

Confins

Revue franco-brésilienne de géographie / Revista franco-brasilera de geografia

59 | 2023

Número 59

Alimentação e Políticas Alimentares nas Cidades

Dinâmicas de abastecimento nos sistemas alimentares em Belo Horizonte

Dynamique de l'approvisionnement alimentaire dans les systèmes alimentaires à Belo Horizonte

Supply food dynamics in the food systems in Belo Horizonte

MELISSA LUCIANA DE ARAÚJO, MILENE CRISTINE PESSOA, OLIVIA SOUZA HONÓRIO, MAYCON NOREMBERG SCHUBERT, SERGIO SCHNEIDER ET CATIA GRISA

<https://doi.org/10.4000/confins.52625>

Résumés

Português English Français

O artigo analisa as transformações históricas e as dinâmicas recentes do abastecimento alimentar de Belo Horizonte e associa tais dinâmicas a diferentes configurações de sistemas alimentares (moderno, misto e tradicional). O estudo mobiliza diferentes técnicas de pesquisa e fontes de dados, prevalecendo pesquisa documental, revisão bibliográfica, levantamento e análise de dados secundários. Os resultados mostram grandes transformações nas dinâmicas de abastecimento alimentar do município ao longo do século XX, ganhando relevância os alimentos e os elementos associados aos sistemas alimentares modernos. Com efeito, atualmente destaca-se a presença do comércio varejista, seguido pelas empresas especializadas em alimentos e comércio atacadista, os quais vinculam-se fundamentalmente aos sistemas alimentares mistos e modernos. Permeando tais dinâmicas, em menor expressividade numérica, também se encontram políticas públicas de comercialização e acesso aos alimentos, as quais vinculam-se fundamentalmente aos sistemas alimentares mistos e tradicionais. A análise mostra a existência de uma variedade de sistemas e ambientes alimentares em Belo Horizonte, os quais colocam diferentes desafios para a construção de dinâmicas alimentares mais saudáveis, inclusivas e sustentáveis.

This paper analyzes the historical transformations and recent dynamics of food supply in Belo Horizonte and associates these dynamics with different configurations of food systems (modern, mixed and traditional). The study mobilizes different research techniques and data sources, prevailing documentary research, literature review, and secondary data survey. The results show major transformations in the dynamics of food supply in the municipality throughout the 20th century, with food and elements associated with modern food systems gaining relevance. In fact, nowadays the presence of retail trade stands out, followed by specialized food companies and



wholesale trade, which are fundamentally linked to mixed and modern food systems. These dynamics are permeated, to a lesser extent, by public policies for commercialization and access to food, which are fundamentally linked to mixed and traditional food systems. The analysis shows the existence of a variety of food systems and environments in Belo Horizonte, which pose different challenges for building healthier, more inclusive and sustainable food dynamics.

L'article analyse les transformations historiques et les dynamiques récentes de l'approvisionnement alimentaire à Belo Horizonte et associe ces dynamiques à différentes configurations des systèmes alimentaires (modernes, mixtes et traditionnels). L'étude mobilise différentes techniques de recherche et source de données, comme la recherche documentaire, revue bibliographique et analyse des données secondaires. Les résultats montrent grandes transformations dans les dynamiques de l'approvisionnement alimentaire dans la ville pendant le siècle XX, en gagnant relevance les aliments et les éléments associés aux systèmes alimentaires modernes. En effet, actuellement, la présence du commerce de détail se démarque, suivi par les entreprises spécialisées en aliments et commerce de gros, qui sont fondamentalement liées aux systèmes alimentaires mixtes et modernes. Imprégnant ces dynamiques, avec moins expressivité numérique, il y a aussi les politiques publiques de commercialisation et d'accès aux aliments, qui sont fondamentalement liées aux systèmes alimentaires mixtes et traditionnels. L'analyse montre l'existence d'une variété des systèmes alimentaires à Belo Horizonte, qui posent différents défis pour la construction de dynamiques alimentaires plus saines, inclusives et durables.

Entrées d'index

Index de mots-clés : approvisionnement alimentaire, systèmes alimentaires, la durabilité, alimentation

Index by keywords: food supply, food systems, sustainability, food.

Index géographique : Belo Horizonte, Minas Gerais, Região Sudeste

Índice de palavras-chaves: abastecimento alimentar, sistemas alimentares, sustentabilidade, alimentação.

Texte intégral



Afficher l'image

Dinâmicas de abastecimento alimentar em Belo Horizonte

- ¹ Entre as grandes transformações do século 21 está a crescente urbanização das sociedades¹. Para a ONU Habitat (2022, p. xv), “estamos testemunhando um mundo que continuará se urbanizando nas próximas três décadas – de 56% em 2021 para 68% em 2050. (...) Inequivocamente, as cidades estão aí para ficar e o futuro da humanidade será, sem dúvida, urbano, ainda que não exclusivamente em grandes áreas metropolitanas”. Esta trajetória, por sua vez, vem colocando diversos desafios, como o abastecimento alimentar em termos de quantidade e qualidade dos alimentos ou ainda da sustentabilidade das formas de produção e tratamento dos resíduos (Moragues-Faues e Bettersby, 2021; Moragues-Faues, 2021; IPES-Food, 2017).
- ² Com o crescimento populacional e as mudanças espaciais do entorno (transformações de áreas rurais em urbanas e especulação imobiliária), a demanda por alimentos não apenas tende a aumentar como a requerer mudanças nas estratégias de abastecimento dados os múltiplos processos de distanciamentos (geográfico, econômico, cognitivo e político) entre produtores e consumidores (Bricas et al., 2017).

Ademais, a urbanização das sociedades traz desafios relacionados ao acesso aos alimentos, quer seja no que concerne aos condicionantes de renda, como em relação à própria disposição dos equipamentos alimentares de modo a evitar desertos (ausência de alimentação saudável) e pântanos alimentares (abundância de alimentos não saudáveis) (Honório et al., 2022; Brasil, 2018).

