ARTIGOS LIVRES

Revista
TECNOLOGIA E AMBIENTE

ISSN eletrônico
2358-9426

A Comunidade tradicional dos Areais da Ribanceira, Imbituba, Santa Catarina: sociobiodiversidade, resistência e dimensões da soberania e segurança alimentar e nutricional

The traditional community of Areais da Ribanceira, Imbituba, Santa Catarina: sociobiodiversity, resistance, and dimensions of food and nutrition sovereignty and security

Loyvana Carolina Perucchi[i]
Mariana Oliveira Ramos[ii]
Gabriela Coelho-de-Souza[iii]

DOI: https://doi.org/10.18616/ta.v29i0.9711

Resumo:

No município de Imbituba, em Santa Catarina, local de Mata Atlântica permeado pelo ecossistema associado de Restinga, a Comunidade Tradicional de Agricultores e Pescadores Artesanais dos Areais da Ribanceira, vive neste território com um modo de vida relacionado à biodiversidade local e ao uso comunal das terras e do mar. Entre os produtos da sociobiodiversidade que fazem parte do sistema agrícola e pesqueiro desta comunidade estão, o butiá, o pescado e a mandioca, com a qual é produzida a farinha. Este artigo buscou compreender as inter-relações entre território, sociobiodiversidade e dimensões da soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) nesta comunidade. A ênfase se deu nas dimensões cultural e nutricional. Alguns elementos foram apontados como indicadores que, ao estarem presentes (ou protegidos) na comunidade, falam sobre a realização da SSAN. Na dimensão cultural evidenciou-se: a) o sentimento de pertencimento ao território, b) a forma de organização social com caráter tradicional e, c) a manutenção do patrimônio cultural. Enquanto na dimensão nutricional: a) dieta sustentável e b) o Bem Viver. A comunidade demonstra encontrar em seu patrimônio cultural, um instrumento de luta pelo território. Assim, a

[i] Loyvana Carolina Perucchi, Doutora em Desenvolvimento Rural, Assessora técnica na Associação Comunitária Rural de Imbituba – ACORDI, loyvanac@hotmail.com

[ii] Mariana Oliveira Ramos, Doutora em Desenvolvimento Rural, Professora no Departamento de Zootecnia e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, marianaoliveiraramos@gmail.com ORCID: https://orcid.org/0000-0003-2862-9882

[iii] Gabriela Coelho-de-Souza, Doutora em Botânica, Professora permanente do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural vinculado ao Departamento de Economia e Relações Internacionais da Universidade Federal do Rio Grande do Sul -UFRGS, gabrielacoelho.ufrgs@gmail.com ORCID: https://orcid.org/0000-0002-7652-9475

salvaguarda de seu sistema agrícola pesqueiro tradicional é uma das estratégias em andamento. Os alimentos oriundos deste sistema, proporcionam segurança para as famílias nos aspectos alimentar, nutricional, econômico e, de maneira bastante importante, de defesa do território. As ameaças ao território trazem impactos à subsistência e reprodução social, evidenciando que sua manutenção e a conservação da biodiversidade são fundamentais para a SSAN desta comunidade.

Palavras-chave: Biodiversidade; patrimônio; sistemas alimentares.

Abstract: In the Imbituba municipality, Santa Catarina, an area of Atlantic Forest interspersed with the associated restinga ecosystem, the Traditional Community of Farmers and Artisanal Fishermen of Areais da Ribanceira lives in this territory with a way of life connected to local biodiversity and the communal use of land and sea. Among the products of sociobiodiversity that are part of this community's agricultural and fishing system are butiá (a type of fruit), fish, and manioc, from which flour is produced. This article aimed to understand the interrelationships between territory, sociobiodiversity, and dimensions of food and nutrition sovereignty and security (FNSS) in this community. The emphasis was placed on the cultural and nutritional dimensions. Some elements were identified as indicators that, when present (or protected) in the community, reflect the realization of FNSS. In the cultural dimension, the following were highlighted: a) the feeling of belonging to the territory, b) the form of social organization with a traditional character, and c) the maintenance of cultural heritage. In the nutritional dimension: a) sustainable diet and b) the concept of "Bem Viver" (living well). The community has demonstrated that it finds in its cultural heritage an instrument for fighting for its territory. Thus, safeguarding its traditional agricultural and fishing system is one of the ongoing strategies. The foods derived from this system provide security for families in the nutritional, economic, and, importantly, territorial defense aspects. The threats to the territory bring impacts to subsistence and social reproduction, highlighting that its maintenance and the conservation of biodiversity are fundamental for the FNSS of this community.

Keywords: Biodiversity; heritage; food systems.

Recebido em: 23-05-2025
Aprovado em: 11-06-2025

1. Introdução

O território brasileiro é essencialmente marcado por uma diversidade biológica, expressa nos diversos biomas e ecossistemas. Associados à diversidade de vidas não humanas no ambiente natural, estão os diversos grupos humanos, reconhecidos enquanto povos e comunidades tradicionais (PCT) que ao longo do processo histórico de ocupação no Brasil, convivem e subsistem nos ambientes naturais de forma mais ou menos integrada. Nos últimos anos, um dos termos utilizados para se referir a essa inter-relação, é a sociobiodiversidade, que pode abranger o manejo de uma diversidade de espécies nativas e/ou exóticas domesticadas, a conservação desses recursos através do uso, a manutenção de um patrimônio genético e cultural associados e a promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional (Coelho-de-Souza, 2020).

O Brasil, portanto, engloba os diversos espaços que historicamente são ocupados por esses grupos, sua cultura, seu modo de vida e sua relação com a biodiversidade. Esses territórios constituem-se em lugares onde ocorrem a reprodução social, econômica, cultural e política destes grupos, sendo constantemente ameaçados pelos diversos impactos gerados no âmbito do modelo de desenvolvimento econômico dominante, de crescimento econômico incondicionado.

Denominadas por Almeida (2004) de “terras tradicionalmente ocupadas” esses territórios, além de abrangerem o componente cultural, simbólico e material que permeia estes diversos grupos, também comporta inúmeros conflitos. Muitos grupos têm enfrentado os conflitos envolvendo a expropriação de suas terras tradicionalmente ocupadas, sofrendo ameaças, tendo seus territórios cercados, sendo despejados, sofrendo pressão para entrega das terras para construção de obras e grandes empreendimentos. Essa situação está atrelada ao modelo de desenvolvimento brasileiro pautado na lógica neoliberal que privilegia o capital financeiro em detrimento de um Estado de bem-estar social, com sustentabilidade ambiental (Delgado, 2012) e valorização das históricas culturas locais.

Neste cenário, está presente a insegurança alimentar, fenômeno reincidente no Brasil, que tem multicausalidade e multidimensionalidade (Campello, 2022). De acordo com o 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, realizado em 2022, é nas áreas rurais que a situação de insegurança alimentar se agrava. Segundo o documento, a fome atingiu 21,8% das famílias de agricultores familiares, situação essa associada ao desmonte das políticas de apoio às populações do campo, da floresta e das águas (Rede PENSSAN, 2022). Há um agravamento nos territórios das comunidades tradicionais, justamente quando o modelo de desenvolvimento excludente se traduz na degradação ambiental e nos conflitos socioambientais. A ameaça aos territórios, aos recursos utilizados e ao modo de vida, traz

impactos à subsistência e reprodução social destas comunidades, evidenciando que conservação da biodiversidade e segurança alimentar e nutricional são processos indissociáveis.

Os estudos sobre segurança alimentar e nutricional assim como soberania alimentar, no Brasil, além de envolver diversas organizações que contribuíram para abrangência do conceito, incorporaram questões para além da fome e desnutrição, mobilizando temas tais como saúde, cultura alimentar, desigualdades, produção e abastecimento, direitos intergeracionais, conservação ambiental e políticas públicas (Redin, 2017). O Brasil avançou para um conceito de segurança alimentar e nutricional - tanto na esfera acadêmica quanto normativa - e uma perspectiva multidimensional e multiescalar com base na teoria sistêmica. Para Maluf e Reis (2013) este enfoque sistêmico traz à tona as complexidades multidimensionais – sociais, biológicas, econômicas – da questão alimentar, destacando seu potencial em dinâmicas transformadoras.

O conceito de soberania alimentar considera o direito dos povos de definir seu próprio sistema alimentar e produtivo, incluindo alimentos nutritivos e culturalmente adequados, e os direitos de uso e gestão da terra, territórios, águas, sementes e saberes (Via Campesina, 2003). Já o conceito de segurança alimentar e nutricional fala sobre a garantia de acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006).

Frente a um cenário global de mudanças climáticas e de insegurança alimentar cada vez mais grave, se faz importante compreender as estratégias adotadas por estas comunidades. As quais, mesmo diante de cotidianas ameaças aos seus territórios, modos de vida e biodiversidade, lhes permite resistir na manutenção de seus territórios, garantindo sua subsistência, ampliando a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e concomitantemente, gerando importantes serviços ecossistêmicos.

Como ressalta Pacheco (2022), é preciso reconhecer e salvaguardar as organizações dos povos e comunidades camponesas/tradicionais, pois estes são responsáveis pela produção da diversidade, qualidade e manutenção de um patrimônio alimentar, enquanto protegem a biodiversidade. Para este reconhecimento e salvaguarda, essas comunidades precisam ser estudadas, evidenciadas, retiradas da invisibilidade, para ampliar suas possibilidades de protagonismo e garantia de direitos.

