



A INSUFICIENTE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E O CRESCIMENTO DO CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS NOS MERCADOS LOCAIS EM PIRAMBU/SE

Rubia Cardoso da Silva¹

Sônia de Souza Mendonça Menezes²

RESUMO

A pesquisa analisa a insuficiência na produção de alimentos e o crescimento do consumo de ultraprocessados no município de Pirambu/SE, destacando como a reorganização do espaço rural e as condições socioeconômicas impactam a segurança alimentar e nutricional da população. O estudo baseia-se em pesquisa documental e empírica, com visitas de campo, entrevistas semiestruturadas e registros fotográficos, permitindo compreender a dinâmica dos ambientes alimentares locais. Os resultados evidenciam que a oferta de alimentos in natura é limitada, ao passo que produtos ultraprocessados predominam nos mercados, mercearias e lanchonetes, em função do baixo poder aquisitivo das famílias e pela centralidade dos supermercados na distribuição. A agricultura familiar, tradicionalmente responsável pela diversidade produtiva, vem sendo substituída por monocultivos voltados ao mercado, como cana-de-açúcar e coco-da-baía, fragilizando a soberania alimentar e reduzindo a produção para o autoconsumo. Constatou-se ainda que programas de transferência de renda, como o Bolsa Família, são essenciais para o sustento, mas insuficientes para garantir acesso contínuo a alimentos saudáveis, o que aprofunda vulnerabilidades sociais e sanitárias. A feira livre se configura como espaço de resistência cultural e de acesso a alimentos frescos, embora enfrente limitações estruturais e logísticas. O trabalho conclui que repensar os sistemas alimentares locais requer valorização da agricultura familiar, fortalecimento de políticas públicas e promoção de práticas sustentáveis que assegurem a diversidade alimentar e a saúde da população.

Palavras-chave: Segurança alimentar, Agricultura familiar, Hábitos alimentares, lavouras, Pirambu-SE.

RESUMEN

La investigación analiza la producción insuficiente de alimentos y el crecimiento del consumo de alimentos ultraprocessados en el municipio de Pirambu, Sergipe, destacando cómo la reorganización de las zonas rurales y las condiciones socioeconómicas impactan la seguridad alimentaria y nutricional de la población. El estudio se basa en investigación documental y empírica, que incluye visitas de campo, entrevistas semiestruturadas y registros fotográficos, lo que permite comprender la dinámica de los entornos alimentarios locales. Los resultados muestran que la oferta de alimentos naturales es limitada, mientras que los productos ultraprocessados predominan en mercados, supermercados y cafeterías, debido al bajo poder adquisitivo de los hogares y a la centralidad de los supermercados en la distribución. La agricultura familiar, tradicionalmente responsable de la diversidad productiva, está siendo reemplazada por monocultivos orientados al mercado, como la caña de azúcar y el coco, lo que debilita la soberanía alimentaria y reduce la producción para el autoconsumo. También se constató que los programas de transferencia de ingresos, como el Programa de Bolsa Familia, son esenciales para

Este trabalho resulta de uma pesquisa de mestrado desenvolvida no Programa de pós-graduação em Geografia (PPGEO) da Universidade Federal de Sergipe (UFS) sob financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e orientação da Profa. Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes

¹Mestranda em Geografia pelo Programa de Pós-graduação em Geografia (PPGEO) da Universidade Federal de Sergipe (UFS). E-mail: rubiocardoso19@gmail.com

² Professora do Departamento de Geografia (DGE) e do Programa de Pós-graduação em Geografia (PPGEO) da Universidade Federal de Sergipe (UFS). E-mail: soniamenezes@academico.ufs.br



los medios de vida, pero insuficientes para garantizar el acceso continuo a alimentos saludables, lo que agrava las vulnerabilidades sociales y sanitarias. El mercado callejero sirve como espacio de resistencia cultural y acceso a alimentos frescos, a pesar de las limitaciones estructurales y logísticas. El estudio concluye que repensar los sistemas alimentarios locales requiere valorar la agricultura familiar, fortalecer las políticas públicas y promover prácticas sostenibles que garanticen la diversidad alimentaria y la salud de la población.

Palabras clave: Seguridad alimentaria, Agricultura familiar, Hábitos alimentarios, cultivos, Pirambu-SE.

INTRODUÇÃO

Com a conformação do paradigma de produção vigente vinculado a inserção dos monocultivos de commodities, fundamentado pelo uso de insumos químicos, biológicos e mecânicos, rebata na intensa redução do cultivo de alimentos tradicionais. Nesse cenário, o alimento, em suas várias etapas, da produção ao consumo tem se constituído como objeto essencial de análise.