- 3 Com efeito, a transformação dos hábitos alimentares das populações urbanas está gerando uma miríade de questões e respostas. Por um lado, percebe-se um rápido crescimento do consumo de alimentos ultraprocessados, questionados devido ao aumento dos riscos à saúde, especialmente doenças crônicas não transmissíveis (ONU Habitat, 2022; FAO, 2022; Jardim et al., 2021). Por outro lado, surgem iniciativas em favor de dietas saudáveis e sustentáveis, em um claro alinhamento com as evidências cada vez mais irrefutáveis de que a forma como se produzem, processam e consomem os alimentos afeta e repercute sobre as mudanças climáticas (IPCC, 2022).
- 4 Neste artigo abordamos as dinâmicas de abastecimento alimentares de Belo Horizonte (BH), capital do estado de Minas Gerais/Brasil. BH é um caso exemplar de uma cidade que têm passado por intensa urbanização. De cerca de 200 mil habitantes na década de 1940, BH passou a contar com mais de 2,5 milhões de habitantes na segunda década do século XXI, sendo considerada a terceira maior área urbanizada entre as grandes concentrações urbanas do país (IBGE, 2022). Em face da rápida urbanização, verificam-se modificações importantes em termos de infraestrutura da cidade, intervenção do Estado e dinâmicas de abastecimento alimentar.
- 5 Como destaca Souza (2020, p. 17), com a metropolização da cidade, houve aumento da população, “a máquina pública se complexificou, os bens de consumo (...) aumentaram, a vida na cidade encareceu e todos esses fatores interferem na transformação da relação da sociedade com sua cultura alimentar”. Já na segunda metade do século XX, BH estava “inserida no contexto das grandes cidades que sofreram transformações no modo de preparar os alimentos e no comer”, sendo notável a incorporação de “alimentos industrializados em sua rotina, o que paulatinamente, influenciou a cultura alimentar local” (Souza, 2020, p. 19). A partir dos anos 1950 começaram a surgir os supermercados locais, intensificados nos anos 1980 com a entrada de empresas multinacionais (Seabra, 2008) e, nos anos 1990, foi estabelecido um conjunto de políticas públicas, como as feiras, a comercialização diretamente dos agricultores, a agricultura urbana, os restaurantes populares etc. (Souza, 2020; Aranha, 2000). Com efeito, desde os anos 2000, BH se tornou uma referência nos estudos sobre as transições alimentares devido a seu pioneirismo na implantação de políticas de abastecimento conectadas com seu entorno periurbano (Tefft et al., 2020; IPES-Food, 2017).
- 6 Observamos, assim, que, ao longo do tempo, diferentes dinâmicas foram mobilizadas para assegurar a produção, o acesso e o consumo de alimentos na capital do estado mineiro, as quais produziram diferentes repercussões na promoção de dietas saudáveis e na segurança alimentar e nutricional (SAN). Considerando a importância das questões alimentares nas cidades e o intenso processo de urbanização vivido em BH, pretendemos revisar *as principais mudanças no abastecimento alimentar de BH ao longo do século XX e analisar como se organiza atualmente o abastecimento dessa grande metrópole*.
- 7 Nossa análise se apoia na hipótese de que a urbanização promove diversas transformações no modo de acessar, preparar e comer os alimentos. Contudo, os impactos desse processo não são homogêneos e nem unidirecionais (Lawrence, 2017). Pelo contrário, permeados por conflitos, relações de poder e hierarquias distintas, as dinâmicas de abastecimento alimentar foram se associando e configurando um mosaico de sistemas alimentares descentralizados (Maluf, 2021). Nossas análises se coadunam com as de Maluf (2021) e Lawrence (2017), que sustentam que uma variedade de sistemas e ambientes alimentares podem existir e coexistir nos espaços locais, colocando diferentes desafios para a construção de dinâmicas e dietas sustentáveis e saudáveis que asseguram a SAN para as presentes e futuras gerações.

- 8 O relatório HLPE (2017) também é um trabalho importante nesse sentido, ao identificar a (co) existência de três sistemas alimentares: i) sistemas alimentares tradicionais, em que prevalecem alimentos sazonais in natura ou minimamente processados, produzidos por pequenos agricultores visando o autoconsumo e/ou comercialização por meio de circuitos curtos e locais, não raro informais, envolvendo pouca publicidade, divulgação ou mesmo selos de qualidade; ii) sistemas alimentares mistos, em que predominam alimentos de fora da estação, com destaque para a presença de ultraprocessados com maior vida de prateleira; produzidos por pequenos agricultores locais e/ou grandes produtores de outros territórios; comercializados por circuitos informais e, principalmente, por mercados e lojas formais; sendo as marcas, publicidade, certificações e informações sobre os produtos mais frequentes; e, iii) sistemas alimentares modernos, cujos alimentos são globais, vindos a qualquer momento de qualquer lugar (de agricultura em pequena escala ou industrial), com destaque para alimentos ultraprocessados (“com frequência mais baratos e mais fáceis para comer, mas geralmente não saudáveis”); comercializados por super e hipermercados e restaurantes *fast food*; e envolvendo muita publicidade e marketing em canais de mídia, certificações, informações e padrões de qualidade. Para o HLPE (2017, p. 15), os distintos sistemas produzem efeitos diversos sobre a alimentação, as dietas e a nutrição e “os três tipos de sistemas alimentares precisam aperfeiçoamentos com vistas a promoverem dietas sustentáveis e SAN para todas as pessoas”.
- 9 Considerando esse pressuposto da coexistência (desigual e conflituosa) entre sistemas alimentares e que “um melhor conhecimento das interações entre sistemas alimentares é crítico para entender por quê e como as dietas estão mudando e influenciando o status nutricional das pessoas no mundo” (HLPE, 2017, p. 41), o artigo investiga também *a quais configurações de sistemas alimentares as dinâmicas recentes de abastecimento alimentar de BH estão associadas*. Desse modo, o artigo tem como objetivos analisar as transformações e caracterizar as dinâmicas recentes de abastecimento alimentar de BH, associando-as com as diferentes configurações de sistemas alimentares.
- 10 Para desenvolver as questões e objetivos, este artigo foi organizado em mais quatro seções. A próxima apresenta a metodologia mobilizada para mapear as dinâmicas de abastecimento de BH. A terceira seção retoma elementos históricos do abastecimento alimentar e a quarta seção caracteriza as dinâmicas contemporâneas do abastecimento alimentar, associando-as às diferentes configurações de sistemas alimentares. A quinta seção apresenta considerações finais do trabalho.

Metodologia: abordagem qualitativa

- 11 O desenvolvimento desse trabalho envolveu abordagem qualitativa por meio de pesquisa documental e de dados secundários, mobilizando diferentes técnicas de pesquisa e fontes de dados. Para apresentar as mudanças históricas no abastecimento alimentar de BH, o artigo recorreu a i) pesquisa documental na Prefeitura Municipal de BH (relatório, leis, decretos etc.), Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, e Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional; e ii) revisão de literatura, sobretudo em dissertações, teses, livros e artigos que abordam a temática histórica e alimentar da cidade.
- 12 Para analisar as formas de abastecimento alimentar contemporâneas, o trabalho mobilizou dados secundários dos anos de 2019 e 2022, comumente utilizados em estudos de ambiente alimentar comunitário. As diferentes fontes classificaram as dinâmicas em quatro tipos (comércio varejista, comércio atacadista, empresas especializadas em alimentos e políticas públicas de comercialização e acesso aos alimentos) de acordo com os critérios do Quadro 01. Para determinar a atividade fim de cada estabelecimento (varejista, atacadista e empresas especializadas em alimentos), utilizamos a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE – Ver Material Suplementar - Supl -Tabela 01 e Quadro 01), que é um instrumento de padronização

nacional dos códigos de atividade econômica e critério de enquadramento utilizado pelos diversos órgãos da administração tributária do Brasil (IBGE, 2002; 2015).

