



URBANIZAÇÃO PERIFÉRICA E MUDANÇA NOS PADRÕES ALIMENTARES: UMA ANÁLISE SOBRE A INSERÇÃO DA FÉCULA DE MANDIOCA NOS SUPERMERCADOS DE NATAL/RN

Sandra Priscila Alves

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, Brasil

sandraufrn@gmail.com

RESUMO – A mundialização do capital tem provocado transformações nos padrões alimentares. No Brasil, observa-se mudanças no circuito espacial produtivo da goma e da fécula de mandioca. Este artigo questiona as transformações na distribuição e consumo deste circuito, a partir de uma abordagem empírica que buscou observar a inserção da fécula, derivado de mandioca, em quatro supermercados de Natal. Os procedimentos metodológicos utilizados foram a revisão bibliográfica, identificação das empresas que abastecem os supermercados com a fécula, e a localização de suas unidades produtivas. Os resultados da pesquisa revelam uma rápida inserção da fécula nos supermercados. O produto, que tem 70% da produção brasileira localizada no Paraná, passa a ser distribuído por agroindústrias locais, que antes produziam apenas goma artesanal, mas, atualmente compram, empacotam e distribuem a fécula. Novos agentes também surgiram. São empresas localizadas no espaço urbano, que atuam apenas no ramo da distribuição do produto, ocasionando transformações à economia urbana.

Palavras-chave: Circuito espacial de produção; Urbanização periférica; Economia urbana; Redes de supermercado; Fécula e Goma de mandioca.

PERIPHERAL URBANIZATION AND CHANGE IN DIETARY PATTERNS: AN ANALYSIS ON THE INCORPORATION OF CASSAVA STARCH IN SUPERMARKETS IN NATAL/RN

ABSTRACT – The globalization of capital has caused changes in dietary patterns. In Brazil, changes can be observed in the spatial production circuit of cassava gum and starch. This article questions the transformations in the distribution and consumption of this circuit, based on an empirical approach that sought to observe the incorporation of starch, derived from cassava, in six supermarkets around Natal/RN. The methodological procedures used included literature review, identification of the companies that supply the supermarkets with cassava starch, and locating their production units. The research results reveal a rapid incorporation of cassava starch in supermarkets. The product, which has 70% of Brazilian production located in Paraná, is now distributed by local agro-industries that previously only produced artisanal cassava gum but currently purchase, package, and distribute the starch. New agents also emerged, with companies located in urban areas that solely operate in the distribution of the product, leading to transformations in the urban economy.

Keywords: Spatial production circuit; Peripheral urbanization; Urban economy; Supermarket networks; Cassava starch and gum.

URBANIZACIÓN PERIFÉRICA Y CAMBIO DE PATRONES ALIMENTICIOS: UN ANÁLISIS SOBRE LA INSERCIÓN DE ALMIDÓN DE LA HARINA EN SUPERMERCADOS DE NATAL/RN

RESUMEN – La globalización del capital ha provocado transformaciones en los patrones alimenticios. En Brasil se observa en el circuito espacial produtivo del almidón y de la harina de mandioca. Este artículo trata de cómo las transformaciones en la distribución y el consumo de este circuito, a partir de un abordaje empírico que intentó observar una inserción en la fécula, derivada

de la mandioca en seis supermercados de Natal. Los procedimientos metodológicos utilizados fueron una bibliografía consultada, identificación de las empresas que abastecen los supermercados con fécula y la localización de sus unidades de producción. Los resultados de la investigación revelan una rápida inserción de la fécula en los supermercados. El pructo que tiene 70% de la producción brasileira en Paraná pasa a distribuirse por agroindustrias locales, que antes producían apenas almidón artesanal, pero que actualmente compran, empaquetan y distribuyen el harina. Surgirán también nuevos agentes. Son empresas localizadas en el espacio urbano, que apenas actúan en el ramo de distribución del producto, ocasionando una economía urbana.

Keywords: Circuito espacial de producción, urbanización periférica, economía urbana, redes de supermercados, harina y almidón de mandioca

INTRODUÇÃO

Atualmente mais de 50% da população mundial habita em áreas urbanas. No Brasil, essa taxa chega a atingir em torno de 85% (PNAD, 2015). Esse fenômeno tem ocasionado mudanças drásticas na vida, nos hábitos, nos costumes e na cultura dos habitantes dos espaços urbanos, e interferido sobremaneira nos padrões alimentares.

O período técnico-científico-informacional e o processo de mundialização do capital se materializaram de forma mais expressiva no território brasileiro em meados dos anos de 1970, por meio da instalação de sistemas de engenharia e de ações, como a atuação do Estado e de empresas privadas. O meio natural passou a receber acréscimos cada vez maiores de equipamentos e a ser regulado por normas imbuídas de ciência, tecnologia e informação. Na agricultura, esses elementos tornaram os nexos entre a produção agrícola e a indústria mais imbricados, proporcionando o surgimento de novos produtos alimentícios e transformando a composição de alimentos já existentes.

Nesse contexto, o processo de produção, distribuição e consumo dos produtos derivados da raiz de mandioca vem passando por uma série de transformações, principalmente a partir da inserção de um derivado da tuberosa, a fécula.

A nomenclatura “fécula” tem sido utilizada para referir ao amido que é produzido na Região Concentrada, predominantemente no Paraná. Nesta região a produção feculeira apresenta elevado nível de industrialização, ciência e informação, e o produto pode ser utilizado tanto para fins alimentícios quanto como matéria-prima de indústrias como a farmacêutica e a petroquímica. A goma consiste nos modos mais simplificados de produção do amido, e geralmente é utilizada exclusivamente para fins alimentícios, em lugares onde a tapioca é um alimento tradicional, consumido diariamente. Goma e fécula são consideradas amidos. O que diferencia os dois produtos é o grau de industrialização presente nos processos produtivos de cada um.

