

A ESTRUTURA PRODUTIVA AGROPECUÁRIA NA REGIÃO DE ARAÇATUBA, ESTADO DE SÃO PAULO, E SUAS IMPLICAÇÕES¹

Danton Leonel de Camargo Bini²

1 - INTRODUÇÃO

No entendimento de que o sistema cana-boi³ na região de Araçatuba e em todo o oeste paulista funciona prioritariamente para abastecer demandas de consumo longínquas, faz-se importante a compreensão de como se territorializam os outros "circuitos espaciais" agropecuários em terras agrícolas, com ênfase para as culturas alimentares que abastecem as demandas de segurança alimentar e nutricional da população autóctone.

Num contexto nacional em que a relação entre a expansão dos agrocombustíveis e a produção de alimentos ganhou agenda política internacional (OLIVEIRA, 2008), faz muito sentido para este estudo explicar como se tem territorializado essa conexão na totalidade parcial que é a região de Araçatuba. Seguindo Vivas (2009), parte-se do entendimento de que as razões conjunturais expostas como os fatores mais incidentes sobre a crise dos alimentos revelam de maneira fragmentada os motivos do aumento dos seus preços no período pós-2008. Assim, os problemas meteorológicos (vinculados às irregularidades climáticas), o aumento do consumo pela população mundial e a diminuição das reservas de grãos pelos sistemas nacionais ficariam bem aquém das causas relacionadas com as crescentes inversões de capitais especulativos em matérias-primas como as *commodities* agropecuárias.

A mercê das forças do livre mercado, reforça-se nas regiões agropecuárias a especialização em algumas culturas produzidas em grandes escalas para serem distribuídas em pontos dispersos do espaço geográfico. Seguindo essa lógica, volumes consideráveis de produções regionais de culturas alimentares são escoados para consu-

mos distantes, segundo os interesses das grandes **redes** atacadistas e varejistas.

Com a especialização produtiva regional e local das terras agrícolas, ao mesmo tempo em que se tem um aumento da produtividade e da redução dos custos relativos da produção dessas culturas, alargaram-se as distâncias do restante de seus "circuitos espaciais" (circulação, distribuição e consumo). Obtêm-se nas regiões, de um lado, safras significativas de poucos produtos (que serão comercializados para abastecer predominantemente mercados consumidores longínquos), e por outro, produções insignificantes de variados produtos alimentares que nem sequer abastecem as demandas internas à região. Daí surge a necessidade de captação pelo atacado e varejo da maioria dos alimentos da cesta básica consumida pelas populações regionais em outras localidades do Estado de São Paulo e do Brasil, a exemplo da maioria das frutas, legumes e verduras que, adquiridas pelo varejo regional, é oriunda de produções longínquas e, muitas vezes, com implicações nos preços dos produtos.

Como exemplo, numerosos estudos constatarem os impactos negativos da expansão da cana-de-açúcar nos anos 2000 relacionados ao acesso da população a uma diversidade de alimentos produzidos regionalmente na economia paulista e no Centro-Sul do Brasil (OLIVEIRA, 2008). Outros contestam essa tese, ao argumentarem que a cana-de-açúcar se estendeu prioritariamente sobre áreas de pastagens (ADAMI et al., 2013) e que assim é possível conciliar o alargamento do uso da terra por essa cultura com a produção de alimentos. Já há pesquisas de campo que desvendaram a constatação de que são em áreas de arrendamento de pastagens que se produz e se produziu historicamente nas últimas dé-

¹Registrado no CCTC, IE-54/2015.

²Geógrafo, Doutor, Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: danton@iea.sp.gov.br).

³Sob a gestão da elite pecuarista latifundiária, os novos projetos de instalação de usinas e canaviais configuraram uma espacialização consolidada nos anos 1980 naquilo que ficou definido como o **sistema cana-boi** (REGO, 1990). Nessa realidade, cana-de-açúcar e pecuária bovina de corte fazem uso da estrutura agropecuária na região.

cadava a maior quantidade e diversidade de alimentos no oeste paulista. Sendo assim, indiretamente, onde a cana-de-açúcar ocupa área de pastagem, tem-se a certeza de que pelo menos durante cinco anos (prazo majoritário dos contratos de arrendamento para essa cultura) não se terá produção alimentar (BINI, 2015).

2 - OBJETIVOS

Pretende-se com esse artigo identificar a oferta de alimentos disponibilizada pela agropecuária da região de Araçatuba e discutir algumas implicações na dieta praticada pela população autóctone, em relação ao acesso e consumo de alimentos.

3 - MATERIAL E MÉTODOS

Com o objetivo de se compreender a origem dos produtos comercializados no varejo da região de Araçatuba, entre fevereiro e agosto de 2013 foram realizados levantamentos em mercados de grandes, médias e pequenas dimensões, numa amostra não probabilística representativa dos municípios das diferentes classes de tamanho existentes na região. Para Araçatuba, maior município com 181.473 habitantes em 2010 (IBGE, 2012), foram selecionados sete estabelecimentos comerciais para o levantamento. Em Birigui (que possuía 108.599 habitantes) foram escolhidos quatro. Andradina e Penápolis (com populações entre 50 e 100 mil habitantes) tiveram três estabelecimentos selecionados em cada município. Para Auriflora, Ilha Solteira, Mirandópolis e Pereira Barreto (representantes da classe populacional entre 10 e 50 mil habitantes) foram destacados dois mercados em cada um dos municípios. Em Luiziânia e São João do Itararé (com populações menores que 10.000 habitantes) foi escolhido um varejo local

de cada município para se realizar o levantamento. Fazendo uso de um questionário elaborado, nessas unidades comerciais realizaram-se levantamentos sobre a origem da produção de uma cesta de alimentos composta por 74 produtos *in natura* e 25 produtos processados⁴.

Ao se confirmar que somente os grandes comércios possuem estrutura (técnica, organizacional e de capitalização) para realizarem compras diretas dos produtores (agropecuários e agroindustriais) de regiões distantes, o estudo dos "circuitos espaciais" de circulação conduzidos por intermediários atacadistas e transportadores se tornou fundamental. Certificou-se, para este caso, a presença determinante da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP) na orientação da origem da maioria dos produtos *in natura* adquiridos externamente à região e comercializados pelos pequenos e médios supermercados regionais.

Já para se entender a realidade da oferta, dos preços e dos consumos de alimentos na região de Araçatuba, nos mesmos municípios pesquisados para a amostra de supermercados (Araçatuba, Andradina, Auriflora, Birigui, Ilha Solteira, Luiziânia, Mirandópolis, Penápolis, Pereira Barreto e São João do Itararé) realizaram-se também levantamentos de valores unitários de 130 produtos (72 *in natura* e 58 processados)⁵ e de dietas alimentares (com 175 pessoas, entre residentes do urbano e do rural)⁶ durante nove meses (entre agosto de 2013 e abril de 2014)⁷. Possibilitou-se com isso se ter uma dimensão dos **circuitos espaciais** de consumo a partir do produto ofertado (sua origem e valor monetário) e um apontamento da qualidade da alimentação realizada pela população regional. Pôde-se visualizar, dessa forma, limitações na dieta ocasionadas pela oferta reduzida de alguns produtos que são vendidos a preços relativos muito altos (CLARO; MONTEIRO, 2010).

⁴A seleção desses produtos processados foi orientada pela cesta de alimentos pesquisados pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) em seus levantamentos de produção e preços de atacado no Estado de São Paulo.