Quadro 01 – Categorização das dinâmicas de abastecimento alimentar formal. BH, 2022.

Categorização	Descrição	Fonte do dado
Comércio varejista	Esta categoria representa o último elo da cadeia de abastecimento ao consumidor. É considerado comércio varejista de alimentos todo estabelecimento que apresenta como atividade fim principal a venda de alimentos sendo eles: ambulantes formalizados; açougues; bares; <i>delivery</i> ; distribuidoras de bebidas; hipermercados; hortifrutigranjeiros; lanchonetes; laticínios; lojas de doces e guloseimas; minimercados; padarias; peixarias; restaurantes; supermercados e comércio varejista no geral.	Secretaria Estadual de Fazenda de Minas Gerais - SEF/MG, 2019.
Comércio atacadista	Esta categoria compreende as atividades de venda por atacado de mercadorias, exceto de veículos automotores e motocicletas, realizada por comerciante atacadista, representante ou agente do comércio. Em geral, esta venda é uma etapa intermediária da distribuição de mercadorias; e está organizada para vender mercadorias em grandes quantidades a varejistas, empresas, estabelecimentos agropecuários, cooperativas e clientela institucional. Alguns atacadistas, sobretudo os que fornecem bens de capital de grande porte, vendem também mercadorias por unidade aos usuários finais	Belo Horizonte, 2022 ¹
Empresas especializadas em alimentos	Esta categoria compreende atividades de atacado e/ou varejo e estão relacionadas com as atividades de cultivo de alimentos, criação de animais e fabricas de alimentos que realizam algum grau de transformação dos alimentos <i>in natura</i> . Como exemplo: frigoríficos para abate e preparação de subprodutos; fabricação de conservas de frutas; de sucos concentrados de frutas; de laticínios; de sorvetes dentre outros.	Belo Horizonte, 2022 ¹
Política pública de comercialização e acesso aos alimentos	Equipamentos de SAN: divididos em estabelecimentos de fornecimento de alimentos prontos ao consumo (restaurantes populares) com valores de refeição subsidiados pelo poder público. Os demais estimulam a comercialização e o acesso de alimentos, sobretudo <i>in natura</i> ou minimamente processados (feiras-livres, feiras de orgânicos, feira do programa Direito da roça; sacolões ABasterCer, mercados municipais).	Belo Horizonte, 2022 ¹
	Unidades produtivas: Espaços de produção de alimentos saudáveis, geração de renda e desenvolvimento local sustentável. Estes espaços são chamados de sistemas agroecológicos e envolvem o cultivo de hortaliças, frutíferas, sistemas agroflorestais, plantas medicinais, aromáticas, condimentares, plantas alimentícias não convencionais, flores, compostagem e criação de animais.	

Fonte: ¹Belo Horizonte, 2022 (<https://bhmap.pbh.gov.br/v2/mapa/idebhgeo#zoom=4&lat=7796893.0925&lon=609250.9075&baselayer=base>),

- 13 Para associar as dinâmicas de abastecimento alimentar de BH à categorização sugerida por HLPE (2017), o artigo recorreu a dois recursos analíticos: i) apoiou-se em revisão de literatura para qualificar e caracterizar as diversas dinâmicas de abastecimento alimentar (ver Quadro Suplementar 2) a partir dos critérios definido no quadro 02, abaixo; e, ii) nos casos do comércio atacadista e das empresas especializadas

de alimentos – considerando que o tratamento pela literatura é escasso –, o artigo classificou os estabelecimentos de acordo com os critérios de mapeamento dos desertos alimentares (Brasil, 2018)².

Quadro 02 – Categorização para classificação dos sistemas alimentares. BH, 2022.

Sistemas alimentares	Características predominantes dos alimentos	Origem dos alimentos	Destinação da produção	Tipo de divulgação
Tradicionais	maioria de alimentos da safra <i>in natura</i> ou minimamente processados	produzidos por pequenos produtores	autoconsumo e/ou comercialização por meio de circuitos curtos e locais, não raro informais	pouca publicidade, divulgação ou selos de qualidade
Mistos	predomínio de alimentos de fora da estação. Nesse sistema existe a presença de alimentos ultraprocessados, pela maior vida de prateleira	produzidos por agricultores locais e/ou produtores de outros territórios	comercialização em circuitos informais, e/ou formais mercados e lojas formais	maior frequência de marcas, publicidade, certificações e informações sobre os produtos
Modernos	predomínio de alimentos ultraprocessados	alimentos de qualquer lugar	comercialização em circuitos informais e/ou formais com destaque para os super e hipermercados e locais de vendas de <i>fast food</i>	grande publicidade e marketing, em diversos canais de mídia

Fonte: Adaptado de HLPE, 2017

A configuração histórica do abastecimento alimentar de BH

14 Belo Horizonte (Figura 01) é uma metrópole jovem, com origem datada em 1701 na Fazenda do Cerrado, ocupada por bandeirantes na busca por reservas minerais. O progresso da fazenda (dedicada à plantação agrícola e à criação de gado) atraiu outros moradores e um arraial (Curral del Rei) foi formado, conhecido como ponto de parada de outros viajantes que passavam conduzindo gado da Bahia em direção às minas de ouro. Aos poucos e baseado em sistemas alimentares tradicionais, o Curral del Rei foi prosperando, amparado na pequena lavoura, fabricação de farinha e comercialização de gado e frutas, se transformando em referência para a sua região e arredores imediatos (IBGE, 2022; IPHAN, 2022).

