



“Colorindo a mesa”: mulheres, produção e a transformação de alimentos de base ecológica no Marajó, estado do Pará

AMARAL, Waldiléia Rendeiro^{1,2}; MIRANDA, Katiuscia Fernandes^{1,3}; CORRÊA, Ruth Silva^{1,4}, SILVA, Marcos^{1,5}

¹ Instituto Internacional de Educação do Brasil - IEB, walamaral2013@gmail.com; ² kfernandes@iieb.org.br; ³ ruth@iieb.org.br; ⁴ marcos@iieb.org.br⁵

Eixo Temático: Saúde e Agroecologia

Resumo: O objetivo do trabalho é evidenciar a iniciativa de um grupo de mulheres da comunidade de Santo Ezequiel Moreno, município de Portel no estado Pará, que elaboram estratégias de produção, consumo e geração de renda, através de ações mais respeitadas com o meio ambiente e com a saúde. O território é marcado por impactos socioambientais negativos na vida dos moradores. Os dados obtidos são de entrevistas e encontros promovidos no âmbito do projeto “Mulheres Marajoaras” realizado pelo Instituto Internacional de Educação do Brasil - IEB, em parceria com organizações locais. A criatividade da culinária local estimulou a produção e diversificação de produtos para a venda ao mercado institucional, expressando o trabalho das mulheres para diminuir a inserção de produtos industrializados ofertado nas escolas e a valorização dos ingredientes da cultura alimentar local. A iniciativa colabora para a garantia da segurança alimentar e amplia a possibilidade de empoderamento e autonomia financeira feminina.

Palavras-Chave: saúde, mulheres, segurança alimentar e nutricional, agroecologia.

Keywords: cheers, women, food and nutrition security, agroecology.

Contexto

A experiência apresentada é situada em Santo Ezequiel Moreno, uma comunidade *ribeirinha* localizada às margens do Rio Acutipereira no município de Portel, ilha de Marajo/Pará (Figura 1). Nesse local, os/as *agroextrativistas* há tempo enfrentam os impactos socioambientais negativos provocados pela ausência e/ou baixa efetividade de políticas públicas que valorize e incentive as alternativas produtivas agroextrativistas locais e que iniba o desmatamento ilegal. Resultado desse cenário é o fato de que o município de Portel ocupa o segundo lugar, em 2018, na lista dos municípios críticos da Amazônia que contribuem para o desmatamento no estado (SAD, 2018).



Figura 1. Mapa de localização da Comunidade de Santo Ezequiel Moreno em Portel, Pará
 Fonte: Miranda et. al, 2019.

Essa situação tem provocado transformações no ambiente e na socioeconomia das populações residentes, afetando, inclusive, a diversidade e a qualidade de alimentos e a saúde de seus moradores. Apesar desse quadro preocupante, as famílias que lá vivem têm procurado diminuir esses impactos a partir de ações de parcerias com associações locais, ONGs e instituição de ensino e pesquisa para fortalecer seu principal objetivo: manter a vida nesse lugar e defender seu território.

Assim, algumas estratégias coletivas para o sistema produtivo e de segurança alimentar são elaboradas e executadas pelos agroextrativistas moradores da comunidade de Santo Ezequiel Moreno. Dentre elas, a recuperação dos açazais nativos, a implementação de sistemas agroflorestais, a constituição de um fundo solidário e autogestionário chamado de *Fundo Solidário Açaí*, voltado principalmente para ações de infraestrutura e diversificação produtiva (MIRANDA et al, 2017) na comunidade. Mais recentemente, em 2018, um grupo de vinte mulheres se reorganizou e construiu a cozinha agroextrativista laçá, que tem contribuído para a produção de alimentação de qualidade e em quantidade suficiente para a escola local, garantindo melhorias na renda das famílias.

O relato é baseado em atividades de campo, realizadas no período de abril de 2018 a fevereiro de 2019 no âmbito do projeto intitulado “Mulheres Marajoaras: inclusão produtiva e sustentabilidade”, desenvolvido pelo Instituto Internacional de Educação do Brasil - IEB, em parceria com organizações locais. O projeto prevê ações de práticas produtivas inclusivas e sustentáveis e à capacitação, bem como o fortalecimento e disseminação de boas práticas de finanças solidárias e da culinária agroextrativista.

