

O PRATO DO TRABALHADOR: Conectando Urbano e Rural por meio do Vale-Alimentação da Papayas

<http://dx.doi.org/10.21527/2237-6453.2022.58.11834>

Recebido em: 9/12/2020

Aceito em: 17/11/2021

Angélica Cristina da Siqueira,¹ Vanessa Magnus Hendler,² Liamara Scalon,³
Caetano Flores de Moura,⁴ Fabiana Thomé da Cruz⁵

RESUMO

Apesar do reconhecimento sobre as relações entre o sistema alimentar, a saúde e a sustentabilidade do ambiente, a construção de estratégias integradas para superação de problemas enfrenta dificuldades. Em um cenário de incertezas acerca da continuidade de políticas públicas promotoras da agroecologia e da alimentação adequada e saudável, vislumbra-se como horizonte o fortalecimento de iniciativas, em âmbito local, para a promoção de sistemas alimentares sustentáveis. Nesse contexto, o Programa de Alimentação do Trabalhador assume relevância pelo potencial de alcançar distintos elos do sistema alimentar, beneficiando a alimentação das famílias. Com o objetivo de explorar alternativas às relações de produção e consumo para promover saúde rural e urbana, a pesquisa dedicou-se a aprofundar o conhecimento acerca de uma experiência emergente no que diz respeito à alimentação do trabalhador. Para tal, foi realizado um estudo de caso sobre o modelo de vale-alimentação adotado pelo empreendimento Papayas no município de Porto Alegre (RS), utilizando-se entrevistas semiestruturadas e análise de conteúdo. Os resultados apontam o potencial da iniciativa analisada como modelo a ser multiplicado, reforçando o papel significativo que a alimentação do trabalhador pode assumir no resgate de conexões urbano-rural e no fortalecimento de sistemas alimentares sustentáveis promotores de saúde e de desenvolvimento rural.

Palavras-chave: Alimentação; saúde; sistema alimentar; programa de alimentação do trabalhador; desenvolvimento rural.

THE WORKER'S PLATE: LINKING URBAN AND RURAL THROUGH PAPAYAS'S FOOD VOUCHERS

ABSTRACT

Despite the recognition of the relationship among food systems, health and environment sustainability, the construction of integrated strategies to overcome problems faces difficulties. In an uncertain scenario about the continuity of agroecology and adequate and healthy food public policies, the strengthening of local levels initiatives to promote sustainable food systems is on the horizon. The relevance of the Worker Food Program is at the potential of reaching all links in the food system, benefiting the families' feeding. With the objective of exploring alternatives to the production and consumption relations to promote rural and urban health, this research was dedicated to deepen the knowledge about an emerging experience in workers' food. To this end, a case study was carried out on the food voucher model implemented by the Papayas enterprise in the city of Porto Alegre (RS), using semi-structured interviews and content analysis. The results point to the potential of the analyzed initiative as a model to be multiplied, reinforcing the significant role that workers' food can play in rescuing connections between urban and rural and in strengthening sustainable food systems that promote health and rural development.

Keywords: Food; health; food system; worker's food program; rural development.

¹ Autora correspondente: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Av. João Pessoa, 31 – Porto Alegre/RS, Brasil. <http://lattes.cnpq.br/3629676540682817>. <https://orcid.org/0000-0002-5846-4284>. ange.csiq@gmail.com

² Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Porto Alegre/RS, Brasil. <http://lattes.cnpq.br/6800070475016534>. <https://orcid.org/0000-0002-0271-1143>

³ Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Porto Alegre/RS, Brasil. Bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, Capes, Brasil. <http://lattes.cnpq.br/0015647094410715>. <https://orcid.org/0000-0003-3802-3999>.

⁴ Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Porto Alegre/RS, Brasil. <http://lattes.cnpq.br/9113289702437048>. <https://orcid.org/0000-0001-8203-0235>

⁵ Doutora pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Universidade Federal de Goiás (UFG). Goiânia/GO, Brasil. <http://lattes.cnpq.br/1043014066439621>. <https://orcid.org/0000-0001-8697-7362>

INTRODUÇÃO

A partir dos anos 60 do século 20, o processo conhecido como “Revolução Verde” fomentou a mecanização do campo com a promessa de aumento da produtividade de alimentos e de matérias-primas. Observa-se, todavia, que as necessidades alimentares da população não são atendidas, uma vez que apenas o aumento de produtividade não é capaz de garantir a distribuição equitativa de alimentos, tendo como consequência a persistência da fome em várias regiões do planeta (CRUZ, 2020). Qualitativamente, esse modelo também não apresenta superioridade, pois fornece alimentos contaminados com agrotóxicos e aditivos alimentares (DAMO; SCHMIDT; CARTEA, 2015; FOLGADO, 2014).

Utilizando práticas de monocultura com uso intensivo do solo, monopólio de tecnologias e supervalorização do capital, esse modelo desencadeou ainda consequências nas inter-relações rurais (MAZOYER; ROUDART, 2010). Entre os impactos, observam-se o êxodo rural, esgotamento da biodiversidade e dos nutrientes do solo, injustiças sociais, mercantilização das relações agrícolas e do alimento e centralização da produção em *commodities* (MIGUEL, 2013).

Conformando um cenário de desigualdade no meio rural, o processo de modernização da agricultura foi marcado, por um lado, por produtores fortemente munidos de tecnologia e capitalizados e, por outro, por um contingente significativo de agricultores excluídos do processo de desenvolvimento rural. Subordinando as atividades agrícolas ao setor da indústria e do capital financeiro, que beneficiam grandes empresas na ocupação do território agrário, o espaço e os recursos de agricultores com pequenas áreas de terra foram progressivamente limitados, alienando-os de seus direitos. Esse processo afetou não apenas as condições de vida no rural como também expandiu consequências ao urbano (MIGUEL, 2013; WANDERLEY, 2014).

Décadas mais tarde, as consequências desse processo persistem e se ampliam. Pesquisas como as de Johns e Eyzaguirre (2006), Contreras (2005), Góes (2008), Contreras e Gracia (2011), Esteve (2017) e Ribeiro, Jaime e Ventura (2017) apontam que o fenômeno da globalização do mercado de alimentos vem modificando o comportamento alimentar entre as gerações, sobretudo no público mais jovem. Pressionando regiões e culturas para substituição de produtos locais por “globais”, o comer e as opções de alimentos tornaram-se muito semelhantes em diferentes lugares, contribuindo para a homogeneização do gosto alimentar. Assim, a sociedade tem se tornado dependente de poucos cultivos, contribuindo para o desaparecimento de sabores, nutrientes, plantas e conhecimentos gastronômicos e comprometendo a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Para ilustrar esse cenário ressalta-se que até um século atrás milhares de vegetais compunham a produção e a alimentação das comunidades. Hoje, apenas 15 espécies vegetais e 8 animais representam 90% da alimentação, e apenas quatro cultivos – milho, trigo, arroz e soja – correspondem a 70% do consumo humano (ESTEVE, 2017). No Estado do Rio Grande do Sul, em consonância com os dados globais, o quadro vem se agravando. A diversidade produtiva reduziu-se no período de 2006 a 2017, refletindo a ampliação da produção concentrada em *commodities*, especialmente a soja. Em 2017, 93% das lavouras gaúchas correspondiam a 10 itens (soja, arroz, milho, trigo, mandioca, uva, cana-de-açúcar, maçã, batata-inglesa e fumo), enquanto somente 8% foram dedicadas a 87 alimentos (hortaliças, frutas, legumes e cereais) (CAISANRS, 2018).

Nesse sentido, Lang e Heasman (2004) destacam conexões entre saúde humana e ambiental, demonstrando que a exploração predatória da natureza, no âmbito do sistema alimentar moderno, causa impactos na agricultura e na qualidade dos alimentos, refletindo sobre o ser humano e o meio ambiente. Concomitantemente à perda de diversidade biológica dos alimentos, a crescente industrialização, o aumento no consumo de alimentos ultraprocessados⁶ e a simplificação das dietas contribuem para conformar um cenário em que a desnutrição, as deficiências de micronutrientes, o excesso de peso e as doenças crônicas (diabetes, hipertensão e doenças cardiovasculares) coexistem e atingem uma parcela significativa e crescente da população (BRASIL, 2014; JOHNS; EYZAGUIRRE, 2006; CASTRO, 2015; PAINEL GLOBAL, 2016).

Embora progressos na redução da fome tenham sido observados em alguns países, percebe-se que ter acesso a uma quantidade mínima de calorias não é suficiente, sendo necessário considerar também a qualidade da alimentação. A organização dos sistemas alimentares, portanto, precisa ser repensada, para que o acesso e o consumo sejam pautados em aspectos nutricionais, sanitários, sociais, econômicos, culturais e ambientais (WILLET *et al.*, 2019; BRASIL, 2006).

