



Benefícios e desafios da produção e consumo de alimentos nativos e tradicionais em comunidade agroextrativista no Brasil

Bruna Viana Nobre¹
Rozane Marcia Triches²

Recebido em: 11-01-2023

Aceito em: 28-05-2023

Resumo

O objetivo deste trabalho foi o de compreender as percepções de pessoas pertencentes a uma comunidade extrativista do Pará sobre os benefícios e as dificuldades em manter suas práticas produtivas e de consumo de alimentos nativos/tradicionais. Com isso, identificar e problematizar os elementos referentes à alimentação atual e sua relação com a sustentabilidade no que diz respeito ao meio ambiente, às questões culturais, de saúde e econômicas. Foram entrevistadas dezessete pessoas dentre agricultores, extrativistas e pescadores artesanais pertencentes ao Projeto de Assentamento Agroextrativista Lago Grande, Santarém-PA. As entrevistas foram analisadas a partir da análise de conteúdo. Sobre os desafios há preocupações ambientais, econômicas e nutricionais devido à sazonalidade dos produtos, oscilação de preços e aumento no consumo de alimentos industrializados. Dentre os benefícios destacam-se os nutricionais, dada a diversidade de alimentos e seus nutrientes; os socioculturais, pois fortalecem as relações entre consumidores e agroextrativistas e estratégias como a ajuda mútua; os econômicos, visto o incremento de renda advinda de circuitos curtos de comercialização; ambientais, por manterem formas de produção mais afins à preservação da natureza. Destaca-se que este tipo de sistema alimentar deve ser valorizado e fortalecido.

Palavras-chave: alimentos nativos; alimentos tradicionais; agroextrativista; Amazônia.

Benefits and challenges of the production and consumption of native and traditional foods in an agroextractivist community in Brazil

Abstract

The aim of this work was to understand the perceptions of people belonging to an extractive community in Pará about the benefits and difficulties in maintaining their productive and consumption practices of native/traditional foods, and with that to identify and problematize the elements referring to the current diet and its relationship to sustainability with regard to the environment, cultural, health and economic issues. Seventeen people were interviewed among farmers, extractivists and artisanal fishers who belong to the Lago Grande Agroextractive Settlement Project, Santarém PA. The interviews were analyzed based on content analysis. The challenges found at Lago Grande include environmental, economic and nutritional concerns due to the seasonality of products, price fluctuations and increased consumption of processed foods. The major benefits are nutritional, given the diversity of foods and their nutrients; sociocultural, as they strengthen both relationships between consumers and agroextractivists and strategies such as mutual help; economic, due to increased income from sales in short circuits; and environmental, by maintaining forms of production related to the preservation of nature. It is noteworthy that this type of food system should be valued and strengthened.

Keywords: native foods; traditional foods; agroextractivist; agroextractive; Amazon.

¹ Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável (UFFS). <https://orcid.org/0000-0002-4126-4438>
E-mail: bruna.n66@gmail.com

² Doutorado em Desenvolvimento Rural (UFRGS). Professora na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS).
<https://orcid.org/0000-0002-4460-4821> E-mail: rozane.triches@gmail.com

1 Introdução

A Agroecologia proporciona as bases científicas, para a promoção de estilos de agriculturas mais sustentáveis, tendo como um de seus eixos centrais a necessidade de produção de alimentos em quantidades adequadas e de elevada qualidade biológica para toda a sociedade, numa perspectiva que favorece a busca da Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. Não se trata de apoiar agriculturas de nicho, mas de estabelecer estratégias capazes de impulsionar outros estilos de desenvolvimento rural de agriculturas mais sustentáveis, considerando as dimensões econômicas, sociais, ambientais, políticas, culturais e éticas da sustentabilidade (Caporal, 2009, p.46).

Nesse contexto surge a ideia de *Desenvolvimento Sustentável* que segundo Martins (2004, p.1) foi construída pela ONU na Conferência de Estocolmo (Suécia) em 1972, como um contraponto e oposição aos impactos negativos do ponto de vista social, econômico e ambiental, do modelo de desenvolvimento vigente nos últimos 50 anos do século XX. De modo geral, o objetivo seria o estabelecimento de um aproveitamento racional e ecologicamente sustentável da natureza em benefício das populações locais (Sachs, 2002, p.53).

De acordo com Caporal (2009, p.43) o desenvolvimento mais sustentável requer instrumentos que contribuam para a soberania alimentar do país, onde “políticas e estratégias estimulem a produção sustentável, a distribuição e o consumo de alimentos, e atendem o direito à alimentação, respeitando as características culturais” e hábitos alimentares da população.

Para tanto seria necessário rever os sistemas alimentares, os quais se referem a rede de atores, processos e interações envolvidos no cultivo, processamento, na distribuição, no consumo e na disposição de alimentos. Uma lente holística preocupa-se como esses processos interagem uns com os outros e com o contexto ambiental, social, político e econômico (Rocha, 2018, p.31).

Desta forma, pode-se considerar as populações tradicionais como atores dos sistemas alimentares locais, pois, segundo Santos *et al.*, (2019, p.91) as comunidades tradicionais são detentoras de diversos conhecimentos do meio em que se encontram e são as principais responsáveis pela manutenção da biodiversidade em modelos tradicionais de manejo. No entanto, para Salgado (2007, p.153) as sociedades autóctones sofrem com o processo de mudança para o mundo globalizante, tecnológico, que historicamente as têm levado à dependência de tecnologias e bens de produção manufaturados.

Partindo destas discussões, esta pesquisa buscou investigar a manutenção ou não do uso de alimentos nativos/tradicionais e qual a opinião das pessoas sobre essas práticas. Quais os benefícios e desafios de manter esta alimentação mais tradicional? Ela está sendo corroída ou ainda se mantém? Estas questões foram investigadas em comunidades agroextrativistas pertencente ao Projeto de Assentamento Agroextrativista PAE-Lago Grande. Silva (2018, p.18) afirma que é importante investigar o cenário alimentar das populações tradicionais da Amazônia no que diz respeito à relação com a biodiversidade de um lado e com a globalização e desmatamento, de outro. Conhecer o perfil dessas populações é essencial para fomentar políticas públicas adequadas, fortalecer as cadeias socioprodutivas para melhorar o desenvolvimento sustentável local.