⁵A definição mais ampla dessa amostra de produtos alimentares está sedimentada na inclusão de alguns itens oriundos do levantamento realizado na "Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF): Despesas, Rendimentos e Condições de Vida" entre 2008 e 2009 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010).

⁶Respeitou-se a proporção da população regional entre residentes urbanos e rurais para distribuição dos entrevistados. Praticamente metade dos questionários foram aplicados para homens e metade para mulheres. Não houve seleção por faixa etária. Contudo, escolheu-se realizar os levantamentos somente com integrantes da População Economicamente Ativa (PEA).

⁷Utilizou-se o método recordatório de 24 horas como metodologia de análise das dietas (TRIGO, 1993).

Para compreender um pouco mais essa “situação”, entre agosto de 2013 e abril de 2014, realizou-se nessa pesquisa um levantamento sobre a dieta da população regional. Numa amostra não probabilística representativa dos municípios das diferentes classes de tamanho existentes⁸, pôde-se obter um apontamento indicativo da alimentação realizada no cotidiano da região. Num total de 175 entrevistas, 158 foram aplicadas com pessoas moradoras do urbano e 17 com rurícolas⁹. Procurou-se entender quais os alimentos são consumidos nas principais refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar) e em seus interstícios (meio da manhã, café da tarde e ceia)¹⁰. O levantamento se restringiu às refeições realizadas durante a semana (de segunda a sexta-feira) e as pessoas entrevistadas no urbano foram abordadas nas saídas das compras dos mercados amostrados nesse estudo¹¹. No caso das pessoas moradoras das áreas rurais, foram escolhidas para aplicação dos questionários 11 localidades entre bairros rurais tradicionais e assentamentos de reforma agrária¹². Questionou-se também a frequência de compras nos mercados durante o mês (quantidades e localidades), o percentual de gastos com a alimentação e os outros principais dispêndios da renda familiar. Procurou-se ter como base para analisar a qualidade da alimentação dos pesquisados, o Guia Alimentar para a População Brasileira (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014). Na apreensão concreta desses fatos, o levantamento de preços realizado nos supermercados amostra-

dos nesse estudo entre agosto de 2013 e fevereiro de 2014 elucida a predileção por produtos de menor valor monetário na dieta da população regional.

4 - RESULTADOS DA PESQUISA E DISCUSSÃO

Procurando entender a realidade agropecuária a partir da região de Araçatuba no início do século XXI, visualiza-se primeiramente que a ocupação (em hectare) das terras regionais por culturas alimentares manteve praticamente o mesmo espaço entre 2000 e 2010 (década de maior expansão da atividade canavieira)¹³ (Figura 1).

Passando de uma área de 136.218,70 para 139.433,00 hectares, a ocupação das culturas alimentares apresentou um reajuste de 2,6% nessa primeira década dos anos 2000¹⁴. Daí que a expansão da cana-de-açúcar, ao não tomar a predominância das pastagens sobre o espaço geográfico regional, manteve reservas de áreas (em menor quantidade) para a produção alimentar. Ou seja, onde antes (no início dos anos 2000) se tinham disponíveis para possíveis arrendamentos de culturas alimentares 1.192.254 hectares de pastagens, em 2010 reduz-se para 779.080 hectares (Figura 1). Reflexo maior dessa diminuição na oferta de áreas foram os aumentos estrondosos que ocorreram nos valores da terra, do aluguel e do arrendamento na região de Araçatuba neste mesmo período (Tabela 1).

⁸Araçatuba, Birigui, Andradina, Penápolis, Pereira Barreto, Ilha Solteira, Mirandópolis, Auriflora, General Salgado, Guaraçai, Castilho, Alto Alegre, Brejo Alegre e São João de Iracema foram os municípios onde se realizaram esses levantamentos.

⁹Numa repartição proporcional à distribuição da população regional entre o campo e a cidade. Buscando uma divisão equitativa entre os sexos, foram entrevistados 87 homens e 88 mulheres adultos.

¹⁰Questionaram-se quais foram os alimentos consumidos pelo entrevistado no dia anterior à pesquisa.

¹¹Utilizou-se a mesma amostra de estabelecimentos comerciais para os levantamentos de dieta, de preços e de origem dos alimentos consumidos na região.

¹²Foram aplicados pelo menos um questionário em cada uma das seguintes localidades: Bairro da Água Limpa, Cafezópolis, Pratinha e Traitu, em Araçatuba; Bairro Santana, em Alto Alegre; Bairro Goulart e Taquari, em Birigui; Assentamentos Aroeira e São José III, em Guaraçai; Assentamento Salvador, em Brejo Alegre e Comunidade Yuba (Bairro 1ª Aliança), em Mirandópolis.

¹³Excetuam-se as áreas das pecuárias bovina (tanto leiteira como de corte), suína e avicultura, que também são produtoras de alimentos, serão debatidas neste capítulo no que se referem aos volumes produzidos e às origens do consumido (e não em termos de ocupação de área). Como as áreas de pastagens são apresentadas aqui de forma generalizada - sem especificar que tipo de pecuária atua-, tratar-se-á do seu espaçamento em si, independente da funcionalidade (que em muitos casos vai além do produtivo, ao ser meramente especulativa). O fato de a quase totalidade dos descartes da pecuária leiteira ir às fileiras dos matadouros para obtenção de carne despreocupa a não fragmentação numa análise prioritária de composição espacial.

¹⁴Dentro dessa estabilidade há que se considerar que entre 2000 e 2010 a cultura da soja (usada em áreas de renovação de canaviais) representou a quase totalidade desse aumento com um aumento de 52,4% em sua ocupação no espaço regional (8.232,3 hectares a mais foram ocupados com a cultura na região de Araçatuba nessa década).

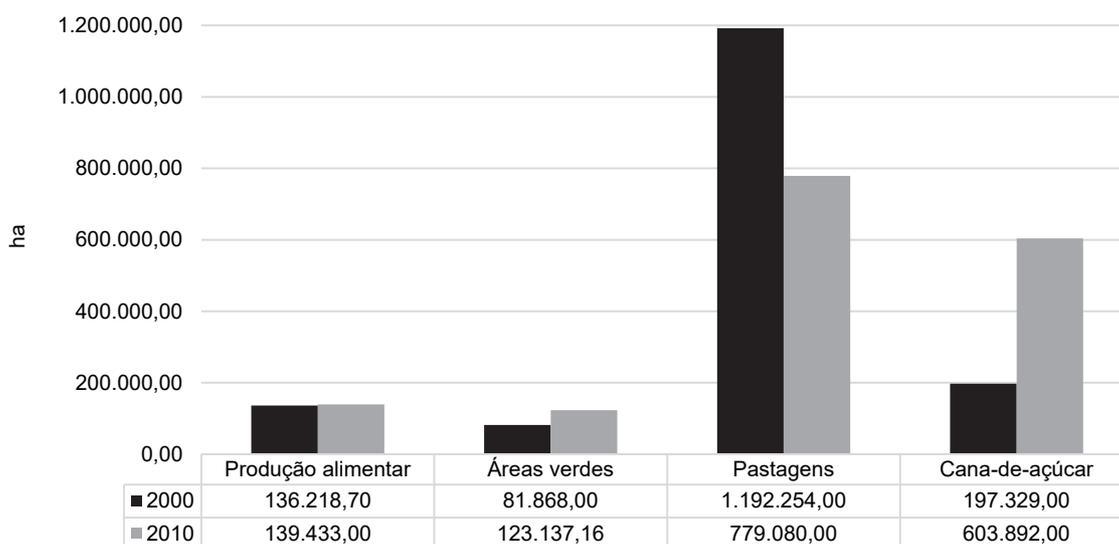


Figura 1 - Variação da Composição Agropecuária, Região de Araçatuba, Estado de São Paulo, 2000 e 2010.

