

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS
DEPARTAMENTO DE APOIO A PESQUISA
PROGRAMA INSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Produtos *in natura* Enquanto Pressuposto de Análise para Segurança Alimentar
em

Tabatinga e Tefé - AM

PIB H|0046|2011

Bolsista: Marina Lelis Ribeiro, CNPq

Manaus – 2012

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS
DEPARTAMENTO DE APOIO A PESQUISA
PROGRAMA INSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

RELATÓRIO FINAL

PIB 1|0046|2011

Produtos *in natura* Enquanto Pressuposto de Análise para Segurança Alimentar

em

Tabatinga e Tefé - AM

Bolsista: Marina Lelis Ribeiro

Orientadora: Dra. Tatiana Schor

Manaus - 2012

Resumo

Os municípios escolhidos pela pesquisa em apreço, foram Tabatinga e Tefé, localizadas no Alto e Médio Solimões respectivamente. Ambas cidades são classificadas como “cidades médias de responsabilidade territorial”, uma classificação a qual analisa não apenas a esfera econômica de uma rede urbana, mas analisa também questões simbólicas e culturais dando visibilidade a conflitos e especificidades locais, ajudando a fortalecer o conceito de “cidades médias”, em especial na Amazônia brasileira. Faz-se necessário uma análise da rede urbana uma vez que os municípios escolhidos não são autossuficientes quanto à produção dos alimentos que abastecem sua população, portanto o estudo da rede urbana possibilitou enxergar que através de uma análise multiescalar é possível identificar uma rede de abastecimento de amplitude regional para determinados produtos e de amplitude nacional para outros.

Esta pesquisa teve como principal problema a ser abordado o dimensionamento das transformações e permanências nos padrões alimentares dentre as populações das cidades de Tabatinga e Tefé. Como resultado espera-se entender a proporção e a intensidade das transformações e permanências desse fenômeno nos habitantes das cidades médias no Amazonas. Para isso delimitou-se algumas variáveis que contribuem para o entendimento da segurança alimentar dessa região. Devido à amplitude desse conceito, a pesquisa em questão optou por analisar a esfera da distribuição de determinados alimentos *in natura*, que abastecem nas cidades de Tabatinga e Tefé – AM.

Partindo de uma análise dos produtos *in natura*, optou-se por trabalhar dentro dos parâmetros de uma cesta básica regionalizada por considerar as especificidades da região Amazônica, devido sua diversidade geográfica que acarreta em uma realidade regional. Recorreu-se a cesta básica utilizada pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas das Cidades na Amazônia Brasileira - NEPECAB, da qual foram escolhidos três alimentos *in natura*: tomate, limão e banana. Ampliando o estudo acerca do abastecimento de alimentos *in natura*, optou-se por acrescentar a couve, batata, cenoura e macaxeira além de 2 frutas sazonais por período de vazante e cheia, pupunha, açaí, cupuaçu e tucumã, totalizando 4 frutas regionais.

Objetivou-se uma compreensão da rede de distribuições dos alimentos *in natura* que abastecem ambos municípios estudados. Para tal, será analisada a cadeia de produção para entender a disponibilidade dos alimentos, os dias de abastecimento, o preço, a origem e o caminho percorrido desde o produtor até o consumidor final.

Palavras Chave: Tabatinga, Tefé, segurança alimentar, alimentos *in natura*.

Esta pesquisa faz parte do Projeto “Do peixe com farinha à macarronada com frango: uma análise das transformações na rede urbana no Médio e Alto Solimões pela perspectiva dos padrões alimentares” Edital Universal MCT/CNPq Processo Numero: 475311/2010-8

Lista de siglas

NEPECAB - Núcleo de Pesquisa e Estudo das Cidade na Amazônia Brasileira

IDAM - Instituto de desenvolvimento Agropecuário do Amazonas

PPR - Pequena Produção Rural

CBR - Cesta Básica Regionalizada

SUMÁRIO

Introdução	6
Introdução Artigo:.....	8
Geografia da Comida e Segurança Alimentar na Amazônia.....	8
Fundamentação Teórica.....	9
Localização da Área de Estudo.....	17
Descrição Metodológica.....	20
Análise dos resultados.....	21
TABATINGA.....	28
IDAM - Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas.....	35
PRODERAM.....	36
TEFÉ.....	39
Mercado Municipal de Tefé.....	40
Conclusão.....	43
Referências.....	44
Cronograma de Atividades Realizadas 08/2011-07/12.....	45

Introdução

O projeto o qual realizamos, intitulado "Produtos *in natura* Enquanto Pressuposto de Análise para Segurança Alimentar em Tabatinga e Tefé - AM" tem como o objetivo geral: Analisar a rede urbana que se conforma a partir do abastecimento de produtos *in natura* e seu impacto na mudança de hábitos alimentares nas cidades de Tabatinga e Tefé – AM. Os objetivos específicos são:

1. Elaborar uma cesta de produtos *in natura* que funcionem como estudo de caso para o abastecimento local.
2. Analisar nos equipamentos de abastecimento alimentar – EAA's (supermercados, feiras e mercados municipais) as redes de abastecimento desta cesta nas cidades de Tabatinga e Tefé nos períodos de cheia e vazante.
3. Examinar nos equipamentos de abastecimento alimentar – EAA's, os preços dos alimentos *in natura* escolhidos: tomate, limão, banana, couve, batata, cenoura, pupunha, açaí, cupuaçu e tucumã nos períodos de cheia e vazante.

Com a aprovação do projeto de PIBIC realizou-se em julho de 2011 o primeiro trabalho de campo nas cidades de Tabatinga e Tefé, com o objetivo de coletar os dados estipulados pela pesquisa. Este campo foi realizado em julho devido a necessidade de se coletar dados no período da enchente pois como pressuposto da pesquisa temos que a sazonalidade dos rios influencia na oferta de produto *in natura*, objeto de análise da pesquisa em andamento. Em setembro de 2011 foi feito um segundo campo apenas para Tefé, também com êxito quanto aos dados coletados e em Fevereiro de 2012 foi feito o terceiro e último campo para Tabatinga. Esta programação contempla o que foi estipulado no cronograma inicial permitindo que os dados fossem coletados a tempo de serem analisados para a elaboração deste relatório final.

A tabulação dos dados coletados no primeiro e segundo campo foram feitos no pós-campo, assim que chegamos em Manaus, passando as entrevistas realizadas para planilhas do Excel. Atualmente estamos trabalhando para melhor sistematização dos dados para a elaboração do relatório final.

O levantamento bibliográfico esta sendo feito durante todo o período de execução do projeto, para melhor compreensão da realidade estudada.

Para melhor otimização do tempo e produto dessa pesquisa, optou-se por realizar o relatório parcial em forma de artigo, onde serão contempladas os itens colocados pelo Comitê de Avaliação do Projeto de Iniciação Científica. Assim sendo segue uma versão do Relatório Final.

Introdução Artigo:

Geografia da Comida e Segurança Alimentar na Amazônia

Os municípios escolhidos pela pesquisa em apreço, foram Tabatinga e Tefé, localizadas no Alto e Médio Solimões respectivamente. Ambas cidades são classificadas como “cidades médias de responsabilidade territorial”, uma classificação a qual analisa não apenas a esfera econômica de uma rede urbana, mas analisa também questões simbólicas e culturais dando visibilidade a conflitos e especificidades locais, ajudando a fortalecer o conceito de “cidades médias”, em especial na Amazônia brasileira. Faz-se necessário uma análise da rede urbana uma vez que os municípios escolhidos não são autossuficientes quanto à produção dos alimentos que abastecem sua população, portanto o estudo da rede urbana possibilitou enxergar que através de uma análise multiescalar é possível identificar uma rede de abastecimento de amplitude regional para determinados produtos e de amplitude nacional para outros.

Este projeto tem como principal problema a ser abordado o dimensionamento das transformações e permanências nos padrões alimentares dentre as populações das cidades de Tabatinga e Tefé. Como resultado espera-se entender a proporção e a intensidade das transformações e permanências desse fenômeno nos habitantes das cidades médias no Amazonas. Para isso delimitou-se algumas variáveis que contribuem para o entendimento da segurança alimentar dessa região. Devido à amplitude desse conceito, a pesquisa em questão optou por analisar a esfera da distribuição de determinados alimentos *in natura*, que abastecem nas cidades de Tabatinga e Tefé - AM.

Partindo de uma análise dos produtos *in natura*, optou-se por trabalhar dentro dos parâmetros de uma cesta básica regionalizada por considerar as especificidades da região Amazônica, devido sua diversidade geográfica que acarreta em uma realidade regional. Recorreu-se a cesta básica utilizada pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas das Cidades na Amazônia Brasileira - NEPECAB, da qual foram escolhidos três

alimentos *in natura*: tomate, limão e banana. Ampliando o estudo acerca do abastecimento de alimentos *in natura*, optou-se por acrescentar a couve, batata, cenoura e macaxeira além de 2 frutas sazonais por período de vazante e cheia, pupunha, açaí, cupuaçu e tucumã, totalizando 4 frutas regionais.

Objetiva-se uma compreensão da rede de distribuições dos alimentos *in natura* que abastecem ambos municípios estudados. Para tal, será analisada a cadeia de produção para entender a disponibilidade dos alimentos, os dias de abastecimento, o preço, a origem e o caminho percorrido desde o produtor até o consumidor final.

A discussão acerca das transformações nos hábitos alimentares implica em entender o processo de mudança no abastecimento e na oferta de produtos nas prateleiras dos supermercados e nas bancas das feiras, uma vez que consideramos que a oferta de novos produtos industrializados, o marketing televisivo e demais formas, influenciam na decisão de compra entre a novidade e alimentos *in natura* disponíveis no mercado.

Outro fator que influencia o abastecimento das cidades e por conseguinte o consumo, principalmente dos produtos *in natura* é a produção local. A diversidade de produtos que são encontrados nas feiras está diretamente relacionada com a diversidade da produção nas áreas agrícolas adjacentes as cidades. O impacto das políticas de produção agrícola por meio dos subsídios e oferta de sementes de determinados produtos e não outros é determinante na transformação nos hábitos de consumo e por conseguinte alimentares em uma localidade.

Assim sendo, a comparação dos produtos *in natura* consumidos em Tabatinga e Tefé, demonstrará como está o abastecimento e produção desses alimentos nessas localidades, relacionando oferta com produção e distribuição além de gerar um levantamento dos preços pago pela população para consumir produtos *in natura* em diferentes épocas do ano.

