



**MERIDIANO – Revista de Geografía. número 3. 2014 – versión digital.**

**<http://www.revistameridiano.org/>**

## **FEIJÃO *MADE IN CHINA***

João Batista Villas Boas Simoncini\*

### **Resumo**

O texto tem como objeto de análise a produção e o consumo de um dos principais ingredientes da mesa do brasileiro: o feijão. A discussão trata de sua importância histórica, socioeconômica e cultural. Problematisa-se ainda a falta de incentivo à produção nacional dessa leguminosa na atualidade.

**Palavras-chave:** Feijão; Produção Alimentar; Soberania e Segurança Alimentar.

### **Abstract**

This article aims to analyze the production and consumption of one of the main ingredients of the Brazilian food: the beans. The discussion is about their historical, socio-economic and cultural importance. It also problematizes the lack of incentives to domestic production of this leguminous presently.

**Keywords:** Bean; Alimentary Production; Food Sovereignty and Security.

---

\* Doutorando em Geografia na Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Pesquisador do Núcleo de Estudos Agrários e Culturais da Universidade Federal do Rio Grande – ARCA/FURG – RS. Correio eletrônico: vbsbrasil@hotmail.com

## 1. O feijão em si

“O feijão era a refeição, o sustento, a força promotora da energia humana. Devia ser comido devagar, disposto o círculo de participantes, como para um cerimonial” (CASCUDO, 2004, p. 441).

A citação materializa a importância social e a hospitalidade gerada pelo feijão. Juntamente com a mandioca, foram agentes de fixação das populações, principalmente dos grupos indígenas, contribuíram com o processo de ocupação, expansão e formação do território brasileiro e constituíram-se em alimentos básicos utilizados contra a fome durante todo período colonial.

De acordo com Antonio Candido de Mello e Souza (2010), o feijão foi incorporado à culinária dos similares portugueses, fervendo-se com sal e banha de porco e adicionando-se quando possível, pedaços de carne de porco. Indígena quanto à origem, foi lusitanizado pelo modo de preparar.

Menciona Cascudo (2004) que o brasileiro, filho de portugueses, ameríndios e africanos foi o consumidor-propagandista do feijão. Os pais tiveram o uso, intermitente e acidental, valorizado, ampliado, enobrecido no âmbito do consumo pelo filho.

Como explica Cascudo (2004), todos os naturalistas estrangeiros que percorreram o Brasil desde princípios do século XIX mencionam o feijão como essencial, típico, apresentado, diariamente, no Sul, no Centro, no Nordeste do país. O século XIX revela que o ecúmeno feijoeiro se alargara, tornando indispensável, acompanhando o desenvolvimento da população, já um prato nacional, inseparável da farinha de mandioca, inevitável em todas as mesas.

Segundo Saint-Hilaire (1975, p. 96), “o feijão era produto indispensável nas mesas de pobres e ricos, sendo que para os primeiros essa leguminosa era a base e, na maioria das vezes, o único alimento existente”.

Pode-se afirmar que o feijão é um dos principais componentes da alimentação básica brasileira, exerceu e exerce forte influência cultural na literatura, na música, ou mesmo nas cozinhas regionais. É tido como fonte de inspiração literária, musical e gastronômica. Na literatura com o clássico “João e o pé de feijão” dos Irmãos Grimm (Jacob Ludwig Karl Grimm, Wilhelm Karl Grimm), na música através das canções: “Feijoada Completa” de Chico Buarque (1978), “Um, dois, feijão com arroz” (Canção Popular), “Pratododia” canção de Danilo Souza interpretada pelo grupo musical Teatro Mágico – TM. Na gastronomia

brasileira materializa-se através de elaborações regionais em diversos pratos: feijoada, feijão tropeiro, virado à paulista, tutu à mineira, dobradinha, baião de dois, feijão mexido (mexidão), acarajé, arribação, entre outros.

No que tange à origem dessa leguminosa, o trabalho “EVIDÊNCIAS GENÉTICO-ARQUEOLÓGICAS SOBRE A ORIGEM DO FEIJÃO COMUM NO BRASIL”, de autoria de Fábio de Oliveira Freitas (2006), pesquisador da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, demonstra a complexidade de entendimento em torno da origem do feijão.

De acordo com Freitas (2006), a origem evolutiva do gênero *Phaseolus* e sua diversificação primária ocorreram nas Américas, mas o local exato onde isto se deu é ainda motivo de controvérsia. Acrescenta que espécies selvagens de feijão crescem, atualmente, desde o Norte do México até o Norte da Argentina, em altitudes entre 500 e 2.000 m, e não são encontradas naturalmente no Brasil. Vestígios arqueológicos da espécie cultivada chegam a idades próximas de 10.000 anos. A ampla área de ocorrência da espécie é um dos fatores que permitiram o surgimento de diversas variedades locais, embora também seja uma das causas da dificuldade de localização exata dos locais de domesticação desta cultura.

Segundo publicações da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Arroz e Feijão – EMBRAPA/CNPAF (2006) existem diversas hipóteses para explicar a origem e domesticação do feijoeiro. Tipos selvagens, similares a variedades crioulas simpátricas (espécies que possuem divergências genéticas), encontrados no México e a existência de tipos domesticados, datados de cerca de 7.000 a.C., na Mesoamérica<sup>1</sup>, suportam a hipótese de que o feijoeiro teria sido domesticado na Mesoamérica e disseminado, posteriormente, na América do Sul. Por outro lado, achados arqueológicos mais antigos, cerca de 10.000 a.C., de feijões domesticados na América do Sul (sítio de Guitarrero<sup>2</sup>) são indícios de que o feijoeiro teria sido domesticado na América do Sul e transportado para a América do Norte.