Segundo Oliveira (2007), a industrialização do campo ocasiona transformações nas relações de produção na agricultura que "redefine toda estrutura socioeconômica e política no campo" (2007, p. 8). As alterações no padrão de abastecimento também são frutos do modo capitalista de produção, onde o alimento é considerado uma mercadoria e, por conta disso, privilegia a sua comercialização em detrimento das práticas alimentares tradicionais. Monteiro *et al.* (2010) reforçam esse fenômeno ao discutir como a presença crescente de produtos ultraprocessados, mesmo em pequenos municípios, é um dos sinais mais evidentes das mudanças nos sistemas alimentares no mundo contemporâneo.

Embora exista uma diversidade geográfica, o que se traduz numa ampla variedade na alimentação nas diferentes regiões do Brasil, Campos e Goldfarb (2021, p. 05) evidenciam que "existe certa tendência de homogeneização das práticas alimentares muitas vezes estimuladas pela ausência e, justamente, pela deformação das políticas públicas". Logo, os consumidores ficam vulneráveis a um sistema de distribuição de alimentos que se dá por meio de centrais de abastecimentos e atualmente as compras são centralizadas por grandes empresas.

Elias (2021), ao discutir o alimento-mercadoria e a fome no Brasil, ressalta que o pilar fundamental para sua difusão foi a disseminação dos supermercados, que, segundo a autora, "transformaram-se no mais importante centro de comercialização dos alimentos processados e ultraprocessados" (Elias, 2021, p. 20). Esse processo evidencia como a lógica mercantil passou a orientar os hábitos alimentares, deslocando a centralidade da agricultura familiar e fortalecendo o consumo de produtos ultraprocessados.



Diante disso, o objetivo do presente texto é analisar como a indisponibilidade de alimentos *in natura*, associada às precárias condições socioeconômicas, dificulta a garantia da segurança alimentar e nutricional no município de Pirambu/SE. Portanto, faz-se necessário o estudo da citada problemática para a compreensão dos novos desafios que se impõem às comunidades locais.

METODOLOGIA

A metodologia adotada neste estudo envolveu, inicialmente, a realização de pesquisa documental em fontes acadêmicas confiáveis, incluindo artigos científicos disponíveis na base de dados SciELO e no Repositório Institucional da Universidade (RIU) com o objetivo de fundamentar teoricamente a análise proposta. Foram consultadas produções acadêmicas, como livros, artigos científicos, dissertações e teses, além de dados secundários extraídos de bases públicas para embasar este artigo. Os primeiros resultados desta pesquisa teve início na Iniciação Científica, desenvolvida entre 2023 e 2024, esta investigação foi retomada no mestrado, ocasião em que os resultados preliminares foram expandidos e sistematizados, proporcionando maior robustez teórica e aprofundamento analítico.

No plano empírico, foram realizadas visitas de campo aos estabelecimentos comerciais de alimentos e à feira municipal de Pirambu, nas quais se aplicaram entrevistas semiestruturadas, visando captar informações sobre a dinâmica de comercialização e a oferta de alimentos *in natura*. Durante esse processo, também foram efetuados registros fotográficos com a finalidade de documentar visualmente os aspectos observados. Os dados obtidos foram posteriormente organizados, sistematizados e interpretados à luz dos objetivos da pesquisa, contribuindo para a construção dos resultados aqui apresentados.

REFERENCIAL TEÓRICO

A Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil é definida como a garantia do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, contudo sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, com integral respeito à diversidade cultural, ambiental, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

A partir disso, se constata que os ambientes alimentares interferem também na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos consumidores, tendo em vista que a



disponibilidade, a acessibilidade, a permanência e a estabilidade em relação aos alimentos são importantes indicadores para a SAN (BRASIL, 2006). O consumo de alimentos de forma inadequada, tanto qualitativamente quanto quantitativamente, apresenta impacto negativo para a saúde.

As alterações no padrão de alimentação estão ocorrendo de forma rápida na maioria dos países e, em particular, naqueles economicamente emergentes. De acordo com o Guia alimentar (Brasil, 2014, p. 17) “essas transformações determinam entre outras consequências, o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias”. As principais mudanças envolvem a substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados por produtos ultraprocessados prontos para consumo.

Baca e Lobera (2018) observam que, ao longo do século XX, os sistemas de produção e consumo de alimentos passaram por reconfigurações profundas. No século XXI, segundo os autores, esse processo se expressa em uma aparente abundância de produtos, que contrasta com a persistência da fome e com o aumento de enfermidades relacionadas à alimentação inadequada.

Santos e Menezes (2020) destacam que as mudanças sociais ocorridas nos diferentes tempos e espaços rebatem nos hábitos alimentares, dentre elas, a urbanização, a industrialização, e a revolução verde. As transformações advindas das inovações tecnológicas, característica da era globalizada, intensificam o intercâmbio cultural e a distribuição em escala planetária de alimentos, contribuindo para a padronização alimentar.