Nesse sentido, percebeu-se a relevância da pesquisa, dada a existência de poucos trabalhos sobre o consumo e a produção/coleta de produtos nativos na área de estudo. Mais especificamente, o intento foi de compreender as percepções que esses habitantes possuem sobre os benefícios e as dificuldades em manter suas práticas produtivas e de consumo de alimentos nativos/tradicionais, e com isso identificar e problematizar os elementos referentes à alimentação atual e sua relação com a sustentabilidade no que diz respeito ao meio ambiente, às questões culturais, de saúde e econômicas.

2 Metodologia

A pesquisa teve como proposta uma abordagem qualitativa, por meio de estudo de comunidades agroextrativistas pertencentes ao Projeto de Assentamento Agroextrativista PAE-Lago Grande, situado no município de Santarém no estado do Pará. No município de Santarém-PA, após anos de reivindicações dos movimentos sociais, foi criado em novembro de 2005 pelo INCRA, o Projeto de Assentamento Agroextrativista do Lago Grande (PAE Lago Grande), numa área com 290.000 hectares, cerca de 140 comunidades e 30 mil pessoas (Folhes, 2010, p.18).

A região do Lago Grande é uma área de ocupação antiga, com considerável variabilidade de ecossistemas (florestas ombrófilas de terra firme, igapós, várzeas e savanas). Atualmente, o extrativismo vegetal e animal e a produção de farinha de mandioca são as principais atividades de subsistência, enquanto a pecuária e a pesca são as que possuem maior importância econômica (Folhes *et al.*, 2012, p.7).

O estudo foi realizado com agricultores, extrativistas e pescadores artesanais de nove comunidades localizadas no Assentamento da Gleba Lago Grande. Estas comunidades são

denominadas de Vila Curuai, Terra Preta dos Nogueira, Centro dos Nogueira, Andirobal, Bom Futuro A, Bom Futuro B, Cabeceira do Ouro, Paissandu e Rabo da Serra.

Dentre as atividades econômicas que são realizadas incluem a agricultura, o extrativismo e a pesca artesanal. Além destas atividades, existe a pecuária, o comércio de varejo, servidores públicos municipais e os benefícios sociais do governo (aposentadoria, Auxílio Brasil).

A sistematização da pesquisa teve como base o método de Minayo et al., (2009, p.26), foi dividida em três etapas: fase exploratória; trabalho de campo e análise e tratamento do material empírico. Segundo Minayo *et al.* (2009, p.26) a primeira etapa consiste na produção do projeto de pesquisa e dos procedimentos para a entrada no campo. Na segunda etapa, foi o que a Minayo *et al.*, (2009, p.26) considera como o trabalho de campo. A pesquisa foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas elaboradas e adaptadas a partir do instrumento de Francia (2018).

O número da amostra foi de dezessete entrevistados utilizando-se a técnica de saturação dos dados. Os participantes foram convidados a participar da pesquisa, a partir de sua atividade efetiva na agricultura/extrativismo/pesca e na produção de alimentos para consumo familiar, para comercializar ou ambos. Outro critério utilizado foi a facilidade de acesso aos agroextrativistas, já que para chegar a estas comunidades por rio ou estrada leva em média oito horas de viagem do maior centro urbano que é a cidade de Santarém-PA.

Os entrevistados foram identificados por números, sendo consideradas respectivamente as características como o sexo, a atividade desenvolvida e comunidade a qual pertence. A aplicação das entrevistas foi realizada presencialmente, no mês de agosto de 2021, seguindo todos os cuidados de prevenção à Covid-19.

Na terceira etapa foi realizada a análise e tratamento do material empírico, o que segundo Minayo et al., (2009, p.27) diz respeito ao conjunto de procedimento para compreender, interpretar os dados e articulá-los com a teoria, dividindo em: ordenação de dados, classificação de dados e análise propriamente dita. Para tanto, utilizou-se análise de conteúdo, tomando como base teórica as discussões do desenvolvimento sustentável, dietas sustentáveis e biodiversidade. Partiu-se, portanto, de quatro categorias teóricas – ambiental, social, econômica e de saúde (nutricional) para analisar o conteúdo subjacente aos benefícios e desafios da produção/consumo destes alimentos nativos/tradicionais.

Dentre os desafios de realizar a pesquisa, foi alcançar um maior número de entrevistados de diferentes comunidades que fazem parte do assentamento. Devido a distância entre as comunidades, e a necessidade de transporte para chegar a essas comunidades, os cuidados de

prevenção ao coronavírus (período de pandemia), o tempo hábil para aplicar essas entrevistas e finalizar a pesquisa, impossibilitaram o acesso a um maior número de participantes de diferentes comunidades.

O projeto de pesquisa foi submetido ao comitê de ética e aprovado pelo mesmo (Certificado de Apresentação de Apreciação Ética- CAAE: 46718221.1.0000.5564).

3 Resultados e discussão

3.1 Desafios na produção e consumo

A partir da pesquisa identificou-se que os agricultores locais cultivam e coletam da floresta uma diversidade de espécies frutíferas nativas ou tradicionais, as quais destacam-se: cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), açaí (*Euterpe oleracea Mart.*), bacaba (*Oenocarpus bacaba Mart*), pajurá (*Couepia bracteosa Bentham*), uixi (*Endopleura uchi*), piquiá (*Caryocar villosum (Aubl.) Pers.*), buriti (*Mauritia flexuosa*), pataúa (*Oenocarpus bataua Mart.*), muruci (*Byrsonima crassifolia*), goiaba (*Psidium guajava L.*), taperebá (*Spondias lutea L.*); abacaxi (*Ananas comosus L. Merrill*), melancia (*Citrullus lanatus*), jerimum (*Cucurbita maxima*), mamão (*Carica Papaya L.*), graviola (*Annona muricata L.*), banana (*Musa spp*), laranja (*Citrus sinensis L. Osbeck*) e sementes de andiroba e a da castanha-do-Pará.