Dados mais recentes, com base em padrões eletroforéticos de faseolina<sup>3</sup>, sugerem a existência de três centros primários de diversidade genética, tanto para espécies silvestres como cultivadas: o mesoamericano, que se estende desde o sudeste dos Estados Unidos até o

<sup>1</sup> Mesoamérica é um nome que há muito vem sendo usado pelos antropólogos para designar uma região que somente numa pequena porção se sobrepõe àquela que se costuma chamar de América Central. Nos atlas, a América Central geralmente inclui os países desde a Guatemala até o Panamá. Mas se entende por Mesoamérica aquela região que abrigou as grandes civilizações indígenas dos maias, dos astecas e de seus antecessores e que até hoje tem uma população indígena numerosa e densa. A Mesoamérica inclui o centro e sul do México, mas não o norte; inclui também a Guatemala e Belize (MELATTI, 2013).

<sup>2</sup> A caverna Guitarrero está localizada na região de Ancash, na província de Yungay, no Peru. Fica a 2.580 acima do nível do mar e a 50 metros do Rio Santa. (SOCIEDADE BRASILEIRA DE Espeleologia - SBE, 2011).

<sup>3</sup> A faseolamina é uma substância extraída da *Phaseolus vulgaris*, o feijão branco. Faseolamina é uma glicoproteína inibidora da aminalase, ou seja, inibe a absorção do amido (reserva energética dos vegetais) encontrado em massas, batatas, arroz, pão, entre outros alimentos. (COPACABANA RUNNERS, 2014).

Panamá, tendo como zonas principais o México e a Guatemala, o sul dos Andes, que abrange desde o norte do Peru até as províncias do noroeste da Argentina, e o norte dos Andes, que abrange desde a Colômbia e Venezuela até o norte do Peru. Além destes três centros americanos primários, podem ser identificados vários outros centros secundários em algumas regiões da Europa, Ásia e África, onde foram introduzidos genótipos americanos.

O gênero *Phaseolus* compreende aproximadamente 55 espécies, das quais apenas cinco são cultivadas: o feijoeiro comum (*Phaseolus vulgaris*), o feijão de lima (*P. lunatus*), o feijão Ayocote (*P. coccineus*), o feijão tepari (*P. acutifolius*), e o *P. polyanthus* (EMBRAPA/CNPAF, 2006).

Os feijões estão entre os alimentos mais antigos, remontando aos primeiros registros da história da humanidade. Eram cultivados no antigo Egito e na Grécia, sendo, também, cultuados como símbolo da vida. Os antigos romanos usavam extensivamente feijões nas suas festas gastronômicas, utilizando-os até mesmo como pagamento de apostas. Foram encontradas referências aos feijões na Idade do Bronze, na Suíça, e entre os hebraicos, cerca de 1.000 a.C. As ruínas da antiga Tróia revelam evidências de que os feijões eram o prato favorito dos robustos guerreiros troianos. A maioria dos historiadores atribui a disseminação dos feijões no mundo em decorrência das guerras, uma vez que esse alimento fazia parte essencial da dieta dos guerreiros em marcha. Os grandes exploradores ajudaram a difundir o uso e o cultivo de feijão para as mais remotas regiões do planeta (EMBRAPA/CNPAF, 2006).

Como destaca o Centro de Inteligência do Feijão – CIF (2013), não há consenso sobre essas origens. Entretanto, na atualidade, há convergência de opiniões entre os pesquisadores de que realmente a origem do feijoeiro é o Continente Americano, mas em outros continentes como a Ásia, África e Europa, existem variedades consideradas secundárias.

Como mostra a figura 1 e o quadro 1, o Brasil é o maior produtor de feijão do mundo até 2009. No entanto, em 2012 e 2013, com quedas de produtividade e produção, o Brasil perdeu espaço para os países asiáticos, foi o terceiro maior produtor mundial de feijão no último ano considerado, com 2,8 milhões de toneladas, atrás de Myanmar (3,8 milhões de toneladas) e Índia (3,6 milhões de toneladas). Quanto ao consumo total, o Brasil é o primeiro do ranking mundial (GLOBO RURAL, 2014).

