



Fotos: arquivo Fase-MT

Fruto do babaçú apresentado
por Antônia Cuiabano,
agroextrativista da Associação
Regional das Produtoras
Extrativistas do Pantanal – ARPEP

CULTURA ALIMENTAR E AGROEXTRATIVISMO: saúde na mesa e renda no campo

■ Francileia Paula



Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA), reconhecido no artigo 6º da Constituição Federal brasileira a partir de 2010, deve ser garantido a todas as pessoas por meio do acesso regular, permanente e irrestrito a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que assegure uma vida livre da fome, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva (CONSEA 2010).

A alimentação brasileira, com suas particularidades regionais, é uma das expressões do processo histórico e de intercâmbio cultural entre os diferentes povos que formaram o país. Portanto, é preciso considerar a legitimidade dos saberes oriundos da cultura, da religião e da ciência, respeitar e valorizar as diferentes expressões da identidade e da cultura alimentar da população, reconhecendo e difundindo a riqueza incomensurável dos alimentos, das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais.

O agroextrativismo é uma das práticas promotoras do DHAA, na medida em que contribui com o resgate da cultura alimentar regional/local e vincula a produção de alimentos ao território e às relações sociais que nele se estabelecem.

Na região sudoeste do Mato Grosso, há diversos grupos de mulheres agroextrativistas que trabalham na coleta e no beneficiamento de frutos do cerrado. A região faz fronteira com a Bolívia e vem sendo marcada pelo avanço da monocultura da cana-de-açúcar e da pecuária bovina, fato responsável pelos extensivos processos de desmatamento. Outra característica da região é a coexistência de povos e comunidades tradicionais, que ao longo dos tempos acumularam uma gama de saberes e conhecimentos sobre o manejo sustentável da agrobiodiversidade local, com muitas populações migrantes, que, em geral, desconhecem a dinâmica do bioma cerrado.

O intercâmbio de saberes entre essas populações – migrantes e agricultores(as) tradicionais – sobre agroextrativismo e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), promovido com o apoio e a assessoria da ONG Fase¹, tem contribuído para o fortalecimento da resistência camponesa ao modelo de produção hegemônico no estado e para a conservação e a valorização dos alimentos da região.

Este artigo tem como objetivos apresentar a experiência da Associação Regional das Produtoras Extrativistas do Pantanal (Arpep) no aproveitamento e beneficiamento de frutos do cerrado e refletir sobre sua contribuição para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e o fortalecimento da organização econômica das mulheres extrativistas.

MULHERES EM LUTA

A Arpep reúne 30 mulheres agroextrativistas de três assentamentos rurais e uma comunidade tradicional nos municípios de Cáceres e Mirassol D'Oeste, localizados na região de transição do Cerrado matogrossense com o Pantanal, ao sudoeste do Mato Grosso. Essas mulheres fazem o apro-

¹ Federação de Órgãos para a Assistência Social e Educacional, organização não governamental que atua há 25 anos no Mato Grosso.



Grupo Amigas da Fronteira e a produção de alimentos oriundos do beneficiamento do pequi – ato de lançamento da marca comercial da produção extrativista

veitamento e o beneficiamento de frutos abundantes na região, como o pequi (*Caryocar brasiliense*), o babaçu (*Orbignya phalerata*) e o cumbaru (*Dipteryx alata*), sendo os produtos comercializados pela associação.

A experiência teve como ponto de partida a participação das mulheres em atividades de mobilização realizadas pela Fase no ano de 2005. A proposta tinha como objetivo promover o debate junto às comunidades sobre a construção de alternativas ao agronegócio e a importância da diversificação da produção, da valorização das mulheres no campo e do manejo sustentável dos agroecossistemas para a garantia da SAN das famílias camponesas da região.

Um dos desdobramentos desse processo foi a formação de grupos agroextrativistas protagonizados pelas mulheres a partir de projetos demonstrativos de manejo e beneficiamento dos frutos do cerrado (pequi, cumbaru e babaçu). Como resultado dessa articulação em rede e dos intercâmbios é que surge a Arpep, uma associação de caráter regional que visa à garantia da autonomia produtiva e econômica de grupos de mulheres rurais por meio do manejo agroecológico dos agroecossistemas para a produção de alimentos saudáveis.