Na cidade de Imbituba, em Santa Catarina, território de Mata Atlântica permeado pelo ecossistema associado de Restinga, a Comunidade Tradicional de Agricultores e Pescadores Artesanais dos Areais da Ribanceira, vem vivenciando essa problemática durante toda sua trajetória. A ocupação deste território é datada no século

XIX, período desde o qual esta comunidade vem exercendo seu modo de vida baseado em relações de parentesco e compadrio, no uso comunal das terras e do ambiente marítimo através de um sistema agrícola e pesqueiro tradicional e na utilização da ampla biodiversidade local e na agrobiodiversidade incorporada. A compra de terras das famílias pelo Estado a preços irrisórios, a posterior privatização destas áreas públicas locais e a implantação de grandes empreendimentos no município, geraram impactos diversos. Desde a expropriação de terras, perda de áreas de plantio e perda da biodiversidade e agrobiodiversidade local, até a redução de áreas de pesca e ameaça à soberania e segurança alimentar e nutricional, resultando na violação de direitos humanos (Araújo, Mombelli, Cardozo, Pereira, Souza e Pinheiro, 2019).

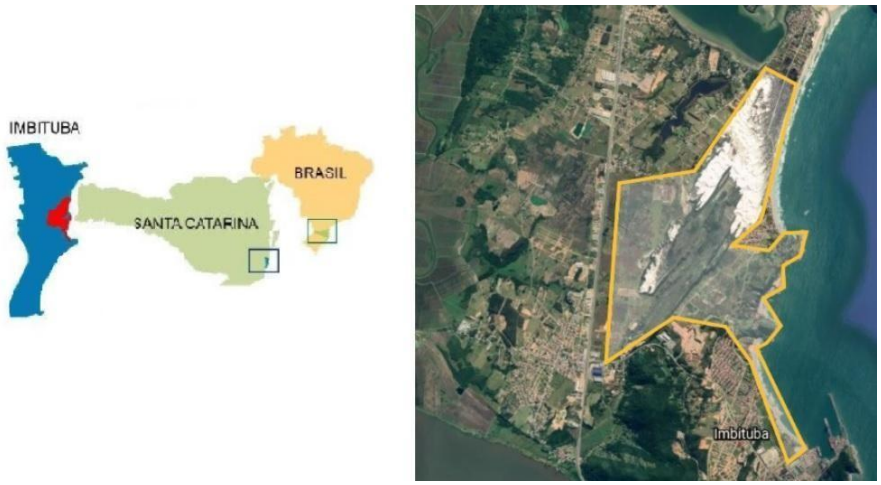
O presente artigo busca compreender as inter-relações entre território, sociobiodiversidade e dimensões da soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) na Comunidade Tradicional de Agricultores e Pescadores dos Areais da Ribanceira. Serão caracterizados alguns processos que integram estas temáticas e promovem a reprodução social e manutenção dos modos de vida da comunidade. Este escrito parte de uma perspectiva contra-hegemônica, que compreende a importância de modos de vida de comunidades tradicionais que estão associados aos diversos ecossistemas, provendo soberania e segurança alimentar e nutricional às comunidades, conservação da biodiversidade e resiliência climática. O artigo é estruturado em quatro seções, começando por esta introdução. A segunda seção dedica-se à apresentação do território, abordando tanto seus componentes físicos quanto socioculturais, além de detalhar os caminhos metodológicos adotados na pesquisa. Na terceira seção, discutem-se os resultados obtidos, com foco nas dimensões cultural e nutricional da Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). Por fim, a quarta seção traz as considerações finais.

2. O Caminhar metodológico

2.1 Área de estudo

A Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira está localizada no município de Imbituba, situado no litoral sul de Santa Catarina, a 90 km de Florianópolis, capital do Estado (Figura 1). Essa região está sob domínio do bioma Mata Atlântica, com clima subtropical úmido, pertencendo à Zona Costeira centro-sul catarinense que abrange grande variedade de ecossistemas, incluindo: dunas, praias, banhados e áreas alagadas, restingas, butiazais, estuários, costões rochosos, lagunas, baías, enseadas, arroios e lagoas, os quais abrigam inúmeras espécies da flora e fauna (Ferreira, 2006).

Figura 1: Localização do território da Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira, Imbituba, Santa Catarina, Brasil



Fonte: Elaborado pela primeira autora com base nas imagens de Araújo *et al.* (2019).

Esse território está situado em dunas semifixas e fixas, bem como em depressões associadas e planícies de terraços arenosos. Outro elemento importante na paisagem são os cordões de dunas, denominados localmente como “lombas” (Cavechia, 2011).

A fitofisionomia encontrada na região de estudo, pertencente ao ecossistema associado de Restinga o qual segundo conceito amplo (Binfaré, 2017) adotado pela resolução CONAMA n. 261/1999, é marcada por formações herbáceas e subarbustivas, arbustivas ou arbóreas, as quais podem ocorrer em mosaicos ou áreas desprovidas de vegetação. Além dessas formações serem fundamentais nos processos ecológicos por exercerem papel na estabilização dos sedimentos, manutenção da drenagem natural e para a preservação da fauna residente e migratória (CONAMA, 1999), são também espaços utilizados e conservados pela Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira, visto que estão associados às suas atividades e modos de vida.

A denominação deste território como “Areais da Ribanceira” ou “Duna de três mares”, como também é conhecido, tem origem a partir da noção da paisagem geográfica local dos antepassados da comunidade. Essa nomenclatura foi construída com base na tradição oral, que foi passada ao longo das gerações, e se refere às características físicas do local, permeado por ecossistemas tais como dunas e ambientes lagunares e marítimo (Araújo et al., 2019). Areais da Ribanceira se refere ao terreno com formação arenosa de dunas móveis e com grande declividade até chegar ao nível do mar. Dunas de três mares, pois, do alto do terreno é possível avistar a paisagem da lagoa de Ibiraquera ao norte, lagoa do Mirim ao sul e o Oceano Atlântico - denominado de “mar grosso” - a leste; ou seja, os três mares (Pinto et al., 2012).

A comunidade (Figura 2) mantém seu modo de vida, com o cultivo em roças

comunais, manejando e conservando a biodiversidade local e a agrobiodiversidade existente há décadas, com destaque, respectivamente para a palmeira butiá (*Butia catarinensis* Noblick & Lorenzi) e para as variedades de mandioca e aipim (*Manihot suculenta* Crantz). O manejo do butiá, realizado junto às roças, além de promover sua conservação resulta no seu posterior aproveitamento em subprodutos processados, tais como, a polpa, cachaça aromatizada com os frutos, artesanato com as folhas e os quitutes. Já a rica diversidade de variedades de mandioca e aipim é utilizada no processamento da farinha e nos diversos usos culinários.

Nos espaços marítimos e lagunares, realiza-se a pesca artesanal de uma diversidade de espécies durante cada época do ano. Estes produtos, aqui denominados enquanto produtos da sociobiodiversidade, vêm contribuindo nas diversas dimensões da soberania e segurança alimentar e nutricional da comunidade: compõem o cardápio das famílias - assim como do município - geram renda, mobilizam aspectos culturais (Borges & Mombelli, 2019) e evidenciam a conservação da biodiversidade pelo uso. Por conservação pelo uso compreendemos uma concepção mais integrada de conservação que envolve não só a biodiversidade e o espaço, mas também os modos de vida tradicionais que se relacionam com a natureza, que incluem práticas de agricultura, pecuária, pesca, extrativismo e outras atividades produtivas que promovem a agrobiodiversidade e os ecossistemas nativos (Steenbock e Coelho-de-Souza, 2020).

Figura 2: Atividades envolvendo a sociobiodiversidade nos Areais da Ribanceira



Fonte: Imagens cedidas pela ACORDI.

2. 2 Métodos de pesquisa

O presente artigo, é um recorte da tese de doutorado intitulada "Sistema Agrícola e Pesqueiro Tradicional dos Areais da Ribanceira, Imbituba, Santa Catarina: sociobiodiversidade, resistência e dimensões da soberania e segurança alimentar e nutricional" cuja pesquisa de campo foi realizada entre os anos de 2020 a 2022, durante o período da pandemia do COVID-19.

A pesquisa seguiu uma abordagem qualitativa. Foram realizadas um total de 22 entrevistas (algumas delas realizadas com a família reunida), sendo 20 destas semi-estruturadas de forma presencial e 2 entrevistas estruturadas à distância. Estas últimas, foram executadas via rede social whatsapp, uma vez que não foi possível encontrar de forma presencial as duas informantes. Além das entrevistas, as falas dos interlocutores foram também acessadas através da análise de materiais audiovisuais produzidos pela Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI) e disponibilizados à pesquisadora. Portanto, o total de interlocutores acessados foi de 29 pessoas.

Após a reunião dos dados coletados a partir de diversos fluxos (relatos de reuniões, oficinas, documentos, anotações da observação participante nos diversos espaços e transcrição de entrevistas) foi realizada a sistematização destes dados em tabelas, utilizando o programa Microsoft Excel. Findadas as etapas de sistematização, tabelamento e categorização dos dados, iniciou-se a fase de análise de dados. Utilizou-se a análise de conteúdo (Bardin, 2016).

