

GESTÃO NA FEIRA DO INTERIOR: ESTUDO NA FEIRINHA DO BAIRRO BRASIL, VITÓRIA DA CONQUISTA-BA

LILIAN AMARAL BOMFIM*
ALMIRALVA FERRAZ GOMES†

Resumo

A feira do interior é um espaço que persiste na construção social contemporânea. Seu ambiente favorece as relações econômicas, sociais e culturais e, além disso, fortalece o escoamento da produção proveniente da agricultura familiar, promovendo a integração social e preservando hábitos culturais. Estudar tal ambiente como uma organização nos permite então compreender sua permanência na atualidade. Nessa perspectiva, buscou-se analisar a percepção de feirantes, consumidores e fiscais a respeito das condições de comercialização da feira do Bairro Brasil, em Vitória da Conquista, Bahia. O objetivo foi alcançado a partir de uma pesquisa do tipo descritivo-exploratória, com uso de questionários estruturados na forma de escala *Likert* e análise qualitativa. Os resultados indicam a permanência de uma cultura em que o grande fluxo de consumidores cientes das precariedades consome os alimentos em um ambiente pouco higienizado, mas com uma localização privilegiada e produtos baratos.

Palavras-chave: Comercialização; Feira livre; Processo de decisão; Produtos alimentícios; Segurança alimentar.

Abstract

The fair of the interior is a space that persists in contemporary social construction. Your environment favors the economic, social and cultural relations also strengthens the flow of production from family farming, promoting social integration and preserving cultural habits. Studying such an environment as an organization allows us to then understand their stay in the present. Within this perspective, we sought to analyze the perception of merchants, consumers and tax in respect of marketing conditions for fair Bairro Brazil, in Vitória da Conquista, Bahia. The objective was reached from a study of descriptive and exploratory, using structured questionnaires in the form of Likert scale and qualitative analysis. The results indicate that there remains a culture in which the large flow of consumers, aware of the precariousness, consume food in a little sanitized environment, but with a prime location and cheap products.

Keywords: Marketing. Free fair; Decision process; Food products; Food security.

I. INTRODUÇÃO

Historicamente, as feiras livres existem no Brasil desde o período colonial. Sua configuração foi construída socialmente como um ambiente capaz de proporcionar a troca, nem sempre comercial, de produtos e serviços.

* Administradora, formada pela Uesb. Analista de Estágio e Formação de Talentos do IEL/Fieb. e-mail: <lilian.amaral_adm@hotmail.com>.

† Doutora em Administração pela Ufla. Professora do DCSA/Uesb. e-mail: <almiralva@gmail.com>.

Apesar dos “tempos modernos” em que predominam novas modalidades de comercialização e instalações atrativas para a venda de alimentos em supermercados e hipermercados, muitas feiras têm resistido às inovações e aos avanços tecnológicos, uma vez que permaneceram vivas na cultura da população.

Na região Nordeste do País, mais intensamente do que nas regiões Sul e Sudoeste, culturalmente, são comuns as pessoas comprarem hortaliças, legumes, carnes e outros tantos produtos em feiras livres. Nas pequenas cidades do interior, elas estimulam o desenvolvimento econômico e social, fomentando, principalmente, a economia local e tornando-se um espaço de interação, de modo que um tecido social se relaciona de forma intensa. As feiras livres geralmente têm problemas relativos à manipulação de alimentos, infraestrutura, segurança, acessibilidade e higienização (Ribeiro et al., 2005). É comum verificar que costumes inadequados como a falta de atenção ao manipular e armazenar os alimentos podem comprometer a qualidade e encurtar sua vida útil; além disso, podem causar graves problemas como intoxicação alimentar que envolve questões de segurança alimentar (Soto et al, 2008).

Entender a feira livre do interior como uma organização permite a construção de um olhar diferenciado para esse espaço urbano. A administração nesse ambiente não é uma gestão profissional e técnica, mas a gestão de relações sociais de produção e distribuição, que tem um público diferenciado que interage e constrói relacionamentos tradicionais que se reinventam em práticas contemporâneas.

O *locus* deste estudo está situado na cidade de Vitória da Conquista, região Sudoeste da Bahia. Em 2013, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o município se manteve como a terceira maior cidade da Bahia, com população de 336.987 habitantes, demonstrando seu crescimento contínuo. Atualmente, a cidade possui quatro feiras principais. Ademais, nota-se, nas proximidades desses equipamentos urbanos, um intenso comércio.

De um modo geral, as feiras do interior do Nordeste apresentam um subcentro urbanizado, cercado por comunidades predominantemente rurais. *Dentre as feiras existentes* em Vitória da Conquista, a escolhida como objeto de pesquisa se localiza no Bairro Brasil, o mais populoso da cidade. Os primeiros relatos de existência dessa feira são dos anos 1940, na região oeste da cidade que, a fim de atender uma população que crescia quantitativa-

mente e não queria se deslocar para o bairro central, iniciou um processo de comercialização para conquistar autonomia com relação ao centro. O principal fluxo da feira em estudo ocorre durante os finais de semana, especialmente nos domingos, quando é possível encontrar feirantes que no intuito de se prepararem para um “dia de feira” lá chegam às 3 horas da manhã.

Ante o exposto, o presente artigo se propõe a analisar a percepção de feirantes, consumidores e fiscais a respeito das condições de comercialização dos produtos alimentícios na feira do Bairro Brasil. Para tanto, discute-se o espaço da feira como um todo e a questão da segurança alimentar. Em seguida, apresentam-se os procedimentos metodológicos adotados para sustentar o estudo. Logo após, faz-se uma breve contextualização do cenário de pesquisa e analisam-se os dados coletados em campo à luz do referencial teórico que norteou o estudo. Por fim, expressam-se as considerações finais desta pesquisa.

2. FEIRA LIVRE

As feiras livres, mais que local de comercialização, são espaços que representam a dinâmica de uma sociedade em determinado momento. Sua etimologia, segundo Pierri (2010, p. 45), “deriva do latim *feria*, significando o dia santo, o feriado”. De acordo com Sato (2007, p. 3), “feira significa festa”. São muitas as referências às feiras na literatura, mostrando como assumem, além da função comercial, um papel folclórico, religioso e festivo. Com isso, seu ambiente é propício à representação de uma cultura e à construção social de um lugar, materializado nos produtos e serviços. Sacco dos Anjos et al. (2005) destacam que as feiras livres têm, além da comercialização, grande potencial de interferir nas relações sociais, que não se restringem a uma mera relação comercial visto que seu espaço propicia a criação de novos laços e robustece e revigora os existentes.