Fundamentação Teórica

O abismo que existe entre a origem dos alimentos e a comida prontinha na mesa de casa nos centros urbanos ocorre como uma das consequências da modernização, que vem para (des)envolver, ou seja, tirar o envolvimento da

população do processo produtivo dos alimentos, momento em que se tornam reféns do mercado, de sua forma de distribuição e no caso dos alimentos da homogeneização das mercadorias. Este fato se dá devido à incapacidade de produzir seu próprio alimento e a pouca opção de consumir alimentos saudáveis.

Na Amazônia, em especial na Amazônia Ocidental, devido a localização geográfica e acessibilidade esta realidade se reproduz de forma específica. Se por um lado a sociedade e a natureza ainda interagem, refletindo uma dinâmica local própria, difere dos centros em que não existem limitantes ou barreiras para os produtos industriais. A pouca variedade e baixa produção local implica em uma forte dependência de produtos oriundos de fora da região, em especial nos períodos no qual a enchente dos rios inviabiliza a produção de várzea.

Em pesquisa realizada por Moraes & Schor (2010) foram estudadas 11 cidades da calha do Rio Solimões: Tonantins, Jutai, Fonte Boa, Uarini, Alvarães, Tefé, Coari, Codajás, Anori, Anamá e Manacapuru para interpretar os fluxos advindos da circulação dos itens da cesta básica regionalizada, "onde ficou claro a articulação entre esta e o custo, revelando a sazonalidade na qual está submetido o custo de vida."

A variação do valor médio da cesta básica regionalizada se dá conforme a sazonalidade, onde se pode observar que o custo da cesta é maior na enchente. Um dos motivos que explica essa diferenciação é a produção rural, onde os produtos in natura são responsáveis, em média, 94% da variação do preço da cesta básica regionalizada com a sazonalidade (Moraes, Schor; 2010).

As cidades de Tabatinga e Tefé estão localizadas em regiões consideradas de difícil acesso, consideradas como cidades isoladas (Silva, 2011). Porém as dificuldades de acesso não impedem a entrada de novos produtos, uma vez que a tecnologia trabalha em prol do mercado, portanto encurta o tempo e as distancias a cada novidade. Essa aliança entre o mercado, a tecnologia e o objetivo de lucro imposto pelo sistema capitalista, faz com que a chegada de produtos industrializados entre em competição com a produção local de alimentos *in natura* modificando gradativamente os hábitos alimentares e culturais da região. Mas a inserção desses produtos, além de ser negativo para a economia dos locais, pode ser ruim para a

qualidade da alimentação dessa população, acarretando um aumento na quantidade de gorduras, açúcares e sal proveniente dos produtos industrializados.

Estudar a alimentação e suas transformações no processo de modernização da sociedade é uma entrada importante para compreender a dinâmica espacial pois “*Poucas dimensões da vida humana são mais profundamente conectadas com a sobrevivência básica e, ao mesmo tempo, com elementos social e simbolicamente construídos, do que a alimentação*” (MURRIETA, 2001: pág 2). Com o rápido processo de urbanização e monetarização da economia, por meio da universalização das aposentadorias e das diversas bolsas de desenvolvimento social pautadas no program Fome Zero, percebe-se nos últimos 10 anos no Brasil e em especial no Amazonas uma transformação nos hábitos alimentares (Nardoto et al. 2011). O que se observa hoje no Brasil é que o consumo dos alimentos *in natura* vem diminuindo gradativamente, sendo substituído por outros alimentos menos saudáveis pobres em fibras e ricos em gorduras, predominantemente saturadas (FRIAS, 2011). Produtos industrializados entram em competição com a produção local de alimento, modificando gradativamente os hábitos alimentares e culturais da região.

Embora os Programas Sociais vinculados ao Fome Zero continuem avançando com suas ações paliativas, compensatórias e assistencialistas, 39,5 milhões de pessoas vivem em situação de insegurança alimentar, o que significa viverem com limitação de acesso quantitativo aos alimentos, com ou sem o convívio com situação de fome (HIRAI, 2009).

É preciso entender que a escolha alimentar é resultado de interações dialéticas entre as estruturas do cotidiano, os ciclos ecológicos dos recursos naturais, a dinâmica político-econômica dos mercados locais e regionais as representações de classe e as preferências de cada indivíduo (MURRIETA, 2001)

Os hábitos alimentares estão mudando de forma acelerada como demonstra os dados do IBGE publicados desde 2004:

A pesquisa mostra que, em 30 anos, o brasileiro diversificou sua alimentação, reduzindo o consumo de gêneros tradicionais como arroz, feijão, batata, pão e açúcar e aumentando, por exemplo, o consumo per capita de iogurte, que passou de 0,4 kg para 2,9kg ou de refrigerante sabor guaraná, que saiu de pouco mais de um kg (1,7 kg) por pessoa/ano para quase 8 kg (7,7 kg). Até o leite de vaca pasteurizado, que é o produto adquirido em maior quantidade pelas famílias (38 kg por pessoa, anualmente), teve seu consumo reduzido em 40%, tendo chegado a 62,4kg em 1987. Já o consumo de água mineral saltou de 0,3 kg para 18,5kg per capita por ano. Um outro sinal de mudança nos hábitos é dado pelo consumo dos alimentos preparados, por exemplo, que passou de 1,7 kg para 5,4 kg per capita, no período (IBGE, Comunicação Social; 2004, grifo nosso).

As economias sub-regionais ao vincular-se diretamente com as outras regiões do Brasil, desmantelou-se a tradicional organização produtiva espacial do Norte, e diminuíram, drasticamente, os fluxos intra-regionais relativos de mercadorias até então prevalentes, ocorrendo a liquidação de uma série de atividades produtivas voltadas para o mercado local, inclusive atividades relacionadas à produção de alimentos, que se tornaram economicamente inviabilizadas pela escassa capacidade de competir de forma eficiente com as mercadorias importadas, beneficiando assim, o segmento produtivo extra-regional e repercutindo negativamente sobre a PPR - Pequena Produção Rural (COSTA, 1989).

A Periodização da rede urbana Amazônica feita por Lobato Correa (1987) deixa claro que a mesma sempre deve ser analisada considerando-se sempre a inserção da região em um contexto externo a ela, seja nacional, internacional ou ambos. Os primeiros núcleos urbanos que se formaram na região se deram sob o contexto da expansão mercantilista da Europa, o qual pretendia incorporar novas áreas ao recém nascido sistema capitalista, com isso os primeiros núcleos urbanos surgiram para servir como ponto de defesa do território contra interesse de outros países além de serem pontos de penetração e conquista do território. Posteriormente, os interesses pelas drogas do sertão, criaram aldeias missionárias que utilizavam da mão de obra

indígena para entrar na selva à procura de qualquer matéria prima que tivesse valor econômico na Europa, situação em que os beneficiários dessa exportação eram as ordens religiosas.

Após período de relativo crescimento da rede urbana, o panorama internacional inverte-se quanto a compra de produtos tropicais e a região encontra-se estagnada economicamente, gerando consequências à organização espacial, onde houve paralisação da expansão agrícola e diminuição da arrecadação tributária. A rede urbana volta a crescer e a complexificar-se na época áurea da extração da borracha, que contou com capital nacional e estrangeiro para o financiamento da produção, situação que explorou a mão de obra local e de imigrantes (principalmente paraenses).

A rede urbana neste período, se caracteriza por uma rede detritica da drenagem que culminava no exterior, mas que também deixava parte do excedente nos núcleos urbanos, acarretando modificações principalmente em Belém e Manaus. Em seguida, a região passa por outro período de estagnação econômica, uma vez que foram transferidas mudas de seringueiras para Singapura, portanto a Amazônia perdeu a hegemonia da produção. Essa descrição da evolução da rede urbana deixa claro que a região passa por modificações na estrutura urbana e vai se complexificando a medida que existe interesses externos, que injetam capital, e levam as riquezas da região.

É possível identificar dois padrões de ocupação na Amazônia, o primeiro e mais antigo é a ocupação na beira dos rios, associado à natureza extrativista das atividades econômicas. O segundo padrão de ocupação está relacionado com a criação de rodovias, onde a terra firme também torna-se referência de fluxo para a produção. (LIMA; CARDOSO, 2006; BELTRÃO; CORREA, 1987)

A modificação nos padrões de ocupação na região está relacionada com o caráter disseminado e pulverizado dos investimentos quando expandiu-se a fronteira econômica sobre a região. A intervenção do Estado é determinante quanto o processo de ocupação e exploração da Amazônia. Neste sentido, é possível identificar

intervenções quanto ao controle da terra, política de migração induzida e o incentivo de grandes empreendimentos como determinantes no padrão de ocupação da região.

Com a interpretação da periodização e dos padrões de ocupação da Amazônia, é perceptível que a região sempre esteve influenciada pelo interesse internacional para ser fonte de matéria prima e fonte de exploração de mão de obra barata, situação a qual deixa claro a subordinação à lógica do capital, que impede a autonomia da região.

A linguagem da globalização nega qualquer forma de autonomia para o desenvolvimento urbano, subestima a capacidade individual de cada cidade de definir novas possibilidades de viver no urbano e torna impossível vislumbrar saídas alternativas para a trajetória capitalista da globalização/urbanização. (Schor, Costa; p. 136;2011)

Em pesquisa realizada pelo IBGE (2004), foi possível identificar que no Brasil as pessoas adquirem alimentos não apenas pela aquisição monetária, mas também por meio de produção para subsistência e também através das trocas e doações, este fato se intensifica para a região amazônica, pois esta região representa um local em que a natureza e o homem ainda interagem com maior intensidade.

Na Amazônia e principalmente nas áreas rurais as formas não monetárias ainda existem quanto a troca de alimentos e de favores entre os comunitários, este fato é relevante quanto à segurança alimentar das populações mais pobres. Como por exemplo 53% do pescado e 29,3% da farinha consumida são adquiridas pela população ou através da própria produção familiar ou através de trocas (Noda, 2011)

A discussão a seguir depende de um esclarecimento a respeito do que é segurança alimentar, a definição adotada pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), determina que: segurança alimentar representa um estado no qual todas as pessoas, durante todo o tempo, possuam acesso físico, social e econômico a uma alimentação suficiente, segura e nutritiva, que atenda suas necessidades dietárias e preferências alimentares com bases culturais de cada sociedade, visando garantir uma vida ativa e saudável.

O conceito de segurança alimentar e nutricional passou a abarcar preocupações de diferentes níveis e ultrapassaram o entendimento da alimentação

como simples forma de “reposição energética”. Hoje as atenções se voltam para as dimensões so-ciais, ambientais e culturais que estão imbricadas na origem dos alimentos. Além disso, a garantia permanente de segurança alimentar e nutricional a todos os cidadãos, passa envolver compromissos políticos, sociais e culturais, visando a garantia da oferta e o acesso universal a alimentos de qualidade nutricional e sanitária, preocupando-se também com o controle da base genética do sistema agroalimentar (HIRAI, 2009).

