

## Isabela Leão Ponce Pasini

Geógrafa, Mestre em Extensão Rural  
e Profa. Substituta da Licenciatura  
em Educação do Campo (Licena)  
-DPE/UFV

[belapasini@yahoo.com.br](mailto:belapasini@yahoo.com.br)

*Artigo recebido em:*  
18/10/2017

*Artigo publicado em:*  
26/06/2018

## SOBERANIA ALIMENTAR, PRÁTICAS ALIMENTARES E CONFLITO TERRITORIAL NA COMUNIDADE QUILOMBOLA ANGELIM I – SAPÊ DO NORTE (ES).

Food sovereignty, food practices and territorial conflict in the Quilombola community Angelim I - Sapê do Norte (ES).

Soberanía alimentaria, prácticas alimentarias y conflicto territorial en la comunidad Quilombola Angelim I - Sapê do Norte (ES).

### RESUMO

Este artigo apresenta reflexões sobre a relação entre soberania alimentar, práticas alimentares e território na comunidade quilombola Angelim I, na região do Sapê do Norte, Estado do Espírito Santo, fruto de um recorte da pesquisa de mestrado da autora, realizado como estudo de caso. Partimos principalmente do olhar da Geografia, tendo o alimento como eixo central a desvelar, através de revisão bibliográfica, pesquisa de campo, história oral e mapeamento participativo com os/as moradores/as, as mudanças das práticas alimentares e suas territorialidades a partir da chegada das empresas, as implicações no seu modo de vida, apontando assim as dificuldades e r-existências da comunidade.

**Palavras-chave:** soberania alimentar, práticas alimentares e territorialidade quilombola

### ABSTRACT

This article presents reflections about the relationship between food sovereignty, food practices and territory in the quilombola community Angelim I, in the “Sapê do Norte” region, state of Espírito Santo, based on part of the author’s master’s research, carried out as a case study. Our perspective comes from the Geography glance mainly, with food as the central axis to unveil, through literature review, field research, oral history and participatory mapping with the inhabitants, the changes in food practices and their territorialities upon arrival of companies, the implications in their way of life, thus pointing out the difficulties and r-existences of the community.

**Key words:** food sovereignty, food practices, quilombola territoriality

### RESUMEN

Este artículo presenta reflexiones sobre la relación entre soberanía alimentaria, prácticas alimentarias y territorio en la comunidad quilombola Angelim I, ubicada en la región llamada “Sapê do



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

Norte”, Estado del Espírito Santo, fruto de un recorte de la investigación de maestría de la autora, realizada como estudio de caso. A partir principalmente de la Geografía tratamos el alimento como eje central a desvelar, a través de revisión bibliográfica, investigación de campo, historia oral y mapeo participativo, los cambios de las prácticas alimentarias y sus territorialidades a partir de la llegada de las empresas, las implicaciones en su modo de vida, apuntando las dificultades y las r-existencias de la comunidad.

**Palabras-claves:** soberanía alimentaria, prácticas alimentarias y territorialidad quilombola

## I- INICIANDO A CONVERSA SOBRE SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR NO SAPÊ DO NORTE E EM ANGELIM I

O presente artigo traz uma análise sobre as mudanças nas *práticas alimentares* da comunidade quilombola Angelim I, a partir da relação entre conflito territorial e *soberania alimentar* na comunidade<sup>1</sup>, localizada no “Sapê do Norte”, região situada no litoral norte do Espírito Santo e assim denominada pelas suas várias comunidades negras rurais (ALMEIDA, 1996). Estas protagonizam um conflito territorial (PORTO-GONÇALVES, 2012) há cerca de quatro décadas, devido à *territorialização* (HAESBAERT da COSTA, 2012) dos monocultivos, principalmente o de eucalipto, da antiga Aracruz Celulose, atual Fibria.

A sobreposição de territorialidades conflitivas e a *desterritorialização* das comunidades gerou implicações no uso do território, transformando as práticas de produção, criação de animais, extração e consumo de alimentos. A realidade se transforma “da fartura à escassez” (FERREIRA, 2002),

gerando dificuldades quanto à produção e disponibilidade do alimento, que é deslocado desse território, repercutindo na segurança e soberania alimentar dessas comunidades. Buscamos levantar essas transformações e sua territorialização, refletindo sobre suas implicações no *modo de vida* (SETUBAL, 2005) e na Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da comunidade através dos trabalhos de campo, história oral e entrevistas e o mapeamento participativo.

De acordo com os dados sobre SAN levantados em 2013 pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), mulheres, negros e povos do campo, sujeitos historicamente marginalizados, são os mais afetados em termos de *insegurança alimentar*. Há alguns levantamentos também sobre este panorama em comunidades quilombolas<sup>2</sup>, com uma abrangência ainda muito reduzida que, contudo, confirmam o estado de alta vulnerabilidade desse povo.

No Sapê do Norte, este tema tem ganhado importância na última década nas comunidades quilombolas e junto às suas organizações parceiras como a Federação de Órgãos

1 - Esse artigo é fruto de um recorte da pesquisa de mestrado da autora.

2 - Chamada Nutricional Quilombola, realizada em 2006 e Segurança Alimentar e Nutricional em Territórios Titulados, realizada em 2011, ambas pela iniciativa do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

para Assistência Social e Educacional – FASE (ES). Existem alguns levantamentos e ações que apontam para a situação de insegurança alimentar na região e sua vinculação à expropriação do território, e assim, do seu modo de vida, como apontado nas denúncias de Violação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) junto ao CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional).

A partir dessas denúncias, foram realizadas duas missões *in loco* no Sapê do Norte pela Comissão Especial de Acompanhamento e Apuração de Denúncias (vinculada ao Conselho de Defesa dos Direitos da Pessoa Humana da Secretaria Especial dos Direitos Humanos da Presidência da República); a primeira em 2009 e a segunda em 2013. Após a primeira missão, constatou-se a violação de alguns direitos, como o Direito Humano à Alimentação Adequada, Direito à terra e ao território, Direito à água e Direito ao acesso à justiça e ao Tratamento igualitário perante a Justiça. Foi destaque no relatório da missão a relação entre a violação desses Direitos, a situação de insegurança alimentar e o processo de conflito territorial entre as comunidades e a empresa produtora de celulose Fibria, apontando fatores como a degradação ambiental, a falta de acesso ao território e a desestruturação do modo de vida tradicional e do sistema de produção agroextrativista que garantia a alimentação diversificada das famílias (BRASIL, 2009). A partir da permanência da situação, houve outra missão

em 2013. Angelim I foi uma das comunidades visitadas na segunda missão, onde foi notado e relatado o esforço da comunidade para viabilizar a produção de alimentos, mesmo diante das precárias condições.

O tema do alimento em Angelim I é muito presente e notável nas conversas e práticas da comunidade através das receitas tradicionais, na produção de alimentos, na prática de feitiço da farinha e beijus nas casas de farinha, no discurso pela segurança alimentar e na presença de um Restaurante Quilombola na comunidade. Esse foi o principal motivador da escolha dessa comunidade para este estudo.

Em decorrência da sobreposição de territorialidades, muitas das *práticas alimentares* sofreram alterações (PASINI, 2014). De fato, as práticas alimentares, como todas as práticas socioculturais, são dinâmicas. Todavia, Angelim I, como as demais comunidades negras rurais do Sapê do Norte, sofreu muitas perdas e mudanças nessas práticas decorrentes de seu processo de *reterritorialização* (HAESBAERT da COSTA, 2012) a partir do “*imprensamento*”<sup>3</sup>, da perda das terras de uso comum (ALMEIDA, 2008) e dos bens comuns (FLORÉS, 2008 apud LEROY, 2011).