Do ponto de vista cultural, para Coutinho et al. (2006), a feira livre é uma instituição que resguarda tradições, indiferente ao processo de modernização. Segundo Minnaert (2008), elas proporcionam à população um ambiente de sons estranhos, gestos, imagens, pessoas, animais, cheiros, dentre outros. Ademais, representa, em última instância, o lugar sagrado, onde se cumpre a ritualização da separação do mundo urbano/rural.

Desde a Antiguidade, as feiras têm como principal objetivo realizar trocas de produtos entre indivíduos de diferentes locais. Segundo Sacco

dos Anjos et al. (2005), a origem das feiras no Brasil se deu no período colonial, quando sua função era abastecer de alimentos os primeiros adensamentos humanos. De acordo com Gonzaga de Sousa (2004), a produção excedente foi a principal causa do surgimento das feiras, visto que com as sobras de uns e a falta de outros houve a necessidade de troca de mercadorias, a princípio intergrupos, sem exigência de um lugar onde a procura por mercadorias das quais se necessitava era mais intensa.

Nas pequenas cidades, as feiras são os principais e, às vezes, o único local de comércio da população. Para Ribeiro et al. (2005), à primeira vista, as feiras parecem um mercado pequeno, entretanto, são excelentes para os agricultores, consumidores e para o comércio urbano. Seu impacto no comércio costuma ser maior em pequenos municípios, visto que costuma ser, se não o único, o que provoca maior impacto na economia local, desenvolvendo comercialmente as proximidades de onde ela é realizada.

Coutinho et al. (2006) destacam que o fato de as feiras livres resistirem às inovações contemporâneas, sem acompanhar a evolução do mercado, as torna vulneráveis, uma vez que se observa, além da não modernização, problemas como falta de higiene, má estrutura das barracas, desorganização e falta de segurança. Isso põe em risco a sua sobrevivência, que é agravada, ainda, pela falta de fiscalização, inadequação das instalações e péssimas condições de trabalho. Ribeiro et al. (2005) relatam que raramente as feiras livres têm a atenção dos programas governamentais ou de apoio ao desenvolvimento rural. Para Mascarenhas & Dolzani (2008, p. 4), em contextos urbanos, a feira livre é a “filha rebelde da modernidade, que insiste em desafiá-la”, ocupando espaços definitivos nas cidades, como opção de consumo popular onde o sujeito moderno interage com estranhos em meio a cores e formas, que seus olhos não são capazes de discernir ou classificar rapidamente. Segundo Sacco dos Anjos et al. (2005), esta sobrevivência indica que, além dos aspectos econômicos, há os aspectos culturais e simbólicos da feira livre no imaginário das representações dos consumidores.

3. SEGURANÇA ALIMENTAR NA FEIRA LIVRE

Segurança alimentar é um conjunto de normas de produção, transporte e armazenamento de alimentos que visa determinar características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais segundo as quais os alimentos seriam adequados ao consumo e padronizá-las (Gomes, 2007). Seu con-

ceito envolve a qualidade dos alimentos, as condições ambientais para a produção, o desenvolvimento sustentável e a qualidade de vida da população. Segundo a Organização Pan-Americana da Saúde (Opas) (2006), para que um alimento seja seguro, deve-se garantir que não cause danos aos consumidores, quando preparados e/ou consumidos. Entretanto, segundo Xavier et al. (2009), garantir a segurança dos alimentos abarca um grande conhecimento científico, empírico e histórico, pois assegurar que um alimento é seguro e adequado para consumo é uma tarefa complexa. Os autores destacam ainda que, na atualidade, os produtos considerados seguros podem, com o futuro desenvolvimento científico, ser considerados o inverso.

As feiras livres se inserem muitas vezes no setor informal e isso aumenta o risco de intoxicação alimentar e doenças patogênicas. Soto et al. (2008) destacam que esse tipo de comércio pode causar risco à população, pois os alimentos podem ser facilmente contaminados por microrganismos patogênicos. Essa contaminação, segundo Xavier et al. (2009), pode ocorrer no momento do cultivo, na irrigação do solo, ou durante seu processamento por meio de manipuladores, equipamentos e utensílios não higienizados corretamente. Coutinho et al. destacam que os problemas higiênicos que ocorrem nas feiras não são exclusividade do Nordeste do País. As condições de infraestrutura e a educação sanitária ainda são precárias em grande parte das feiras livres. Ainda segundo Coutinho et al. (2006, p. 6), “é preciso ressaltar que a falta de recursos impossibilita que os feirantes possam investir em infraestrutura, trabalhando com equipamentos sucateados”. Soto et al. (2008) enfatizam que este quadro proporciona condições favoráveis para aumento do risco de intoxicações alimentares, quando se parte do pressuposto de que as condições de higiene e manipulação desses alimentos podem ser insatisfatórias.

Nas feiras, segundo Xavier et al. (2009, p. 17), é comum as barracas ficarem lado a lado, fazendo com que as condições higiênico-sanitárias inapropriadas de uma se tornem perigosas para as demais. Como sugestão de higienização, Silva Júnior afirma que é necessário conscientizar a população a fim de se evitar a contaminação dos alimentos durante o armazenamento, preparo, cozimento e distribuição. Os alimentos vendidos nas feiras livres estão vulneráveis a contaminação, visto que a comercialização ocorre em uma área pública, pouco protegida do tempo, onde os produtos ficam expostos, ao ar livre (2001, apud Xavier et al., 2009).