A região da Amazônia Ocidental, devido sua localização na calha do Rio Solimões, sua baixa densidade demográfica e suas características específicas de acesso (via fluvial para transporte de carga e passageiros ou aérea quase exclusiva para o transporte de passageiros) reflete uma dinâmica local própria, diferente dos centros urbanos como redes de transporte mais articuladas para o escoamento dos produtos industrializados. São essas especificidades, quanto ao abastecimento de determinados alimentos, que pretendemos levantar quando analisarmos a dinâmica urbana dos municípios escolhidos.

Tabatinga é um município que assim como muitos da região amazônica dependem da extração de recursos naturais. Nesta região, o rural é uma floresta em que o poder público ocupa largas faixas de terra, permitindo o acesso relativamente livre aos produtos extraídos da terra ou do rio. Nelas certamente não predominará como classe social o proprietário fundiário rentista, que noutras regiões do país consegue interferir nos rumos da política local. (...) Afinal, ser proprietário de terras na Amazônia nunca significou ter poder. Numa região em que a mobilidade predomina sobre a fixação, é mais importante ser comerciante do que ser proprietário (Nogueira, 2008; p. 175, 176).

A grande quantidade de terras livres na Amazônia associada a uma tradição de exploração dos recursos florestais e pesqueiros , permitiu que seus habitantes pudessem viver livres de uma relação de trabalho tipicamente capitalista. Mas, a necessidade de relação com o mercado de produtos urbanos-industriais insere-os no mundo da troca, onde o comércio captura o excedente de seu trabalho extrativo (NOGUEIRA, 2008).

Concordamos com Nogueira (2008) que nesta região o proprietário fundiário rentista não influencia na política tanto quanto em outras regiões do Brasil, mas a luta pelo título da Terra, é complexa para a região estudada, principalmente na região de fronteira, local onde existem muitas terras devolutas. Os agricultores lutam para regularizar a situação das propriedades da zona rural, situação que geraria maior segurança para a família, pois estão produzindo na Terra, construindo comunidades e associações no entorno das cidades e por não terem o título vivem à margem, com insegurança de serem expulsos a qualquer momento pelo Poder Público ou por um grande produtor.

Para interpretar as cidades na Amazônia, faz-se necessário considerar a Natureza e seus recursos além de analisar as articulações, a intensidade, a frequência e a velocidade dos fluxos materiais e imateriais que partem de uma logística de entrada e saída de pessoas e mercadorias dos centros urbanos (NOGUEIRA, 2008). Uma logística atrelada ao rio, portanto, com uma noção espaço-temporal diferenciada das localidades em que o meio de circulação depende do sistema rodoviário ou aéreo.

O abastecimento alimentar no Amazonas depende da iniciativa privada e de produtos originários de outras regiões. Os supermercados são responsáveis por 70% da distribuição de alimentos nos principais centros consumidores do Norte, sendo que mais de 60% das mercadorias provém do sudeste; o fornecimento de hortifrutigranjeiros, através das Centrais de Abastecimento (CEASA), revela dependência de fontes produtoras extra-regionais (BR. Minist. Industr. Com., 1985 *apud* Costa, 1989)

A PPR é de difícil equacionamento, uma vez que envolvem técnicas agrícolas rudimentares, índice de produtividade desprezíveis, descapitalização, carências de infra-estrutura e de apoio do Poder Público, mercados especulativos e preços não remunerativos, tudo isso são os desafios que enfrentam esse segmento sócio-produtivo, mas por outro lado, vem-se tornando ponto pacífico o reconhecimento de que a produção de alimentos básicos na Região depende, fundamentalmente, da PPR (COSTA, 1989)

A evidente contradição entre os dois argumentos, segundo Costa (1989) se explica porque existem duas síndromes em torno da polêmica importância econômica da PPR: a síndrome da subsistência, pelo fato de não ser financeiramente satisfatório a venda não é prioridade e sim o abastecimento da família; e a síndrome da "aversão ao risco", onde estima-se que a PPR não tome créditos, nem adote novas tecnologias por temerem endividar-se, tornando-se avessos à mudança.

Podemos analisar que argumento acima descreve que o agricultor é avesso à mudanças, mas que não condiz muito com a realidade de uma parcela da população que está lutando para sobreviver em meio aos gigantes da produção agrícola. E, quanto ao medo de endividar-se interpretamos como precaução, uma vez que o sistema de crédito e seus infinitos juros se mostram perversos principalmente quando o empréstimo é feito para o pequeno e médio agricultor, porque quando o assunto é agronegócio o espiral gira para o lado dos incentivos fiscais.

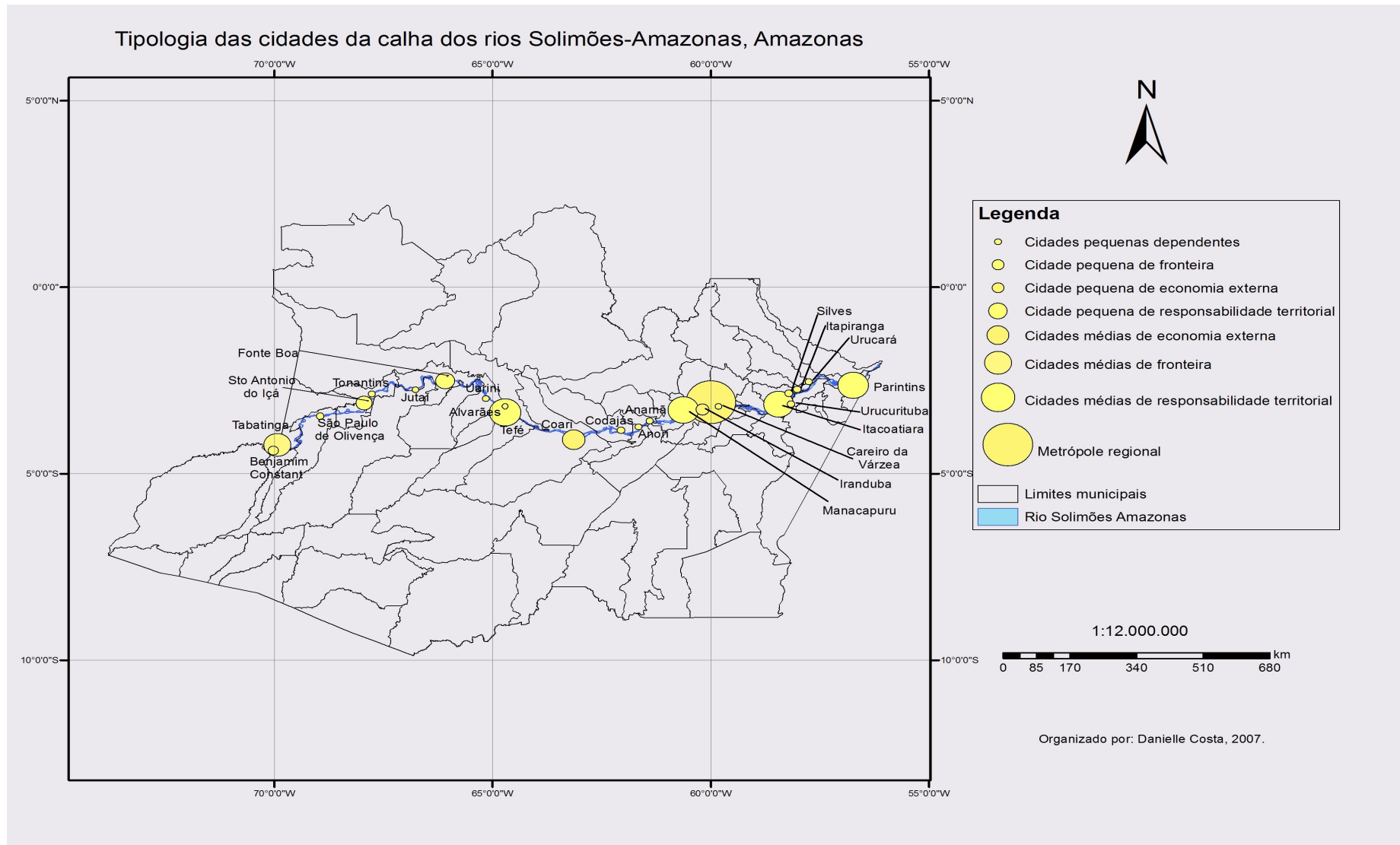
Diante do exposto, pode-se interpretar que o agricultor local e sua produção passam a competir com as novas opções de alimentos que surgem no mercado. Com isso, novos produtos alimentares, oriundos de diferentes partes do Brasil e do mundo estão chegando em uma região onde o ritmo de vida e os hábitos alimentares ainda estão conectados com a Natureza, portanto mudanças estão acontecendo gradativamente, até que os hábitos locais sejam substituídos por outros alimentos mais rápidos de preparar, mais coloridos, e menos nutritivos.

Localização da Área de Estudo

Foram escolhidos os municípios de Tabatinga e Tefé localizados do Alto e Médio Solimões respectivamente, os quais encontram-se fortemente ligados à dinâmica deste Rio, sendo o percurso fluvial uma das opções para chegar até os municípios, uma vez que não existe estradas que cheguem nestes locais. A segunda opção para chegar em Tabatinga e Tefé é através de avião.

Tabatinga é uma cidade que faz fronteira com Letícia – Colômbia e com Santa Rosa – Peru, e possui 52.272 habitantes (IBGE,2010). Por ser uma região de tríplice fronteira, as 3 cidades influenciam-se nos hábitos cotidianos, desde a oferta de alimentos à oferta de móveis e eletrodomésticos. O fluxo de pessoas e mercadorias é intenso nessa região.

O município de Tefé se localiza na metade do caminho entre Tabatinga e Manaus. Possui 61,453 habitantes (IBGE, 2010).



Mapa: Acervo NEPECAB, Org.: Danielle Costa, 2007.

Descrição Metodológica

Ao longo da pesquisa foram realizados 4 campos, sendo o primeiro em Julho de 2011 tanto para Tabatinga quanto para Tefé, outro em Setembro de 2011 para Tefé e o último em Janeiro de 2012 para Tabatinga. Obter os dados em diferentes épocas do ano, faz-se necessário quando o assunto é o abastecimento de produtos *in natura*, uma vez que a dinâmica de produção de alimentos nesta região encontra-se fortemente influenciada pelo regime de vazante e de cheia dos rios, onde é possível plantar apenas durante a seca, período em que a várzea se mostra produtiva.