Durante o processo de construção do projeto para realização desta pesquisa e em diálogo com a ACORDI, buscou-se construir um trabalho para atender parte das necessidades da comunidade para a construção da candidatura para a patrimonialização do Sistema Agrícola e Pesqueiro dos Areais da Ribanceira junto ao programa "Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial (SIPAM), iniciativa da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO).

3. Resultados e discussão

3. 1 Indicadores de soberania e segurança alimentar e nutricional

As múltiplas dimensões de SSAN estão presentes no contexto de vida dos povos e comunidades tradicionais no Brasil. Evidenciando-se tanto na esfera familiar e de grupo, quanto em uma esfera pública, sendo ou não contempladas no âmbito da efetivação de políticas públicas para estes grupos. Compreender os aspectos que envolvem cada uma destas dimensões e suas interconexões com outras noções, tais como a de sociobiodiversidade, constituem importantes e atuais agendas de pesquisa. Tais agendas, aliadas às pautas destas comunidades, podem vir a contribuir nos processos internos

destes grupos.

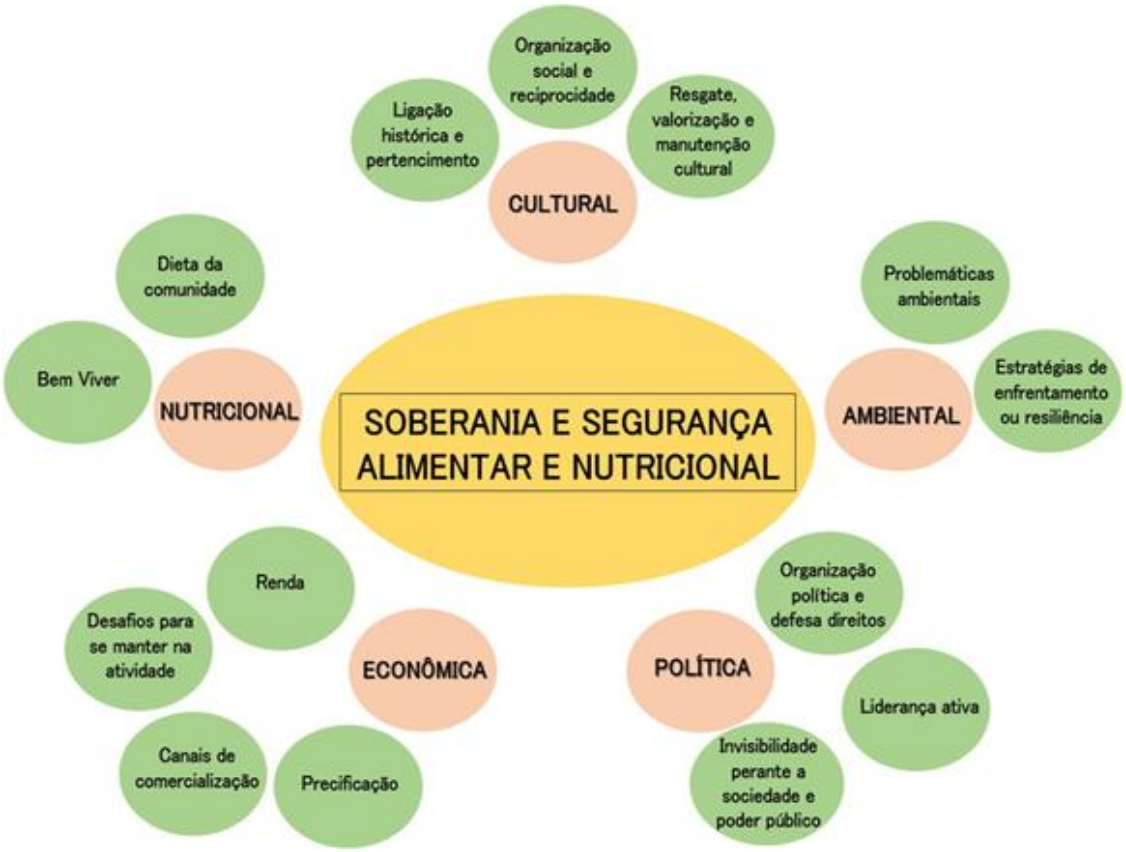
A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) ao longo dos últimos anos no Brasil, foi tratada como um conceito multidimensional, intersetorial e sistêmico tanto no âmbito teórico-acadêmico quanto na mobilização de políticas públicas. Globalmente, no âmbito da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), a SAN é compreendida através de quatro pilares: disponibilidade, acesso, estabilidade e utilização biológica. Sendo que cada um desses pilares está imerso em questões econômicas, sociais, nutricionais e políticas, fundamentais na realização da SAN (Ramos, 2019).

Rodríguez, Rojas e Coelho-de-Souza (2019) utilizaram uma abordagem multidimensional e multiescalar em seu estudo sobre a segurança alimentar e nutricional de famílias agricultoras na Costa Rica, com foco em uma escala de análise a partir das famílias e comunidade. A partir das dimensões propostas no conceito de SAN brasileiro, e em diálogo com os pilares de SAN no contexto da América Latina e Caribe - disponibilidade, acesso, consumo e utilização biológica - as autoras elencaram seis dimensões as quais podem ser avaliadas por indicadores, partindo da escala familiar, a saber: nutricional, sociocultural, ambiental, ética, política e econômica.

Ramos (2019) em sua pesquisa sobre cadeias de frutas nativas da Mata Atlântica no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina, sob o enfoque da soberania e segurança alimentar e nutricional, desenvolveu um sistema com dimensões e indicadores, com a novidade de incluir a Soberania Alimentar nesse modelo. A autora aborda cinco dimensões: social, econômica, ambiental, cultural e nutricional.

Com base em dimensões e indicadores propostos por Rodríguez (2017), Rodríguez et al. (2019) e também explorados por Redin (2017) e Ramos (2019), e a partir das observações das primeiras explorações em campo, definiu-se cinco dimensões, sendo elas: cultural, nutricional, econômica, ambiental e política. A partir dos dados analisados, elencaram-se alguns indicadores de cada uma destas dimensões, que estiveram em maior evidência, para serem descritos e analisados, conforme exposto na figura 3.

Figura 3: Representação do Sistema de Dimensões e indicadores de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional



Fonte: Elaborado pela primeira autora a partir dos dados de pesquisa.

Este artigo reflete sobre o exercício da SSAN na comunidade dos Areais da Ribanceira a partir, especialmente, da descrição de elementos que compõem a dimensão cultural da SSAN, registrados ao longo do trabalho de campo. Nosso argumento é que o conhecimento e análise destes elementos demonstra aspectos fundamentais para a realização da SSAN nesta comunidade.

3.2 Dimensão cultural da SSAN: pertencimento, organização social e manutenção do patrimônio cultural

A noção de cultura tem várias conotações que foram construídas ao longo da história. Neste trabalho, a concepção que adotamos está ligada a signos perpetuados por este grupo social investigado, os quais dizem respeito aos modos de viver, de fazer, aos costumes, às tradições orais, à organização social, a uma vivência histórica, além de um patrimônio que se materializa a partir destes signos (Canedo, 2008):

> Já está no sangue, no DNA fazer parte disso. E ali, acho que quatro ou cinco gerações

> plantaram nos Areais da Ribanceira, acho que 200 anos né. Meus avós, bisavós (Entrevistado 1, agricultor e extrativista, 2022).
>
> Meus avós maternos e paternos moravam lá e plantavam ali onde é a Acordi. E sempre chamava Areais da Ribanceira. Porque realmente aquilo ali é um morro e tem todos os areais ali atrás. Então o nome já é desde que meus avós moravam lá (Entrevistada 2, quituteira, 2022).

As memórias relatadas nesta pesquisa resgatam um passado vivenciado, e retratam momentos históricos importantes da relação ser humano-natureza nesta região. Expressam também uma infância envolvida na pesca e/ou na agricultura e extrativismo, em que os aprendizados são repassados de uma geração a outra, refletindo-se na vinculação com o local, com uma história e com um modo de viver específicos.

É demonstrado aqui, um território concreto - o espaço geográfico - em interação com esta comunidade, em que através do tempo histórico foram sendo construídos territórios simbólicos (Alves & Alves, 2010). Nesse conjunto de relações em várias escalas e dimensões, ou seja, sociedade-espaço-tempo (Raffestin, 1993) são criadas territorialidades específicas formadas através do sentimento de pertencimento a estes lugares (a terra e o mar) e grupos, o que forma as identidades nos Areais da Ribanceira. Aqui ressaltamos as múltiplas identidades, pois mesmo sendo uma comunidade tradicional, existe uma heterogeneidade de identidades: agricultores, pescadores, extrativistas, agricultor-pescador-extrativista, quituteiras, artesãos, estudantes, articuladores políticos, etc.

O vínculo histórico que se manteve, sendo perpetuado nas gerações seguintes, permitiu a continuidade dos modos de vida, da ocupação do território e a manutenção das práticas tradicionais (Figura 4).

Figura 4: Informante em entrevista, apresentando seu falecido pai e sua história de vida



Fonte: Foto de autoria da primeira autora.