Fonte: Elaborada pelo autor a partir de dados do IEA (2012).

TABELA 1 - Volume Financeiro Movimentado na CEAGESP de Araçatuba, Estado de São Paulo, 2008 a 2013 (em milhão R\$)

Ano	Volume
2008	29,4
2009	32,2
2010	47,8
2011	48,3
2012	46,5
2013	49,2

Fonte: Elaborada pelo autor a partir dos dados obtidos em trabalho de campo na CEAGESP de Araçatuba.

Mesmo com o reajuste da produção e da produtividade de diversas culturas no limiar do século XXI, aumentou-se a captação de alimentos *in natura* externos à região de Araçatuba realizada pelo atacado no decorrer da última década, numa realidade em que a oferta não acompanhou a elevação do poder de compra da população para a maioria dos produtos (Tabela 1).

Ao se considerar que o salário médio na região subiu em torno de 4% ao ano entre 2000 e 2005 (BAENINGER et al., 2010)¹⁵ e que dentre os menores estratos de renda (como aqueles receptores do Bolsa Família) a propensão marginal ao consumo de alimentos ascende quando há au-

mento no valor recebido pelo mês trabalhado (RODRIGUES; GOMES, 2008), identifica-se que a produção regional de alimentos foi deficitária perante a elevação da procura.

Daí que, para abastecer essa demanda reprimida por alimentos em Araçatuba e entorno, avolumaram-se os produtos adquiridos via atacado ou diretamente dos produtores em regiões longínquas. Acrescentou-se a esses fluxos a oferta também disponibilizada pelos **circuitos espaciais** de produção, circulação e distribuição subalternos (produtos artesanais confeccionados na informalidade por pequenos agricultores da região).

Relacionadas ao processo de modernização da agropecuária, consubstanciais mudanças ocorreram nas últimas décadas nos formatos de consumo consumptivo no “Brasil Agrícola” (ELIAS, 1996). Com a substituição de trabalhadores por máquinas que aceleraram o êxodo rural e a urbanização a partir da segunda metade do século XX, reajustaram-se demandas por alimentos que anteriormente eram obtidas no campo através de produções para o autoconsumo. Instalações comerciais especializadas em vestuário, alimentação e novos produtos modernos surgem reforçando as funcionalidades do urbano enquanto espaço de troca já manifestadas desde o início da colonização. Chega-se ao momento atual, e supermerca-

¹⁵No Brasil, entre 2010 e 2011 o reajuste da renda do trabalhador foi de 2,4%.

dos, *shoppings-centers* e grandes **redes** de vendas de produtos em geral compartilham a expansão do consumo consumptivo no urbano com o pequeno comércio popular de periferia e com as vendas de produtos variados nas ruas.

Estando o uso da terra agrícola nas regiões a serviço da divisão territorial da produção em escala planetária, as composições hegemônicas de seus espaços agrários formatam especializações produtivas que restringem a oferta regular e suficiente de uma cesta diversificada de alimentos às suas populações autóctones. Daí a compreensão dessa realidade na qual a maioria dos produtos demandados para consumo na região de Araçatuba dependem de produções realizadas externamente à sua delimitação territorial. Reforçando essa análise com alguns exemplos, casos como o do arroz (que tem seu cultivo concentrado no mercado do Centro-Sul em terras gaúchas), do feijão (que apresenta suas produções condensadas nas safras das águas dos Estados de Minas Gerais e Paraná), das frutas (adquiridas majoritariamente via CEAGESP em diferentes regiões produtivas do país) e das carnes (obtidas predominantemente nos estados do Sul do Brasil e em outras regiões paulistas).

Predominantes em formatos que constituem longos percursos entre a produção e o consumo final, os **circuitos espaciais** dos alimentos fluem sob a interferência fundamental do poder de mercado exercido pelos intermediários atacadistas (WEGNER; BELIK, 2012). Especializadas em grupos de produtos, as empresas do **circuito espacial** de circulação garantem entregas regulares durante o ano todo ao acompanhar as sazonalidades na oferta das culturas em suas diferentes regiões produtoras. Daí que somente as “redes” varejistas mais estruturadas conseguem integrar à montante suas atividades, realizando a captação direta no **circuito espacial** de produção da maior parte dos alimentos *in natura* que comercializam (SILVA et al., 2009).

Esse poder de negociação do atacado e do varejo no mercado de alimentos caracteriza em determinadas “situações” fluxos esquizofrênicos

entre os **circuitos espaciais** agropecuários. Casos de produções internas à região de estudo como os dos ovos do grupo Katayama (de Guaraúpes, Estado de São Paulo) vendidos pela rede Pão de Açúcar em Araçatuba e do quiabo produzido em Piacatu, Estado de São Paulo (que são direcionados para a capital paulista antes de serem comercializados no varejo regional) demonstram a força desses agentes intermediários nas definições do abastecimento de alimentos no “Brasil Agrícola”.

Mesmo se alegando economicidade nessas determinações dos movimentos dos produtos no espaço geográfico¹⁶ (SILVEIRA 2013), não há como se esquivar de uma realidade em que alimentos produzidos numa determinada região em abundância estejam inacessíveis para o consumo da maioria de sua população⁸. Sendo assim, perante a impossibilidade material de produzir alimentos, a população urbana residente no “Brasil Agrícola” vive em “situação” de segurança alimentar e nutricional vulnerável (SCARTEZINI, 2011). Dependente de sistemas de produção e abastecimento de alimentos geridos prioritariamente aos interesses da reprodução do capital e da renda da terra (ALENTEJANO, 2011), uma quantidade considerável de pessoas não tem acesso a alimentos básicos de qualidade em quantidades suficientes (LEÃO; MALUF, 2012). Segundo Claro et al. (2007, p. 558),

Nas últimas décadas, condições favoráveis à ocorrência de deficiências nutricionais têm sido gradativamente substituídas por epidemia de obesidade e doenças crônicas relacionadas ao consumo excessivo e desequilibrado de alimentos. O padrão dietético associado à obesidade e a outras doenças crônicas é caracterizado essencialmente pelo consumo insuficiente de frutas, legumes, verduras (FLV) e pelo consumo excessivo de alimentos de alta densidade energética e ricos em gorduras, açúcares e sal.

Numa “situação” em que a renda familiar se coloca como o principal indicador da capacidade de acesso das pessoas ao consumo de alimentos (HOFFMANN, 2010), os preços relativos entre as diferentes qualidades de produtos definem as die-

¹⁶A comercialização de grandes volumes da produção agropecuária (em escalas) permitem economias de transação que encareceriam os custos caso houvesse o parcelamento de sua venda para um número maior de intermediários. Capitalizados, os grandes atacadistas e as maiores redes varejistas adiantam em muitos casos a compra das produções na forma de contratos de fornecimento antes mesmo da efetivação de seus cultivos. Tudo isso acontece em alheamento às demandas da população residente no urbano das regiões de produção.

tas de uma população (CLARO; MONTEIRO, 2010). Para o caso do Brasil, onde em 2009 a renda familiar *per capita* de 78,7% da população não superava 2,62 salários mínimos (IBGE, 2010) ter acesso a dietas de alta qualidade nutricional é um privilégio de uma camada muito pequena da sociedade. Mesmo tendo os gastos com alimentação atingido 51,2% nos estratos mais baixos de renda da população brasileira no final dessa primeira década dos anos 2000 (HOFFMANN, 2010), a maioria dos itens integrantes da cesta de produtos consumidos pelas pessoas mais pobres do país possui baixo valor nutritivo (MORATOYA et al., 2013).