Devido ao tamanho das sedes-municipais escolhidas, é possível percorrê-las para encontrar os comércios que possuem alimentos *in natura*. Para o deslocamento optou-se pelo uso de bicicleta para melhor locomoção do pesquisador. Após o levantamento dos locais que fornecem os alimentos selecionados para monitoramento, foram aplicados formulários que visam compreender a forma de abastecimento e sua rede de distribuições.

No Mercado Municipal de Tabatinga foram realizados questionários de forma aleatória, abarcando tanto funcionários cadastrados pela prefeitura quanto feirantes sem cadastro. Já em Tefé não existe distinção entre os trabalhadores, a feira estava sem representante e sem administrador, portanto em Julho de 2011, a feira não possuía cadastro de seus trabalhadores, de forma que foram realizados questionários aleatoriamente pela feira. Em ambos casos, verificou-se que após uma amostra de 15 trabalhadores, os preços e destino dos alimentos não variavam significativamente, as respostas se repetiam com frequência. No primeiro campo, foram realizados 8 questionários, tanto na feira de Tefé e de Tabatinga, e outros 4 e 5 questionários fora da feira em Tefé e Tabatinga respectivamente. No campo realizado em Setembro de 2011, apenas para Tefé foram realizados 13 questionários no total, sendo 10 dentro do Feira Municipal de Tabatinga e 3 em outros estabelecimentos espalhados pela cidade, sendo que os 3 já tinham sido visitados no primeiro campo, possibilitando comparação. No campo de Janeiro de 2012 foram realizados 10 questionários dentro do Mercado Municipal de Tabatinga e outros 5 espalhados pela cidade.

Os formulários pretendem responder as seguintes perguntas: qual o preço; origem (se é produção própria, se se compra de outro produtor local, ou se vem de outra cidade ou de outro país); fornecedor (se se compra do produtor ou do atravessador) e os dias de abastecimento dos produtos. No caso do entrevistado ser um produtor, o formulário possui uma segunda etapa a qual pretende aprofundar nas questões referentes à forma de produção, levantando questões a respeito da origem das sementes, qual tipo de incentivo o produtor recebe por parte da Prefeitura ou do Estado, qual o tipo da mão de obra utilizada, se utilizam algum tipo de agrotóxico, pesticida ou veneno natural nas plantações, entre outras questões que pretendem entender como esta sendo produzido o alimento fornecido à população.

Análise dos resultados

As considerações finais abaixo descritas estão embasadas nas coletas de campo realizadas em Julho e Setembro de 2011 e Fevereiro de 2012.

A análise da rede de distribuição de alimentos *in natura* em Tabatinga nos permite entender que os hábitos alimentares neste município estão fortemente ligados à rede de comércio sobre o Rio Solimões que fornece produtos industrializados (principalmente os componentes da cesta básica: arroz, feijão, macarrão, óleo, sal, açúcar...) e está dependente da produção peruana quanto ao abastecimento de alimentos *in natura* (tomate, limão, cebola branca, cebola roxa, alho, pimentão), uma vez que estes são produzidos em baixa quantidade pelo lado brasileiro. A durabilidade desses alimentos não permite seu transporte por muito tempo, por isso o lado brasileiro da Fronteira adquire alimentos *in natura* de comunidades agricultoras principalmente do Peru, e em menor quantidade alguns alimentos são oriundos da Colômbia. A fiscalização da entrada desses alimentos no Brasil não ocorre de forma expressiva devido a uma flexibilização da legislação por se tratar de uma região de Fronteira. Por serem alimentos perecíveis que não serão distribuídos para outras

idades além de Tabatinga e Benjamin Constant, eles atravessam o rio sem complicações para serem comercializados no lado brasileiro.

O primeiro campo foi realizado durante o mês de Julho de 2011, tanto em Tabatinga quanto Tefé, o segundo campo foi realizado apenas para Tefé em Setembro de 2011 e o terceiro campo foi realizado apenas em Tabatinga no mês de Janeiro de 2012. A hidrografia sempre foi um fator determinante na formação das cidades na Amazônia, uma vez que desde os primeiros aglomerados humanos até a formação dos centros urbanos sempre ocorreram às margens dos rios. Devido a esta conexão, as cidades na Amazônia encontram-se fortemente ligadas ao regime de chuvas que proporcionam uma época de seca e outra de cheia para a região. Diante desta realidade, a produção dos alimentos *in natura* encontra-se fortemente influenciada pela presença ou não de várzea nos municípios.

No mês de Julho, a várzea estava começando a ser cultivada, as manivas de mandioca estavam ainda bem pequenas dentro da terra. A produção da várzea provavelmente será colhida entre os meses de outubro e novembro, de modo que praticamente todo alimento consumido tanto em Tefé quanto em Tabatinga provinham de outros lugares, uma vez que a produção de terra firme não é suficiente para abastecer os municípios.

Ao comparar o preço dos alimentos *in natura*, percebe-se que em Tabatinga a população consome os mesmos alimentos pela metade do preço pago em Tefé, como demonstra o quadro 1 abaixo:

Julho 2011	TBT		Tefé	
	> preço	<preço	> preço	<preço
Tomate (kg)	4	3	6	5
Limão (unidade)	3	0,55	2 (4 unid)	1 (5 unid)
Banana (palma)	2	2	3	1
Cenoura (kg)	4	2,5	5	4
Couve (quatro folhas)	1	1.	2.	1
Batata (kg)	2	1,3	5	3

Quadro 1: Comparação dos preços em Tabatinga e Tefé

Dados: coleta de campo Julho 2011

Org.: Marina Lelis Ribeiro

A justificativa para essa diferença no preço dos alimentos selecionados, se da pois em Tabatinga os alimentos apenas atravessam a fronteira entre Peru e Brasil sem nenhum custo adicional por estar entrando em outro país, já os alimento que chegam até Tefé são oriundos de Manaus, portanto demoram em média 2 dias de barco para chegar. Outra questão que colabora para o alto custo da mercadoria em Tefé, é que esses alimentos que chegam de Manaus, muitas vezes vieram de São Paulo, ou seja, ao ampliarmos a escala de análise para saber de onde vem os alimentos *in natura* consumidos em Manaus, entendemos que se trata de uma rede comercial a nível nacional e não apenas regional.

Outra questão levantada pela pesquisa se trata do abastecimento dos alimentos *in natura*, se o mesmo é feito através do próprio produtor ou por um atravessador, denominados de “marreteiros” pela população local, e qual a origem desse alimento, o quadro 2 abaixo auxilia a interpretação dos dados coletados.

TBT	Mercadoria adquirida com:		TEFÉ	Mercadoria adquirida com:	
	Marreteiro (Peru)	Produtor		Marreteiro (Manaus)	Produtor
Tomate	8		Tomate	12	
Limão	5	2	Limão	9	1
Banana	1	4	Banana	1	7
Cenoura	7		Cenoura	9	
Couve		5	Couve	1	5
Batata	9		Batata	8	

Quadro 2: Forma de abastecimento do comércio e origem dos alimentos
Dados: coleta de campo Julho de 2011

A contabilização dos dados acima foi feita pela disponibilidade do alimento nos locais entrevistados, vale ressaltar que existem comércios que não possuem todos os alimentos analisados pela pesquisa. Percebe-se que a produção local limita-se a Banana e Couve para ambos municípios, e mesmo assim encontrou-se abastecimento externo de Banana no caso de Tabatinga e abastecimento externo de Couve para Tefé. Outra informação relevante extraída do Quadro 2 é que tanto Tabatinga quanto Tefé estão 100% dependentes do abastecimento externo para o consumo de Tomate,

Limão, Cenoura e Batata durante o mês de Julho. O abastecimento no caso desses produtos, ocorre via um mediador (atravessador ou marreteiro), isto significa que o maior valor agregado a esses alimentos se dá nesse momento da cadeia produtiva, situação onde o lucro fica com o mediador e não com quem produziu o alimento. A comercialização desses alimentos por ser realizada através do sistema de intermediações, mostra que vendas diretas ao consumidor ou às cooperativas são canais inexpressivos, ou seja, impõe a essa rede de comércios uma total dependência de estruturas de mercado especulativas.

No campo realizado em Janeiro de 2012, notifica-se que o abastecimento de alimentos *in natura* em Tabatinga continua sendo feito principalmente pelo Peru, no entanto para esta época do ano, foi possível identificar maior disponibilidade de alimentos produzidos localmente, como o tomate regional (foto 3) e a couve, mas principalmente as frutas regionais analisadas pela pesquisa. Desde o primeiro campo notificou-se que o abastecimento da couve e da banana é feito por produtores locais, mas a disponibilidade do tomate regional nas feiras foi constatado apenas no segundo campo. Essa diferença está relacionada com a produção de várzea, a qual no segundo campo estava sendo colhida, uma vez que a água estava subindo novamente, portanto em Janeiro, estava sendo feita a colheita da macaxeira, tomate, banana e demais cultivos de várzea.



Foto 3: Tomate Regional (campo Jan 2012).

Colunas3	jul/11		média	set/11	01/09/11	média
	> preço	< preço		> preço	< preço	
Tomate	6	5	5,5	7	4	5,5
Límao	2	1	1,5	1,25	2	1,62
Banana Pacovan (5 unidades)	-	-	-	10	1,65	5,8
Banana Maça (10 unidades)	2	1	1,5	4	1	2,5
Cenoura	5	4	4,5	6	4	5
Couve	2	1,5	1,75	2	1	1,5
Batata	5	4,5	4,75	5	2,5	3,75
Macaxeira	-	-	-	2	2	2

Quadro 3: Comparação entre o menor e o maior preço oferecido nos comércios de Tefé: Julho e Setembro de 2011

Média dos preços	jul/11	set/11
Tomate	5,5	5,5
Limão	1,5	1,62
Banana Pacovan (5 unidades)	-	5,8
Banana Maça (10 unidades)	1,5	2,5
Cenoura	4,5	5
Couve	1,75	1,5
Batata	4,75	3,75

Quadro 4: média dos preços oferecidos no mês de Julho e Setembro de 2011: Tefé

Durante a primeira etapa do questionário, é possível identificar se o entrevistado é produtor ou não, para aqueles que estavam vendendo o alimento produzido por ele mesmo, foi realizado uma segunda etapa do questionário, a qual pretende responder algumas perguntas com relação à produção local de alimentos *in natura*. Desde o que está sendo produzido, qual a forma de escoamento da produção, a origem das sementes, quais os tipos de incentivos da prefeitura e do governo os agricultores recebem para estar produzindo e também quais os principais obstáculos e dificuldades encontradas pelos agricultores da região.