Ao questionar as implicações do modelo dominante e refletir sobre os desafios que perpassam a sua reconfiguração, cabe ponderar que, apesar deste modelo ocupar um espaço de dominância, os sistemas ditos “modernos” não conformam um cenário homogêneo. Discute-se, inclusive, que é em decorrência das próprias crises sociais e de saúde pública que ocorrem a emergência e o fortalecimento de alternativas que coexistem com o atual sistema hegemônico.

No âmbito da produção, Wanderley (2014) destaca a presença do campesinato ao longo de toda a história da agricultura brasileira, resistindo, existindo e reconfigurando seu espaço e papel no meio rural. A autora sugere que o processo de criação de estratégias fundiárias, produtivas e familiares pelos camponeses, em resposta às investidas dos grandes empreendimentos sobre o campo, pode ser compreendido, inclusive, como um mecanismo relevante na estruturação de comunidades mais perenes.

Partindo do cenário apresentado pela literatura acerca dos conflitos em curso, podemos também reconhecer espaços de fortalecimento de estratégias de desenvolvimento rural que promovam a saúde. Para Lang e Heasman (2004), Lang, Barling e Caraher (2009) e Hawkes *et al.* (2012), a mudança de paradigmas necessários à reformulação do sistema alimentar deve aportar o respeito ao meio ambiente e ao ser humano como central para pensar o desenvolvimento, defendendo um paradigma ecológico para a saúde pública.

No Brasil, o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) institucionalizado pela Lei Orgânica de SAN (BRASIL, 2006) dialoga com os princípios do paradigma ecológico discutidos por Lang, Barling e Caraher. Resultado de uma construção histórica que contou com a contribuição de diversos setores da sociedade, a legislação de SAN representa a adoção de um conceito de saúde multidimensional, buscando a garantia do acesso a “práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural,

⁶ Formulações industriais compostas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes e aditivos) (BRASIL, 2014).

econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006, p. 4). Outro marco importante no contexto da política alimentar brasileira foi o reconhecimento institucional do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) na Constituição Federal (CONSEA, 2010).

Assim, a discussão a respeito da organização dos sistemas alimentares no Brasil passa a ser pautada na demanda constitucional de garantia do DHAA, o que requer configurações capazes de facilitar escolhas saudáveis e sustentáveis de forma universal e, em especial, às populações em situação de vulnerabilidade social. Para tal, soma-se ao debate a noção de sistemas alimentares sustentáveis, compreendidos como um conjunto de atividades e processos – da produção ao consumo – com baixo impacto ambiental, promotores de SAN das gerações presentes e futuras, contemplando, ainda, a proteção à sociobiodiversidade e a garantia de uma alimentação culturalmente aceitável, economicamente justa e acessível e nutricionalmente adequada, segura e saudável (HLPE, 2017; MARTINELLI; CAVALLI, 2019).

No histórico das políticas públicas brasileiras, a incorporação da SAN na agenda política tornou-se fundamental no processo de reconfiguração dos sistemas alimentares. Embora seja evidente a importância da defesa da soberania e da SAN, considerando a sua repercussão direta sobre a saúde, no Brasil, retrocessos se acentuaram em ritmo acelerado desde 2016, a partir do qual “diversas políticas que fomentavam a agricultura familiar e a alimentação saudável estão sendo desmontadas” (DEISTER, 2019, p.1). Crescentemente, as agendas estão comprometidas com uma visão modernizadora da agricultura em sobreposição “a agricultura familiar, a agroecologia e a alimentação saudável e diversificada” (SANTARELLI *et al.*, 2017, p. 31).

Diante desse cenário, vislumbra-se como horizonte de resistência o fortalecimento de iniciativas, sobretudo em âmbito local, particularmente estratégias de aproximação entre os segmentos rural e urbano por meio de modelos de comercialização solidários. Nesses circuitos, famílias urbanas podem acessar uma alimentação saudável, ao passo que também contribuem para a melhoria na qualidade de vida das famílias rurais, oportunizando incremento na renda e maior qualidade e variedade de alimentos produzidos e consumidos (RIGON *et al.*, 2006).

Observando a conexão entre os meios urbano e rural, que se materializa nas relações entre a produção e o consumo de alimentos, a comunidade acadêmica pode agregar contribuições a esse cenário identificando, registrando e analisando estratégias emergentes que não apenas apontem novos caminhos como também, do ponto de vista analítico, qualificam o debate. Nesse sentido, adquirem maior relevância na atual agenda científica temas de pesquisa que, à luz de debates mais amplos acerca do desenvolvimento rural, explorem programas que podem potencialmente incidir sobre o acesso e o consumo de alimentos adequados e saudáveis.

Entre as políticas públicas de alimentação e nutrição em vigência no Brasil, observa-se que apesar do largo histórico, contingente significativo de pessoas atendidas, e riqueza em possibilidades temáticas para abordagem acadêmica, o escopo das pesquisas voltadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) limita-se, em grande medida, a avaliações de perfis nutricionais de trabalhadores e de cardápios, sendo incipientes no país os trabalhos que abordam demais perspectivas relacionadas ao tema.

Cabe ressaltar que autores que têm se dedicado a essa agenda de pesquisa, como Stolte, Hennington e Bernardes (2006) e Araújo, Costa-Souza e Trad (2010), indicam que os objetivos definidos para o PAT não vêm sendo atendidos satisfatoriamente, visto que, entre outros fatores, a alimentação acessível pelo programa não garante alimentação adequada e saudável para a

população. No Rio Grande do Sul (RS), todavia, o poder público municipal e a iniciativa privada têm experimentado estratégias inovadoras com o público atendido pelo PAT, contribuindo para construção de alternativas às relações de produção e consumo.

Com o objetivo de aprofundar o conhecimento acerca de uma dessas experiências, a presente pesquisa dedicou-se a descrever e analisar a proposta de vale-alimentação que, vinculada ao PAT, é adotada pelo empreendimento Papayas. Para viabilizar a discussão, além desta seção introdutória, o artigo está organizado em cinco seções, com a próxima voltada à apresentação dos processos metodológicos. Em seguida, contextualiza-se o PAT e a próxima seção caracteriza a Papayas. Na sequência, a partir de distintas subseções, são feitas análises dos sentidos produzidos pelos entrevistados, por meio de quatro temas transversais. Por fim, apresenta-se as considerações finais, pontuando elementos centrais da discussão realizada.

PERCURSO METODOLÓGICO

O presente artigo recorreu à abordagem qualitativa (OLIVEIRA, 2008) para olhar as acepções de usuários, parceiros e gestores envolvidos com uma experiência de vale-alimentação. Para obter visão sistêmica e detalhada do caso estudado, optou-se pelo método descritivo, utilizando registro e análise, sem intervenção sobre o contexto.

Com o propósito de conhecer um caso singular em muitos aspectos, identificando o que há de essencial e característico, a investigação caracteriza-se como estudo de caso, tendo como objeto a iniciativa desenvolvida pelo empreendimento Papayas. O estudo apresenta, sob diferentes olhares, os resultados, as possibilidades e os desafios decorrentes da experiência (VOSS; TSIKRIKTSIS; FROHLICH, 2002; YIN, 2005; FONSECA, 2002; FREITAS; JABBOUR, 2011).

Para geração dos dados foram aplicadas entrevistas semiestruturadas (OLIVEIRA, 2008), no período de dezembro de 2019 a janeiro de 2020. Visando a manter o anonimato, os entrevistados serão identificados no texto pela categoria à qual pertencem e uma letra (por exemplo: Trabalhador A; Feirante B). A entrevista com as duas idealizadoras e gestoras do empreendimento abordou questões relativas ao público-alvo, rede de parceiros, alimentos acessíveis, valores, atividades e perspectivas para o futuro.

Nas entrevistas com os parceiros (dois feirantes e duas lojas) e usuários (dois trabalhadores) foram abordados aspectos relacionados às formas de produção e comercialização, alimentação, saúde e os resultados da experiência. Como critério de definição da amostra selecionou-se dois atores de cada grupo (feirantes, lojas e trabalhadores) levando em consideração que, no momento de realização da pesquisa, a experiência estava em fase inicial, envolvendo diretamente um grupo reduzido (10 feirantes atuando em 4 feiras, 15 lojas físicas e empreendimentos de entrega de alimentos e 13 trabalhadores usuários do vale).

Para atender ao objetivo proposto, as entrevistas foram submetidas à análise de conteúdo buscando identificar convergências e divergências com a literatura, considerando que “os dados não falam por si, devem ser articulados com os referenciais teóricos (...) de modo a compor um quadro consistente” (ZANELLI, 2002, p. 86). Tendo como unidade de análise o vale-alimentação, a partir dos dados coletados emergiram quatro categorias/temáticas transversais, que foram: modelos produtivos, abastecimento e comercialização, alimentação e saúde rural e

urbana. Para tal, buscou-se referências consideradas essenciais à discussão em cada tema, procurando contemplar tanto autores clássicos como produções científicas recentes.