Dentre as verduras cultivadas, consumidas e/ou comercializadas identificou-se a chicória-do-Pará (*Eryngium foetidum L.*), a cebolinha (*Allium fistulosum*), maxixe (*Cucumis anguria*), couve (*Brassica oleracea var. acephala*), coentro (*Coriandrum sativum L.*) e pimenta (*Capsicum*). Dentre os tubérculos ou raízes destaca-se o cará (*Dioscorea alata L.*), a batata doce (*Ipomoea batatas Lam.*), a mandioca ou macaxeira (*Manihot esculenta Crantz*) e seus subprodutos (farinha, beiju, goma, carimã, etc.),

A partir das entrevistas verificou que onze agroextrativistas, relataram possuir desafios ou dificuldades em produzir/coletar os alimentos nativos ou tradicionais. Os desafios mais citados foram a escassez de água no período do verão; ataques de animais selvagens e de insetos pragas (categoria ambiental). Por outro lado, também surgiram desafios econômicos dados pela sazonalidade dos produtos e pela oscilação de preços (categoria econômica) e os alimentos nativos ou tradicionais disputarem mercado com os alimentos industrializados (categoria nutricional).

Conforme pode ser observado em algumas falas, o entrevistado 9 afirma que a dificuldade é porque “tem ataque de catitu, que é o porco do mato, saúva que ataca a mandioca”. Já o entrevistado 16 afirma que a dificuldade é de “produzir na época da seca, no verão, devido à falta de água”. Porém, em relação ao manejo de controle de ataques de animais silvestres, pragas e doenças, a pesquisa não aprofundou sobre o método de controle. Com isso não foi possível identificar se utilizam algum método de manejo integrado de pragas.

A partir das entrevistas percebe-se que a produção dos alimentos tradicionais é afetada principalmente pela sazonalidade do clima. No período do verão, ocorre a falta de chuvas. No período de inverno, época das chuvas, ocorre o excesso de água, dificultando o cultivo de algumas espécies, conforme o entrevistado 11 relata que em “tempo de chuva para produção do milho, que apodrece”. Com isso, percebe-se que as dificuldades enfrentadas pelos agricultores na produção de certos alimentos são ligadas à disponibilidade de água, seja pelo excesso ou escassez de chuva.

Esta dificuldade também dialoga com a questão econômica destas populações tradicionais. Seria possível trabalhar com estes produtos obtendo um bom valor por eles? Se um dos problemas se refere às restrições naturais, ambientais, outro se refere aos aspectos econômicos, ou seja, aos preços pagos. Neste caso, um dos produtos citados foi a farinha da mandioca, pois, como afirma o entrevistado 2, “a farinha varia de preço, quando tem muita demanda diminui o preço para venda”. Desta forma nota-se que o produto varia de preço dependendo da época do ano, quando há muita oferta, o preço diminui, acarretando desvalorização, e desta forma dificultando ou desestimulando a sua produção.

Outros produtos suscetíveis à sazonalidade e oscilações de preços são o açaí e a bacaba. Como são alimentos nativos coletados da floresta, com época específica de produção e colheita, não há disponibilidade para consumo e comercialização durante todo o ano. Como afirma o entrevistado 1 onde diz que “o açaí e a bacaba é por época, não tem todo tempo”.

Em relação a esta questão, Nascimento (2017, p.13) salienta que a grande maioria dos produtores rurais não analisam seus custos antes de fixar um preço de venda em seus produtos, estabelecendo um preço baseado nos concorrentes ou preço médio do mercado, às vezes até mesmo sem saber se o preço vendido cobre os custos e despesas da produção.

No entanto, esses agricultores possuem diferentes fontes de renda, o que compensa a falta de algum produto a ser comercializado devido ao período de entressafra. Por exemplo, a diminuição da produção e venda de farinha de mandioca é compensada com a venda de frutas

nativas, além de outras fontes de renda como as relativas a políticas assistenciais a exemplo da aposentadoria, o seguro defeso e o Auxílio Brasil.

Fazendo um comparativo com outros estudos já realizados na região amazônica sobre a importância da agricultura ou extrativismo na renda, cita-se o estudo realizado por Nascimento e Guerra (2014, p.15) referente a quintais multifuncionais de famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba-PA. Neste, os autores constataram que a geração de renda das 25 famílias entrevistadas correspondia à extração do fruto do açaizeiro, e à comercialização de outras espécies frutíferas como estratégia de complementação de renda ao longo do ano.

Outra preocupação desta pesquisa estava associada ao consumo e comercialização dos produtos nativos/tradicionais. Dezesete entrevistados afirmaram que consomem os alimentos que são coletados ou cultivados. Destes, apenas três informaram que comercializam todos os produtos que produzem e o restante dos entrevistados comercializam apenas alguns.

Apesar de haver costume de consumir produtos nativos e tradicionais, há desafios no consumo ligados à categoria nutricional. Percebeu-se que o consumo de alimentos industrializados também é um costume, pois o mercado o favorece por motivos como preço, oferta, variedade, disponibilidade, etc. Os itens mais consumidos foram café, açúcar, arroz, bolachas, refrigerante, salsichas, conservas e macarrão. Este consumo contribui para a diminuição do uso dos alimentos nativos e tradicionais, afetando diretamente na produção e a renda dos agricultores. Outro fator é o prejuízo à saúde desses consumidores, pois sabe-se que esses alimentos industrializados estão associados ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis na população.

No entanto, apesar dos desafios, conforme aponta esta pesquisa, ainda são mantidas as atividades de coleta e de produção de alimentos tradicionais, conciliando com outras culturas alimentares e fontes de renda, demonstrando a sua importância na reprodução social destas comunidades e na sua relação adaptativa à natureza. Dentro os benefícios citados, ressalta-se o nutricional, ambiental, econômico e sociocultural como será visto a seguir.