Entender-se como parte deste local, que foi também de seus avós e de seus pais, gerou vínculo afetivo e de pertencimento, sendo um fator importante que tem promovido a resistência e resiliência desta comunidade. As práticas agrícolas, o extrativismo e a pesca garantiram a subsistência e a alimentação da comunidade no passado e presente. Nesse território a comunidade teve autonomia e assim capacidade de produção de uma diversidade alimentar que compôs e ainda compõe sua dieta. O território e alimento, são fundamentais a este grupo que têm na sua relação com a terra o componente principal de sua identidade e organização social. Além disso, a conjugação entre passado e presente se configuram como referências para o futuro, uma vez que o tradicional proporciona a qualidade de vida, o conforto, a renda e o alimento (Lombardi, Coca, Schiavinatto e Vinha, 2022; Gomes, Dourado de Menezes, Garcia, Luz, Savicki e Bernado, 2023). O patrimônio histórico cultural da comunidade tradicional dos Areais da Ribanceira, tem papel central na manutenção cultural e no exercício da SSAN.

Wolf (1970), em sua obra “Sociedades camponesas”, afirma que o mundo camponês não é destituído de organização, mas sim possui formas particulares desta organização social, variando de um local para outro. A Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira é compreendida dentro dos “moldes” do campesinato e, portanto, possui uma forma de organização social própria. Borges e Mombelli (2019) ressaltam que as relações no âmbito da comunidade tradicional dos Areais da Ribanceira expressam, nos laços de parentesco e compadrio, e nas demais relações, a reciprocidade. Fazendo referência a Sabourin (2011a, p. 12), são “inter-relações ao nível das comunidades camponesas”, inter-relações de trocas em diversas dimensões, física (força de trabalho, produtos), cultural, econômica e afetiva.

O Sistema Agrícola e Pesqueiro Tradicional dos Areais da Ribanceira está assentado no uso comum da terra e dos produtos da sociobiodiversidade locais, em um sistema de regras próprias de governança desse território e de seus recursos, característicos e representativos desse grupo. Além da gestão de recursos e espaços naturais, há também a gestão dos equipamentos coletivos, como por exemplo, as embarcações, o engenho de farinha e a sede da ACORDI com suas estruturas e utensílios de trabalho (através das assembleias, reuniões e mutirões). O compartilhamento contribui para o sentimento de pertencimento ao local e à comunidade, além da confiança e respeito, sendo valores que permitem conservar e reproduzir estes bens comuns, mesmo em condições de renda precária (Sabourin, 2011b).

Na comunidade, a manutenção, resgate e valorização do modo de vida são vivenciadas de diferentes formas, seja no cotidiano, em que as práticas são rotineiramente exercitadas, como na gastronomia, seja nos projetos e festas. Estes últimos, desempenham um importante papel de valorização cultural pois resgatam

práticas ancestrais e trazem consigo a oportunidade de celebrar, compartilhar e fortalecer aspectos culturais, proporcionando não só o reconhecimento externo mas também a valorização interna.

Diversos projetos têm sido realizados para promover o resgate, manutenção e a valorização do patrimônio cultural imaterial na comunidade, que envolvem o protagonismo de atores de dentro da comunidade, mas acabam mobilizando também o público externo. Possuem importância como estímulo para o resgate de práticas tradicionais da comunidade, gerando outros frutos, tais como a valorização da sociobiodiversidade local, autonomia e protagonismo feminino, renda, consequentemente ampliando a possibilidade de garantia da SSAN. Os projetos executados na comunidade nestes últimos anos, apesar de terem tempo limitado, devido sua natureza, estimulam o dinamismo nas práticas culturais que estão intrinsecamente ligadas à sociobiodiversidade e ao território. Neste sentido, as propostas vêm ao encontro da promoção, direta e indiretamente, do exercício da SSAN além de fazerem parte de um processo de resistência cultural.

A Feira da Mandioca, festa que ocorre anualmente na comunidade no espaço da ACORDI - geralmente no mês de junho, quando se iniciam as farinhadas - desde 2004, dura entre 3 e 4 dias, e é viabilizada através da mobilização e trabalho colaborativo entre os membros da comunidade com a parceria de membros e instituições externas, públicas e privadas. A Feira tem um caráter político e de valorização cultural deste sistema agrícola tradicional e vem sendo um importante espaço de divulgação e valorização do rico patrimônio alimentar salvaguardado pelas quituteiras da comunidade.

A gastronomia que envolve a sociobiodiversidade local, em especial da mandioca, butiá e amendoim, atrai a sociedade imbitubense pois evoca uma memória afetiva ou gustativa relacionada à infância, à família e a própria tradição alimentar da região. As quituteiras da comunidade, para além de produzirem pratos saborosos, com insumos locais, de qualidade e saudáveis, são também responsáveis por relembrar a tradição através deste sabor.

Para Mota, Siliprandi e Pacheco (2021) o consumo de alimentos saudáveis se dá de várias maneiras, seja nas refeições cotidianas ou em rituais e festas, e em todas essas situações, carregam sentidos e símbolos da cultura alimentar de cada povo. Em consonância com as autoras, entendemos que estes alimentos são fundamentais para a conservação da biodiversidade, e ao mesmo tempo são protegidos pela cultura desta comunidade, frisando que, são as mulheres que têm papel central neste processo, pois são detentoras dos conhecimentos e práticas alimentares. Para as autoras, existe portanto, uma conexão entre as práticas dentro destes sistemas alimentares sustentáveis, a soberania e segurança alimentar e nutricional e a conservação da biodiversidade que são mediadas, sobretudo pelas mulheres das comunidades (Figura 5).

Figura 5: Quituteiras da Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira



Fonte: Imagens cedidas pela ACORDI.

No território tradicional dos Areais da Ribanceira, a alimentação é marcadora de uma história envolvendo a mistura da cultura açoriana e indígena, da relação com o ambiente natural, de uma identidade criada, de práticas e conhecimentos tradicionais perpassados através de gerações e entre a mesma geração, que compõem este rico patrimônio alimentar. Para Contreras e Gracia (2011, p.129) “As pessoas mostram atitudes diante da comida que foram sendo aprendidas de outras pessoas dentro de suas redes sociais [...]”, além disso, também expressam sentimentos como amor, carinho e prazer. As práticas alimentares “se convertem em parte do patrimônio de pertencimento e depois servem para a rememoração emotiva e identitária por parte da geração seguinte (p.123)”. O pensamento destes autores é evidenciado tanto nas falas quanto nas relações cotidianas na comunidade, das quais esta pesquisa captou fragmentos:

> E eu realmente gosto de fazer os quitutes, tudo que eu aprendi com meus antepassados, com meus avós né, com minhas tias... Aí eu trouxe isto para a minha realidade . Então eu gosto mesmo, vou lá e faço de coração. Então assim né, o pai foi levando a gente pra lá desde pequena, e a gente foi sentindo o sabor e foi gostando né! (Entrevistada 2, quituteira, 2022).

Beiju, bijajica, cuzcuz, bolo de massa, bolo de milho, broa, rosca de polvilho, farofa de banana, farofa de ovo de galinha caipira, caldo de galinha, carne de panela, pirão de feijão, pirão de peixe, peixe assado, peixe frito, peixe ensopado, carne de siri, marisco, camarão, batata doce, suco de butiá, aipim cozido, aipim frito, amendoim e milho cozidos. Estes são alguns dos alimentos e pratos presentes no cotidiano e mencionados pelas informantes desta pesquisa (Figura 6), e, junto às práticas e saberes desde sua preparação até consumo, compõem o patrimônio alimentar da comunidade tradicional dos Areais da Ribanceira. Proteger estes alimentos, as práticas culturais e os conhecimentos tradicionais associados, constituem-se em uma forma de respeitar e garantir os direitos culturais (Duprat, Le Guerroué e Areas, 2022), assim como de promover o exercício tanto da soberania quanto da segurança alimentar e nutricional.

Figura 6: Alimentos tradicionais da comunidade. Na sequência: beiju, peixe assado na brasa e bijajica



Fonte: Imagens cedidas pela ACORDI.

Contreras e Gracia (2011, p.136) utilizam o termo “cozinha”, em um sentido amplo e cultural, como este patrimônio relacionado desde a preparação até o consumo do alimento, que carrega além dos ingredientes e formas de preparo, também “um conjunto de regras, de usos, de práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais [...] ”. As receitas preparadas que dão origem à "cozinha" da comunidade tradicional dos Areais da Ribanceira, possuem então este caráter peculiar, carregado de uma identidade cultural e de um valor simbólico que remetem ao prazer de pertencer a este território.

Tanto os alimentos que remetem ao passado - que carregam o aspecto histórico-cultural - quanto aqueles do presente - as novidades que surgem - , são compreendidos como alimentos com qualidade. Esta adjetivação, está ligada não apenas a critérios higiênico-sanitários ou nutricionais, mas também a aspectos ligados à cultura, tradição e ao meio ambiente (Cruz &Menasche, 2008). Neste sentido, além do sabor diferenciado, a

origem destes produtos, vinculada a um território, uma tradição local e um modo de produção (saber-fazer), faz estes alimentos serem considerados de qualidade, tanto pela própria comunidade quanto por consumidores de fora.