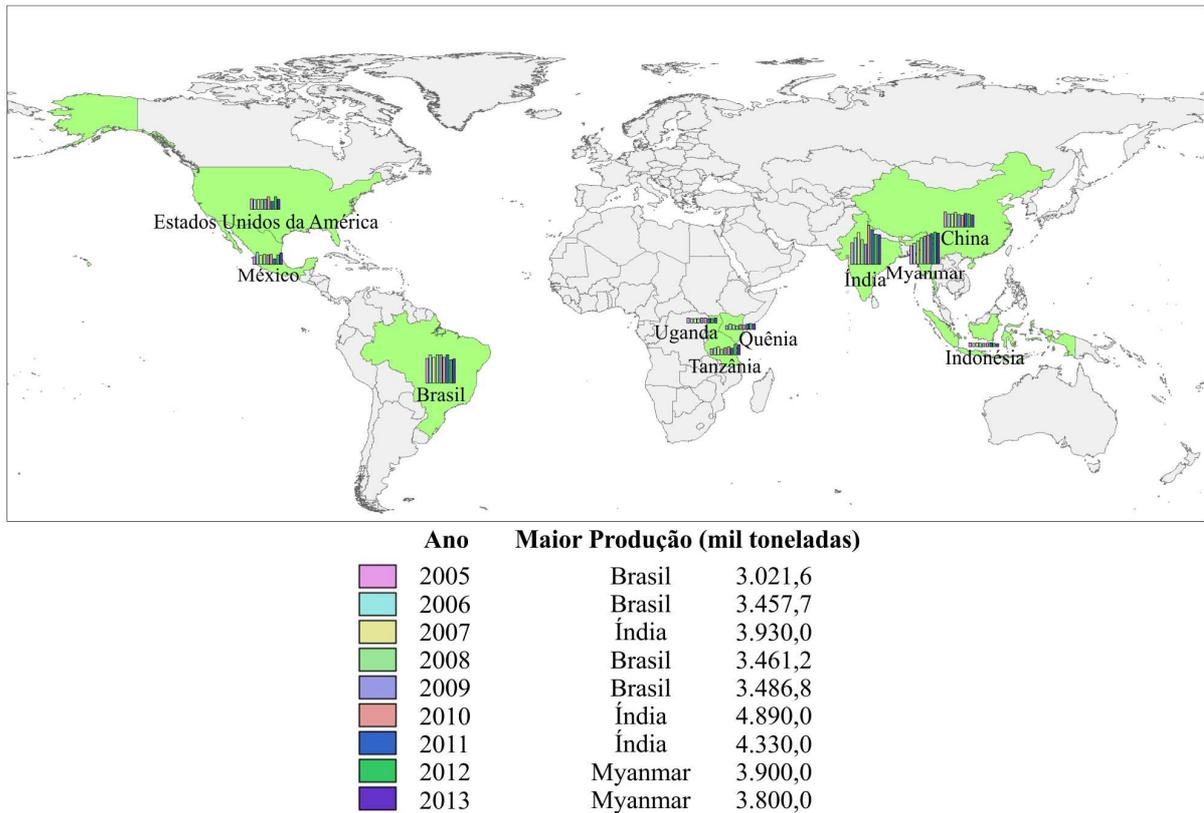


Figura 1. Cartograma com a produção de feijão dos 10 maiores produtores mundiais de 2005 a 2013

Fonte: Elaboração de Nathan Belcavello de Oliveira a partir de dados da FAO (2014).

Quadro 1. Produção mundial de feijão de 2005 a 2013

Países	Área colhida (10 mil hectares)									Quantidade Produzida (10 mil toneladas)								
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Brasil	375	403	379	378	410	342	367	271	283	302	346	317	346	349	316	344	279	294
Índia	805	855	1.000	800	600	1.100	1.100	910	910	263	327	393	301	243	489	433	371	363
Myanmar	218	239	254	273	272	271	271	275	270	218	250	281	322	338	353	375	390	380
China	122	95	99	100	90	91	91	97	93	180	155	153	170	148	133	157	155	140
EUA	62	62	60	58	59	75	48	68	53	121	110	116	116	115	144	90	145	111
México	126	172	149	151	121	163	89	156	175	83	139	99	112	104	116	57	108	129
Tanzânia	89	89	92	75	87	121	74	133	130	63	71	89	57	77	87	68	120	115
Uganda	83	85	87	90	93	95	98	106	110	48	42	44	44	45	46	45	43	46
Quênia	103	100	85	64	96	69	104	106	100	38	53	43	27	47	39	58	61	53
Indonésia	32	31	31	28	29	26	30	25	18	32	32	32	30	31	29	34	28	20
Outros	654	654	679	660	719	728	770	786	781	543	557	568	572	624	629	661	691	662

Fonte: Elaboração de Nathan Belcavello de Oliveira a partir de dados da FAO (2014).

Ao analisar a figura 2 e o quadro 2, verifica-se que o Estado do Paraná, historicamente maior produtor de feijão do Brasil, teve redução na produção, enquanto Mato Grosso teve aumento significativo. De maneira geral, pode-se afirmar que ocorreu uma redução de área plantada e quantidade produzida de feijão no Brasil nos últimos 10 anos.