3.2 Benefício nutricional

Todos os entrevistados foram unânimes em considerar os benefícios nutricionais dos alimentos nativos e tradicionais. Dentre os benefícios os que se destacaram foram o consumo de alimento saudável, de qualidade e orgânico, sem o uso de agrotóxico. O entrevistado 7 afirma

“consumo alimentos frescos e de qualidade”; para o entrevistado 5 “é um alimento saudável”, o entrevistado 8 afirma ser “produtos de qualidade, comercializo um produto natural”.

A partir das entrevistas observou que há uma diversidade de frutas típicas amazônicas consumidas e comercializadas como o açaí, bacaba, cupuaçu, muruci, uixi, piquiá, melancia, abacaxi, taperebá, goiaba, mamão, pajurá, banana e graviola. Estas frutas possuem na sua composição, nutrientes como carboidratos, vitamina C, proteína, ferro, fibra, lipídeos, caloria e potássio. Além dos frutos, observou-se vários tipos de verduras, tubérculos e sementes nativos desta região e que enriquecem as dietas destas populações.

Salienta-se que os alimentos nativos são tão ou mais nutritivos que os exóticos, mas pouco investigados ainda em relação à sua composição química. Portanto, estas espécies ainda são pouco exploradas em relação aos seus nutrientes e benefícios à saúde e segurança alimentar e nutricional. Poucos dados sobre isso estão disponíveis, indicando que a riqueza dos frutos amazônicos deve ser investigada, valorizada e incentivada para que estas plantas nativas/tradicionais não percam seu espaço no consumo destas populações. Os valores nutricionais encontrados na literatura destes alimentos podem ser verificados no quadro 1.

Quadro 1 - Composição nutricional de alimentos amazônicos identificados na pesquisa em 100g de acordo com análises nutricionais encontradas na literatura: Pará - Brazil, 2021

(continua)

Alimento	Caloria (kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidrato (g)	Fibra (g)	Ferro (mg)	Vitamina C (mg)	Potássio (mg)	Fonte
Cupuaçu polpa congelada	49	0,8	0,6	11,4	1,6	-	10,5	291	TACO*
Goiaba vermelha	54	1,1	0,4	13,0	6,2	0,2	80,6	198	TACO
Açaí polpa congelada	58	0,8	3,9	6,2	2,6	0,4	Tr**	124	TACO
Banana	98	1,3	0,1	26,0	2,0	0,4	21,6	358	TACO
Abacaxi	48	0,9	0,1	12,3	1,0	0,3	34,6	131	TACO
Melancia	33	0,9	Tr	8,1	0,1	0,2	6,1	104	TACO
Mamão	40	0,5	0,1	10,4	1,0	0,2	82,2	126	TACO
Graviola	62	0,8	0,2	15,8	1,9	0,2	19,1	250	TACO
Laranja da terra	51	1,1	0,2	12,9	4,0	0,1	34,7	173	TACO
Jerimum ou abobora	48	1,4	0,7	10,8	2,5	0,3	7,5	199	TACO
Taperebá					1,13		11,6		BARBOSA et al.(1981,p.13)

(conclusão)

Alimento	Caloria (kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidrato (g)	Fibra (g)	Ferro (mg)	Vitamina C (mg)	Potássio (mg)	Fonte
Bacaba polpa liofilizada		7,4	33,1		50,1				COI <i>et al.</i> (2018, p.3)
Murici		1,94	2,31		4,98				MORZELLE, M. (2015, p.101)
Pajurá polpa liofilizada		2,74	0,73		34,7		22,43		MASSING <i>et al.</i> (2018, p.4)
Uixi									Não constam dados
Piquiá		3			14				SHANLEY, P. (2005, p.127)
Buriti polpa liofilizada	-	0,30	-	-	9,71	-	-	-	CARNEIRO, B. (2016 p.48)
Patauá (óleo)	-	0,61	6,92	-	0,71	-	-	-	SOUZA, R. (2010, p.1)
Maxixe	14	1,4	0,1	2,7	2,2	0,4	9,6	328	TACO
Couve	27	2,9	0,5	4,3	3,1	0,5	96,7	403	TACO
Coentro	309	20,9	10,4	48,0	37,3	81,4	40,8	3223	TACO
Chicória-do-Pará									Não constam dados.
Pimenta Malagueta	-	4,8	0,63	-	-	-	-	-	REBOUÇAS, T, <i>et al.</i> (2013, p.165)
Cará Cozido	78	1,5	0,1	18,9	2,6	0,3	Tr	203	TACO
Batata Doce Cozido	77	0,6	0,1	18,4	2,2	0,2	23,8	148	TACO
Mandioca cozida	125	0,6	0,3	30,1	1,6	0,1	11,1	100	TACO
Castanha do Pará	643	14,5	63,5	-	-	2,3	Tr	651	TACO

* Tabela Brasileira de Composição de Alimentos

** Traço. Adotou-se traço nas seguintes situações: a) valores de nutrientes arredondados para números que caiam entre 0 e 0,5; b) valores de nutrientes arredondados para números com uma casa decimal que caiam entre 0 e 0,05; c) valores de nutrientes arredondados para números com duas casas decimais que caiam entre 0 e 0,005 e; d) valores abaixo dos limites de quantificação.

Fonte: (não consta fonte)

Este consumo reflete a identidade e autonomia alimentar desta população, pois além de reconhecerem o valor cultural destes hábitos alimentares, também evidenciam o valor nutricional dos mesmos.

O foco na nutrição é imprescindível, considerando as estatísticas sobre a má nutrição, a desnutrição e as consequências de dietas insustentáveis, que são os principais motivos de doenças relacionadas à saúde. É aqui que as espécies de alimentos nativos/tradicionais podem fornecer uma contribuição significativa (Francia, 2018, p.31).

3.3 Benefício ambiental

Quando se trata dos benefícios ou motivações para produzir alimentos nativos e tradicionais nessas comunidades, o gostar de trabalhar na roça se sobressai. Para o entrevistado 4 a motivação vai além da questão econômica, ou seja, para ele é “porque eu gosto de trabalhar na roça”.

Para Arruda (1999, p.79) as populações tradicionais são as que apresentam um modelo de ocupação do espaço e uso dos recursos naturais voltados para a subsistência, com fraca articulação com o mercado, baseado em uso intensivo de mão de obra familiar, tecnologias de baixo impacto, derivadas de conhecimentos patrimoniais e de base sustentável.