O “*imprensamento*” é uma categoria local identificada e trabalhada por Ferreira (2009) e facilmente ouvida nas conversas com os/as moradores/as locais. Ele refere-se ao sentimento de estar imprensado, exprimido, cercado física e simbolicamente. Essa situação das comunidades quilombolas do

3 - Os termos colocados em aspas são categorias locais usadas pelas/os moradoras/es da comunidade e/ou região do Sapê do Norte.

Sapê é fruto da “expropriação de seu universo material e simbólico, pela concentração fundiária e degradação ambiental produzidas pelo capital, e que se projeta às novas gerações como falta de horizonte (...)” (FERREIRA, 2009, p. 283 e 284), resultado da dinâmica de desterritorialização e reterritorialização (HAESBAERT da COSTA, 2012) sofrida pelas comunidades. Todo esse processo afetou diretamente o modo de vida das comunidades do Sapê, incluindo Angelim I, repercutindo nas suas práticas alimentares que garantiam a soberania e segurança alimentar da comunidade.

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi estabelecida na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), nº 11.346, de 15 de setembro 2006, como

a realização do direito de todos ao 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 social, econômica e ambientalmente sustentáveis (Art. 3, BRASIL, 2006).

É, assim, um direito debatido (e conquistado, ao menos legalmente) no mundo e no Brasil há décadas e necessita ser problematizado e apropriado quando tratamos do problema da fome e da alimentação. Esse direito constitui-se em um grande avanço social, fruto de intensa mobilização dos movimentos e organizações sociais nesse campo. Há algumas

dimensões importantes para a sua determinação: *acesso, estabilidade, disponibilidade e uso* (este último ligado ao bem estar nutricional, o que envolve desde o preparo aos aspectos de saúde, como a qualidade da água, etc.). No Brasil, ainda adicionam-se o aspecto cultural (adequação dos alimentos ao contexto cultural) e o ambiental, colocando ainda de forma explícita a importância do aspecto da saúde e nutrição associada a dimensão socio-econômica (MALUF, 2007). No debate, a SAN está ainda ligada a dois princípios básicos: o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Soberania Alimentar.

Por sua vez, a noção de Soberania Alimentar está associada ao debate da SAN, mas transcende a abordagem de direito ligada ao Estado e desloca para a dimensão dos povos e comunidades a autonomia de decisão sobre a alimentação.

Soberania é o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental [...]. A soberania alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos (Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar. Havana, Cuba, 2001 *apud*

**GEOGRAFARES** 

Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

MALUF, 2007: 23).

Esta é uma noção em disputa e está, em um primeiro momento, vinculada à soberania dos países interna e externamente. Com o passar do tempo, os movimentos sociais foram pautando a soberania alimentar a partir dos povos, ou seja, descentralizando a referência política-institucional-identitária dos Estados-Nação, desvelando suas heterogeneidades política e cultural e apontando para a necessidade do reconhecimento da diversidade cultural dentro dos próprios países.

Entendemos que o campo da Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional (SSAN) é bastante diversificado em termos de sujeitos e campos de conhecimento. A partir de um lugar de fala das Ciências Humanas, vamos tentando traçar um caminho que trate do tema do alimento a partir do nosso olhar, tendo o campo da SSAN historicamente ocupado principalmente pela nutrição e economia. Buscamos refletir sobre a segurança e soberania alimentar na comunidade de Angelim I, a partir do olhar geográfico, através de uma compreensão sobre as mudanças das práticas alimentares e/em suas relações com o território. Assim, o alimento revela-se, por um lado, como um elemento chave da territorialidade dessa comunidade, e por outro, desvela as mudanças no modo de vida e no território, sendo esta relação territorial intrinsecamente ligada ao conflito territorial.

## II- AS MUDANÇAS NAS PRÁTICAS ALIMENTARES: “DE PRIMEIRO” A “HOJE EM DIA”

Entendemos práticas alimentares como “o conjunto de práticas relacionadas ao alimento em toda sua cadeia de realização, das práticas de cultivo, criação de animais e coleta de alimentos, passando pelo preparo, importância, ritos e chegando ao consumo final” (PASINI, 2014, p.4). Considerando a complexidade dessas práticas (CANESQUI; GARCIA, 2005), elencamos como foco a dimensão espacial das mesmas, abarcando ainda alguns aspectos da dimensão dos significados.

O panorama sobre as práticas alimentares em dois momentos, antes da chegada das “firmas” (denominação local para as empresas) e atualmente, constitui-se em um caminho interessante para perceber as mudanças na relação entre alimento e território, a partir do marco do processo da *desterritorialização e reterritorialização impressada*.

Ao indagar os/as moradores/as sobre as realidades do passado e atual, o “de primeiro” aparece como uma categoria que remete a um tempo-espaço pretérito, passado. Assim, ao trazer da memória como era a realidade do lugar no passado (nosso marco comparativo é cerca de 40 anos atrás), a fala traz o “de primeiro”. Por outro lado, a categoria local “hoje em dia” aparece como referência para à realidade atual. Nesse processo comparativo, os/as moradores/as nos contam sobre as mudanças. A seguir identificamos as principais práticas

alimentares, referentes ao cultivo, criação de animais e coleta de alimentos nesses dois momentos.

### Caça e Pesca

A geração mais antiga na comunidade revive através da memória as suas práticas e de seus pais nos tempos passados, lembrando quem e como se criavam os animais, quem caçava, quais eram os animais que vinham para mesa, e em quais momentos. A pesca e a caça aparecem nas falas de todas as famílias como a principal fonte de proteína animal outrora, seguidas do porco e da galinha, criações rotineiras para as famílias. Como vemos no relato abaixo:

*- E o senhor comia caça<sup>4</sup>?*

*J: Ave Maria, caça aqui enjoava da gente comer, a gente comia mesmo, era caça mesmo, que tinha com fartura...caça e peixe, Ave Maria..era que..a gente alimentava só com isso, mesmo.. matava um porco alguma vez pra gente mudar de comida, né.. mas caça era verdade mesmo, minha filha.. tinha muito, existia mesmo (73 anos).*

Nesse tempo passado em que a mata era abundante, a caça era encontrada em todos os lugares. Ao redor de casa, nas estradas, na mata, esses animais representavam grande parte das refeições da semana. Paca, tatu, catitu, veado, entre outros, eram capturados por técnicas como o mundéu, o confete (arma), o uso de cachorros, entre outros.

*B: Era... toda semana você achava. Botava mundéu que eles chamavam (...) a armação lá no mato e todo dia quase, de*

*dois em dois dias, tinha caça pra comer (48 anos).*

A caça e a pesca, aparecem juntas na memória, revelando a característica extrativista local, remetendo a um tempo de fartura e sossego, aonde havia liberdade e disponibilidade de se alimentar da mata e do rio.

*Z:(...) nós vivia assim, da pesca e da caça, né...era difícil comprar um pedaço de carne, né... agora hoje não, hoje a gente vive assim da balança (67 anos).*

A pesca era realizada por homens, mulheres e crianças, variando a técnica, o lugar e espécies. O rio Angelim era o local mais comum, seguido das lagoas, do brejo, do “rio grande” (rio Itaúnas) e do mangue. As falas dão ênfase na fartura, trazendo da memória as variedades que existiam no passado e as técnicas utilizadas. Muitas vezes, ao recordarem as antigas práticas, as comparam com o momento atual, salientando com muito pesar e, em alguns momentos com revolta, a escassez de peixe e a proibição da caça.