POTENCIALIDADES DA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

Nesta seção, a discussão volta-se a aspectos acerca da alimentação do trabalhador no Brasil, a partir do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), política que rege o benefício gerenciado pela Papayas. Consistindo em uma das políticas de alimentação mais antigas do país, a criação do PAT é baseada na relação entre empresas e o poder público, com a adesão sendo estimulada por meio de incentivos fiscais ao setor privado. As empresas devem proporcionar aos trabalhadores condições para acessar alimentação por meio de um dos sistemas previstos na legislação, bem como realizar atividades de promoção de práticas alimentares saudáveis (ARAÚJO; COSTA-SOUZA; TRAD, 2010). Destaca-se que a operacionalização do Programa pode ser realizada por meio de gestão própria ou de contratação de empreendimentos terceirizados, como a Papayas, os quais também devem estar devidamente registrados no Programa.

Os valores e características do benefício do PAT são pautados em parâmetros baseados em requisitos nutricionais mínimos para a alimentação, que pode ser fornecida por serviço próprio (cozinha e refeitório com serviço de preparação), cozinha/restaurante de coletividade (espaço para preparação de refeições por empresa terceirizada), refeição transportada (espaço para consumo de refeições prontas adquiridas externamente), cupons ou cartões na modalidade “refeição” (vale gerenciado por terceirizadas para pagar por refeições prontas em restaurantes credenciados), e/ou cupons ou cartões na modalidade “alimentação” (vale gerenciado por terceirizadas para adquirir gêneros alimentícios em estabelecimentos credenciados) (ARAÚJO; COSTA-SOUZA; TRAD, 2010).

Uma reflexão fundamental refere-se ao alcance dessa política, e para tal uma questão citada pelas gestoras da Papayas pode ser bastante ilustrativa: “Considerando que no Brasil cerca de 12,3 milhões de pessoas recebem vale-alimentação, imagina se todas comprassem em estabelecimentos sustentáveis e saudáveis?” (Entrevista gestoras Papayas).

Essa análise remete ao alcance da política, observação encontrada na publicação organizada pelo professor José Afonso Mazzon em parceria com a Associação das Empresas de Refeição e Alimentação Convênio para o Trabalhador (Assert), na qual o autor verificou que, para além dos trabalhadores e empregadores, a garantia de canalização do poder de compra na alimentação por meio do Programa expande seus impactos sobre toda a cadeia produtiva – desde agricultores até a logística, processamento e comercialização de alimentos (MAZZON, 2016).

De acordo com Mazzon (2016), o PAT pode representar forte elemento de desenvolvimento de economias locais, especialmente em médias e pequenas cidades, promovendo a abertura, formalização e ampliação de empreendimentos, maior arrecadação de tributos, menores custos com saúde pública e melhoria nos indicadores de bem-estar da população. O autor ressalta, ainda, o baixo custo e a oportunidade de integrar esforços públicos e privados para objetivos comuns.

Ademais, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no ambiente de trabalho também é apontada como um elemento relevante no PAT, devido ao seu potencial multiplicador. Pesquisas

demonstram que há poucas possibilidades de intervir efetivamente sobre a alimentação das famílias brasileiras, constituindo o PAT uma oportunidade ímpar para modificar hábitos do/a trabalhador/a e seus familiares (STOLTE; HENNINGTON; BERNARDES, 2006; MAZZON, 2016). Nesse sentido, é importante assinalar que no caso do vale-alimentação – modalidade do PAT gerenciada pela Papayas – os itens adquiridos são gêneros alimentícios utilizados na residência do trabalhador para preparar refeições ou, então, refeições prontas para serem consumidas em casa, de modo que essa categoria compreende um potencial ainda maior, visto que o preparo de alimentos consumidos em domicílio é realizado, em geral, a partir de ingredientes *in natura* e pouco processados.

Para explorar o potencial do PAT pesquisadores salientam ser fundamental considerar que os processos educativos e de intervenção sobre a alimentação de indivíduos e coletividades devem superar os modelos baseados apenas em recomendações de energia e nutrientes e alegações de saúde. Uma vez que as opções alimentares envolvem não apenas fatores individuais e biológicos, mas também questões ambientais, socioeconômicas e culturais (ARAÚJO; COSTA-SOUZA; TRAD, 2010; STOLTE; HENNINGTON; BERNARDES, 2006), devendo, portanto, “incorporar uma visão holística, considerando as informações técnicas apenas como base” (STOLTE; HENNINGTON; BERNARDES, 2006, p. 1.922). Desse modo, pesquisadores apontam que “é preciso aprofundar o conhecimento sobre o PAT e seus efeitos na melhoria das condições de saúde e trabalho” e “não só reproduzir programas prontos e descontextualizados” (p. 1.916).

No Rio Grande do Sul, o poder público tem desenvolvido alternativas para integrar a demanda gerada pela alimentação do trabalhador ao fomento de sistemas alimentares sustentáveis, no âmbito municipal. Siqueira, Lucas e Cruz (2020) caracterizaram a experiência de prefeituras de municípios do Vale do Rio Pardo que desenvolveram legislações criando programas chamados de “Vale Feira”. Direcionando uma média de R\$ 25,00 a R\$ 50,00 por meio de benefícios mensais aos servidores públicos, os municípios estimulam a aquisição de alimentos de pequenos produtores e agroindústrias de pequeno porte que comercializam nas feiras livres da região.

Tais iniciativas apontam para mudanças, mesmo que incipientes, na alimentação do trabalhador, fomentando circuitos de comercialização promotores de saúde. Ainda há, no entanto, um longo caminho a percorrer para que essas estratégias possam ser não apenas multiplicadas, mas também amadurecidas, de modo a impulsionar e ampliar mudanças sociais, econômicas e ambientais promotoras de SAN. Transformar o tradicional vale-alimentação em um grande amplificador de impacto socioambiental pode demandar maiores esforços e reflexão acerca das características dos atores e estabelecimentos credenciados para atender às demandas de consumo dos trabalhadores.

Nesse sentido, a Papayas, experiência analisada nesta pesquisa, apresenta características que a diferenciam das propostas observadas no setor público, visto que, para além de associar a demanda da alimentação do trabalhador ao fomento de feiras, o empreendimento adota critérios de credenciamento diferenciados, pautados na valorização de alimentos agroecológicos, na venda direta do produtor e na maior disponibilidade de alimentos *in natura*, além de promover estratégias de EAN para o público atendido, aspectos explorados na seção seguinte.

PAPAYAS: UMA INICIATIVA DIFERENCIADA EM VALE-ALIMENTAÇÃO NO RS

Buscando alternativas para o uso do vale-alimentação por trabalhadores de Porto Alegre, de modo a direcionar o consumo para a produção local, como feiras agroecológicas, cestas de entrega de hortifruti e pequenos empreendimentos com propostas sustentáveis, em março de 2019 surge a “Papayas”. A singularidade do vale-alimentação da Papayas consiste na estruturação de uma rede de estabelecimentos sustentáveis, transformando uma necessidade vital, o comer, em uma alavanca para o fortalecimento da economia local, para a valorização e aproximação dos atores envolvidos na produção de alimentos e promoção da saúde dos trabalhadores e do meio ambiente.

Recém lançada no mercado, a Papayas foi registrada no PAT para gerir a modalidade de vale-alimentação, iniciando sua fase de testes em agosto de 2019 com a gestão de benefícios fornecidos a 13 trabalhadores de uma empresa de tecnologia no município de Porto Alegre/RS. O perfil do público beneficiado com o vale da Papayas era de pessoas jovens, majoritariamente homens, residentes na região central de Porto Alegre, os quais em sua maioria (85%) procuravam consumir orgânicos mensalmente, porém não costumavam frequentar feiras e estabelecimentos com uma proposta sustentável. Inicialmente, o vale Papayas foi disponibilizado como uma opção, com os próprios trabalhadores definindo as proporções do valor de seu benefício entre vale-refeição, vale-alimentação tradicional e vale-alimentação Papayas.

A respeito dos dois estabelecimentos entrevistados, que compõem a rede de parceiros da Papayas, ambos situam-se no centro da capital gaúcha. Os fornecedores de uma das lojas são agricultores familiares, sobretudo ligados ao Movimento Sem Terra do Estado do RS, e cooperativas atreladas ao movimento agroecológico e à reforma agrária. A outra loja consiste em um café/mercado que comercializa preparações elaboradas no próprio local, produtos a granel e utensílios/objetos de materiais sustentáveis. Os produtos são oriundos na maioria de empresas locais, especialmente Porto Alegre, mas há itens de outros Estados, como São Paulo.