Bueno (2020) em sua pesquisa ressalta que as mudanças econômicas, demográficas, sociais e culturais ocorridas nas últimas décadas provocaram mudanças não só nos hábitos alimentares, mas também na saúde e nutrição da população.

Maluf e Burlandy (2022) também destacam que tais restrições se inserem em um debate mais amplo sobre os sistemas alimentares insustentáveis, que não apenas agravam as mudanças climáticas, mas também se articulam ao avanço dos problemas de saúde e nutrição associados aos padrões de consumo. Assim, ambos os estudos convergem ao evidenciar que a precariedade no acesso a alimentos frescos e diversificados, somada ao predomínio de produtos ultraprocessados, reforça uma dinâmica alimentar que reproduz vulnerabilidades sociais, ambientais e sanitárias.

Essa dinâmica evidencia que as dificuldades no acesso a alimentos frescos e diversificados não se limitam apenas às consequências ambientais e nutricionais, mas também se expressam no distanciamento dos consumidores em relação às origens daquilo que consomem. Nesse sentido, Wille e Menasche (2015) apontam que a centralidade dos



supermercados como espaço de aquisição dos mantimentos reforça esse afastamento, uma vez que a escolha dos alimentos passa a ser mediada pelas prateleiras e embalagens, e não mais pelo contato direto com a produção. Assim, observa-se que tanto os padrões de consumo quanto os canais de abastecimento contribuem para a manutenção de um sistema alimentar que aprofunda vulnerabilidades sociais, ambientais e culturais.

Santos e Torres (2022) ao discutirem Políticas públicas de segurança alimentar e nutricional discorrem sobre inserção do capitalismo na organização da produção agrícola que proporcionou a mercantilização do alimento “a expansão do mercado internacional de alimentos, a força crescente do agronegócio e a financeirização da agricultura vinculam-se diretamente à atual geopolítica da fome” (2022, p. 215). A atividade agrícola é de suma relevância para a economia brasileira, porém os autores frisam a importância da agricultura familiar:

Parte significativa das atividades econômicas do Brasil se encontram no sistema agroalimentar e assim, esse possui grande importância ao desenvolvimento econômico do país. Não se deve minimizar a importância das tecnologias produtivas e da exportação de alimentos ao cenário econômico do país. Mas também, não se pode menosprezar a importância da produção de alimentos para autoconsumo, geralmente provenientes da agricultura familiar, para a garantia da SAN da população e da Soberania Alimentar do país. (Santos e Torres 2022, p. 222).

Dessa forma, torna-se crucial repensar o sistema alimentar vinculada a compreensão da sustentabilidade. No contexto alimentar atual, observa-se uma redução expressiva da biodiversidade concomitante a um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, associado à mudança no perfil nutricional dos indivíduos e a exclusão dos pequenos agricultores.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A dinâmica alimentar de Pirambu/SE expõe um cenário de tensões entre a produção familiar local e as pressões de um sistema alimentar cada vez mais globalizado. Essa realidade pôde ser constatada durante o trabalho de campo, onde se percebeu que grande parte dos produtos disponíveis nos mercados locais é composta por “imitações alimentares” (Santos e Menezes, 2020) — biscoitos, salgadinhos, refrigerantes, achocolatados e outros ultraprocessados - enquanto a oferta de alimentos in natura ou minimamente processados se mostra limitada.

Conforme destacado por Santos (2018) e Silva (1995), o espaço rural de Pirambu/SE vem sendo impactado por processos de transformação associados à expansão do agronegócio



e à intensificação da especulação imobiliária no litoral sergipano, alterando profundamente a estrutura fundiária e as práticas produtivas tradicionais.

Nesse contexto, assiste-se uma reconfiguração agrícola marcada pela substituição da policultura, típica da agricultura familiar, por monocultivos voltados ao mercado — como a cana-de-açúcar e o coco-da-baía —, processo que compromete a segurança alimentar e a reprodução sociocultural das comunidades locais (Menezes; Silva; Silva, 2019). O uso da terra em Pirambu está atrelado principalmente aos cultivos temporários (batata-doce, cana-de-açúcar, feijão, mandioca, melancia e milho) e cultivo permanente (coco-da-baía). Ao tecer detalhamento a respeito dos principais cultivos presentes no município, por meio da análise dos quantitativos evidenciados pela Pesquisa Agropecuária Municipal (PAM), observa-se que as lavouras temporárias com menor e maior produção em toneladas, obtiveram uma diminuição anual (feijão e milho), chegando nem a ser cultivado ou produzido nos referidos anos (2018, 2019, 2020, 2021 e 2022). Em compensação surgiram outros novos cultivos como a batata-doce e a melancia, onde alcançaram seu ápice, respectivamente, em 2019 (90 t) e 2022 (296 t).