O objetivo deste artigo é investigar as mudanças que ocorreram no processo de distribuição e consumo do amido, a partir da inclusão da fécula no circuito produtivo, e as principais mudanças territoriais decorrentes desse processo.

O aporte teórico utilizado na pesquisa compreende o espaço geográfico enquanto um sistema indissociável e também contraditório de objetos e ações (SANTOS, 2009). Operacionalizamos o estudo a partir da concepção de circuito espacial produtivo (Santos, 1986). A teoria e o conceito nos possibilitam o entendimento dos processos de acumulação, suas escalas de atuação cada vez mais longínquas e dispersas e o rebatimento desses processos no território.

A metodologia da pesquisa consistiu em levantamento bibliográfico, levantamento de dados secundários e pesquisa de campo. O levantamento bibliográfico tem sido realizado com base em livros, teses, dissertações e periódicos. Os dados secundários são obtidos em sites como o do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) e o da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS).

Quanto ao trabalho de campo, este compreende a investigação acerca da presença da fécula nas gôndolas de quatro supermercados do município de Natal: o Carrefour, o Pão de Açúcar, o

Nordestão e o atacado Mar Vermelho. A partir das informações contidas nos rótulos dos produtos, especificados como goma ou fécula, conseguiu-se mapear a localização das empresas e agentes, além de catalogar a variedade de rótulos e a composição dos alimentos.

Aumento dos fluxos mundiais, a urbanização e o consumo de alimentos

O atual período histórico, marcado pela mundialização do capital, difere dos anteriores devido à ocorrência de novos eventos, que provocaram transformações ao conteúdo e sentido das formas-conteúdo que compõem o espaço geográfico. Trata-se de “uma nova configuração do capitalismo mundial e nos mecanismos que regulam o seu desempenho e sua regulação” (CHESNAIS, 1996, p. 13).

Tendo o seu início situado em torno de 1980 esse período apresenta características das outras fases da acumulação do capital como a hipercentralização e concentração do capital, imbrincadas com a indústria e as finanças, e mudanças no sentido e conteúdo dos processos de acumulação e dos seus resultados. A destinação social da riqueza produzida passa a ser ditada pela esfera financeira.

A economia passa a ser pensada e compreendida enquanto um processo mundial, de dimensões multiescalares, e interconectado, porém, concentrado, o que Santos (2001) chamou de motor único, ou mais-valia global. Castells (1999) assevera que os elementos centrais da economia global passam a apresentar a capacidade institucional, tecnológica e organizacional de funcionar como uma unidade de tempo real, em escala planetária. Dentre esses elementos centrais estão os mercados financeiros, o comércio internacional, a produção transnacional, a ciência, a tecnologia e a mão de obra especializada.

Esse cenário não seria possível sem a existência de um sistema de técnicas que proporcionaram a presença do chamado mercado global. Técnicas da informação, como a internet, a cibernética, a eletrônica, e, principalmente, o avanço qualitativo e quantitativo do sistema de telecomunicações, propiciaram o alargamento de contextos, assim como a capilaridade do capital e de empresas por lugares cada vez mais longínquos.

O mundo assistiu à produção de uma geografia jamais vista em todo o transcurso da história mundial. Novos sistemas de objetos e ações viabilizaram a implementação de rotas inéditas de fluxos materiais e imateriais. A invenção e o aprimoramento de sistemas de engenharia atrelados aos fluxos permitiram que a produção, distribuição e consumo de produtos passassem a ocorrer de modo disperso, por meio de conexões cuja existência realiza-se em escala planetária. Matérias-primas e produtos que anteriormente eram produzidos e consumidos apenas em escalas regionais, atualmente conseguem circular em várias escalas, próximas e distantes, por todas as partes do globo terrestre.

No entanto, os sistemas técnicos têm a sua existência condicionada enquanto uma possibilidade. Sua materialização é estabelecida pela esfera da política, e a sua instalação e realização nos lugares atualmente têm sido comandadas pelos atores hegemônicos, um fato que Santos (2001), ao discutir o processo de globalização, aponta como sendo uma situação perversa. Chesnais (1996) assevera que, em meio ao cenário que surge em meados de 1980, emergiu significativa quantidade de debates sobre temas como o “fim da história” ou o “fim das utopias”, ideologias que abarcavam reflexões acerca de uma existência digna para todos.

O aumento de sistemas de objetos e ações em escala planetária, acompanhado de um processo de mundialização do capital, possibilitou o fenômeno denominado de globalização da agricultura. O processo produtivo atrelado às atividades agropecuárias sofreu transformações com a adição de ciência, tecnologia e informação, resultando em um novo modelo técnico, econômico e social de desenvolvimento agrícola (ELIAS, 2002). Essas mudanças têm interferido em dietas, hábitos e padrões alimentares em várias regiões do mundo.

Debates e publicações a produção, da distribuição e do consumo alimentício são cada vez mais numerosos. A geografia da alimentação já havia sido discutida por Sorre, em 1943. Conforme o autor, com a II Guerra Mundial e experiências de fome e doenças, organizações internacionais

como a Organização Mundial para a Alimentação e a agricultura (FAO), estudiosos e estadistas passaram a estudar, levantar dados e buscar soluções a estes problemas. A ciência da alimentação foi fundada, sob as bases dos avanços da biologia. Um imenso campo de investigações se abriu e a geografia se inseriu nesse movimento, ao passo que Sorre (1943) considerou a geografia da alimentação como elemento primordial da geografia e buscou o construir um conceito geral, significado e escopo geral sobre o tema.

