



MAIRA BUENO DE CARVALHO

Articulações para o desenvolvimento na floresta: populações locais
e políticas públicas em torno da natureza na microrregião de
Cruzeiro do Sul, Acre.

CAMPINAS - SP

2013



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS

MAIRA BUENO DE CARVALHO

Articulações para o desenvolvimento na floresta: populações locais
e políticas públicas em torno da natureza na microrregião de
Cruzeiro do Sul, Acre.

Tese de doutorado apresentada ao
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, da
Universidade Estadual de Campinas, como parte dos
requisitos exigidos para obtenção do título de Doutora
em Antropologia Social.

ORIENTADOR: MAURO WILLIAM BARBOSA DE ALMEIDA

ESTE EXEMPLAR CORRESPONDE À VERSÃO FINAL DA TESE DEFENDIDA PELA ALUNA MAIRA BUENO DE CARVALHO E
ORIENTADA PELO PROF. DR. MAURO WILLIAM BARBOSA DE ALMEIDA

CAMPINAS - SP

2013

Ficha catalográfica
Universidade Estadual de Campinas
Biblioteca do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
Cecília Maria Jorge Nicolau - CRB 8/338

C253a Carvalho, Maira Bueno de, 1979-
Articulações para o desenvolvimento na floresta : populações locais e políticas públicas em torno da natureza na microrregião de Cruzeiro do Sul, Acre / Maira Bueno de Carvalho. – Campinas, SP : [s.n.], 2013.

Orientador: Mauro William Barbosa de Almeida.
Tese (doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas.

1. Antropologia. 2. Natureza - Amazônia. 3. População rural. 4. Políticas públicas. 5. Biodiversidade - Conservação. I. Almeida, Mauro William Barbosa de, 1950-. II. Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. III. Título.

Informações para Biblioteca Digital

Título em outro idioma: Articulations and development in the forest : local people and public policies around nature in the microregion of Cruzeiro do Sul, Acre

Palavras-chave em inglês:

Anthropology

Nature - Amazon

Rural population

Public policy

Biodiversity conservation

Área de concentração: Antropologia Social

Titulação: Doutora em Antropologia Social

Banca examinadora:

Mauro William Barbosa de Almeida [Orientador]

Manfred Nitsch

Laura Emperaire

Beatriz Cauby Labate

Neusa Maria Mendes de Gusmão

Data de defesa: 23-10-2013

Programa de Pós-Graduação: Antropologia Social



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS

A Comissão Julgadora dos trabalhos de Defesa de Tese de Doutorado, em sessão pública realizada em 23 de setembro de 2013, considerou a candidata MAIRA BUENO DE CARVALHO aprovada.

Este exemplar corresponde à redação final da Tese defendida e aprovada pela Comissão Julgadora.

Prof. Dr. Mauro William Barbosa de Almeida

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Mauro", written over a horizontal line.

Prof. Dr. Manfred Nitsch

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Manfred Nitsch", written over a horizontal line.

Profª. Dra. Laure Emperaire

A handwritten signature in black ink, appearing to read "L. Emperaire", written over a horizontal line.

Profª. Dra. Beatriz Cauby Labate

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Beatriz Labate", written over a horizontal line.

Profª. Dra. Neusa Maria Mendes de Gusmão

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Neusa Maria Mendes de Gusmão", written over a horizontal line.

RESUMO

Com esta pesquisa, estudamos o uso e a conservação da natureza por grupos locais e sua interação com projetos e políticas regionais. Nosso objetivo era entender o ponto de vista local sobre ideias relativas à biodiversidade e à conservação da floresta. Para isso, focamos as diversas relações estabelecidas por populações amazônicas que utilizam a biodiversidade e a floresta através de diferentes estratégias. Através de estudos de caso em duas localidades na microrregião de Cruzeiro do Sul, Acre, mostramos como essas populações vivem, pensam e se articulam em torno de objetos da natureza. A partir disso pudemos identificar como os grupos locais se conectam com as metas da biodiversidade e da conservação ambiental, bem como os efeitos de políticas públicas em relação a essas metas.

ABSTRACT

This research is about the use and conservation of nature by local groups and their interaction with projects and regional policies. Our goal was to understand the local perspective on ideas relating to biodiversity and forest conservation. For this, we focus on the various relationships established by Amazonian population that uses forest and biodiversity through different strategies. Through case studies at two sites in the microregion of Cruzeiro do Sul, Acre, we show how these people live, think and articulate around objects of nature. From this we can identify how local groups connect themselves to the goals of biodiversity and environmental conservation, as well as the effects of public policies in relation to these goals.