A farinha de mandioca polvilhada feita na comunidade é considerada de extrema qualidade. Os entrevistados mencionam uma série de adjetivos para qualificá-la, tais como “fina e crocante”, “macia”, “se desmancha na boca”, “sem igual”. Podemos afirmar que a farinha na comunidade equivale a um “totem”, termo citado por Contreras e Gracia (2011), para demarcar que tem grande centralidade na construção da identidade cultural da comunidade que o produz e consome. Os entrevistados, ao falarem do produto, expressam a importância histórica e cultural na alimentação:

> Se eu me sentar numa mesa e não tiver a farinha, não tem graça. A gente foi criado nisso ai. Lá em casa, eu cresci sempre com um latão de farinha. Pra nós, o dia a dia é mais a farinha. A farinha é o carro chefe né. A farinha a gente não passa sem ela. Quase todas as refeições a gente usa a farina (Entrevistado 3, agricultor, 2022).

A atividade da farinhada (Figura 7) é um patrimônio vivo na comunidade, que envolve saberes tradicionais em todas as etapas de produção, mobilizando as famílias e promovendo a socialização. A farinha de mandioca produzida compõe o patrimônio alimentar e a dieta sustentável da comunidade, perpassando assim as dimensões cultural, nutricional e ambiental. Gera segurança alimentar e nutricional e renda para diversas famílias, integrando também a dimensão econômica.

Figura 7: Sequência de imagens de diferentes processos envolvendo a farinhada



Fonte: Imagens cedidas pela ACORDI.

A prática da farinhada é carregada de signos que vão desde as lembranças da alimentação na infância, que teve como base a farinha de mandioca e uma memória afetiva desse alimento, até a importância atual, tanto como base da alimentação, promovendo a SSAN na comunidade, quanto pelo seu valor econômico e cultural. E ainda, destaca-se a socialização durante a produção desta farinha, desde o cultivo da mandioca até o processamento no engenho.

Estes processos no âmbito das práticas alimentares remetem às diversas funções socioculturais da alimentação mencionadas por Contreras e Gracia (2011). Das vinte funções citadas pelos autores, elencamos sete delas (Quadro 1) que são evidenciadas nos Areais da Ribanceira por esta pesquisa:

Quadro 1: Exemplos de funções socioculturais da alimentação na Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira

Função Sociocultural da Alimentação	**Exemplo na Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira**
1) Proporcionar um foco para as atividades comunitárias	As atividades comunitárias, tais como os encontros dos membros da comunidade ou as festas, são momentos em que a diversidade do patrimônio alimentar está presente, e, mais do que isso, motivam estes eventos, como no caso da Feira da Mandioca e dos Cafés na Roça, por exemplo.
2) Demonstrar o pertencimento a um grupo	Para Contreras e Gracia (2011) cada cultura gera uma cozinha peculiar que responde a seus gostos e saberes e as identificam como grupo. Assim é nos Areais da Ribanceira, com o beiju, bijajica, geleia de butiá, pescado, farinha, etc., que assinalam o sentimento de pertencimento a este grupo.
3) Expressar amor e carinho e; 4) Simbolizar experiências emocionais	Os relatos das quituteiras da comunidade sobre preparo do alimento demonstram estas expressões de afeto e experiências emocionais: “Tudo que eu vou lá e faço é de coração. É cozinhar, fazer os bolos...” ; “Ir para aquele fogão a lenha, fazer aquela carne assada de panela, uma galinha caipira, a broa, a rosca, etc. Eu me realizo, eu gosto mesmo!”
5) Iniciar e manter relações pessoais e de negócios	Um exemplo é a produção da farinha de mandioca, no plantio, colheita, processamento e comercialização, em que cada uma destas etapas promove estas relações na comunidade. Outro exemplo, é o caso da formação do grupo de mulheres Flores da Restinga, que tem início a partir da organização para elaboração dos “Cafés na Roça”.
6) Representar segurança e; 7) Satisfazer a fome e nutrir o corpo.	Os alimentos oriundos do sistema agrícola tradicional praticado no território (envolvendo a roça diversificada, o extrativismo - especialmente do butiá - e a pesca artesanal) proporcionam segurança para as famílias nos aspectos alimentar, nutricional, econômico e, de maneira bastante importante, de defesa do território. O fazer roça, coleta e pesca ocupam, fazem resistir o pertencimento desse grupo social a esse espaço físico de terra, mar e

	biodiversidade.

Fonte: Elaborado pela primeira autora com base em Contreras e Gracia (2011).

Acypreste (2016) em um artigo sobre a patrimonialização alimentar, discute as interfaces entre patrimônio, conservação da biodiversidade e SSAN. Para a autora, o tradicional se junta com a questão ambiental nos territórios tradicionais, pois, a produção tradicional artesanal e a manutenção da sociobiodiversidade são fatores que se retroalimentam. Esta cozinha tradicional, portanto, pode ser uma das formas de conservação *on farm* da biodiversidade e agrobiodiversidade, e ter relação com a gestão do território e desenvolvimento rural sustentável destas áreas (Contreras, 2005).

Para Duprat, Le Guerroué e Areas (2022) o patrimônio alimentar construído através da história e passado através das gerações, é entendido também como solução em tempos de crise. Para os autores, é uma ferramenta para a resiliência e a manutenção dos territórios com seus modos de vida e sociobiodiversidade. Soluções internas, com insumos e produtos locais, que conectam as pessoas do território por identidades, práticas e saberes comuns, e ainda facilitam o acesso à alimentação mais saudável. Seguindo esta linha, partimos para outra dimensão de SSAN a ser discutida neste artigo, a dimensão nutricional, que engloba além do ato de comer de forma literal, também uma forma subjetiva de nutrição, que entendemos aqui enquanto o Bem Viver.

3.3 Dimensões nutricional: dieta sustentável e Bem Viver

O ato de comer é um fenômeno social e cultural, e a comida é mais do que um conjunto de nutrientes para suprir as necessidades biológicas. No entanto, não é possível ignorar que o nutrir-se é o "combustível" que o nosso organismo biológico necessita para funcionar (Contreras & Gracia, 2011).

Frente a um sistema agroalimentar global cada vez mais homogêneo e pobre nutricionalmente, que promove a ampliação do consumo de produtos ultraprocessados, os sistemas alimentares locais que priorizam a diversidade agrícola e alimentar são cada vez mais importantes para garantir a oferta de nutrientes necessários para uma boa alimentação. Stroparo (2023) fala da decolonialidade nos territórios tradicionais, que apesar das fortes influências externas proveniente deste sistema agroalimentar impositivo e padronizante, mantém suas tradições alimentares e culturais. Neste sentido, o aspecto nutricional do ato de comer, não está dissociado dos aspectos social e cultural, para a promoção das dietas sustentáveis.

Os alimentos que são consumidos pelas famílias dos Areais da Ribanceira provêm de três fontes diferentes: de plantio ou extrativismo no território, das trocas ou compra entre os membros da comunidade e da compra em mercados. Os alimentos cultivados e

frutos da pesca e extrativismo, processados ou não, estão presentes cotidianamente na mesa das famílias da comunidade.

A produção de alimentos nos Areais da Ribanceira é uma produção de subsistência, como na maior parte das comunidades tradicionais ao longo do território brasileiro. Grisa e Schneider (2008) em seu estudo denominado "Plantar pro gasto: a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul", mostram que os estudos rurais até o início da década de 2000, não consideravam a relevância da produção para autoconsumo, pelo contrário, consideravam como "algo sem futuro, que se tornaria residual e perderia sua importância à medida que a modernização da agricultura se consolidasse". No entanto, a produção para autoconsumo permanece como uma estratégia no meio rural, e para os autores, é uma lógica da atividade produtiva que reflete as culturas das comunidades rurais, caracterizando suas identidades, além de ser uma renda não-monetária e contribui para diminuir a vulnerabilidade, a insegurança alimentar e minimizar a pobreza no meio rural. Para Grigol, Molina, Sant'ana e Garavello (2022) a produção para autoconsumo reduz a vulnerabilidade alimentar, pois provê alimentos para as famílias em uma via independente das relações mercantis, além de ser uma prática central na reprodução social e cultural nas comunidades.

Os alimentos produzidos para autoconsumo das famílias de agricultores dos Areais da Ribanceira são aqueles entendidos como o "pesado" da alimentação, que consistem em alimentos ricos em carboidratos: farinha, aipim, batata doce, milho, amendoim e abóbora. Hortaliças são produzidas tanto na área próxima à ACORDI, quanto nos quintais de algumas famílias, mas também são adquiridas nos mercados. As frutas são consumidas de acordo com a sazonalidade, tais como o butiá e outras frutas nativas (araçá, jabuticaba), melancia, banana, laranja, bergamota, limão caipira, goiaba e abacate.

Em relação às proteínas consumidas, além do pescado, são produzidos ovos no território, próximo às roças ou nos quintais, e algumas famílias possuem outros animais de criação, de onde retiram a carne e o leite. Quanto à proteína vinda do pescado, a alimentação dos pescadores inclui maior quantidade de pescado do que dos agricultores. Por outro lado, o consumo de farinha aparentou ser maior entre os agricultores comparado aos pescadores. No entanto, o consumo de ambos é abundante para os dois grupos, exemplificado no relato a seguir:

> Eu gosto de comer a farinha, em um pirãozinho assim. Um pirãozinho de feijão com um peixinho frito, porque sustenta bem. A gente come bem e depois não precisa comer outras coisas. Por isso que não pode faltar a farinha na nossa mesa (Entrevistado 4, pescador, 2022).