Constatou-se que a produção é exclusivamente familiar, sendo difícil encontrar uma comunidade em que estão produzindo algo entre todos comunitários, a produção é cultivada, colhida e vendida por família. No primeiro campo à Tabatinga foram realizados 25 questionários com produtores, uma vez que foi possível conhecer

algumas comunidades na zona rural de Tabatinga, como Terezinha IV, Limeira, Bom Jesus, Sapotal além da produção de Dona Italina, que possui uma produção independente, não estando associada a nenhuma comunidade. Já no segundo campo foram realizados 7 entrevistas com produtores, uma vez que a segunda etapa do questionário foi aplicada apenas com os produtores que se encontraram no município, pois não foram realizadas visitas às comunidades.

Elaborou-se uma tabela a qual demonstra toda a produção dos entrevistados (Anexo 1). Existem no mínimo 67 tipos de cultivos diferentes, entre frutas, leguminosas e hortaliças. Do total de 32 entrevistas, 27 produziam Banana e 28 produziam Macaxeira, sendo estes os cultivos mais produzidos localmente. Dos dados adquiridos com os agricultores locais, vale destacar que a melancia, milho, cheiro verde, cebolinha, couve, laranja, limão, goiaba também estavam sendo comercializados no momento da pesquisa, no entanto, foi possível perceber que qualquer que seja o alimento, quando produzido em grandes quantidades o mesmo também é comercializado.

Uma figura importante na residência do produtor rural é o pescador, que além de complementar a alimentação da família com o peixe pescado diariamente, também contribuiu na renda familiar, tanto vendendo o excedente do peixe quanto na época do Seguro Defeso nos meses de Dezembro, Janeiro, Fevereiro e Março, alguns relataram que são os meses em que a renda familiar é maior, contando com 540 reais do seguro. No momento da pesquisa, a pesca era executada principalmente para consumo, pois quando o rio está nos meses mais cheios a pesca é difícil, portanto os pescadores esperam setembro, outubro e novembro que são os meses de maior fartura na pesca; é quando atravessam o rio para vender o peixe (principalmente liso) diretamente aos colombianos. As famílias que possuem filhos matriculados na escola, também recebem a Bolsa Família, no valor de 30 reais por criança.

Verificou-se que o uso de agrotóxicos nas plantações é comum. Os técnicos do IDAM informaram que eles usam inseticidas denominados Decis e Tamaron, principalmente nas plantações de Melancia e de hortaliças. Existem muitos pontos

negativos do uso de agrotóxicos nas plantações, recentemente foi dada a entrada na Procuradoria da República e nos ministérios da Saúde e da Agricultura, com o pedido de banimento de um poderoso veneno usado na agricultura, o Tamaron, ou Metamidophos, produzido pela multinacional Bayer, entre outras.

O pedido para suspensão da produção, comércio, transporte e armazenamento do Tamaron, é feito com base nos Art. 23 e 225 da Constituição Brasileira e na Lei 7.802/89, a Lei de Agrotóxicos.

O Tamaron, é um organofosforado de ação sistêmica que age por contato, ingestão ou de forma sistêmica. Inseticida e acaricida, hoje é comercializado como Classe II, isto é, "altamente tóxico". O registro original era Classe I, "extremamente tóxico", alterado a partir de 1992 devido a uma Portaria do Ministério da Saúde. Na contramão dos países centrais do capitalismo que estão criando restrições aos agrotóxicos (Preservação, 1996).

O Brasil está entre os principais consumidores mundiais de agrotóxicos. Segundo dados do Sindicato Nacional da Indústria de Defensivos Agrícolas - SINDAG, em 2001 o país consumiu 328.413 toneladas de produtos formulados, correspondendo a 151.523 toneladas de ingredientes ativos. Desta forma, o Brasil aparece em 7o lugar no ranking dos dez principais países consumidores, que representam 70% do mercado mundial de agrotóxicos (ANVISA, 2003). Além da exposição ocupacional, outros grupos populacionais têm risco aumentado de intoxicação. Merecem destaque os familiares dos agricultores e os vizinhos de locais aonde o agrotóxico é aplicado.

A maior utilização dos agrotóxicos é na agricultura. São também utilizados na saúde pública (controle de vetores), no tratamento de madeira, no armazenamento de grãos e sementes, na produção de flores, no combate a piolhos e outros parasitas no homem e na pecuária. Além disso, toda a população tem a possibilidade de sofrer intoxicação, através da ingestão de água e alimentos contaminados, da utilização de domissanitários, etc (Ministério da Saúde, 2005).

A principal dificuldade relatada pelos agricultores é o escoamento da produção tanto de terra firme quanto de várzea. No caso das comunidades de várzea, devido à distância e a limitação do acesso à sede municipal, praticamente todos vendem sua produção para os chamados "marreteiros", que são os atravessadores que fazem o escambo no meio do rio ou buscam os produtos na própria comunidade. Já as

comunidades de terra firme entrevistadas, dizem que o principal obstáculo da produção são as estradas que ainda não foram asfaltadas e são de difícil acesso. Principalmente no campo de Janeiro de 2012, houve muita reclamação das estradas que ligam as fazendas à sede municipal, pois na época de chuva, vira um lamaçal intransitável. A grande maioria relatou que faz o escoamento da produção a pé como demonstra a foto do agricultor abaixo.



Foto 4: Trabalhador carregando sua mercadoria; campo Janeiro de 2012
Autoria Marina Ribeiro, 2012

TABATINGA

Neste ponto inserimos os dados com maior nível de detalhes das entrevistas aplicadas, enfocando separadamente ambos municípios estudados.

Em Tabatinga, notificou-se uma concentração dos locais de venda de alimentos *in natura* no Mercado Municipal de Tabatinga e seu entorno, sendo raro encontrar esses alimentos em outros locais da cidade. Isto ocorre pois grande parte desses alimentos comercializados chegam através do Porto de Tabatinga, o qual está localizado logo abaixo do Mercado Municipal.

Ao percorrer a principal Avenida de Tabatinga, que recebe o nome de Av. da Amizade, foram encontrados 8 estabelecimentos de compras alimentícias, denominados Supermercado Brilhante, Supermercado Taqui, Casa dos Conglomerados- Revendedor autorizado Sadia, Distribuidora Rezende, Comercial Shamel Ltda, Comercial Betel Supermercado Popular e Comercial Nossa Senhora de

Fátima. Apenas os dois últimos vendiam frutas e verduras, sendo que o Supermercado Popular fornecia apenas batatas e o Comercial Nossa Senhora de Fátima possuía tomate, limão, banana e batata. Em ambos os casos o dia de abastecimento não é fixo e depende de quando esgota o produto nas prateleiras. Os mesmos são comprados de um atravessador que faz o escambo diretamente do Peru para o município de Tabatinga. Não foram encontradas nenhuma fruta regional nos estabelecimentos visitados na Av. da Amizade, mesmo sendo esta a principal do município.

Foram escolhidas 4 frutas regionais para serem monitoradas ao longo da pesquisa: cupuaçu, açaí, pupunha e tucumã. Apenas o tucumã foi encontrado no campo de Julho de 2011, mas este acabou de começar sua época de frutificação, portanto foi visto pela primeira vez a venda no dia 18 deste mês, estavam a disposição no canteiro central da Av. da Amizade, foram coletados por índios Tikunas da comunidade Mareaçu I.

No mês de Janeiro de 2012 foi possível observar maior disponibilidade das frutas regionais, que continuam sendo oferecidas pelos Tikunas na Av. Da Amizade. Desta vez, foram encontrados cupuaçu, tucumã e pupunha no canteiro central, haviam índios da Comunidade Mareaçu I e II vendendo os alimentos.

Foi possível entender também que a grande oferta dessas frutas, diferente dos outros alimentos *in natura*, não está concentrado no Mercado Municipal, mas sim no canteiro central da Av. Da Amizade, onde ficam os índios Tikunas com a sua produção. Das 15 entrevistas realizadas no Mercado Municipal, apenas 1 pessoa oferecia cupuaçu, pupunha e tucumã, além de outras três que possuíam apenas cupuaçu. Essas 4 pessoas abastecem suas bancas com produção local indígena.

Ao observar a produção vendida pelos Tikunas, percebe-se que ela reflete a produção regional de alimentos *in natura*, produzido tanto por outras comunidade indígenas e não indígenas, sejam elas de várzea ou terra firme. Para explicar esta afirmação, faz-se necessária entender que as Comunidades Mareaçu I e II se estendem desde o contato com o rio, portanto possuem grande faixa de várzea até o contato com

a área urbana de Tabatinga, portanto também possuem produção de terra firme. Dos alimentos estudados, as comunidades Mareaçu I e II produzem tomate, limão, banana, macaxeira, pupunha, cupuaçu e tucumã, mas em entrevista feita com um produtor, notificou-se que eles também produzem castanha, mari, mapati, cana, abil, manga, feijão de praia, e melancia, sendo que todo alimento produzido é para consumo familiar e para venda quando a produção é grande, qualquer que seja o alimento. Como as comunidades ficam perto de Tabatinga, existe um coletivo (uma van) o qual percorre a comunidade e depois chega até a fronteira, portanto percorre toda a Av. Da Amizade. Os índios juntam sua produção, uma quantidade possível de carregar nas mãos, e pelo coletivo chegam ao local onde vendem seus produtos.

A maior disponibilidade dos alimentos *in natura* ocorre no Mercado Municipal e seu entorno que é organizado pela Secretaria de Produção - SEPPRA e instalado em um galpão da Prefeitura. A feira possui uma dinâmica própria para receber tanto produtores quanto atravessadores, sendo que os primeiros tem prioridade, pois segundo os organizadores da feira, não podem perder sua própria produção. Ao conversar com o administrador da feira, contatou-se que existem 64 feirantes cadastrados, sendo que 12 trabalham nos açougues e 52 na parte de hortifrutigranjeiros. A feira recebe além dos trabalhadores cadastrados uma grande quantidade de pessoas que se instalam no chão para venderem seus produtos. A terça-feira é destinada aos atravessadores, a quarta e sexta-feira são destinadas ao produtor rural, sendo que a quinta é de exclusividade dos feirantes (denominados banqueiros), já o sábado e o domingo é livre para quem quiser comercializar. Mesmo tendo os dias estipulados por origem do produto, quando um produtor chega ele nunca é proibido de expor seus alimentos, no máximo é dirigido para outro local dentro da própria feira.



Foto 05: Mercado Municipal de Tabatinga
Foto: Marina Lelis Ribeiro - Jul 2011

Dona Maria Ilário e a Sra. Francisca Amorin Fabaco são comerciantes do Mercado Municipal de Tabatinga. São fornecedoras de sementes Gergelim, Coentro, Pimenta Cheirosa, Pepino, Maxixe, Alface, Girimum, Couve, Pepino, Cenoura, Pimenta do Reino para a maioria dos produtores da região. Elas fazem o pedido das sementes em Manaus, com exceção da Pimenta do reino que vem do Pará, e as mesmas chegam através do porto. Além de vender as sementes, a Sr. Maria Ilário vende fertilizantes como Ureia, NPK, Sulfato de Alumínio e inseticidas como Luzban (para formigas e insetos) e Tifon, este último chega até Dona Maria através dos peruanos.