As informações foram coletadas em processos participativos de planejamento e capacitações do projeto e contou com uso de algumas ferramentas do Diagnostico



Rural Participativo (matriz, relógio da rotina diária, entrevistas), além de registros de áudio e imagens. O diálogo com estudos sobre a região e de alguns elementos socioantropológicos da alimentação foram mobilizados.

A iniciativa procura contribuir para o conhecimento sobre estratégias de segurança alimentar e nutricional, que visam à manutenção e diversificação dos ingredientes da cultura alimentar local sem uso de agrotóxicos e de (re) conhecer e valorizar a inserção produtiva de mulheres, empoderando-as e lhes garantindo um lugar no debate local de desenvolvimento socioeconômico e ambiental.

Descrição da Experiência

Santo Ezequiel é uma *comunidade ribeirinha* que, como outras na Amazônia, enfrenta condições de precária prestação de serviços sociais básicos, além da mudança ambiental em relação à transformação de paisagem que afeta a diversidade de espécies (animal e vegetal). Os moradores têm constituído estratégias de enfrentamento de produção e consumo, através de ações mais respeitadas com o meio ambiente e de cuidado com a saúde.

Diante desse contexto, a escola tem se apresentado como espaço estratégico para formação de valores e hábitos de vida e de segurança alimentar. Até pouco tempo a alimentação servida à mesa aos alunos/as da única escola da comunidade de Santo Ezequiel Moreno incluía, principalmente, produtos industrializados e de poucos nutrientes (sucos artificiais, biscoitos, mortadela, carne e enlatados), proporcionando o distanciamento entre o alimento e a natureza e desconectando os consumidores de seu universo biocultural (POULAIN, 2013; TOLEDO & BARREIRA-BASSOLS, 2015). No entanto, a situação tem se alterado nos últimos anos, em decorrência do esforço das famílias, em especial das mulheres, em garantir a inclusão do cardápio alimentos de qualidade e saudável.

Foi em 2018, que oito famílias são desafiadas a ofertar seus produtos para seis escolas municipais do recente Projeto Estadual de Assentamento Acuti Pereira (PEAEX), através da venda ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimento (PAA), que incentivam a participação de produtos da agricultura familiar, com alimentos *in natura* e/ou os semi elaborados.

No entanto, os moradores perceberam que a comunidade não dispunha de condições necessárias de infraestrutura para o beneficiamento da produção, armazenamento e o transporte e por isso não podiam honrar com o compromisso de abastecer as seis escolas como enfatizou o senhor Teofro: “*Naquele momento avaliamos que era preciso começar devagar para colher frutos mais tarde*” mesmo sabendo da oportunidade de fortalecer suas práticas agroextrativistas, diversificar a renda e o sistema agrícola, além de valorizar seus produtos sem uso de agrotóxicos na merenda escolar. Desse modo, decidiram dividir a demanda da prefeitura, entre oito famílias da comunidade, mas com responsabilidade de abastecer apenas a escola local.



O apoio do *Fundo Solidário Açai* e do Projeto “Mulheres Marajoaras” em meados de 2018 possibilitou a construção da cozinha agroindustrial na comunidade Santa Ezequiel Moreno, batizada pelos moradores de *Cozinha Agroextrativista Iaçá* em referência ao principal produto manejado pela comunidade: o açai (Figura 2).

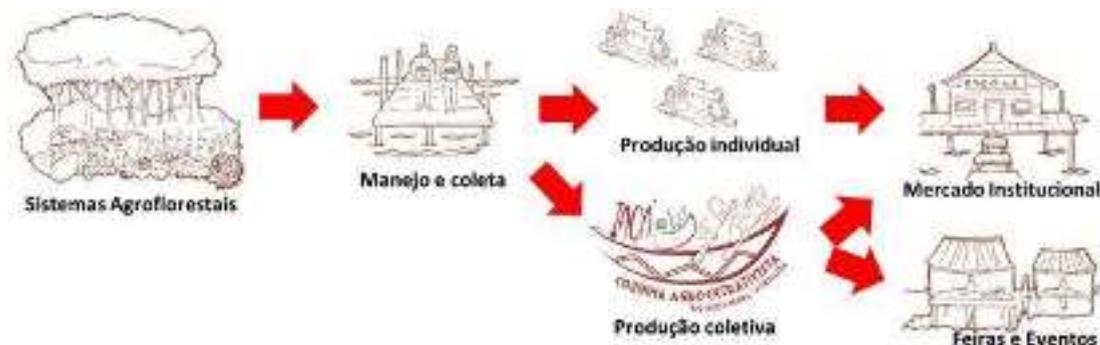


Figura 2. Fluxo da cadeia de produção agroextrativista na comunidade de Santo Ezequiel Moreno

Fonte: Miranda et. al, 2019.