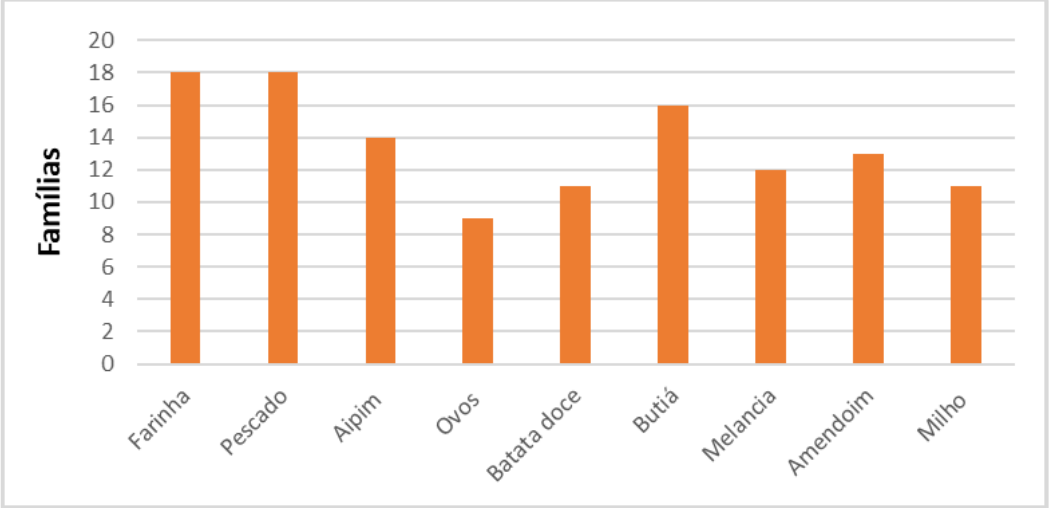
Apesar de haver aquisição de diversos itens alimentícios em mercados locais, ressalta-se a importância da produção destes ítens que são a base da alimentação da

comunidade, e trazem uma contribuição essencial para o aporte calórico e nutricional:

> O milho é pro café né, cozinha pra poder comer purinho. A farinha pra farofa é pra fazer um pirãozinho que eu gosto também. E o resto é na base da venda né. Uma parte da roça e uma parte do mercado (Entrevistado 5, agricultor e pescador, 2022).

Grigol et al. (2022) em seu estudo de assentados rurais do Alto Xingu, Mato Grosso, constataram que a dieta da comunidade por eles pesquisada não sofreu grandes alterações durante o passar dos anos, ou seja, possuíam hábitos alimentares enraizados compostos basicamente por arroz, feijão e carne. Nos Areais da Ribanceira também observa-se este padrão, ou seja, uma dieta que segue perpetuando a tradicionalidade, que além da dupla brasileira arroz e feijão, envolve também a presença da farinha de mandioca, do pescado, ovos e/ou carne de animais como proteína, além dos complementos calóricos (aipim, batata doce, milho e amendoim), estes produzidos no território. A Figura 8 apresenta dados da produção no território e o autoconsumo destes alimentos pelas famílias entrevistadas, com destaque para o grande consumo de farinha e de peixe.

Figura 8 - Alimentos tradicionais produzidos no território com citação de consumo pelas famílias entrevistadas



Fonte: Elaborado pela primeira autora com base nos dados da pesquisa coletados em 2021.

Quanto aos produtos da sociobiodiversidade consumidos no território, o butiá, apesar de não compor uma base calórica da dieta, é um produto que historicamente é consumido pelas famílias, e fornece o componente nutricional. Antigamente, mais utilizado na cachaça (chamada butiazinha), consumido *in natura* ou em sucos. Atualmente, após a inovação da despolpa, é utilizado na produção de bolos e sobremesas. Destaca-se o simbolismo histórico-cultural-ambiental que esta planta tem para a

comunidade, compondo historicamente a economia da região, e formando uma paisagem em mosaico única, envolvendo as roças e butiazais, que segue sendo um ambiente rico neste recurso e conservado pela comunidade. A importância deste produto da sociobiodiversidade também foi evidenciada em diversos dos estudos realizados na comunidade (Sampaio, 2010; Pinto et al., 2012; Araújo et al., 2019; Borges & Mombelli, 2019; Ramos, 2019).

Em relação à farinha de mandioca, o consumo mensal médio por família é de aproximadamente 6,5 kg, sem contar o consumo dos produtos processados (massa de mandioca, biju, bijajica).

O pescado - nome genérico para diversas espécies aquáticas fonte de proteína animal para a dieta humana - é um alimento rico nutricionalmente, devido à presença de vitaminas e minerais e com a presença de ácidos graxos essenciais ômega-3, eicosapentaenoico (EPA) e docosaexaenoico (DHA). A média aproximada de consumo do pescado por família, entre aquelas entrevistadas nesta pesquisa, é de 13,5kg por mês, o que ultrapassa o consumo recomendado pela FAO (12,0 kg/pessoa/ano), e indica a relevância desta fonte de proteína, que é acessível e abundante para esta comunidade.

Além das roças, da mata e do mar, outro local importante para a alimentação da comunidade são os quintais. Segundo Dubois (1996), a prática de manutenção de espaços domésticos com grande diversidade de produtos - espécies agrícolas e florestais, ervas medicinais, fibras e criação de pequenos animais - é comum em todas as regiões tropicais do mundo. Para Bezerra (2015, p. 18), os quintais geram uma produção sustentável, saudável e autônoma, pois o acesso facilitado da residência ao quintal e a não utilização de insumos industriais “reafirma a sustentabilidade e autonomia deste sistema”.

Amaral, Coelho-de-Souza, Schuch e Souza (2016) em seu trabalho sobre a importância dos quintais para segurança alimentar em Jangada, Baixada Cuiabana, Mato Grosso, refletem que a presença dos quintais seriam fonte de ampliação da dieta e complementação nutricional, com alimentos que são fonte de vitaminas, minerais e fibras, como as hortaliças e frutas. Isto também é observado nos Areais da Ribanceira. Das famílias entrevistadas, 8 possuem quintais com hortaliças, frutíferas, alguns deles com a presença de criação de galinhas poedeiras.

Estes quintais (Figura 9) fornecem uma diversidade de nutrientes importantes para a alimentação, os quais, talvez não estivessem presentes na alimentação destas famílias na ausência destes espaços. A presença dos quintais, também promove o consumo de alimentos orgânicos, visto que não há a utilização de agrotóxicos ou adubos químicos. Quando estes espaços não são cultivados, o consumo geralmente é de hortaliças cultivadas em modelos convencionais, que são adquiridas em supermercados ou “sacolões” locais.

Figura 9: Quintais agrobiodiversos em distintas propriedades de pescadores e agricultores



Fonte: Imagens registradas pela primeira autora.

Outro elemento dos quintais, é a possibilidade de também gerar excedentes para a venda, trocas e doação, como no caso da produção de ovos comercializados por alguns agricultores e a doação e trocas de frutas, plantas medicinais e outros produtos. Desta forma, constituem-se em locais que permitem a sociabilidade e reciprocidade, com as trocas e doações entre a comunidade (Grigol et al., 2022).

Mesmo diante das diversas dificuldades enfrentadas, de ordem ambiental, política e econômica, as famílias seguem com a atividade, mantendo a tradição, gerando autoconsumo, renda e economização. Grisa e Schneider (2008) mencionam o processo de economização, como a economia monetária gerada a partir do autoconsumo.

A resistência desta comunidade é uma força propulsora fundamental para atingir tanto a segurança alimentar quanto a soberania, ainda que seja impactada de diversas maneiras. E, assim como a farinha, o pescado é um patrimônio alimentar da comunidade, compondo uma dieta sustentável, pois envolve além dos fatores nutricionais, também culturais, econômicos, ambientais e políticos. Estas forças observadas envolvem e relacionam todas as dimensões.

Dos componentes que orientam a segurança alimentar e nutricional, citados por Maluf e Menezes (2006) na publicação Caderno de Segurança Alimentar, todos são observados nos Areais da Ribanceira: a qualidade nutricional dos alimentos, a cultura alimentar desta comunidade e a sustentabilidade deste sistema alimentar com contínua produção e presença de alimentos. No entanto, estes componentes são prejudicados na medida em que o território é ameaçado.

As ameaças estão relacionadas à expansão das atividades industriais que avançam também sobre as áreas naturais, avanço do setor imobiliário, e aos impactos ambientais geradas por ambas, como as queimadas e o descarte de lixo nas áreas de butiazal. Por fim, um dos principais fatores de ameaça é o estado de invisibilização em que esta comunidade e território encontram-se na cidade de Imbituba, que nem ao menos são considerados no novo plano diretor da cidade.