No início do projeto havia 13 opções de estabelecimentos credenciados para a aquisição de alimentos utilizando o vale da Papayas. Na ocasião da realização desta pesquisa a rede de parceiros do referido empreendimento havia se ampliado, sendo composta por 19 locais, com quatro Feiras Agroecológicas (Bom Fim, Ipa, Menino Deus, Campus Centro da UFRGS), as quais compreendiam em torno de 10 bancas credenciadas, envolvendo famílias de Eldorado, Novo Hamburgo e Maquiné/RS. Além das feiras, a rede também possui lojas com ponto fixo e pequenos fornecedores, que realizam entregas na região central de Porto Alegre, somando outros 15 empreendimentos credenciados até janeiro de 2020.

Entre os alimentos que atualmente estão acessíveis por meio do vale encontram-se: frutas, hortaliças, legumes, cogumelos, cafés, iogurte, queijos, pastas, temperos, sucos, pães sem glúten, pães de fermentação natural e carnes. Uma parcela considerável desses alimentos é orgânica, e existe a preocupação com a oferta de alimentos para pessoas com restrições alimentares, havendo produtos sem glúten e sem lactose, como também alimentos veganos.

Em termos de diferencial, ressalta-se que a proposta da Papayas busca inverter a lógica de operacionalização do PAT, em geral adotada pelas operadoras de vale-alimentação registradas no Programa, como explica uma das idealizadoras do projeto:

[...] as empresas [de vale-alimentação], no geral, não pagam nada ou pagam muito pouco e os estabelecimentos pagam percentuais por transação muito altos (6% a 15%). [...] as taxas são completamente inviáveis, por isso que os estabelecimentos menores e feiras não aceitam. [...] a gente quis inverter um pouco a lógica e então cobrar da empresa para não ter essas taxas [...] Isso não é muito simples, pois as empresas estão acostumadas a não pagar nada, então essa é a nossa maior dificuldade, inclusive (Entrevista gestoras Papayas).

O valor cobrado pela Papayas às empresas é fixo por trabalhador, independentemente do valor gasto. Esse valor investido pelas empresas, viabiliza que as taxas sejam menores ou ausentes para os estabelecimentos. Produtores primários (feirantes) não pagam nenhum tipo de taxa e para aqueles estabelecimentos que já têm algum tipo de valor agregado e processamento dos produtos, é cobrada uma taxa correspondente à transação de débito (2% a 2,5%).

Para estimular o engajamento das empresas nessa proposta de vale-alimentação, além dos benefícios relacionados à saúde oportunizada aos trabalhadores por meio da qualidade da alimentação disponível, assim como os reflexos socioeconômicos positivos pelo fomento à rede credenciada, as gestoras destacam o serviço de Educação Alimentar e Nutricional que potencializa habilidades de autocuidado dos trabalhadores. As atividades são coordenadas pelas duas idealizadoras do projeto, graduadas em Nutrição, sendo conduzidas na forma de rodas de conversa nas instalações da empresa contratante, abordando questões acerca da Alimentação Adequada e Saudável, como sistemas alimentares, sustentabilidade, política, cultura alimentar, entre outras.

É importante sinalizar que o referido projeto vem passando por aperfeiçoamentos, como o desenvolvimento de um aplicativo para administrar o vale, em substituição ao uso de carnê de preenchimento manual. E ainda, há a pretensão de expandir os negócios para outras áreas de atuação, com perspectiva de ampliação de 13 para 170 trabalhadores atendidos em curto prazo. Além disso, há intenção de ampliar e qualificar as ações de EAN, bem como realizar pesquisas de satisfação e de conhecimento do perfil dos usuários, das empresas e das famílias que compõem a rede. Ademais, como explicam as gestoras, vislumbra-se a ampliação da rede de parceiros para outras regiões de Porto Alegre, conforme a demanda das empresas que adotarem a nova proposta de vale-alimentação. Em longo prazo, as gestoras têm como objetivo tanto a expansão para outros municípios quanto a integração da modalidade de vale-refeição (que prevê estabelecer parcerias com restaurantes, por exemplo) ao pacote de serviços.

SENTIDOS PRODUZIDOS PELAS IDEALIZADORAS, PARCEIROS E USUÁRIOS DA PAPAYAS

O aprofundamento da análise acerca das implicações da experiência da Papayas será abordado por meio de quatro tópicos de natureza temática, conforme definição metodológica: modelos produtivos, abastecimento e comercialização, alimentação, e saúde rural e urbana. Esses tópicos são apresentados e analisados nas subseções a seguir.

MODELOS PRODUTIVOS: UMA PERSPECTIVA AGROECOLÓGICA

Incorporar a agroecologia ao centro dos debates e estratégias de desenvolvimento sustentável nos propõe considerá-la não apenas uma proposta alternativa, mas como uma necessidade latente diante do legado para as futuras gerações (LONDRES, 2011; FOLGADO, 2014). Assim, considerando as potencialidades imersas no Plano da Alimentação do Trabalhador no que compreende o fomento à produção agroecológica, este eixo de análise propõe-se a discutir tal perspectiva, a partir da literatura disponível sobre o tema e dados gerados na pesquisa.

Soglio (2016) associa os problemas da agricultura moderna à crise de soberania alimentar do planeta, tecendo argumentos que demonstram a possibilidade de combinar a sustentabilidade na agricultura à sustentabilidade social e ambiental. O autor aposta não na ampliação do modelo industrial de modernização, mas em diferentes padrões de agricultura de base ecológica para responder, hoje e no futuro, às necessidades humanas.

Folgado (2014), Santos *et al.* (2014) e Alves Filho e Ribeiro (2014) apontam a associação entre a saúde do ecossistema com a saúde dos seres humanos, reforçando a centralidade da pesquisa científica para caracterizar ligações entre o ambiente e a saúde. Desse modo, como forma de resistência, e não apenas como uma oposição ao modelo hegemônico e/ou sistemas produtivos que não utilizam agrotóxicos, a agroecologia surge como uma resposta que compreende diferentes possibilidades de produção, transformação do alimento, distribuição e consumo, agregando as dimensões política, ambiental e sociocultural.

A construção de “agriculturas alternativas”, como mencionado por Londres (2011) e comentado pelas idealizadoras da Papayas, faz-se necessária e é possível. Vislumbra-se estilos de agricultura menos agressivos, em que o crescimento econômico não diminua a sustentabilidade do ambiente; em que se mitigue externalidades negativas nas atividades produtivas, como a degradação e a contaminação dos solos, das águas e do ar e que, assim, promova-se a produção de alimentos saudáveis, aptos a contribuir para a promoção da SAN. A proposta de outros modelos agrícolas para o campo refere-se a estilos adaptados à realidade da agricultura familiar, que respeitem os trabalhadores, as populações rurais, os consumidores e o planeta, que considerem e valorizem o conjunto de oportunidades e potencialidades locais, a socialização dos saberes, o cuidado com a saúde e com os sistemas naturais. Esses modelos proporcionam, ainda, a construção de circuitos curtos de comercialização, a pluriatividade e complementaridade da renda das famílias agricultoras; a dinamização da economia e o abastecimento de mercados locais (LONDRES, 2011; DAMO; SCHMIDT; CARTEA, 2015; SANTOS *et al.*, 2014; CAPORAL; COSTABEBER, 2004; GUZMÁN, 2001).

No que compreende à promoção do rural e o fortalecimento da agricultura familiar, propostas de comercialização de produtos agroecológicos no meio urbano adquirem centralidade. As feiras e os pequenos empreendimentos com viés sustentável, principais parceiros da Papayas, destacam-se pela qualidade dos alimentos ofertados, os quais são produzidos e comercializados localmente. No relato de um trabalhador que utiliza o vale-alimentação Papayas, pode-se identificar a preocupação acerca das implicações dos modelos produtivos, integrando aspectos sociais e ecológicos à alimentação:

[...] Na parte ambiental, de não utilizar os recursos naturais além de sua capacidade; e social porque no modelo de latifúndio e monocultura tem um pequeno número de famílias se beneficiando e concentrando a maior parte das terras e do dinheiro, enquanto poderia estar distribuindo e empregando mais famílias e contribuindo para a economia de vários locais (Entrevista Trabalhador B).

Considerando o impacto do vale-alimentação da Papayas sobre os modelos produtivos e o desenvolvimento rural, a Trabalhadora A aponta que as implicações de consumir alimentos da rede credenciada pela Papayas — em sua maioria agroecológicos — são relevantes, pois

[...] têm um impacto na vida de muitas outras pessoas que fazem parte de toda essa rede. [...] tem esse impacto ambiental, das emissões e tudo mais, que impacta na vida de todo o mundo [...] tem o impacto de quem trabalha e lida com os agrotóxicos. [...] e as pessoas que estão ao nosso redor podem ser contagiadas por aquilo que a gente faz, então a mudança de comportamento nossa pode influenciar na nossa casa, família, amigos. [...] eu acho que vai multiplicando e aí como o impacta em tudo, essa multiplicação ela gera um efeito muito maior (Entrevista Trabalhadora A).