Notificou-se que as pessoas que são cadastradas na feira possuem mais assiduidade do que os produtores ou comerciantes que não estão cadastrados. Houve uma modificação na organização da feira depois do primeiro campo realizado em Julho de 2011. Em fevereiro de 2012 os comerciantes que antes ficavam no chão da feira, tanto do lado de dentro quanto de fora foram deslocados para um galpão que existe próximo ao Mercado Municipal. Segundo um dos organizadores da feira, estava ocorrendo muitas brigas no local, e optou-se por separar os trabalhadores, no momento apenas os cadastrados ficam dentro do Mercado, e os outros ficam neste galpão ao lado, embora ainda estejam no chão com sua mercadoria.

R\$ - 1 Kg	1	2	3	4	5	A	B	C
Tomate	3		3	3	4	3	3	3
Limão			2,5	0,55	1,5	3	2,5	2,5
Banana (palma)	2	2	2		2			
Cenoura	3		3	3	4	3	2,5	3
Couve (4 folhas)	1		1	1	1			
Batata	2		2	2	2	1,5	1,5	1,3

Quadro 5: Variação no preço dos alimentos *in natura*: Mercado Municipal de Tabatinga – Julho 2011 (Banca 1,2,3,4 e 5: dentro do Mercado Municipal; Banca A, B e C: no entorno do Mercado Municipal) Dados: coleta de campo Julho 2011
Org.: Marina Lelis Ribeiro

Como demonstra o quadro acima, verifica-se pouca variação no preço dos alimentos *in natura* oferecidos na feira. Constatou-se que dos alimentos selecionados para acompanhamento, apenas a banana maçã, banana pacovan e a couve são produzidas em território brasileiro, sendo que o tomate, limão, cenoura, batata e banana peruana são produzidas no Peru. Para os agricultores ou atravessadores, faz-se necessário apenas cruzar a fronteira para vender os alimentos em Tabatinga.

TBT - jan 2012	Banca 1	Banca 2	Banca 3	Banca 4	Banca 5	Banca 6	Banca 7	Banca 8	Banca 9	Banca 10
Tomate	5		4	4	2		1			2
Limão	3,5	1	2	2		1	2	1		2
Banana	2	2	2			2	2	2	2	
Cenoura	4		4							
Couve (3 f.)	1		1	1		1				1
Batata	2									
Macaxeira	2	2	2	2	1 e 2	2	2	2		1 e 2

Quadro 6: Variação no preço dos alimentos *in natura*: Mercado Municipal de Tabatinga – Janeiro 2012
*Preços que variam entre 1 e 2 é que depende do tamanho
*Banca 2: de 12 à 16 unidades; Banca 6: 1 real: 8 unidades do limão galego ou 12 unidades do tangerina; Banca 8: 10 unidades

Ao comparar os dados coletados em Julho de 2011 e em Janeiro de 2012 é possível observar alguns pontos relevantes quanto ao abastecimento de alimentos *in natura* no município de Tabatinga. Primeiro com relação ao tomate, o preço baixo nas bancas 5, 7 e 10 se dá pois são tomates regionais, sendo que na banca 5 a entrevistada é a própria produtora, tanto do tomate quanto da macaxeira. As outras bancas que vendem tomate, o conseguem do Peru, e foi perceptível o aumento do preço, passando de uma média de 3,5 em Julho de 2011 para uma média de 4,5 em Janeiro de 2012. Não houve variação no preço da banana, independente da qualidade, se é pacovan,

prata, maçã, peruana sempre serão 2 reais a palma, no entanto a banana comprida possui entre 3 e 4 unidades enquanto as outras entre 8 e 15. Uma observação a respeito da couve é que o preço permaneceu 1 real o maço, no entanto antes eram com 4 folhas e em Janeiro diminuíram para 3 folhas, provavelmente refletindo uma consequência da subida do rio, que vai tornando mais escasso os alimentos ali produzidos a medida que chega aos cultivos.

TBT - Jan 2012	César Quizá	Crower Oliveira	Estevan Campos	Mercadinho Gisele	Casa Boi Gordo
Tomate	3,5	3	3,5	3,5	2,8
Limão	2	1,5	2,5	1,8	1,5
Banana					
Cenoura	3	2,5	3		2
Couve			1,5		
Batata	1,5	1,5			1,4
Macaxeira					

Quadro 5: Variação no preço dos alimentos *in natura* em Tabernas: Tabatinga – Janeiro 2012

Ao cruzar os dados do Quadro 4 e 5, é possível perceber que a Macaxeira é vendida apenas no Mercado Municipal, enquanto a batata é vendida predominantemente nos arredores da feira. Algo que ficou claro nas entrevistas feitas nos estabelecimentos que ficam no entorno do Mercado, é que esses comerciantes são os fornecedores dos feirantes que trabalham no Mercado. Portanto possuem um preço ligeiramente menor do que os produtos oferecidos na feira. Os vendedores são peruanos, e embora já morem no Brasil, mantêm contato direto com os produtores de seu país, e através do rio fazem o abastecimento dos alimentos para Tabatinga. Um dos entrevistados forneceu maior detalhe quanto ao caminho percorrido desde as fazendas no Peru até Tabatinga, os alimentos são levados primeiramente por estradas até Urimaguas, de lá seguem de barco à Iquitos, onde mudam de embarcação e seguem pelo rio até Santa Rosa, onde atravessam para Tabatinga.

Neste ponto inserimos a discussão a respeito do fluxo de mercadorias e pessoas na região fronteiriça. Devido à deficiência na fiscalização e à flexibilização gerada por acordos entre os países sul americanos o comércio de mercadorias via Peru/Brasil e vice-versa, acontece normalmente, seja, através dos meios legais ou por meio do contrabando. Resulta que muitas vezes não sabemos qual a real procedência

dos produtos que na maioria das vezes não possuem identificação do fabricante ou do produtor, como é o caso dos produtos hortifrutigranjeiros que, misturam-se aos produtos brasileiros na feira e nos estabelecimentos comerciais (TORRES, 2011).

Verificou-se também a presença de muitos alimentos de origem colombiana vendidas principalmente no comércio que cerca o Mercado Municipal, dentre eles a Berinjela, Pepino, Pimentão, Vagem, Couve Flor, Brócolis, Aipo. São alimentos mais caros, variando entre 6 e 10 R\$ o quilo, portanto menos acessíveis para a população específica, vale salientar que existe um grande contingente de militares e suas famílias na cidade que são oriundos de outras regiões do país que trazem consigo outros hábitos alimentares. Dentre outros alimentos produzidos pelos peruanos, foram encontrados Cheiro Verde, Pimenta de Cheiro, Pimentão, Pimentinha Olho de Peixe, Macaxeira, Milho, Alface, Feijão, Chicória, Coco e Buriti. Como constatado na fala de alguns comerciantes, antes muitos alimentos como o tomate e a cebola vinham de Manaus, mas além de serem mais caros chegavam boa parte já estragados pelo tempo gasto na viagem (3 à 6 dias dependendo da embarcação).

Ao visitar a feira no sábado, um dia que é livre para todos comercializarem, tanto marreteiros quanto produtores e feirantes, verificou-se também uma forte presença dos índios Tikunas da comunidade Mareçu II no Mercado Municipal, onde se instalaram no lado externo, ocupando toda a lateral da feira.

No caso de Tabatinga, as propriedades visitadas em terra firme, afirmaram que a maior parte das propriedades já foram criadouros de gado, de modo que o solo se encontra bastante compactado, dificultando a prosperidade de qualquer tipo de cultura. Neste município grande parte dos alimentos *in natura* provêm de uma comunidade Israelita do Peru, que fornecem esses alimentos a preços mais baixos para toda a região. Portanto, o tomate, batata, cenoura, limão são produzidas por esta comunidade e atravessam a fronteira para estar disponível aos brasileiros na Feira Municipal de Tabatinga. Dos alimentos selecionados para serem analisados, apenas a couve e a banana eram produzidos localmente, outro alimento bastante cultivado tanto em terra firme quanto na várzea é a macaxeira, que na maioria das vezes chega até o

consumidor já transformada em farinha. Quanto as frutas regionais selecionadas, apenas o tucumã foi encontrado neste época do ano, a pupunha, açaí e cupuaçu ainda não estavam disponíveis nem na feira nem em outro local da cidade. Portanto o abastecimento dos alimentos *in natura* nesta época do ano, dependem do Peru.

IDAM – Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas

O IDAM possui um sistema denominado ATER – Assistência Técnica de Extensão Rural onde no caso de Tabatinga contam com um gerente (Janio Ferreira Franco de Amorin) 5 técnicos em Agropecuária (Raimundo Zoroasto N. Brandão, Mário Regis Soares Gomes, Aldo Evam da Silva Goes, Daniel Lima Leandro, Elizabeth Cavalcante de L. Gomes), um assistente técnico (José Coelho Dávila), um vigia (Eugênio Oliveira Brás) e um motorista fluvial (Aderaldo Craveiro Maciel).

O IDAM tem o objetivo de fortalecer as atividades agropecuárias, mediante a prestação de assistência técnica, extensão rural e florestal, através de processos técnicos e educativos para assegurar a cidadania e a melhoria da qualidade de vida dos produtores rurais (relatório IDAM, 2011). Dentre os benefícios oferecidos pelo Instituto, estão a distribuição de sementes gratuitas, distribuição de vacina contra a Febre Aftosa onde a primeira etapa ocorreu em Maio de 2011 e a segunda etapa em Novembro deste mesmo ano, em uma campanha onde cerca de 580 bovinos foram vacinados. Segundo relatório fornecido pelo IDAM, as principais atividades no município são: mandioca, milho, feijão, banana, melancia, mamão, maracujá e hortaliças. No entanto, no dia em que foi realizada a visita ao Instituto (Julho de 2011), o mesmo tinha também sementes de arroz, tomate, maxixe, abobora, lentilha, alface, coentro, pepino e pimenta para serem distribuídas aos agricultores interessados, cujos documentos exigidos para retirar as sementes são ID e CPF. Quanto à pecuária, predominam atividades com aves de corte, aves de postura, suínos e bovinocultura mista.

