

SISTEMAS AGRÍCOLAS
TRADICIONAIS (SAT), SABORES
E CONHECIMENTOS INDÍGENAS:
LIÇÕES APRENDIDAS DO
PROJETO CUNHÃ-ETA



Fundação Amazônia Sustentável (FAS)

Superintendente Geral

Virgílio Viana

Superintendente de Desenvolvimento Sustentável de Comunidades

Valcléia Solidade

Superintendente de Inovação e Desenvolvimento Institucional

Víctor Salviati

Superintendente Administrativo-Financeiro

Luiz Villares

Sistemas Agrícolas Tradicionais (SAT), sabores e conhecimentos indígenas: lições aprendidas do projeto Cunhã-Eta

Coordenação executiva

Gabriela Sampaio, Rosa dos Anjos e Lucas Sarraff

Autor

Otávio Giatti

Revisora

Tânia Olivatti

Fotos

Thiago Looney e Otávio Giatti

Projeto gráfico e direção de arte

Up Comunicação Inteligente

Revisão

Gabriela Sampaio e Alessandra Marimon

Financiador

Foro Internacional de Mujeres Indígenas (FIMI)

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Sistemas agrícolas tradicionais (SAT), sabores e conhecimentos indígenas: [livro eletrônico] : lições aprendidas do projeto Cunhã-Eta / Fundação Amazonas Sustentável ; [fotos Thiago Looney e Otávio Giatti]. -- 1. ed. -- Manaus, AM : Fundação Amazonas Sustentável, 2021.
PDF

ISBN 978-65-89242-21-5

1. Agricultura 2. Comunidades indígenas - Brasil
3. Clima 4. Indígenas da América do Sul - Brasil - Agricultura 5. Meio ambiente - Conservação - Proteção
6. Povos indígenas - Amazônia 7. Sustentabilidade
I. Fundação Amazonas Sustentável. II. Looney, Thiago.
III. Giatti, Otávio.

21-56960

CDD-980.41

Índices para catálogo sistemático:

1. Indígenas da América do Sul : Brasil :
Agricultura 980.41

Maria Alice Ferreira - Bibliotecária - CRB-8/7964



Foto de Thiago Looney



SUMÁRIO

| | | |
|---|---|-----------|
| 🌱 | Apresentação | 07 |
| 🌱 | Sistemas Agrícolas Tradicionais: sabores e saberes indígenas | 08 |
| | ↳ Roçados de Terra Firme: corte e queima | 10 |
| | ↳ Roçados na Várzea | 12 |
| 🌱 | Produtos da floresta: alimento, materiais e medicina | 13 |
| 🌱 | Quintais agroflorestais | 15 |
| 🌱 | Saúde indígena e medicina tradicional | 16 |
| 🌱 | Encontro de Saberes | 16 |
| 🌱 | Alimentação | 18 |
| 🌱 | Produção dos SATs: consumo e comercialização | 19 |
| 🌱 | Considerações finais | 20 |
| 🌱 | Referências | 21 |
| 🌱 | Agradecimentos | 22 |





APRESENTAÇÃO

Nos últimos anos, mulheres indígenas têm enfrentado vários desafios e obstáculos em suas organizações, aldeias e comunidades. No caso do Amazonas, o retrocesso dos direitos indígenas conquistados foram os motivos que incentivaram as mulheres indígenas amazonenses a se mobilizarem. Elas tomaram para si o desejo de se fortalecerem e uniram forças para lutar por uma vida plena e a favor do bem viver dos povos indígenas. A prova disso está na Rede de Mulheres Indígenas do Estado do Amazonas (Makira-Ëta), criada em dezembro de 2017, na cidade de Manaus (AM). O encontro reuniu 40 mulheres indígenas de diversas organizações do Amazonas, como a União de Mulheres Indígenas da Amazônia Brasileira (Umiab) e a Coordenação das Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira (Coiab).

A Fundação Amazônia Sustentável (FAS) não poderia deixar de incentivar o trabalho de resistência desenvolvido pela rede Makira-Ëta. Por isso, em 2020, a FAS executou com o grupo o projeto "Cunhã-Eta: mulheres indígenas disseminando os saberes tradicionais como alternativa de mitigação e adaptação às mudanças climáticas". A ideia da iniciativa foi promover práticas de conservação dos recursos naturais, além da produção de alimentos e da geração de renda, com atividades produtivas sustentáveis que recuperem áreas degradadas em comunidades indígenas do Amazonas.