*- E sempre pescou aqui, a senhora?*

*L: Sempre pesquei, né. (...) Eu sou nascida e criada aqui. Eu criei meus filhos com isso... peixe, caça... bastante. Hoje tem caça, mas num é igual era.*

*P: Num pode nem pegar caça também, né.*

*L: Não pode. E se fala... um home pego ali... é uma multa!... mata, mas quem cabo? Quem cabo, quem foi? O próprio governo... que deixou a firma acabar e depois pega as pessoas que tá pegando uma caça pra comer, dobra e pega numa multa, né.. (62 anos).*



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

<sup>4</sup> - Todas as entrevistas e falas das/os moradoras/res foram coletadas nos trabalhos de campo da pesquisa realizados em julho e outubro de 2013 pela autora. A idade apresentada das/os entrevistadas/os é, assim, deste momento.

**QUADRO 1:** Práticas Alimentares Coletoras e Extrativistas – Antigamente

Prática	Técnica	Espécies	Aonde
<b>Pesca</b>	Facão, mijuada ou bóia, covo ou jequi, muzanza, linha, cavador, fachiar, bóia, semar, rede	Beré ou Acará, Sairú, Morobá, Traira, Jundiá, Judeu, Piau, cará, Piabanha, Robalo, Sururu, Caranguejo, Frango D'água, Cará mijona	Rio Angelim, Lagoas (Mulato, Muruci, Junco, Neves, Jacaré), Rio Itaúnas, Córregos, Brejo, Mangue
<b>Caça</b>	Confete ou laço, cachorro, mundéu, ratoeira, facão, quebra-cabeça	Tatu, Paca, Veado, Catitu, Macaco, Capivara, Cutia, Lagarto, Tamanduá, Gambá, Saruê, Raposa, Cachorro do Mato, Pato do Mato, Frango D'água	Matas, estradas, "Todo canto"

Fonte: Entrevista com moradores de Angelim I. Organização da Autora.

Abaixo (Quadro 1), segue a sistematização feita a partir dos relatos sobre as técnicas utilizadas e as espécies coletadas nas práticas extrativistas da pesca e caça.

jaqueirais. A mandioca também era dada, muitas vezes na "porta de casa" para os animais acostumarem com o lar, sendo uma forma de mantê-los ali. Em alguns casos, os animais eram presos à noite.

**CRIAÇÃO DE ANIMAIS**

Outra prática comum era a criação de animais "à grané", ou seja, soltos. Os principais animais eram as galinhas, criadas nos terreiros de casa, e porcos nos brejos que constituíam parte das chamadas terras de uso comum. Essas terras eram áreas utilizadas de forma comum pelos/as moradores/as advindo de um costume tradicional, ligado ao seu modo de vida, e eram comumente utilizadas para o extrativismo vegetal (cipó, fibras, ervas medicinais da floresta, frutos), animal (caça, pesca) e agricultura itinerante<sup>5</sup>, correspondendo aos brejos, o sapê e a floresta (FERREIRA, 2009; PASINI, 2014).

A alimentação das criações vinha da natureza ou das roças plantadas. Os porcos comiam no brejo e nos

*J: Tinha porco mesmo, com fatura mesmo... é*

*- E eles ficavam aonde?*

*J: Ficavam tudo solto aí, oh.. tudo aí oh, à gran é aí..nesse jaqueral que tem aí pra baixo aí..era um jaqueral rapaz, Ave Maria..nessa época agora, eles nem em casa vinha, ficava por lá mesmo..levava um..uns quinze dias, daqui a pouco eles chegavam aqui..as porca, você já num conhecia mais, os leitão, de tão grande que já tava(73 anos).*

*-E as galinhas era solta?*

*B: Ah, aquele tempo..prendia galinha só à noite mesmo que elas iam pro pulero, mas era solta direto mesmo...não atrapalhava não, porque..como a terra era bem grande, né, a gente num..num importava de galinha tá ciscando perto da porta, né, e aqui não, se você soltar a galinha, já vai logo no vizinho (..), já cisca uma horta, uma coisa que dá prejuízo. A gente cria mais é preso mesmo (48 anos).*

5 - Aqui usamos este termo para fazer referência ao modo de agricultura onde realiza-se uma rotatividade das terras (sistema de pousio) para que descansem e recuperem sua fertilidade. Outra característica é o uso do fogo, a "coivara", na abertura das matas para preparar o solo para o plantio.



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

A realidade do “imprensamento” gerou uma falta de espaço que dificulta a criação de animais, o que acaba por gerar problemas de vizinhança. Quem tem porcos, os criam presos, e algumas famílias ainda tem galinhas no terreiro e outras presas. A quantidade de “criação” não é suficiente para a alimentação e só aparece no prato quando “a coisa aperta” ou em alguma ocasião especial, celebração.

Os animais não se alimentam mais da natureza ou dos alimentos da roça, e quando o fazem, há a necessidade de se complementar a alimentação com ração ou com outro alimento comprado. O milho nem sempre “vinga” e quando dá, não cobre a demanda. Só a roça de mandioca que resiste com certa facilidade, sendo utilizada na alimentação dos animais, junto com a ração, na maioria dos casos. Nem todos creem que vale a pena manter uma “criação” nessas condições. As poucas famílias que ainda têm criação de gado, o utilizam mais para o leite e para recorrer à venda nos casos de necessidade de dinheiro, com poucas cabeças. Além dessas dificuldades, os moradores relatam que há mais casos de doenças hoje em dia nas criações, promovendo perdas.

### ROÇAS, POMARES E CULTIVOS

Já as roças, “de primeiro”, eram espalhadas e itinerantes. Abria a roça em um lugar, logo depois deixava descansar, abrindo em outro canto. O processo era feito “no

machado” em “ajuntamentos”, que são os mutirões onde as famílias e vizinhos trabalhavam juntos. Logo depois, “coivarava” (queimava) a área para preparar para o plantio. Seguiam saberes locais relacionados ao clima e aos períodos lunares (a “quadra certa”) para os plantios. Estes saberes vão se perdendo, mas algumas referências persistem, como as de “frio e quente”, que são referências locais para as estações do ano, e “claro e escuro” referências para os períodos lunares.

*R: (...) meus tios, mais o povo lá da família da gente, mais antigo, ele já tinha as quadra certa pra plantar. Que antigamente, num era igual a hoje, não. Já tinha aqueles mês certo, e ele já sabia que vinha já o mês de chuva. Agora num é mais (...). A pessoa pode plantar aí..aí passa um mês, dois mês aí, sem chuva. Aí num..(..)num dá, o que guenta mesmo é a mandioca (53 anos).*

Hoje em dia as roças r-existem<sup>6</sup> (PORTO-GONÇALVES, 2012) em menor quantidade, extensão e variedade. Além disso, elas não são mais itinerantes. As mudanças climáticas advindas do *deserto verde* (RUSCHI, 1976 apud FERREIRA, 2009) prejudicaram a atividade que atualmente sofre muito pela falta de água, instabilidade das chuvas e pela maior incidência de “pragas”. Além dessas dificuldades, somam-se a “mariscagem” de animais (quando os animais comem os plantios e alimentos do ambiente) e as restrições ambientais.

Com a diminuição da atividade de plantios, houve muita perda de variedades da

6 - Carlos Walter Porto-Gonçalves utiliza esse termo para expressar que além de resistir e reagir as opressões e violências coloniais, os povos e suas culturas reinventam sua existência a partir de um lugar epistêmico e geográfico (2012).

região, mesmo de mandioca e aipim, cultivos muito presentes em todas as casas. Em sua pesquisa, Ferreira (2009) identificou a perda das seguintes variedades de mandioca e aipim no Sapê do Norte. Mandiocas: Caiabana, a Caravelas, a Doce, a Pereira-pau, a Mucuri-Mangue, a São Pedro Branca, a Roxinha, a Rio Grande, as venenosas Camamum, Santinha e Ciricora; e aipins: Amarelinho ou Mantega, Amarelo, Aipim-Caixão, Aipim-Cacau, Aipim Orelha D'Anta, Aipim Sinhá-tá-na-mesa (Ferreira, 2009, p. 179/180). Na comunidade de Angelim I, de acordo com os relatos de campo, as seguintes variedades já não são mais encontradas: Rio Grande; São Pedro Preto e São Preto Pampo; Mandioca Doce; Mandioca Roxinha; Aipim Caixão ou Alegria; Aipim Cacau; Aipim "Oreia Danta".