As entrevistas com os trabalhadores sugerem o reconhecimento do potencial da proposta da Papayas como alternativa diferenciada de vale-alimentação. Enquanto modelos convencionais, tanto no setor público quanto privado, direcionam o consumo para grandes redes de supermercado, que dispõem de alimentos industrializados baseados em ingredientes produzidos de forma convencional (a partir da produção em larga escala e uso de agrotóxicos) e em modelos logísticos prejudiciais ao meio ambiente (devido ao transporte, perdas, poluição, etc.), a Papayas prioriza, na construção de sua rede, disponibilizar alimentos orgânicos e agroecológicos, fortalecendo, assim, outras formas de agricultura.

ABASTECIMENTO E COMERCIALIZAÇÃO: O PAPEL DOS CIRCUITOS CURTOS

Nesta seção serão abordados aspectos relacionados aos modelos de comercialização de alimentos, analisando suas implicações sobre o desenvolvimento rural. Para tal, serão abordados artigos que tratam de cadeias curtas e circuitos curtos, cabendo ressaltar que, ainda que se reconheça as singularidades de cada terminologia, a opção deste trabalho foi utilizar os conceitos conforme trazidos por cada autor citado.

Entre as potencialidades desses modelos, observa-se que por meio do fortalecimento do comércio local e das relações de proximidade, atrelada à qualidade dos produtos, os/as agricultores/as têm maior controle sobre os processos produtivos, agregando valor aos produtos e possibilitando, assim, a construção de relações horizontais em espaços de troca, cooperação e reciprocidade (SANTOS *et al.*, 2014; RADÜNZ; RADÜNZ, 2017).

Em consonância com aspectos que orientam os circuitos curtos de comercialização, o vale-alimentação da Papayas reduz a distância e aproxima produtores e consumidores, conformando um canal curto de comercialização. Enquanto o vale-alimentação tradicional é utilizado em grandes redes de supermercados, sem que haja proximidade com quem produz os alimentos, a Papayas busca

[...] aproximar as pessoas dos alimentos e dos produtores, por meio de conversas sobre diversas temáticas (demandas e interesses dos usuários, mas também inicialmente explicar porque se dizem um vale-alimentação sustentável, sensibilização), levar os usuários para conhecer os sítios de alguns produtores, ir juntos para a feira (Entrevista gestoras Papayas).

A partir da proximidade entre o produtor e o consumidor, questões acerca do processo produtivo e suas relações com o ambiente, a economia e a saúde podem ser observadas com maior clareza, oportunizando o acesso a informações, bem como reflexões acerca do abastecimento e do consumo de alimentos. Segundo Triches e Schneider (2015) e Darolt, Lamine e Brandenburg (2013), os circuitos curtos não se referem apenas ao tempo e à distância percorrida, mas também ao número de intermediários e ao fato de o produto chegar ao consumidor envolto em informações e valores, dando-lhe condições de fazer conexões, escolhas conscientes e associações com o lugar onde o produto foi produzido, os significados, as pessoas e os métodos empregados na sua produção-distribuição. Nesse sentido, entrevistados destacam:

É outra relação, né? [...] porque a gente tem clientes-amigos, muito diferente de se trabalhar em uma loja convencional que é uma relação muito fria, aqui na feira a gente ultrapassa essa relação cliente-fornecedor, então realmente vira uma relação de amizade e tem uma questão de fidelidade do cliente né? Que vem sempre aqui (Entrevista Feirante B).

[...] tem uma questão social nisso, um pouco psicológica, que aproxima mais as pessoas, então valorizar isso nesse sentido, de eu saber que eu estou comprando de pessoas de verdade que dependem daquela renda e não que eu estou consumindo de alguém invisível, de uma indústria que muitas vezes eu nem sei, que tem grandes marcas que detêm outras pequenas marcas, que a gente nem sabe de quem é (Entrevista Trabalhadora A).

Uma das lojas também acrescenta que, embora os produtos comercializados não sejam todos de Porto Alegre, existe a possibilidade de esclarecer as dúvidas quanto à origem dos alimentos com os atendentes, uma vez que a sua procedência é um dos principais aspectos considerados pelo estabelecimento no pedido dos gêneros alimentícios aos fornecedores:

Tem vários que são daqui da região de Porto Alegre, tem de Nova Santa Rita, Eldorado, Bom Princípio, Tapes, mais da região metropolitana mesmo, alguns são de outros Estados, mas é produtos de cooperativas, da agricultura familiar, orgânicos (Entrevista Lojista A).

Por meio dos depoimentos apresentados e da literatura consultada, podemos apreender que a iniciativa da Papayas nutre a construção de vínculos entre consumidores e produtores, refletindo em relações mútuas de confiança, visto que o consumidor sabe o que está adquirindo e como o produto foi produzido; e o produtor, por sua vez, tem o retorno e a parceria do consumidor, tecendo assim uma relação de troca.

Por fim, no que se refere ao papel dos circuitos curtos, destaca-se a importância dessa forma de abastecimento para o desenvolvimento rural, visto que a ressignificação de relações entre produtores, comerciantes e consumidores, assim como a constituição de redes de apoio, fomentam e incentivam iniciativas locais de produção e comercialização de alimentos saudáveis. Essas relações não apenas são percebidas pelos envolvidos, como também parecem assumir relevância para aqueles que utilizam o vale-alimentação da Papayas, conforme o relato de um usuário:

[...] parece que consumir de alguém que mora na tua região e tudo mais faz com que tu contribua para a tua região, para que ela se desenvolva e se todo mundo fizer isso na sua região, todas as regiões irão se desenvolver (Entrevista Trabalhadora A).

Matte *et al.* (2016) reforçam tal percepção ao considerar que o desenvolvimento de novas relações sociais, estabelecidas por meio de modelos de abastecimento baseados em cadeias curtas, pode ser uma maneira de promover o desenvolvimento rural. Nesse sentido, vale ainda destacar que, no âmbito das políticas públicas, Triches e Schneider (2015) discutem as potencialidades que compreendem o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no que tange à reconexão entre a produção e o consumo e o fortalecimento das cadeias curtas de abastecimento. Desse modo, tais argumentos podem aportar elementos que contribuam para a qualificação dos programas já existentes, a exemplo do PNAE e do PAT, nos quais é possível aliar a demanda gerada pelo público assistido pela política ao fomento de circuitos curtos de comercialização.

ALIMENTAÇÃO PARA ALÉM DOS NUTRIENTES

No que se refere à qualidade dos alimentos consumidos, cabe considerar o debate para além dos nutrientes, entendendo a alimentação em suas múltiplas dimensões. O conceito de alimentação saudável passou por ressignificações nos últimos anos, superando a visão reducionista, focada nos nutrientes, para apreender a alimentação por uma perspectiva abrangente que considera os aspectos sociais, culturais, políticos, ambientais, éticos, afetivos e simbólicos do comer (PAIVA *et al.*, 2019; BRASIL, 2014). Compreendendo a importância de tais reflexões, este eixo discute as percepções dos atores entrevistados sobre o comer saudável, buscando compreender, à luz do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), as acepções atribuídas à alimentação.⁷

Partindo de uma compreensão ampliada, as atuais orientações nutricionais (BRASIL, 2012, 2014) têm buscado ressignificar a relação comida-indivíduo e aproximar produtores e consumidores, por meio da valorização da biodiversidade e das cozinhas locais e do respeito às singularidades intrínsecas às diferentes formas de se viver, cultivar, preparar e consumir os alimentos. Observa-se que essas discussões vêm ganhando visibilidade para além do meio acadêmico, conquistando novos espaços, sendo apropriada por diferentes atores e adquirindo novos significados. Em virtude dos debates mais amplos sobre a alimentação, os quais têm permeado as discussões no meio acadêmico, o ambiente das políticas alimentares e mesmo entre a sociedade civil, os entrevistados, quando indagados sobre a concepção de alimentação saudável, manifestaram ideias além da dimensão nutricional, conforme ilustrado nas falas de dois feirantes: “Comer bem, um alimento que vai trazer benefícios não só para ti, mas para

⁷ No que se refere ao Guia Alimentar para a População Brasileira, vale mencionar que em setembro de 2020 tornou-se pública uma Nota Técnica em tramitação entre o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o Ministério da Saúde que solicitava a revisão da publicação. Uma das principais críticas empregadas em relação à Nota refere-se à contestação das evidências científicas sobre a classificação proposta pelo Guia, e em especial, acerca dos produtos ultraprocessados. Ao classificar os alimentos conforme o grau de processamento, indicando que alimentos ultraprocessados devem ser evitados, o Guia evidencia um dos pontos que possivelmente é central da tensão entre a agenda da SAN e o modelo adotado por indústrias de alimentos de grande escala que priorizam a palatabilidade e a longa vida de prateleira dos produtos. Ainda que sem a pretensão de esgotar os debates em torno do Guia, dado o histórico recente de desmantelamento de políticas de SAN no Brasil, considera-se relevante registrar as disputas em curso nessa agenda, reafirmando o atual Guia Alimentar como um instrumento legítimo de promoção da saúde e orientador de políticas públicas no Brasil. Para mais informações, ver o “Manifesto Guia Alimentar para a População Brasileira em Defesa do Direito à Alimentação Adequada e Saudável e do Direito à Informação”. Disponível em <https://alimentacaosaudavel.org.br/manifesto-guia-alimentar/>.

a natureza e para o próximo também” (Entrevista Feirante A); “Alimentação saudável vai para além de comer bastante verduras e legumes. Hoje o meu conceito de alimentação saudável está muito ligado ao orgânico [...]” (Entrevista Feirante B).