É fácil notar que o ambiente da feira livre é propício ao surgimento de microrganismo, pois, neste espaço, observa-se a carência de higiene e organização, a presença de animais e insetos, a precária infraestrutura, além da existência de indivíduos que mantêm contato direto com o alimento a ser comercializado de forma inadequada. Somam-se a essas questões, segundo Almeida & Pena (2011, p. 113), “[. . .] a exposição dos feirantes a variações climáticas, longa jornada de trabalho, ausência de dispositivos e mecanismos básicos de proteção, entre outros múltiplos fatores de risco para a saúde”. Soto et al. (2008) afirmam que as condições precárias e inadequadas e a falta de conhecimento acerca das técnicas de manipulação higiênica por parte dos comerciantes podem facilmente contaminar os alimentos. Partindo dessa ideia, pode-se afirmar que, quando o manipulador de alimentos executa sua higiene pessoal erroneamente, aumenta a chance de contaminação dos alimentos, pois uma única pessoa oferece várias vias de contaminação: mãos, ferimentos, boca, nariz, pele, cabelo, entre outros.

Quando se leva em conta o significado de sujo e limpo na feira, tais termos ganham sentido polissêmico e podem adquirir análise variada, a depender da categoria pesquisada. Segundo Almeida & Pena (2011, p. 115), “[. . .] as ideias de impureza são expressões de sistemas simbólicos e a diferença entre os comportamentos face à poluição em qualquer parte do mundo é apenas uma questão de pormenor”, porque o que é limpo para um indivíduo não necessariamente será limpo para outro. Em outras palavras, os hábitos e práticas dos indivíduos podem ser divergentes. Esses aspectos subjetivos, aliados às interações objetivas de comercialização, levam à análise da feira como um ambiente organizacional complexo onde interagem o gestor público e seus prepostos, comerciantes, consumidores, cidadãos e anônimos.

Na feira livre, os feirantes, consumidores e fiscais ficam imersos em um ambiente que, de acordo com Almeida & Pena (2011), é confuso, pois se caracteriza como um local repleto de maus cheiros, com restos de alimentos espalhados pelo chão, animais se alimentando na proximidade, além de barracas desorganizadas. Segundo Minnaert & Freitas (2010), a ideia de sujo está associada ao que é percebido pelos sentidos. A remoção do lixo e da sujeira na feira não significa um afastamento do perigo à saúde, pois o mau cheiro e o lixo espalhado são situações comuns em que muitos personagens da feira estão habituados a conviver. A limpeza, muitas vezes, pode indicar mais que o cuidado com a higiene: é um cuidado estético cujo foco é a organização e aparência do espaço utilizado.

É notória a diferença de sentido que o mesmo termo pode provocar nos feirantes, consumidores e fiscais. Minnaert & Freitas afirmam que, para os comerciantes, por exemplo, a lama representa vida, pois se trata de uma mistura de terra e água. Já para os consumidores, a lama no chão representa sujeira, o que incomoda na comercialização dos produtos. Os autores ainda declaram que, segundo os feirantes, “ao definir feira como lama, se expressa a compreensão da feira como lugar onde pessoas e objetos se misturam” (2010, p. 1.609). De acordo com Almeida & Pena (2011), a diferença social gera um processo de conscientização da sociedade e das ações vividas em comum, contudo, traz algumas formas de coerção, de incentivos materiais ao conformismo e de punições particulares por intermédio de fiscais/inspetores (que podem ser homens/mulheres especializados) que patrulham os atos humanos com todo o aparato de controle social, quando não são corrompidos pelo sistema.

4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A feira escolhida para a pesquisa foi a “Feirinha” do Bairro Brasil. Durante a semana, a comercialização dos produtos ocorre dentro do Mercado Municipal (conhecido como Mercadão), que fica localizado entre a Avenida Ilhéus e a Avenida Itabuna. Já nos finais de semana, além do Mercadão, os feirantes ocupam os logradouros públicos onde a comercialização e a exposição dos produtos é realizada em barracas, caixotes, lonas ou diretamente sobre o chão.

A fim de alcançar o objetivo proposto, este trabalho se caracteriza como um estudo exploratório e descritivo. Exploratório, pois há pouco conhecimento na área pesquisada e descritivo porque visa descrever características de um fenômeno. Justifica-se a escolha desse tipo de pesquisa pela necessidade de se conhecer com mais profundidade o fato em estudo. Além disso, foi utilizado o estudo de caso como estratégia de pesquisa.

O instrumento para a coleta dos dados utilizados foi o questionário semiestruturado. Nele foi possível inserir questões abertas e fechadas, propiciando, assim, que os sujeitos verbalizassem o que pensam diante do tema pesquisado. Outro instrumento de coleta de dados, que visou dar mais validade ao estudo, foi a observação não participante, que permitiu aos pesquisadores atuarem como espectadores atentos, apenas observando e registrando as ocorrências que interessavam ao trabalho.

Para atingir os objetivos propostos, os feirantes, consumidores e fiscais responderam a modelos distintos de questionário. Os três modelos de questionários, por sua vez, foram compostos por questões de múltipla escolha e perguntas, na forma de escala *Likert*. Esse modelo de medição é favorável à proposta do estudo, pois permite que os envolvidos na pesquisa indiquem seu grau de concordância ou discordância (Brandalise, 2005).

Atualmente, de acordo com a Coordenação de Serviços Públicos da Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista, existem 334 permissões que correspondem ao total de feirantes autorizados a comercializar na feira em estudo. Assim, tomando como base os 334 feirantes cadastrados e adotando um nível de confiança de 95% e margem de erro de 5%, estabeleceu-se uma mostra probabilística de 186 feirantes.

Por não se saber a quantidade de consumidores que frequentam a feira em estudo e a fim de atingir maior número de consumidores, optou-se pelo tipo de amostragem temporal, que possibilitou a participação na pesquisa de qualquer consumidor que tenha frequentado a feira em três dias consecutivos. Dos três fiscais existentes, todos foram pesquisados.

Os dados coletados na pesquisa receberam um tratamento quantitativo e, quando possível, qualitativo. Conforme aponta Gil (2002, p. 141), a análise qualitativa é menos formal e está associada a diversos fatores como a natureza dos dados coletados, a extensão da amostra, os instrumentos de pesquisa e os pressupostos teóricos que norteiam uma investigação. No presente estudo, os dados primários obtidos por meio dos questionários foram categorizados, codificados, tabulados e analisados através de estatísticas simples. Nesse sentido, entende-se por pesquisa quantitativa aquela em que os dados são quantificados tanto na coleta de informações quanto no tratamento por meio da técnica estatística de análise descritiva. Essa análise serviu para apresentar um panorama geral da situação em estudo.