O caminho percorrido até aqui foi difícil e exigiu muita persistência e coragem para vencer a desconfiança inicial e a falta de apoio do poder público e das próprias comunidades, assim como o machismo por parte dos maridos e companheiros,

que consideravam que a iniciativa era *perda de tempo* e que o extrativismo não traria nenhum retorno financeiro.

No começo não tínhamos apoio nem de nossos maridos, que diziam que isso não ia dar em nada e era perda de tempo. Comercializar os produtos então era muito difícil.
(Érica Sato – Presidente da Arpep)

Não se trata de uma fala isolada, mas de um relato recorrente das demais participantes da Arpep, revelando a enorme desvalorização do trabalho das mulheres. Esse contexto de invisibilidade e desvalorização também foi identificado em diversas experiências sistematizadas pelo Grupo de Trabalho de Mulheres da Articulação Nacional de Agroecologia (GT Mulheres da ANA) (CARDOSO; SCHOTTZ, 2009). Frente a esse cenário, as estratégias adotadas pelas mulheres da Arpep foram o fortalecimento da dinâmica organizativa da associação e a formação política das associadas sobre autonomia econômica.

OS SABERES E SABORES DOS FRUTOS DO CERRADO

Ao analisarem o potencial de consumo e de comercialização de espécies nativas na região, as mulheres identificaram que os mesmos eram pouco vendidos e não faziam parte dos cardápios. Para as extrativistas, um dos principais motivos que

“ O AGROEXTRATIVISMO É UMA DAS PRÁTICAS PROMOTORAS DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL, NA MEDIDA EM QUE CONTRIBUI PARA O RESGATE DA CULTURA ALIMENTAR REGIONAL/ LOCAL E VINCULA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS AO TERRITÓRIO E ÀS RELAÇÕES SOCIAIS QUE NELE SE ESTABELECEM.

Grupo das Margaridas na Unidade de Beneficiamento de Frutos do Cerrado da ARPEP



Agricultoras da ARPEP recebendo o Prêmio Mulheres Rurais que Produzem o Brasil Sustentável da Secretária de Políticas para Mulheres da Presidência da República (2013)



explicavam esse cenário era o enorme desconhecimento sobre as práticas extrativistas e sobre o alto valor nutricional característico dos frutos do cerrado, bem como suas diversas formas de uso na culinária.

Com base nesse diagnóstico, as mulheres investiram na sensibilização de gestores(as) públicos(as) e comerciantes locais sobre a importância dessa iniciativa para a valorização dos frutos nativos e o resgate dos hábitos alimentares da região, assim como para a melhoria da qualidade da alimentação das famílias. Foram realizadas mostras culinárias em feiras e outros espaços públicos, palestras e oficinas sobre frutos do cerrado e consumo de alimentos saudáveis e também começaram a comercializar em alguns espaços.

A população mato-grossense redescobriu o sabor do cerrado. Quando estamos nas feiras locais, a mostra da produção sempre é uma novidade. Tem muita gente que ainda desconhece o aproveitamento dos frutos.

(Lucia Boseli – Grupo Agroextrativista Amigas da Fronteira)

Com o passar dos anos, a estratégia começou a gerar bons resultados. Foram surgindo parcerias e iniciativas de apoio que viabilizaram a construção de quatro unidades de beneficiamento de frutos do cerrado que atendem a três grupos no município de Cáceres – Amigas do Cerrado, Amigas da Fronteira e Frutos da Terra – e um em Mirassol D’Oeste – o Grupo das Margaridas. Esses investimentos impulsionaram a prática agroextrativista na região e ampliaram a capacidade e a diversidade produtiva da Arpep. Além de produzir pães e biscoitos enriquecidos com os frutos do cerrado, a associação passou a produzir e comercializar farinhas, farofas, óleos, rapaduras, doces, castanhas, mesocarpos in natura e licores. Esses alimentos também são destinados ao autoconsumo.

mo, o que tem contribuído para a melhoria da qualidade da alimentação das famílias extrativistas.