Atualmente, problematizações têm versado sobre questões como a globalização de alimentos, sistemas agroindustriais (VON BRAUN E DIAZ-BONILLA, 2008), sistemas e ordens alimentares (NIERDELE E WESZ JUNIOR, 2018, IDEC, 2021) e regimes alimentares (SILVA, 2022). Os estudos abarcam vários campos do conhecimento, como a nutrição, a demografia, a ciência política, as ciências sociais e a ciência geográfica, mas têm em comum a preocupação com as transformações nos regimes alimentares.

Mudanças nos padrões alimentares urbanos e rurais ocorreram principalmente com a globalização e industrialização da agricultura. Um dos fatores assinalados por Sorre (1943) é o fato de a vida moderna, com o processo de industrialização não possibilitar a prática da culinária enquanto um conjunto de saberes, que demanda tempo e o uso de várias técnicas para que os alimentos sejam elaborados. Por serem preparados mais rapidamente, os alimentos processados foram inseridos nas dietas, e o fato de serem alimentos pobres em vitaminas passou a demandar a inserção de frutas e vitaminas artificialmente industrializadas.

As transformações no ramo alimentício e o aumento do consumo dos alimentos ultraprocessados na sociedade só ocorreu graças ao que Sorre (1943) chamou de relacionamentos, ou seja, dos fluxos, e das modernizações, dentre as quais o autor citou os setores de refrigeração. O aumento das redes, materiais e imateriais, e a presença de novos objetos que favoreciam a conservação de alimentos proporcionaram um aumento da circulação desses produtos, de modo que: “O mundo inteiro é usado para encher a mesa dos habitantes de Nova York, de Londres ou de Paris. Os regimes de bananas sobrecarregam o estoque do comerciante nas quatro estações do subúrbio. O peixe fresco e sem sal chega a todas as mesas” (SORRE, 1943, [s/p]).

Algumas das características listadas por Von Braun e Diaz-Bonilla (2008) explicam o fenômeno da globalização dos sistemas agroalimentares. Determinados alimentos aumentam sua comercialização no mercado internacional (matérias-primas ou processados) como proporção da produção. Tem ocorrido a expansão mundial de insumos agrícolas e investimentos, a internacionalização cada vez maior do conteúdo de ciência, conhecimento e informação do sistema agroalimentar, além do que os gostos dos consumidores e das empresas e formas organizacionais que os atendem mostram semelhanças cada vez maiores entre países e regiões do mundo.

Essa dinâmica que marca a expansão do mercado internacional dos insumos, das matérias-primas e dos alimentos industrializados, acompanhada de novos gostos e hábitos dos consumidores, está atrelada ao processo de urbanização que se expandiu pelo mundo inteiro, tornando-se um fenômeno que modificou sobremaneira o espaço geográfico. Dados da Organização das Nações Unidas ilustram bem essa modificação. Em 1950, segundo a ONU, 70,4% da população mundial localizava-se em áreas rurais, e apenas 0,9% habitava cidades com dez milhões de habitantes ou mais. Em 2020 esse panorama mostrou-se mudado de forma expressiva, uma vez que 43,8% da população mundial habitava áreas rurais e 10,6% residiam em cidades com 10 milhões de habitantes ou mais. Em 2021, 56% da população mundial foi considerada urbana (Organização das Nações Unidas, 2022).

Nos países periféricos, o processo de urbanização, principalmente a partir de 1950, passou a ocorrer de modo acelerado. No Brasil, o crescimento demográfico e a terciarização foram dinâmicas expressivas que marcaram o surgimento de grandes conglomerados de pessoas, com a formação das metrópoles brasileiras. A atividade industrial, ganhou impulso estatal e de um mercado interno crescente nos anos de 1930, e continuou sendo estimulada no período de 1950. Enquanto processo social complexo, passou a demandar e induzir esforços tanto para a formação de um mercado

nacional e integrado – e para isso foram acrescentados ao território equipamentos – quanto no sentido da expansão do consumo, que por sua vez, através de formas diversas, movimentou relações sociais e impulsiona o processo de urbanização (SANTOS, 2008).

A urbanização e a globalização têm afetado os padrões de consumo. A concentração de pessoas no espaço urbano favorece a presença de supermercados e hipermercados, franquias e oligopólios, em detrimento das feiras e mercados locais. A dieta alimentar sofreu transformações na quantidade e qualidade dos alimentos, que se tornaram cada vez mais calóricos e processados.

As grandes redes de supermercados, o atacado e varejo, são locus do processo de distribuição de alimentos pré-cozidos, salgados, açucarados e com alto teor de gordura. Na divisão social do trabalho, eram as mulheres que, na sociedade ocidental, preparavam e cozinhavam alimentos. Com a inserção da mulher no mercado de trabalho, e o consumo de refeições pré-prontas, fast foods e lanches, mais alimentos com maior valor energético, gorduras saturadas e colesterol passaram a ser consumidos (MORATOYA et al, 2013).

Outrossim, a variável informação, componente do período e meio técnico-científico-informacional (Santos, 2009), tem adquirido atualmente função basilar como parte do processo de racionalização do espaço geográfico e dos sujeitos. É a hipermodernização do território, o que Silva (2022) chamou de meio técnico científico-hiperinformacional. Nesse meio, a mídia tem assumido papel cada vez mais importante na produção de desejos e crenças. Serviços como marketing, propaganda e publicidade passam a ser essenciais à etapa das vendas e do consumo, atuando como um elo importante entre a produção e o consumo.