Ainda assim, vê-se uma persistência de plantios através dos mais velhos e de parte da segunda geração<sup>7</sup>, sendo as "retomadas" (áreas ocupadas pela Fibria e entendidas como tradicionalmente da comunidade e retomadas pelos/as moradores/as com fins de plantio de alimentos), que estão acontecendo desde 2010, um exemplo concreto desse retorno à atividade e a necessidade e vontade de plantio. Há ainda a preocupação em parte da segunda geração, com a forma de produzir, simpatizando com ideias agroecológicas, sem uso de agrotóxicos, visando uma alimentação saudável e também com a recuperação ambiental local, realizada através do plantio de árvores nativas e frutíferas.

Alguns cultivos são muito comuns entre as famílias e revelam um hábito produtivo comum do lugar, como a mandioca, o feijão, a abóbora, o aipim, o maxixe, o quiabo e o milho. Há ainda algumas hortas que geralmente são cuidadas pelas mulheres. Os pomares ainda são presentes nos terreiros das casas com variedades como a banana, o fruta pão, o dendê, a jaca, a manga, o mamão e o coco.

Os moradores relatam que tem o hábito de guardar sementes, mas eles também compram eventualmente ao iniciarem alguma roça. Além disso, as ONGs que atuam pontualmente na comunidade disponibilizam ocasionalmente algumas mudas e sementes crioulas. Recentemente, a Fibria iniciou uma mudança na forma de relacionamento com as comunidades vizinhas, institucionalizada através do Plano de Desenvolvimento Rural Territorial (PDRT), apoiando alguns moradores, organizados em associação para esse fim, com fertilizantes e adubos orgânicos (apesar de usar agrotóxicos em seus plantios de eucalipto).

Quanto ao destino dos alimentos, parte dos cultivos vai para o consumo das famílias, e outra parte é comercializada. Os tipos de roças voltadas para a comercialização são a mandioca, e em alguns casos, a pimenta do reino e a melancia. A mandioca é fortemente arraigada na cultura e economia local. Quando não é vendida na forma da farinha, é vendida para quem faz farinha, porém poucas famílias conseguem comercializar seus cultivos. De

*7 - Geração, aqui, é entendida como um grupo de pessoas que vivenciou experiências e referências sociais comuns, contextualizadas em uma dada realidade situada geográfica e historicamente. Denominamos de primeira geração o grupo de pessoas que vivenciou uma realidade local antes das empresas chegarem (em geral entre 80 e 50 anos). A segunda geração é a que nasceu já com a presença da empresa no local (entre 20 e 45 anos) e a terceira já está crescendo com as mudanças de relacionamento das empresas com a comunidade, abarcando crianças e adolescentes (PASINI, 2014).*

toda forma, esse cultivo é sempre utilizado no consumo na unidade familiar, seja através da farinha, seja como alimento para as criações, como troca e/ou doação entre parentes, mantendo os elos de solidariedade e parentesco nas relações com os alimentos.

### OS HÁBITOS ALIMENTARES E A R-EXISTÊNCIA DA FARINHA E DO BEIJU

“De primeiro”, a alimentação do dia-a-dia era ligada, assim, aos alimentos da natureza e da roça. O doce vinha do caldo de cana ou do melado ou ainda do açúcar feito em casa a partir da cana, denominado de “açúcar do tacho” ou “açúcar da terra” (açúcar mascavo). Em alguns casos, os homens, antes de irem para a roça de manhã cedo, faziam uma refeição parecida com o almoço, comendo feijão, pirão de peixe, farinha, toucinho, entre outros. A comida era preparada com óleo de dendê e banha de porco, feitos em casa. Também é muito comum temperar a comida com o urucum, mais conhecido na região como “coloral”. Quem não criasse boi e quisesse de vez em quando “mudar o gosto”, comprava ou fazia alguma troca com o vizinho em alimento ou serviço, sendo esta uma prática eventual.

Atualmente, as gerações mais novas incorporaram práticas e referências novas na cultura alimentar provenientes da indústria alimentar, ou seja, alimentos industrializados e alimentos sem vínculo com a produção local. Realizamos um levantamento geral, através das

conversas com os moradores, sobre o que sua família geralmente comia há algumas décadas atrás e o que come hoje, representado no quadro abaixo.

No quadro 2, podemos perceber a diversidade de alimentos oriundos do lugar, estes ocupando a maior presença no cardápio, como a mandioca, o coco e suas farinhas; aipim e seus combinados; abóbora; milho; banana; fruta pão; mingaus; carurus e a forte presença da caça e do peixe. No quadro 3, podemos perceber a continuidade da presença de alimentos como o beiju, em todas as gerações, mesmo na geração mais nova. Alimentos como o aipim e a banana ainda são bem comuns nas refeições das primeira e segunda gerações. Por outro lado, parte destas gerações incorporou a bolacha, o pão e o achocolatado com leite no café da manhã e lanche. Nas refeições, os carurus e cortados continuam sendo uma prática comum, ao mesmo tempo em que se tornou cotidiano a incorporação do macarrão e do arroz. O peixe presente outrora no dia-a-dia, fica mais escasso no cardápio.

As transformações percebidas na comunidade vão ao encontro do panorama das mudanças na cultura alimentar de outras comunidades quilombolas do Sapê, levantado pela Organização Não-Governamental FASE (ES), em 2008, que aponta por um lado para uma relação comum cultural entre território, bens naturais e práticas alimentares e, por outro, para as consequências das mudanças territoriais nessas práticas alimentares. De



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

**QUADRO 2: Alimentação cotidiana – algumas décadas atrás**

Iª GERAÇÃO	
café da manhã	beiju, pamonha, farinha de amendoim, farinha de coco, farinha grossa (tapioca), café de calda, fruta pão, banana (cozida ou frita) aipim com coco, batata doce, pirão de peixe com feijão, abóbora
almoço	arroz (nas famílias que plantavam), carne (caça, peixe, porco, galinha, boi), feijão, farinha de mandioca, caruru de quiabo, caruru de abóbora, caruru de maxixe, caruru de caxixe, caruru de folha, mamão, ovo
lanche	beiju, frutas (jaca, cajú, goiaba, abacate, laranja crava, manga), fruta pão, farinha de coco, aipim com coco, batata, mingau de tapioca, arroz de coco ou arroz doce, muchá (angú doce) milho verde, banana (frita ou cozida) café de calda
jantar	moqueca, caldo, peixe assado, farofa
IIª GERAÇÃO	
café da manhã	beiju, pamonha, farinha de amendoim, farinha de coco, farinha grossa (tapioca) café de calda, fruta pão, banana (cozida ou frita), aipim com coco, batata doce, bolo de aipim, torresmo com farofa, pirão de peixe)
almoço	arroz (nem sempre), carne (caça, peixe, porco, boi, galinha), feijão, farinha de mandioca, caruru de quiabo, caruru de abóbora, caruru de maxixe, caruru de caxixe, caruru de folha, mamão, ovo
lanche	beiju, frutas (jaca, cajú, goiaba, abacate, laranja, crava, manga), fruta pão, farinha de coco, aipim com coco, batata, mingau de tapioca, arroz de coco ou arroz doce, muchá (angu doce), milho verde, banana (frita ou cozida), café de calda, bolo de aipim
jantar	moqueca, caldo, peixe assado, farofa

Fonte: Entrevistas realizadas no trabalho de campo, 2013. Elaboração e organização da autora.