Criados pela indústria de alimentos para atender principalmente à demanda dessa população de menor poder aquisitivo, produtos processados ricos em gorduras, açúcares e sódio são ofertados em grandes quantidades e a baixos preços nos diferentes circuitos da economia urbana. Universalizadas pela globalização, preparações rápidas de pequeno valor monetário que são vendidas tanto em redes de restaurantes internacionais quanto em estabelecimentos nas ruas vêm configurando um novo padrão de comensalidade na cultura alimentar contemporânea. Em contraposição, uma oferta restrita da maioria das variedades de frutas, legumes, verduras, carboidratos complexos¹⁷ e fibras direciona os custos de uma dieta saudável para patamares inacessíveis ao orçamento da maioria das famílias (RICARDO; CLARO, 2012). Nesse formato, a maior parte das pessoas não passa fome, contudo se alimenta muito mal.

Na região de Araçatuba, em face de uma realidade na qual a ocupação predominante do espaço agrário está a serviço dos interesses rentistas especulativos da classe de proprietários de terras, a produção agropecuária se apresenta direcionada prioritariamente para o sistema cana-boi. Assim, para satisfazer as demandas de consumo por alimentos básicos, os **circuitos espaciais** de circulação atacadista e distribuição vare-

jista necessitam na maioria dos casos acionar produções realizadas em regiões longínquas. Com ofertas limitadas, uma variedade diversa dos produtos mais saudáveis chega às prateleiras e gôndolas dos supermercados a preços muito altos para a maioria da população.

Separando a análise entre as principais refeições do dia, o desjejum mais comum relatado nessa pesquisa foi realizado em casa (155 respostas) e integrado por pão tipo francês com margarina (52 respostas) e café (103 respostas¹⁸). Dentre as 175 pessoas entrevistadas, 11 disseram não ter comido nada nessa primeira refeição diária. Bolacha de água e sal com margarina (20 respostas) e leite com achocolatado (12 respostas) são os outros alimentos mais citados. Pães em geral: integral, em forma, tipo francês e ao leite acompanhados de queijos, embutidos e outros (46 pessoas), salgados fritos e assados (três pessoas) e chás, sucos e leite puro (22 pessoas) complementaram o perfil predominante do desjejum pesquisado na região de Araçatuba. Já o consumo de frutas nessa refeição foi citado por somente 18 entrevistados: mamão (sete pessoas) e banana (cinco pessoas) se colocaram em evidência. Para o meio da manhã, os retornos obtidos na pesquisa revelaram um baixo nível de ingestão de alimentos nessa primeira parte do dia: 97 pessoas (55,4%) relataram não ter comido nada entre o café da manhã e o almoço. Contudo, diferente do desjejum, o consumo de frutas foi o predominante nas respostas de 40 das 78 pessoas que disseram ter se alimentado nesse momento do dia: banana (15 pessoas) e maçã (nove pessoas) se destacaram no levantamento. Pães, café e suco artificial completam a lista dos mais ingeridos. A maioria dos entrevistados disse ter feito essa alimentação do dia fora de casa.

No almoço, caracterizou-se no geral uma pequena diversidade (principalmente para legumes e verduras) nas refeições em análise. Arroz (148 respostas¹⁹), feijão (133 respostas), carne bovina (71 respostas), alface e tomate (60 respos-

¹⁷Constituídos por polissacarídeos, alimentos a base de carboidratos complexos possuem digestão lenta e aumento gradual da glicemia (GARCIA, 2003).

¹⁸Cinquenta e duas pessoas beberam o produto puro (13 disseram ter feito o consumo isolado do produto sem nenhum acompanhamento. Ou seja, o desjejum é realizado somente através do consumo do café puro). As outras 51 pessoas beberam o produto misturado ao leite.

¹⁹Dois entrevistados indicaram o arroz integral.

tas para cada um) se apresentaram como a principal combinação do levantamento realizado. Enquanto fonte de proteína, carne de frango (31 respostas), carne suína (22 respostas), peixes (15 respostas) e ovos (10 respostas) complementaram o indicativo dos produtos mais consumidos no almoço. No caso dos demais tubérculos, legumes e verduras, com uma totalização de consumo relevante (105 respostas), a maioria dos relatos na pesquisa para essa refeição se apresentou de maneira dispersa: batata (13 pessoas), cenoura (11 pessoas), rúcula (10 pessoas), mandioca, vagem e quiabo (seis pessoas cada uma) foram as culturas mais ressaltadas. Água (20 respostas), refrigerante e suco natural de frutas (16 respostas para cada um) e suco artificial (13 respostas) foram os acompanhamentos de bebidas mencionados²⁰. Somente 10 pessoas relataram ter comido alguma sobremesa: banana (cinco respostas), manga (duas respostas), sorvete (duas respostas) e uva (uma resposta). No total, 146 pessoas almoçaram em casa e 28 fora do lar (em restaurantes, lanchonetes e em estabelecimentos de rua). Uma pessoa disse não ter feito essa refeição.

No que diz respeito ao café da tarde, o maior número de produtos apresentados na dieta dos entrevistados distingue-se pela baixa variedade nutricional (e pela alta densidade em carboidratos, açúcares e gorduras). Das 128 pessoas que relataram ter se alimentado nesse momento do dia²¹, 51 delas comeram pães (tipo francês, doces, bisnaguinhas e de leite) acompanhados com queijos, embutidos e carnes. Bolachas de água e sal e recheadas (22 respostas), doces variados: sorvete, paçoca de amendoim, bombom e outros (14 respostas), bolos e biscoitos (oito respostas) e salgados fritos, assados e artificiais em pacotes (oito respostas) completam a listagem dos produtos mais consumidos no café da tarde. Juntam-se a esse elenco bebidas como o café puro (30 respostas), os sucos artificiais (16 respostas), os refrigerantes (14 respostas), os sucos naturais de frutas (sete respostas) e outras (café com leite, leite puro, leite com achocolatado, chá mate e cerveja). Um grupo minoritário de 39 pessoas relatou ter consumido frutas: banana (12 pessoas), maçã (10 pessoas) e manga (seis pessoas) se destacaram

no levantamento. Realizado predominantemente depois do expediente de trabalho, a maioria dos entrevistados fez seu café da tarde em casa (77 pessoas).

Quanto ao jantar, o cardápio mais referendado na pesquisa para essa refeição repete com menor frequência (exceto para a carne bovina) os mesmos conteúdos do almoço. Arroz (107 respostas), feijão (89 respostas), carne bovina (72 respostas), tomate (44 respostas) e alface (38 respostas) se apresentaram como a basilar combinação do levantamento realizado. Carne de frango (19 respostas), ovos (12 respostas), peixes (12 respostas) e carne suína (11 respostas) complementaram a composição predominante dos pratos consumidos na última principal refeição do dia. No caso dos demais legumes, verduras e tubérculos (76 respostas), também de forma parecida ao almoço, os produtos mais citados foram batata (17 pessoas), cenoura (11 pessoas), beterraba e almeirão (seis pessoas), rúcula e pepino (cinco pessoas). Refrigerantes (20 respostas), suco natural de frutas (19 respostas), suco artificial (12 respostas) e água (11 respostas) foram os acompanhamentos de bebidas mais mencionados. Destacou-se nas informações obtidas sobre o jantar o consumo de pães, massas e salgados (48 respostas) na forma de macarrão, pizza, lanches, tortas, lasanha, esfirras, dentre outros. Daqueles que indicaram o consumo de sobremesas predominaram os doces (sorvete, gelatina, pêssego em calda e outros) (13 pessoas). Os bolos e biscoitos foram consumidos por três pessoas e as frutas por sete (com o domínio da banana). Nove pessoas relataram não ter jantado no dia anterior. Das 164 que fizeram essa refeição, 146 a realizaram em casa.