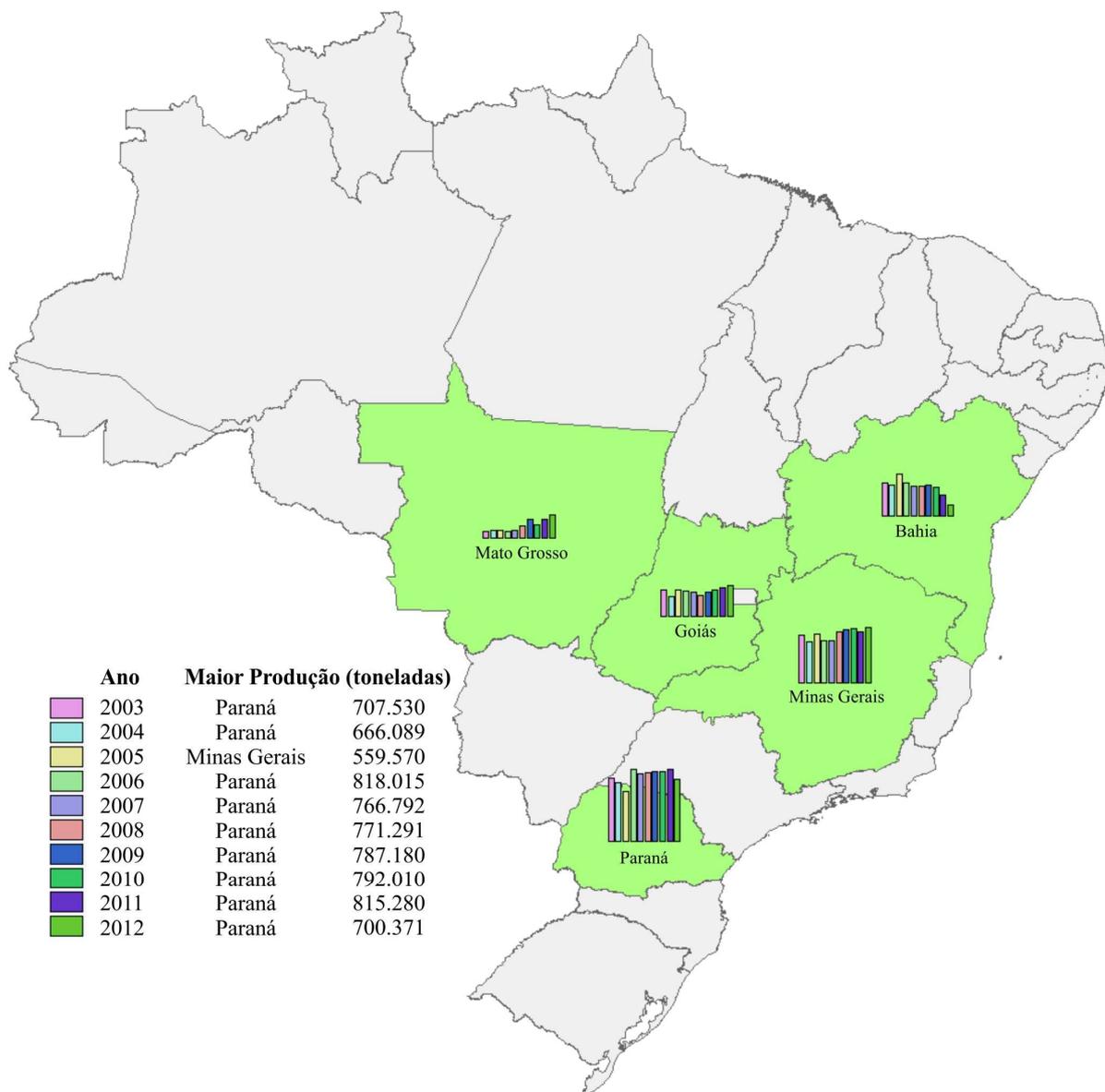


Figura 2. Cartograma com a produção de feijão dos cinco Estados maiores produtores de 2003 a 2012  
 Fonte: Elaboração de Nathan Belcavello de Oliveira a partir de dados

Quadro 2. Área plantada e produção de feijão dos cinco Estados maiores produtores de 2003 a 2012

Ano	Bahia		Minas Gerais		Paraná		Mato Grosso		Goiás	
	Área (ha)	Quant. (t)	Área (ha)	Quant. (t)	Área (ha)	Quant. (t)	Área (ha)	Quant. (t)	Área (ha)	Quant. (t)
2003	805.237	356.300	456.966	544.147	550.788	707.530	38.276	50.274	140.067	289.172
2004	834.240	331.121	449.140	464.290	506.035	666.089	43.476	66.492	121.037	209.835
2005	789.935	462.320	438.043	559.570	443.429	557.019	42.244	66.122	118.242	280.461
2006	739.781	358.887	427.616	476.640	599.479	818.015	35.466	46.218	133.408	268.478
2007	634.136	319.402	396.030	480.863	567.819	766.792	42.985	60.282	124.452	253.668
2008	589.328	318.522	421.085	584.292	504.420	771.291	72.107	110.299	97.400	220.449
2009	615.839	341.989	420.538	602.274	642.816	787.180	153.525	190.128	113.928	261.925
2010	615.945	316.377	422.866	623.720	520.798	792.010	107.845	133.813	119.002	288.816
2011	551.237	222.382	399.345	582.966	521.196	815.280	169.917	196.006	134.390	311.837
2012	319.456	106.653	419.314	633.827	478.242	700.371	181.411	243.365	140.503	336.304

Fonte: Elaboração própria a partir de dados IBGE (2009).

Referente ao volume e tipos produzidos Varaschin (2011) no Brasil, 63% do volume produzido é de feijão-cores, enquanto 18% é de feijão-preto<sup>4</sup> e 19% de feijão-caupi<sup>5</sup>. O feijão carioca<sup>6</sup> está distribuído de forma uniforme nas três safras anuais, o feijão-preto concentra-se no Sul do país e aproximadamente 70% de sua produção origina-se da primeira safra. A variedade caupi, cultivada na região Nordeste, concentra-se na segunda safra, à exceção da produção do estado da Bahia.

## 2. O feijão no Brasil

O feijão-comum (*Phaseolus vulgaris* L.) destaca-se nos hábitos alimentares nacionais. Possui grande importância na dieta nutricional dos brasileiros no provimento de proteínas, ferro e carboidratos, principalmente para aqueles com carência na ingestão de proteína de origem animal. Há ainda outras espécies de feijão plantadas no país, como feijão-azuki (*Vigna angularis* (Willd.) Ohwi e Ohashi), mais cultivados por colonos japoneses, feijão-de-porco (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.), usado como adubo verde, feijão-fava (*Phaseolus lunatus* L.), consumido como grãos verdes e o caupi ou feijão-de-corda (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), que no Nordeste do Brasil constitui a alimentação básica da população (CIF, 2013).

O Brasil destaca-se como o maior produtor mundial de feijão. O estado do Paraná é o maior produtor e Minas Gerais é o segundo maior produtor nacional, com aproximadamente 15% da produção total. Atualmente o país é também o maior consumidor mundial de feijão-

<sup>4</sup> De acordo com Karl von den Steinen (1942), o prato predileto dos brasileiros é o famoso feijão-preto com carne-seca.