Figura 01 – Local de estudo, Belo Horizonte, 2022



Fonte: elaborado pelos autores

- 15 Estabelecida como a nova capital mineira em 1897, por uma exigência da Constituição do Estado (IBGE, 2022), BH foi planejada pelo poder público à luz de uma visão republicana com o intuito de promover transformações e modernização. Silva (1991) e Souza (2020) analisam que, nesse momento, as dinâmicas do comer no urbano e no rural ainda pouco se diferenciavam, o que se percebia na estética alimentar dos moradores da cidade, que ainda dedicavam parte importante do tempo na preparação da alimentação nos lares, sendo esta oriunda da produção agrícola familiar e de pequeno porte. Contudo, a partir da década de 1940, o processo de urbanização, metropolização e modernização das cidades fez com que o tempo dedicado à alimentação (preparação e realização das refeições) se tornasse cada vez mais escasso, considerando as várias demandas que o viver na cidade exige (Souza, 2020). Concomitante, para responder ao processo de urbanização e crescimento populacional, a produção agrícola familiar e de pequeno porte – característica dos sistemas alimentares tradicionais - foi sendo complementada e substituída pela produção em larga escala de outras regiões do Brasil, associada a sistemas alimentares mistos.
- 16 Já na segunda metade do século XX, BH estava “inserida no contexto das grandes cidades que sofreram transformações no modo de preparar e comer”, sendo notável a incorporação de “alimentos industrializados em sua rotina, o que paulatinamente, influenciou a cultura alimentar local” (Souza, 2020, p. 19). Com efeito, para garantir o abastecimento alimentar, a partir dos anos 1950 surgiram os primeiros supermercados e, como comenta Costa (2006, p. 36), a entrada desse novo ator – associado aos sistemas alimentares mistos e modernos – foi provocando mudanças no abastecimento alimentar, “a começar pela mudança na forma de apresentação dos alimentos, agora embalados em tamanhos e quantidades definidos pelo fabricante, e não mais pelo consumidor [como era comum nos mercados de bairro, pelas vendas de produtos a granel]. O proprietário desaparece do contato direto com o cliente, não há mais aquela prática de chamar o outro pelo nome, a relação fica impessoal e tende a aumentar o distanciamento de quem vende (...) e quem quer comprar.” Da mesma forma, Silva (2010, p. 61) alude que, ainda que na década de 1960 o abastecimento “ficasse sob responsabilidade quase total de mercearias, varejistas, quitandas, padarias e açougues (...), aos poucos as mercearias foram cedendo espaço ou se transformando em supermercados.” Não por acaso, já na década de 1970 foram instalados supermercados de empresas multinacionais (Carrefour), o primeiro hipermercado (Jumbo - vinculado ao Grupo Pão de Açúcar) e o primeiro *shopping center*, todos associados às dinâmicas de sistemas alimentares modernos (Costa, 2006).
- 17 Ainda na década 1970, na continuidade da intensificação da urbanização e da população, foi estabelecido, em âmbito nacional, o Sistema Nacional de Centrais de Abastecimento (SINAC) e, no bojo desse, a Central de Abastecimento de Minas Gerais - CEASA-MG (1974), localizada no município de Contagem, cidade limítrofe de BH. O SINAC buscava organizar e modernizar as estruturas de produção alimentar, reduzir os

custos de transação e as assimetrias de informações entre os agentes da cadeia produtiva, “estimular a modernização e eficiência dos equipamentos de varejo e, de quebra, eliminar gradativamente os problemas urbanísticos (principalmente de trânsito e das condições higiênicos-sanitárias) decorrentes do sistema de feiras livres [equipamentos associados aos sistemas alimentares mistos ou tradicionais]” (Belik; Cunha, 2015, p. 2020). Embora tenha ampliado a disponibilidade de hortigranjeiros em BH e no entorno, a CEASA-MG também afetou a produção local mediante a intensificação da oferta de alimentos e produtos de diversas regiões brasileiras, com a presença de um grande número de intermediários e agentes comerciais (atacadistas especializados fornecedores para atacadistas generalistas) (Belik; Cunha, 2015).³

18 Nos anos 1990, em meio a um contexto de prevalência da fome e da elevação do custo da cesta básica, a prefeitura passou a conferir maior protagonismo ao abastecimento e às políticas alimentares, com a criação da secretaria municipal de abastecimento (1993), a qual, ao longo da década avançou na implementação de diversos programas: o Direto da Roça, a Central de Abastecimento, o Comboio do Trabalhador, os Centros de Vivência Agroecológica, o Sacolão Abastecer, a Alimentação Escolar, o Cestão Popular e o Restaurante Popular (Aranha, 2000). Com maiores ou menores investimentos nas políticas alimentares ao longo dos anos, BH se tornou reconhecida internacionalmente pelas inovações nas políticas alimentares: hortas urbanas; feiras convencionais, agroecológicas e gastronômicas; mercados públicos; pontos do Direto da Roça; equipamentos do Abastecer, etc. (Tefft et al., 2020; IPES-Food, 2017). Partindo de considerações críticas aos sistemas alimentares modernos, várias dessas ações procuram fortalecer os circuitos curtos de comercialização, os alimentos locais produzidos pela agricultura familiar e agricultura urbana e periurbana, e promover a alimentação saudável baseada no consumo de alimentos frescos, *in natura* ou minimamente processados.

19 Impulsionando esses movimentos, também se destacam atores e organizações da sociedade civil que, nos últimos 20-30 anos, têm promovido diversas estratégias críticas aos sistemas alimentares modernos, sobretudo na perspectiva da produção agroecológica, dos circuitos curtos e da alimentação saudável. Promoção da agricultura urbana (hortas comunitárias e quintais produtivos nas vilas e favelas, quilombos e ocupações urbanas), coletivos de Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA), grupos de consumo e outras formas de comercialização alternativas (todas informais, portanto, não mapeadas na próxima seção) são algumas das ações em curso (Alencar, 2022; Oliveira, 2018).

20 Ainda que breve, esse resgate histórico do abastecimento alimentar de BH nos indica que o mesmo foi se transformando ao longo do tempo, com a entrada de novos atores, dinâmicas e processos alimentares. Vimos que, com a urbanização crescente, as dinâmicas de acesso aos alimentos e das práticas do comer foram ganhando novos contornos associados sobretudo aos sistemas alimentares mistos e modernos, as quais, por sua vez, foram produzindo tensionamentos nos sistemas alimentares tradicionais e despertando movimentos focados na promoção de sistemas alimentares mais saudáveis, sustentáveis e justos. A próxima seção procura visualizar a coexistência de diferentes dinâmicas e sistemas alimentares na cidade de BH.

As diferentes dinâmicas de abastecimento e dos sistemas alimentares em Belo Horizonte

21 Como visto anteriormente, diferentes dinâmicas de abastecimento foram se estabelecendo ao longo do tempo, associadas a diversos atores e processos, configurando um mosaico de ambiente alimentar comunitário e sistemas alimentares com características distintas. A Tabela 01 possibilita visualizar, com dados de 2019 e 2022, essa diversidade de dinâmicas em interação (desigual) na atualidade. De acordo com os dados, BH conta com 34.849 (81,59%) estabelecimentos vinculados ao comércio

varejista (SEF/MG, 2019), 736 (1,72%) estabelecimentos vinculados ao comércio atacadista (Belo Horizonte, 2022) e 6.960 (16,29%) a outras empresas especializadas em alimentos (Belo Horizonte, 2022). Ademais, em menor número, BH também conta com 128 (0,30%) equipamentos de SAN (somatório de feiras, Abastecer, Direto da Roça, restaurante popular etc.) e 41 (0,10%) unidades produtivas (hortas comunitárias, escolares etc.).

