



Vivência em Agricultura Participativa *Experience in Participatory Agriculture*

DESIDÉRIO GOMES, Maria da Glória¹; CASTELO BRANCO CYRINO, Camila²;
FERNANDES DA SILVA, Antonio Emerson³; SERRÃO MARINHO, Janaina⁴;
CÂNDIDO DE OLIVEIRA BARBOSA, Ingrid⁵; VILAR DE ALMEIDA, Renata⁶;
FERREIRA REIS, Rayane Kamilly⁷; HAUSWIRTH, Nora Magdalena Bilqis⁸

Instituto de Pesquisa e Divulgação Agroecológicas Instituto Tera Kuno,
arteescolanafloresta@gmail.com¹; camila@terakuno.org²; nora@terakuno.org⁸

RELATO DE EXPERIÊNCIA POPULAR

Eixo Temático: Biodiversidade e conhecimentos dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais

Apresentação e Contextualização da experiência

A Vivência em Agricultura Participativa é um projeto recorrente que iniciou em junho de 2021 e até junho de 2023 foi realizado durante um final de semana por mês pelo Coletivo Arte & Escola na Floresta, localizado no Centro de Treinamento Agroflorestal do Museu da Amazônia (CTA do MUSA), dentro da Área de Proteção Ambiental (APA) Reserva Adolpho Ducke, Corredor Ecológico Parque Água Branca, área rural de Manaus-Amazonas. (Figuras 1-A e B).



Figuras 1. A) Vista aérea do Centro de Treinamento Agroflorestal. Fonte: Google Earth em 10/07/23.

B) Infraestrutura do Centro de Treinamento Agroflorestal do Museu da Amazônia. Imagem: Nora Hauswirth.

O Centro de Treinamento Agroflorestal (CTA) foi criado pelo Museu da Amazônia (MUSA) com o propósito de oferecer apoio e assistência técnica aos agricultores do assentamento PA Agua Branca onde está instalado, assim como viabilizar produtos orgânicos, através da capacitação e desenvolvimento de técnicas agroecológicas. A infraestrutura local foi construída 10 anos atrás com recursos do Fundo Amazônia do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e assim deu-se início um projeto que possibilitou mudanças de paradigmas sobre a agroecologia na região de Manaus, agregando valor à biodiversidade e assentados o apoio técnico necessário para desenvolverem atividades agrícolas sustentáveis.



Como nova forma de cultura alimentar solidária, a Agricultura Participativa promovido pela Associação Tera Kuno, fornece conhecimentos teóricos mas principalmente práticos. A ideia é que a comunidade urbana tenha uma relação com o campo e os camponeses, e os camponeses com quem que consome. Dessa forma acontece uma formação nutricional sobre o potencial da alimentação nativa ancestral e valorização de quem produz. Os participantes se reúnem para plantar, colher e cozinhar juntos e participam, orientados por mestres agricultores, nos trabalhos de implementar sistemas agroflorestais, realizar manutenção das hortas PANC e manejar o solo. A troca de saberes e experiências empodera um ao outro, por isso toda Vivência realiza uma troca do trabalho dos participantes por produtos agrícolas preparados durante o encontro, permitindo assim que os participantes levem para casa um alimento produzido pelas próprias mãos a fim de dar continuidade ao que foi vivenciado, cozinhando em casa com as PANC da forma que aprenderam.

O principal objetivo da Vivência é criar uma comunidade ativa em ações pró agroecologia, segurança e soberania alimentar e preservação da floresta utilizando muitas vezes a arte como meio de reflexão e aproximação dos agricultores locais com a comunidade consumidora e interessada em uma mudança no sistema alimentar atual.

Sabe-se da grande desconexão do homem da cidade com a comida, sua origem, produção e impacto, bem como muitos ribeirinhos e indígenas têm sua alimentação sendo impactada pela introdução cada vez maior dos ultraprocessados na comunidade, o que traz riscos para a saúde como a maior prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, tais quais a diabetes, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares e câncer. Por isso, além das atividades práticas, são realizadas ainda rodas de conversa, apresentação de documentários e performances artísticas que permitem um diálogo direto entre quem come e quem planta, algo distante demais pro atual sistema alimentar onde tudo aparentemente se origina da prateleira do supermercado. Tais atividades geram trocas de saberes, discussões que conectam comida, política, campo, saúde, meio-ambiente e reúnem no mesmo ambiente agricultores, ribeirinhos, indígenas, ativistas ambientais, cozinheiros, professores da rede básica de ensino, professores universitários e qualquer pessoa interessada em colocar uma lente de aumento na comida.