AGRADECIMENTOS

Quando fui pedir pela primeira vez ao mestre Mauro Almeida que me orientasse em um projeto sobre a Amazônia, ele hesitou. Eu estava no terceiro ano da graduação em Ciências Sociais na UNICAMP e queria desenvolver uma pesquisa de iniciação científica sobre o chamado “desenvolvimento sustentável” na Amazônia. “A Amazônia é tão longe... Por que você não estuda a Mata Atlântica?”, me sugeriu. Mas eu vinha de Manaus, e resolvi insistir. Dois anos depois, voltei novamente ao professor Mauro Almeida. Fui pedir que me orientasse em uma monografia de conclusão de curso que acabou virando tema da minha dissertação de mestrado: políticas de biotecnologia e conservação na Amazônia.

Assim iniciei os estudos que me levaram a esta tese e também minha parceria com o professor Mauro Almeida. Percorri um longo caminho até chegar aqui. Muitas pessoas foram fundamentais para isso. A começar pelos meus pais, que desde que mudaram-se de São Paulo para Manaus no início dos anos 1980, nos estimularam, a mim e aos meus irmãos, a nos interessar, conhecer e respeitar a floresta e seus habitantes. Foi durante essa vivência em Manaus que aprendemos a apreciar o açaí, o cupuaçu, a farinha, o tambaqui e tantos outros alimentos da floresta. A andar de barco dias a fio nos afluentes do Rio Negro e se embrenhar na mata. A viajar para as distantes cidades do interior em busca de aventuras e conhecimentos sobre uma região que nós definitivamente adotamos como nossa.

Em Campinas, agradeço à Marcela Bacic, que me hospedou em sua casa assim que me mudei para lá, no final dos anos 1990, e sem querer, me levou a estudar na UNICAMP. Agradeço também às queridas meninas da “República Girassol”: Marieta Lolli, Sílvia Catofaroni e Ana Tereza Lonzi, pelas risadas sem fim. Aos amigos do “tempo de faculdade”: Joãozinho, Vanessa, Valéria, Flávia, Janete, Baiano, Maira e Bárbara, por continuarem sendo meus amigos até hoje. Aos colegas de mestrado e doutorado do Programa de Pós-Graduação em Antropologia do IFCH, em especial: Laura, Liliane, Dorotéia, Hugo, Carla, Ilana e Rafael. E aos colegas do grupo de pesquisa: Augusto Postigo, Pedro Castelo Branco, Roberta Rizzi e Érika Mesquita. Todos, de alguma forma, me ajudaram nessa caminhada, com conversas sinceras e esclarecedoras.

Agradeço ao querido professor Mauro Almeida, um grande mestre que me ensinou a ter calma e perseverança durante esse longo processo de pesquisa. Muitas vezes me deparei com

desafios que pareciam impossíveis de serem solucionados. Hoje percebo que isso faz parte do aprendizado. Foi o professor Mauro quem me mostrou que mesmo frente às adversidades ou mesmo certas incompreensões, é possível fazer um trabalho gratificante.

Agradeço ao igualmente querido professor Manfred Nitsch, que me recebeu em sua sala no *Lateinamerika Institut* em um dia frio de final de inverno em Berlim e me acolheu por todo o ano que se seguiu durante o “doutorado-sanduíche” na Alemanha. Professor Manfred me atentou para sutilezas que eu nem imaginava.

Em Berlim, agradeço ainda aos professores Ingrid Kümmel, Jürgen Golte, Sérgio Costa e Georg Fischer. Aos colegas do *Ökonomen-Kaffee*. Aos amigos germano-brasileiros Natalie, Dirck, Isís e Boris, Renata e Estefan. E aos vizinhos Eric e Connie, Norbert e Andrea. Todos nos receberam de braços abertos em terra estrangeira, tornando nossa estadia mais agradável.

Agradeço também aos professores que participaram do exame de qualificação da tese: Lúcia da Costa Ferreira e Fernando Lourenço (UNICAMP). E aos demais professores que participaram do exame de defesa: Manfred Nitsch (LAI-FU), Beatriz Labate (CIDE), Laure Emperaire (IRD) e Neusa Gusmão (UNICAMP). Suas observações precisas sobre questões delicadas da tese foram fundamentais para compor este trabalho.

Em especial, agradeço a todos que me receberam no Acre, sem exceção, com minhas perguntas infinitas. Todos contribuíram com este trabalho e seria muito indelicado não citá-los como co-autores dessa pesquisa. Gostaria de mencionar alguns nomes, sem, contudo desmerecer as outras pessoas que participaram deste processo.