No campo realizado em Janeiro de 2012, o IDAM estava fornecendo sementes de hortaliças de cumentro, cebolinha, alface, couve, repolho, tomate, pimentão, quiabo, pepino, além dos grãos de milho, feijão tracatu (branco), arroz, e as frutas fornecidas no momento eram melancia, mamão e maracujá. As sementes fornecidas tanto no primeiro quanto no segundo campo, eram principalmente da marca Isla Pró, a qual tem sua sede em Porto Alegre e produz vários tipos de sementes, incluindo sementes

Geneticamente Modificadas e híbridas.

O IDAM esta em parceria com PRONAF, que funciona como sistema de crédito do Banco do Brasil para os agricultores rurais. Para a obtenção do crédito, é realizada uma visita de um dos técnicos do IDAM para checar a viabilidade de produção da área que será beneficiada, caso a visita seja positiva, o agricultor assinará um contrato que possui um projeto para sua própria terra, dizendo o que e como plantar. Outra parceria é o Projeto de Desenvolvimento Regional do Amazonas - PRODERAM que possui o sistema de apoio do Banco Mundial, o qual beneficia tanto com a instalação de infra-estrutura (casas completas para produção de farinha) ou com equipamentos (rabeta, motor, barco). Para Tabatinga, o PRODERAM já direcionou créditos para o melhoramento de saneamento básico, para a criação de um Feira modelo para os Tikuna, denominada Mareaçu 2, com casas completas de farinha para a comunidade Sacambú, Sapotal e Praia de Fátima, sendo que a última recebeu também um barco comprado pelo Projeto; também faz parte do PRODERAM outro projeto para a criação de abelhas sem ferrão, em contato com a Associação dos Produtores de Mel – APIMEL, que abarcam produtores de Tabatinga, Benjamin Constant e Atalaia do Norte. Segundo o técnico Mario Regis, que nos recebeu no dia da pesquisa em campo, a contrapartida dos agricultores é manter os projetos funcionando quando os técnicos do IDAM se retiram após certo tempo de acompanhamento.

O IDAM conta também com o Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA, o qual traça algumas metas e o IDAM irá através do convênio com o Ministério, adquire o material (principalmente verba para transporte e para alimentação) necessário para que as metas sejam atingidas pelos agricultores. O objetivo desta parceria é fixar o agricultor na terra. Estão sendo desenvolvidas atividades nas comunidades Sacambú, Terezina I, Terezina III, Terezina IV e Praia de Fátima.

PRODERAM

Um dos projetos que está sendo desenvolvido no momento através do IDAM é o PRODERAM – Projeto de Desenvolvimento Regional do Amazonas, para o Zona Franca Verde, o qual intervém diretamente na produção dos agricultores locais.

É um convênio firmado entre a CIAMA – Companhia de Desenvolvimento do Estado do Amazonas, a SEPLAN – Secretaria de Estado de Planejamento e Desenvolvimento Econômico, SEPROR – Secretaria de Estado da Produção Rural, SDS – Secretaria de

Estado do Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, SEIND – Secretaria Estadual dos Povos Indígenas, IDS – Instituto de desenvolvimento Sustentável – Fonte Boa, além das Prefeituras Municipais. O IDAM esta responsável por acompanhar a execução das atividades ou empreendimento financiado, bem como ser o elo de ligação e entre o produtor rural e o Banco Mundial. O PRODERAM é um Projeto de Desenvolvimento Regional implantado pelo governo do Amazonas com financiamento do Banco Mundial, cujas metas são ampliar ações integradas entorno do tripé: Desenvolvimento Sustentável, Saneamento e Saúde.

O Banco Mundial ou BIRD (Banco Internacional de Reconstrução e Desenvolvimento), sua agências são das Nações Unidas, com sede em Washington. Este Banco possui 150 países mebro, e seus financiamentos são destinados à infraestrutura de transporte, saneamento, energia, desenvolvimento econômico e social.

Atualmente o PRODERAM está atendendo aos municípios de Tabatinga, Benjamin Constant, Atalaia do Norte, Amaturá, Santo Antonio do Içá, São Paulo de Olivença, Tonantins, Jutai e Fonte Boa, todos pertencentes a calha o Rio Solimões. Foram escolhidos os municípios da calha do Solimões por ser a região que possui o menor IDH do Estado. Entre as principais ações realizadas, está a reforma das unidades hospitalares (entrega de equipamentos) para as cidades de Benjamin Constant e Atalaia do Norte; receberam a ampliação e melhoria dos serviços de abastecimento de água em Tabatinga, Atalaia do Norte e Benjamin Constant; houve também a capacitação de pessoas para a produção de farinha em Amaturá e reforma e ampliação da Associação dos produtores de castanha- APROCAM também em Amaturá.

No caso da Etapa I, no que tange o objetivo de atingir a Sustentabilidade nas comunidades locais, foram beneficiadas 4 comunidades em Tabatinga, são elas: Terezina III e Terezina IV, Praia de Fátima e Sacambú, sendo que as ações ainda estão sendo completadas nas duas ultimas comunidades citadas. As principais ações realizadas nas comunidades Terezina III e IV foram a instalação de 50 caixas de abelha (com morões- suporte para a caixa), para a criação de abelhas, possibilitando a comercialização do mel no futuro breve. Além de receber uma canoa de 12 metros, coberta, com motor 13 a Comunidade Terezina IV. Já as ações que estão sendo realizadas no momento, para as comunidades Praia de Fátima e Sacambú; são a construção de uma casa de farinha completa (prensa metálica e não de madeira como construíam antes, conservador e 3 gamelas, que são suportes da madeira), além de receber também uma canoa como as comunidades anteriores.

Para as comunidades, os créditos e financiamentos realizados são a fundo perdido,

isto significa que os produtores não terão que pagar o capital investido na comunidade de volta ao BIRD, a responsabilidade do pagamento fica a cargo do Estado, que pagará ao Banco Mundial a partir de 2012 com os impostos pagos por toda a população amazonense.

Esses mega projetos desenvolvidos em parceria com o BIRD possuem um discurso o qual gira em torno da sustentabilidade preocupando-se com a autonomia das comunidades e pessoas beneficiadas. Uma interpretação mais detalhada dos resultados do Projeto apontam que o mesmo não está alcançando esses objetivos, as pessoas capacitadas para desenvolver o trabalho nas comunidades vem de fora, chegam em um local desconhecido e essa distância torna difícil tanto a confiança dos comunitários com os agentes do PRODERAM quanto a real interpretação dos problemas e dificuldades encontradas nas comunidades.

A visita realizada ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais, possibilitou uma maior visibilidade quanto ao universo dos agricultores estudados por este projeto. Constatou-se que existem em média 600 agricultores, sendo 8 comunidades em terra firme e 28 em área de várzea. Neste momento houve preocupação em perguntar a respeito da legalização da terra na região. Assim como comprovado nas entrevistas realizadas em campo, podemos afirmar que o agricultor vive na insegurança quanto à terra cultivada, uma vez que dificilmente possuem a escritura da terra. Mesmo estando em atividade a muitos anos cultivando no local, os agricultores chegam junto ao IDAM, ao INCRA e ao Sindicato dos Trabalhadores na esperança de legalizarem a situação perante a lei. As pessoas recorrem ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais para situações como Aposentadoria, Salário Maternidade, Auxílio Reclusão (quando um membro que auxilia na produção é preso), e Pensão por Morte, para receber qualquer um dos benefícios oferecidos pelo Estado, através do Sindicato, faz-se necessário comprovar que são agricultores, uma das formas para fazer isso é através do cadastro realizado pelo IDAM.

Constatou-se que a região possui 2 assentamentos pelo INCRA, o PDS Rio Takana e o PA Urumutun. Segundo representante do INCRA de Benjamin Constant, José Jurimar da Silva Maia, o PA Urumutum é o assentamento mais antigo, fundado em 1988, o qual possui 142 famílias. Até o momento, apenas 52 famílias estão regularizadas, e conseguiram o título da terra, as outras 90 apesar da posse da terra não possuem documentação da mesma. Já o PDS Rio Takana é mais recente, foi fundado em 2008, e das 140 famílias assentadas, nenhuma possui o título da terra até o momento. No entanto, Sr. Jurimar explicou que a política de assentamento agora é

diferente daquela realizada no primeiro assentamento, no novo assentamento, os agricultores recebem inicialmente CCRU – Contrato de Concessão Real de Uso, com validade de 5 anos. Se durante os 5 anos for comprovado a produtividade no terreno, então o agricultor receberá CDRDU – Contrato de Concessão Real direito de Uso, o qual é definitivo. Segundo Jurimar, esses dois assentamentos abarcam todas as comunidades que estão na área rural do Município de Tabatinga.

Esta situação demonstra que os agricultores locais vivem com insegurança na terra a qual cultivam os alimentos tanto para subsistência quanto para o comércio, uma vez que por não possuírem o título da terra, podem ser expropriados a qualquer momento pelo governo ou por um grande proprietário de terra, essa luta é realidade para a maioria dos proprietários locais.

TEFÉ

No município de Tefé também existe uma grande quantidade de alimentos *in natura* disponíveis no Mercado Municipal de Tefé, mas também encontra-se outros locais que comercializam esses produtos, espalhados pela cidade. Para melhor visualização, foram elaboradas os quadros 4 e 5 com os diferentes preços encontrados na cidade. No Quadro 4 constam os comércios distribuídos por Tefé, e o Quadro 5 possui os dados coletados no Mercado Municipal no mês de Julho de 2011.

R\$	Box Golçalves	Harpia	Caçada
Tomate	2 (3 unid)	6	2 (4 unid)
Limão	2 (4 unid)	—	2 (5 unid)
Banana (palma)	—	—	2 ou 3
Cenoura	5	—	—
Couve	—	1 (4folhas)	2 (4 folhas)
Batata	—	4	—

Quadro 4: Variação no preço em diferentes comércios em Tefé-AM; Julho 2011
Org.: Marina Lelis Ribeiro

Mercado Municipal de Tefé

Diferente do Mercado Municipal de Tabatinga, a feira de Tefé não possui uma organização ou um representante dos feirantes, por isso não tivemos acesso a informação de quantas pessoas trabalham na feira no total. Com essa situação, nota-se também maior desorganização com relação a forma de ocupação do galpão onde se localiza a feira.



Foto 06: Mercado Municipal de Tefé, 2008
Fonte: Acervo NEPECAB

R\$	Banca 1	Banca 2	Banca 3	Banca 4	Banca 5	Banca 6	Banca 7
Tomate	6	5,5	6	6	5,5	5	5
Limão (5 unidades)	2	2	1	2	2	2	2
Banana (palma)	2	1 ou 2	2				2
Cenoura	5	4		5	5	5	5
Couve (4 folhas)	2	1,5		2		2	
Batata	5	4,5		5	4	5	5

Quadro 5: Variação no preço dos alimentos *in natura*: Mercado Municipal de Tefé-AM - Julho 2011
Org.: Marina Lelis Ribeiro

Através das informações coletadas em campo, verifica-se que não existe grande variação no preço dos alimentos vendidos na Feira Municipal ou em outros locais da cidade, isso ocorre pois qualquer local que fornece esses produtos é abastecido por Manaus, onde parte dos alimentos é de produção local e outra parte vem principalmente do sudeste do Brasil.