Tabela 1 – Dinâmicas de abastecimento de BH, por categoria e configuração dos sistemas alimentares. 2022

Categoria	n	%*	Tipo de sistema alimentar
Total de dinâmicas de abastecimento (estabelecimentos e políticas públicas de comercialização e acesso)	42714		
Comércio varejista ¹	34849	81,59	
Ambulantes formalizados	2053	5,89	Misto
Açougues	985	2,83	Misto
Bares	4043	11,60	Moderno
<i>Delivery</i>	4944	14,19	Moderno
Distribuidora de bebidas	2165	6,21	Moderno
Hipermercados	24	0,07	Moderno
Hortifrutigranjeiros	1117	3,20	Misto
Lanchonetes	6166	17,69	Moderno
Laticínios	629	1,81	Misto
Lojas de doces e guloseimas	514	1,47	Moderno
Minimercados	1993	5,72	Moderno
Padarias	1371	3,93	Misto
Peixarias	138	0,40	Misto
Restaurantes	5989	17,18	Misto
Supermercados	399	1,15	Moderno
Comércio varejista no geral	2319	6,66	Moderno
Estabelecimentos atacadista ²	736	1,72	
Comércio de carnes	54	7,34	Misto
Comércio de alimentos processados	47	6,38	Moderno
Comércio de alimentos ultraprocessados	194	26,36	Moderno
Laticínios	35	4,75	Misto
Comércio de alimentos <i>in natura</i>	36	4,89	Misto
Outros comércios de alimentos	370	50,28	Moderno
Outras empresas especializadas em alimentos ²	6960	16,29	

Criação de animais	91	1,31	Misto
Cultivo de alimentos	38	0,55	Misto
Fábricas de alimentos	5774	82,96	Moderno
Frigoríficos	23	0,33	Misto
Bufê de alimentos	1034	14,85	Moderno
Políticas públicas de comercialização e acesso aos alimentos ²	169	0,40	
Restaurantes populares	4	2,37	Misto
Feiras-livres	54	31,95	Misto
Feiras de orgânicos	8	4,73	Misto
Feiras do programa Direito da Roça	39	23,08	Tradicional
Sacolão ABasterCer	20	11,83	Misto
Mercados municipais	3	1,77	Misto
Unidades produtivas	41	24,27	Tradicional

Fonte: ¹SEF/MG, 2019; ² Prefeitura de Belo Horizonte, 2022.

Nota: *dinâmicas de abastecimento, percentuais de forma relativa, para cada categoria.

- 22 Em relação ao comércio varejista formal de alimentos, lanchonetes (17,69%), restaurantes (17,18%) estabelecimentos de fornecimento de alimentos prontos para o consumo (locais onde se vende os alimentos prontos ao consumo, porém sem espaço físico o consumo no local - *delivery*) (14,19%) e bares (11,60%) foram as categorias mais frequentes. Importante destacar que essas categorias exibiram crescimento expressivo na cidade desde 2008: 78%, 92%, 9.407% e 625%, respectivamente (Justiniano et al., 2022). No setor do varejo, o *delivery* foi a categoria que apresentou o maior crescimento no período analisado (Justiniano et al., 2022), o que demonstra uma rápida mudança na oferta alimentar fora do ambiente doméstico e na própria forma com os restaurantes vêm montando seus planos de negócio (Schubert e Tavares, 2019).
- 23 Esses dados nos sinalizam a predominância de estabelecimentos que fornecem alimentos para o consumo imediato, uma tendência dos espaços urbanos de diferentes países. Geralmente associados aos sistemas alimentares modernos, não raro, tais estabelecimentos são caracterizados pela oferta de alimentos ultraprocessados (Rinaldi, Aguilar e Egan, 2022). Com efeito, em BH, as lanchonetes, os bares, e os *deliveries* são considerados locais que comercializam alimentos predominantemente ultraprocessados (Honório et al., 2022). Particularmente no caso do *delivery*, ao analisar os tipos de alimentos promovidos nas plataformas virtuais de Belo Horizonte, Horta et al. (2021) identificaram que as refeições prontas ultraprocessadas representavam quase 70% da alimentação oferecida nos cardápios, enquanto os pratos tradicionais (feitos predominantemente com alimentos *in natura* ou minimamente processados, como arroz, feijão, carne e vegetais) e os pratos com legumes (feitos predominantemente com vegetais, como, saladas e sopas de legumes) representavam pouco mais de 30%. “Sorvetes, doces, salgados embalados e os *snacks* foram nove vezes mais frequentes que as frutas” (Horta et al., 2021, p. 544).
- 24 Por sua vez, os hipermercados (0,07%), as peixarias (0,40%) e os supermercados (1,15%) foram os estabelecimentos menos frequentes na categoria comércio varejista formal de alimentos (Tabela 1). Desde 2008, os hipermercados apresentaram redução de 79%, as peixarias cresceram 263% e os supermercados cresceram 20% (Justiniano et al., 2022). Ainda que pouco expressivos em termos absolutos, esses estabelecimentos apresentam grandes repercussões nas dinâmicas de abastecimento contemporâneas. De

acordo com Cunha e Campos (2022), Matioli e Peres (2020) e IBGE (2020), os supermercados e hipermercados se constituíram como os donos do mercado varejista de alimentos nos grandes centros urbanos do Brasil em termos de quantidade e valores comercializados.

- 25 Essa pujança foi transformando as relações sociais - antes baseada em relações de confiança e proximidade (característicos dos armazéns a granel) para um mercado mais prático, impessoal e moderno (característicos dos supermercados e hipermercados) (Matioli e Peres, 2020) – e colocando desafios para inserção dos pequenos fornecedores, particularmente dos agricultores familiares locais. Como comentam Cunha e Campos (2022, p. 89),

“O modelo adotado pelos supermercados para a realização de compras é normatizado e tem por base padrões técnicos, em termos de escala e de condições comerciais e de fornecedores. Esse caráter técnico e formalizado representa um entrave aos agricultores familiares que não dispõem de tais procedimentos. Em termos práticos, a maior parte desses agricultores não consegue participar deste canal de comercialização em função destes requisitos”.