O projeto foi apoiado pelo Programa Liderando do Sul (LFS em inglês) gerido pelo Fundo AYNI, braço filantrópico do Fórum Internacional de Mulheres Indígenas (FIMI), e financiado pelo Ministério de Relações Exteriores da Holanda. O FIMI procura co-investir em projetos liderados por grupos, redes e organizações de mulheres indígenas na Ásia, África, América Latina e no Pacífico. Os temas abordados pelos projetos apoiados são: incidência política; fortalecimento institucional; Terra, território e recursos; mitigação e adaptação às mudanças climáticas e acesso aos serviços públicos.

Como parte dos resultados do Cunhã-Eta, esta cartilha pretende apresentar os Sistemas Agrícolas Tradicionais (SAT) de três aldeias e comunidades indígenas contempladas pelo projeto: comunidade Três Unidos, localizada na Área de Proteção Ambiental (APA) do Rio Negro, na zona rural de Manaus (AM); Aldeia Vasques, situada no município de Tefé (AM), no Médio Solimões; e Aldeia Piloto, que se encontra no Médio Rio Negro, em Barcelos (AM). O objetivo do texto é refletir sobre a valorização dos saberes e práticas tradicionais que, como veremos, são importantes para a manutenção dos modos de vida desses povos.

Figura 1: Mapa das localidades participantes no projeto Cunhã-Eta



SISTEMAS AGRÍCOLAS TRADICIONAIS (SAT)

Sabores e saberes indígenas

Antes do surgimento da ciência ocidental, o conhecimento foi construído em todo o mundo por populações tradicionais que, assim como a ciência moderna, também aprendiam a partir do método da tentativa e erro. Esses conhecimentos eram passados para as próximas gerações, como a medicina tradicional, o manejo dos quintais e roçados, o modo de conservação do meio ambiente, a preparação de alimentos etc. Esses e outros conhecimentos formam os Sistemas Agrícolas Tradicionais (SAT).

O SAT é definido como um conjunto de elementos: plantas cultivadas, criação de animais, redes sociais, artefatos, sistemas alimentares, saberes, normas, direitos e outras manifestações associadas. Esses elementos envolvem os locais de produção agrícola e extrativista, além de formas de transformação dos produtos agrícolas e das culturas material e imaterial. Dentro dos sistemas agrícolas tradicionais, vamos focar nos sistemas alimentares de origem vegetal. Mas o que exatamente são os sistemas alimentares?

Sistemas alimentares são todos os processos relacionados à alimentação, desde a produção, o processamento e a distribuição de um alimento, até sua preparação e consumo. Sabemos que o modo de vida moderno tem rompido com a forma tradicional com que os povos têm de se relacionar com a comida. Os alimentos produzidos localmente vêm sendo substituídos por uma dieta com origem na indústria,

que utiliza ingredientes ultraprocessados, pobres em nutrientes e que geram riscos para a saúde. Portanto, nesta cartilha vamos discutir temas importantes para o bem viver e a manutenção do modo de vida tradicional das populações indígenas.

Então, vamos começar pelos roçados tradicionais! Há milhares de anos, povos indígenas desenvolveram a tecnologia de corte e queima. A partir disso, puderam estabelecer suas aldeias em um mesmo local, ao invés de continuarem migrando por diferentes territórios como costumavam fazer. Atualmente, os roçados de corte e queima acontecem em todos os países da floresta amazônica, tendo grande importância para populações que cultivam roças em solos de terra firme com baixa fertilidade. Todos os participantes do projeto afirmam ter aprendido a trabalhar nos roçados tradicionais com seus ancestrais, acompanhando seus pais e avós durante a infância e juventude.

Os roçados de corte e queima geralmente são de posse familiar (cada família tem um ou mais). Tudo começa com a escolha da área onde será o roçado. Em

seguida, ocorre o ajuri (puxirum) entre homens que se reúnem para a derrubada de pequenas áreas de floresta ou capoeira, que geralmente não passam de um hectare. Após a derrubada, juntam as madeiras em montes e esperam até 15 dias para secar e queimar os montes. Depois da queima, aguardam aproximadamente mais duas semanas para o plantio. Os períodos variam de acordo com a quantidade de chuva e sol nesses dias.