As lavouras temporárias com maior produção destaca-se a cana-de-açúcar e a mandioca. A cana-de-açúcar sendo esse atualmente que mais produz em toneladas em 2016 (3.400t), 2017 (3.815t), 2018 (5.895t), registrando o valor máximo em 2020 (6.496t), porém as alterações provocadas pelo modo de produção capitalista no campo podem implicar na perda da autonomia do campesinato ou agricultor familiar. Já a lavoura da mandioca apresentou oscilação no período de 2015 a 2022, sendo que em 2019 teve uma produção de 1.235 toneladas, o ano subsequente, observou-se uma redução de 19%, resultando em um total de 1.000 toneladas. O cultivo da mandioca é de suma importância não somente para o autoconsumo, mas, também na geração de renda dos pequenos agricultores, com a produção de farinha e de iguarias derivadas da mandioca.

Em relação à lavoura permanente, a produção do coco-da-baía que também sofre uma diminuição na quantidade produzida anualmente, tendo seu auge em 2020 com 3.460 toneladas. Menezes *et al.*, (2019) destacam que Sergipe nos anos de 1955 e 1967 se consolidou como o maior produtor e exportador nacional do fruto e seus derivados. Entretanto, nos últimos decênios a atividade econômica entra em crise e declina em decorrência do aumento da concorrência nacional, outro fator também que os autores ressaltam são os problemas relacionados à saturação dos cultivos, alteração no uso da terra na região litorânea e da especulação imobiliária.



Diante das alterações do uso da terra os agricultores familiares recorrem a Programas de Transferência de Renda, a exemplo do Bolsa Família (BF), para auxiliar nas despesas empregado na composição da cesta básica. Todavia, o poder de compra mínimo desses grupos familiares os impulsiona a adquirirem produtos ultraprocessados por apresentarem preços reduzidos resultando em problemas na saúde por falta de nutrientes adequados na alimentação impulsionando o quadro de insegurança alimentar.

Além das alterações no sistema produtivo, as condições socioeconômicas das famílias influenciam diretamente suas práticas de consumo. Em 2023, aproximadamente 55,5% da população de Pirambu (4.389 famílias) era beneficiária do Programa Bolsa Família, totalizando R\$ 1.067.680,00 em repasses (Ministério da Cidadania, 2023). Essa dependência da renda transferida revela-se essencial para a sobrevivência, mas insuficiente para garantir o acesso contínuo a alimentos saudáveis. Com o orçamento restrito, muitas famílias priorizam itens da cesta básica e acabam recorrendo a alimentos ultraprocessados, mais baratos e amplamente disponíveis no comércio local, mesmo que nutricionalmente inadequados (Abreu *et al.*, 2024).

Na pesquisa de campo realizada na sede do município, foram observados e identificados diversos ambientes alimentares, os quais foram categorizados de acordo com Silva (2023) que pesquisou os ambientes alimentares do município de Nossa Senhora de Lourdes/SE. Contudo, em Pirambu foram identificados que a organização se dá em alguns aspectos de forma diferente para alguns estabelecimentos, sendo assim, a categorização foi adaptado à realidade do município em questão (Quadro 01).

Os ambientes alimentares identificados foram: **mercearias** – estabelecimentos que comercializam alimentos *in natura* ou minimamente processados e produtos ultraprocessados, porém, não apresentam uma variedade de produtos. Observamos que funcionam prioritariamente na residência do proprietário; **mercadinhos/pequenos supermercados/Panificações** – vendem alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e produtos ultraprocessados, apresentando uma variedade de alimentos e produtos; **Feira livre** – comercializam alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados (predomina alimentos *in natura*); **quitandas** – comercializam, exclusivamente, alimentos *in natura* (poucas variedades); **restaurantes** – vendem preparações culinárias a partir de alimentos *in natura*, processados e ultraprocessados; **pizzaria/lanchonetes** – predomina a comercialização de ultraprocessados; **Açougues** – vendem *in natura* e produtos ultraprocessados; **Porto Pesqueiro e a Peixaria** – comercializam alimentos *in natura*. Esses estabelecimentos são geridos numa lógica familiar



a exemplo da peixaria, mas também industrial como é o caso do Porto Pesqueiro que abastece e mercantiliza os pescados e mariscos para o mercado local e regional.