Neste sentido da relação destes agricultores com a produção, não há uma relação apenas comercial e agrícola, mas também de apego à terra. O gostar de trabalhar na roça, a tradição de cuidar da terra e de todas as etapas de produção e os conhecimentos tradicionais adquiridos são fulcrais para sua resiliência. A preocupação ambiental se reforça nas palavras dos próprios agricultores quando relatam que realizam o plantio “sem derrubar as árvores” (entrevistado 5). Já o entrevistado 10 diz “planto em duas hectares, mas não pretendo abrir novas áreas”, e nas palavras do entrevistado 14 “a produção é em pequena área”.

Em contrapartida, alguns deles afirmaram que aumentar o consumo dos alimentos nativos e tradicionais não teria benefício ambiental, pois aumentaria o desmatamento e degradação ambiental. Para o entrevistado 8 não teria benefício, ele responde que “[...] não. Porque quanto mais produz, aumenta o desmatamento, uso queima”.

Percebeu-se que a maioria trabalha com agricultura baseada na derrubada, corte e queima de pequenas áreas, uma prática comum nessa região da Amazônia, que são destinadas ao plantio de mandioca. As práticas utilizadas no preparo da área, do solo, do plantio e da colheita das culturas são rústicas, sem uso de maquinários, fertilizantes ou agrotóxicos (fungicidas, herbicidas, inseticidas, etc.). Apesar de a agricultura local impactar o ambiente com o desmatamento devido ao roçado, a não utilização destes produtos tóxicos evitam a contaminação do solo, da água, dos trabalhadores rurais e do ambiente.

A prática da agricultura, mesmo que considerada pelos entrevistados, em alguma medida, maléfica ao meio ambiente, ainda parece menos prejudicial que o sistema baseado na agricultura moderna. Já as práticas de pesca artesanal realizada seguem os objetivos que norteiam o desenvolvimento sustentável, pois pescam apenas o necessário para alimentação e algum excedente para a venda.

Essas práticas tendem a dialogar com o que defende os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), pois apontam para o potencial destes sistemas mais localizados em “minimizar ou acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável, assegurando padrões de produção e de consumo sustentáveis. Também demonstram gerir de forma mais sustentável as florestas, combater a desertificação, deter e reverter a degradação da terra e deter a perda de biodiversidade”.

No entanto, os sistemas tradicionais de manejo altamente adaptados a ecossistemas específicos caíram em desuso, seja pela introdução da economia de mercado, pela desorganização ecocultural, seja por substituição por outros sistemas chamados "modernos" impostos de fora das comunidades. A pauperização dessas populações tradicionais como fruto desses processos, e muitas vezes a miséria extrema, associada à perda de direitos históricos sobre áreas em que viviam, o que tem levado muitas comunidades de moradores a sobreexplorar os recursos naturais (Diegues, 2008, p.99). Para Silva e Talamoni (2008, p.9) pensar na conservação do ecossistema amazônico deve ser, também e prioritariamente, pensar na manutenção da vida com qualidade para os povos amazônicos.

As populações tradicionais não só convivem com a biodiversidade, mas nomeiam e classificam as espécies vivas segundo suas próprias categorias e nomes. Uma importante diferença, no entanto, é que essa natureza diversa não é vista necessariamente como selvagem em sua totalidade; ela foi e é domesticada, manipulada. Uma outra diferença é que essa diversidade da vida não é vista como "recurso natural", mas sim como um conjunto de seres vivos que têm um valor de uso e um valor simbólico, integrado numa complexa cosmologia. Nesse sentido, pode-se falar numa etnobiodiversidade, isto é, a riqueza da natureza da qual participam os humanos, nomeando-a, classificando-a, domesticando-a, mas de nenhuma maneira selvagem e intocada (Diegues, 2008, p.181).

3.4 Benefício econômico

Considerando os dois tipos de benefícios anteriores, observa-se que ambos não deixam de estar ligados aos benefícios econômicos. A produção e sua escala são pensadas não só para o autoconsumo, onde a coleta, o cultivo ou o beneficiamento contribuem para manter a alimentação da família destes agricultores, mas também para gerar um excedente que é destinado à venda para compor a renda familiar.

Conforme Saborin (2009, p.24) a produção mobiliza outras formas de destino dos produtos como o autoconsumo, as doações e as redistribuições interfamiliares, prestações recíprocas de sementes, alimentos e pequenos animais paralelamente à venda dos produtos em diversos tipos de mercados. Para o mesmo autor, o princípio econômico de reciprocidade passa justamente pela preocupação com a satisfação das necessidades elementares dos próximos (a família, a comunidade etc.) e, por extensão, dos membros da coletividade humana.

Disto depreende-se as relações extrafamiliares e de comercialização que ocorrem. Verificou-se que o excedente dessa produção ou coleta é comercializado na feira e no comércio local, e desta forma contribui para a renda familiar e para o agricultor adquirir outros produtos que não são cultivados por ele.

Por sua vez, é importante contextualizar esta única feira da vila que surgiu através de um grupo de agricultores que inicialmente formaram uma cooperativa. Esta feira além de representar um local fixo de comercialização de produtos tradicionais, também é um espaço de aproximação do diálogo direto entre agricultor/agricultor e agricultor/consumidor. O que os autores Kattides e Lima (2008, p.12, tradução nossa) reconhecem como uma interação social tradicional, coesão e consumo de diversos alimentos produzidos localmente.

Essas redes de relações entre agricultor e consumidor, são denominadas de cadeias/circuitos curtos. Autores como Belletti e Marescotti (2017, p.130) as consideram como novas expressões de uma abordagem alternativa à produção e ao consumo de alimentos, baseada na sustentabilidade ambiental e social, em contraposição à agricultura convencional ou “moderna”.

No Brasil, as feiras locais e os mercados de proximidade proporcionam exemplos de mercados que produzem vínculos sociais e mobilizam a sociabilidade por meio das relações diretas entre produtores e consumidor (Sabourin, 2009, p.268).