Para muitos povos indígenas, o plantio, a capina e a colheita do roçado é um trabalho direcionado tradicionalmente às mulheres, que zelam pelo roçado e garantem a produção da mandioca e seus derivados, além de outros alimentos. As mulheres também são as responsáveis por conservar as sementes e manivas para o próximo plantio.

Com a técnica de corte e queima, as famílias cultivam os alimentos no mesmo roçado por dois ou três anos, depois “abandonam” a área temporariamente e iniciam o mesmo processo em outro local. Após alguns anos fazendo o roçado em novas áreas, voltam na primeira área e iniciam um novo ciclo.



As anciãs e os anciãos participantes do projeto relatam que, atualmente, a divisão não é mais a mesma. Os homens ainda fazem ajuri para derrubar a vegetação e as mulheres armazenam sementes até o próximo plantio. Porém, devido às mudanças climáticas, a temperatura tem aumentado mais cedo do que antigamente, por isso, a presença do homem nas outras atividades tem se mostrado importante, como mostra este relato:

“Antes eu voltava às 11 horas [da manhã] do roçado, hoje em dia às 9 horas o sol já está quente”. Além do aumento da temperatura, os padrões de inverno e verão foram alterados, com friagens e chuvas acontecendo em épocas diferentes e eventos de cheia e seca mais intensos do que antigamente.

As três aldeias participantes também dizem que, antigamente, as famílias abriam mais roçados ou aumentavam o tamanho da área plantada, o que elevava a produção. Hoje em dia, as famílias consomem mais alimentos das cidades e produzem menos. Além das mudanças climáticas e da facilidade em comprar produtos de zonas urbanas, a dificuldade de vender os cultivos dos sistemas agrícolas tradicionais por um preço justo influencia na mudança de costumes.

Apesar da utilização do fogo, esse método pode ser considerado sustentável. Para isso, as famílias abrem pequenas áreas para o cultivo, com o “abandono” temporário da área e o crescimento da capoeira, momento em que ocorre a absorção de gases do efeito estufa no solo, o que contribui para a diminuição das mudanças climáticas.



Roçados de terra firme: corte e queima

Agora, vamos entender as peculiaridades dos roçados de terra firme e de várzea. Os povos indígenas que moram no Rio Negro e em seus afluentes geralmente cultivam os roçados em terra firme, locais que não são alagados com a cheia dos rios. Ao longo do Rio Negro, esses ambientes podem apresentar solos com baixa fertilidade e altos teores de alumínio, o que dificulta a absorção de outros nutrientes essenciais para as plantas.

O Sistema Agrícola Tradicional do Médio e Alto Rio Negro é reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como Patrimônio Cultural Brasileiro desde 2010. A mandioca é a espécie central dos roçados, sendo que farinha, peixes, outros animais e frutas, formam a base alimentar de muitos povos indígenas.

As práticas tradicionais nas aldeias do Médio e Baixo Rio Negro ocorrem em períodos bem próximos, coincidindo os meses de execução em algumas delas. Os povos do Rio Solimões também fazem agricultura em terra firme, mas não é o caso da Aldeia Vasques, que está em uma ilha de várzea.

Tabela 1: Calendário de plantio do roçado nos locais analisados

| | Aldeia Piloto (Médio Negro) | Comunidade Três Unidos (Baixo Negro) | Aldeia Vasques (Médio Solimões) |
|------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| Derrubada da vegetação | Julho | Maio | Novembro e/ou junho |
| Fogo | Agosto | Julho | Junho e julho |
| Plantio | Setembro | Agosto e setembro | Julho e agosto |
| Capina | Novembro | Novembro | Setembro e outubro |
| Colheita | Março a julho | Fevereiro a junho | Novembro e dezembro |
| Seleção de manivas | Março a julho | Fevereiro a junho | Novembro e dezembro |



Foto de Thiago Looney

Roçados na Várzea

O calendário produtivo dos roçados na várzea se divide em dois momentos: cheia e vazante. O Rio Solimões e seus afluentes possuem grande quantidade de nutrientes e, quando enchem, alagam grandes extensões de terra. Quando o nível da água diminui, as terras alagadas se tornam férteis para a agricultura. Entretanto, devido às mudanças climáticas, indígenas da Aldeia Vasquess afirmam que o regime das águas vem mudando.