Com a instalação de equipamentos, utensílios domésticos e capacitações realizadas pelo Projeto no mesmo ano, o espaço se tornou uma referência local e municipal. Cotidianamente, um grupo de 20 mulheres da comunidade utiliza a cozinha para o beneficiamento de vários produtos, advindos da roça, mata, quintais e do rio para atender a demanda da prefeitura, além de garantir ingredientes saudáveis no cardápio escolar local e venderem produtos em feiras e eventos.

Graças aos intercâmbios de conhecimentos promovidos pelo Projeto com assessoria técnica e com outras mulheres de comunidades próximas (Glebas Acangatá, Alto Camarapi, Joana Peres II, Jacaré-Puru e Acuti Pereira), foi possível identificar os desafios e as potencialidades para acessar mercados curtos por meio de instrumentos de segurança alimentar como as “feiras agroecológicas”. As mulheres são enfáticas ao dizer que a iniciativa tem oportunizado potencializar aprendizados e a importância de plantar sem uso de insumos químicos: “*se a gente não planta não tem como transformar o produto com qualidade e saudável*”. “*As vezes a gente não sabe tudo, não tem a criatividade, mas quando encontra as colegas companheiras parece que abre uma luz para lembrar e criar novamente*”.

Outro destaque é para as lembranças que puderam ser acionadas dos aprendizados, deixando-os de serem transmitidos de geração para geração, pois os hábitos locais vão se perdendo em função da oferta de produtos industrializados que estão cada vez mais presentes na comunidade: “*Eu lembro da minha mãe, da minha avó faziam um caldinho de folha, escaldado com pirão. Tudo isso vai se perdendo se a gente não resgatar as receitas e plantar*”. Isso quer dizer que a alimentação não abrange somente a dimensão biológica, envolve elementos social e simbólico. Nesse ínterim, os encontros de trocas de conhecimentos têm sido fundamentais



para a (re) criação de receitas que valorizam elementos de pertencimentos e de identidade própria e específica da comunidade (MENASCHE, 2015).

Resultados

Os produtos para a venda ao mercado, oriundos dos quintais, roças, matas, transformados em diferentes subprodutos, expressam a importância do trabalho das mulheres para diminuir a inserção de produtos industrializados ofertado aos alunos/as. Além disso, contribuem para a manutenção e valorização dos ingredientes da cultura alimentar local, mesmo que os alimentos tenham ganhado diferentes apresentações e misturas, mas que continuam fazendo parte da vida social, cultural e econômica da comunidade. Assim, as mulheres seguem colaborando para a garantia da segurança alimentar e nutricional, ampliação de possibilidades de autonomia financeira e empoderando-as ao garantir um lugar no debate local de desenvolvimento socioeconômico e ambiental.

Agradecimentos

Ao projeto “Mulheres Marajoaras” inclusão produtiva e sustentabilidade, apoiado pelo Fundo Socioambiental da caixa Econômica Federal executado pelo Instituto Internacional de Educação do Brasil – IEB em parceria com Associação dos Trabalhadores Agroextrativistas do Rio Acuti Pereira (ATAA), Associação dos Moradores da Gleba Acuti Pereira (ASMOGA), o Sindicato de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Portel (STTR Portel) e o Instituto Federal de Ciência e Tecnologia (IFPA) Campus Breves.

Referências bibliográficas

MENASCHE, Renata (Organizadora). **Saberes e sabores da colônia**. Alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: UFRGS. Série Estudos e Pesquisa, 2015.

MIRANDA, K.; POTIGUAR, M.; MORAES, M.; MENDONÇA, R.; CORREA, R.. **Embarca Marajó**: Estratégias locais de inovação, fortalecimento institucional e desenvolvimento sustentável. Belém: Instituto Internacional de Educação do Brasil (IEB), 2017.

MIRANDA. K.; SILVA. M.; CORREA. R.; PRIMO. T.; AMARAL. W. **Receitas da culinária agroextrativista**. Belém-IEB; ATAA; IFPA. 2019.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC; 2013. 285 p.

Sistema de Alerta de Desmatamento. Outubro 2018 Disponível em :

https://imazon.org.br/PDFimazon/Portugues/transparencia_florestal/Boletim%20SAD%20outubro%202018.pdf .Acesso e: 03 jul.2019