Agradeço às famílias que me acolheram em suas casas: seu Dalzio e dona Francisca, Maria José e Delo, dona Teresinha e seu José, na Vila São Pedro. Dona Irene e o falecido seu João no Croa. Mirim e Fátima em Rodrigues Alves. Heide, Marta e Lisandro, na cidade de Cruzeiro do Sul. Sem essa recepção, teria sido impossível levar a pesquisa à frente.

Aos queridos Ana e Nazinho, Pelé e dona Chagas. Aos filhos da dona Irene: Delson, Janaira, Roxa e Dávila. Ao Mâncio, Pequena, dona Tonha e seu Zéquinha. À Beth. Ao seu Jorge. Ao Guido e Jurai. À família do seu Dalzio: Daniel, Daniele, Carlinhos e Moça, Loro e Cirlandi, Fia e Demir. À dona Eline e suas filhas Jó, Irlei, Mara e Alcilene. À dona Iolanda e seu Chiquinho. Às crianças que sempre estiveram comigo. Obrigada pela amizade e carinho.

Agradeço ainda ao Rafael Galdino, Davi Nunes, seu Antônio de Paula, dona Francisca, seu filho Gean e sua nora Vera, Isanete, Tanila, Pablo, seu Raimundo Galsár, Raimundo Faustino, seu Oséas, Franco, Nando, João Todo-Feio, Anchieta, Valdemir Neto, Josefa, Robcler e Tobias. Por terem compartilhado informações preciosas, e principalmente, por terem me ajudado durante a pesquisa.

Gostaria de deixar registrado que essa temporada em Cruzeiro do Sul não trouxe apenas dados para uma tese, mas lições para toda a vida. Espero de alguma forma poder retribuir esse ensinamento.

Agradeço à FAPESP e ao DAAD/CNPq pelo financiamento da pesquisa.

Por fim, mas não menos importante; ao contrário: se cheguei até aqui foi graças ao seu apoio! Agradeço ao Carlos Assim, meu grande amor, marido, amigo, companheiro de todas as horas e mais recentemente, pai do nosso filho Romeo, que nasceu quando esse trabalho chegava ao fim, trazendo novas alegrias para nossas vidas e dando um significado especial a esse ciclo que se fecha.

A todos minha sincera gratidão.

Namastê!

ACRÔNIMOS

ANAC – Agencia Nacional do Acre

ARPA – Programa Áreas Protegidas da Amazônia

ASAEBRICAL – Associação de Seringueiros Agro-Extrativistas da Bacia dos Rios Croa e Alagoinha

BASA – Banco da Amazônia

BRG – Bureau des Ressources Génétiques

CAMPRUCSUL - Cooperativa Agrícola Mista dos Produtores Rurais de Cruzeiro do Sul

CASAVAJ - Cooperativa dos Seringueiros e Agricultores do Vale do Juruá

CDB – Convenção sobre Diversidade Biológica

CEFLURIS - Centro Eclético da Fluente Luz Universal

CGEN – Conselho de Gestão do Patrimônio Genético

CMF – Centro de Medicina da Floresta

CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

CNS – Conselho Nacional dos Seringueiros

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento

CONAD - Conselho Nacional de Políticas sobre Drogas

COOPERFARINHA – Cooperativa da Farinha

CPT – Comissão Pastoral da Terra

CQNUMC - Convenção Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima

EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

ESF - Fundação Européia para a Ciência

FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

FAPESP - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo

FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador

FEM – Fundação Elias Mansur

FNO – Fundo Constitucional do Norte

GIZ – Agência de Cooperação Internacional Alemã

IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente

ICMBIO – Instituto Chico Mendes de Biodiversidade

IFB - Instituto Francês da Biodiversidade

IMAC – Instituto do Meio Ambiente do Acre

INCRA - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

IRD - Instituto de Pesquisas para o Desenvolvimento

MCT – Ministério de Ciência e Tecnologia

MMA – Ministério do Meio Ambiente

PACTA - Populações Locais, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais na Amazônia

PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

PT – Partido dos Trabalhadores

REAJ – Reserva Extrativista Alto Juruá

RESEX – Reserva Extrativista

SEAPROF - Secretaria de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar

SEATER - Secretaria de Assistência Técnica e Extensão Rural

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SEFAZ – Secretaria da Fazenda