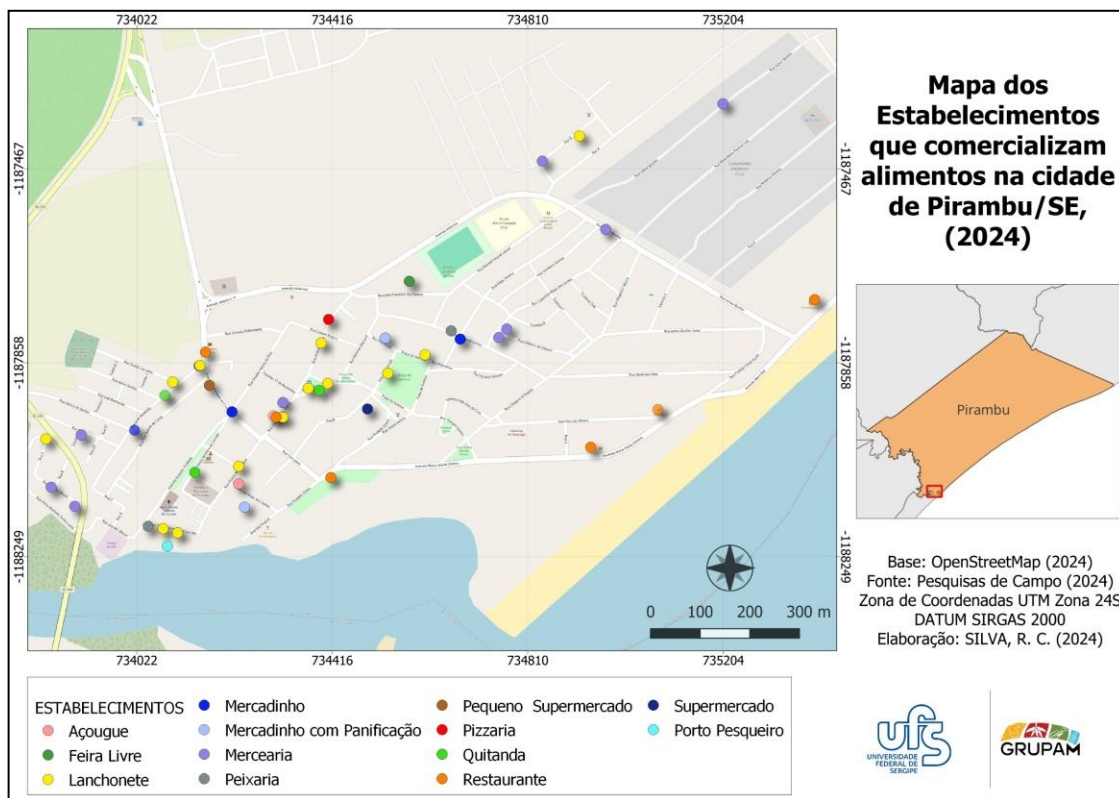
Quadro 01 - Categorização dos estabelecimentos que comercializam alimentos em Pirambu/SE, 2024.

Estabelecimento	Alimentos comercializados
Mercearias	Arroz, feijão, farinha de mandioca, farinha de milho, açúcar, café, óleo, alguns biscoitos.
Mercadinhos/ Supermercados/ Panificações	Arroz, feijão, farinha de mandioca, farinha de milho, açúcar, café, óleo, ovos, biscoitos variados, enlatados (frutas, molhos, feijoada, ervilha, milho verde, carnes, sopas), macarrão, macarrão instantâneo, frango congelado, iogurtes, refrigerantes, batata em flocos, salgadinhos, biscoitos de pacote, condimentos/molhos prontos, embutidos (salsicha, calabresa, mortadela linguiça, presunto, nuggets, frango empanados), pães industrializados e caseiros, bolos, bolachões, salgados, queijo coalho, muçarela, requeijão, manteiga (elaborados no município), leite enlatado, leite em pó, creme de leite, leite condensado, doces, massa pronta para bolo, refrigerantes, sucos industrializados, suco artificial em pó, muçarela e manteiga, embutidos (salsicha, calabresa, mortadela linguiça, presunto, nuggets, iscas ou tiras de frango empanados), frango, charque, carnes.
Quitandas	Banana, laranja, mamão, maracujá, melancia, melão, goiaba, abóbora, coco, uva, pimentão, cebola, cenoura, alho, batata.
Restaurantes	Almoço variado: arroz, feijão, saladas, fígado, moqueca de peixe, frutos do mar, galinha caipira, churrasco de boi, toscana, calabresa, batatinha frita, refrigerantes, bebidas açucaradas e sucos naturais.
Pizzaria/ Lanchonetes	Pizza, variedades de lanches (hambúrguer, eggs burger, entre outros).
Açougue	Carnes de boi e frango, embutidos (salsicha, calabresa, linguiça).
Porto Pesqueiro/ Peixaria	Peixes de várias espécies (atum, vermelha, sardinha, entre outros) e Crustáceos (lagosta, camarão, siri, caranguejo, entre outros).

Fonte: Silva (2023). Organização Silva, Rubia Cardoso da (2024).