- 26 Ademais, a própria alimentação tende a se transformar. De acordo com Cunha e Campos (2022, p.89), a seletividade dos fornecedores nos supermercados “afeta diretamente a diversidade da pauta de oferta de produtos regionais ou típicos que ainda não lograram alcançar uma escala comercial ou técnica”. Confluindo para a oferta regional limitada, segundo a Organização Panamericana de Saúde (OPAS, 2018), os supermercados foram se tornando prevaletentes na oferta de produtos ultraprocessados. Particularmente no caso de BH, ao analisar os encartes de supermercados da cidade, Mendes et al. (2021) observaram que 66,9% dos anúncios se referiam a alimentos ultraprocessados, enquanto aos alimentos *in natura* ou minimamente processados perfaziam 19,9%, os alimentos processados 9,5% e os ingredientes culinários processados 3,7%. Para os autores, esses dados “confirmam a posição dos encartes dos supermercados como um obstáculo à alimentação saudável” (Mendes et al., 2021).

- 27 Ainda que representando menos de 2% das dinâmicas de abastecimento, uma diversidade de estabelecimentos compõe o setor atacadista em BH: comércio atacadista de grão de café; farinhas, amidos e féculas; cerveja, shop e refrigerantes; pães, bolos, biscoitos e similares; chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes; etc. (Supl. Quadro 01). Dentre esses estabelecimentos – conforme critérios do mapeamento de desertos alimentares (Brasil, 2018) – 26,36% podem ser classificados como estabelecimentos que comercializam alimentos ultraprocessados; 6,38% alimentos processados; e 4,89% (apenas 36 estabelecimentos) *in natura*. Similar às discussões realizadas anteriormente, esses dados nos colocam desafios na promoção da alimentação saudável e da SAN.

- 28 No que se refere à descrição de outras empresas especializadas em alimentos, a maioria foi representada por fábricas de alimentos (82,96% - fabricação de massas alimentícias; de biscoitos e bolachas; de conservas de legumes e outros vegetais; frutas cristalizadas, balas e semelhantes, etc.) (Supl. Quadro 01), seguida dos bufês de alimentos (14,85% - serviços de alimentação fornecidos por bufê para coquetéis, recepção e similares). Também foi possível observar – a partir da classificação do CNAE - a presença de estabelecimentos que realizam práticas agrícolas e comercializam alimentos, notadamente a criação de animais (1,31%) e o cultivo de alimentos (0,55%) (Tabela 1). As fábricas de alimentos se envolvem principalmente na preparação de alimentos ultraprocessados e processados (Brasil, 2014) e, por sua vez, os bufês de alimentos fazem parte da categoria de *food service* (alimentação preparada para fora do lar) – juntamente com os deliveries, os restaurantes, as lanchonetes e os bares –, cujas certas características dos alimentos já discutimos acima.

- 29 Em menor importância em termos absolutos, a categoria Políticas públicas de comercialização e acesso aos alimentos compreende os equipamentos de segurança alimentar e nutricional (EPSAN) (n=128; 0,30%) e as unidades produtivas (n=41;

0,10%). Dentre os EPSAN, as feiras-livres são prevaletentes (31,95%), seguidas das feiras do programa direito da roça (23,08%) e do Sacolão ABasteCer (11,83%). Todos esses comercializam (com preços mais acessíveis) uma grande variedade de frutas, verduras e legumes, geralmente em áreas de vulnerabilidade social, facilitando, portanto, o acesso à alimentação saudável (Cordeiro 2021). Todavia, enquanto grande parte dos alimentos das feiras-livres e dos Sacolões Abastecer é oriunda da CEASA-Minas (logo, não raro viabilizada por meio de circuitos longos e diversos intermediários), os alimentos do programa direto da roça são oriundos dos agricultores familiares do município e região metropolitana (Cordeiro 2021; Aranha, 2000).

30 As políticas públicas com menor expressividade numérica foram os mercados municipais (3 - 1,77%) e os restaurantes populares (4 - 2,37%). Os mercados municipais são compostos por diversas lojas que comercializam uma variedade de alimentos, dentre os quais se destacam hortifrutigranjeiros, açougues, peixarias, restaurantes, laticínios, entre outros (Cordeiro, 2021). Circuitos curtos e cadeias longas, alimentos *in natura*, processados e ultraprocessados, e alimentos da cultura local ou cosmopolitas caracterizam esses espaços, associados a diferentes sistemas alimentares. Os restaurantes populares comercializam refeições completas (café da manhã, almoço e jantar) a um preço acessível à população socioeconomicamente vulnerável (Cordeiro, 2021; Honório, 2020). Embora nutricionalmente balanceadas, as refeições são compostas por alimentos *in natura*, processados e ultraprocessados (Ramos et al., 2020), sendo os alimentos oriundos da indústria alimentar, de varejistas e, mais recentemente, também da agricultura familiar local e regional (21% - Câmara Municipal de Belo Horizonte, 2022).

31 As unidades produtivas referem-se a espaços de agricultura urbana (quintais produtivos, hortas comunitárias nas ocupações ou escolas) de base agroecológica, destinados ao consumo das famílias ou também à comercialização e geração de renda (Alencar, 2022). Conforme Belo Horizonte (2022, p. 07), esses espaços “promovem a melhoria da qualidade ambiental e da agrobiodiversidade do município, contribuem para a SAN da população – ampliando a produção e acesso a alimentos saudáveis –, apresentam alternativas de renda, desenvolvimento da comunidade, troca e ampliação de conhecimentos e saberes, dentro outros.”

32 Além de expressividades desiguais em termos absolutos e relativos, essas diferentes dinâmicas de abastecimento estão associadas a distintos sistemas alimentares que coexistem e interagem na cidade de BH. Seguindo os elementos apontados acima e os critérios apresentados na seção metodológica, observamos que, de um modo geral, prevalecem os sistemas alimentares mistos e modernos. Esses se destacam na categoria de comércio varejista, atacadista e empresas especializadas de alimentos. Ressaltamos que o sistema alimentar moderno, no contexto das transformações de abastecimento alimentar, pode significar um processo de monopolização das estruturas de abastecimento alimentar e de oferta reduzida de alimentos *in natura* e da diversidade alimentar, comprometendo sobremaneira a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos.

33 Já na categoria políticas públicas de comercialização e acesso aos alimentos prevalecem os sistemas alimentares mistos e tradicionais, sendo esses últimos presentes unicamente no Programa Direto da Roça e nas Unidades Produtivas. Destaca-se, portanto, a importância do poder público (notadamente a subsecretaria de SAN do município) como fomentador dos sistemas alimentares tradicionais. Esses resultados, corroborando Maluf (2021), Lawrence (2017) e HLPE (2017), revelam um mosaico de diferentes e múltiplos tipos de abastecimento alimentar confluindo com distintos sistemas alimentares.