SEMA – Secretaria Estadual do Meio Ambiente

STR – Sindicato dos Trabalhadores Rurais

TAP – Termo de Anuência Prévia

UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas

WWF – *Worldwild Fundation for Nature*

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	23
1.1 O PROBLEMA DE PESQUISA	23
1.2 ENFOQUES CONCEITUAIS E METODOLÓGICOS.....	24
1.3 A PESQUISA DE CAMPO EM DOIS TEMPOS	29
1.4 A PESQUISA NA ALEMANHA	42
1.5 ESTRUTURA DA TESE	45
CAPÍTULO 2 - PRODUÇÃO RURAL, POLÍTICAS DE ESTADO E ORGANIZAÇÃO SOCIAL.....	49
2.1 AS BASES ECONÔMICAS E SOCIAIS NA OCUPAÇÃO DO VALE DO JURUÁ: A ECONOMIA DA BORRACHA E O SISTEMA DE AVIAMENTO	50
2.2 A CRISE NA ECONOMIA DA BORRACHA E O DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA	54
2.3 A ORGANIZAÇÃO SOCIAL DE SERINGUEIROS E AGRICULTORES.....	62
2.4 ASSOCIATIVISMO, CRÉDITO RURAL E DESARTICULAÇÃO COMUNITÁRIA	72
2.5 CASAVAJ E O CASO DA “COMPRA ANTECIPADA”	78
2.6 O MOVIMENTO SOCIAL DOS PRODUTORES RURAIS E A POLÍTICA PARTIDÁRIA	89
2.7 CONCLUSÕES PARCIAIS: ORGANIZAÇÃO POLÍTICA E EXPANSÃO AGRÍCOLA	94
CAPÍTULO 3 - A VIDA NO INTERIOR DO ACRE: UMA VISÃO LOCAL DA BIODIVERSIDADE.....	97
3.1 AS LOCALIDADES: VILA SÃO PEDRO E COMUNIDADE CROA	98
3.2 A AGRICULTURA DOMÉSTICA: TERREIROS, SÍTIOS E HORTAS	106
3.3 A DIVERSIDADE AGRÍCOLA NOS ROÇADOS	117
3.4 BOIS, PORCOS, GALINHAS, CACHORROS E GATOS — OS ANIMAIS AO REDOR DA CASA	139
3.5 A BIODIVERSIDADE NOS ARREDORES — A FLORESTA E SEUS USOS PELAS POPULAÇÕES LOCAIS	142
3.6 TRABALHO E GÊNERO LIGADO À BIODIVERSIDADE	151
3.7 ALIMENTAÇÃO ACESSÍVEL, POUCA ZOADA E LAÇOS DE PARENTESCO: A VIDA NA ZONA RURAL-FLORESTA	155
3.8 CONCLUSÕES PARCIAIS: O TRABALHO LIGADO ÀS PLANTAS E O MODO DE VIDA DO HABITANTE DA ZONA RURAL-FLORESTA	166

CAPÍTULO 4 - TENSÕES ENTRE A PRODUÇÃO AGRÍCOLA E A CONSERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE: O CASO DA VILA SÃO PEDRO	169
4.1. A VILA SÃO PEDRO	170
4.2 OS SISTEMAS PRODUTIVOS DA VILA SÃO PEDRO	174
4.3 A FARINHA DE MANDIOCA E SEUS DERIVADOS	199
4.4 CULTURA E PRODUÇÃO DA FARINHA	225
4.5 A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO POLÍTICA DE CONSERVAÇÃO E SEUS LIMITES	229
4.6 CONCLUSÕES PARCIAIS: OS EFEITOS DA ECONOMIA DA FARINHA DE MANDIOCA SOBRE AS PRÁTICAS AGRÍCOLAS DE PEQUENOS AGRICULTORES NA VILA SÃO PEDRO.....	235
CAPÍTULO 5 - PROJETOS, SABERES LOCAIS, DEMANDAS E DISPUTAS: A COMUNIDADE CROA.....	237
5.1 A COMUNIDADE CROA	238
5.2. A CRIAÇÃO DA RESERVA EXTRATIVISTA CROA-VALPARAÍSO E SUA CONEXÃO COM A PRÁTICA DO SANTO DAIME	242
5.3 DIVERGÊNCIAS ENTRE INTERESSES E OS CONFLITOS ESPIRITUAIS	264
5.4 CONCLUSÕES PARCIAIS: CONSERVAÇÃO DA NATUREZA, INTERESSES INDIVIDUAIS E SEUS DESDOBRAMENTOS.....	296
CONCLUSÃO.....	299
BIBLIOGRAFIA	305