Em relação à pesca, uma das ameaças à continuidade da pesca artesanal na Praia do Porto ocorre devido a diversos impactos ambientais provenientes da pesca industrial, que vem impactando os estoques pesqueiros, e da dragagem do Porto de Imbituba. A dragagem traz alterações das condições hidráulicas (cheiro, turbidez), com impactos diretos sobre habitats da fauna e flora aquáticas, tanto no momento da dragagem, em que ocorre a sucção do material, quanto nos locais do bota-fora, onde é feito o lançamento do material (por vezes nos pesqueiros, áreas do mar mapeados pelos pescadores onde ocorre maior abundância das espécies de interesse).

Estas ameaças podem provocar uma diminuição na produção de subsistência e, na medida que se concretizam, podem significar impacto à soberania e segurança alimentar e nutricional.

As reflexões percorridas até aqui sobre a dimensão nutricional, confirmam a importância do acesso a uma comida de qualidade e em quantidade suficiente para nutrir o corpo. Isto porque, a comida é um dos direitos humanos fundamentais. Mas, além desta nutrição do corpo, compreende-se que as pessoas e comunidades sentem a necessidade de nutrir-se de outros componentes, além do alimento em sua materialidade. Essa nutrição, portanto, está relacionada a diferentes signos que abrangem as relações do ser humano com o que está ao seu redor. O verbo nutrir, portanto, associa-se ao corpo, à alma, às emoções, à história, à cultura, à natureza, às paisagens, ao viver. O nutrir-se não é tão somente a respeito do corpo individualizado, mas diz respeito também ao comunitário, ao Bem Viver (Acosta, 2016).

O Bem Viver da Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira está associado ao território, ao modo de viver, aos recursos naturais, às paisagens, e, não menos importante, aos sentimentos e sensações relacionados a este território, como a saúde e bem estar, conforme exposto no depoimento a seguir:

> A pescaria da tainha é muito do bom! É um divertimento. A hora que chega a tainha ali na costa o camarada bate atrás dela... E eu sou vigia né. Eu que vigio ela pra turma pegar. É um divertimento. Lá (na plantação) também é, lá é a saúde da gente. Pra mim é, por que daí eu vou todo dia pra lá e volto. O camarada não fica só em casa né. E ainda traz o alimento. Eu gosto de pegar minha carrocinha de manhã, cangá meu cavalinho e já subir. Pra mim é a minha saúde eu acho. O camarada não fica pensando besteira, chega lá e começa a conversar com as plantas, chegar lá na terrinha. Dizem que a gente tendo na roça, chegando na terrinha, ta conversando com elas! As plantinhas estão vendo que a gente está acarinhando elas né! Eu gosto muito, Meu Deus! Eu gosto de estar com uma enxada e estar carpindo na roça, sou animado mesmo! A gente é criado desde pequenininho né. Toda vida eu gostei, Eu era o capinador da roça mesmo. Na família eu era o número um, era bom. Aí eu canso de um lado e trabalho do outro (Entrevistado 5, agricultor e pescador, 2022)

O Bem Viver, é também uma base para discutir e pensar em caminhos para intervir, amenizar ou ressignificar os efeitos das mudanças climáticas e dos conflitos socioambientais (Acosta, 2016). Nesta linha, o acesso, permanência e a manutenção do

território tradicional dos Areais da Ribanceira, portanto, são fundamentais para o bem viver concebido por eles. Essa é uma reflexão feita por Mamani (2010), que aponta que o território integra as diferentes existências de vida, com sua diversidade, integrando o histórico, o sagrado e a sabedoria da natureza em uma concepção comunitária da vida. Tal como concebem os povos andinos Aymara, estudados pelo autor, que não se reconhecem enquanto donos da terra, mas sim a ela pertencentes, assim é a visão desta Comunidade estudada por nós, que reivindicam o direito de se relacionar com a terra (e mar) para seu bem viver e assim acessar o direito à soberania e segurança alimentar e nutricional.

4 Considerações finais

Este artigo apresentou elementos que compõem as dimensões cultural e nutricional da realização da SSAN na comunidade dos Areais da Ribanceira. Os registros feitos ao longo do trabalho de campo demonstraram como a relação que esse grupo têm com aquela determinada terra e aquele determinado pedaço do mar é o componente principal de sua identidade e organização social. E que esse é, fundamentalmente, um fator central na resistência e resiliência protagonizadas pela comunidade nestas décadas de luta pela garantia de seu território.

Alguns elementos foram apontados como indicadores que, ao estarem presentes (ou protegidos) na comunidade, falam sobre a realização da SSAN. Na dimensão cultural evidenciou-se os seguintes indicadores: a) o sentimento de pertencimento ao território, b) a forma de organização social com caráter tradicional e, c) a manutenção do patrimônio cultural. Na organização social registrada, funcionam como eixos centrais identidade ligada ao local, práticas de reciprocidade e valores de confiança e respeito, característicos de sociedades camponesas. Na proteção do patrimônio cultural é destacado o protagonismo de mulheres agricultoras-pescadoras-artesãs-quituteiras que mantém vivas práticas cotidianas, políticas e festivas ligadas a alimentos produzidos no território.

Na dimensão nutricional, os indicadores apontados foram: a) dieta sustentável e b) o Bem Viver. Os produtos da sociobiodiversidade local estão presentes na dieta da comunidade, compondo uma base tanto calórica quanto nutricional. A farinha de mandioca, o pescado, o butiá e os demais alimentos produzidos nas roças e quintais, são fundamentais pois além de prover a segurança alimentar da comunidade, também contribuem no processo de redução do consumo alimentos ultraprocessados além de gerar a economização. O indicador, Bem Viver, demonstra o quanto este território e sua paisagem são essenciais ao modo de vida destas famílias. O Bem Viver e a produção dos alimentos básicos podem diminuir devido às ameaças ao território. Se estas ameaças se tornarem realidade, isso pode levar não apenas a impacto na segurança alimentar e nutricional, mas também à perda da soberania alimentar que ainda existe neste território.

A comunidade demonstra encontrar em seu patrimônio cultural, histórico e vivo, seu grande instrumento de luta pelo território. Assim, a salvaguarda de seu sistema agrícola pesqueiro tradicional é uma das estratégias em andamento. O Sistema Agrícola e Pesqueiro Tradicional dos Areais da Ribanceira está assentado no uso comum da terra e dos produtos da sociobiodiversidade locais, em um sistema de regras próprias de governança desse território e de seus recursos, característicos e representativos desse grupo.

Os alimentos oriundos do sistema agrícola tradicional praticado no território (envolvendo a roça diversificada, o extrativismo - especialmente do butiá - e a pesca artesanal) proporcionam segurança para as famílias nos aspectos alimentar, nutricional, econômico e, de maneira bastante importante, de defesa do território. O fazer roça, coleta e pesca ocupa, ou seja, faz resistir o pertencimento desse grupo social a si próprio e ao espaço físico - terra e mar – que habitam juntamente com os seres da sociobiodiversidade. Nesse processo de ocupação e resistência, a farinha de mandioca é um alimento totem da comunidade, representando ligação histórica com o território, principal sustento calórico das famílias, elemento indutor de reciprocidade material e imaterial e, mote do evento que vem proporcionando a organização da comunidade e a superação da invisibilização que recebem em seu município. Em 2024, a ACORDI realizou a XX Feira da Mandioca, número que representa os anos de luta e resistência pelo território.

Nosso argumento é que o conhecimento e análise destes elementos demonstram aspectos fundamentais para a realização da SSAN nesta comunidade. E, para além dela, por demonstrarem relações entre a permanência de sistemas alimentares tradicionais, a redução da insegurança alimentar e nutricional e a conservação da biodiversidade. Ou seja, a presença destes indicadores na comunidade tradicional dos Areais da Ribanceira pode significar realização da SSAN em níveis maiores, na medida em que se estude o efeito destas relações na conservação ambiental do território e na resiliência climática. Nesse sentido, torna-se ainda mais imperativo superar as ameaças à continuidade do Sistema Agrícola Pesqueiro Tradicional dos Areais da Ribanceira.

Referências bibliográficas:

ACOSTA, A. **O Bem viver:** uma oportunidade para imaginar outros mundos. Tradução de Tadeu Breda, São Paulo: Editora Elefante, 2016.

ACYPRESTE, Izadora Pereira. Patrimônio alimentar: passos para a garantia da sociobiodiversidade e segurança/soberania alimentar. **Tessituras**. Pelotas: v. 4, n. 1, p. 335- 350, 2016.

AMARAL, C. N. A.; COELHO-DE-SOUZA, G. C.; SCHUCH, I.; SOUZA, M. Contribuições da produção de autoconsumo em quintais para a segurança alimentar e nutricional e renda

em Jangada, Baixada Cuiabana, MT. **Revista Brasileira de Desenvolvimento Territorial Sustentável**. Matinhos, PR: v. 2, n. 1, p. 102-119, 2016.

ALMEIDA, A.W.B. Terras tradicionalmente ocupadas: processos de territorialização e movimentos sociais. **Revista Brasileira de Estudos Urbanos e Regionais**. São Paulo: v. 6, n. 1, p. 9-32, 2004.

ALVES, C.R; ALVES, M.B.N. Identidade e pertencimento: reflexões sobre os processos culturais na modernidade. In: **IV Colóquio Internacional Educação e Contemporaneidade**. Anais… , 2010.