Considerações finais: coexistência de diferentes sistemas alimentares e

dinâmicas de abastecimento em BH

- 34 Ao longo dos anos, novos atores, processos e dinâmicas (supermercados, centrais de abastecimento, políticas públicas, deliveries, circuitos longos, alimentos ultraprocessados, publicidade, dentre outros) foram sendo incorporados em BH produzindo mudanças nas atividades de abastecimento alimentar da cidade. Em relação as análises realizadas a partir de 2019, confluindo com Maluf (2021), Lawrence (2017) e HLPE (2017), reafirmamos, portanto, a coexistência de diferentes sistemas alimentares e dinâmicas de abastecimento em BH.
- 35 Se a urbanização é um processo intenso e linear, as transformações no modo de acessar os alimentos não foram homogêneas e unidirecionais no sentido da transformação de sistemas alimentares tradicionais para modernos e industriais. Notamos o predomínio de sistemas alimentares mistos e modernos, o que reafirma a importância das políticas inovadoras, intersetoriais e efetivas capazes de contemplar a promoção de sistemas alimentares mais justos e saudáveis e o melhor acesso aos alimentos saudáveis⁴.

Bibliographie

Alencar, V.G de S.L. *Semeando e cultivando agroecologia na metrópole de Belo Horizonte: agriculturas do Baixo Onça*. Belo Horizonte, 2022. Dissertação (mestrado). Instituto de Geociências, Universidade Federal de Minas Gerais.

Aranha, A.V. *Segurança Alimentar, Gestão Pública e Cidadania: a experiência do município de Belo Horizonte 1993-1999*. Belo Horizonte, 2000. Dissertação (mestrado). Escola de Governo da Fundação João Pinheiro.

Belik, W.; Cunha, A. Abastecimento no Brasil: o desafio de alimentar as cidades e promover o desenvolvimento rural. In: Grisa, C.; Schneider, S. Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015, p. 2017-238.

Belo Horizonte. **Mapa Oficial da Prefeitura de Belo Horizonte**. Disponível em: <<https://bhmap.pbh.gov.br/v2/mapa/idebhgeo#zoom=4&lat=7796893.0925&lon=609250.9075&baselayer=base>>. Acesso em: dezembro de 2021.

Belo Horizonte, Prefeitura de Belo Horizonte. **Unidades Produtivas Coletivas/Comunitárias de Agricultura Urbana de Belo Horizonte**. Belo Horizonte: SUSAN/SMASAC, 2022.

Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social. **Estudo Técnico Mapeamento dos Desertos Alimentares no Brasil**. Secretaria-Executiva da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional Ministério do Desenvolvimento Social, 2018.

Brasil, Ministério da Saúde. **Guia alimentar para população brasileira**. Brasília: MS, 2014.

Bricas, N. *et al.*, 2017. Urbanization issues affecting food systems sustainability. In: Brand, C. *et al.* Designing urban food policies. Switzerland: Springer, p.1-25.

Câmara Municipal de Belo Horizonte. **Grupo de Trabalho Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte**. Aprovado pelo Requerimento de Comissão nº 464/2021. Belo Horizonte, 2022.

Costa, J.E.da. *Mercado Central de Belo Horizonte: a conveniência entre iguais e diferentes*. Belo Horizonte, 2006. Dissertação (mestrado). Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais

Cordeiro, N.G. *Ambiente alimentar do consumidor no entorno dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional de Belo Horizonte, Minas Gerais*. Belo Horizonte, 2021. Dissertação (mestrado). Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais.

Cunha, A.R.A de A.; Campos, M.M. Supermercados famintos, mercados locais resistentes: a dinâmica Latino-Americana e o comportamento do mercado brasileiro. **Revista Caminhos de Geografia**, v. 23, n. 85, p. 88-101, 2022.

FAO. The state of food security and nutrition in the world. Rome: FAO, 2022.

High Level Panel Of Experts On Food Security And Nutrition/HLPE. **Nutrition and food systems**. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome. 2017. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf>>. Acesso em: 15 abr. 2021.

- Jardim, M.Z. *et al.* Ultra-processed foods increase noncommunicable chronic disease risk. **Nutrition Research**. v.95, p. 19-34, 2021.
DOI : 10.1016/j.nutres.2021.08.006
- Mendes C. *et al.* Food marketing in supermarket circulars in Brazil: An obstacle to healthy eating. **Prev Med Rep**, v. 21, p. 1-6, 2021.
- Honório, O.S. *Desertos e pântanos alimentares em uma metrópole brasileira*. Belo Horizonte, 2020. Dissertação (mestrado). Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais.
- Honório, O.S. *et al.* Food deserts and food swamps in a Brazilian metropolis: evaluation of the community food environment. **Food Security**, v. 14, p. 695-704, 2022.
- Horta, P.M. *et al.* Digital food environment of a Brazilian metropolis: food availability and marketing strategies used by delivery apps. **Public Health Nutrition**, v. 24, n. 3, p. 544-548, 2021.
DOI : 10.1017/S1368980020003171
- IBGE. Áreas urbanizadas do Brasil 2019. Rio de Janeiro: IBGE, 2022.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Classificação nacional de atividades econômicas - CNAE I Comissão Nacional de Classificação [e] IBGE**. -Rio de Janeiro: IBGE, 2002. 344p.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Classificação nacional de atividades econômicas - SUBCLASSES - Versão 2.2 - notas explicativas [e] IBGE**. -Rio de Janeiro: IBGE, 2015. 411p.
- IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2020**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/belo-horizonte/panorama>>. Acesso em: dezembro de 2021.
- IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/belo-horizonte/historico>>. Acesso em: fevereiro 2022.
- Instituto Do Patrimônio Histórico E Artístico Nacional/IPHAN. **História – Belo Horizonte**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1832/>>. Acesso em: fevereiro 2022.
- IPES Food. **What makes urban food policy happen?** Insights from five case studies. 2017.
- International Panel of climate change- IPCC. Climate change 2022: impacts, adaptation and vulnerability. IPCC, 2022. Disponível em: <https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg2/>
- Justiniano, I.C.S. *et al.* Retail food environment in a Brazilian metropolis over the course of a decade: evidence of restricted availability of healthy foods. **Public Health Nutrition**, v. 25, n. 9, p. 2584-2592, 2022.
DOI : 10.1017/S1368980022000787
- Lawrence, G. Re-evaluating food systems and food security: a global perspective, **Journal of Sociology**, v. 53, n. 4, p. 774-796, 2017.
DOI : 10.1177/1440783317743678
- Maluf, R..S. Decentralized food systems and eating in localities: a multi-scale approach. **Revista de Economia e Sociologia Rural**. v. 59, n.4, e238782, 2021.
DOI : 10.1590/1806-9479.2021.238782
- Moragues-Faus, A. The emergence of city food networks: rescaling the impact of urban food policies. **Food policy**, 2021.
- Moragues-Faus, A.; Bettersby, J. Urban food policies for a sustainable and just future: concepts and tools for a renewed agenda. **Food Policy**, 2021.
- Matioli, V.; Peres, J. **Donos do mercado: como os grandes supermercados exploram trabalhadores, fornecedores e sociedade**. São Paulo: Elefante, 2020, 355p.
- Oliveira, F.A. *Comunidade que sustenta a agricultura: entendendo as CSAs de Belo Horizonte e analisando suas possibilidades e desafios*. Belo Horizonte, 2018. Dissertação (mestrado). Centro de Pós-Graduação e pesquisas em Administração, Universidade Federal de Minas Gerais.
- Onu-Habitat. Envisaging the future of cities. World cities report 2022. 2022.
- Organização Panamericana de Saúde. Alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina: tendências, efeito na obesidade e implicações para políticas públicas. Brasília: OPAS/OMS, 2018.
- Ramos, S.A. *et al.* Avaliação da qualidade das refeições servidas em um restaurante popular. **HU Revista**, V. 46, p. 1-8, 2020.
DOI : 10.34019/1982-8047.2020.v46.28417
- Rinaldi, C.; Aguilar, M.D.; Egan, M. Understanding the Online Environment for the Delivery of Food, Alcohol and Tobacco: An Exploratory Analysis of 'Dark Kitchens' and Rapid Grocery Delivery Services. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, volume 19, n. 9, abr. 2022, p. 1-16.
- Schubert, M.N.; Tavares, L. A terceira revolução dos restaurantes: uma análise comparada a partir das práticas e das rotinas alimentares do Brasil, Reino Unido e Espanha. In: 19º Congresso