Hoje em dia não falta diversidade na nossa mesa, é uma farinha de pequi, um pão de babaçu, é todo santo dia, e tudo daqui da nossa terra. (Jacira de Souza – Grupo Agroextrativista Frutos da Terra)

É importante destacar que os frutos do cerrado e os produtos que dele resultam são alimentos considerados muito ricos, alguns, inclusive, em mais de um nutriente, podendo contribuir para o enfrentamento de algumas carências nutricionais. De acordo com a publicação *Alimentos Regionais Brasileiros*, do Ministério da Saúde (2002), o cumbaru possui alto teor proteico e sua amêndoa é rica em cálcio, fósforo e manganês. Já

o pequi é um alimento de alto valor energético e proteico, sendo conhecido popularmente como a carne do cerrado, apresentando ainda altíssimas concentrações de vitamina A. O babaçu também tem alto valor energético e, por ser rico em ácido láurico, possui propriedade antimicrobianas e anti-inflamatórias (SANTANA, 2013).

AGROEXTRATIVISMO E RENDA NO CAMPO

Ao se formalizar em 2009, a Arpep passou a comercializar parte de sua produção para o mercado institucional por meio do acesso ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), atendendo anualmente cerca de cinco mil escolares da rede pública de ensino e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional.

Em 2014, uma parceria entre a Arpep e outros grupos de mulheres agroextrativistas elaborou e lançou a marca comercial *Do Cerrado*, com o objetivo de ampliar os canais de comercialização e conquistar novos consumidores, buscando valorizar e visibilizar o agroextrativismo e o trabalho desenvolvido pelos grupos produtivos de mulheres.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo dos últimos anos, a Arpep tem se consolidado como referência na produção de alimentos saudáveis no estado do Mato Grosso, sendo, inclusive uma das iniciativas finalistas que receberam, em 2013, o prêmio *Mulheres Rurais que Produzem o Brasil Sustentável*, promovido pela Secretaria de Políticas para Mulheres da Presidência da República.

Aproveitamento do Cumbaru





Produtos enriquecidos com babaçu entregues para consumo na alimentação escolar do Município de Cáceres (MT)

A experiência desenvolvida pela associação tem gerado um processo bastante virtuoso, na medida em que está possibilitando o aumento da renda monetária e não monetária, bem como o reconhecimento da importância do trabalho das mulheres e o fortalecimento das suas dinâmicas organizativas. Ao mesmo tempo, essa experiência tem contribuído com a ampliação da oferta de alimentos diversificados e saudáveis para os(as) consumidores(as), especialmente os(as) estudantes da rede pública de ensino, e com o resgate da cultura alimentar dos povos do cerrado a partir da valorização dos seus próprios frutos.

Antes da associação, do trabalho em grupo e do agroextrativismo, algumas de nós trabalhávamos no corte de cana nas fazendas da região. Ganhávamos pouco e vivíamos mal. Agora somos produtoras de alimentos e temos nossa própria renda.
(Maria Alves – Grupo Agroextrativista Margaridas)

FRANCILEIA PAULA

Eng. Agrônoma, técnica da Fase, Mestranda em Saúde Pública – Ensp/Fiocruz
fran.fase@gmail.com

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentos Regionais Brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.
- CARDOSO, Elisabeth Maria; RODRIGUES, Vanessa Schottz. Mulheres construindo a Agroecologia no Brasil. **Revista Agriculturas**, v.6, n.4, dez. 2009.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. 5. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.
- CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **A segurança alimentar e nutricional e o direito à alimentação adequada no Brasil**. Indicadores e Monitoramento: da constituição de 1988 aos dias atuais. 2010. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes>>. Acesso em: 5 fev. 2015.
- FASE – Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional – Arquivos Agroextrativismo FASE/Programa Mato Grosso, 2014.
- SANTANA, Auridene Amorim. **Obtenção da polpa de pequi e do leite de coco do babaçu microencapsulados através de secagem por aspersão**. 2013. Tese (Doutorado) – Faculdade de Engenharia Agrícola, Unicamp, Campinas.