O processo cada vez mais sofisticado de industrialização, imbuído de ciência e tecnologia, tem ocorrido paralelamente ao apelo midiático pelo consumo de alimentos saudáveis e orgânicos, e ao surgimento de um perfil de pessoas atualmente preocupadas com a estreita relação alimentação-saúde-doença (MARINS, 2011). Essa dinâmica tem ocorrido de forma expressiva com a inserção da fécula no circuito espacial produtivo da mandioca.

O circuito espacial da produção de mandioca, a partir da inserção da fécula

O conceito de circuito espacial de produção e de círculos de cooperação é considerado por Santos (1994) como elementos relevantes do discurso analítico do período e técnico-científico-informacional. Segundo o autor, esses conceitos são dois dos que mais merecem atenção no aprofundamento de estudos, uma vez

que o período técnico-científico-informacional possibilitou a capilarização de objetos e ações constituídos de técnica, ciência e informação.

O par conceitual possibilita o estudo do uso do território por ramos produtivos e firmas, e nos oferece a situação das frações do espaço em função do aprofundamento da divisão territorial do trabalho do país, que possibilitou o aumento das trocas no espaço geográfico por empresas e fluxos diversos. Vale ressaltar que estes atingem de forma articulada os diversos subespaços do país.

Assim, a operacionalização do par conceitual evidencia e coloca no centro da discussão a convivência associada entre diferentes relações de produção num mesmo circuito, as ligações entre as etapas dispersas do circuito e a mundialização do capital (MORAES, 2017). Castillo e Frederico (2017) acrescentam que esses dois conceitos ajudam a tornar mais nítidas as contradições espaciais exemplificadas pela dialética entre os arranjos espaciais pretéritos e as novas ações e objetos, a organização interna e arranjos externos e a regulação híbrida que envolve as ações do Estado e das empresas.

A raiz de mandioca, herança indígena presente na alimentação brasileira, teve incorporado ao seu cultivo o processo de modernização agrícola que passou a ocorrer de forma mais expressiva nos anos de 1970, o que se deu de forma diversa pelos subespaços brasileiros. Enquanto no Nordeste, especificamente no Rio Grande do Norte, a atividade mandioqueira esteve à margem do processo de tecnificação dos polos agroindustriais de fruticultura irrigada, na Região Concentrada,

principalmente no Paraná, o plantio da raiz foi considerado rentável, e, a partir da década de 1980, empresários passaram a atuar no ramo agroindustrial.

No Paraná, além das farinheiras, que produzem farinha de mandioca, e das fecularias, que produzem amido nativo e/ou modificado, o circuito espacial produtivo também conta com produtoras de máquinas e equipamentos – que fabricam toda a linha de maquinário para as farinheiras e as fecularias –, e as produtoras de implemento agrícola (IPARDES, 2006).

As diferenças atreladas ao aproveitamento da raiz no território brasileiro expressam as disparidades dos níveis de industrialização entre as regiões do país. Com o processo de concentração industrial iniciado a partir da década de 1950, a Região Concentrada passa a abrigar as empresas de alta tecnologia, espalhando o processo por áreas contíguas para além da Região Metropolitana de São Paulo e por todo o Sudeste e Sul do Brasil (MOREIRA, 2004). Em contrapartida, em regiões como o Nordeste e Norte, o processo de industrialização chega principalmente com a formação de polos, onde as agroindústrias já funcionam, a partir dos anos de 1970, sob a égide da ciência, tecnologia, informação e do grande capital.

No território potiguar, o beneficiamento da raiz teve início com o uso da força humana aplicada a objetos manuais, nas casas de farinha, estando os derivados da mandioca direcionados ao autoconsumo. Com a reestruturação produtiva da agropecuária brasileira e o processo de tecnificação do território, a produção passou a ocorrer de forma híbrida (Salvador, 2010), pois as casas de farinha passaram a funcionar com máquinas elétricas e instrumentos movidos a força humana, e o produto passou a ser comercializado, inserindo-se nos mercados locais. Posteriormente, surgiram as agroindústrias de farinha, concentradas na região Agreste do estado, que passaram a suprir demandas cada vez mais crescentes do espaço urbano.

No Rio Grande do Norte, o processo de tecnificação, conforme ressalta Locatel (2018), vem ocorrendo de forma parcial e desigual, e sob forte intervenção do Estado através de políticas públicas específicas, o que reconfigurou o território com ilhas de modernizações e espaços de permanência. Apesar de a cadeia produtiva de derivados da mandioca ter adquirido cada vez mais relevância nos circuitos produtivo e consumptivo brasileiro e mundial, a área plantada vem sendo reduzida paulatinamente no Rio Grande do Norte. Havia, em 1985, um total de 42.869 hectares plantados, restando, em 2015, apenas 14.924. De 1985 a 2015, a produção da mandioca teve sua área reduzida em 65,24% (LOCATEL, 2018).

A atividade agrícola mandiocultora no Rio Grande do Norte apresenta diversos níveis técnicos, e seu processo de modernização não se instalou no território atrelado a variáveis como a ciência, a tecnologia e a informação, fundamentais à agregação de valor à matéria-prima e aos produtos derivados da raiz. As agroindústrias do estado contam com uma produção industrializada e apresentam índices de produtividade que destoam das casas de farinha, e a maioria não consegue criar condições de produzir derivados como a fécula e escoar a produção ao circuito produtivo.