Ao analisar o mapa dos estabelecimentos (Figura 01) nota-se uma concentração desses estabelecimentos nas principais ruas e avenidas da sede municipal percebe-se também que boa parte desses ambientes alimentares apresenta-se uma carência quanto à disponibilidade de alimentos saudáveis, produzidos localmente como aqueles *in natura* e com baixo custo, a predominância são estabelecimentos como mercearias, mercadinhos/pequenos supermercados e lanchonetes, que não ofertam comida de verdade, que segundo Santos e Menezes (2020) são considerados “imitações alimentares” e reflete na Insegurança Alimentar e Nutricional da população.

Figura 01 – Mapa dos estabelecimentos que comercializam alimentos em Pirambu/SE



Constata-se ainda que, os alimentos comercializados nos estabelecimentos sejam de aquisição *in natura* ou ultraprocessados, fazem parte principalmente dos circuitos longos de comercialização. O Porto Pesqueiro e as peixarias são estabelecimentos que vendem alimentos *in natura* de origem animal (peixes, crustáceos) esses alimentos estão intrínsecos na Geografia alimentar local e compõem a base alimentar da população de Pirambu. No entanto, pode-se afirmar que há significativa dependência do município de alimentos advindos das distribuidoras ou da compra diretamente nas Centrais de Abastecimentos (CEASAS) de Aracaju/SE e Itabaiana/SE.

O atual sistema alimentar tem gerado uma padronização da alimentação, fato esse verificado no recorte espacial (Figura 1) com o domínio de “[...] marcas, embalagens, rótulos e conteúdo de alimentos ultraprocessados tendem a ser idênticos em todo o mundo” (BRASIL, 2014, p. 45).

Figura 01 – Alimentos Ultraprocessados

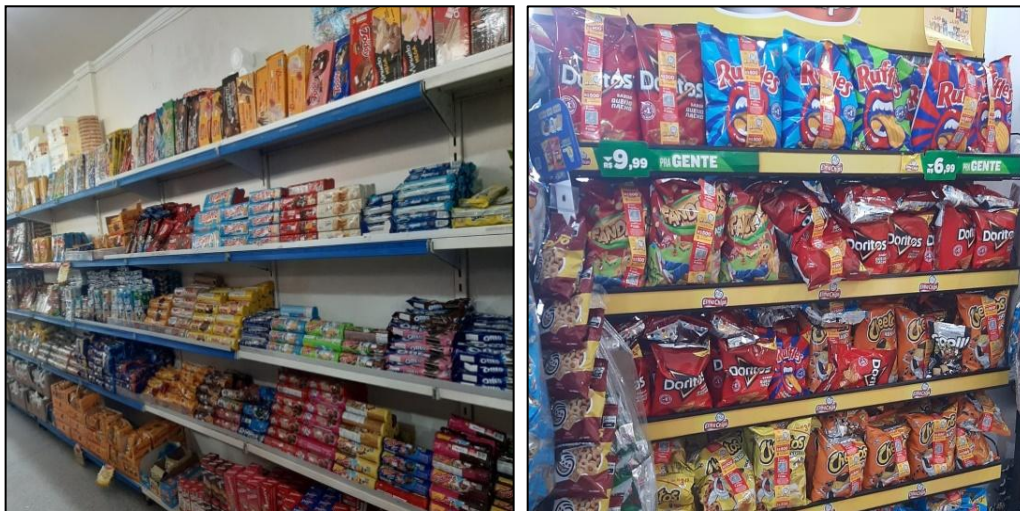


Fonte: Pesquisa de campo, abr./2024.

Ademais, a praticidade, o barateamento e a ampla disponibilidade de produtos processados e ultraprocessados são os principais motivadores para o consumo. Dentre as características das imitações alimentares que contribuem para sua ampla distribuição, pode-se citar Bueno (2020) ao ressaltar que a vida de prateleira que, “por ser longa, favorece a alta disponibilidade em diferentes estabelecimentos fazendo com que os ambientes alimentares se tornam propícios para a aquisição e, consequentemente, o consumo desses alimentos” (Bueno, 2020, p. 76).

Além disso, somando-se à característica de longa vida de prateleira, alguns alimentos dessa categoria, como é o caso de salgadinhos, biscoitos doces e salgados, apresenta baixo custo de produção, o que propicia o acesso dos consumidores das diferentes classes sociais, como pode ser observado na Figura 02.

Figura 2 – Prateleiras: salgadinhos, biscoitos doces e salgados



Fonte: Pesquisa de campo, abr./2024.