ÍNDICE DAS ILUSTRAÇÕES

MAPAS

<u>MAPA 1: O MUNICÍPIO DE CRUZEIRO DO SUL NA AMAZÔNIA BRASILEIRA</u>	19
<u>MAPA 2: O MUNICÍPIO DE CRUZEIRO DO SUL NO ESTADO DO ACRE</u>	21
<u>MAPA 3: A ÁREA DA PESQUISA: VILA SÃO PEDRO E COMUNIDADE CROA NO MUNICÍPIO DE CRUZEIRO DO SUL</u>	21
<u>MAPA 4: MAPA DA REDE MUNDIAL DE PESQUISADORES LIGADOS AO PROJETO PACTA</u>	35
<u>MAPA 5: VISÃO AÉREA DA VILA SÃO PEDRO E DA COMUNIDADE CROA. VEMOS QUE A VILA SÃO PEDRO ESTÁ EM ÁREA DESMATADA, AO CONTRÁRIO DA COMUNIDADE CROA</u>	101

FOTOS

FOTO 1: MORADIAS	103
FOTO 2: AS LOCALIDADES: À ESQUERDA, VILA SÃO PEDRO. À DIREITA, CROA	105
FOTO 3: CANTEIROS.	109
FOTO 4: BANANAS, ANANÁS E MAMÕES SÃO MUITO CONSUMIDOS PELOS AGRICULTORES.	114
FOTO 5: EM SENTIDO HORÁRIO.	117
FOTO 6: SEMENTES INDUSTRIALIZADAS USADAS PELOS AGRICULTORES.	128
FOTO 7: AGRICULTORES NO ROÇADO.	139
FOTO 8: A PESCA: NAZINHO ACABA DE PISCAR UM TUCUNARÉ. O ALMOÇO ESTÁ GARANTIDO! (COMUNIDADE CROA/ 2010) ..	145
FOTO 9: AS LOCALIDADES. À ESQUERDA, PAISAGEM DO RAMAL DOS PAULINO – VILA SÃO PEDRO. À DIREITA, CASA DE AGRICULTOR NA BEIRA DO RIO CROA. 2010	146
FOTO 10: A VIDA NA ZONA RURAL-FLORESTA	151
FOTO 11: AGRICULTORES DESCASCAM MANDIOCA NA BEIRA DO RIO. COMUNIDADE CROA/ 2010	153
FOTO 12: A MANDIOCA NA ALIMENTAÇÃO: DONA ELINE PREPARA TAPIOCAS NO FORNO AINDA QUENTE DA FARINHADA. VILA SÃO PEDRO, 2010.	163
FOTO 13: VINHOS: À ESQUERDA, DONA FRANCISCA PREPARA VINHO DE BURITI. VILA SÃO PEDRO, 2010. À DIREITA, NAZINHO PREPARA VINHO DE BACABA. COMUNIDADE CROA, 2010	165
FOTO 14: SEU DALZIO JOGA RAÇÃO AOS PEIXES DO AÇUDE LOGO CEDO PELA MANHÃ. VILA SÃO PEDRO/2010	167
FOTO 15: MORADORES ANTIGOS: DONA ROSALINA MORA NA VILA SÃO PEDRO DESDE OS ANOS 1940. ELA E O MARIDO SEU ALEXANDRE AINDA VIVEM NA REGIÃO. VILA SÃO PEDRO, 2010.	174

FOTO 16: VIVEIRO DE MUDAS DE LIMÃO ENXERTADO E LIMÃO-TANGERINA. VILA SÃO PEDRO. 2010	188
FOTO 17: O COMÉRCIO DA FARINHA EM MANAUS. À ESQUERDA, SEU LUÍS VENDE DIVERSOS TIPOS DE FARINHA, INCLUINDO A FARINHA DE CRUZEIRO DO SUL, NO MERCADO MUNICIPAL DE MANAUS. NA DIREITA, MARCAS DIFERENTES COMERCIALIZAM A “FARINHA DE CRUZEIRO DO SUL” NAS GÔNDOLAS DOS SUPERMERCADOS. MANAUS, 2010.	206
FOTO 18: CASAS DE FARINHA DA VILA SÃO PEDRO E DO CROA. EM SENTIDO HORÁRIO: CASA “TRADICIONAL”, CASA DE FARINHA DO “GOVERNO” E CASA DE FARINHA “DA PREFEITURA” - VILA SÃO PEDRO; POR ÚLTIMO, CASA DE FARINHA “TRADICIONAL” NA COMUNIDADE CROA.	209
FOTO 19: FARINHADA: ZECA E CHICO TORRAM E ESCALDAM A FARINHA. VILA SÃO PEDRO, 2010.	216
FOTO 20: ETAPAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA.	221
FOTO 21: O TRANSPORTE NO RAMAL. DA ESQUERDA PARA DIREITA: O CAMINHÃO CHEGA AO AMANHECER PARA LEVAR SEUS MORADORES ATÉ A CIDADE. VILA SÃO PEDRO, 2010. NA CIDADE, DESEMBARCAM O PRODUTO NO MERCADO DA FARINHA. CRUZEIRO DO SUL, 2010.	223