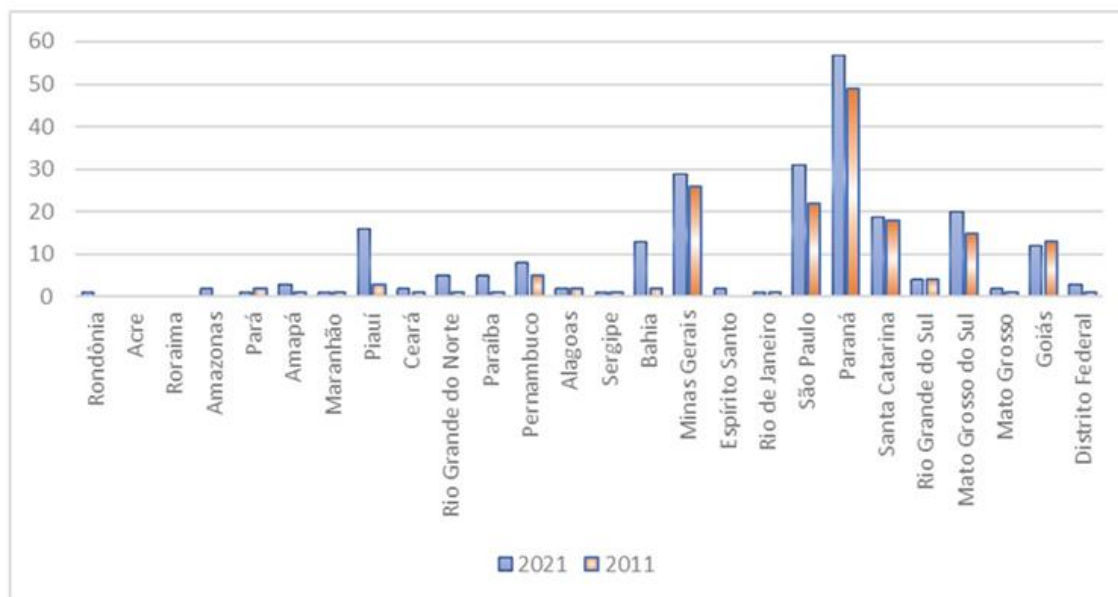
Observando-se a Figura 1 compreende-se que há uma concentração em alguns estados dos estabelecimentos com fabricação de amidos e fécula de vegetais. Segundo a RAIS (2021) são eles o Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul e Santa Catarina. O Piauí, a Bahia e Goiás também têm aumentado o número de fecularias.

A análise do gráfico 1 ainda permite comparar os anos de 2021 e 2011, e é possível perceber que o número de estabelecimentos continuou crescendo na Região Concentrada e no Mato Grosso do Sul. Além disso, também houve um crescimento expressivo de fecularias em estados como Bahia e Piauí, Paraíba e Rio Grande do Norte. Segundo a RAIS, o RN apresentou, no ano de 2021, cinco fecularias, sendo que no ano de 2011 apresentava apenas uma.

A fécula tem se inserido nos territórios onde a goma de mandioca sempre foi um produto tradicional, consumido desde os povos nativos, e tem substituído a goma de mandioca usada na produção de alimentos tradicionais, como a tapioca. Pela baixa produtividade, tecnologia, falta de crédito e políticas governamentais voltadas ao processamento da mandioca, existe uma enorme dificuldade desse segmento de produção de goma em colocar os seus produtos no mercado. Uma vez que os

preços da goma de mandioca sofrem oscilações e baixas constantes, a fécula pode se destacar e adquirir competitividade na economia dos subespaços em que houver demanda

Figura 1. Número de estabelecimentos de fabricação de amidos e féculas de vegetais: 2021 -2011.



Fonte: RAIS, 2023.

RESULTADOS DA PESQUISA

O Rio Grande do Norte participa do circuito espacial produtivo da fécula de mandioca nas etapas de produção, distribuição e consumo. Quanto à produção, a RAIS (2023) aponta a existência de cinco agroindústrias de amidos e féculas de vegetais no estado. Quanto ao consumo, este é consumptivo, ou seja, está voltado ao ramo alimentício, o que tem ocasionado transformações na economia urbana.

O estado conta com a presença de indústrias têxteis, e o produto é matéria-prima desse segmento, mas a produção de fécula no estado é muito baixa, atendendo somente ao mercado consumidor de alimentos. Ainda, a demanda nos supermercados tem sido bastante alta, e as fecularias não conseguem produzir o suficiente. Disso resulta que cerca de 95% da produção do estado tem vindo do Paraná. Um exemplo é o produto exposto na Figura 2, produzido e embalado na Fecularia Lopes, localizada no município paranaense de Nova Londrina.

Os amidos presentes nas gôndolas de grandes cadeias de supermercado apresentam enorme variedade de rótulos, marcas e selos. Nomes como “alimentos orgânicos” ou “alimentos saudáveis” aparecem em destaque na maioria dos produtos analisados. Além disso, percebemos que muitas embalagens possuem a nomenclatura “goma” em evidência, e na seção da embalagem na qual estão discriminados os ingredientes do produto, apresentam em sua composição água e fécula de mandioca.

Na etapa do circuito consuntivo, a fécula é utilizada em padarias e comércios de pequeno e médio porte, e é bastante consumida na produção das tapiocas e crepiocas. O consumo deste alimento passou a estar atrelado a um estilo de vida saudável, geralmente indicado por profissionais nutricionistas e incluído em planos e receitas de dietas.

Figura 2. Rótulo da massa para tapioca, com endereço do município de Nova Londrina – PR

Fonte: Trabalho de campo, 2023.