Verificou-se que todos os participantes da pesquisa comercializam algum tipo de produto nativo ou tradicional. Os alimentos além de serem vendidos na feira, também são

comercializados nas casas das pessoas, nos estabelecimentos comerciais, por encomenda ou os consumidores vão até as casas dos agricultores para comprar esses produtos. A venda destes produtos contribui entre 10% até 60% da renda total da família, sendo que a porcentagem que mais apareceu foi de 50%.

Todos os entrevistados afirmaram que têm benefícios econômicos. O entrevistado 8 afirma que a motivação é “para manter a feira, os produtos, e na renda familiar”, já para o entrevistado 1 é “para consumo da família”, para o entrevistado 7 é além de ajudar no consumo familiar, também contribuir na renda, como ele afirma que “é a necessidade de consumo e renda familiar”.

Fazendo uma análise deste estudo com outros, notou-se que os resultados se assemelham aos de Sousa *et al.*, (2020) com agricultores de uma comunidade de Lavras/Santarém-PA sobre as atividades produtivas, alimentos mais cultivados e as principais fontes de renda dos agricultores. Segundo o estudo, a fonte de renda das famílias da comunidade de Lavras era oriunda de aposentadoria, pensão e Bolsa Família (35%), criação de animais (32%), agricultura (31%) e extrativismo (2%). Todos os alimentos produzidos faziam parte do hábito alimentar das famílias e o excedente da produção era vendido na forma in natura nas feiras da cidade (Sousa *et al.*, 2020, p.46).

Nota-se que a agricultura tem uma função essencial na formação da renda dessas populações, sendo necessária para a reprodução socioeconômica desses territórios. Conforme Diegues (2008, p.92) as formas sociais de produção é o da pequena produção mercantil; isto é, ainda que produzam mercadoria para venda, são sociedades que garantem sua subsistência por meio da pequena agricultura, pequena pesca e extrativismo.

E essa produção de alimentos para serem comercializados desafia os agricultores a planejarem estratégias e organizarem mercados para manter antigos consumidores e conquistarem novos. Nesse contexto os autores Perez-Cassarino e Ferreira (2016, p.52) afirmam que o acesso e construção de mercados permeia, portanto, a dinâmica de organização e funcionamento da agricultura familiar e camponesa, sendo aspecto estratégico da garantia, ou não, da reprodução social das famílias.

Como exemplo é o potencial de produção de hortaliças na comunidade de Vila Curuai, pois há consumo, porém, ainda não há costume de produzir para comercializar. Esses alimentos vêm da cidade de Santarém para serem comercializados, o que revela a deficiência na produção para atender o mercado local. Este dado aponta para um potencial incremento de produção e

renda para estes agricultores/extrativistas, ainda não aproveitado. Outro ponto identificado foi a dificuldade na produção diversificada de alimentos no mesmo espaço.

Um fator importante no incentivo a este tipo de mercado é o Estado e suas políticas públicas. Doze entrevistados informaram que não existe nenhum projeto de incentivo à produção desses alimentos, seja do município, do estado, ou de organizações civis. Para outros cinco depoentes, há incentivo e apoio por parte da cooperativa, da associação, do sindicato dos trabalhadores rurais locais, da Secretaria da agricultura e pesca do município e do Fundo Dema (Fundo Fiduciário que apoia projetos coletivos dos povos da floresta).

No entanto, não especificaram detalhadamente como são desenvolvidos esses incentivos. Em contrapartida alguns entrevistados afirmaram que esses apoios não se concretizam, como o entrevistado 15 diz que “só fica na promessa”.

Portanto, percebe-se que há pouco ou quase nenhum incentivo (crédito, assistência técnica, etc.) aos agricultores por parte dos governos. Nesse contexto a efetividade da produção e do consumo, e, conseqüentemente, a valorização dos alimentos nativos e tradicionais juntamente com todos os seus aspectos (ambiental, cultural, social, nutricional, etc.) fica comprometida, haja vista que necessita de uma base política favorável à agricultura local para o desenvolvimento destas atividades.

No caso de produtos da sociobiodiversidade, onde ainda existe relativa abundância de recursos nos locais de produção e pouca demanda nos mercados consumidores (locais ou externos), é necessário que sejam estimuladas e viabilizadas formas alternativas de criação de demanda e de acesso pelos consumidores, principalmente locais, a fim de se garantir circuitos de proximidade, que mantêm/reforçam os hábitos e tradições locais, além de colaborarem com o desenvolvimento das regiões produtoras (Diniz e Cerdan, 2017, p.10).

3.5 Benefício sociocultural

Identificou-se que a população local, os visitantes e os consumidores conhecem os alimentos tradicionais que são produzidos e coletados da floresta. O entrevistado 6 afirma que “as pessoas conhecem e gostam”, o entrevistado 8 diz “os produtos que são comercializados são conhecidos”. Já o entrevistado 11 afirma que os consumidores “gostam bastante dos alimentos são naturais”.

As interrelações entre consumidores e agricultores/extrativistas fortalecem os laços sociais da comunidade. Outro ponto identificado neste sentido foi a manutenção da prática do

puxirum, onde há colaboração entre os agricultores na realização dos trabalhos na agricultura. Nesta prática os agricultores se reúnem para ajudar um ao outro, seja no preparo da terra, derruba, queima, plantio ou colheita da roça, além de compartilharem conhecimentos sobre as experiências das suas atividades.

O puxirum de plantio da roça é essa atividade coletiva de interdependência funcional, no qual a diversidade desencadeia momentos de humor, sociabilidade e interações sociais que ajudam a cumprir a tarefa sem que a obrigatoriedade se sobreponha à espontaneidade (Matos e Ferreira, 2019, p.380).

O entrevistado 2 afirma que no “puxirum, um vizinho ajuda o outro na roça, na produção da farinha”. Para o entrevistado 4 eles praticam o puxirum para suprir a ajuda dos filhos, já que estes não se dedicam aprender, ele diz o seguinte: “tem, tem o puxirum, que é o mutirão. Na maioria das vezes os filhos não querem se dedicar a aprender”.