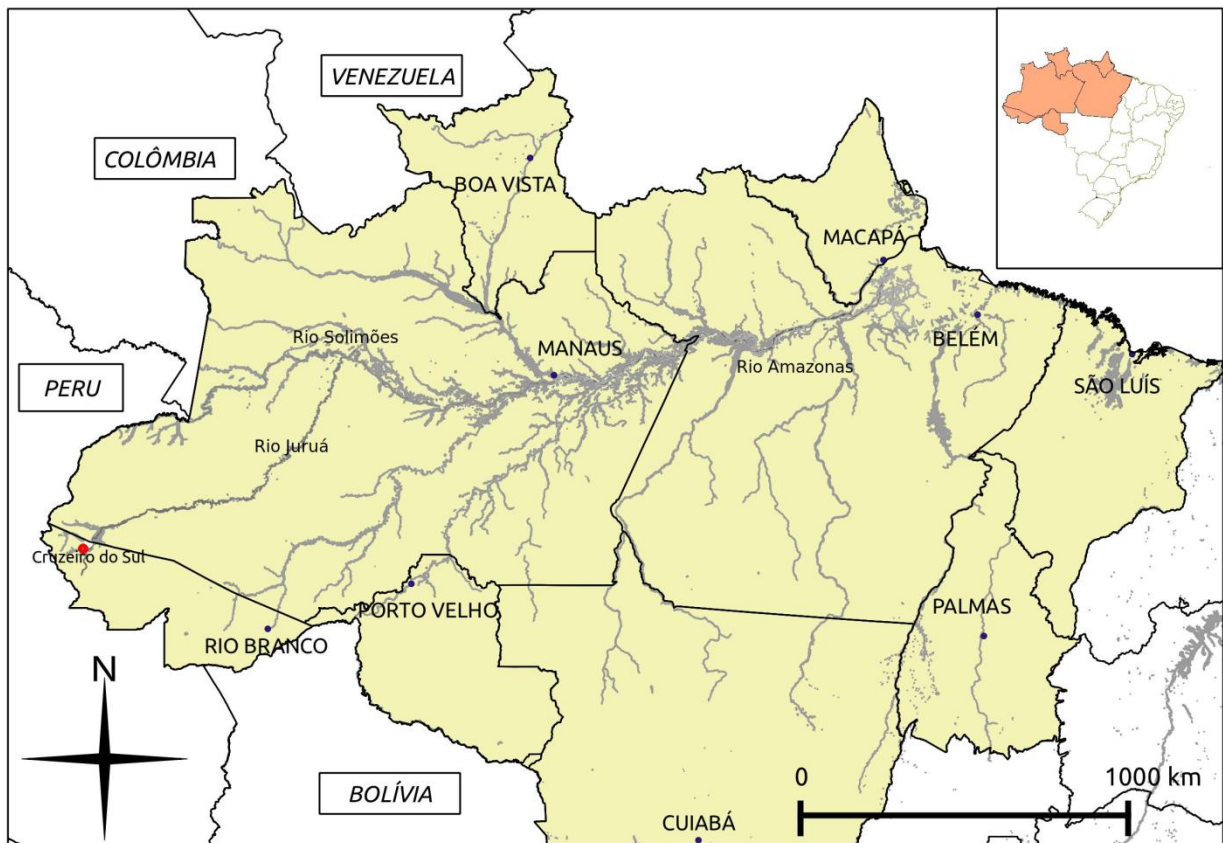
TABELAS

<u>TABELA 1: CALENDÁRIO DA ATIVIDADE AGRÍCOLA NA COMUNIDADE SÃO PEDRO</u>	129
<u>TABELA 2: QUALIDADES DE ROÇA DO RAMAL DOS PAULINO – VILA SÃO PEDRO</u>	133
<u>TABELA 3: QUALIDADES DE ROÇA DA COMUNIDADE CROA</u>	134
<u>TABELA 4: TRABALHO E GÊNERO</u>	155
<u>TABELA 5: EXPORTAÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA DO MUNICÍPIO DE CRUZEIRO DO SUL</u>	205
<u>TABELA 6: INSTRUMENTOS E MÁQUINAS USADOS NA PRODUÇÃO DE FARINHA</u>	212
<u>TABELA 7: INSTRUMENTOS E MÁQUINAS USADOS NA PRODUÇÃO DA GOMA DE MANDIOCA</u>	224