Para além do impacto ambiental, observou-se nas falas dos participantes deste estudo preocupações com a questão social da alimentação, de modo que a análise dos entrevistados se soma aos argumentos apresentados no Guia Alimentar de que a “alimentação adequada e saudável deriva de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável” (BRASIL, 2014, p. 18). Desse modo, além de ser oriunda de modelos sustentáveis, a alimentação deve promover a justiça social, fomentar a economia local e fortalecer a agricultura familiar.

Outro ponto mencionado pelos usuários do vale-alimentação Papayas refere-se ao conhecimento da origem dos alimentos. Os entrevistados demonstraram preocupação em saber de onde vem e como é produzido o alimento. Embora boa parte das pessoas ainda desconheça a forma pela qual o alimento chega a sua mesa, verifica-se um movimento de apropriação e valorização dessa informação. Nas falas dos usuários da Papayas, os trabalhadores consideram importante o contato direto com o produtor, rompendo a lógica da “caixa preta”, na qual as pessoas acessam apenas os elementos terminais do sistema, com o restante sendo desconhecido (CONTRERAS, 2005).

Com relação à qualidade da alimentação, evitar o consumo de alimentos industrializados também foi associado a uma alimentação mais saudável. Um dos trabalhadores entrevistados manifestou que: “Para mim uma alimentação saudável seria evitar, ao máximo possível, alimentos muito processados e industrializados [...]” (Entrevista Trabalhadora A). Outro trabalhador menciona, ainda, incertezas em relação ao comer saudável, devido ao excesso de informações relacionadas à nutrição e às divergências entre elas, configurando o que Fischler (1995) denominou como “cacofonia alimentar”. O trabalhador relata:

Isso é uma coisa bem difícil, porque a gente vê muita informação diferente toda hora. A gente aprende na escola a parte da pirâmide alimentar, que na base é cereais e carboidratos, pão... E depois, por exemplo, eu li um livro que é “Porque engordamos”, que basicamente fala que não é para comer carboidratos, só a gordura, proteína e carboidratos de origem vegetal, e segui bastante por esse lado. Mas já vi também que se dizia que toda essa parte de estimular carboidratos é da indústria alimentícia para empurrar porcarias para a população, e que os estudos mais modernos já desmentiam isso [...] (Entrevista Trabalhador B).

Destaca-se que esse mesmo trabalhador relatou ter ampliado a sua concepção de alimentação saudável, a partir do contato com a Papayas, considerando agora o processamento e a origem dos alimentos. Nas atividades de EAN realizadas com os usuários, as gestoras estimulam a compreensão de que a alimentação adequada e saudável pode ser baseada no consumo harmônico de todos os alimentos, reforçando o papel do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, provenientes de sistemas alimentares sustentáveis. Nesse sentido, ressalta-se a importância da associação do vale-alimentação às ações educativas.

Para tal, a Papayas tem utilizado a classificação dos alimentos conforme seu grau de processamento, como proposto pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira (BRASIL, 2014), para a avaliação dos alimentos que serão acessados por meio do vale-alimentação, procurando oferecer maior diversidade de alimentos *in natura* (conforme a sazonalidade) e alguns produtos processados. Nesse âmbito, a escolha inicial por essa modalidade de benefício (vale-alimen-

tação e não vale-refeição) atribui-se a um dos propósitos da Papayas que também dialoga com os preceitos do Guia Alimentar: estimular os trabalhadores a construir novas relações com a comida, incentivando o preparo de refeições com ingredientes adquiridos por meio do vale. Nesse aspecto, ressalta-se a importância do cozinhar como prática emancipatória, de promoção da saúde e valorização das habilidades culinárias transmitidas entre as gerações.

Por fim, cabe refletir sobre o papel da alimentação para além de nutrir o corpo físico e o imaginário, mas também as relações sociais e os vínculos afetivos, como manifesta um dos entrevistados: “[...] porque eu acho que o ser humano se junta muito por isso, pela alimentação, me parece realmente uma coisa muito importante: a nossa socialização” (Entrevista Trabalhadora A). Desse modo, a ocasião da refeição, o preparo e o “comer juntos”, é também momento de reforçar laços de sociabilidade e de partilhar não só comida e conhecimentos gastronômicos, mas sensações, afetos e histórias (BRASIL, 2014).

De modo geral, constata-se nos diálogos com os grupos entrevistados a compreensão simbólica a respeito da alimentação saudável, sugerindo que as pessoas estão buscando além de alimentos potencialmente nutritivos, comida com referências locais, ou seja, promovendo não só a saúde individual, mas o bem-estar coletivo da sociedade e do meio ambiente.

SAÚDE RURAL E URBANA: IMPACTOS PARA QUEM PRODUZ E PARA QUEM CONSOME

Pesquisadores do desenvolvimento rural e da saúde coletiva (CONSEA, 2010; BRASIL, 2014; GERHARDT; LOPES, 2015; RADÜNZ; RADÜNZ, 2017; POZZEBON; RAMBO; GAZOLLA, 2018; COIMBRA JR, 2018) têm ampliado a compreensão acerca dos determinantes e condicionantes da saúde, apontando relações entre os modelos produtivos, de abastecimento e comercialização com a saúde rural e urbana. Considerando esses debates, o desafio deste eixo reside em olhar para a saúde de maneira integrada ao sistema alimentar, identificando os vínculos das práticas alimentares com o contexto no qual se realizam.

As diretrizes brasileiras de promoção da Alimentação Adequada e Saudável e da Segurança Alimentar e Nutricional indicam que a renda, o acesso a alimentos de qualidade, a salubridade do trabalho e do local de moradia, a manutenção da cultura alimentar, a sustentabilidade do ambiente e a garantia de educação e condições de vida dignas para proporcionar autonomia no exercício do autocuidado, são fundamentais para viabilizar práticas alimentares saudáveis (CONSEA, 2010; BRASIL, 2012, 2014; RADÜNZ; RADÜNZ, 2017; POZZEBON; RAMBO; GAZOLLA, 2018; GRISA *et al.*, 2020). Observando as implicações do sistema alimentar sobre os aspectos citados, portanto, podemos analisar o potencial de cada modelo em limitar ou potencializar as expressões de saúde na sociedade.

As formas de produzir, adquirir, preparar e consumir alimentos parecem não apenas sofrer influência do contexto, mas também implicar sobre ele; dessa forma, as práticas alimentares podem ao mesmo tempo afetar e serem afetadas pelo ambiente, condicionando as possibilidades de expressar saúde (POULAIN, 2002; CONSEA, 2010; RIBEIRO JUNIOR, 2012; BRASIL, 2014). Essas relações, todavia, nem sempre são explícitas e na ótica dos consumidores seu potencial para promover mudanças nas condições de saúde em um contexto amplo pode se apre-

sentar permeada de incertezas. O relato de um usuário da Papayas a respeito dos reflexos do vale-alimentação ilustra as percepções acerca dessas relações:

[...] Nossa realidade afeta nosso consumo fortemente, e é mais difícil nosso consumo afetar a realidade, pois a realidade molda muito mais o nosso consumo. Mas é importante igual, a gente precisa construir essas condições materiais para transformar a realidade. [...] Então, sim, o consumo afetaria a saúde no rural, para os agricultores fazerem uma produção mais sustentável e para o desenvolvimento também, pois vai ter mais gente, plantando mais terras, sendo realmente utilizadas, não só paradas. Então o consumo é uma parte que pode ajudar a desenvolver a sociedade, trazendo saúde e desenvolvimento (Entrevista Trabalhador B).

Percebendo que as práticas produtivas, o trabalho agrícola e o processamento de alimentos executados pelas famílias rurais podem refletir sobre a saúde, da produção ao consumo, observa-se que a concentração de terras e de cultivos e a dependência de insumos químicos, além de expor os trabalhadores do campo a agentes tóxicos, estrutura contextos de fragilidade econômica e modificação dos hábitos alimentares. Reduzindo a produção voltada para o autoconsumo, as famílias vêm aumentando a aquisição de ultraprocessados e o comprometimento da renda para acessar o cardápio cotidiano. Como consequência, observa-se o aumento da incidência de enfermidades no campo (RAMOS, 2007; GRISA *et al.*, 2020).