Os dados do módulo de Segurança Alimentar da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNADC), divulgados pelo IBGE, indicam que, em 2023, 49,2% dos domicílios em Sergipe enfrentaram algum nível de insegurança alimentar. Considerando o total de domicílios do estado com algum grau de insegurança alimentar, Sergipe encontra-se na primeira posição do país. Em 2023, praticamente a metade dos domicílios sergipanos houve prevalência de insegurança alimentar. Ou seja, de cada dez domicílios, cinco estiveram sob algum grau de restrição ao acesso de alimentos.

A fome se faz presente entre uma grande parcela da população, configurando uma situação de inércia da ação governamental em face da limitação ou ausência de políticas de inserção de parcela significativa da população no processo emancipatório do ponto de vista da segurança alimentar. Certamente a situação seria ainda mais dramática não fossem as ações de transferência de renda do Governo Federal, as quais são essenciais para reduzir a situação de pobreza absoluta, mas insuficientes para reduzir as desigualdades de renda, sobretudo, na região Nordeste.

Diante desse cenário, a feira livre se configura como um espaço de resistência, preservando práticas tradicionais de comercialização e consumo de alimentos frescos. Observa-se a promoção das trocas comerciais entre indivíduos de distintos lugares, além das memórias afetivas, do popular pastel consumido com o caldo de cana, do mel e rapadura, da farinha e demais iguarias derivadas da mandioca, por vezes constitui o único ambiente alimentar com predominância de alimentos *in natura*, como é o caso da feira livre desse município (Figura 2).

Nesse ambiente alimentar prevalece a oferta de alimentos *in natura* e produtos com preços acessíveis, principalmente devido às necessidades de consumo das populações de menor poder aquisitivo. Menezes (2021) em seus estudos sobre “As Feiras de Sergipe” enfatiza:

O dia de feira constitui um evento especial, sobretudo nas pequenas e médias cidades do interior sergipano, embora sejam encontrados no comércio local estabelecimentos comerciais como os supermercados com a oferta de produtos industrializados. Em inúmeros municípios os produtos agrícolas são adquiridos exclusivamente na feira. (Menezes, 2021, p. 83).

Figura 02 - Bancas com iguarias derivadas da mandioca



Fonte: Pesquisa de campo, mar./2024.

A permanência da difusão de saberes e fazeres relacionados à produção de alimentos tradicionais é fundamental, pois contribui para fortalecer o modo de vida de grupos familiares. No entanto, esse ambiente alimentar enfrenta desafios logísticos e estruturais, como a limitação da periodicidade da feira, a precariedade na infraestrutura de armazenamento e transporte, além da dificuldade de competir com os preços mais baixos dos alimentos ultraprocessados disponíveis nos supermercados. Esses entraves fragilizam sua capacidade de suprir a demanda local de forma contínua. Nesse contexto, o que se observa em Pirambu não é um caso isolado, mas a expressão local de um processo mais amplo, que enfraquece a soberania alimentar e modifica os modos de vida das comunidades.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A discussão das estruturas de mercados locais é relevante, pois delega a responsabilidade das escolhas alimentares do indivíduo isolado para o contexto em que ele vive, reconhecendo que o ambiente impacta suas decisões alimentares e, por consequência, sua saúde e bem-estar.

Percebe-se que as transformações no uso da terra e a forma como o espaço rural deste território tem se organizado, percebemos que tais configurações contribuem para a indisponibilidade de alimentos saudáveis e para as alterações nos hábitos alimentares. Isso vai além da oferta demasiada de produtos ultraprocessados nos ambientes alimentares identificados, mas também a falta de política pública para o comprometimento com a agricultura familiar local.

No contexto do município de Pirambu/SE, observa-se que a limitação do poder de compra da população, somada à baixa oferta de alimentos em mercados locais, favorece a aquisição de produtos ultraprocessados, padronizados que, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), contribuem para o enfraquecimento da cultura alimentar e para a homogeneização dos hábitos alimentares em escala global.

Nesse sentido, torna-se imprescindível repensar o sistema alimentar a partir de perspectivas que valorizem os territórios, as agriculturas de base familiar, a produção agroecológica e os canais curtos de comercialização. A construção de ambientes alimentares saudáveis depende, sobretudo, da articulação entre políticas públicas de apoio à produção e à comercialização local, do fortalecimento da renda das famílias e da valorização cultural da alimentação enquanto prática social e direito humano fundamental.

Ao se debruçar sobre a realidade do município do litoral sergipano, este estudo contribui para ampliar os debates sobre consumo e hábitos alimentares apontando para a necessidade de abordagens críticas e sensíveis às desigualdades que estruturam o acesso à alimentação no Brasil. Urge, portanto, o aprofundamento de estudos que promovam o diálogo entre geografia, políticas públicas e alimentação de modo a colaborar para a construção de sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis.