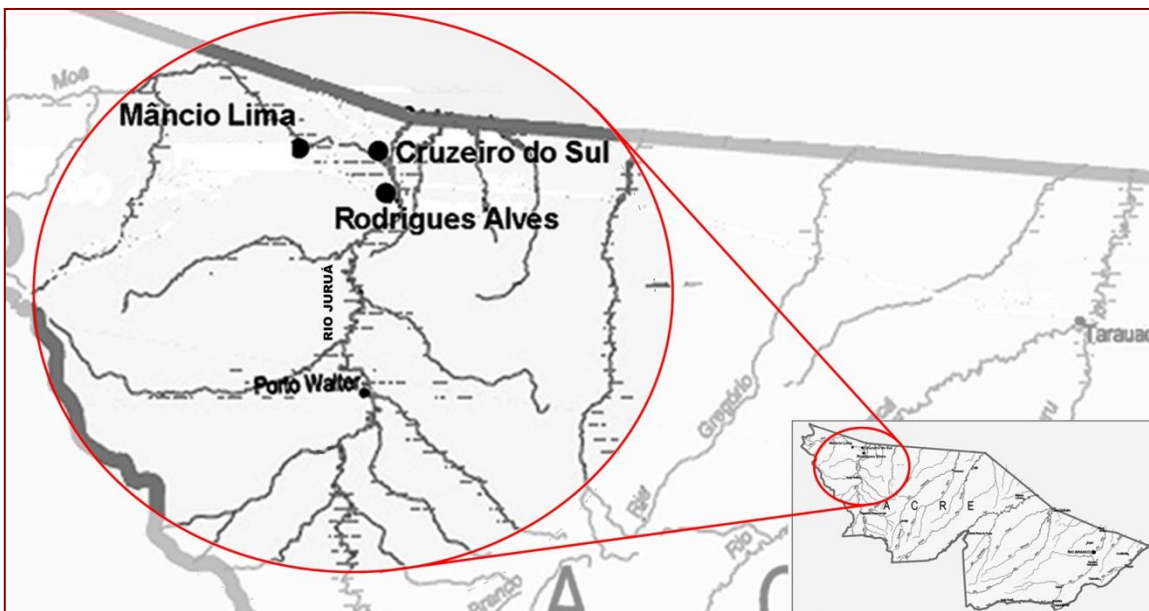
FIGURAS

<u>FIGURA 1: A CIRCULAÇÃO DE SEMENTES E MUDAS NA COMUNIDADE CROA</u>	159
--	-----

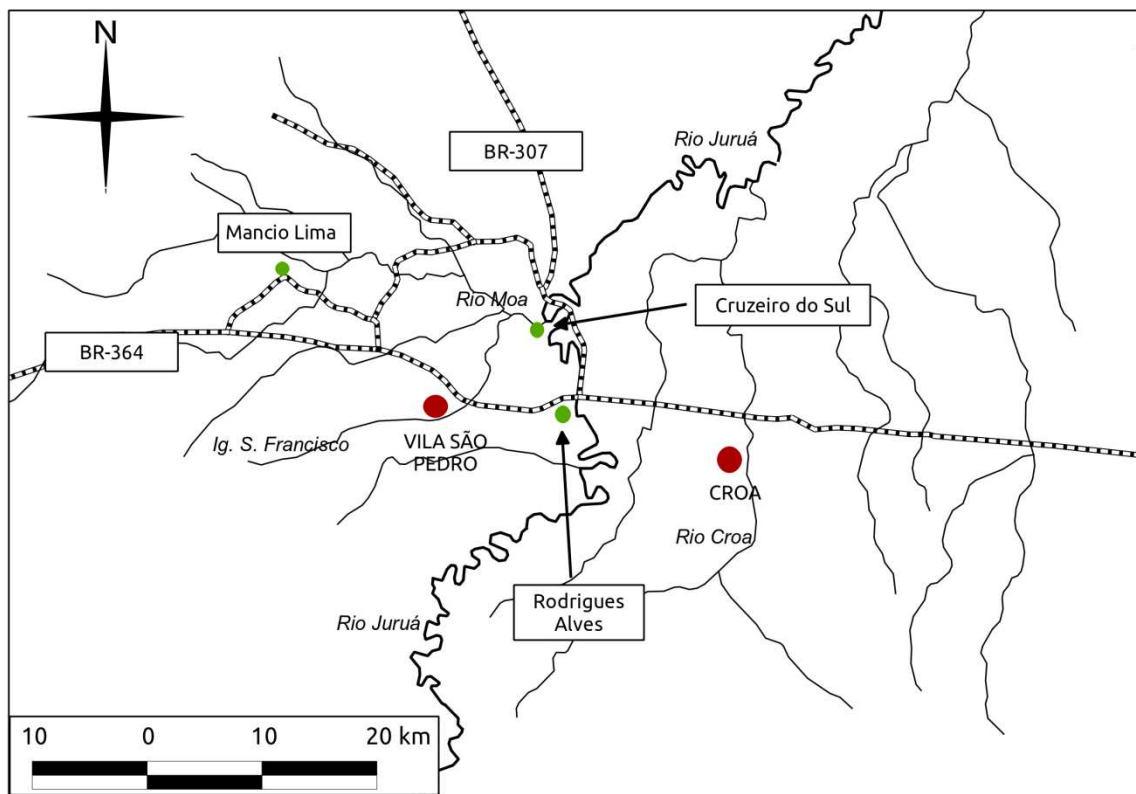
MAPAS



Mapa 1: O município de Cruzeiro do Sul na Amazônia brasileira.



Mapa 2: O município de Cruzeiro do Sul no estado do Acre



Mapa 3: A área da pesquisa: Vila São Pedro e Comunidade Croa no município de Cruzeiro do Sul

INTRODUÇÃO

1.1 O problema de pesquisa

Desde que a Convenção sobre Diversidade Biológica – CDB e a Convenção Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima – CQNUMC foram protocoladas e assinadas, em 1992, por mais de uma centena de países em todo o mundo, a questão ambiental atingiu uma importância na agenda mundial nunca antes experimentada. As convenções conseguiram articular, ao mesmo tempo, cientistas, populações locais, governantes, setor industrial e organizações da sociedade civil em torno de objetos da natureza. Os conceitos de biodiversidade e de mudanças climáticas passaram a definir leis nacionais e acordos internacionais. Um espaço legítimo de negociação foi construído, onde são firmadas políticas científicas, medidas conservacionistas, regulamentações de demandas comerciais, e principalmente, relações econômicas entre os países. De modo que, apesar das convenções estarem constituídas pelo debate ecológico, as conseqüências de suas atribuições atingem, sobretudo, questões de ordem política, social, cultural, econômica e científica.

Medidas estabelecidas em outros tratados internacionais e organizações mundiais também dialogam com esses instrumentos. A convergência dessas diversas diretrizes vem formando um complexo sistema mundial que atua sobre o uso e a conservação da natureza. Na verdade, a questão ambiental tem sido o fio condutor para tratar de uma série de debates que acabam conectando-se entre si através das novas demandas mundiais e que estão ligadas às possibilidades ecológicas. Essas possibilidades não são apenas econômicas, no entanto, interesses econômicos têm definido o teor dos diálogos em torno delas. E as negociações travadas em âmbito internacional se fazem sentir localmente de diversas maneiras.