<sup>5</sup> Nome científico *Vigna unguiculata*. O feijão-caupi tem vários nomes populares e isso por vezes confunde as pessoas. Desse modo, para tirar as dúvidas que possam existir, alguns desses nomes mais usados no Brasil são: feijão-macassa e feijão-de-corda, na região Nordeste; feijão-de-praia, feijão-da-colônia e feijão-de-estrada, na região Norte; feijão-miúdo, na região Sul. Na região Norte, há ainda um tipo de feijão-caupi muito importante para a culinária local chamado de manteiguinha, tem grãos de cor creme, muito pequenos. O feijão-caupi é também chamado de feijão-gurutuba e feijão-catador em algumas regiões do Estado da Bahia e norte de Minas Gerais. Além desses nomes, há um tipo de grão que tem o tegumento branco com um grande halo preto, que é chamado de feijão-fradinho nos estados de Sergipe, Bahia e Rio de Janeiro. O feijão-fradinho é o preferido para o preparo do acarajé, comida típica do Estado da Bahia. A grande produção de caupi encontra-se na região Nordeste, constitui um dos principais componentes da dieta alimentar do nordestino, é um importante gerador de emprego e renda na região nordeste. (FREIRE FILHO, 2011; 2012).

<sup>6</sup> Segundo a jornalista Danusia Barbara (2005, p.10) o feijão carioca ou carioquinha recebeu este nome por conta do desenho em ondas de sua casca, semelhante ao do calçadão da praia de Copacabana. Orlando Melo de Castro, coordenador da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios - APTA, menciona que por ser assim rajado, ficou conhecido como carioca, uma raça de porcos da fazenda no sul de São Paulo onde brotou pela primeira vez no final dos anos 1960. (G1, 2009).

comum, com um consumo estimado em aproximadamente 16 kg/ano. Vale ressaltar que este valor é inferior à média estimada na década de 1970, quando o consumo era de aproximadamente 25 kg/ano (CIF, 2013).

Alguns fatores, como pragas e doenças, intempéries climáticas, falta de subsídios econômicos e de acompanhamento técnico afastam pequenos e grandes agricultores de praticarem essa cultura.

O cultivo do feijão no Brasil fica a cargo dos agricultores familiares. Segundo o Censo Agropecuário de 2006, apesar de cultivar uma área menor, a agricultura familiar é a principal fornecedora de alimentos básicos para a população brasileira (87% mandioca; 70% feijão). Complementa Raquel da Silva Sá (2008), que em todas as safras de feijão cultivadas no Brasil, a condição predominante de posse da terra dos produtores é de proprietários. Acrescenta que o cultivo do feijão se dá basicamente por pequenos produtores em pequena escala, predominantemente em minifúndios.

No que tange à cadeia produtiva do feijão, Carlos Magri Ferreira (2001) explica que existem vários fatores que dificultam a comercialização do produto: a abrangência geográfica e temporal da produção e as frequentes importações do produto, a dispersão geográfica das regiões produtoras com reflexos nos custos com transporte, as dificuldades técnicas para armazenamento e a consequente inexistência de estoques reguladores, a grande variedade de feijões consumidos, as preferências regionais, as mudanças de hábito alimentar da população, as condições climáticas que afetam a quantidade e a qualidade do produto ofertado, a variação do consumo *per capita* em diferentes épocas, a utilização do artifício de intermediários e varejistas baratarem o preço final da mercadoria, comercializando produtos de menor qualidade quando os preços do feijão atingem níveis mais elevados.

Dentre os fatores mencionados que prejudicam a cadeia produtiva do feijão e dificultam a sua comercialização, existem outros que foram citados e discutidos no VII Congresso Nacional de Pesquisa de Feijão, realizado de 08 a 12 de setembro de 2002, em Viçosa – MG. Neste congresso, salientaram Carlos Magri Ferreira; Maria José Del Peloso; Luís Cláudio de Faria (2002) que:

não há explícita preocupação, por parte dos planejadores de política, em se entender a organização e tentar resolver as dificuldades dos segmentos da cadeia produtiva desse produto. A busca desse entendimento tem se limitado a algumas instituições embora a demanda por este conhecimento seja constante [...] (FERREIRA; PELOSO; FARIA. 2002. p.11).

De acordo com Ferreira, Peloso e Faria (2002), os planejadores de políticas macroeconômicas têm deixado em segundo plano a produção de alimentos básicos, como o feijão que, apesar de ser importante, não tem recebido o mesmo tratamento de outros produtos. As políticas negligenciam a produção de gêneros alimentícios básicos em detrimento dos produtos agrícolas com maior possibilidade de exportação. Os dados do quadro 3 demonstram os resultados dessa política, ou seja, o crescimento da renda da soja e a diminuição da renda dos produtos básicos.

**Quadro 3. Crescimento percentual da renda agrícola 1994 a 2001 no Brasil**

Produtos						
Feijão	Milho	Arroz	Laranja	Café	Cana-de-açúcar	Soja
-0,50	-1,34	-1,58	-1,86	-3,80	1,23	6,50

Fonte: Readaptado de Ferreira, Peloso e Faria (2002).

Com relação à temática sobre as pesquisas referentes ao feijoeiro no Brasil, pode-se afirmar que são recentes, datam da década de 1950. Nesse período, de acordo com os dados do IBGE, a população brasileira teve um crescimento significativo, o que não ocorreu com a produção do grão. Desse descompasso ocorreu escassez temporária do feijão no mercado interno. Este cenário despertou a atenção de pesquisadores para a cultura dessa leguminosa, levando-os a desenvolver pesquisas sobre variedades mais produtivas e técnicas de aumento da produção.