Nesse contexto, a agroecologia, a agroindustrialização familiar, a diversificação das atividades produtivas, a comercialização em circuitos curtos, a integração em mercados locais e o resgate do autoconsumo podem contribuir para desenvolver novas potencialidades no rural, possibilitando uma alimentação adequada e saudável e a expressão de saúde de forma integral (ORIGUÉLA, 2018; SILVA; SANTOS; PONCIANO, 2018; GRISA *et al.*, 2020). Nas pesquisas de Pozzebon, Rambo e Gazolla (2018) e Radünz e Radünz (2017), observou-se que as famílias que produzem para comercializar em feiras aumentam o consumo de alimentos saudáveis – *in natura* e minimamente processados, conforme preceitos do Guia Alimentar (BRASIL, 2014) – tanto pelo fácil acesso quanto por considerá-los mais atraentes devido ao frescor, qualidade, diversidade e respeito ao meio ambiente, e, ainda, valorizar estes alimentos em uma perspectiva que adquire sentido e valor por um espectro coletivo da produção de saúde proporcionados pelos múltiplos serviços ambientais realizados por meio de seu trabalho.

Os feirantes e lojistas credenciados na rede Papayas corroboram os achados da literatura, assumindo a importância do seu modo de produzir. Os agricultores expressam que “[...] desde o crescimento da planta, a gente tem todo esse cuidado, entre outras coisas boas que vão agregar valor, trazer saúde para as pessoas” (Entrevista Feirante A), e ressaltam que acessar os trabalhadores por meio do vale-alimentação pode oportunizar “uma chance pro pessoal que adere de conhecer uma feira ecológica, a agricultura familiar e agricultores e agricultoras” (Entrevista Feirante B). Nesse sentido, uma das lojistas reforça sua expectativa: “espero que [o projeto Papayas] cresça porque o conhecimento da alimentação saudável tem que ser para todos” (Entrevista Lojista A).

As necessidades da família podem ser atendidas tanto em relação ao autoconsumo quanto à geração de renda, por meio da comercialização dos gêneros cultivados, proporcionando autonomia familiar, SAN e Soberania Alimentar, visto que sem a dependência do mercado, os/as produtores/as podem optar pelo destino dos alimentos produzidos por eles (POZZEBON; RAMBO; GAZOLLA, 2018). Nesse sentido, as gestoras citam que um dos propósitos

da Papayas é a promoção do desenvolvimento rural ao “entregar produtos direto dos produtores, proporcionando um aumento de venda e de renda aos agricultores” (Entrevista gestoras Papayas). Quanto aos parceiros da rede, os achados ratificam a literatura, na medida em que, quando questionados sobre o destino dos alimentos que produzem, todos os feirantes entrevistados referiram que são para o consumo da família e também para comercialização.

No âmbito do consumo urbano, pesquisas apontam que a valorização de sistemas alimentares sustentáveis pode incidir sobre a autonomia dos indivíduos e coletividades, incentivando-os a se tornarem agentes produtores da sua própria saúde, por meio do desenvolvimento de habilidades de autocuidado e controle sobre os fatores do ambiente que determinam a sua saúde (RAMOS, 2007; BRASIL, 2014). Tais questões materializam-se nos discursos dos trabalhadores entrevistados, que demonstram o reconhecimento dos alimentos acessados por meio do vale e a autonomia na escolha dos produtos:

O diferencial ainda da Papayas sobre o outro, normal, é que existem produtos que são mais saudáveis, [...] e sendo ele um vale especificamente para isso, eu tenho que consumir essas coisas, então isso de fato modifica a minha alimentação (Entrevista Trabalhadora A).

[...] tendo esse vale acaba sendo bom em todos os lados, me incentiva a comer o que eu gostaria de estar comendo. E também tem uma coisa que é saber que se está na rede da Papayas, é porque já foi feito um certo filtro e isso dá mais segurança (Entrevista Trabalhador B).

A análise empreendida neste trabalho, portanto, soma-se às reflexões apontadas pelas pesquisas de Pozzebon, Rambo e Gazolla (2018) e Radünz e Radünz (2017), reiterando que a comercialização de alimentos agroecológicos baseada em circuitos curtos pode ser entendida como um mecanismo de Soberania e SAN. Desse modo, estratégias que fomentam modelos de produção e consumo alternativos aos hegemônicos, como a Papayas, parecem ampliar as possibilidades de modos de vida saudáveis, tanto em espaços rurais quanto urbanos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O exercício de explorar uma proposta com vistas à construção de novas alternativas às relações de produção e consumo, alinhados à promoção da saúde, permitiu reconhecer o potencial transformador da experiência da Papayas como modelo a ser multiplicado no contexto do Programa de Alimentação do Trabalhador. Ao ressignificar e conectar as relações de produção e consumo, o vale-alimentação pode se configurar como uma alternativa aos atuais modelos de produção, comercialização e consumo, assegurando a construção de sistemas alimentares promotores de saúde, sustentabilidade ambiental e justiça social no campo e na cidade.

As implicações da experiência analisada conduziu à percepção de que o estabelecimento de conexões urbano-rural por meio do prato do trabalhador, além de promover saúde, estabelecer novas relações e afetos com a comida e com aquele que produz o alimento, tem o potencial de fomentar o desenvolvimento rural. Assim, por meio da promoção da alimentação adequada e saudável e do fomento à agroecologia e à constituição de circuitos curtos de comercialização, estratégias como a empreendida pela Papayas podem estimular a economia local e valorizar o rural, oportunizando a expressão de diferentes atores sociais, saberes, culturas e modos de vida.

Nesse contexto, destaca-se que em meio a processos de desmantelamento de políticas públicas voltadas para o fortalecimento da agricultura familiar, da agroecologia e da alimentação adequada e saudável, a então proposta de ressignificar o vale-alimentação reverbera como uma forma de sobrevivência em um cenário político desfavorável, resgatando a responsabilidade do Estado em garantir a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada. Desse modo, salienta-se a importância de seguir empreendendo estudos acerca de estratégias inovadoras para a promoção de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis, tanto em relação a novas experiências, com é o caso da Papayas, quanto em relação ao potencial de ampliação e continuidade de iniciativas similares, de modo que essas reflexões possam fomentar a (re)construção das políticas públicas de SAN.

REFERÊNCIAS

- ALTIERI, M. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. *Revista Nera*, n. 16, 2010.
- ALVES FILHO, J. P.; RIBEIRO, H. Saúde ambiental no campo: o caso dos projetos de desenvolvimento sustentável em assentamentos rurais do Estado de São Paulo. *Saúde Soc.*, v. 23, n. 2, p. 448-466, 2014.
- ARAÚJO, M. P. N.; COSTA-SOUZA, J.; TRAD, L. A. B. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. *História, Ciências, Saúde*, v. 17, n. 4, p. 975-992, 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia Alimentar para População Brasileira*. 2. ed. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012.
- BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei nº 11. 346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. *Diário Oficial da União*, 2006.
- CAISANRS. Revisão geral Irio Luiz Conti e Telma Castello Branco. *Plano estadual de segurança alimentar e nutricional do Rio Grande do Sul 2018-2019*. Passo Fundo: Ifibe, 2018.
- CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Agroecologia e extensão rural: contribuições para a promoção do Desenvolvimento Rural Sustentável, Porto Alegre, 2004. Disponível em: <https://bit.ly/3dWp0E8>. Acesso em: 5 set. 2020.
- CASTRO, I. R. R. de. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. *Cad. Saúde Pública*, v. 31, n. 1, p. 7-9, 2015.
- COIMBRA JR., C. E. A saúde rural no Brasil: tema antigo mais que atual. *Rev. de Saúde Pública*, v. 52, 2018.
- CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A SAN e o direito humano à alimentação adequada: da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, DF: Consea, 2010. Disponível em: <https://bit.ly/2HviS9y>. Acesso em: 8 set. 2020.
- CONTRERAS, J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- CRUZ, Fabiana Thomé. Governança de sistemas alimentares para a soberania e segurança alimentar e nutricional. In: PREISS, Potira.; SCHNEIDER, Sergio (org.). *Sistemas alimentares no século 21: debates contemporâneos*. 1. ed. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, v. 1, p. 199-218, 2020. Disponível em: <https://bit.ly/35trx4B>. Acesso em: 20 set. 2020.
- DAMO, A.; SCHMIDT, E. B.; CARTEA, P. M. Para além da “comida-mercadoria”: reflexões a partir da educação ambiental crítico-transformadora. *Rev. Mestrado em Educação Ambiental*, v. 32, n. 2, 2015.
- DAROLT, M. R.; LAMINE, C.; BRANDEMBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. *Revista Agriculturas*, v. 10, n. 2, p. 8-13, 2013.
- DEISTER, Jaqueline. Soberania alimentar: desmonte de políticas públicas impacta na mesa dos brasileiros. *Brasil de Fato*, Rio de Janeiro, 17 out. 2019. Disponível em: <https://bit.ly/3jvzI5s>. Acesso em: 5 nov. 2019.
- ESTEVE, E. *O negócio da comida: quem controla a nossa alimentação?* São Paulo: Expressão Popular, 2017.
- FISCHLER C. *El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.
- FOLGADO, C. Agroecologia: uma forma de promoção da saúde ao enfrentar a doença do agronegócio. *Tempus Actas de Saúde Coletiva*, v. 8, n. 2, p. 297-303, 2014.