As cheias geralmente se iniciam em dezembro e duram até o mês de maio.



Já a vazante começa em junho e as terras ficam aptas para a agricultura até novembro.



A prática de roçar, ou seja, de limpar uma área para o roçado, pode acontecer em dois momentos: antes do início da cheia, em novembro, e quando começa a vazante, em junho.



Depois de roçarem, os povos indígenas queimam a vegetação roçada, principalmente o capim.



O plantio de espécies de ciclo curto, ou semi-perene, ocorre em julho e agosto. Nos meses seguintes, a capina desses locais é realizada.

Durante a execução do projeto Cunhã-Eta, foram plantadas sementes de plantas com produção rápida, como melancia, quiabo, pepino, melão, cebolinha, coentro, jerimum, milho, alface, maxixe e cana. Também foram plantadas mudas cuja produção é mais demorada, como a bananeira, e árvores frutíferas que resistem ao alagamento, sendo elas: açazeiro, bacaba, cedro, fruta-pão e bacuri, que foram coletadas nas próprias aldeias e na aldeia vizinha. O plantio ocorreu durante os últimos dias do mês de agosto.



Foto de Robert Coelho

Produtos da floresta: alimento, materiais e medicina

A floresta amazônica apresenta a maior biodiversidade dentre as florestas que ainda estão preservadas. A biodiversidade se refere à quantidade de organismos (bio) diferentes (diverso) em uma floresta: plantas, animais, fungos, bactérias e até mesmo seres humanos. A floresta e as populações tradicionais sempre conviveram em certo equilíbrio, seja na abertura de pequenos roçados em áreas de floresta, extraindo pequenas quantidades de comida, utilizando plantas como propriedades medicinais para cura ou prevenção de doenças, além de extrair materiais para a construção de casas, paneiros etc.

Há árvores da floresta que existem em um lugar, mas não em outro, como as castanheiras, que não resistem a alagamentos. Por outro lado, existem plantas com origem em um lugar específico e que já são plantadas em outros locais, como a própria castanheira e o açaí-do-pará. Os povos indígenas, com a ajuda dos animais e do vento, também influenciam na biodiversidade da floresta amazônica quando levam sementes de plantas para outros lugares.

Apesar de algumas regiões possuírem as mesmas plantas, a época de coleta pode mudar. Vamos considerar o açaí-do-amazonas (*Euterpe precatoria*) como exemplo. A coleta desse fruto na região do Baixo (aldeia Três Unidos) e Médio (Aldeia Piloto) Rio Negro coincidem em alguns meses, sendo que em Três Unidos começa mais cedo e termina mais tarde. Já no Médio Solimões, indígenas da Aldeia Vasquess afirmam que a coleta acontece de novembro a dezembro (veja na tabela). Nessa mesma aldeia, os indígenas afirmam ter uma terceira variedade de açaí que só ocorre na várzea, apesar de provavelmente ser a mesma espécie do açaí-do-amazonas, essa variedade produz frutos apenas em abril e maio.



Foto de Giulia Aguiar

Tabela 2: Meses de coleta de açaí nas localidades do projeto Cunhã-Eta

| | Aldeia Piloto (Médio Rio Negro) | Comunidade Três Unidos (Baixo Rio Negro) | Aldeia Vasques (Médio Solimões) |
|----------------------|------------------------------------|---|------------------------------------|
| Açaí-do- Amazonas | Abril a junho | Maio a junho | Novembro e dezembro |
| Açaí-do- Pará | Dezembro a fevereiro | Setembro a dezembro | Junho e julho |
| Açaí-da- Várzea | | | Abril e maio |