Com o aumento do conteúdo de conhecimento científico e tecnológico na constituição dos objetos, a tendência da moderna firma é não competir em preços, mas sim em diferenciação e qualidade dos produtos, conforme aponta Diniz (2000) ao discutir o processo de inovação e competitividade no período atual. Assim, a capacitação científica e tecnológica atua como pré-condição para o sucesso produtivo e comercial. No caso das agroindústrias que produzem fécula, ainda há uma forte competitividade quanto aos preços, mas a inovação é um elemento-chave, fundamental em todas as etapas do circuito.

Nas gôndolas dos supermercados, vários CNPJs (Cadastros Nacional de Pessoas Jurídicas) dispõem de produtos com rótulos e apelos diferenciados. Algumas marcas, como a Primícias e a Sogoma, apresentam, no mesmo supermercado, produtos iguais com embalagens diferentes. Em seus rótulos estão anunciadas em destaque frases como “não contém glúten” ou “zero glúten”, “não contém conservantes”, ou “recomendada por nutricionistas para uma alimentação saudável”. Na Figura 3 conseguimos visualizar uma embalagem bastante ilustrada, cujo destaque principal é o nome “goma de tapioca” e também uma tapioca recheada, pelo fato de este alimento ter passado a ser consumido com vários tipos de recheio, dentro do que tem se chamado de “gourmetização dos alimentos”. O apelo à vida saudável e ao consumo de alimentos preparados rapidamente também estão em destaque na embalagem

Figura 3. Embalagem de fécula de mandioca

Fonte: Organização da autora, 2023

Marins (2011) afirma que, na atualidade, os consumidores estão preocupados com a relação saúde-doença-alimentação, o que tem interferido nas estratégias das empresas, principalmente as agroindústrias. Para suprir essas demandas, os segmentos de marketing, propaganda e design, e o de embalagens, no circuito produtivo dos subprodutos da mandioca, ganham evidência primordial. Segundo o mesmo autor:

(...) as indústrias de alimentos investem cada vez mais recursos em propaganda de seus produtos, com o objetivo de conquistar novos e fieis consumidores. Neste contexto, com um mercado em expansão, surge também um novo perfil de consumo, o novo consumidor deseja alimentos equilibrados do ponto de vista nutricional, de fácil preparo e sensorialmente atraentes (MARINS, 2011, p. 3874).

A dinâmica representada pelo circuito espacial produtivo da mandiocultura, com a inserção da fécula, permite compreender o uso do território a partir dos conceitos de tecnoesfera e psicoesfera (Santos, 1994). A tecnoesfera se constitui na medida em que a natureza é substituída paulatinamente por um meio mais artificializado, por uma esfera técnica, nos espaços rurais e nas cidades. A psicoesfera é resultado dos desejos, hábitos e vontades que inspiram comportamentos filosóficos e práticos, relações interpessoais. “Ambos são frutos do artifício e desse modo subordinados à lei dos que impõem as mudanças” (SANTOS, 1994, p. 13). Estes dois fenômenos são entendidos de forma imbricada, posto que um faz e refaz o outro.

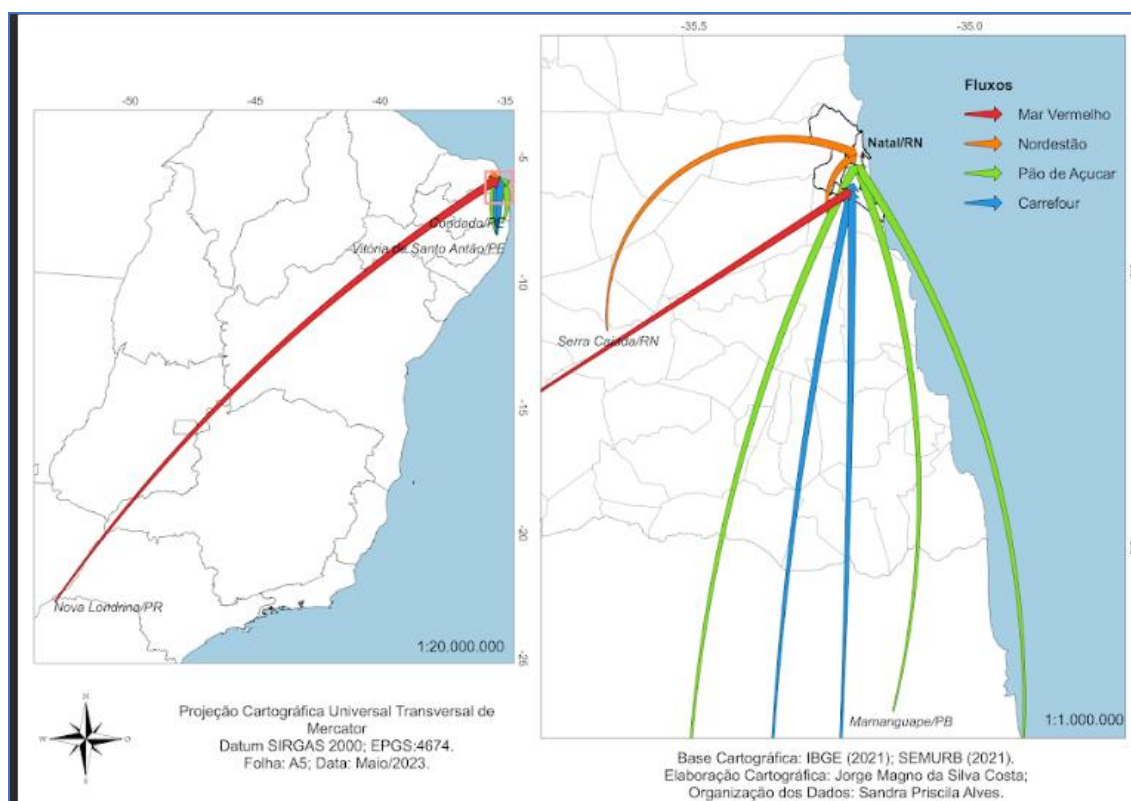
Marx (1983, 2011) delinea a lógica e as características inerentes aos processos de produção, distribuição, troca e consumo segundo o princípio da de totalidade. São processos de acumulação diferentes, porém interligados, porquanto uma demanda e se materializa a partir do outro.