Brasileiro de Sociologia, 2019, Florianópolis. 19º Congresso Brasileiro de Sociologia, 2019.

Seabra, M.C.T.C. **Nomes de estabelecimentos comerciais em Belo Horizonte**. V.1 Belo Horizonte: FALE/UFGM, 2008.

Silva, R.A.S. Os supermercados de vizinhança como referência e comércio e consumo e seus impactos na mobilidade urbana. **Observatorium: Revista Eletrônica de Geografia**, n.2, v.4, 2010.

Silva, R.H.A. *A Cidade de Minas*. Belo Horizonte, 1991. Dissertação (mestrado). Departamento de Ciências Políticas, Universidade Federal de Minas.

Souza, L.S.de. *Viver e comer na cidade: políticas públicas para o abastecimento alimentar em Belo Horizonte (século XX)*. Belo Horizonte, 2020. Dissertação (mestrado). Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais.

Tefft, J. *et al.* Urban food systems governance: current context and future opportunities. Roma:FAO, 2020.

Notes

1 Financiamento do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) Processo: 403508/2021-5

2 *estabelecimentos que comercializam alimentos in natura*, ou seja, onde a aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados representa mais de 50% da aquisição total, prevalecendo a aquisição de produtos saudáveis; *estabelecimentos que comercializam ultraprocessados*, isto é, onde a aquisição de alimentos ultraprocessados representa mais de 50% da aquisição total, prevalecendo a aquisição de produtos não saudáveis; *estabelecimentos mistos*, onde há predominância de aquisição de preparações culinárias ou alimentos processados ou onde não há predominância de aquisição de alimentos *in natura*/minimamente processados nem de alimentos ultraprocessados.

3 Embora sua importância na modificação do abastecimento alimentar de Belo Horizonte, ressaltamos que, para efeito de análise desse artigo, a CEASA-MG não foi incluída uma vez que ela está localizada no município de Contagem (SILVA, 1991; SOUZA 2020).

4 Agradecimentos à Coordenação e Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) – Código de Financiamento 001, ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) Processo: 403508/2021-5

Table des illustrations

	Titre Figura 01 – Local de estudo, Belo Horizonte, 2022
	Crédits Fonte: elaborado pelos autores
	URL http://journals.openedition.org/confins/docannexe/image/52625/img-1.png
	Fichier image/png, 47k

Pour citer cet article

Référence électronique

Melissa Luciana de Araújo, Milene Cristine Pessoa, Olivia Souza Honório, Maycon NoreMBERG Schubert, Sergio Schneider et Catia Grisa, « Dinâmicas de abastecimento nos sistemas alimentares em Belo Horizonte », *Confins* [En ligne], 59 | 2023, mis en ligne le 30 juin 2023, consulté le 27 juillet 2023. URL : <http://journals.openedition.org/confins/52625> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/confins.52625>

Auteurs

Melissa Luciana de Araújo

Doutoranda em Saúde e Nutrição, Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto. ORCID: 0000-0002-9932-2135. E-mail: melissaluciana20@gmail.com

Milene Cristine Pessoa

Professora Adjunta do Departamento de Nutrição, Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais. ORCID: 0000-0002-1053-5450. E-mail: milenepessoa@gmail.com

Olivia Souza Honório

Doutoranda em Saúde e Nutrição, Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto.
ORCID: 0000-0003-4174-6987. E-mail: oliviashonorio@gmail.com

Maycon NoreMBERG Schubert

Professor Adjunto no Departamento de Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul
ORCID: 0000-0003-3699-525X. E-mail: maycon.schubert@gmail.com

*Articles du même auteur***Conveniencialização da comida e do comer** [Texte intégral]

Conveniencisation of food and eating
"Conveniencisation" des aliments et du manger
Paru dans *Confins*, 59 | 2023

Sergio Schneider

Professor titular do Departamento de Sociologia e membro permanente dos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural e Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. ORCID: 0000-0002-4353-6732. E-mail: schneide@ufrgs.br

Catia Grisa

Professora dos Programas de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) e Dinâmicas Regionais de Desenvolvimento (PPGDREDES) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Porto Alegre, RS, Brasil. ORCID: 0000-0001-6685-4875. E-mail: catiagrisaufrgs@gmail.com

*Articles du même auteur***Alimentação e Políticas Alimentares nas Cidades: introdução ao debate** [Texte intégral]

Alimentation et politique alimentaire dans les villes : introduction au débat
Food and Food Politics in Cities: introduction to the debate
Paru dans *Confins*, 59 | 2023

Dos acordos globais às interpretações locais sobre agricultura sustentável: tradução e implementação do Plano e do Programa ABC [Texte intégral]

Des accords mondiaux aux interprétations locales de l'agriculture durable: traduction et mise en œuvre du plan et du programme ABC
From global agreements to local interpretations of sustainable agriculture: translation and implementation of the ABC Plan and Program
Paru dans *Confins*, 46 | 2020

Droits d'auteur

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International - CC BY-NC-SA 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>