Agora, vamos ver a lista com a época de produção de diferentes árvores da floresta e de quintais agroflorestais nas três regiões:

| Médio Solimões (Aldeia Vasques) | Baixo Rio Negro (Comunidade Três Unidos) | Médio Rio Negro (Aldeia Piloto) |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Bacaba: Dezembro e Janeiro • Bacuri: Abril e Maio • Fruta-pão: Agosto | <ul style="list-style-type: none"> • Tento: Julho • Morototó: Agosto • Pau Brasil: Setembro • Molongó: Outubro • Seringa: Novembro • Puká: Dezembro | <ul style="list-style-type: none"> • Cupuaçu: Setembro a Novembro • Castanha: Março a Julho • Pimenta: Junho = derrubada da capoeira/mata; Agosto = coivara; Setembro = plantio; Outubro e Novembro = capinação Dezembro = colheita |



Foto de Giulia Aguiar

Quintais agroflorestais

Os quintais agroflorestais são áreas que circundam as casas. O nome varia de acordo com o povo e/ou região, sendo chamados de pomar, terreiro, entre outros. Esses locais são importantes fonte de alimentação e de medicina tradicional e contribuem para o bem viver das populações tradicionais. Além disso, as plantas ornamentais embelezam o local e as árvores detêm um papel de sombrear o ambiente ou de fornecer suprimentos para a casa, como as cuias, utilizadas para servir alimentos ou bebidas tradicionais.

De acordo com o levantamento realizado pelo projeto Cunhã-Eta, foram encontradas mais de 40 espécies de árvores, sendo que mais de 30 são de árvores frutíferas. As mais presentes nos quintais da comunidade Três Unidos e da Aldeia Piloto foram ingá, caju, cupuaçu e manga. Isso mostra a importância das espécies nativas (naturais de um determinado local) e exóticas (introduzidas em um local, mas são naturais de outro) nos quintais das populações tradicionais.

Tabela 3: Número de indivíduos das principais plantas dos quintais agroflorestais na comunidade Três Unidos e Aldeia Piloto

| | Comunidade Três Unidos | Aldeia Piloto |
|---------|------------------------|---------------|
| Ingá | 131 | 181 |
| Caju | 94 | 24 |
| Cupuaçu | 49 | 72 |
| Manga | 63 | 61 |

As plantas encontradas nas localidades foram as seguintes: ingá-de-metro, ingá-chato, ingá-do-mato, manga, cupuaçu, caju, limão-comum, limão-tangerina, limão-galego, abiu, laranja, azeitona roxa, laranja, biribá, cacau, taperebá, jambo, goiaba, castanha-da-amazônia, urucum, abacateiro, andiroba, peão-branco, umari, azeitona, acerola, tento-vermelho, noni, munguba, seringa, jenipapo, sucuuba, cuia, melzeiro, araticum, sombreiro, mari, jacareúba, apuí, fruta-pão, cidra, caraipé, jatobá, careca-de-galega e graviola.



Saúde indígena e medicina tradicional

As plantas, dentro da medicina tradicional, possuem destaque devido à enorme diversidade e conhecimento tradicional sobre elas. Delas se utilizam raízes, cascas, flores, folhas e frutos, que recebem diferentes preparações (como os processos de macerar ou ferver para chás) e são utilizadas de diferentes modos, seja via oral, como os medicamentos convencionais, ou utilizadas em banhos, rituais, partos etc.

Para falarmos de medicina tradicional, é importante compreendermos as diversas práticas, conhecimentos e crenças que incluem plantas, animais e/ou medicamentos baseados em minerais, terapias espirituais, técnicas manuais e exercícios, aplicados individualmente ou em combinação para manter o bem-estar, além de tratar, diagnosticar e prevenir as enfermidades. Na medicina tradicional, as mulheres são as protagonistas e exercem diversas funções, sendo curandeiras, parteiras e doutoras, detentoras dos conhecimentos tradicionais.



Encontro de Saberes

O Encontro de Saberes foi um evento que aconteceu na comunidade Três Unidos e reuniu, durante dois dias, os povos indígenas das três localidades (Vasques, Piloto e Três Unidos), para discutirem em torno do tema "Troca de saberes, sabores e sementes". Naquela ocasião, as mulheres se destacaram mais uma vez ao apresentarem suas aldeias e comunidades e relatarem as ações do projeto Cunhã-Eta.