Um fato expressivo, que tem ocasionado transformações nos territórios, é o surgimento das chamadas “empacotadoras” de fécula. No rótulo das embalagens catalogadas em trabalho de campo, empresas como a Delícia Potiguar Fécula e derivados de mandioca e Sogoma alimentos do Nordeste especificam no rótulo do produto que a produção e o empacotamento são realizados na mesma empresa. Entretanto, outros rótulos apresentam em suas embalagens informações como: “distribuídos e comercializados por”, como ocorre com a Fazenda Santa Terezinha, e

“empacotados e distribuídos por”, o que se verifica na embalagem da JF comércio e serviço Eireli, sem especificar o local da produção da fécula.

Os endereços disponibilizados no rótulo apontam fluxos regionais das empresas empacotadoras e distribuidoras de fécula e goma, pois estão localizadas no Rio Grande do Norte e em estados próximos. A Fazenda Santa Terezinha, que produz fécula, está localizada no município de Mamanguape, na Paraíba. A fécula de mandioca da marca Zé de Lima fica localizada no município São Vicente de Paulo, em Pernambuco, a Rosa da goma, cuja embalagem registra a indústria alimentícia Eireli, está localizada no município de Condado, Pernambuco, e a marca Sogoma está localizada no município de Vitória de Santo Antão, em Pernambuco. Na Figura 4, pode-se visualizar a origem dos produtos encontrados nos supermercados visitados

Figura 4. Origem das féculas e gomas vendidas em supermercados de Natal e Parnamirim



Fonte: Elaboração cartográfica: Jorge Costa. Organização dos dados: Sandra Alves, 2023

Outro resultado da pesquisa realizada nos supermercados de Natal e Parnamirim é o fato de que nem todas as marcas e fornecedores abastecem os mesmos supermercados visitados. O supermercado com o maior número de fornecedores é o supermercado Pão de Açúcar.

O supermercado Nordestão possuía quatro produtos com embalagens diferenciadas, três vindas do mesmo fornecedor, a empresa Delícia Potiguar, localizada na zona rural do município de Serra Caiada. Há que ser ressaltado que esse supermercado possui embalagem com marca própria, e lançou uma embalagem pequena de goma, de 400 mg, o que ainda não havia sido catalogado nas demais redes de alimentos. A outra marca, a Tradição do Sertão, segundo seu rótulo, é empacotada e distribuída no município de Parnamirim.

Quanto à fecularia Zé Lopes, esta possui endereço na zona rural de Nova Londrina/PR, e foi catalogada na rede de atacado Mar Vermelho, em Parnamirim. O supermercado Carrefour, na data

do trabalho de campo, continha em suas gôndolas duas marcas, ambas originárias de Pernambuco, no município de Vitória de Santo Antão.

Os produtos dos supermercados visitados são produzidos, distribuídos e empacotados no Rio Grande do Norte, mas também em municípios de Pernambuco, Paraíba e Paraná. Desse modo, percebe-se uma heterogeneidade de marcas e fornecedores e a existência de fluxos constantes com destino a redes de supermercados que possuem origens regionais, ou que também são distantes –, e que causam interações de natureza diversas entres produtores, distribuidores e consumidores, o que influencia e apresenta novos conteúdos à economia urbana da cidade de Natal.

CONCLUSÕES

O trabalho buscou evidenciar as principais mudanças na distribuição e no consumo dos derivados da mandioca, com foco nos produtos à venda nos supermercados do município de Natal. Compreende-se que é expressiva a presença da fécula de mandioca entre os produtos disponibilizados nas gôndolas dos locais de venda analisados.

Levando-se em conta o baixo número de fecularias registradas no estado, e o aumento da demanda por esse tipo de alimento, provocado por meio do apelo a modos de vida saudáveis, apontou-se a existência de novos agentes no território: as empacotadoras. Estas não atuam na etapa da produção propriamente dita, mas operam como pontos de distribuição da matéria-prima, que chega aos locais de venda após sair das agroindústrias.

A presença das empacotadoras, e o fato delas não atuarem no processo de produção e transformação da raiz de mandioca, constitui uma mudança significativa no circuito espacial produtivo da mandioca. Este circuito ocorria em escala local e intrarregional, ou seja, eram as agroindústrias do Rio Grande do Norte e de estados vizinhos que abasteciam as redes de supermercados. Outrossim, essas agroindústrias mantinham nexos muito próximos com a produção – o plantio de mandioca –, a distribuição e o consumo, que geralmente era feito pela própria empresa ou algum atravessador local.

Com a inserção da fécula, a escala do circuito espacial produtivo da atividade mandiogueira se alarga e adquire dimensões nacionais. Rompem-se as fronteiras locais e os nexos produtivos passam a ser ditados a partir de dinâmicas de outras regiões. Por isso, entende-se neste artigo que o fenômeno estudado possui um recorte espacial que abrange supermercados de Natal, mas constitui um processo partícipe de uma totalidade empírica, mundial.

A mundialização do capital, a existência de uma mais-valia e de sistemas técnicos cada vez mais globalizados, acompanhados dos fenômenos da urbanização e industrialização, têm provocado uma mudança na composição dos alimentos e o aumento de sua circulação, por meio de nexos, fluxos que ocorrem em escalas cada vez mais distantes.