O compartilhamento do trabalho constitui uma estrutura específica: cada um dá à comunidade e recebe dos demais. Quando todas as famílias da comunidade ou todos os membros do grupo se mobilizam para realizar um trabalho em benefício de um agricultor, realiza-se um compartilhamento bilateral que gera amizade e aliança. Nessa estrutura, a relação de reciprocidade pode também produzir prestígio para o donatário quando este oferece aos parceiros e convidados bebidas, alimentos especiais, um banquete ou uma festa (Sabourin, 2009, p.67).

Segundo Silva *et al.*, (2020, p.169) o puxirum é uma forma de cooperação que permite a superação das limitações individuais e coletivas, e ao mesmo tempo introjeta, na esfera pessoal e familiar, a consciência, visto que somente a organização coletiva amplia a possibilidade de conquistas do bem-estar individual e comunitário. Sabourin (2009, p.55) reforça que a lógica de ajuda mútua ou de solidariedade do sistema de reciprocidade não visa a produção exclusiva de valores de uso ou de bens comuns a compartilhar, e sim a criação “de ser”, de vínculo social.

Percebe-se que nas comunidades que participaram da pesquisa, a prática de realizar puxirum ainda é muito presente, oito entrevistados informaram que realizam o puxirum, revelando que a tradição ainda permanece entre esses agricultores nos dias atuais. Nota-se também que a dinâmica do puxirum se assemelha com a utilizada no método campesino a campesino, muito presente nas práticas agroecológicas, onde juntos constroem os conhecimentos a partir das necessidades e dificuldades enfrentadas por cada agricultor.

Os camponeses sustentaram na tradição do trabalho compartilhado; práticas pedagógicas linhas horizontais populares congruentes com a práxis freiriana de "ação-reflexão-

ação (Giménez *et al.*, 2019, p.5). Segundo Guzman (2001, p.36) a maneira mais eficaz para realizar esta tarefa consiste em potencializar as formas de ação social coletiva, já que estas possuem um potencial transformador. Para o autor, não se trata de levar soluções prontas para a comunidade, mas de detectar as que existem localmente e acompanhar os processos de transformação existentes em uma dinâmica participativa.

Através do resultado das entrevistas, notou-se que o puxirum ou mutirão favorece a aproximação e a socialização entre agricultores. Pois a agricultura local é um instrumento de trocas e compartilhamento de experiências, saberes, dificuldades, ajuda mútua, que juntos constroem soluções a partir de uma dificuldade seja no plantio, nos tratos culturais ou na colheita de certas culturas.

No entanto, segundo os autores Matos e Ferreira (2019, p.381) hoje essa prática (puxirum) encontra-se enfraquecida, dentre outros motivos, por um fator de ordem econômica, pois quem disponibiliza de recursos, paga a diária de quem trabalha, e não troca mais o dia, conforme ensinava a tradição. Outros fatores também concorrem para tanto, como a incorporação da tecnologia.

Fazendo uma relação com o resultado da pesquisa, se verificou que apenas um entrevistado não faz uso do puxirum, realizando o pagamento em troca dos trabalhos realizados em seu sítio. O entrevistado 9 disse: “Não. O trabalho é pago para as pessoas”. Neste caso há uma desvalorização da reciprocidade, pois conforme Sabourin (2009, p.69) quando tais práticas são dominadas pela lógica da troca, elas não garantem mais a atualização das estruturas de reciprocidade que mantêm a produção dos valores humanos éticos. A ajuda mútua continua existindo, porém mediante remuneração.

4 Considerações finais

Considerando a realidade desta comunidade agroextrativista amazônica, verifica-se que a forma de fazer agricultura e o uso do extrativismo possibilitam a produção, o consumo e a comercialização diversificada de alimentos nativos e tradicionais. Em relação aos desafios enfrentados, os entrevistados trouxeram preocupações ambientais relativas à escassez de água no período do verão, aos ataques de animais selvagens e de insetos. Também relataram desafios econômicos dados pela sazonalidade dos produtos e pela oscilação de preços e a inclusão cada vez maior e mais frequente de alimentos industrializados nas suas dietas.

No entanto, estes desafios são suplantados pelos diversos benefícios identificados. A questão nutricional foi salientada, haja visto a diversidade e riqueza de nutrientes advindos dos produtos nativos e tradicionais desta região. Este uso dos recursos naturais da Amazônia aliado à utilização de menores porções de terra para autoconsumo e alguma comercialização dialogam com o benefício ambiental, por realizar uma agricultura com baixo impacto se comparada à agricultura modernizada baseada em monocultivos e pecuária extensiva como é corriqueiro no Brasil.

Já em relação aos benefícios econômicos, o estudo mostra que as atividades são destinadas para o autoconsumo e o excedente é comercializado via feira livre criada pela própria comunidade. Em relação ao aspecto sociocultural, pode se destacar as relações interpessoais (puxirum), como benefício, já que ainda é preservada, fortalecendo com isso os vínculos de reciprocidade e ajuda mútua.

Dentre as limitações deste estudo, percebeu-se que deveria abranger outras categorias das comunidades, como exemplo, investigar sobre o olhar dos consumidores e instituições públicas sobre os benefícios e desafios de produção e consumo de alimentos nativos e tradicionais. Apesar destas limitações, o estudo aponta para a necessidade de novos estudos nesta e em outras regiões investigando o potencial destes sistemas alimentares alternativos com base em alimentos nativos e tradicionais e seus impactos sobre a nutrição, saúde, economia, ambiente e na equidade social.

Referências

Arruda, R. Populações tradicionais e a proteção dos recursos naturais em unidades de conservação. *Revista Ambiente e Sociedade* - Ano II. DOI: [on line] <https://doi.org/10.1590/S1414-753X1999000200007>, 1999.

Caporal, F. Agroecologia: uma nova ciência para apoiar a transição a agriculturas mais sustentáveis. *Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade*. Brasília, 2009; pp.9-64.

Belleti, G. e Marescotti, A. Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar: negócios e mercados da agricultura familiar [on line]. Porto Alegre. 2017, 520p.

Diegues, A. *O mito moderno da natureza intocada*. 6 ed. Nupaub-USP/CEC. São Paulo, 2008.