Argumenta André Souto Maior Pessôa (2004), que a cultura do feijão no Brasil vem passando por profundas mudanças nos últimos anos. Até bem pouco tempo caracterizava-se por cultivos em áreas pequenas, com pouca utilização de tecnologia, voltada para a subsistência ou apostando na verdadeira “loteria” que era o mercado de feijão.

Complementa Pessôa (2004) que o baixo uso de tecnologia e a fragilidade agrônômica da lavoura, que não resiste bem à seca, ao excesso de chuvas e ainda é facilmente acometida por pragas e doenças, provocavam quedas nas safras, que resultavam em disparadas de preços seguidas de ofertas na safra seguinte. Esse excesso deprimia os preços e desestimulava novamente os produtores. O comportamento irregular da produção e a possibilidade de produção de feijão em todos os estados, em várias épocas do ano, começaram a despertar o interesse de outro perfil de produtores que entraram na atividade com um sistema produtivo mais tecnificado.

Segundo Pessôa (2004), os produtores de feijão podem ser classificados em dois grupos: os pequenos, que ainda usam baixa tecnologia e têm sua renda associada às condições climáticas, concentrados na produção das águas (primeira safra); e um segundo grupo, que usa

produção mais tecnicizada, com alta produtividade, plantio irrigado por pivô-central, concentrado nas safras da seca e do inverno (segunda e terceira safra).

A primeira safra, conhecida como safra das águas, é plantada entre agosto e outubro e tem como principais regiões produtoras o Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e a região de Irecê na Bahia, que planta de outubro a dezembro. Em geral essa safra responde por 1/3 da oferta anual e serve de balizamento de mercado para a segunda safra.

A segunda safra é plantada de abril a junho, sendo a maior parte dos produtores do Sul-Sudeste, e é usada como rotação para as áreas de cultivo de soja e milho. Já para os produtores do Norte, Centro-Oeste e Nordeste, é a primeira e única safra do ano. Destacam-se na produção os estados de Rondônia, Ceará, Pernambuco, Paraná, Minas Gerais, São Paulo e Goiás. Essa safra representa hoje 50% do total anual de feijão.

A terceira e última safra é conhecida como safra de inverno e é plantada em junho/julho nos estados de São Paulo, Minas Gerais, Goiás e Bahia (Barreiras), sempre sob sistema irrigado com pivô-central, atingindo alta produtividade e abastecendo o mercado entre o final da comercialização da segunda safra e o início da primeira (PESSÔA, 2004).

Por priorizar a questão econômica e não levar em conta fatores históricos, sociais e culturais, a cultura do feijão passa a fazer parte da especulação econômica como as demais *commodities*. Projeções e dados da Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB comprovam este cenário.

De acordo com a previsão da CONAB, a safra 2011/2012 de feijão teve a menor área plantada dos últimos 20 anos, chegando a pouco mais de 3,2 milhões de hectares plantados, nas suas três safras. Segundo a CONAB, o aumento dos preços da soja e do milho no mercado internacional são os principais responsáveis pela redução da área cultivada de feijão.

Segundo a previsão da produção brasileira de feijão na safra 2012/2013, divulgado pela Conab, o Brasil deverá produzir 2,83 milhões de toneladas somando as três safras. Esse número é 0,5% menor que o apresentado no relatório de junho, de 2,84 milhões de tonelada. Na comparação com o ciclo anterior, quando o país produziu 2,92 milhões toneladas, a queda é de 3,1%. Este cenário reflete a migração dos agricultores para lavouras de soja e milho, como verificado na safra 2011/2012.

Ao elaborar e desenvolver políticas públicas direcionadas à produção alimentar no Brasil, outros fatores além do econômico, devem ser considerados, tais como: o simbólico/cultural, o ambiental (modos de produção alternativos), o social e a saúde humana (segurança alimentar).

## Considerações finais

A notícia veiculada em 24 de junho de 2013 divulgou que a Câmara de Comércio Exterior (Camex) decidiu reduzir, através de publicação da Resolução Camex nº 47/2013, de 10% para 0% o imposto de importação do feijão preto e de outros tipos de feijão, exceto o feijão branco, demonstram a gravidade do problema da produção de feijão no Brasil.

O fato de o feijão estar diariamente presente na mesa dos brasileiros e de ser base da alimentação nacional não é levado em conta. Os gestores das políticas públicas (em âmbito municipal, estadual e, principalmente, federal) e boa parte dos envolvidos na cadeia produtiva do feijão não têm dimensão do problema da importação dessa leguminosa e não analisam o problema por uma perspectiva histórica, socioeconômica e cultural. O descaso pode ser confirmado com a divulgação dos dados referente à safra 2012/2013.

Segundo a Sociedade Nacional de Agricultura (SNA - 2014), o Brasil plantou 3,11 milhões de hectares de feijão e colheu, em 2013, 2,8 milhões de toneladas, o que representa cerca de 500 mil toneladas a menos do que a produção normal, que é de 3,3 milhões de toneladas. De acordo com a SNA (2014), a safra é insuficiente para atender ao consumo.

Destaca Alcido Elenor Wander, pesquisador da área socioeconômica da Embrapa Arroz e Feijão, que esta realidade elevou os preços do feijão em maio e junho de 2013 para patamares nunca antes vistos no Brasil, chegando perto de R\$ 300,00 a saca de 60 quilos em algumas regiões (RURAL BR AGRICULTURA, 2014).

O consumo per capita do grão em 2013 está estimado em 16 kg por habitante ao ano, ante 17 kg/habitante/ano consumidos em 2011 e 2012. Lembrando que a média estimada na década de 1970 era de aproximadamente 25 kg/ano (CIF, 2013).