Antes de dormir, 101 pessoas disseram não ter comido nada. Dentre as 74 restantes, os produtos mais consumidos foram os doces (sorvete, doce de leite, chocolate e outros) (20 respostas), as frutas: principalmente laranja, maçã e banana (14 respostas), bolachas, bolos e biscoitos (11 respostas) e salgados e lanches (seis respostas). O leite foi a bebida mais consumida no acompanhamento dessa última alimentação feita pelos entrevistados (11 respostas). Todas as ceias relatadas aconteceram em casa.

²⁰Sendo assim, 110 entrevistados comentaram não ter bebido nada durante o almoço.

²¹Das 175 entrevistadas, 47 disseram não ter consumido nada de café da tarde.

Na totalidade do levantamento, somando o montante geral das refeições, os resultados obtidos confirmam a reprodução em terras regionais dos padrões de consumo alimentar hegemônicos nas últimas décadas em nível mundial (POPKIN, 2006)²². Ao incluir principalmente produtos ricos em carboidratos, açúcares e gorduras, a dieta dos entrevistados na região de Araçatuba apresentou como principal característica a baixa variedade de alimentos saudáveis ingeridos. Embora se visualize uma regularidade na presença de arroz e feijão no cardápio - que constituem marcadores de uma boa qualidade da alimentação (COSTA, 2012), o consumo prioritário da carne vermelha²³ e os excessos de pães, doces, salgadinhos, refrigerantes e sucos artificiais colocam a dieta amostrada nessa pesquisa longe da indicada como a ideal pelos especialistas em saúde pública. Como já descrito, até mesmo os residentes no rural (com o diferencial de terem apresentado alguns produtos oriundos do autoconsumo) descreveram hábitos de alimentação aquém do esperado.

O baixo percentual de ingestão da quantidade mínima recomendada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014) de três porções unitárias de frutas (3,4% das pessoas) e três de legumes e verduras (26,2% das pessoas) reforça a demonstração da “situação” nutricional ruim da alimentação na região de Araçatuba (Tabela 2)²⁴.

Como em todo **Brasil Agrícola** (GRISA; GAZOLLA; SCHNEIDER, 2010), contribuem para agravar esse cenário a especialização produtiva (CASTRO, 1984) e a baixa diversidade de produtos ofertados na região de Araçatuba. Na dependência de extensos **circuitos espaciais** de circulação, o valor recebido pelos produtores é acometido por margens de comercialização que elevam

o preço final dos alimentos mais saudáveis aos consumidores (SILVA, 2009).

Numa realidade em que mais da metade dos entrevistados relataram gastar acima de 40% de sua renda com alimentação (Tabela 3), compreende-se que a opção da população de mais baixa renda por porções limitadas de frutas, legumes e verduras sofre uma interferência direta da relação de seus preços com os dos outros alimentos menos saudáveis (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014). Explicitando esse entendimento com as palavras de um morador do município de Penápolis: “Gasto 70% do meu salário com comida. Se me alimentasse bem de verdade, teria que gastar 100% da minha renda e olha lá”²⁵.

Para facilitar o direcionamento na escolha por produtos processados baratos de alto conteúdo energético, destaca-se também o predomínio na região de algumas agroindústrias beneficiadoras de biscoitos, doces, pães e outros. Majoritariamente de pequenos e médios portes, essas fábricas direcionam, a preços atrativos, grande parte de suas vendas para os municípios de seu entorno. No caso das empresas maiores (como a agroindústria de pães Rocath, de Mirandópolis), ao abastecerem principalmente os grandes e médios supermercados da região atingem economias de escala que adicionadas a fretes de valores reduzidos proporcionam o acesso da população a uma enorme quantidade de produtos pouco saudáveis (mas muito baratos).

Respeitando as preferências de paladar para os produtos que possuem valores similares, o predomínio de algumas variedades de frutas, verduras e legumes na dieta regional acontece numa conjuntura em que as mais escolhidas se mantiveram dentre os menores preços médios relativos no intervalo dessa pesquisa. Foram os ca-

²²Interessante e triste foi notar a similaridade negativa entre os moradores do campo e da cidade entrevistados. O predomínio de culturas para o mercado com reduzida atividade para o autoconsumo demonstram um direcionamento da captação de alimentos pelos rurícolas predominantemente nas redes varejistas do mercado urbano.

²³Em específico para as carnes, o tipo (se bovina, suína, de aves ou pescados), os cortes (seus diferentes níveis de gordura) e os hábitos de consumo (se a pessoa come ou não a gordura excedente na peça escolhida) variam as escalas dos marcadores de qualidade do produto nas dietas. Em porções limitadas, não se contesta seus benefícios enquanto principal fonte de proteínas e de algumas importantes vitaminas e minerais (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

²⁴Adiciona preocupação sobre os efeitos causados por esse desregramento alimentar os estudos de casos recentes que retratam o aprofundamento tanto da obesidade (SOUZA; GALVÃO; PIO, 2008) quanto da subnutrição (MORAIS; SANTOS; SILVA, 2007) na população regional.

²⁵Entrevista realizada no dia 16 de outubro de 2013 no Supermercado Eldorado.

TABELA 2 - Consumo de Frutas, Legumes e Verduras, Região de Araçatuba, Estado de São Paulo, 2013 e 2014

Quantidade de porções consumidas no dia	(em n. de pessoas)	
	Frutas	Legumes e verduras
0	91	30
1	53	47
2	25	52
3	5	28
4	0	9
5	1	6
6	0	1
7	0	2
Total	175	175

Fonte: Dados da pesquisa.

TABELA 3 - Percentual da Renda Gasto com Alimentação, Região de Araçatuba, Estado de São Paulo, 2013-2014

Percentual da renda com alimentação	Número de entrevistados
>40	89
30 - 40	32
20 - 30	38
10 - 20	14

Fonte: Fonte: Dados da pesquisa.

sos da alface, do tomate, da batata e da banana (Tabela 4). Depreende-se assim que quando há a opção por um produto alimentar mais caro, reduz-se ainda mais a capacidade de compra de uma cesta com a diversidade recomendada pelos especialistas em saúde pública (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

Para as carnes, o consumo prioritário dos cortes bovinos é também fundamentado no preço relativo dos mais consumidos pela população regional (Tabela 4). Relatos obtidos junto aos administradores dos supermercados amostrados confirmam serem os mais baratos de 2ª (acém, costela, músculo, ponta de peito e outros) aqueles com maior fluxo de comercialização em seus empreendimentos²⁶. Sendo uma parte da oferta do produto vendido em alguns açougues e supermercados periféricos oriunda de animais não inspecionados (de abates clandestinos realizados no entorno regional), reduz-se ainda mais o valor relativo médio da carne vermelha, o que amplia sua

aquisição pelas classes populares.