Considerando o sistema alimentar pouco sustentável que vivemos e a realidade do estado do Amazonas onde a maior parte dos alimentos consumidos pela população vêm de fora do estado, discutir a produção do alimento agroecológico regional produzido localmente faz-se necessário a fim de promover práticas alimentares sustentáveis e valorizar o protagonismo do agricultor no atual cenário em que grande parte dos amazonenses conhece a batata inglesa mas nunca viu ou ouviu falar da batata ariá, alimento rústico, típico amazônico antigamente visto em feiras mas hoje considerado raro, pois é pouco cultivado e comercializado devido às mudanças culturais que podaram a biodiversidade alimentar e até hoje desprezam o grande potencial de uma floresta comestível.



A lógica de uma dieta monótona e padronizada para todo um país continental como o Brasil é irreal, mas é o que tenta convencer a mídia, a indústria de ultraprocessados e as grandes redes de supermercados. Por esse motivo, apoiar a produção agroecológica de alimentos na região amazônica é essencial para revolucionar o sistema alimentar que afasta os detentores de saberes ancestrais acerca da agricultura, degrada o meio-ambiente, destrói culturas alimentares e promove um maior risco de doenças associadas à má-alimentação.

Desenvolvimento da experiência

Com o Coletivo Arte & Escola na Floresta apoiado por fundos nacionais e internacionais, as Vivências acontecem de forma gratuita após divulgação por mídias sociais para qualquer pessoa interessada. Ao longo dos dois anos em que aconteceu, envolveu cerca de 10 agricultores familiares do assentamento PA Água Branca e mais de 300 participantes inscritos interessados em aprofundar o conhecimento agroecológico trocando o trabalho na terra (plantar, colher, cavar, adubar, preparar mudas, processamento de produtos) por comida orgânica, agroecológica produzida localmente. Após inscrição, organização de caronas e chegada ao CTA por estrada de terra sem asfaltamento e de acesso exclusivo por carros com tração, inicia-se uma aproximação dos participantes com cada etapa agrícola da produção de alimentos. Acompanhados por agricultores e agricultoras, especialmente jovens e mulheres, técnico florestal, agroecólogo, professoras, artistas, nutricionista e cozinheiras, os participantes vivenciam o trabalho agroecológico no campo de forma coletiva e aprendem in loco sobre os SAF (sistemas agrofloretais), técnicas de manejo do solo, compostagem, biofertilizantes, assim como plantam, colhem, processam e cozinham coletivamente os vegetais colhidos para preparo de todas as refeições realizadas na Vivência e um grande foco é dado às PANC (plantas alimentícias não convencionais) locais.

Cada Vivência usa como base o alimento da época, essencial para difundir os princípios agroecológicos de respeito à sazonalidade. Por esse motivo, algumas atividades variam ao longo do ano, como em junho ocorre o preparo do colorau, tempero típico amazônico à base de urucum, especialmente utilizado para dar cor vermelha alaranjada aos pratos, mas que também tem propriedades medicinais conhecidas pelos povos tradicionais. Os participantes aprendem desde a identificação da planta do Urucum, o papel dela como planta adubadeira e a importância dentro de um sistema agroflorestal. Além disso, todas as etapas de preparo são realizadas coletivamente da colheita até o processamento e envase por meios artesanais. Com um olhar crítico, discute-se o uso de temperos ultraprocessados e compara-se o colorau agroecológico recém-preparado com um colorau industrializado. Analisa-se o sabor, a cor, a textura e o valor cultural e social dado pelos participantes após conhecerem sobre esse preparo ancestral.

Diferentes participantes já puderam plantar, colher e processar milho agroflorestal e degustar as delícias em uma grande festa que celebrou a colheita farta do milho: a Festa do Milho Agroflorestal. Outras vivências também facilitaram o conhecimento sobre o preparo do óleo de côco, o processamento do cipó-alho, outro tempero



PANC pouco conhecido, muito rentável e com grande potencial gastronômico, além de Vivências para fermentação de hortaliças PANC e refrigerantes naturais utilizando frutas e especiarias locais como o cumaru e o puxuri.