Acredita-se que a diminuição do consumo per capita tenha sido apenas momentânea, em função de os preços terem aumentado de forma exorbitante, limitando o acesso para a parcela da população com renda mais limitada.

Com o consumo nacional estimado em 3,45 milhões de toneladas, para suprir a demanda, o país teve de importar mais de 500 mil toneladas de janeiro a novembro de 2013 de países como China, Argentina, México, Bolívia e Paraguai. A tendência, segundo o diretor de Assuntos Comerciais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Benedito Rosa, é que o Brasil importe cada vez mais feijão.

Dado o panorama da produção e consumo do feijão no Brasil, cabe a pergunta de Marcelo Eduardo Lüders (Presidente do conselho administrativo do Ibrafe). Por que importar feijão preto?

Os fatores que levaram o Brasil a importar feijão é motivo de especulação e divergência de opiniões. Falta de planejamento e gestão? Desorganização na cadeia produtiva? Pouca assistência técnica e subsídios econômicos insuficientes para os produtores? Pouco investimento em pesquisas científicas referentes à cadeia produtiva do feijão? Ignorância ou descaso político? Problemas climáticos? Especialistas no assunto relacionam o problema com fatores estruturais da agricultura brasileira.

Faz-se necessário compreender historicamente os problemas, os questionamentos e as intervenções em relação à produção alimentar no Brasil. Entre tantas indagações, vale ressaltar a de Sérgio Buarque de Holanda (1960, p.181): [...] nos velhos mercadões das cidades antigas do Brasil sudeste, há falta de quase tudo, não se vende mais aquela variada produção dos roceiros caipiras que até certo ponto foram símbolo de fartura.

Dados da Associação Brasileira de Reforma Agrária - ABRA (2013), apontam que de 1990 para 2011 as áreas plantadas com alimentos básicos como arroz, feijão, mandioca e trigo declinaram, respectivamente, 31%, 26%, 11% e 35%. Já as áreas de produtos exportados, como cana e soja, aumentaram 122% e 107%.

Salienta o economista e pesquisador do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), Guilherme Costa Delgado (2013), os alimentos da cesta básica – o arroz, feijão e a diversidade de produtos hortifrutigranjeiros, que não entram na lista exígua das ‘*commodities*’ – vão cada vez mais se distanciando dos centros urbanos, pressionando por essa via uma inflação de alimentos. Ainda de acordo com Delgado, é preciso pensar melhor em como atender as demandas interna e externa para resguardar a estabilidade de preços dos produtos alimentares.

Pode-se afirmar que existem muitas dúvidas e inseguranças para todos os envolvidos na cadeia produtiva do feijão, entretanto, de acordo com estudiosos do assunto, para reverter essa situação é necessário melhoramento genético e da engenharia de alimentos visando agregar valor ao grão, melhorando as qualidades funcionais e nutricionais do feijão, explicar os mecanismos funcionais e nutricionais divulgando os resultados por meio de campanhas publicitárias, estimular instituições para estudar e acompanhar o mercado continuamente, detalhar a sequência das safras nas regiões produtoras, entender como as regiões se relacionam, compreendendo o poder de cada uma na formação do preço, monitorando e automatizando a produção das regiões produtoras, possibilitar troca de informações entre as

instituições de pesquisa e produtores, aproximar os produtores das diversas regiões através de feiras, oficinas, cursos, seminários, congressos etc.

A cultura do feijão, se compreendida de forma holística, propicia uma boa discussão e entendimento do conceito de soberania alimentar<sup>7</sup> e da dimensão simbólica desse alimento, entendido como um dos elementos de organização social, pois desenvolve-se na perspectiva da valorização dos saberes tradicionais (manutenção e guarda das sementes crioulas), da sustentabilidade socioambiental e das relações familiares e comunitárias, como preconiza a Agroecologia, o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra - MST, a Via Campesina e o Movimento *Slow Food*<sup>8</sup>, dentre tantos outros movimentos.

Reconhecer que existem problemas na cadeia produtiva do feijão é o primeiro passo para mudança. Como elucidava Herbert de Souza (1996), para mudar, ainda precisamos de muita ação. De muita indignação. É preciso que nossa indignação seja produtiva, que nos motive na ação, que leve à criação de alternativas e à construção de novas relações econômicas e sociais.

---

<sup>7</sup> La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos sanos y culturalmente adecuados, producidos mediante métodos sostenibles, así como su derecho a definir sus propios sistemas agrícolas y alimentarios. (LA VÍA CAMPESINA, 2011).

<sup>8</sup> Segundo o ativista alimentar Carlo Petrini (2009), o *Slow Food* está comprometido com a proteção dos alimentos tradicionais e sustentáveis de qualidade, dos ingredientes primários, na conservação de métodos de cultivo e processamento e na defesa da biodiversidade tanto de espécies cultivadas como silvestres. Sustenta que a única forma de agricultura que pode oferecer uma perspectiva de desenvolvimento, é aquela baseada na sabedoria de comunidades locais em harmonia com os ecossistemas que as cercam.

## Referências bibliográficas

BARBARA, Danusia. *Feijão*. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

COPACABANA RUNNERS, *Faseolamina*. Disponível em: <<http://www.copacabamarunners.net/faseolamina.html>>. Acesso em: 05 jun. 2014.

DELGADO, Guilherme Costa. *Manifestações urbanas e questão agrária*. Disponível em: <[http://www.correiocidadania.com.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8600:su\\_bmanchete110713&catid=48:guilherme-delgado&Itemid=109](http://www.correiocidadania.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=8600:su_bmanchete110713&catid=48:guilherme-delgado&Itemid=109)>. Acesso em: 13 jul. 2013.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. Embrapa Arroz e Feijão. *Origem e história do feijão*. 2006. Disponível em: <<http://www.cnpaf.embrapa.br/feijao/historia.htm>>. Acesso em: 06 ago. 2006.