REFERÊNCIAS

ABREU, Laura Almeida Ramos, *et al.* “Aspectos econômicos da segurança alimentar, pobreza e produção de alimentos: Questões distintas, mas interligadas”. In: ABREU, Laura Almeida Ramos *et al.* **Segurança alimentar e nutricional: o papel da ciência brasileira no combate à fome**. Organização Mariangela Hungria. – Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Ciências, 2024, p. 117-123.

BACA, Andrea Santos; LOBERA, Gloria Idalia Baca. Em busca da ordem do caos: a lógica do capital na determinação de que é bom para comer. **Geografares**, n. 25, 2018.

BRASIL. Lei nº 11.346 de 15 set. 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. 18 set 2006. [internet]. Disponível: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm . Acesso em: 04 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília, DF. Secretaria de Atenção à Saúde; Departamento de Atenção Básica. 2ª Edição, 2014.

BUENO, Marilene Cassel. Ambientes alimentares em um município agrícola: disponibilidade, escolhas alimentares e desafios. 2020. Dissertação. (Mestrado em Desenvolvimento Rural) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2020.

CAMPOS, André Luzzi de; GOLDFARB, Yamila. Desafios para o abastecimento e soberania alimentar no Brasil. FRIEDRICH-EBERT-STIFTUNG, 2021.

ELIAS, Denise. O alimento-mercadoria e a fome no Brasil. **Boletim Goiano de Geografia**, v. 41, n. 1, 2021.

IBGE. **Pesquisa Municipal Agropecuária** (Lavouras temporárias) – 2015-2022. In: IBGE. Sidra: sistema IBGE de recuperação automática – tabela 1612. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1612#resultado> . Acesso em: 26 abr. 2025.

IBGE. **Pesquisa Municipal Agropecuária** (Lavouras permanentes) – 2015-2022. In: IBGE. Sidra: sistema IBGE de recuperação automática – tabela 1613. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1613#resultado> . Acesso em: 26 abr. 2025.

MALUF, Renato Sergio; BURLANDY, Luciene. Sistemas alimentares, desigualdades e saúde no Brasil: desafios para a transição rumo à sustentabilidade e promoção da alimentação adequada e saudável. – Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2022.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; SILVA, Paulo Adriano Santos; SILVA, Hebert Ruan Conceição. Configuração espacial da geografia alimentar em Sergipe. **Confins. Revue franco-brésilienne de géographie/Revista franco-brasileira de geografia**, n. 40, p. 1-14, 2019. Disponível: <https://journals.openedition.org/confins/20412> . Acesso em: 26 abr. 2025.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Feiras em Sergipe: domínio da cultura e comercialização em multiplicidades de tempos. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. **Vamos às feiras!: Cultura e ressignificação dos circuitos curtos**. 1. ed. – Aracaju, SE: Criação Editora, 2021.



Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. **Pessoas beneficiárias no Programa Bolsa Família.** Disponível em: <https://aplicacoes.cidadania.gov.br/> . Acesso em: 04 set. 2025.

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. **Uma nova classificação de alimentos baseada na extensão e propósito do seu processamento.** Cadernos de saúde Pública, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, 2010 Tradução. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2010001100005>. Acesso em: 26 abr. 2025.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino. **Modo de Produção Capitalista, Agricultura e Reforma Agrária.** São Paulo: FFLCH/USP, 2007, 184p.

PNAD Contínua - Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/17270-pnad-continua.html> . Acesso em: 26 abr. 2025.

SANTOS, Tatiana Tomal Brondani; TORRES, Ricardo Lobato. Políticas públicas de segurança alimentar e nutricional e a promoção do desenvolvimento inclusivo. **COLÓQUIO-Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 19, n. Edição Especial 1 (SOBER), março,, p. 208-228, 2022.

SANTOS, Max Alberto Nascimento. **Na dissimulação do turismo, a estruturação da especulação imobiliária no litoral de Sergipe.** 2018. Tese (Doutorado em Geografia) - Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, 2018.

SANTOS, Rafaela dos; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Reflexões sobre soberania, segurança alimentar nutricional e alterações dos hábitos alimentares diante da oferta das “imitações” de alimentos. In: SANTOS, Rafaela dos; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Geografia e geografidades: escolhas, trajetórias e reflexões.** - São Cristóvão, SE. Editora UFS, 2020, p. 141-167.

SILVA, Gicélia Mendes da. **O município de Pirambu e a atividade pesqueira.** 1995. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, 1995.

SILVA, Jeferson Marques da. **O avanço do agronegócio em Nossa Senhora de Lourdes/SE: dissipação dos cultivos tradicionais e desfiguração da cultura alimentar.** Dissertação (mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Sergipe, 2023.

WILLE, Danielle Neugebauer; MENASCHE, Renata. O rural nas prateleiras do supermercado. MENASCHE, Renata (Org.). **Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural.** Porto Alegre: Ed. da UFRGS, p. 87- 102, 2015.