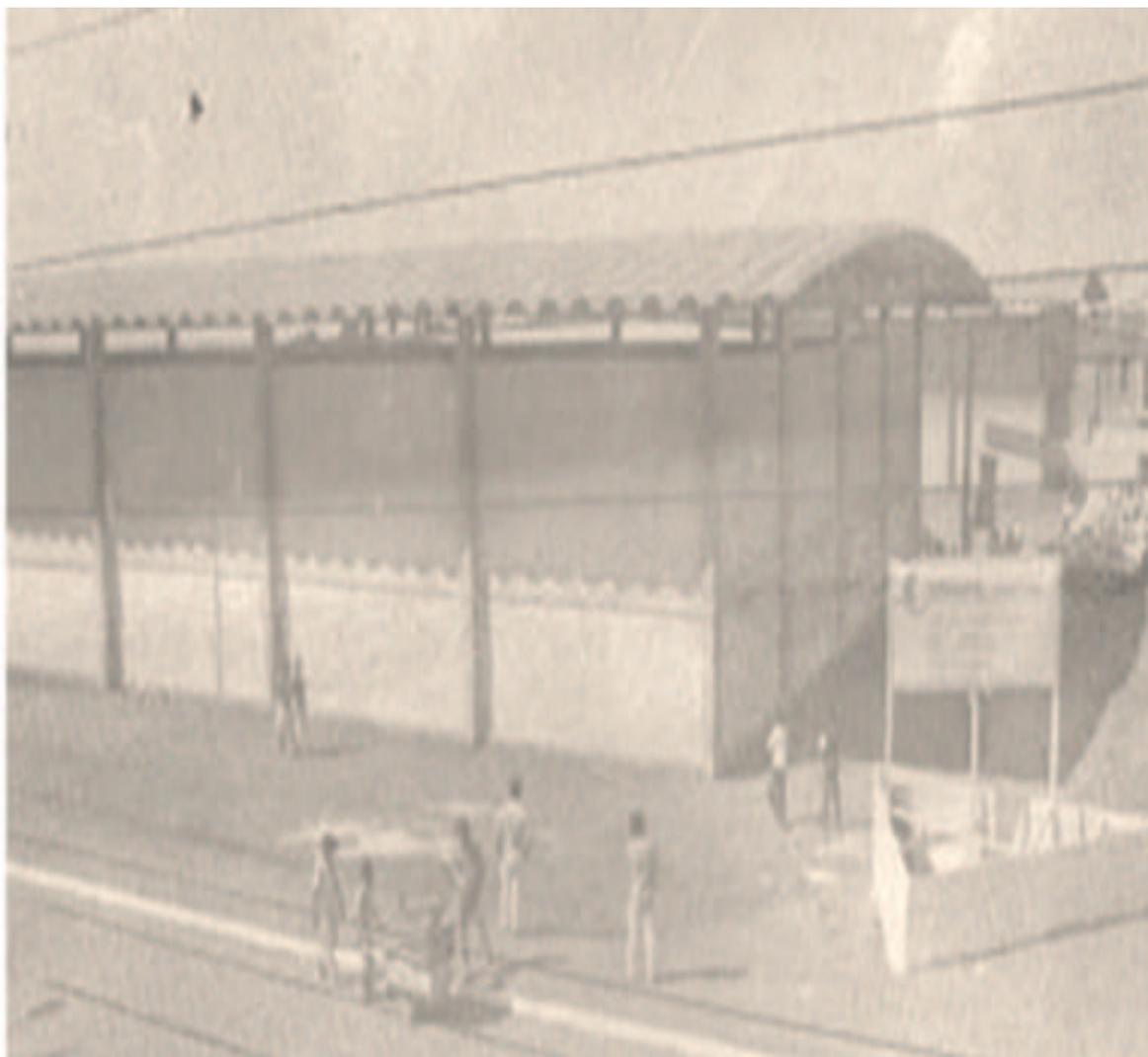
5.A FEIRA DO BAIRRO BRASIL

A primeira feira livre do município de Vitória da Conquista se localizava na Rua Grande, hoje conhecida como Praça Tancredo Neves e Barão do Rio Branco. Seu funcionamento se dava em barracões onde os feirantes e tropeiros se reuniam. Segundo Fernandes (2012), entre os anos de 1912 e 1915, o barracão foi demolido, entretanto, a feira continuou sendo realizada na praça onde funcionava a maioria das casas de comércio. Nos anos

seguintes, a prefeitura criou o mercado de alimentos central e descentralizou outras feiras para bairros populares.

A feira em estudo foi uma consequência da urbanização do local, tornando-se a feira de domingo de toda a cidade. Com seu crescimento, a prefeitura inaugurou, em 1958, outro equipamento urbano e comercial — o Mercado da Feirinha do Bairro Brasil, que atende aos moradores aí residentes até a atualidade. Tal Feira foi ampliada no ano de 1980, quando foi fundado o galpão para a comercialização de produtos alimentícios da zona oeste, conforme mostra a Figura 1. Atualmente, ela ocupa quatro quarteirões e é realizada todos os dias, com destaque para o domingo, quando o movimento é mais intenso, por ser um dia de folga para grande parte dos trabalhadores (Figura 2).

Figura 1. Feira coberta do Bairro Brasil, Vitória da Conquista, Bahia, 1980



Fonte:Arquivo Municipal.

Figura 2. Fachada atual da Feira do Bairro Brasil, Vitória da Conquista, Bahia, 2013



Fonte: Pesquisa de campo.

Os anos foram demonstrando, no entanto, o quadro de absoluto abandono, por parte do poder público, desse importante equipamento urbano, ao se verificar a ausência de manutenção, além da oscilação no sistema de coleta de lixo e ausência de fiscalização sanitária. Por longas décadas, a famosa “Feirinha do Bairro Brasil” viveu esse cenário de esquecimento do poder público. Apenas no último decênio, o Governo Municipal realizou uma reforma na área, contudo, a precariedade é visível aos olhos dos transeuntes com um pouco de senso crítico nessa localidade.

Nota-se, nos dias de maior fluxo, os produtos expostos em locais inapropriados, sem padronização, além de feirantes manipulando alimentos sem vestimentas adequadas o que, segundo Soto et al. (2008), proporciona condições favoráveis para aumento do risco de intoxicações alimentares, uma vez que as condições de higiene e manipulação dos alimentos podem não satisfazer aos consumidores.

Devido ao grande número de concorrentes, os feirantes utilizam de diversas formas para atrair o maior número de consumidores. Segundo Sato (2007, p. 7), “Cores, formas e texturas das mercadorias são exploradas pelos feirantes, garantindo resultados estéticos que conta com a apreciação de fregueses e feirantes”. Na concepção de Minnaert & Freitas (2010), os feirantes realizam a limpeza do ambiente com intenções mercadológicas, ou seja, como estratégia de *marketing* e não com a finalidade de preservar a saúde coletiva. Em ambientes competitivos como os da feira, aqueles feirantes que disponibilizam espaço apropriado para que seus produtos sejam expostos em boas condições de higiene levam vantagem com relação aos demais.

6. PERFIL DOS RESPONDENTES

Para o objetivo proposto neste estudo, buscou-se pesquisar os envolvidos diretamente com o processo de comercialização. Dos três fiscais que atuam na feira do Bairro Brasil, dois eram do sexo masculino e apenas um do sexo feminino. Um deles atua como fiscal entre seis e dez anos e os demais a menos de cinco anos. Levando em consideração o ano de fundação da Feira (1980), conclui-se que os fiscais atuam no local há pouco tempo.

Da amostra pesquisada entre os feirantes, observou-se que pouco mais da metade é composta por indivíduos do sexo feminino (51,6%). Os demais (48,4%) correspondem a feirantes do sexo masculino. Os dados revelaram uma quantidade expressiva de pessoas que se encontram na terceira idade, inclusive, parte deles em condições de se aposentar. A observação não participante permitiu inferir que parte dessa população mais madura comercializa produtos provenientes do seu próprio cultivo. Sobre o tempo em que comercializam na feira, 34,4% afirmaram comercializar a mais de vinte anos, antes mesmo da fundação oficial da Feira; 31,7% disseram comercializar até cinco anos; e 16,7%, de seis a dez anos. Os que comercializam de onze a quinze anos corresponderam a 11,3% e apenas 5,9% atuam como feirante pelo período de dezesseis a vinte anos.

Entre os consumidores, foi pesquisado um total de 75 clientes. A maior parte dos entrevistados foi do sexo feminino, representando 76%. Observou-se que, no período da pesquisa, as mulheres foram mais assíduas à feira. Sobre o tempo em que frequentam a feira, 34,7% afirmaram frequentar há mais de vinte anos. Isso se explica porque muitos residem no bairro antes mesmo da fundação da Feira, que ocorreu em 1980. Os que

frequentam até cinco anos corresponderam a 25,3%, enquanto 18,7% disseram frequentar de seis a dez anos; 13,3% frequentam de onze a quinze anos, e 8,0%, de dezesseis a vinte anos.

7. CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DA FEIRA: PERCEPÇÕES DE FISCAIS, FEIRANTES E CONSUMIDORES

A análise das principais reclamações dos consumidores foi realizada por meio de respostas preestabelecidas, deixando também o público pesquisado livre para expor sua opinião e percepção a respeito dos questionamentos levantados.

A limpeza do local onde a feira é realizada foi o fator que apresentou a maior percentagem de reclamações, ou seja, pouco mais da metade dos entrevistados (50,6%) revelou sua insatisfação com a limpeza do local (Tabela 1). A visão, a audição, o olfato e até mesmo o tato, ou seja, os sentidos influenciam as percepções dos consumidores (Kinjo & Ikeda, 2005). Tendo em vista que as feiras livres possuem características próprias que são muitas vezes favoráveis ao crescimento e proliferação de microrganismos (Xavier et al., 2009), a pesquisa revelou que os consumidores investigados se preocupam com as más condições higiênico-sanitárias das barracas dos feirantes e dos produtos comercializados.

Tabela 1. Principais reclamações dos consumidores

Reclamação	Percentual
Limpeza do local onde a feira livre é realizada	50,6
Infraestrutura	23,3
Trânsito na proximidade	13,3
Falta de banheiro químico	6,6
Falta de preparo dos feirantes no momento do atendimento	2,6
Outros	1,3

Fonte: Pesquisa de campo.

Os feirantes informaram que o local é lavado apenas uma vez por semana, geralmente na quarta-feira. No dia de maior fluxo, domingo, não existe limpeza antes, durante ou mesmo imediatamente após sua realização. Feirantes e consumidores acreditam que a precariedade na limpeza é um fator evidente que necessita de maior atenção, visto que é ambiente de grande circulação de indivíduos e de comercialização de alimentos (Figuras 3 e 4).

Figura 3. Um dia de feira no Bairro Brasil, Vitória da Conquista



Figura 4. Um dia de feira no Bairro Brasil, Vitória da Conquista



Fonte: Pesquisa de campo.

Apesar do elevado número de reclamações quanto à limpeza do local, um feirante, identificado na pesquisa como Feirante “A”, revelou que “a cultura do povo nordestino é que a feira livre seja realizada desse jeito; quem não quiser, compra no mercado”. Já o Feirante “B” acredita que “limpar a feira é sinal de educação”. A Opas (2006) destaca que as instalações e procedimentos devem ser apropriados para garantir que toda operação e a manutenção sejam realizadas de forma eficaz e que seja possível manter o grau apropriado de higiene pessoal. Xavier et al. (2009) ressaltam que as contaminações podem ocorrer não apenas pela falta de condições adequadas do local, mas, também, por desconhecimento técnico dos feirantes na manipulação higiênica ou, ainda, pela falta de limpeza das superfícies e equipamentos envolvidos no processo. O Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome (MDS), em seu *Manual de feiras livres da agricultura familiar* (2007), ainda afirma que, para o funcionamento de uma feira, deve-se ter instalação adequada para feirantes e consumidores e uma rede de abastecimento de água para atender às necessidades funcionais da feira, como higienização dos produtos, limpeza de equipamentos e utensílios, umedecimento de folhosos, etc.

A análise das condições de comercialização dos produtos alimentícios foi feita utilizando-se a escala *Likert*. Esse método envolveu os seguintes passos: os respondentes avaliavam as afirmativas em uma escala de 5 pontos e selecionavam a posição que mais correspondia à sua opinião. O total de pontos dos respondentes foi tabulado utilizando-se a média ponderada. Para cada questão, foi obtida a frequência de ocorrência de resposta, que foi multiplicada pelo peso atribuído e, posteriormente, dividida pelo número de respondentes. Isso permitiu identificar a posição das afirmativas em relação à característica refletida na questão. As condições de comercialização dos produtos alimentícios na percepção dos fiscais se encontram na Tabela 2.

Tabela 2. Condições de comercialização dos alimentos na percepção dos fiscais

Participante	Questões	Média
Fiscais	A área da feira é livre de animais e acúmulo de lixo nas imediações	4,0
	A higiene na manipulação dos produtos alimentícios é fator relevante nas fiscalizações	3,3
	As barracas estão em bom estado de conservação	3,0
	O espaço da feira possui infraestrutura inadequada para a comercialização	2,7
	Os feirantes obedecem às normas de comercialização	2,0
	Os alimentos estão agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas, poeira, dentre outros	1,3
	A quantidade de fiscal é suficiente para fiscalizar as práticas indevidas	1,0

Fonte: Pesquisa de campo

Pela análise da Tabela 2, é possível constatar que, embora o espaço de realização da feira não seja totalmente coberto, a maioria dos respondentes concorda parcialmente com a afirmativa: “A área da feira é livre de animais e acúmulo de lixos nas imediações”. Segundo Almeida & Pena (2011), animais, como cachorros, ratos, insetos, dentre outros, são perigosas fontes de contaminação, por transmitirem doenças.

Ocupando uma posição de indiferente na percepção dos fiscais, a assertiva “As barracas estão em bom estado de conservação” atingiu uma média de 3,0 pontos. Vale ressaltar que as barracas ficam muito próximas uma das outras e a precariedade nas condições de comercialização as torna perigosas. Elas, muitas vezes, são feitas de madeira, o que provoca a quebra com mais facilidade, em razão da umidade, rachaduras e sujeiras. Nesse sentido, Xavier et al. (2009) acrescentam que a madeira é um material propício à contaminação por bolores e leveduras.

Os fiscais discordaram parcialmente da afirmativa: “Os feirantes obedecem às normas de fiscalização”. Segundo os fiscais, apesar das orientações, ainda existem feirantes que não as seguem. A pesquisa com os fiscais também revelou que eles consideram que o número de fiscais é insuficiente. Segundo Mascarenhas & Dolzani (2008), as feiras conquistam um poder de autogestão e, conforme os interesses, os feirantes ganham liberdade para se deslocarem de acordo com seu desejo, seja na mesma rua ou em ruas diferentes. Xavier et al. (2009), em estudo realizado em feiras livres na cidade de Governador Valadares, também constatou que o número insuficiente de sujeitos para realizar as fiscalizações necessárias promove a deficiência do controle sanitário apropriado em feiras livres.

Tendo em vista a quantidade insuficiente de fiscais e a não obediência dos feirantes, Coutinho et al. (2006) acreditam que isso agrava o quadro de higiene, a má estrutura das barracas, a falta de segurança e a desorganização. Almeida & Pena (2011) acrescentam que esses fatores, aliados ao precário conhecimento dos feirantes sobre as boas práticas de manipulação e comercialização dos produtos, agravam o risco de contaminação à saúde pública. Assim, lixo armazenado inadequadamente e saneamento precário podem contaminar o ambiente e, por conseguinte, os alimentos.

A Tabela 3 apresenta o resultado da pesquisa dirigida aos feirantes. Os feirantes concordaram totalmente com a maioria das afirmativas apresentadas, a saber:

- A limpeza da feira é um fator importante para a compra;

- Os alimentos devem estar em perfeitas condições de higiene;
- A manipulação inadequada dos produtos alimentícios pode causar danos à saúde humana;
- É fundamental que os feirantes tenham boa apresentação: mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, cabelos protegidos, barba feita;
- Os alimentos devem ser agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas, poeira, dentre outros.

Tabela 3. Condições de comercialização dos alimentos na percepção dos feirantes

Participante	Questões	Média
Fiscais	A limpeza da feira é um fator importante para a compra	5,0
	Os alimentos devem estar em perfeitas condições de higiene	5,0
	A manipulação inadequada dos produtos alimentícios pode causar danos à saúde humana	5,0
	É fundamental que os feirantes tenham boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, cabelos protegidos, barba feita	5,0
	Os alimentos devem ser agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas, poeira, dentre outros	4,9
	A pessoa que manipula os alimentos tem que ser diferente da que tem contato com o dinheiro	4,1
	A feira possui infraestrutura inadequada para a comercialização	4,0
	As barracas estão em bom estado de conservação	3,0

Fonte: Pesquisa de campo

Nota-se que, apesar da pouca higiene no local onde é realizada a feira, a maioria dos feirantes concorda que é importante um ambiente adequado para a comercialização dos produtos alimentícios. Além disso, acredita-se que é fundamental uma manipulação apropriada dos produtos, a fim de evitar a contaminação e, conseqüentemente, danos à saúde da população. Para o Feirante aqui denominado de “C”, “a higiene deve ser de quem compra. Tem que lavar o produto direito”. O Feirante “D” afirmou que “as pessoas não têm educação, jogam o lixo no chão”. O Feirante “E” completou afirmando que “se a prefeitura colocasse vasos de lixo, mesmo assim as pessoas jogariam o lixo no chão”.

Coutinho et al. (2006), ao pesquisarem as Feiras Livres do Brejo Paraibano, constataram que vários sujeitos ganham com a existência da feira. Ribeiro et al. (2005) afirmam que os produtores rurais asseguram a comercialização da sua produção que, de outra forma seria árdua em economia de pouca liquidez. Nesse sentido, a Associação Brasileira das Centrais de Abastecimento (Abracen), em seu Plano de Modernização das Centrais de Abastecimento: sugestões das Centrais de Abastecimento brasileiras ao Plano Nacional de Abastecimento (2012), propõe a revitalização

dos mercados municipais e feiras livres em função da importância que este canal representa para o produtor.

Os feirantes investigados concordaram que se deve ter boa apresentação pessoal, mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, cabelos protegidos e barba feita (Tabela 3), afinal, a higiene pessoal conquista consumidores. De acordo com a Feirante “F”: “conquistei minha freguesia pela higiene”. Entretanto, na prática, isso ocorre de forma precária. Alguns feirantes justificaram que a falta de tempo e ausência de espaço adequado para, por exemplo, lavar as mãos, dificulta a higienização no decorrer de um dia de feira.

Os feirantes concordaram parcialmente, atingindo uma média de 4,0 pontos, com a afirmativa “A feira possui infraestrutura inadequada para a comercialização”. A média atingida nessa assertiva se contrapõe ao resultado de 59% dos feirantes que afirmaram que a estrutura da feira não é adequada para a comercialização dos produtos alimentícios.

Os feirantes também concordaram parcialmente com a afirmativa: “A pessoa que manipula o alimento tem que ser diferente da que mantém contato com o dinheiro”. Na percepção de alguns entrevistados, a higienização é importante, entretanto, o lucro ganho na feira é pouco para pagar uma pessoa que apenas receberá ou despachará a mercadoria. O Feirante “G” relatou que “às vezes o dinheiro que ganhamos não dá nem para pagar os produtos que compramos”.

Embora seja possível identificar visualmente a qualidade de conservação das barracas, no momento de escolher a opção que mais se aproximava da realidade da feira em estudo, os feirantes afirmaram-se indiferentes quanto à assertiva: “As barracas estão em bom estado de conservação”. Segundo a Opas (2006), os estabelecimentos alimentares devem ser arquitetados com material durável, de fácil limpeza e adequados para a desinfecção. Em contato com os feirantes, constatou-se que alguns são a favor da padronização das barracas, o que tornaria a feira, visivelmente, mais organizada. De acordo com Mascarenhas & Dolzani (2008), a rua em que a feira é realizada se torna um *show* organizado, com barracas coloridas e padronizadas onde cada feirante ocupa seu espaço devidamente numerado e demarcado.

Na percepção dos consumidores, o fator que obteve maior relevância foi a afirmativa: “Os alimentos devem estar em perfeitas condições de higiene” (Tabela 4). Segundo Akutsu et al. (2005), as doenças transmissíveis por alimentos são as principais causas do aumento do índice de morbidade nos países da América Latina e do Caribe.

Tabela 4. Condições de comercialização dos alimentos na percepção dos consumidores

Participante	Questões	Média
Consumidores	Os alimentos devem estar em perfeitas condições de higiene	4,8
	Os alimentos devem ser agrupados de acordo com a natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas, poeira, dentre outros	4,5
	A limpeza da feira é um fator importante para a realização da minha compra	4,4
	Os feirantes não devem espirrar, tossir, fumar ou praticar algum tipo de ação que possa contaminar os alimentos	4,4
	Os feirantes têm de ter boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, cabelos protegidos, barba feita	4,4
	A pessoa que manipula os alimentos tem de ser diferente da que tem contato com o dinheiro	4,1
	A forma que os produtos alimentícios são expostos não interfere na minha decisão de compra	2,9

Fonte: Pesquisa de campo.

Quanto à competência de fiscalização, Soto et al. (2008) afirmam que é dever da vigilância sanitária municipal inspecionar e orientar os vendedores de alimentos. Na percepção de Xavier et al. (2009), considerando que as frutas, legumes, verduras, dentre outros produtos, ficam expostos à saliva dos consumidores e feirantes, às ações climáticas, à presença de insetos e ao contato do manipulador e dos consumidores com o produto, é indispensável a investigação e controle dos alimentos comercializados nas feiras.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As feiras livres são ambientes que não se limitam à execução de transações comerciais. Nelas, as tradições são reproduzidas e valorizadas, fortalecendo-se, assim, a cultura local. A feira é um espaço público onde circulam pessoas, alimentos, bens e tradições culturais da terra.

A feira do Bairro Brasil, além de ser uma das maiores feiras da cidade, ocupando quatro quarteirões, é compreendida por sua importância na geração de renda e no escoamento dos produtos produzidos por agricultores familiares. A feira sustenta uma dimensão sociocultural, privilegiada pela grande variedade e quantidade de produto e pessoas em um evento periódico.

Diante das análises dos dados coletados, identificou-se que boa parte dos feirantes e consumidores já frequentava o espaço da feira, antes mesmo da construção do galpão, ocorrida no ano de 1980. A pesquisa constatou, também, que, apesar das precariedades existentes, os consumidores optam por comprar na feira, devido, principalmente, ao preço, à localização e à variedade dos produtos.

Os indivíduos envolvidos nesse estudo (fiscais, feirantes e consumidores) concordaram que a estrutura da Feira não é adequada para a comercialização de produtos alimentícios. As fotos expostas neste trabalho denunciavam as precariedades da feira em estudo. Os consumidores apresentaram o fator “limpeza do local” como a principal reclamação. Necessita-se de maior atenção do poder público, no intuito de instruir os feirantes acerca da manipulação adequada dos produtos alimentícios bem como para melhoria das condições de comercialização dos produtos. A feira livre do bairro é importante fonte de renda para os feirantes e suprimento alimentício, principalmente, para a população da classe média e baixa da região.

Vista e analisada do ponto de vista simplesmente comercial, isso nos remete ao entendimento de deficiente, seja pela falta de limpeza no dia de feira seja pela pouca fiscalização existente. Com as novas exigências do mercado consumidor, a simplicidade e a precariedade da feira livre podem ameaçar-lhe a sobrevivência. Um ponto crítico desse comércio está relacionado à higiene, fato que demanda maior fiscalização e capacitação dos feirantes para manipularem os alimentos.

Os resultados desta pesquisa indicaram que as condições de comercialização dos produtos alimentícios ainda são precárias, visto que a comercialização se dá ao ar livre, com produtos expostos diretamente no chão ou em cima de lonas. Muitas vezes, maus cheiros provenientes de alimentos descartados de forma inadequada e da existência, em alguns dias, do esgoto a céu aberto, fazem parte de um dia de feira. Observou-se grande carência de higiene, saneamento básico e precária infraestrutura. Em outras palavras, verificou-se uma séria privação de políticas voltadas para o desenvolvimento social local. Quanto às percepções dos termos “sujo” e “limpo”, conclui-se que os envolvidos no estudo têm opiniões similares no que tange à higiene dos feirantes na manipulação dos alimentos, à organização do espaço como percepção de limpo e à concepção da utilização do termo “sujo” no ambiente da feira.

Nessa perspectiva, para que a feira funcione de forma organizada é necessária uma fiscalização adequada, acompanhada de um trabalho que envolva conscientização dos feirantes acerca da forma apropriada de comercializar os produtos alimentícios e uma cobrança maior dos consumidores ao poder responsável pela organização da feira.

A feira em estudo necessita de ações de melhoria, no sentido de organizar o ambiente proporcionando melhor conforto e qualidade de vida. É

preciso, além de uma reforma no galpão, um reaparelhamento dos equipamentos utilizados pelos feirantes. Percebe-se, além do mais, que a feira é marcada por características de subemprego, pela informalidade e baixa remuneração.

A reflexão adquirida com este estudo revelou-se valiosa oportunidade de conhecer a Feirinha do Bairro Brasil e suas peculiaridades. No entanto, ainda há muito a ser explorado sobre o assunto. Espera-se que esta pesquisa tenha contribuído para gerar e provocar indagações que direcionem a exercícios contínuos de diálogos e ponderações sobre o assunto estudado.

Referências

- AKUTSU, Rita de Cássia et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Revista de Nutrição*, vol. 18, n.º 3, pp. 419-27, jun. 2005.
- ALMEIDA, Mirella Dias & PENA, Paulo Gilvane Lopes. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. *Revista Baiana de Saúde Pública*, vol. 35, n.º 1, pp. 110-27, jan.-mar. 2011.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO. *Plano de Modernização das Centrais de Abastecimento: sugestões das Centrais de Abastecimento brasileiras ao Plano Nacional de Abastecimento*. Brasília: Abracen, 2012.
- BRANDALISE, Loreni Teresinha. *Modelos de medição de percepção e comportamento: uma revisão*. Florianópolis: Laboratório de Gestão e Tecnologia e Informação, 2005. Disponível em <<http://www.lgti.ufsc.br/brandalise.pdf>>; acesso em 17-10-2013.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). *Feiras livres da agricultura familiar: roteiro de implantação*. Brasília: MDS, 2007. Disponível em <<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/equipamentos/feirasmercados/arquivos/feiras-livres-da-agricultura-familiar-roteiro-de-implantacao.pdf/view>>; acesso em 10-10-2013.
- COUTINHO, Edilma Pinto et al. Feiras livres do brejo paraibano: crise e perspectiva. In: CONGRESSO DA SOBER, 44, 2006, Fortaleza. *Anais*. . . Fortaleza: Sober, 2006. Disponível em <<http://www.sober.org.br/palestra/5/663.pdf>>; acesso em 29-6-2013.
- FERNANDES, Luis. *Taberna da história do sertão baiano*. 2012. Dispo-

- nível em <<http://tabernadahistoriavc.com.br/a-primeira-feira-livre-de-conquista-foi-a-da-rua-grande/>>; acesso em 1.º-10-2013.
- GIL, Antônio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 4.ª ed. São Paulo: Atlas, 2002.
- GOMES, José Carlos. *Legislação de alimentos e bebidas*. Viçosa: UFV, 2007.
- GONZAGA DE SOUSA, Luis. Memórias de economia: a realidade brasileira. S.l.: *Eumed.net*, 2004. Disponível em <www.eumed.net/coursecon/libreria>; acesso em 19-10-2013.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). *Estimativas de população 2013*. Disponível em: <ftp://ftp.ibge.gov.br/Estimativas_de_Populacao/Estimativas_2013/populacoes_estimativas_municipios_TCU_31_10_2013.pdf>; acesso em 26-4-2014.
- KINJO, Tomoko & IKEDA, Ana. Comportamento do consumidor em feiras livres. In: CONGRESSO DA SOBER, 43. 2005, Ribeirão Preto. *Anais*. . . Ribeirão Preto: Sober, 2005. Disponível em <www.sober.org.br/palestra/2/420.pdf>; acesso em 1.º-8-2013.
- MASCARENHAS, Gilmar & DOLZANI, Miriam. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. *Revista Eletrônica Ateliê Geográfico*, vol. 2, n.º 2, pp. 72-87, ago. 2008.
- MINNAERT, Ana Cláudia de Sá Teles. A feira livre sob um olhar etnográfico. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira & OLIVEIRA, Nilce de (orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EdUfba, 2008, pp. 129-48.
- MINNAERT, Ana Cláudia de Sá Teles & FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Práticas de higiene em uma feira livre na Cidade de Salvador (BA). *Revista Ciência e Saúde Coletiva*, vol. 15, suppl. 1, pp. 1.607-14, jun. 2010.
- ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (Opas). *Higiene dos alimentos: textos básicos*. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2006.
- PIERRI, Maria Clara Queiroz Mauricio. *Um recorte em território artificializado: agricultura familiar e comercialização na feira dos Goianos-Gama/DF*. Mestrado em Agronegócios. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2010. Disponível em <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/7582/1/2010_MariaClaraQueirozMPierri.pdf>; acesso em 3-10-2013.

- RIBEIRO, Eduardo Magalhães et al. Programa de Apoio às Feiras e à Agricultura Familiar no Jequitinhonha Mineiro. *Revista Agriculturas: experiências em agroecologia*, vol. 2, n.º 2, pp. 5-9, jun. 2005.
- SACCO DOS ANJOS, Flávio et al. *As feiras livres de Pelotas sob o império da globalização: perspectivas e tendências*. Pelotas: Editora e Gráfica da UFPel, 2005.
- SATO, Leny. Processos cotidianos de organização do trabalho na feira livre. *Revista Psicologia e Sociedade*, vol. 19, n.º 1, pp. 95-102, 2007.
- SOTO, Francisco Rafael Martins et al. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no município de Ibiúna-SP. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, vol. 11, n.º 2, pp. 297-303, jun. 2008.
- XAVIER, Ana Zilda Pereira et al. *Condições higiênico-sanitárias das feiras livres do município de Governador Valadares*. 2009. Monografia (Bacharelado em Nutrição). Governador Valadares: Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade do Rio Doce, 2009. Disponível em <<http://www.pergamum.univale.br/pergamum/tcc/Condicoes higienico sanitarias das feiras livres do municipio de governador valadares.pdf>>; acesso em 14-10-2013.