Os produtores locais, principalmente aqueles que possuem uma produção voltada à agricultura familiar, e os microempresários de agroindústrias do estado não conseguem inserir seus plantios e agroindústrias aos plantios e plantas industriais existentes na produção mandiogueira e nas fecularias da Região Concentrada. O que acentua a existência de disparidades no território brasileiro, com a presença de subespaços densos quanto a tecnologia, ciência, informação e capital e a existência de espaços onde estes elementos são escassos. Esses subespaços densos e rarefeitos se complementam e mantêm inúmeras conexões que têm ocorrido de forma desigual entre as regiões brasileiras.

AGRADECIMENTO

A autora agradece a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, pelo financiamento da pesquisa de doutorado ora em andamento,

REFERÊNCIAS

- CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede. São Paulo: Paz e terra, 1999.
- CASTILLO, Ricardo; FREDERICO, Samuel. Espaço geográfico, produção e movimento: uma reflexão sobre o conceito de circuito espacial produtivo. In: DANTAS, Aldo; ARROYO, Monica; CATAIA, Marcio. Dos circuitos da economia urbana aos circuitos espaciais de produção: um diálogo com a teoria de Milton Santos. Natal: Sebo Vermelho, 2007.
- CHESNAIS, François. A mundialização do capital. São Paulo: Xamã Editora, 1996.
- DINIZ, Klelio Campolina. Global-Local: Interdependências e Desigualdade ou Notas para uma Política Tecnológica e Industrial Regionalizada no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto de Economia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2000. Notas técnicas.
- ELIAS Denise. Globalização e agricultura no Brasil. Geouerj. N. 12. 2022.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. As cinco dimensões dos sistemas alimentares no Brasil. Brasília: [?], 2021.
- INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL-IPARDES. Arranjo produtivo local da mandioca da Região de Paranavaí/Loanda: nota técnica. Curitiba: IPARDES, 2006. 40 p.
- LOCATEL, Celso Donizete. Uso do território e agricultura no Rio Grande do Norte: materialidades e estruturas. Confins [Online]. N.34, 2018.
- NIEDERLE, Paulo André. WESZ JUNIOR, Valdemar João. As novas ordens alimentares. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.
- MARINS, Bianca Ramos; ARAÚJO, Inesita Soares de; JACOB, Silvana do Couto. A propaganda de alimentos: orientação, ou apenas estímulo ao consumo? Ciência e saúde coletiva. V. 16. 2011.
- MORATOYA, Elsie Estela; CARVALHAES, Gracielle Couto; WANDER, Alcido Elenor; ALMEIDA, Luiz Manoel de Moraes Camargo. Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo. Revista de política agrícola. Ano XXII. N. 1. 2013.
- MARX, Carl. Contribuição à crítica da economia política. Tradução de Maria Helena Barreto. São Paulo: Martins Fontes, 1983.
- _____. GRUNDRISSE: manuscritos econômicos de 1857-1858: esboços da crítica da economia política. São Paulo: BOITEMPO, 2011.
- MORAES, Antônio, Carlos Robert. Os circuitos espaciais da produção e os círculos de cooperação no espaço. In: DANTAS, Aldo; ARROYO, Monica; CATAIA, Marcio. Dos circuitos da economia urbana aos circuitos espaciais de produção: um diálogo com a teoria de Milton Santos. Natal: Sebo Vermelho, 2007.
- MOREIRA, Ruy. A nova divisão territorial do trabalho e as tendências de configuração do espaço brasileiro. In: LIMONAD, Ester; HAESBAERT, Rogério; MOREIRA, Ruy (Orgs). Brasil Século XXI, por uma nova globalização. Niterói: Editora Max Limonad/ PPGeo, 2004.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. World Cities Report 2022. Disponível em: https://unhabitat.org/sites/default/files/2022/06/wcr_2022.pdf. Acesso em 27. mai. 2023.
- SALVADOR, Diego Salomão Cândido de Oliveira. Das farinhadas à produção para o mercado: a dinâmica da atividade mandiocueira no Agreste Potiguar. 2010. 205 f. Dissertação (Mestrado em Dinâmica e Reestruturação do Território) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2010.
- SANTOS, Milton. A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção. Edusp: São Paulo, 2009.
- _____. Circuitos espaciais de produção: um comentário. In: SANTOS, Milton; SOUZA, Maria Adélia Souza. A construção do espaço. São Paulo: Nobel, 1986.
- _____. A urbanização brasileira. São Paulo: EDUSP, 2008.
- _____. Técnica, espaço e tempo: globalização e meio técnico-científico informacional. HUCITEC: São Paulo, 1994.
- _____. Por uma outra globalização. Rio de Janeiro: Editora Record, 2001.

SILVA, Silvana Cristina da. Hipermodernização perversa, neoliberalismo e a expansão das igrejas evangélicas no território brasileiro. In: SILVA, Silvana Cristina da RAMOS, Tatiana Tramontin; RODRIGUES, Glauco Bruce (Org). Espaço urbano, pobreza e neoliberalismo. Rio de Janeiro: Consequência editora, 2022.

SORRE, Maximilien. A geografia da alimentação. Confins [on line]. N. 51. 2021.

VON BRAUN, Joachim; DIAZ-BONILLA, Eugenio. Globalization of Agriculture and Food: Causes, Consequences, and Policy Implications. In: VON BRAUN, Joachim. DIAZ-BONILLA, Eugenio (Org). Globalization of Food and Agriculture and the Poor. New York: Oxford University Press. 2008.