**QUADRO 3: Alimentação Atual**

Iª GERAÇÃO	
café da manhã	beiju, pamonha, café com farinha de coco, farinha grossa, café com leite, banana, fruta pão, bolacha, aipim cozido com coco, milho verde, mandioca mansa, leite ou leite com achocolatado, pão, bolo, batata
almoço	arroz, carne (porco, galinha, boi, peixe), feijão, farinha de mandioca, abóbora, aipim, caruru de quiabo, caruru de maxixe, caruru de caxixe, caruru de folha, ovo
lanche	beiju, pão, bolacha; não lancha
jantar	o mesmo do almoço, porém mais leve; copo de leite; não janta
IIª GERAÇÃO	
café da manhã	pão, bolacha, café, café com leite, beiju, bolo, aipim, fruta pão, farinha de coco, banana
almoço	arroz, carne (porco, boi, galinha, peixe), feijão, farinha, macarrão, aipim, abóbora, caruru de quiabo, caruru de maxixe, caruru de caxixe, caruru de folha, mamão, ovo
lanche	bolacha, pão, leite, bolo, beiju
jantar	
IIIª GERAÇÃO	
café da manhã	pão, bolacha, leite com achocolatado, bolo, café com leite
almoço	arroz, carne (porco, boi, galinha, peixe), feijão, farinha, macarrão, aipim, abóbora, caruru de quiabo, caruru de maxixe, caruru de caxixe, caruru de folha, mamão, ovo
lanche	bolacha, pão, leite, bolo, beiju
jantar	

Fonte: Entrevistas realizadas no trabalho de campo, 2013. Elaboração e organização da autora.

acordo com o levantamento da FASE, o que atualmente se consume nas comunidades vem do mercado: feijão, arroz, óleo, sal, café, frango, peixe, frutas, biscoito, trigo, fubá, canjiquinha, macarrão, milho branco, leite, refrigerante, margarina, doces,

produtos de limpeza. Enquanto no passado, a base da alimentação era a mandioca, as leguminosas, algumas hortaliças, carne de porco e de caça e diversas espécies de peixes (FASE, 2008:2).

O diálogo abaixo en-

tre os moradores demonstra a mudança do acesso e disponibilidade alimentar no ambiente, relevando ainda o que vem da roça.

*P: (...) falava assim: fica aí que eu vou ali dar uma tarrafada, daqui a pouco você chegava aí com a muqueca(...).fazia a muqueca, fazia ali almoçava, jantava, dava.. mas hoje, num tem mais isso, né..a roça hoje aqui em termos de alimento, tá igual à vila..a única coisa que você tem mais é a verdura.*

*D: É..tudo comprado no supermercado*

*P: É o mamão, é a abóbora, é o aipim, é a batata, né.. mas do, como diz o outro, do acompanhamento do feijão, né (...)(54 e 65 anos respectivamente).*

O processo de desterritorialização do alimento, que passa a ser comprado, pode ser compreendido como parte do processo de substituição das relações camponesas pelas relações capitalistas. De acordo com Daniel & Cravo (2005), nas relações camponesas, os produtores de alimentos coincidem com os consumidores, conformando relações de trabalho familiares na produção de alimentos. Assim, a alimentação está muito vinculada às potencialidades da força de trabalho e ao que ela produziu (milho, feijão, arroz), sendo a base para a garantia de suas necessidades calóricas, para um fundo de manutenção (sementes para a próxima safra, o alimento dos animais, os instrumentos de trabalho etc.) e das necessidades culturais (como as festas do padroeiro, as quermesses, o dízi-mo, as cerimônias familiares de casamento, batizado etc.). Já

nas relações capitalistas, onde o homem é apartado de seus meios produtivos, o homem se desvincula da terra, de seus instrumentos e bens como a floresta, etc., restando-lhe a força de trabalho que poderá oferecer no mercado capitalista, para garantir, por meio da troca, a reprodução dessa mesma força de trabalho. Neste contexto, o alimento vira mercadoria, e só pode ser obtido por outra mercadoria: o dinheiro (p. 60 e 61).

Na história dos povos, sempre houve mudanças na cultura alimentar, que é dinâmica. Todavia, percebe-se que atualmente as transformações não se devem ao intercâmbio ou migração de grupos sociais, como ocorrera outrora na história, mas principalmente a fatores econômicos e sociais (CONSEA, 2004:62), que atravessam de ponta (produção) a ponta (comercialização e consumo) a cadeia agroalimentar. Chonchol afirma que

*As mudanças nos hábitos alimentares eram, no passado, muito mais lentas. (...) Atualmente, esses hábitos mudam muito mais rapidamente. É a consequência da industrialização dos produtos alimentícios, da urbanização das populações, do crescimento do comércio interior e exterior, da ajuda alimentar (2005, p. 49).*

A indústria alimentar cresceu muito nas últimas décadas a partir de um processo crescente de industrialização dos alimentos, o que promove, associadamente, um processo de homogeneização alimentar através de uma intensa veiculação desses alimentos na cultura de massa, suscitando um aumento de venda e consumo

**GEOGRAFARES** 

Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES

Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

para as classes com menor renda, tanto pelo menor custo de parte desses alimentos, como pela influência midiática e a valorização de um padrão alimentar (CONSEA, 2004). A integração em escala global desse sistema agroalimentar favorece um distanciamento físico e de conteúdo dos bens primários em relação aos produtos finais. Isso gerou uma valorização dos produtos transformados e processados industrialmente, facilitada por uma propagação de valores simbólicos de consumo (MALUF, 2007), repercutindo ainda na dimensão da identidade dos grupos sociais, já que as tradições alimentares fazem parte do autorreconhecimento e autoestima dos mesmos e expressam e afirmam um determinado valor (CONSEA, 2004, p. 61).

Na realidade de Angelim I e do Sapê, a mandioca é o alimento de maior expressão identitária das comunidades quilombolas. Ela se encontra ainda fortemente presente nas práticas alimentares e é reivindicada enquanto alimento tradicional nas expressões políticas e culturais, como no festival do beiju<sup>8</sup> realizado na região.

Identificamos, contudo, uma tensão entre as gerações. Por um lado, há uma desvalorização desse alimento na geração mais nova. Por outro lado, ainda há a preocupação, por parte da segunda geração, em introduzir o beiju, por exemplo, na alimentação de suas crianças, no sentido de reivindicar e reafirmar uma tradição alimentar.

A farinha é unanime

em prática e tradição, sendo um elemento importantíssimo da economia local historicamente. Contudo, as demandas de padronização do mercado e exigências sanitárias diminuíram muito as vendas, sendo então vendida para estabelecimentos informais e pessoalmente. A venda da farinha inclusive possibilitava a compra de roupas e sapatos para os festejos, como a festa de São Benedito.

O feitiço da farinha envolvia toda a família. Atualmente este quadro se alterou, mas a prática permanece. A farinha e o beiju são comidas tradicionais que não só persistem, elas *r-existem*, sendo ressignificadas junto ao processo de construção e reconstrução da identidade quilombola.

Outros hábitos, práticas e referências tradicionais podem ser destacados, como o uso do óleo de dendê e da banha de porco, “quando tem” e a referência dos alimentos “re-mosos”<sup>9</sup>, que não são indicados em determinados momentos. Ou seja, em casos de doenças, resguardo, entre outros, se cessa ou restringe o uso desses alimentos “re-mosos”, tais como: peixe de couro, porco, carne de galo, repolho, ovo.

Também se preserva por parte da primeira geração costumes como os banhos, o uso de chás, lambedô (xarope), misturadas (tinturas), acompanhados atualmente pelo uso de remédios farmacêuticos. A presença de canteiros e vasos com plantas medicinais é marcante e contém entre eles, Capim Santo, também chamado de Capim Doutor (conheci-

8 - O Festival do Beiju é realizado pela Comissão Quilombola do Sapê do Norte junto com o Grito Quilombola. Esses são momentos de manifestação política e cultural de luta, valorização e celebração.