Assim sendo, para a maioria dos produtos, o acesso aos alimentos saudáveis é muito mais custoso para os moradores da periferia das cidades intermediárias e das cidades locais. Numa “situação” em que a maior parte dos minimercados dessas localidades não possui estrutura logística para acessar nem os produtores (agrícola e agroindustrial), nem o centro atacadista regional, o trajeto percorrido pelo alimento (desde sua produção no campo até a sua comercialização final no varejo) esbarra em uma quantidade excessiva de intermediários. Diferente dos grandes e médios supermercados que ao disporem de flexibilidade e fluidez na captação de seus estoques acessam diretamente tanto os produtores quanto os diferentes atacadistas especializados nos variados produtos disponíveis nas centrais de abastecimento do Centro-Sul do país, os minimercados dependem da interposição de pelo menos três atores intermediários em suas captações de produtos (caminhoneiro fretista, atacadista de produto e atacadista geral).

Conformam-se, dessa forma, sistemas de objetos e ações nos quais as margens de comercialização embutidas na maioria dos produtos à venda nesses pequenos estabelecimentos são as mais altas encontradas no varejo de alimentos regional (Figura 2). Confirma-se assim a tese de que “[...] Quanto mais pobre é o indivíduo, mais ele depende de intermediários para se abastecer” (SANTOS, 2002b, p. 225).

Para os grandes e médios supermercados, a intermediação em suas captações de pro-

²⁶Denomina-se carne de 2ª os cortes de qualidade inferior que conseqüentemente são mais baratos aos consumidores. A maioria dos estabelecimentos relatou que necessita comprar além das carcaças (dianteiro e traseiro bovinos) uma quantidade extra em caixarias separadas desses cortes mais demandados.

TABELA 4 - Preços Relativos entre Supermercado de Grande Porte e Minimercados da Região¹ de Araçatuba, Estado de São Paulo, Outubro, 2013
(em R\$)

Produto	Supermercado Rondon	Minimercado Bairro São José	Minimercado Cidade Alta	Minimercado Iracema
Arroz (5 kg)	6,99	7,89	9,58	9,12
Feijão (kg)	2,79	3,49	3,80	3,98
Açúcar (kg)	1,19	1,79	1,65	1,99
Sal (500 g)	0,89	0,99	1,49	1,25
Óleo de soja (900 ml)	2,29	2,59	2,72	2,65
Fígado bovino (kg)	8,29	8,69	9,48	6,90
Filé de frango (kg)	11,99	9,99	10,95	9,85
Costela suína (kg)	10,98	11,99	11,20	10,95
Macarrão (500 g)	0,99	1,59	1,89	1,69
Leite caixa (l)	2,29	3,10	2,84	3,35
Doce de amendoim (200 g)	2,15	2,39	1,90	3,67
Alface (maço)	1,68	2,50	3,50	4,00
Alho (kg)	5,98	12,99	15,50	12,90
Banana (kg)	1,58	1,99	2,89	1,92
Batata-doce (kg)	1,48	2,19	2,39	3,12
Batata (kg)	0,98	2,39	3,64	-
Berinjela (kg)	0,38	1,89	2,25	-
Cebola (kg)	0,58	1,89	1,40	2,60
Cenoura (kg)	0,58	2,39	1,95	2,95
Laranja (kg)	0,65	0,99	1,14	1,35
Maçã (kg)	2,98	3,89	5,88	4,75
Mamão (kg)	1,68	3,89	2,52	2,45
Manga (kg)	1,28	4,89	5,90	-
Tomate (kg)	1,28	1,99	3,82	2,27

¹No caso específico dos produtos processados, pautou-se o levantamento coletando a marca de menor valor existente na unidade de comercialização de um alimento.

Fonte: Dados da pesquisa.

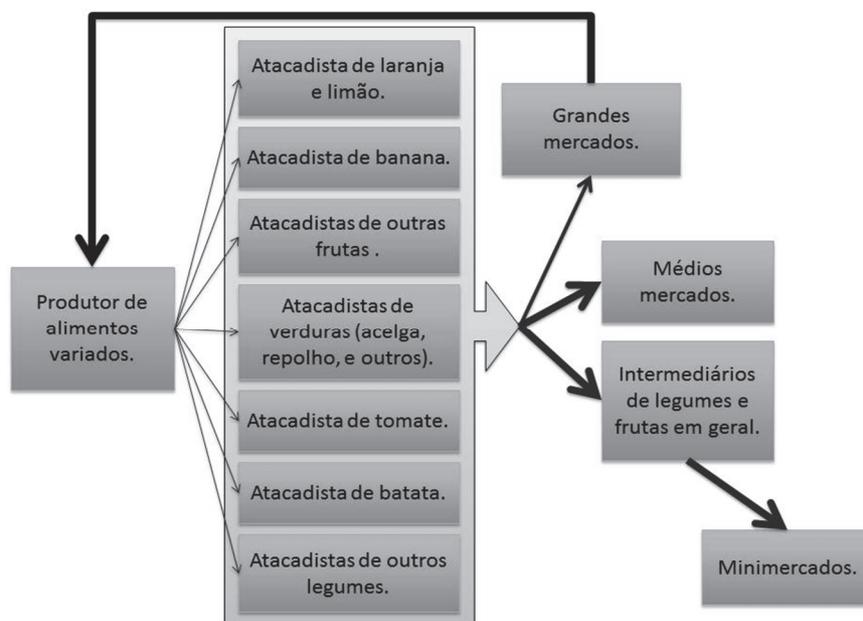


Figura 2 - Fluxo de Produtos *in Natura* e os Circuitos Espaciais de Abastecimento, Região de Araçatuba, Estado de São Paulo, 2013-2014.

Fonte: Dados da pesquisa.

duto é feita predominantemente por um único atravessador (o caminhoneiro que realiza o frete e/ou o atacadista da central de abastecimento). Numa realidade em que esses maiores estabelecimentos realizam suas compras em grandes volumes que atingem economias de escala inacessíveis aos pequenos comerciantes, as margens de comercialização possibilitadas pelo uso de modernos “sistemas de objetos” técnicos e de ações fluídas são bastante reduzidas.

À vista disso, nas cidades intermediárias (onde se localizam os grandes e médios supermercados) a quantidade de unidades comerciais, em geral, não permite a manifestação de relações de mercado oligopólicas nesse setor de varejo de alimentos. Ou seja, a competitividade entre os estabelecimentos aciona uma baixa precificação relativa para a maioria dos produtos no comparado com os minimercados da periferia e das cidades locais. Chega-se aos extremos e a diferença para algumas mercadorias entre o preço vigente no supermercado mais barato (de grande porte) e nos minimercados mais caros (localizados na periferia das cidades intermediárias e nas cidades locais) ultrapassa os 400% (Tabela 4).

Quando do recebimento do ordenado, parte dos entrevistados moradores da periferia e das cidades locais relatou realizar a compra principal do mês em um dos grandes supermercados existentes nas maiores cidades da região²⁷. Entretanto, devido às dificuldades de locomoção para se direcionarem no dia-a-dia aos estabelecimentos de melhores preços, e atados ao fiado por não terem dinheiro líquido e crédito oficial durante parte do mês corrente, as pessoas mais pobres se veem condicionadas a pagarem mais pelo alimento cotidiano comprando nos minimercados próximos às suas residências.

Uma dependência maior em relação a esses mercadinhos da periferia e das pequenas cidades acontece no caso dos produtos mais perecíveis. Diferente do arroz, do feijão, do óleo e dos outros produtos estocáveis, frutas, legumes e verduras precisam ser comprados e consumidos

num prazo de poucos dias. Daí que a impossibilidade de obtê-los em grande quantidade na compra principal do mês limita o acesso das pessoas mais pobres à oferta pouco variada desses produtos mais saudáveis disponível nesses minimercados.