- FONSECA, J. J. S. *Metodologia da pesquisa científica*. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.
- FREITAS, W. R. S.; JABBOUR, C. J. C. Utilizando estudo de caso(s) como estratégia de pesquisa qualitativa: boas práticas e sugestões. *Estudo & Debate*, v. 18, n. 2, p. 7-22, 2011.
- GERHARDT, T. E.; LOPES, M. J. M. *O rural e a saúde: compartilhando teoria e método*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.
- GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.
- GÓES, J. Â. W. Hábitos alimentares: globalização ou diversidade? In: FREITAS, M. do C. S.; FONTES, G. A. V. OLIVEIRA, N. (org.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: Edufba, 2008. p. 376-404.
- GRISA, C. et al. As práticas produtivas e alimentares no espaço rural do Oeste de Santa Catarina: a ação pública na busca e na crítica à modernidade. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 28, n. 1, p. 78-108, 2020.
- GUZMÁN, E. S. Uma estratégia de sustentabilidade a partir da agroecologia. *Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável*, Porto Alegre, v. 2, n. 1, 2001.
- HAWKES, C. et al. Linking agricultural policies with obesity and noncommunicable diseases: A new perspective for a globalising world. *Food Policy*, n. 37, 2012.
- HLPE. High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. Nutrition and food systems. A report by the HLPE of the Committee on World Food Security. *HLPE Report*, Rome, 12, 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i7846e.pdf>. Acesso: 5 set. 2020.
- JOHNS, T.; EYZAGUIRRE, P. B. Linking biodiversity, diet and health in policy and practice. *Proceedings of the Nutrition Society*, v. 65, n. 2, p. 182-189, 2006.
- LANG, T.; HEASMAN, M. *Food Wars: battle for minds, mouths and markets*. London: Earthscan, 2004.
- LANG, T.; BARLING, D.; CARAHER, M. Food policy: integrating health, environment and society. *Oxford Scholarship On-line*, Sep. 2009.
- LONDRES, F. *Agrotóxicos no Brasil: um guia para ação em defesa da vida*. Rio de Janeiro: Projetos em Agricultura Alternativa, 2011. Disponível em: <https://bit.ly/2TjKgtX>. Acesso em: 5 set. 2020.
- MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 24, n. 11, p. 4.251-4.262, 2019.
- MATTE, Alessandra et al. Mercado de cadeias curtas na pecuária familiar: um processo de realocação no território Alto Camaquã no sul do Rio Grande do Sul/Brasil. *Redes: Revista do Desenvolvimento Regional*, v. 21, n. 3, p. 137-158, 2016.
- MAZOYER, M.; ROUDART, L. *História das agriculturas no mundo*. Do neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Editora Unesp, 2010.
- MAZZON, J. A. (org.). *40 anos do PAT: conquistas e desafios da política nutricional com foco em desenvolvimento econômico e social*. São Paulo: Blucher, 2016.
- MIGUEL, L. de A. Entre campos e florestas: origem e evolução da agricultura do Rio Grande do Sul/Brasil. SÉMINAIRE FRANCO-BRÉSILIEN DIALOGUES CONTEMPORAINS SUR LA QUESTION AGRAIRE ET L'AGRICULTURE FAMILIALE AU BRÉSIL ET EN FRANCE, 2013 *Anais* [...]. 2013
- OLIVEIRA, M. M. *Como fazer pesquisa qualitativa*. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.
- ORIGUÉLA, C. F. A produção e a comercialização de alimentos agroecológicos em assentamentos rurais no Rio Grande do Sul. SIMPÓSIO REFORMA AGRÁRIA E QUESTÕES RURAIS, 8., São Paulo, jun. 2018.
- PAINEL GLOBAL. Sistemas alimentares e dietas: como enfrentar os desafios do século XXI. Londres, 2016. Disponível em: <https://bit.ly/3nL3Fkp>. Acesso em: 6 nov. 2019.
- PAIVA, J. B. et al. A confluência entre o “adequado” e o “saudável”: análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil. *Cad. Saúde Pública*, v. 35, n. 8, 2019.
- PLOEG, J. D. The Peasantries of the Twenty-First Century: the Commoditization Debate Revisited. *The Journal of Peasant Studies*, v. 37, n. 1, p. 1-30, 2010.
- POULAIN, J. P. The contemporary diet in France: “de-structuration” or from commensalism to “vagabond feeding”. *Appetite*, v. 39, n. 1, p. 43-55, 2002.
- POZZEBON, L.; RAMBO, A. G.; GAZOLLA, M. As cadeias curtas das feiras coloniais e agroecológicas: autoconsumo e segurança alimentar e nutricional. *Desenvolvimento em Questão*, Ijuí: Editora Unijuí, n. 42, v. 16, 2018.
- RADÜNZ, A. L.; RADÜNZ, A. F. O. Feira Agroecológica da ARPASUL, Pelotas, RS: produção, segurança alimentar e comercialização, um estudo de caso. *Rev. Espaço Acadêmico*, a. 17, n. 192, 2017.
- RAMOS, M. O. “A comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – UFRGS, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2007.

- RIBEIRO JUNIOR, J. R. S. Urbanização crítica e alienação das práticas alimentares. *Agrária*, n. 17, p. 104-131, 2012.
- RIBEIRO, H.; JAIME, P. C.; VENTURA, D. Alimentação e sustentabilidade. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 31, n. 89, p. 185-198, 2017.
- RIGON, S. A. *et al.* A alimentação como forma de mediação da relação sociedade natureza: um estudo de caso sobre a agricultura ecológica e o autoconsumo em Turvo – PR. ENCONTRO da ANPPAS, 3., 2006. Brasília, 2006. Disponível em: <https://bit.ly/2FWK5BH>. Acesso em: 5 set. 2020.
- SANTARELLI, M. *et al.* Da democratização ao golpe: avanços e retrocessos na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas no Brasil. Brasília: Fian Brasil, 2017. Disponível em: <https://bit.ly/3onxloR>. Acesso em: 5 set. 2020.
- SANTOS, C. F. *et al.* A agroecologia como perspectiva de sustentabilidade na agricultura familiar. *Ambiente & Sociedade*, São Paulo, v. 17, n. 2, p. 33-52, abr./jun. 2014.
- SILVA, A. M.; SANTOS, E. V. M.; PONCIANO, N. J. A agroindústria familiar como estratégia de reprodução socioeconômica e de emancipação feminina. *Extensão Rural*, Santa Maria, v. 25, n. 1, 2018.
- SIQUEIRA, A. C.; LUCAS, E. O.; CRUZ, F. T. Políticas voltadas para feiras da agricultura familiar no Vale do Rio Pardo (RS): estratégias locais para a soberania e segurança alimentar e nutricional. *Retratos de Assentamentos*, [S.l.], v. 23, n. 2, p. 65-96, 2020. Disponível em: <https://retratosdeassentamentos.com/index.php/retratos/article/view/430>. Acesso em: 29 nov. 2020.
- SOGLIO, F. D. A agricultura moderna e o mito da produtividade. In: SOGLIO, F. D.; KUBO, R. R. (org.). *Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. p. 11-38. Disponível em: shorturl.at/npuwr. Acesso em: 5 set. 2020.
- STOLTE, D.; HENNINGTON, É. A.; BERNARDES, J. de S. Sentidos da alimentação e da saúde: contribuições para a análise do Programa de Alimentação do Trabalhador. *Cad. Saúde Pública*, v. 22, n. 9, 2006.
- TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação, sistema agroalimentar e os consumidores: novas conexões para o desenvolvimento rural. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, v. 12, n. 75, p. 55-75, 2015.
- VOSS, C.; TSIKRIKTSIS, N.; FROHLICH, M. Case research in operations management. *International Journal Of Operations & Production Management*, v. 22, n. 2, p. 195-219, 2002.
- WANDERLEY, M. de N. B. O campesinato brasileiro: uma história de resistência. In: *Revista de Economia e Sociologia Rural*, Piracicaba, v. 52, Supl. 1, p. 25-44, 2014.
- WILLETT, W. *et al.* Food in the Anthropocene: the EAT – Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet Commissions*, v. 393, ISSUE 10170, p. 447-492, 2019.
- YIN, R. K. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.
- ZANELLI, J. Pesquisa qualitativa em estudos da gestão de pessoas. *Estudos da Psicologia*, n. 7, 2002.