No mês de setembro de 2011 foi feito o segundo campo apenas para o municípios de Tefé, cujos resultados da pesquisa elaborados na Feira Municipal estão organizados no Quadro 6 abaixo:

PRODUTOS	Banca 1	Banca 2	Banca 3	Banca 4	Banca 5
Tomate	-	7	-	6	5
Limao	10 (Kg)	2 (5 unid)	-	1,65 (5unid)	2 (5 unid)
Banana Pacovan (5 unidades)	2	1,65	2,5	-	-
Banana Maça (10 unidades)	-	-	1,25	-	-
Cenoura	-	6	-	5	5
Couve	-	2 (5 folhas)	-	2	-
Batata	-	3	-	5	3,5
Macaxeira	-	2	-	-	-
Pupunha	-	5 (3 quilos)	-	-	-

Banca 6	Banca 7	Banca 8	Banca 9
5	6	4	1 (2 unid)
5 (Kg)	2	1,25 (5unid)	2 (5 unid)
-	3,35/ 25 (cacho)	10	10 (cacho)
-	4	1	-
5	5	4	-
-	1 (5 folhas)	2	-
5	-	2,5	-
2	2	2	2

*Marcado em **vermelho**: produto adquirido com produtor

*Marcado em **lilás**: produto adquirido com mediador

*Marcado em **verde**: produção própria

Quadro 6: Variação no preço dos alimentos *in natura*: Mercado Municipal de Tefé-AM - Setembro 2011

Org.: Marina Lelis Ribeiro

Das quatro frutas estudadas, apenas a Pupunha estava disponível no mercado em Setembro de 2011, cujo o próprio produtor estava vendendo Pupunha e Banana na Feira Municipal de Tefé.

Para viabilizar uma comparação entre os dois primeiros campos, foi elaborada o Quadro 7 com os preços de Julho e Setembro disponíveis na feira:

Mês	jul/11	jul/11		set/11	Set/11	
	> preço	<preço	média	> preço	<preço	média
Tomate	6	5	5,5	7	4	5,5
Limao	2	1	1,5	1,25	2	1,62
Banana Pacovan (5 unidades)	-	-	-	10	1,65	5,8
Banana Maça (10 unidades)	2	1	1,5	4	1	2,5
Cenoura	5	4	4,5	6	4	5
Couve	2	1,5	1,75	2	1	1,5
Batata	5	4,5	4,75	5	2,5	3,75
Macaxeira	-	-	-	2	2	2

Quadro 7: Variação do preço dos alimentos in natura da Feira Municipal de Tefé; coleta de campo Julho e Setembro 2011

Org.: Marina Lelis Ribeiro

A diferença não é muito significativa entre os meses de Julho e Setembro no preço dos alimentos fornecidos pela Feira Municipal de Tefé, mas é possível perceber, através da média paga pelos produtos, que os preços sobem ligeiramente no mês de setembro para todos os alimentos monitorados, com exceção da Couve em que a média diminuiu de 1,75 para 1,50, tendo inclusive um aumento de 4 para 5 folhas no maço fornecido pelos feirantes.

Após o primeiro e segundo campo realizado para Tefé, conclui-se que o município é totalmente dependente dos alimentos *in natura* provenientes de Manaus que abastecem a cidade todos os dias. Os vendedoras na Feira Municipal de Tefé afirmaram ter contato direto com a Manaus Moderna, e fazem os pedidos constantemente de acordo com a procura da população. A situação da várzea é igual que em Tabatinga, esta começando a ser cultivada, mas a colheita será no final do ano, situação que deve deixar o abastecimento local desses alimentos menos dependentes da capital. Novamente a produção local se limita a banana e couve, portanto o abastecimento dos alimentos *in natura* nesta época do ano, dependem de Manaus.

Conclusão

Quando fazemos uma análise macro da segurança alimentar mundial, e do abastecimento dos produtos via mercado, concluí-se que ao imperialismo econômico interessa que a produção, a distribuição e o consumo dos produtos alimentares continuem sendo processados como fenômenos exclusivamente econômicos, ou seja, sem colocar em prioridade os interesses da saúde pública (Castro, 2006)

Com o trabalho realizado em campo, foi possível detectar que a produção familiar é importante para uma alimentação mais saudável da família, porém, devido as dificuldades de escoamento da produção, o consumo muitas vezes se limita à família. Foi encontrada uma variedade de frutas nas comunidades visitadas em Tabatinga, fato que deveria chamar a atenção das políticas públicas desenvolvidas na região, no sentido de valorizar a produção local. A interação entre as diferentes comunidades pode gerar um banco de sementes muito rico e variado, o qual se devidamente distribuído pode resultar em maior variedade de alimentos por produtor, melhorando não apenas a alimentação no âmbito familiar, mas ao criar o banco de sementes acessíveis aos produtores, aumentaria também a disponibilidade desses alimentos por menor preço à população local.

Uma das consequências positivas dessa agricultura familiar que até agora predomina na Amazônia, a qual é voltada principalmente para a reprodução biológica e social dos indivíduos é que ela ocorre em ambientes pouco modificados que ainda não sofreram os impactos do avanço da agropecuária extensiva voltada exclusivamente para o mercado, a qual muitas vezes esquece da população adjacente à produção, exportando inclusive para fora do Brasil. A produção local é mais diversificada do que em larga escala, que permite uma oferta constante e variada para auto-consumo além de permitir maior estabilidade ao sistema produtivo uma vez que as necessidades básicas da alimentação familiar independe da comercialização do “excedente”. *As crises do mercado podem afetar o núcleo produtivo, mas não inviabilizam sua sobrevivência* (Noda, 2011 pág 248)

A partir do estudo da rede urbana na calha do Rio Solimões, referente a oferta de alimentos *in natura*, foi possível perceber desde o primeiro campo que se trata de uma rede complexa de abastecimento que ocorre principalmente através dos rios que conectam os municípios no Amazonas. É possível afirmar que o fluxo dessa mercadoria se intensifica durante a época de cheia, uma vez que a produção de várzea

não é viável nessa época do ano.

Ficou claro após o primeiro campo realizado que a população de Tefé paga quase o dobro a mais para consumir alimentos *in natura*, mesmo em se tratando de produtos nacionais, do que a população de Tabatinga que consome alimentos oriundos de outro país. Apenas a banana e a couve que são produzidas localmente em ambos municípios, possuem menor variação do preço entre Tabatinga e Tefé.

As políticas públicas desenvolvidas na região estudada deveriam estar voltadas para o pequeno e médio agricultor, além de valorizar a produção dos alimentos que são próprios da região. Culturas que são desenvolvidas a muitos anos pela população local estão aos poucos sendo substituída por novas técnicas e novos alimentos que colocam em risco a segurança alimentar dos agricultores, uma vez que os insere cada vez com maior intensidade no mercado com o interesse de produzir em grandes quantidades ao invés de uma produção diversificada.

Referências

- BELTRÃO, Leonardo de Jesus dos Santos; PORTO, Jadson Luis Rebelo. A Forma e Função Urbana das Cidades Médias Brasileiras: Os casos de Macapá e Santana-AP.
- CASTRO, Josué de. Geografia da Fome- 6ª edição. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
- CORREA, Lobato Roberto. A Periodização da Rede Urbana na Amazônia, 1987.
- COSTA, José Marcelino Monteiro. **Produção e Abastecimento alimentar na Amazônia: Evolução Recente e Perspectivas para o ano 2000**; Ensaios FEE, Porto Alegre, 10(2):336-350, 1989
- FRIAS, Andrea Dario. *A Importância dos produtos “in natura”*. Disponível em: <http://www.sanavita.com.br/padrao.aspx?artigo.aspx?idcontent=357&idContentSection=225>. Acessado em: 12/04/2011.
- NOGUEIRA, Ricardo. **Tabatinga: uma cidade na fronteira da Amazônia** in Cidades na Floresta/ Edna Castro, organizadora. São Paulo: Annablume, 2008
- MORAES, André de Oliveira; SCHOR, Tatiana. **Redes, rios e a cesta básica regionalizada**. *Revista ACTA Geográfica*, ANO IV, Nº7, jan./jul. De 2010.
- SCHOR, Tatiana; COSTA, Danielle Pereira; **Rede Urbana na Amazônia dos grandes rios: uma tipologia para as cidades na calha do rio Solimões – Amazonas – AM; (olhar data)**
- SILVA, Renilson Rodrigues; **Aglomerções populacionais na Região Norte do Brasil de 1980 a 2000: uma abordagem por meio da Nova Geografia Econômica** ; USP - Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” ; Piracicaba, 2011.
- TORRES, Rudson do Nascimento. **A dinâmica da imigração peruana para Benjamin Constant-AM**; Benjamin Constant: UFAM 2011; mimeo.
- PEREIRA, J.C.M. **Importância e significado das cidades médias na Amazônia: uma abordagem a partir de Santarém (PA)**. Belém: NAEA/UFPA, 2004
- Preservação, **Agrotóxicos estão matando o Produtor Rural**, 1996. Disponível em: <http://www.preservacaolimeira.com.br/agrotoxicos/ferro2.htm>; Acessado em 20/02/2012 .
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Instituto Nacional de Câncer. Coordenação de Prevenção e Vigilância. **Vigilância do câncer ocupacional e ambiental**. Rio de Janeiro: INCA, 2005.

Cronograma de Atividades Realizadas 08/2011-07/12

Nº	Descrição	08/11	09/11	10/11	11/11	12/11	01/12	02/12	03/12	03/12	05/12	06/12	07/12
1	Levantamento e Revisão Bibliográfica	R	R	R	R			R	R	R		R	R
2	Elaboração do formulário para ser aplicado nos centros comerciais	R	R										
3	Levantamento de quais EAA's serão a base para a pesquisa	R						R					
4	Identificar os fornecedores dos alimentos in natura	R						R					
5	Levantamento dos demais dados em campo	R						R	R				
6	Sistematização das informações		R	R	R	R			R	R	R	R	
7	Apresentação parcial					R							
8	Entrega relatório parcial						R						
9	- Elaboração do Resumo e Relatório Final (atividade obrigatória)										R	R	R
10	Preparação da Apresentação Final para o Congresso (atividade obrigatória)												R