Numa definição mais precisa dessa “situação”, além do preço maior dos produtos encontrados nesses menores estabelecimentos, destacou-se no levantamento realizado nesta pesquisa a pouca diversidade de produtos alimentares *in natura* colocados à disposição para venda nesses pontos mais pobres do espaço geográfico regional. Segundo relatos dos próprios comerciantes, ao não haver demanda por uma gama diversificada de frutas, legumes e verduras (por falta de renda suficiente), parte dos produtos ofertados estraga nas prateleiras dos minimercados devido à falta de compradores. Enumerando a listagem desses importantes alimentos que se apresentaram praticamente inacessíveis para a compra de uma fatia significativa da população regional, dos 72 produtos *in natura* pesquisados no levantamento de preços, não foram encontrados nas gôndolas dos minimercados amostrados nesse estudo: abacate, acelga, acerola, alcachofra, agrião, almeirão, ameixa, amendoim, brócolis, caqui, cará, chicória, couve, coco-seco, couve-flor, ervilha, espinafre, figo, inhame, goiaba, kiwi, lichia, macadâmia, nabo, nectarina, nêspera, pêssego, rabanete e rúcula²⁸. Somente em uma única circunstância dessa amostragem constatou-se a presença nesses estabelecimentos de abóbora, manga, jiló, mandioquinha, maracujá, milho verde, quiabo, salsa e uva. Ressalta-se também que nesses pequenos comércios a oferta de pescados se limita quase que exclusivamente à sardinha (o peixe mais barato disponível na economia regional). Somente numa minoria dos estabelecimentos desse porte possuem espaços em seus refrigeradores para outras variedades de pescados. Segundo relatos dos proprietários dos minimercados, preferem se ocupar essa capacidade instalada com produtos mais acessíveis financeiramente e

²⁷Os grandes supermercados da região possuem serviços que buscam facilitar o acesso dos consumidores com dificuldades de mobilidade para realização da compra principal do mês em seus estabelecimentos. Em Andradina, a rede de varejo Nova Estrela mantém um calendário mensal de busca de clientes nas pequenas municipalidades do entorno através de ônibus coletivo. Já em Araçatuba, o supermercado Rondon realiza a entrega de compras num raio que atinge mais de uma dezena de cidades.

²⁸Ausências de produtos de épocas divergentes ao período do levantamento (como murcote, poncã e tangerina) não foram contabilizadas nesta análise.

de maior fluxo (como os hambúrgueres, *steaks*, lasanhas e outros congelados).

Concorda-se assim com o enfatizado no Guia Alimentar para a População Brasileira (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014) quando se afirma que, muitos fatores do ambiente - de natureza física, econômica ou social - podem tornar escolhas saudáveis bastante difíceis. Por exemplo, a moradia em bairros onde não haja mercados ou outros pontos de vendas que comercializem frutas, verduras e legumes e outros alimentos frescos torna menos factível a adoção de padrões saudáveis de alimentação. Outras condições que dificultam escolhas alimentares adequadas incluem 1) a baixa renda familiar, sobretudo quando os alimentos saudáveis são mais dispendiosos do que os demais, 2) a obrigatoriedade de fazer refeições em locais onde não são oferecidas opções saudáveis de alimentação e 3) a exposição à publicidade de alimentos não saudáveis (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014, p. 08).

5 - CONSIDERAÇÕES E ADVERTÊNCIAS

As políticas neoliberais intensificadas nos anos 1990, ao reduzirem a atuação do Estado na elaboração de políticas de planejamento regional, abriram caminho para que as leis de mercado redefiniram o mapeamento dos **circuitos espaciais** de produção, circulação e distribuição dos setores da economia. A abertura comercial que facilitou a entrada de produtos importados no mercado nacional garantiu a permanência dos atores e das regiões mais competitivas. Reduziu-se a ocupação diversificada do solo por algumas poucas culturas agropecuárias nas regiões.

Reflexo dessa interdependência entre os

lugares exacerbada nesse período **técnico-científico-informacional** (SANTOS, 2002a), a existência e o ritmo da vida nas regiões são cada vez menos comandados localmente. Grupos multinacionais extremamente capitalizados gerenciam redes de demandas internacionais que no setor agropecuário impõem especializações produtivas a extensos fragmentos do território.

No processo de totalização ocorrente em uma determinada região, somente alguns vetores seletivos do mundo se instauram no lugar (SANTOS, 2002a). O imperativo da competitividade exige que esses lugares da ação global sejam previamente escolhidos entre aqueles capazes de atribuir a uma dada produção (no caso a agropecuária) uma produtividade maior. No desencadeamento dessa totalização permanente, a maioria dos lugares e das comunidades locais e regionais vive o mundo sob uma imposição vertical de vetores técnicos, informacionais, políticos, sociais e culturais. As populações locais, em sua maioria, não vivem o mundo com possibilidades ativas de escolha. As elites regionais, em parceria com atores externos, instauram nas localidades, prioritariamente, vetores mundiais geradores de mais-valias.

Seguindo esse raciocínio, questiona-se com ênfase a produção de alimentos geradores de segurança alimentar e nutricional frente à hegemonia das pastagens pecuárias e da expansão da cana-de-açúcar nas áreas agricultáveis da região de Araçatuba. Numa conjuntura em que a maioria das produções de arroz, feijão, frutas, legumes e verduras não é suficiente para suprir a demanda da população regional por comida, demonstrou-se a predominância (e dependência) de extensos **circuitos espaciais** de circulação nas estruturas de abastecimento de alimentos.

LITERATURA CITADA

- ADAMI, M. et al. Mudança do uso da terra devido à expansão da cana-de-açúcar em São Paulo de 2005 a 2011. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE SENSORIAMENTO REMOTO, 16., 2013, Foz do Iguaçu. **Anais...** São José dos Campos: Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais, 2013. p. 482-489.
- ALENTEJANO, P. Questão agrária no Brasil atual: uma abordagem a partir da geografia. **Revista Terra Livre**, São Paulo, v. 1, n. 36, p. 69-95, 2011.
- BAENINGER, R. et al. **Por dentro do estado de São Paulo**: polos regionais - Bauru, São José do Rio Preto, Araçatuba e Presidente Prudente. Campinas: Instituto de Economia UNICAMP, 2010. 316 p. v. 4.

BINI, D. L. C. **Da formação socioespacial à diferenciação dos circuitos espaciais agropecuários na região de Araçatuba (SP)**. 2014. 638 p. Tese (Doutorado em Geografia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

CASTRO, J. **A geografia da fome** - o dilema do brasileiro: pão ou aço. 10. ed. Rio de Janeiro: Antares, 1984. 361 p.

CLARO, R. M. et al. Renda, preço dos alimentos e participação de frutas e hortaliças na dieta. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 41, n. 4, p. 557-564, 2007.

_____.; MONTEIRO, C. A. Renda familiar, preço de alimentos e aquisição domiciliar de frutas e hortaliças no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 44, n. 6, p. 1014-1020, 2010.

COSTA, G. M. **Do oiapoque ao chuí**: características do consumo de arroz e feijão. 2012. 36 p. Monografia (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

ELIAS, D. S. **Meio técnico-científico-informacional e urbanização na região de Ribeirão Preto (SP)**. 1996. 301 p. Tese (Doutorado em Geografia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1996.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, out./dez. 2003.

