Como foi organizada/estruturada a Associação e qual o objetivo da criação dela.

4 – Quais os maiores desafios que os produtores de mandioca e fabricantes de farinha enfrentavam antes da associação.

- Mudanças impactos após a associação

5 – O que mudou na realidade dos associados hoje, após a associação.

6 – O que é fundamental para que a associação alcance seus objetivos.

7 – Quais são as dificuldades/os desafios enfrentados atualmente pela associação.

- O papel do Estados e as políticas públicas

8 – Quais as contribuições do poder público/ políticas públicas para a associação.

9 – Existem empresas de assistência que fizeram ou fazem parte do processo de criação e desenvolvimento da associação.

- Contexto histórico e perspectivas de futuro

10 – Qual relação da produção de farinha e cultivo da mandioca com a história do município.

APÊNDICES

Apêndice I – Termo de consentimento da UFF

REGISTRO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Informações aos participantes

TERRA BOA DE FARINHA: CONFLITOS AMBIENTAIS NA ORGANIZAÇÃO POLÍTICA DOS PRODUTORES FAMILIARES DE MANDIOCA E FARINHA EM SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA – RJ

Convite

Você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa: *TERRA BOA DE FARINHA: CONFLITOS AMBIENTAIS NA ORGANIZAÇÃO POLÍTICA DOS PRODUTORES FAMILIARES DE MANDIOCA E FARINHA EM SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA -RJ*. Antes de decidir se participará, é importante que você entenda por que o estudo está sendo feito e o que ele envolverá. Reserve um tempo para ler cuidadosamente as informações a seguir e faça perguntas se algo não estiver claro ou se quiser mais informações. Não tenha pressa de decidir se deseja ou não participar desta pesquisa.

Pesquisa e Objetivos

Esta pesquisa tem como centralidade a análise da organização política dos produtores familiares de mandioca e farinha e a relevância dos conflitos ambientais nesse processo, considerando as relações sociais de produção que levaram à estruturação da associação no segundo distrito de São Francisco de Itabapoana - RJ. Dentre os objetivos está a identificação e análise da produção familiar de farinha de mandioca e as questões/conflitos vivenciados pelos produtores e fabricantes, que resultou na organização dos mesmos em forma de associação. A pesquisa visa também, recuperar e analisar a trajetória da organização e consolidação da associação trazendo nesse processo o cunho histórico da mandiocultura e fabricação da farinha como patrimônio imaterial, tanto no âmbito da agricultura, quanto o saber histórico passado por gerações intrínsecas na feitura da farinha. No município a tradição e importância e a riqueza dessa cultura trouxeram notoriedade da farinha fabricada no município que perpetua a “fama” de “terra boa de farinha”.

Escolha do Participante

Você foi escolhido por ter participação no processo de estruturação e organização da associação e ou ter laços históricos com o cultivo da mandioca e fabricação de farinha.

Sobre a Participação

Você é quem decide se deseja participar ou não deste estudo/pesquisa. Se decidir participar, você deverá assinar este registro e também receberá uma via assinada pela pesquisadora, a qual você deverá guardar. Mesmo decidindo por participar, você ainda tem a liberdade de se retirar das atividades a qualquer momento, sem qualquer justificativa. Isso não lhe causará nenhum prejuízo.

A participação na pesquisa consiste em dialogar com a pesquisadora a partir de perguntas que serão feitas sobre o objeto de estudo.

Exigências de participação

Para participar da pesquisa é exigido apenas que se deseje/aceite participar.

Custos e Compensação

A participação não acarretará nenhum tipo de custo para você, e também não será disponibilizada nenhuma compensação financeira adicional.

Riscos e benefícios ao participar do estudo

Segundo a Resolução 466 e 510 do Conselho Nacional de Saúde, todas as pesquisas envolvem riscos, ainda que mínimos. Desta forma, ao participar da pesquisa os riscos possíveis discorrem em torno das entrevistas que acarretam em externar memórias e histórias, podendo de alguma maneira gerar constrangimento ou mal-estar de momentos vividos. Contudo, o participante será devidamente esclarecido sobre seus fins, bem como os meios e usos futuros. Terão também garantido sigilo e confidencialidade das informações prestadas nas entrevistas, podendo ainda desistir da participação a qualquer momento sem qualquer ônus ou desdobramentos. Em contrapartida, os benefícios se darão a partir da publicação dos resultados da pesquisa; o que permitirá o conhecimento público sobre as atividades referentes à produção familiar de farinha de mandioca e a formação da associação.

Término e Divulgação da Pesquisa

Os resultados da pesquisa serão publicados quando ela for finalizada. E serão disponibilizados, principalmente, no repositório da UFF, onde poderão ser consultados livremente pelos participantes e qualquer outra pessoa.