Durante uma Vivência ocorrida na época da colheita de diversas batatas amazônicas, foi colhido e preparado cará de espinho, inhame, ariá, cará roxo, cará-moela, rizoma e raízes da taioba. Esse preparo coletivo permitiu refletir sobre a erosão cultural e alimentar, o desperdício da biodiversidade na floresta, na agricultura e na gastronomia, uma vez que a maioria dos participantes só conhecia o cará e o inhame mas só faziam uso de batata inglesa ou portuguesa comprada nos supermercados. Houve um grande interesse entre os participantes para adquirir essa diversidade de produtos agroecológicos e assim a Vivência passou a ser também uma facilitadora do comércio entre consumidores e agricultores, seja durante o encontro, seja na divulgação das feiras orgânicas agroecológicas que os agricultores do assentamento PA Água Branca já participam.

Desafios

Vários agricultores locais se sentem desmotivados por dificuldades financeiras associadas a baixa renda e resistem ao assédio de empresas para compra das terras produtivas a fim de prolongar a área industrial da cidade. Essa falta de motivação gera desunião entre a comunidade, êxodo rural entre os mais jovens que buscam melhores condições de vida na cidade longe do trabalho agrícola. A dificuldade de escoamento da produção de agricultores é talvez o maior desafio enfrentado por muitos trabalhadores rurais em todo o país, principalmente devido à falta de infraestrutura adequada, como estradas em condições precárias e ausência de acesso a mercados consumidores. Por esse motivo, a Vivência destaca o trabalho dos agricultores locais para que sejam os protagonistas do evento e facilita o comércio justo em um circuito curto de alimentos. Outro desafio é que poucos agricultores cultivam e comercializam as PANC, já que na atual lógica de mercado, há pouco valor para esses produtos.

Muitos agricultores se empenham para produzir alface orgânica, difícil para o clima da região amazônica, mas com grande demanda no mercado e desperdiçam a oportunidade de produzir as PANC, adaptadas ao solo, clima e de fácil manejo. Tendo em vista essa dificuldade, as Vivências sempre divulgam as PANC da horta até o prato, passando por identificação, cultivo, colheita, processamentos, criação e adaptação de receitas.

Principais resultados alcançados

Mais de 40 Vivências (Figura 2) realizadas impactaram mais de 20 agricultores e seus familiares e cerca de 400 pessoas de fora do assentamento que participaram dos eventos, tornam-se multiplicadores do conhecimento e parte deles convertem-se em frequentadores das feiras onde os agricultores do Parque Água Branca comercializam seus produtos.



Figura 2. A) Plantação de cará de espinho (*Dioscorea chondrocarpa*) pelos participantes durante a Vivência. Imagem: Camila Cyrino.

Um desenvolvimento agrícola ocorreu durante os dois anos de Vivências a partir da implementação e manejo de sistemas agroflorestais (Figuras 3-A e 3-B), contendo no mínimo 20 espécies florestais e frutíferas, feitos de forma colaborativa para plantio básico de hortaliças e PANC, assim como houve distribuição de cestas com PANC e produtos agroecológicos como contrapartida ao trabalho no campo realizado pelos participantes e que permitiu a aplicação dos conhecimentos adquiridos na Vivência.



Figuras 3. A) Curso e implantação de Sistema Agroflorestal no Centro de Treinamento Agroflorestal pelo Técnico Florestal Emerson Fernandes. Imagem: Nora Hauswirth B) Participantes durante colheita de plantas alimentícias não convencionais em Vivências. Imagem: Nora Hauswirth.

Com a demanda para ampliar as ações em prol da agroecologia e segurança alimentar, o Coletivo Arte & Escola na Floresta se organizou para a criação do Instituto de Pesquisa e Divulgação Agroecológicas - Instituto Tera Kuno e, dessa forma, inscrições em mais de 8 projetos com apoio financeiro puderam ser feitas com objetivo de criar uma rede de consumidores assinantes para escoamento da produção dos agricultores do PA Água Branca.

Um curta-metragem intitulado “Decolonize seu prato: As super batatas amazônicas” foi criado e exibido durante o evento pelo Dia Internacional dos Museus no MUSA-Museu da Amazônia que recebeu mais de 80 pessoas unidas pelo filme para também uma roda de conversa, troca de sementes e degustação de menu PANC.



Disseminação da experiência

A experiência tem sido comparada com os fundamentos da CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e da agricultura social na Europa e adaptada à realidade local. Ainda não foi reproduzida em outros espaços, porém o Coletivo Arte & Escola na Floresta busca a divulgação científica da prática para refinamento da metodologia e posterior multiplicação em demais espaços, como escolas, universidades e espaços públicos urbanos, semiurbanos ou rurais.