9 - A noção de alimentos reimosos é identificada em várias sociedades camponesas e tradicionais, de acordo com Woortman (1978).

**IMAGEM 1:** Pomar e plantas medicinais na casa de Dentina

Fonte: Trabalho de campo da pesquisa, 2013. Autoria: Isabela Pasini

**GEOGRAFARES**

Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

do também como capim cidreira), Taririquinha, Erva de Santa Maria, Erva Cidreira, Alfavaca, Alomã, Arnica, Artemísio do Reino, Arruda, Estrela do Bonfim, Poejo, Curindiba, Guiné, Macaé. As ervas também são usadas pelas benzedoras na comunidade que são duas mulheres e um homem, tais como a Taririquinha e a estrela do Bonfim e o uso do carvão vegetal no benzimento.

Outro momento importante é o de preparo das festas. A principal em Angelim é a festa de Santa Clara, padroeira da comunidade. Nesse momento, a comunidade se organiza e prepara algumas comidas tradicionais como o bolo de aipim, o mingau de tapioca ou de aipim, e incorporaram comidas como o bolo de farinha de trigo, os salgadinhos e o refrigerante. “De primeiro”, haviam comidas específicas para cada festa, como nas celebrações de santo, havia o momento da ladainha

(rezas em latim), onde servia-se café de calda com bolo de aipim na assadeira ou palha de banana e farinha de coco e/ou de amendoim. Nas festas de terreiro, servia-se comidas como: carne de galinha, peixe, mingau de tapioca ou de aipim, milho e caruru.

Na dinâmica dos hábitos alimentares, percebemos de um lado o processo de homogeneização e valorização de um padrão alimentar convencional em escala mundial, e por um lado, o de reivindicação da comida tradicional, que reafirma uma identidade própria, reelaborada, reatualizada.

### **III- TERRITÓRIO, SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ANGELIM I**

As práticas alimentares referentes à disponibilidade e acesso ao alimento foram se desterritorializando à medida

que se territorializavam (HAES-BAERT da COSTA, 2012) os monocultivos das firmas, que chegam na década de 1970, sobrepondo as territorialidades do lugar, gerando um conflito territorial, que resulta no “imprensamento” das comunidades e cerceamento de seu modo de vida.

O processo de territorialização das empresas, ou seja, a consolidação das relações de dominação e apropriação física e simbólica sobre o espaço que conforma seu território, gerou um processo intrínseco e indissociado de desterritorialização dessas comunidades. Os quilombolas do Sapê são expropriados do seu território, perdem o domínio e a apropriação do território em suas dimensões objetiva e subjetiva, tanto em seu aspecto material (território funcional), como imaterial (território simbólico). A reterritorialização desses sujeitos se faz assim, em um constante processo de r-existência, re-situando, reapropriando, ressignificando seus territórios, sua territorialidade.

Em Angelim I, esse processo se dá com a chegada das “firmas” Disa (Destilaria Itaúnas S/A), produtora de cana e eucalipto, a Fibria (antiga Aracruz Celulose), e a Suzano (antiga Bahia Sul), ambas do ramo da silvicultura. Atualmente ainda incide de maneira indireta em Angelim I, a Petrobrás, que atua em Conceição da Barra a partir da exploração e transporte de petróleo, e do gasoduto.

Os núcleos familiares estão cercados pelos cultivos dessas empresas, tendo sido “imprensados” pelas mesmas. Dentre elas,

a primeira empresa a chegar foi a Fibria, antiga Aracruz Celulose. Surgida em 1972, ela chega ao extremo norte do ES na década de 1970, desmatando tudo com os chamados “correntão” de esteira. Os mais antigos ainda resgatam esse processo da memória.

*-E como que era de mata aqui, de natureza, como que era esses cantos pra cá?*

*Z: (...) era tudo matona, era tudo matona mesmo...a Aracruz acabou com as correntes né..quebraram aquela mata ali...(...) eles quebraram, saiu um correntão e dois trator...quebraram tudo (67 anos).*

A empresa é seguramente um dos principais agentes de conflito na comunidade, assim como em todo o Sapê do Norte. Como Aracruz, a relação de conflito era muito mais evidente. A fusão com a Votorantim e a mudança de nome, longe de ser uma estratégia apenas econômica, resultou em uma estratégia política após o cenário negativo de desgastes com as comunidades tradicionais explicitada internacionalmente nas décadas de 1990 e 2000.

Outro agente que se interpõe à territorialidade da comunidade é o Parque Estadual de Itaúnas, que desde 1991 se apresenta para a comunidade do Angelim e de Itaúnas de forma controversa e contraditória. A presença do Parque, a partir das restrições ambientais de bases preservacionistas, impossibilita as práticas tradicionais ligadas ao modo de vida da população local, tais como a pesca, a caça, a roça, coleta de lenha, ervas medicinais, a coleta de taboa e



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

cipós usados para o artesanato e para as casas de estuque, realizando fiscalizações e representando, assim, um agente do conflito territorial.

Um dos caminhos escolhidos para a compreensão das transformações territoriais a partir das práticas alimentares foi a realização do mapeamento participativo ou etnomapeamento, que pode ser compreendido como a identificação de elementos da paisagem baseado no conhecimento e formas de apropriação das comunidades tradicionais em seus territórios, referenciada a partir da Cartografia Social (ALMEIDA, 2006), onde se objetiva visibilizar os sujeitos, promovendo representação, onde esses próprios sujeitos realizam a autoatribuição identitária através da representação de sua territorialidade.

Esse processo resultou em croquis, com a representação da área ocupada por cada núcleo familiar e os locais de disponibilidade e acesso aos alimentos e bens naturais em dois momentos distintos: o primeiro há 40 anos (marco aproximado do momento anterior à chegada das empresas) e o segundo referente ao momento atual, gerando assim dois croquis por cada um dos cinco núcleos familiares.

Entendemos os croquis como uma expressão gráfica particular de um dado grupo ou pessoa, sem rigores cartográficos, esclarecendo informações de um dado tema objetivado (MORONE, 2007) e que possibilitam, no nosso estudo, uma representação espacial da relação da comunidade com o

alimento a partir dos próprios moradores, protagonistas de suas territorialidades.

A dinâmica envolveu as pessoas mais velhas que traziam na memória a referência espacial dessas práticas. Geralmente começávamos a conversa com a indagação sobre onde eles obtinham os alimentos antigamente. A partir daí, emergiam as recordações daquele território, com as práticas alimentares e referências espaciais necessárias à finalidade traçada e já comparando com a realidade atual. Utilizamos na maioria dos núcleos elementos do próprio local (gravetos com desenhos na terra, pedras, folhas, etc.) para realizarmos a representação dessas referências. Ao final, realizamos a representação em uma cartolina grande, confirmando as informações. A última etapa, realizada após o campo, correspondeu à confecção dos croquis em papel A4 para que pudessem ser melhor visualizados junto ao corpo do texto.

Os croquis demonstram os elementos que eles trouxeram nesse processo, referentes à alimentação e outros relacionados à vida naquele território, contendo as moradias, casas de farinha, as roças, os alimentos, a criação de animais, as práticas extrativistas, rios, lagoas e córregos (permanentes e temporários), as matas e os plantios homogêneos de eucalipto. Revelam assim, a espacialização dessas transformações nos dois momentos históricos, apresentando a sobreposição das territorialidades e as mudanças nas práticas alimentares. Abaixo, seguem dois croquis<sup>10</sup>

*10 - Demonstramos os croquis de apenas um núcleo familiar como exemplo, tendo em vista as limitações quanto a dimensão dos croquis e o objetivo do artigo.*

de um dos núcleos familiares, representando respectivamente o território do núcleo antes da chegada das “firmas” e atualmente.