GRISA, C.; GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. A “produção invisível” na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural. **Agroalimentaria**, Mérida, v. 16, n. 31, jul. 2010.

HOFFMANN, R. Estimativas das elasticidades-renda de várias categorias de despesa e de consumo, especialmente alimentos, no Brasil, com base na POF 2008-2009. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 57, n. 2, p. 49-62, jul./dez. 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Censos agropecuários**: produção agrícola municipal e produção da pecuária municipal. Rio de Janeiro: IBGE. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: mar. 2012.

_____. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009**: despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 215 p.

INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA - IEA. **Banco de dados**. São Paulo: IEA. Disponível em: <www.iea.sp.gov.br>. Acesso em: mar. 2012.

LEÃO, M. M.; MALUF, R. S. **A construção social de um sistema público de segurança alimentar e nutricional: a experiência brasileira**. Brasília: Abrandh, 2012. 72 p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde/SAS, 2014. 156 p.

MORAIS, P. N.; SANTOS, R. C.; SILVA, S. **Avaliação do índice de massa corpórea entre estudantes de uma escola estadual do município de Araçatuba - SP**. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Enfermagem) - Centro Universitário Salesiano de São Paulo, Campus Santa Teresinha, Araçatuba, 2007.

MORATOYA, E. E. et al. Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo. **Revista de Política Agrícola**, Brasília, n. 1, p. 72-84, jan./fev./mar. 2013.

- OLIVEIRA, A. U. Agrocombustíveis e a produção de alimentos. **Folha de São Paulo**, São Paulo, 17 abr. 2008.
- POPKIN, B. M. Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases. **American Journal of Clinical Nutrition**, Maryland, Vol. 84, Issue 2, pp. 289-298, Aug. 2006.
- REGO, M. T. R. **Proálcool na região de Araçatuba**: o doce fel do binômio cana-boi. 1990. 200 p. Tese (Doutorado em Geografia Humana) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1990.
- RICARDO, C. Z.; CLARO, R. M. Custo da alimentação e densidade energética da dieta no Brasil, 2008-2009. **Caderno Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 28, n. 12, 2012.
- RODRIGUES, C. T.; GOMES, A. P. Impactos dos programas de transferência de renda sobre consumo e preços de alimentos. **Revista de Ciências Humanas**, Viçosa, v. 8, n. 2, p. 209-222, jul./dez. 2008.
- SANTOS, M. **Natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: EDUSP, 2002a. 384 p.
- _____. **O espaço dividido**: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 2. ed. São Paulo: EDUSP, 2002b. 440 p.
- SCARTEZINI, N. T. **Insegurança alimentar nas cidades**. 2011. 53 p. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.
- SILVA, V. L. S. et al. Integração vertical como estratégia de apropriação de valor: um estudo exploratório no canal de distribuição de produtos agrícolas. **Gestão e Produção**, São Carlos, v. 16, n. 1, jan./mar. 2009.
- SILVA, C. A. La configuración de los circuitos "de proximidad" em el sistema alimentario: tendencias evolutivas. **Documents d' Anàlisi Geogràfica**, Barcelona, n. 54, p. 11-32, 2009.
- SILVEIRA, M. L. Da pobreza estrutural à resistência: pensando os circuitos da economia urbana. **Ciência Geográfica**, Bauru, v. 1, p. 64-71, 2013.
- SOUZA, C. M.; GALVÃO, F. M.; PIO, V. S. B. **Pré-obesidade e obesidade em indivíduos cadastrados no sistema hiperdia da cidade de Santópolis do Aguapeí - SP**. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Paulista, Araçatuba, 2008.
- TRIGO, M. **Metodologia em inquérito dietético**: estudo de método recordatório de 24 horas. 1993. 205 p. Tese (Doutorado em Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1993.
- VIVAS, E. Los entresijos del sistema agroalimentario mundial. In: MONTAGUT, X.; VIVAS, E. (Org.). **Del campo al plato**: los circuitos de producción y distribución de alimentos. Barcelona: Icaria, 2009. p. 9-40.
- WEGNER, R. C.; BELIK, W. Distribuição de hortifrutí no Brasil: papel das centrais de abastecimento e dos supermercados. **Cuadernos de desarrollo rural**, Bogotá, v. 9, n. 69, p. 195-220, 2012.

A ESTRUTURA PRODUTIVA AGROPECUÁRIA NA REGIÃO DE ARAÇATUBA, ESTADO DE SÃO PAULO, E SUAS IMPLICAÇÕES

RESUMO: *Em coexistência com as ocupações hegemônicas representadas pela cana-de-açúcar e pecuária bovina de corte, outras culturas alimentares atuaram produtivamente na região de Araçatuba para o abastecimento prioritário do mercado interno local, regional e nacional. Dispostas em níveis*

diferenciados de tecnificação, capitalização e organizacional, essas atividades agropecuárias se fazem presentes na horizontalidade do território usado em circuitos espaciais de hegemonia complementar e subalternos. Característica do abastecimento de alimentos in natura nas regiões é a maioria do consumido ter origem distante. Resultado da divisão territorial da produção das diferentes culturas alimentares no espaço geográfico e do acúmulo de conhecimento técnico-organizacional dos produtores nas regiões agropecuárias, cada alimento possui predominantemente circuitos originários concentrados em pontos e manchas do território dados às especializações produtivas no mercado capitalista. Contudo, na manutenção de técnicas rudimentares sobrevive e se reproduz (nos interstícios das novas modernidades) racionalidades autóctones que persistem no oferecimento de produtos tradicionais da cultura do oeste paulista. Objetivou-se com essa pesquisa demonstrar a oferta de alimentos disponibilizada pela agropecuária na região de Araçatuba e discutir algumas implicações na dieta praticada pela população autóctone, em relação ao acesso e consumo de alimentos. Em seus resultados se identificou como a produção prioritariamente direcionada ao mercado longínquo não dá condições a uma oferta de alimentos saudáveis a preços acessíveis para a população regional.

Palavras-chave: culturas alimentares, abastecimento alimentar, consumo alimentar.

THE AGRICULTURAL AND ECONOMIC STRUCTURE IN THE ARAÇATUBA REGION, SÃO PAULO STATE, AND ITS IMPLICATIONS

ABSTRACT: In coexistence with the hegemonic occupations represented by sugarcane and beef cattle, other food crops in western São Paulo developed productively for the priority supply of local, regional and national domestic market. Arranged in different technification, organizational and capitalization levels, these agricultural activities are present in the horizontality of the used territory in spatial circuits of supplementary and subaltern hegemony. Characteristically, most of the fresh food consumed in regional markets comes from distant sources. Because of the territorial divisions of the production of different food cultures in the geographic space and the accumulation of the producers' technical-organizational knowledge in the agricultural regions, each food has, predominantly, concentrated circuits originating in spots and stains of the territory, given the specialization of production in the capitalist market. However, in the maintenance of rudimentary techniques, autochthonous rationalities survive and reproduce themselves (in the interstices of new modernities), which persist in offering traditional products of western São Paulo's culture. The objective of this research was to demonstrate the food supply from agriculture produced in the Araçatuba region and to discuss some implications for the diet of the autochthonous population, in relation to food access and consumption. It was found that that a production primarily directed at a distant market does not provide the conditions for an affordable supply of food for a regional population.

Key-words: food crops, food supply, food consumption.

Recebido em 13/12/2015. Liberado para publicação em 27/12/2016.