FERREIRA, Carlos Magri. *Comercialização de feijão no Brasil: 1990-99*. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2001.

FERREIRA, Carlos Magri; DEL PELOSO, Maria José; FARIA, Luís Cláudio de. *Feijão na economia nacional*. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2002.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. *Production*. Crops. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/site/567/default.aspx#ancor>>. Acesso em: 19 jun. 2014.

FREIRE FILHO, Francisco Rodrigues *et al.* *Feijão-caupi no Brasil: produção, melhoramento genético, avanços e desafios*. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2011.

FREIRE FILHO, Francisco Rodrigues *et al.* *Production, breeding and potential of cowpea crop in Brazil*. Teresina: Embrapa Mid-North, 2012.

FREITAS, Fábio de Oliveira. Evidências genético-arqueológicas sobre a origem do feijão comum no Brasil. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*, Brasília, v. 41, n. 7, p. 1199-1203, jul. 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/pab/v41n7/31203.pdf>>. Acesso em: 13 jul. 2013.

- G1. *Feijão carioca faz 40 anos.* 2009. Disponível em: <<http://g1.globo.com/Noticias/Ciencia/0,,MUL1353147-5603,00-FEIJAO+CARIOCA+FAZ+ANOS.html>>. Acesso em: 23 out. 2009.
- GLOBO RURAL. *Safra de feijão é insuficiente para atender ao consumo.* 2014. Disponível em: <<http://revistagloborural.globo.com/Noticias/Agricultura/Feijao/noticia/2014/01/safra-de-feijao-e-insuficiente-para-atender-ao-consumo.html>>. Acesso em: 18 abr. 2014.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. Aspectos da geografia econômica do Brasil. In: HOLANDA, Sérgio Buarque de (org.). *História Geral da Civilização Brasileira*. Tomo I. 2º Volume. São Paulo: DIFEL, 1960. p. 181.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo agropecuário 2006*. Agricultura Familiar. Primeiros Resultados. Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação. Rio de Janeiro: IBGE / Ministério do Desenvolvimento Agrário / Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2009.
- LA VÍA CAMPESINA. *Yakarta*. Indonesia. Fev. 2011. Disponível em: <<http://www.viacampesina.org/downloads/profiles/2011/BROCHURE-LVC2011-ES.pdf>>. Acesso em: mai. 2011.
- LÜDERS, Marcelo Eduardo. *Por que importar feijão preto?* [2013]. Disponível em: <<http://www.diadecampo.com.br/zpublisher/materias/Materia.asp?id=24352&secao=Colunas%20e%20Artigos>>. Acesso em: 13 jul. 2013.
- MELATTI, Julio Cezar. *Mesoamérica*. [2011]. Disponível em: <<http://www.juliomelatti.pro.br/areas/36meso.pdf>>. Acesso em: 30 jul. 2013.
- NIEDERLE, Paulo André, ALMEIDA, Luciano de, VEZZANI, Fabiane Machado (org.). *Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura*. Curitiba: Kairós, 2013.
- PESSÔA. André Souto Maior. *Feijão*. 2004. Disponível em: <<http://www.tecsi.fea.usp.br/eventos/Contecsi2004/BrasilEmFoco/port/economia/agric/producao/feijao/index.htm>>. Acesso em: 13 jul. 2013.

PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios da nova gastronomia*. Tradução Renata Lucia Botini. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. *A globalização da natureza e a natureza da globalização*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Tradução: Vivaldi Wenceslau Moreira. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: USP, 1975.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ESPELEOLOGIA. *Caverna no Peru guarda tecidos de 12.000 anos*. ano 6, n. 188, 21 abr. 2011.

SOUZA, Antonio Candido de Mello e. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

SOUZA, Herbert de. Prefácio. In: GALEAZZI, Maria Antonia Martins (org.). *Segurança alimentar e cidadania*. Campinas: Mercado de Letras, 1996. p.11-13.

STEINEN, Karl von den. *O Brasil Central*. Tradução: Catarina Baratz Cannabrava. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1942.

VARASCHIN, Márcia Janice Freitas da Cunha. *Feijão*. Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina. 2011. p. 34-39. Disponível em: <[http://cepa.epagri.sc.gov.br/Publicacoes/Sintese\\_2011/Feijao%20sintese%202011.pdf](http://cepa.epagri.sc.gov.br/Publicacoes/Sintese_2011/Feijao%20sintese%202011.pdf)>. Acesso em: 13 jul. 2013.

VIEIRA, Clibas; PAULA JÚNIOR, Trazilbo José de; OLIVEIRA, Aluizio Borem de. *Feijão*. 2. ed. Viçosa: UFV, 2006.

**Sites:**

<http://agricultura.ruralbr.com.br/>

<http://viacampesina.org/en/>

<http://www.abrarefaormagraria.org/>

<http://www.agricultura.gov.br>

<http://www.cifeijao.com.br/index.php>

<http://www.cnpaf.embrapa.br/>

<http://www.conab.gov.br/index.php>

<http://www.copacabamarunners.net/faseolamina.html>

<http://www.correiodadania.com.br>

<http://www.desenvolvimento.gov.br>

<http://www.fao.org/home/en/>

<http://www.mst.org.br/>

<http://www.slowfood.com/>

<http://www.slowfoodbrasil.com/>

<https://www.embrapa.br/arroz-e-feijao>