Percebemos pelos croquis que antigamente existia um vasto espaço que proporcionava a criação de animais soltos, sua “mariscagem”, as roças itinerantes, um entorno todo de mata que proporcionava a caça, a lenha em abundância, as águas em fartura presente em três lagoas e três córregos, além dos rios Angelim e Itaúnas. O núcleo familiar usufruía de todo esse território, sendo que os bens naturais e as práticas alimentares que conformavam essa territorialidade garantiam a segurança e soberania alimentar da família. Atualmente, percebemos uma redução imensa do território (um morador informa que a área de seu avô era de área aproximadamente 223 alqueires de terra que foi reduzida para 14 alqueires) e o imprensamento do núcleo pelos monocultivos de eucalipto das empresas Fibria, Suzano, Disa e também pelo seringal da empresa Donati. A grande mata, denominada “mata do tinga”, que era uma referência importante para a família, foi drasticamente reduzida, restando uma pequena parte que se transformou em reserva da Suzano. Os córregos que eram perenes (Viração e Piloto) agora aparecem apenas de forma intermitente. O córrego do Gomes não existe mais, bem como as lagoas, que desapareceram.

As transformações representadas revelam mudanças nas práticas alimentares e seu processo de materialização

no território. As dificuldades relatadas em torno da produção e acesso aos alimentos e bens naturais que envolve a redução do espaço, as mudanças climáticas relacionadas ao deserto verde, a criação de animais, a proibição da caça e da pesca, a contaminação do rio Angelim, o desaparecimento das águas, e a percepção das famílias sobre a fome e a dificuldade de acesso, disponibilidade, estabilidade e uso do alimento apontam para a insegurança alimentar (a partir dos princípios de disponibilidade, acesso, estabilidade e uso) e falta de soberania alimentar, bem como a não realização do Direito à Alimentação Adequada. Somam-se ainda, a dificuldade de acesso à renda das famílias, incluindo o gargalo da comercialização dos alimentos. Recentemente a partir de uma mobilização, houve um avanço junto ao Incaper (Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural) para que os quilombolas pudessem acessar o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) e o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). Alguns auxílios recebidos, como mudas, sementes e fertilizantes, advêm da empresa com a qual historicamente estabeleceram uma relação de conflito e que, nesse momento, acaba por fomentar o acirramento de conflitos internos na comunidade.

As “retomadas” de áreas que a empresa ocupava com o objetivo de produção de alimentos gerou um avanço em termos de disponibilidade alimentar dessas famílias, tanto diretamente pela produção de alimentos, como indiretamente

**IMAGEM 2:** Croqui do Núcleo Guimarães há 40 anos



Fonte: Pasini (2014, p. 228).

**IMAGEM 3:** Croqui do Núcleo Guimarães atualmente



Fonte: Pasini (2014, p. 229).

através da venda dos mesmos e acesso à renda. Contudo, esse avanço é acompanhado por uma instabilidade pelas dificuldades produtivas e de trabalho. A produção também não é suficiente para assegurar por completo a alimentação dessas famílias. Além disso, a proibição da caça e a inviabilização da pesca prejudicam a prática

extrativista, tão importante outrora para a alimentação das famílias. As restrições ambientais em relação às suas áreas de reserva dentro dos terrenos, bem como as relacionadas à presença do Parque também são fatores limitantes da produção e extração de alimentos. Como coloca uma moradora, “espera peixe pra comer, já morreu de fome”.



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES  
 Janeiro-Junho, 2018  
 ISSN 2175-3709

No que tange os princípios de uso e sustentabilidade da SAN, vemos que as condições de acesso à água potável, saneamento e saúde são precárias na comunidade. Há grande exposição aos agrotóxicos utilizados pelas empresas e dejetos da usina de cana. Na alimentação escolar, não se insere as referências tradicionais de alimento e comida, como fora apontado no documento da missão de DHAA (BRASIL, 2009).

Neste cenário se adiciona a ausência do Estado (que pode ser encarada como um tipo de presença) que não consegue incidir através de políticas públicas diretamente nessa problemática. Por um período de tempo, através da Fundação Cultural Palmares (FCP), tentou-se minimizar a situação através do fornecimento de Cestas de Alimentos, mas que eram direcionadas ao Sapê do Norte como um todo e não abarcavam todas as famílias, além disso, não tinha estabilidade. A iniciativa não existe mais.

A realidade estudada nos mostra que o território se constitui numa referência essencial para a alimentação e comida tradicional da comunidade, ainda atualmente, com todas as dificuldades. Nessa relação ressaltam-se ainda os bens comuns (FLORÉS, 2008 apud LEROY, 2011) que são bens naturais (água, terra, sementes, etc.) e bens culturais (saberes, práticas, ritos, etc.) que fazem parte do território, e das práticas alimentares dos povos quilombolas, utilizando-os como estratégias para

manutenção e reprodução de seu modo de vida através de uma gestão e uma recriação mútua da agrobiodiversidade e da diversidade cultural. A sobreposição das territorialidades das empresas, do Parque de Itaúnas e das comunidades nas últimas décadas, suscitou impactos e restrições em relação a esses bens, gerando danos e dificuldades em relação à obtenção do alimento e ao modo de vida dessas comunidades.

Esse panorama demonstra que a territorialização das empresas, realizada com várias ações de coerção e grilagem na região, apontados inclusive em processos do ministério público e da CPI (Comissão Parlamentar de Inquérito) da Aracruz, foi incentivada e legitimada pelo Estado (em âmbitos estadual e federal) que se mantém soberano em termos políticos. Há um elemento importante aqui que é a contradição do Estado em suas políticas, leis e ações. Em termos territoriais, o Estado brasileiro reconhece em sua Constituição atual (artigo 68, Disposições Transitórias) e em seu aparato legal, o direito territorial quilombola, porém não garante sua efetivação. O Sapê do Norte é um exemplo disso, com uma quantidade de comunidades que varia de 32 a 40, e nenhum território titulado até então. Angelim I passa pelo processo de tentativa de realizar o RTID (Relatório Técnico de Identificação e Delimitação) junto ao Incra há cerca de quinze anos. Almeida (2008) aponta que “As terras de quilombo, estima-se oficialmente que correspondam a mais de 30



Revista do Programa de  
Pós-Graduação em Geografia e  
do Departamento de Geografia  
da UFES

Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

milhões de hectares. Em contraste, as terras de quilombos tituladas correspondem a cerca de 900 mil hectares” (p. 119). Por outro lado, este mesmo Estado apresenta políticas e leis no campo da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada, este último previsto na Constituição Brasileira (Emenda Constitucional nº 047/2003, no artigo 6), que orientam uma política nacional e ações no sentido da erradicação da fome e da garantia desse direito às populações que, contudo, além de não conseguir garantir esse direito, interfere na soberania alimentar de povos e comunidades tradicionais, como exemplifica o caso de Angelim.

Entendemos assim que a soberania alimentar da comunidade é ameaçada, pois seu direito de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação não é garantido e é ameaçado pelo conflito territorial que aponta para uma “concorrência de soberanias” (SCHIAVONI, 2014).

Agnew e Oslander (2010) apontam que os crescentes processos de desterritorialização, derivados da verticalidade atual da produção hegemônica do espaço, fazem emergir movimentos sociais, como os ligados aos povos indígenas e afrodescendentes na América Latina, que urge “un necesario repensamiento de los vínculos entre la soberanía estatal y territorialidad como mediados, en este caso, por el rol de los movimientos

sociales que desafian el tejido espacial establecido de la política de Estado” (2010: 194).