Diniz, J. e Cerdan, C. Produtos da sociobiodiversidade e cadeias curtas: aproximação socioespacial para uma valorização cultural e econômica. In: Gazolla, M.; Schneider, S. *Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar*. Porto Alegre, 2017; pp. 259-280.

- Folhes, R. *Cenários de Mudanças de uso da terra na Amazonia: Explorando uma abordagem participativa e multi-escala no PA-Lago Grande, em Santarém-PA*. Universidade Federal do Pará, Belém, 2010.
- Folhes, R. *et al.* Cenários participativos de mudanças no uso da terra na Amazônia: o caso de Vila Brasil no Projeto de Assentamento Agroextrativista do Lago Grande, PA. *Campo Território: revista de geografia agrária*, v. 7, n. 14, pp. 1-34, 2012.
- Francia, M. *Explorando os benefícios e desafios das comunidades indígenas alimentos em um contexto africano usando um estudo de caso de hortas comunitárias no cabo ocidental da África do Sul*. Tese de Mestrado. Stellenbosch, 2018.
- Giménez *et al.* Escalamiento de la agroecología: impulsores clave y casos emblemáticos'. *Cuaderno de trabajo Nº.1 Grupo en masificación de la agroecología*, pp. 1-40, 2019.
- Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção a Saúde, Departamento de Atenção Básica. *Guia Alimentar para a População Brasileira [on line]*, Brasília, 2014.
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
(Acessado em 26 de Março de 2022).
- Guzman, E. Uma estratégia de sustentabilidade a partir da Agroecologia'. *Agroecol.e Desenv.Rur.Sustent.*, Porto Alegre, v.2, n.1, 2001.
- Kattides, M. e Lima, M. Mudando Sistemas Alimentares e Implicações para Comunidades Sustentáveis: Chipre, Canadá e Brasil'. *Environments Journal* Vol 36, pp.1-16, 2008.
- Martins, S. Formação de coordenadores e multiplicadores socioambientais'. *Texto base para os Núcleos de Educação Ambiental da Agenda 21 de Pelotas*. 2004.
- Matos, G. e Ferreira, M. Educação em Comunidades Amazônicas'. *Revista de Educação PUC-Campinas*, vol. 24 No. 3 pp. 1-17, 2019.
- Minayo, C *et al.* *Pesquisa social: Teoria, método e criatividade*'. [on line]. Petrópolis, Rio de Janeiro. 2009. <https://wp.ufpel.edu.br/franciscovargas/files/2012/11/pesquisa-social.pdf>.
(Acesso em 14 de Novembro de 2021).
- Nascimento, R. *Formação de preço: um estudo de caso na produção de farinha de mandioca em uma propriedade rural em Capanema Pará*. Universidade Federal Rural da Amazônia, Capanema, 2017.
- Nascimento, E. Guerra, G. Quintais multifuncionais: a diversidade de práticas produtivas e alimentares desenvolvidas pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará'. *Revista IDEAS*, v. 8, n. 2, pp 1- 34, 2014.
- Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. (Acessado em 23 de janeiro de 2022).
- Perez-Cassarino, J. e Ferreira, A. Redesenhando os mercados: a proposta dos circuitos de proximidade. Redesigning markets: the proposal of proximity circuits'. *Espacio Regional* Vol. 1, n.º 13, pp. 49 – 65, 2016.
- Rocha, C. Por uma nova ciência para a promoção de sistemas alimentares sustentáveis. In: *Abastecimento alimentar: redes alternativas e mercados institucionais / Org. Perez-Cassarino [et al]*. -- Chapecó: Ed. UFFS; Praia, Cabo Verde: UNICV, pp.322. 2018.
- Sabourin, E. *Camponeses do Brasil entre a troca mercantil e a reciprocidade*'. Traduzido do francês por Leonardo Milani. Copyright © 2009, Título original: *Paysans du Brésil, entre échange marchand et réciprocité* Publicado por *Editions Quae, Versailles*.

- Sachs, I. *Caminhos para o desenvolvimento sustentável*. Rio de Janeiro. Garamond, 2002. <https://books.google.com.br>. (Acessado em 20 de janeiro de 2022).
- Salgado, C. Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas. 2007. <http://www.funai.gov.br>. (Acessado em 15 de fevereiro de 2022).
- Santos, A. e Claudino, L. Agricultura e segurança alimentar em comunidades quilombolas na Amazônia brasileira: o caso da produção de farinha de mandioca em Abaetetuba, Pará, Brasil'. *Revista Humanidades e Inovação* v.7, n.16, 2020.
- Santos, D. *et al.* Saberes tradicionais sobre plantas medicinais na conservação da biodiversidade amazônica. *Ciências em Foco*, 2019. [on line]. <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/cef/article/view/9894> (Acessado em 23 de Novembro de 2021).
- Silva, A. Sistemas agroflorestais ribeirinhos no Pae Ilha Mamangal, Igarapé-Miri, Pará', 2018. <<<https://sucupira.capes.gov.br/>>>. (Acessado em 29 de Outubro de 2021).
- Silva, L. *et al.* Uma perspectiva decolonial na abordagem da construção da resistência e mobilização das comunidades de Juruti Velho em face do advento da Alcoa em seu território, estado do Pará, Amazônia, Brasil'. Embrapa Amazônia Ocidental, 2020 [on line]. <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1132064/>. (Acessado em 10 de Novembro de 2021).
- Silva, R. e Talamoni, J. Uma experiência de investigação social no Baixo Amazonas. *Revista Ciência em Extensão*, Unesp, v.4, n.1, p.60, 2008 [on line]. <https://www.researchgate.net/publication/47380723>. (Acessado em 05 de Dezembro de 2021).
- Sousa, L. *et al.* Diagnóstico rural participativo da comunidade de Lavras, Santarém/PA, Amazônia. *Natural Resources*, v.10, n.2, p.44-48, 2020.[online]. <https://www.sustenere.co/index.php/naturalresources/article/view/CBPC2237-9290.2020.002.0006>. (Acessado em 25 de Outubro de 2021).