Desistência de participação

A pesquisa só será realizada com o consentimento dos envolvidos. Se durante a participação o participante não se sentir confortável, poderá retirar o consentimento em qualquer fase da pesquisa ou mesmo se retirar dela quando desejar, sem qualquer prejuízo ou justificativa.

Sigilo da Participação

Você será esclarecido(a) sobre a pesquisa em qualquer aspecto que desejar. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento. A sua participação é voluntária, e a recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade ou perda de benefícios. A pesquisadora irá tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo. Os resultados da pesquisa serão disponibilizados em bancos públicos da UFF, porém seus dados permanecerão confidenciais. Seu nome ou o material que indique a sua participação não será liberado sem a sua permissão. Você não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo. Uma cópia deste consentimento informado será arquivada no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Ambiente e Políticas Públicas – UFF e outra será fornecida a você.

Contato para informações adicionais

Dados da pesquisadora responsável

Para sanar dúvidas sobre a pesquisa o contato será com a pesquisadora Thamyres Siqueira Freire, pelo telefone 22 997585701, pelo e-mail: thamyresiqueira@gmail.com, que está sob a orientação da Profa. Dra. Antenora Maria da Mata Siqueira.

Dados da Instituição Proponente

Para o caso de denúncias ou intercorrências com a pesquisa, tratar pessoalmente na Rua José do Patrocínio, nº 71, Centro, Campos dos Goytacazes – RJ – CEP 28010-385. Pelos telefones: (22) 2733-0319 / (22) 2733-0310 Ramal: 4110 Bloco C – Sala: 209. Ou pelo e-mail ppgdap.cdr.esr@id.uff.br.

Dados do CEP: Comitê de Ética em Pesquisa em Ciências Sociais, Sociais Aplicadas, Humanas, Letras, Artes e Linguística (CEP – Humanas) – Campus da UFF da Praia Vermelha – Instituto de Física – 3º andar (Torre nova) Telefone: (21) 2629-5119 – Email: cephumanasuff@gmail.com

O Comitê de Ética em Pesquisa é um colegiado responsável pelo acompanhamento das ações deste projeto em relação a sua participação, a fim de proteger os direitos dos participantes desta pesquisa e prevenir eventuais riscos.

Remunerações financeiras

Nenhum incentivo ou recompensa financeira está previsto pela sua participação nesta pesquisa.

Obrigado por ler estas informações. Se deseja participar deste estudo, assine este Registro de Consentimento Livre e Esclarecido e devolva-o à pesquisadora. Você deve guardar uma via deste documento para sua própria garantia.

1 – Confirmo que li e entendi as informações sobre o estudo acima e que tive a oportunidade de fazer perguntas.

2 – Entendo que minha participação é voluntária e que sou livre para retirar meu consentimento a qualquer momento, sem precisar dar explicações, e sem sofrer prejuízo ou ter meus direitos afetados.

3 – Concordo em participar da pesquisa acima.

Nome do(a) participante: _____

Assinatura do(a) participante: _____

Data: ____/____/____

OBS: Duas vias devem ser feitas, uma para a(o) entrevistada(o) e outra para a pesquisadora.

Apêndice II – Termo de autorização para uso de som e imagem da UFF

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE IMAGEM E SOM

Eu, _____, nacionalidade _____, estado civil __, portador da Cédula de identidade RG nº. _____, inscrito no CPF/MF sob nº _____, residente à Av./Rua _____, nº. _____, município de _____/Rio de Janeiro. AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e qualquer material entre imagens de vídeo, fotos e documentos, para ser utilizada na pesquisa, pela mestrandia Thamyres Siqueira Freire, aluna do Programa de Desenvolvimento Regional Ambiente e Políticas Públicas – PPGDAP, da Universidade Federal Fluminense –UFF, que é intitulada: “*TERRA BOA DE FARINHA: CONFLITOS AMBIENTAIS NA ORGANIZAÇÃO POLÍTICA DOS PRODUTORES FAMILIARES DE MANDIOCA E FARINHA EM SÃO FRANCISCO DE ITABAPOANA -RJ*”. A presente autorização é concedida a título gratuito, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional, das seguintes formas: (I) home page; (II) mídia eletrônica (vídeo-tapes, televisão, cinema, entre outros).

Fica ainda **autorizada**, de livre e espontânea vontade, para os mesmos fins, a cessão de direitos da veiculação das imagens não recebendo para tanto qualquer tipo de remuneração.

Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização em 02 vias de igual teor e forma.

São Francisco de Itabapoana, dia ____ de _____ de 2022.

(Assinatura)

Nome:

Telefone p/ contato: