

COMPARAÇÃO ENTRE FEIRAS LIVRES EM LONDRES E EM SÃO PAULO

Marisa Lopes Pereira Zuccas¹

Ricardo Moreira Calil²

Ercília Maria Borgheresi Calil³

Resumo - O presente trabalho é um estudo sobre a visita às feiras livres de Londres, Inglaterra - RU, considerando a realidade atual deste tipo de comércio que possui mais de mil anos de existência nesta cidade. Foi feito levantamento bibliográfico e o relato da parte prática da pesquisa foi baseado na captação de dados durante a visita a 20 feiras livres no período de março/2015 a julho/2016, das quais três *farmers markets* foram escolhidas para este estudo, pois são feiras que vendem produtos diretamente do produtor para o consumidor final. O material coletado foi documentado através de fotos, tabelas/quadros e anotações. Toda esta pesquisa permitiu comparar as feiras livres nas áreas urbanas de Londres com as feiras livres realizadas em São Paulo.

Palavras chave: áreas urbanas; comércio de alimentos; *farmers markets*; feiras livres.

STREET MARKETS IN LONDON AND SÃO PAULO

Abstract - This study was based on visitations to street markets of London, England – UK, taking into consideration their contemporary reality and their millennial existence in this city. Data collection was based on literature review and data collection from three farmers' markets, which were chosen from 20 different street markets surveyed from March, 2015 to July, 2016. These street markets were pinpointed because they sell products directly from the producer to the final consumer. Data collection was based on photographic documentation and notes organized in tables and charts. This information allowed the

¹ Arquiteta, Mestre em Saúde Ambiental pelas Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU), São Paulo, SP, Brasil.

² Prof. Doutor do Curso de Mestrado Profissional em Saúde Ambiental da FMU e do FFA MAPA, São Paulo, SP, Brasil. Coordenador do NIESAA - Núcleo Interdisciplinar de Estudos sobre Segurança Alimentar e dos Alimentos.

³ Professora Doutora da Universidade Anhanguera, São Paulo, SP, Brasil.

comparison of urban street markets of London and São Paulo.

Keywords: farmers markets, food trade, street markets, urban areas

1. INTRODUÇÃO

Segundo Bell (2013), *farmers market* é um mercado físico de varejo com alimentos vendidos diretamente da fazenda/produtores aos consumidores. Os agricultores vendem frutas, legumes, carnes e alimentos, por vezes preparados, bem como bebidas. Dependendo do clima, estas feiras só podem operar sazonalmente. Quando numa mesma feira livre são vendidos produtos que podem ser comprados de outros produtores, alimentos embalados e produtos não alimentares, em Londres são chamadas de feiras públicas e possuem mais de mil anos de existência.

Em São Paulo e em todo Brasil, a feira livre é considerada uma modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos (Mascarenhas 2008). Segundo a Prefeitura Municipal de São Paulo (2014), existem há pouco mais de 100 anos e só na cidade de São Paulo são mais de 850 unidades de vários tipos, como, por exemplo, a feira de produtos orgânicos que, como as *farmers markets*, agregam produtores e expositores dedicados à comercialização de alimentos orgânicos e certificados (Zuccas 2014)

Desde que as primeiras *farmers markets* foram fundadas no Reino Unido em 1997, o número delas cresceu para mais de 550 em todo o país (Farma 2015). O aumento do conhecimento dos consumidores, as lutas dos agricultores britânicos e preocupações sobre segurança e qualidade dos alimentos, contribuíram para o surgimento desta feira (Holloway et al 2000).

O objetivo deste trabalho foi visitar as feiras de Londres, Inglaterra - UK, em especial as *farmers markets* e fazer um comparativo com as feiras livres realizadas em São Paulo, ambas em áreas urbanas, considerando que existem em todo o mundo e refletem a cultura e economia local, possuindo suas próprias regras.

2. MATERIAL E MÉTODO

A parte prática desta pesquisa foi realizada com a captação de dados sobre a visita a três *farmers markets* localizadas em Londres, Inglaterra – UK, em abril de 2016 no horário em que a feira se realizava, levando-se em consideração a sua localização na área urbana, em espaços públicos e com estacionamento no local (Quadro 1).

Quadro 1 – *farmers markets* visitadas em Londres, horários de funcionamento, datas da visita e respectivos dias da semana e período, características de localização, Inglaterra - UK, abril de 2016

FAMERS MARKET	HORÁRIO	DIA DA SEMANA	DATA DA VISITA	PERÍODO	CARACTERÍSTICAS DE LOCALIZAÇÃO	TIPO DE FEIRA
Notting Hill	9h às 13h	Sábado	23/04/16	manhã	Em estacionamento	Farmers
Marylebone	10h às 14h	Domingo	24/04/16	manhã	Em estacionamento	Farmers
Bloomsbury	9h às 14h	5ª feira	28/04/16	manhã	Em estacionamento	Farmers

Todo o material coletado foi documentado através de fotos, tabelas/quadros e anotações, sendo que também foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o assunto em questão.

3. DESENVOLVIMENTO

As atividades dos feirantes são regidas pelas políticas e regras da LFM - *London Farmers Market LTD*, datada de 01 de Abril de 2015. Apenas o produtor deve plantar, colher, produzir, apanhar, criar os animais, coletar ou cozer tudo que vende, dentro do território de 100 a 150 milhas na região. É obrigatório permitir acesso total a fazenda ou local de produção para verificar a conformidade com o presente Regulamento.

Em todas as *farmers markets* visitadas encontrava-se um representante da LFM em uma mesa para atender trabalhadores e consumidores. Em contrapartida, é muito difícil encontrar fiscalização Municipal ou Estadual durante a atividade das feiras livres em São Paulo, facilitando a existência de feirantes não formais (Silva et al 2013).



Figura 1 - Marylebone Famers Market.
Fonte: arquivo pessoal (2016).

Na feira de Marylebone (Fig. 1) pode-se observar a venda de leite e derivados (Fig. 2). O leite e creme de leite, o queijo, iogurte e outros produtos lácteos são transformados a partir do leite do próprio rebanho. Animais de pasto devem ter acesso regular à pastagem.



Figura 2 - Venda de leite e derivados.
Fonte: arquivo pessoal (2016).



Figura 3 - Venda de carnes sem proteção.

Fonte: arquivo pessoal (2016).

É necessário ter a própria criação/rebanho para a carne suína, bovina, cordeiro, búfalo, veado, e qualquer outra carne de viveiro (Fig.3 e 6), como pode ser observado na feira de Notting Hill (Fig. 4 e 6).



Figura 4 - Notting Hill Famers Market.

Fonte: arquivo pessoal (2016).



Figura 5 - Venda de peixes, Notting Hill.
Fonte: arquivo pessoal (2016).



Figura 6 - Venda de carnes, Notting Hill.
Fonte: arquivo pessoal (2016).

Em relação a peixes e mariscos (Fig. 5, 7, 8 e 9), as licenças e autorizações devem ser atuais e o próprio produtor deve pescar o que será vendido na feira.



Figura 7 - *Marylebone Farmers Market, peixes.*
Fonte: arquivo pessoal (2016).



Figura 8 - *Venda de peixes e crustáceos.*
Fonte: arquivo pessoal (2016).



Figura 9 - *Vista parcial da feira.*
Fonte: arquivo pessoal (2016)

Só os produtores primários podem grelhar a sua própria carne nas feiras e é obrigatório possuir o certificado de higiene alimentar. Segundo a *European Commission* (2014), devem utilizar a metodologia e as informações de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), pois os princípios e diretrizes para a implementação de HACCP foram adotados pela Comissão do *Codex Alimentarius*. Para vender comida quente (Fig.11), como na feira de Bloomsbury (Fig. 10 e 11) devem notificar aos órgãos de saúde ambiental.



Figura 10 - Bloomsbury Famers Market.

Fonte: arquivo pessoal (2016).



Figura 11 - Venda de comida quente pronta para consumo.

Fonte: arquivo pessoal (2016)

O feirante em Londres é responsável pelo cumprimento de todas as leis e regulamentos relativos à produção, preparação, rotulagem, display, armazenamento, amostragem e venda de mercadorias e o horário tem que ser

respeitado. Deve levar tudo que sobrou no final da feira, inclusive resíduos e varrer o espaço, deixando limpo. Não pode usar lixeiras públicas com resíduos ou produtos não vendidos (LFM 2015).

Segundo decreto 48.172/2007 (São Paulo 2007), o feirante deve acondicionar em sacos plásticos resistentes o lixo produzido, que permanece nas calçadas para posterior recolhimento e lavagem da rua pelo serviço de limpeza pública. Mas nem sempre os horários são cumpridos, comprometendo o ambiente que ocupa (Zuccas et al 2015).

Em São Paulo, a falta de condições higiênicas para os manipuladores, como ausência de pias e dependências sanitárias, contraria a Legislação Federal Portaria 326 de 1997 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil 1997). Mas em Londres também não foram encontradas essas mesmas dependências.

Nas *farmers markets* há informações sobre a origem do produto e as condições climáticas de Londres ajudam na conservação dos alimentos. O tempo de 4 horas de exposição dos produtos é menor do que nas feiras livres realizadas aqui em São Paulo, comercialização que ultrapassa 6 horas e prejudica os alimentos perecíveis sem refrigeração, comprometendo sua qualidade (Zuccas et al 2015).

Conforme Decreto nº 48172/2007 (São Paulo 2007), todos os alimentos comercializados nas feiras livres deverão estar protegidos da contaminação causada por insetos e impurezas do meio ambiente, mediante a utilização de dispositivos apropriados. Nas *farmers markets* visitadas nem sempre os alimentos apresentavam proteção.

4. CONCLUSÃO

As *farmers markets* possuem um representante da LFM em cada feira para atender o público, diferentemente do que ocorre em São Paulo, onde não existe um controle fixo durante a atividade, nem oficial e nem privado. Tanto em

Londres como em São Paulo, as condições de higiene dos manipuladores ficam prejudicadas pela falta de sanitários e pias.

Embora alguns hábitos e costumes possam diferir de um país para outro, é necessário que as condições para segurança dos alimentos sejam sempre mantidas, entretanto, foi possível verificar alimentos expostos sendo comercializados sem proteção.

Os feirantes londrinos devem assumir e ser responsáveis pela limpeza do ambiente utilizado para sua atividade, fato que não ocorre em São Paulo, onde o custo fica para a municipalidade, tanto recolher o lixo, como também lavar as vias utilizadas.

REFERÊNCIAS

Bell R. Public markets differ from farmers markets. Michigan State University Extension, 29/Agosto/2013. Disponível em <http://msue.anr.msu.edu/news/public_markets_differ_from_farmers_markets>. Acesso out./2016.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA. Portaria nº 326 SVS/MS, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 30 de julho de 1997.

European commission. From farm to fork. Safe food for Europe's consumers. Europe on the move series. Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities, 2004.

Farma. Representing Local Foods in the UK. Disponível em <<http://www.farma.org.uk/>>. Acesso out./2016.

Holloway L, Kneafsey M. Reading the Space of the Farmers' Market: A Preliminary Investigation from the UK.UK, Dez./2002. Disponível em <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1467-9523.00149/pdf>>. Acesso out./2016.

London Farmers Markets - LFM. Brunswick Centre, London, 2015. Disponível em <<http://www.lfm.org.uk/>>. Acesso out./2016.

Mascarenhas G, Dolzani MS. Feira Livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. Revista Ateliê Geográfico. 2008; 2(2).

São Paulo. Decreto nº 48172, de 06 de março de 2007, modificado pelo Decreto nº 51768 de 02 de agosto de 2010. Dispõe sobre o funcionamento das feiras livres no Município de São Paulo. Disponível em <<https://www.leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-paulo/decreto/2007/4817/48172/decreto-n-48172-2007-dispoe-sobre-o-funcionamento-das-feiras-livres-no-municipio-de-sao-paulo.html>>. Acesso março/2014.

Silva AF, Zacharias J, Brito LFR, Zuccas MLP, Calil RM, Mattos LPV. A sustentabilidade da feira livre como forma de comercialização dos alimentos perecíveis. In: Anais do III Simpósio de Sustentabilidade & Ciência Animal (III SISCA), 2013 ago. 21-22; Pirassununga, SP, BR. Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo; 2013.

Zuccas MLP. A sustentabilidade das feiras livres no perímetro das áreas urbanas (Dissertação – Mestrado em Saúde Ambiental). São Paulo: Faculdades Metropolitanas Unidas, 2014.

Zuccas MLP, Calil RM, Calil, EMB. A sustentabilidade das feiras livres nas áreas urbanas em relação aos produtos de origem animal. In: Anais do IV Simpósio de Sustentabilidade & Ciência Animal (IV SISCA), 2015 ago. 19-27; Niterói, RJ, BR. Faculdade de Veterinária da Universidade Federal Fluminense; 2015.