A realidade de Angelim I confirma a necessidade de nos aprofundarmos nas relações de autonomia e dependência entre as escalas dos territórios dos povos e dos territórios nacionais, inclusive no âmbito alimentar. Devemos buscar avançar no debate da soberania e segurança alimentar e nutricional, contribuindo ainda nessa caminhada a partir do lugar de fala da Geografia, outro desafio importante e necessário.

#### IV- CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Sapê do Norte, o conflito territorial afetou as práticas alimentares das comunidades, sendo estas um caminho possível para desvelar a (in) segurança alimentar e soberania alimentar das mesmas. Este foi o percurso que seguimos. Demonstramos como essas práticas estavam relacionadas à territorialidade da comunidade, e como foram sendo alteradas à medida que se acentuou os conflitos territoriais, gerado pela territorialização das firmas e do Parque de Itaúnas e pelo consequente processo de desterritorialização e reterritorialização quilombola. Duas lógicas de territorialidades distintas, a da empresa e a da comunidade, expressam conflitos e sobreposições que demonstram as contradições do Estado, sendo este um agente determinante para a falta de soberania alimentar de Angelim I, pela ausência de políticas públicas, pelo incentivo à territorialização da

iniciativa privada e da unidade de conservação.

O processo hegemônico de produção do espaço, além de promover a expansão das territorializações verticais, como das empresas no Sapê, também gera uma verticalização do sistema agroalimentar no mundo hoje, promovendo uma aceleração e direcionamento das mudanças dessas práticas alimentares. Identificamos que isso se manifesta em Angelim, tanto nos aspectos materiais como imateriais. Por um lado, vemos as mudanças nos hábitos e práticas alimentares como a entrada e difusão de alimentos altamente industrializados e sem vínculos territoriais locais. Por outro lado, identificamos uma *r-existência* das práticas alimentares na comunidade, tanto na dimensão da produção, como a permanência e luta pelos espaços para plantios, para algumas criações, a insistência (ainda que muito menor) das atividades de pesca e caça.

Referências na dimensão cultural, dos significados, ainda *r-existem* como os saberes ligados às plantas medicinais, aos cultivos e suas variedades, aos alimentos reimosos e os estados de saúde. A presença forte ainda de práticas, receitas e comidas tradicionais, como a farinha, os beijus e tantos outros derivados da mandioca se expressam claramente em todas as residências e também através das casas de farinha. Entendemos, assim, a mandioca como a maior expressão da *r-existência* alimentar de Angelim I e do Sapê.

Vimos como o processo de “imprensamen-

to”, desterritorialização e reterritorialização da comunidade e, assim, de suas práticas alimentares estão inter-relacionados e como isso se manifesta na comunidade como um todo e em seus núcleos familiares, tanto pelos relatos e descrições, como pelos croquis, resultantes do mapeamento participativo. As mudanças territoriais não abarcam só o espaço, mas os bens naturais, altamente vinculados às práticas alimentares, e que sofreram uma alteração enorme, afetando tanto a dimensão material, como as referências simbólicas do lugar.

Entendemos que este estudo em Angelim I explicita como a soberania e segurança alimentar e nutricional estão relacionadas, em geral, ao território e a territorialidade das comunidades tradicionais, como as comunidades negras rurais. No campo da segurança e soberania alimentar, há um caminho de pesquisas desafiador e necessário de percorrermos, tendo em vista a problemática da fome e da insegurança alimentar ainda fortemente presente na sociedade, afetando grupos subalternizados. Apesar dos esforços, ainda há uma forte demanda de estudos neste campo, incluindo o campo das ciências sociais e humanas que muito tem a contribuir na leitura sobre a problemática e sobre a realidade alimentar dos povos e comunidades tradicionais, ainda pouco estudada e conhecida, principalmente no que tange a relação entre o alimento e o território.

Em Angelim I, percebemos que a mudança das

práticas alimentares teve uma relação direta com o conflito territorial, gerando por um lado, uma vulnerabilidade em termos de segurança e soberania alimentar e, por outro, uma *r-existência* de práticas alimen-

tares que contribuem para a manutenção e reprodução da comunidade, bem como para a reinvenção simbólica e cultural dessas práticas como parte de seu modo de vida.



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES  
Janeiro-Junho, 2018  
ISSN 2175-3709

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGNEW, John; OSLENDER, Ulrich. Territorialidades superpuestas, soberanía en disputa: lecciones empíricas desde América Latina Tabula Rasa. Bogotá - Colombia, N°.13: 191-213, julio-diciembre 2010.

ALMEIDA, Alfredo Wagner B. de “Quilombos: sematologia face a novas identidades” IN: PVN (org.) Frechal: Terra de Preto - Quilombo Reconhecido como Reserva Extrativista. São Luís, SMDDH,CCN, 1996.

ALMEIDA. Alfredo Wagner B. de. Terra de quilombo, terras indígenas, “babaçuais livre”, “castanhais do povo”, faxinais e fundos de pasto: terras tradicionalmente ocupadas. 2.<sup>a</sup> ed, Manaus: pgsca-ufam, 2008.

BRASIL. CONSELHO DE DEFESA DOS DIREITOS DA PESSOA HUMANA. Relatório da Comissão Especial de Acompanhamento e Apuração de Denúncias relativas à Violação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) nas comunidades quilombolas Sapê do Norte no Estado do Espírito Santo. Brasília, 2009. 15p.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. 1988.

BRASIL. Lei N° 11.346, de 15 de setembro 2006. Cria o sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional- SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF, 15 de setembro de 2006. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/legislacao/lei-no-11-346-de-15-de-setembro-de-2006>; acesso em: mar.2013.

CONSEA. Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional: Textos de Referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: 2004. 80p.

CHONCHOL, Jacques. Soberania Alimentar. São Paulo, Estudos Avançados, v.19, n°55, set/dez, 2005. p.33-48.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor Social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.) Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora

FIOCRUZ, 2005. 306p. (Coleção Antropologia e Saúde) p. 57 -68.

FASE, “Relatório seminário agroecologia e segurança alimentar e nutricional nas comunidades quilombolas de sapê do norte”. Vitória, 2008. Mimeo.

FERREIRA, Simone R. B. Da fartura à escassez: a agroindústria de celulose e o fim dos territórios comunais no Extremo Norte do Espírito Santo. 2002. 166p. (Mestrado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia Humana, Universidade de São Paulo, SP, 2002.

FERREIRA, Simone R. B. “Donos do lugar”: a territorialidade quilombola do Sapê do Norte – ES. 2009. 522f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal Fluminense, Niterói, RJ, 2009.

HAESBAERT da COSTA, Rogério. O Mito da Desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. . 7 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012. 396p.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Suplementar de Segurança Alimentar e Nutricional. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios-Pnad, 2013. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/imprensa/ppts/00000020112412112014243818986695.pdf>. Acesso em setembro de 2017.

LEROY, Jean Pierre. Territórios e bens comuns. Revista Agriculturas: experiências em agroecologia, Rio de Janeiro, v.8, n.4, p. 4-8, 2011.

MALUF, Ricardo. Segurança Alimentar e nutricional. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2007.

PASINI, Isabela L. P. Conflito territorial e soberania alimentar: um estudo de caso na comunidade quilombola Angelim I, no Sapê do Norte – ES. 2014. 269f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural). Programa de Pós Graduação em Extensão Rural. Departamento de Economia Rural. Universidade Federal de Viçosa, 2014.

SETUBAL, Maria Alice. Vivências caipiras: pluralidade cultural e diferentes temporalidades na terra paulista. São Paulo: CENPEC/ Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2005. 144p.

SCHIAVONI, Christina McGee. Competing sovereignties, contested processes: the politics of food sovereignty construction. ISS Working Paper n°. 583, Netherlands, The Hague: Institute of Social Studies. March/2014.

WOORTMANN, Klaas. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final 20. Brasília, 1978. 113p. (Série Antropológica).