ARAÚJO, W.S et al. **Relatório para subsidiar a identificação e delimitação da Comunidade de Território Tradicional de Agricultores e Pescadores Artesanais de Areais da Ribanceira, Imbituba, SC.** Relatório antropológico. Contrato n° 07000/2014 da empresa S.A. Consultoria em Gestão de Processos de Qualidade LTDA e o INCRA/SR, regido pelo Processo Administrativo 54210.000808/2014-54. 2019.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo.** São Paulo: Edições 70, 2016.

BEZERRA, J.P. **O papel dos quintais urbanos na segurança alimentar, bem estar e conservação da biodiversidade.** Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Programa Regional de Pós-graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente/PRODEMA, Universidade Federal do Rio Grande do Norte/UFRN. 2015.

BORGES, M.; MOMBELLI, R. Sistema Agrícola e Pesqueiro Tradicional dos Areais da Ribanceira: saberes e resistência no litoral sul de Santa Catarina. In.: EIDT, J.S; UDRY, C. (org.). **Sistemas Agrícolas Tradicionais no Brasil.** Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília: Embrapa, v.3, 2019, p.167-184 .

BRASIL. **Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras Presidência da República. Brasília, DF. Disponível em: Portal da Câmara dos Deputados (camara.leg.br).

CAMPELLO, T. Apresentação. In.: CAMPELLO, T.; BORTOLETTO, A.P. (org.). **Da fome à fome:** diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Elefante, 2022, p. 8-15.

CANEDO, D.P. **Cultura, democracia e participação social: um estudo da II Conferência Estadual de Cultura da Bahia.** Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade) - Programa de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade, Universidade Federal da Bahia-UFBA. 2008.

CAVECHIA, L.F. **Manejo da paisagem por populações litorâneas na conservação da agrobiodiversidade.** Dissertação (Pós-graduação em Ecologia) - Departamento de Ecologia e Zoologia, Universidade Federal de Santa Catarina. 2011.

COELHO-DE-SOUZA, G. Referenciais e considerações sobre Agroecologia, Sociobiodiversidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Guia de estudos do Módulo 1. Curso de extensão em SSAN: **Interfaces com agroecologia e sociobiodiversidade.** Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul/UFRGS. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural/PGDR. ASSSAN Círculo, 2020.

CONAMA - CONSELHO NACIONAL DO MEIO AMBIENTE. Aprova parâmetro básico para análise dos estágios sucessivos de vegetação de restinga para o Estado de Santa Catarina. Brasília. **Resolução n. 261, de 30 de junho de 1999**. Disponível em: https://www.mma.gov.br/estruturas/202/_arquivos/conama_res_cons_1999_261_estgios_sucession ais_de_vegetao_de_restinga_sc_202.pdf. Acesso em: 22 ago. 2020.

CONTRERAS, J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 129-145

CONTRERAS, J; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CRUZ, F. MENACHE, R. Das dimensões técnicas às subjetivas: o necessário diálogo sobre a qualidade dos alimentos. Resumo Expandido. Bento Gonçalves: **2° Simpósio de Segurança Alimentar:** debatendo a qualidade, 2008.

DELGADO, G. C. **Do capital financeiro na agricultura à economia do agronegócio:** mudanças cíclicas em meio século [1965-2012]. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

DUPRAT, M. F. L. B.; LE GUERROUÉ, J. L.; AREAS, P. O. Alimentação, patrimônio e vida: desafios pós-pandêmicos. **Confluências Culturais**. Joinville: v. 11, n. 2, 2022, p. 33-34.

FERREIRA, F. **Aspectos da vegetação e do uso do solo da microrregião costeira do sul do estado de Santa Catarina, Brasil.** 2006. 143f. Dissertação (Mestrado em Biologia Vegetal). Centro de Ciências Biológicas. Departamento de Botânica. Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.

GOMES, L; DOURADO DE MENEZES, M.; GARCIA, J. E. C.; LUZ, A. A,.; SAVICKI, F.; BERNADO, M. T.. A Cultura da Cultura: O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro/Amazônia/Brasil. **Brazilian Journal of Agroecology and Sustainability.** Pernambuco: v. 5, n. 1, 2023.

GRIGOL, N. S.; MOLINA, S. M. G.; SANT'ANA, G. C.; GARAVELLO, M. E. P. E. Produção para autoconsumo e segurança alimentar entre assentados rurais do Alto Xingu, Mato Grosso, Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**. Brasília: v.69, n.2, 2022.

GRISA, C. SCHNEIDER, S. "Plantar pro gasto": a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **Revista de Economia e Sociologia Rural.** Brasília: v. 46, n.2, p. 481-515, 2008.

LOMBARDI, T. T. N.; COCA, E. L. F; SCHIAVINATTO, M.; VINHA, J.F.S.C. Soberania alimentar, Território e Etnicidade: conexões, sobreposições, relações. **Boletim Campineiro de Geografia.** Campinas: v. 12, n. 2, 2022 .

MALUF, R.S.J; MENEZES, F. **Caderno "Segurança Alimentar"**. Ageitec/Embrapa, 2006 Disponível em: https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/pimenta/catalogo/REC000gvxlxe0t02wx7ha0g934vg 3vl6b05.html. Acesso em: 05 set. 2020.

MALUF, R. S. J; REIS, M. C. Conceitos e Princípios de Segurança Alimentar e Nutricional. In: ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. (Orgs.). **Segurança Alimentar e Nutricional:** perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2013.

MAMANI, F. H. **Buen Vivir / Vivir Bien:** filosofia, políticas, estrategias y experiencias regionales andinas. Lima: Coodinadora Andina de Organizaciones Indígenas (CAOI), 2010.

MOTA, D.; SILIPRANDI, E.; PACHECO, M.E.L. **Soberania alimentar:** biodiversidade, cultura e relações de gênero. Brasília: Embrapa, Coleção Transição Agroecológica, v.5, 2021.

PACHECO, M.E.L. Agricultura familiar, povos e comunidades tradicionais: disputa por terra e território e afirmação de identidades. In.: CAMPELLO, T.; BORTOLETTO, A.P. **Da fome à fome:** diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Elefante, 2022. 336p.

PINTO, M. F. C. et al. **Areais da Ribanceira, dunas de três mares:** biodiversidade e conhecimentos tradicionais, agricultura, plantas medicinais e extrativismo de butiá. Florianópolis: Laboratório de Ecologia Humana e Etnobotânica da UFSC, 2012.

RAFFESTIN, C. **Por uma Geografia do Poder.** Ed. Tradução: Maria Cecília França. São Paulo: Ática, 1993.

RAMOS, M.O. **Cadeias Agroalimentares sob o enfoque da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional:** uma construção a partir de cadeias de frutas nativas da Mata Atlântica. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2019.

Rede PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil.** II VIGISAN: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert, 2022.

REDIN, C. **Agrobiodiversidade e a sua articulação entre as dimensões da segurança alimentar e nutricional:** uma análise multiescalar no território rural campos de cima da serra, rio grande do sul. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, PGDR. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS. 2017.

RODRÍGUEZ, S. G. **Dimensões da segurança alimentar e nutricional das famílias agricultoras do município de Coto Brus, região Brunca.** Tese. (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.

RODRÍGUEZ, S, G.; ROJAS, X.E.F.; COELHO-DE-SOUZA, G. Evolução da multidimensionalidade da segurança alimentar e nutricional (SAN) nos países latino-americanos, Costa Rica e Brasil: proposta de um sistema de indicadores. **Desenvolvimento Rural Interdisciplinar.** Porto Alegre: v.1, n.2, p.202-237, 2018.

SABOURIN, E. **Sociedades e Organizações Camponesas:** uma leitura através da reciprocidade. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011a.

SABOURIN, E. Teoria da Reciprocidade e sócio-antropologia do desenvolvimento. **Sociologias**. Porto Alegre: v.13, n 27, p. 24-51 24, 2011b.

SAMPAIO, L. K. A. **Etnobotânica e estrutura populacional do butiá, Butia catarinensis Noblick & Lorenzi (Arecaceae) na comunidade dos Areais da Ribanceira de Imbituba/SC.** Dissertação (Mestrado em Biologia Vegetal) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

STEENBOCK, W.; COELHO-DE-SOUZA, G. O plano "passado em revista": dilemas e desdobramentos da implementação de um pan com abordagem territorial. In: COELHO-DE-SOUZA, G. et al. (orgs). **Conservação da biodiversidade e modos de vida sustentáveis nas lagoas do Sul do Brasil:** a experiência de um plano de ação com enfoque territorial. Porto Alegre: UFRGS / PGDR, Série Difusão do CISADE, 2020.

STROPARO, T. R. Território, agroecologia e soberania alimentar: significações e repercussões sob a égide decolonial. **Boletim de Conjuntura – Boca.** Boa Vista: v. 13, n. 39, 2023.

VIA CAMPESINA. **Que es la soberania alimentaria, 2003**. Disponível em: https://viacampesina.org/es/por-que-luchamos/soberaniaalimentaria/documentos-claves-soberania-alimentaria. Acesso em: 04 set. 2020.

WOLF, E. O campesinato e seus problemas. In: WOLF, E. **Sociedades camponesas.** Rio de Janeiro: Zahar, 1970. p.9-34.