Além disso, elas também levaram sementes e mudas para trocarem entre si e compartilharam conhecimentos sobre usos, modos de preparo e características das plantas. Ao todo, as mulheres trocaram mais de 20 espécies de plantas, sendo que a maioria delas era de uso medicinal, como corama, saião, malvarisco, jambu e erva de jabuti, e as frutíferas, como açai-do-pará verde, patauá, caju e limão.

Para a "troca de sabores", cada povo ficou responsável por preparar uma ou mais comidas tradicionais. Antes de comer, apresentaram seus alimentos e descreveram os modos de preparo de cada um. As mulheres do povo Baré, da Aldeia Piloto, prepararam a quinhapira (caldo de peixe cozido no tucupi com pimenta). As Kokama, da Aldeia Vasques, prepararam a mujeca e a pupeca (peixe assado na folha de bananeira - Figura 2). Já as mulheres Kambeba, da comunidade Três Unidos, fizeram o fani, um peixe salgado envolto em massa de macaxeira ralada - a massa é cozida com o peixe dentro da folha de bananeira).

Figura 2: Preparação da popeca



Foto de Giulia Aguiar



Foto de Giulia Aguiar

Figura 3: Preparação da fani



Foto de Giulia Aguiar

Figura 4: Mulheres indígenas participam do Encontro de Saberes



Foto de Giulia Aguiar

Alimentação

Os cultivos dos roçados e quintais, aliados com as diversidades animal e vegetal da natureza, formam a base alimentar dos povos tradicionais, variando de uma cultura para outra. A farinha é o destaque dos alimentos produzidos a partir dos roçados, mas da mandioca também se produzem beiju, goma, tucupi, farinha de tapioca, entre outros. O peixe e os animais caçados na floresta representam as principais fontes de proteína para muitos povos indígenas. Entretanto, há povos indígenas que buscam a proteína em outros animais, como insetos e larvas.

Por outro lado, o mundo moderno, com as possíveis oportunidades das cidades, vem rompendo com os modos tradicionais que essas populações historicamente têm de se relacionar com os sistemas agrícolas tradicionais e com a alimentação. Essas mudanças podem trazer vários problemas, entre eles a fome ou a subalimentação.

A subalimentação acontece quando as famílias não possuem alimentos em quantidade suficiente e quando essa alimentação não fornece proteínas, nutrientes, sais minerais e vitaminas necessárias para o ser humano. Atualmente, a subalimentação pode estar presente tanto no meio urbano quanto no rural.

A mudança de hábitos alimentares, com o maior consumo de alimentos ultraprocessados (como salgadinhos e refrigerantes), pobres em nutrientes, e de alimentos com utilização de agrotóxicos, geram riscos à saúde. Além disso, tanto a falta quanto o excesso de uma alimentação de má qualidade podem causar doenças.

Diabetes, obesidade, enfermidades relacionadas ao coração e à pressão alta (hipertensão) são doenças ligadas à má alimentação e à falta de atividades físicas. A falta de comida boa pode causar desnutrição e outras doenças relacionadas à carência de vitaminas, o que muitas vezes não é percebido no começo do problema. Essas doenças podem piorar quando há vermes ou amebas na barriga, principalmente em crianças.

Por isso, é necessário que os povos indígenas tenham o direito de decidir sobre suas práticas e políticas agrícolas e alimentares, respeitando as culturas alimentares, pensando sobre as formas de cultivo, produção e de distribuição dos alimentos. Em outras palavras, significa poder decidir o que se cultiva e o que se come, e ter o controle sobre os próprios hábitos alimentares. Para isso damos o nome de soberania alimentar.

A soberania alimentar dos povos indígenas também está profundamente ligada à questão territorial. A produção de alimentos só vai dar resposta às necessidades e à cultura alimentar se os povos tiverem o acesso à terra e aos recursos naturais garantidos. Para os povos tradicionais, a terra é sagrada. Como forma de explicar melhor essa relação, segue um trecho do texto escrito pelas mulheres indígenas para a Marcha das Mulheres Indígenas, ocorrida em 2019, em Brasília:

“Queremos respeito sobre o nosso modo diferenciado de ver, de sentir, de ser e de viver o território. Saibam que, para nós, a perda do território é falta de afeto, trazendo tristeza profunda, atingindo nosso espírito. O sentimento da violação do

território é como o de uma mãe que perde seu filho. É desperdício de vida. É perda do respeito e da cultura, é uma desonra aos nossos ancestrais, que foram responsáveis pela criação de tudo. É desrespeito aos que morreram pela terra. É a perda do sagrado e do sentido da vida”.

Produção dos SATs: consumo e comercialização

A partir do momento que o direito à terra estiver garantido, é possível criar estratégias para solucionar outros problemas. Ao longo desta cartilha, vimos a importância dos sistemas agrícolas tradicionais e da produção de alta diversidade de alimentos, que são o resultado de diferentes práticas e manejos responsáveis pela base alimentar das famílias indígenas. Portanto, é visível a tamanha importância da manutenção desses saberes.

Por outro lado, também vimos relatos de diminuição na produção dos roçados tradicionais, principalmente por conta das mudanças climáticas, mas também pela dificuldade de encontrar compradores que paguem um preço justo. A complexa logística dos rios e a falta de estruturas adequadas para a conservação e o transporte dos alimentos contribuem para o insucesso.

Políticas públicas, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), se transformaram em alternativas para que populações indígenas comercializassem os alimentos tradicionais nas próprias aldeias, a partir da nota técnica nº 01/2017/ADAF/SFA-AM/MPF-AM. Essa nota técnica permite que produtores indígenas comercializem os alimentos dos roçados, dos quintais e advindos da produção animal (de criação e peixe), permitindo, inclusive, a comercialização de alimentos processados, como os vinhos de açaí, bacaba e buriti. Atualmente, 300 famílias de diferentes povos indígenas acessam essa política pública, como as mulheres indígenas do Alto Rio Negro e o povo Sateré-Mawé, situado no município de Maués.



Foto de Giulia Aguiar

Considerações finais

A exemplo de toda execução do projeto Cunhã-Eta, esta cartilha busca uma reflexão sobre a importância dos saberes e práticas tradicionais. As mudanças acontecem, seja de forma positiva ou negativa, mas é preciso que os próprios povos indígenas tenham o poder de decidir sobre elas e tenham o direito de manter suas tradições vivas. Que a manutenção do sagrado e do sentido da vida dos povos indígenas sejam sempre respeitados.



Referências

Amazonas. 2017 Nota técnica nº (01/2017/ADAF/SFA-AM/MPF-AM). Tange aos aspectos legais para a comercialização de produtos de Origem Animal e dos Vegetais e suas partes no Estado do Amazonas para os povos indígenas. 20p.

Brasil. 2006. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União.

Embrapa. 2019. Sistemas Agrícolas Tradicionais no Brasil / Jane Simoni Eidt, Consolacion Udry, editoras técnicas — Brasília, DF : 351 p.

Instituto Giramundo. 2009. Segurança alimentar e Nutricional. Botucatu. 92p

Organização Mundial da Saúde - OMS. 2002. Estratégia da OMS sobre medicina tradicional: 2002-2005. Disponível em: <http://www.amhb.org.br/media/estrategia.pdf>.

Sena, C. M.; Gariglio, M.A. 2008. Sementes Florestais, colheita, beneficiamento e Armazenamento. MMA. Secretaria de Biodiversidade e Florestas. 28p.

AGRADECIMENTOS

Secretaria de Estado do Meio Ambiente (SEMA/AM)

Barcelos:

Associação Indígena de Barcelos (ASIBA)
Federação das Organizações Indígenas Rio Negro (FOIRN)
Fundação Nacional do Índio (FUNAI)

Tefé:

Associação das Mulheres Indígenas do Médio Solimões e Afluentes (AMIMSA)
Distrito Sanitário Especial Indígena Médio Solimões e Afluentes (DSEI)

Três Unidos:

Associação das Mulheres Indígenas do Alto Rio Negro (AMARN)
Associação das Mulheres Indígenas Sateré-Mawé (AMISM)





www.fas-amazonas.org



[/fasamazonia](#)

Manaus / Amazonas

Rua Álvaro Braga, 351 Parque 10 | CEP 69055 660 | (92) 4009-8900 / 0800722-6459

São Paulo / São Paulo

Rua Cláudio Soares, 72, Edifício Ahead - sala 1109, Pinheiros | CEP 05422-030 | (11) 4506-2900