Enquanto isso, as dinâmicas de uso e conservação da natureza por grupos locais, embora sejam freqüentemente pesquisadas, nem sempre têm sido estudadas em sua interação com

projetos e políticas regionais. Para estudar essa interação, portanto, buscamos observar as articulações das populações de pequenas localidades no interior da Amazônia em torno dos objetos da natureza.

Qual é a relação que essas populações estabelecem com plantas, animais e no espaço em que habitam? Como o conhecimento sobre esses elementos é gerado? Como determinadas articulações políticas repercutem no nível local, onde um conhecimento específico é gerado e a natureza é de fato vivida? A biodiversidade e a floresta são relevantes localmente? O que é importante localmente?

Para responder a essas perguntas, pesquisamos diversas relações estabelecidas pelas populações de duas localidades no interior da microrregião de Cruzeiro do Sul, Acre. Nosso foco foram as populações amazônicas que utilizam a biodiversidade e a floresta através de diferentes estratégias. A pesquisa foi motivada por uma série de temas que mereceriam, por si só, análises específicas: “conservação da biodiversidade”, “aquecimento global”, “patrimônio genético e cultural”, “conhecimentos tradicionais”, “sustentabilidade”, “biopirataria”. Todos esses temas, embora centrais na nossa pesquisa, estarão presentes neste trabalho em suas repercussões nas populações estudadas.

A pesquisa reúne de um lado os processos de gestão local da biodiversidade através da pesquisa etnográfica, investigando as práticas e representações associadas em especial aos produtos agrícolas – agrobiodiversidade. E do outro, a maneira como projetos e políticas ligadas à conservação da floresta são articulados em âmbito local.

1.2 Enfoques conceituais e metodológicos

O debate sobre a biodiversidade – e da natureza em geral tem sido conduzido pelos estudiosos de *“ciência, tecnologia e sociedade”* como um campo de articulações formado por *“ligações biológicas, sociais e culturais”* (Escobar, 1998, 1999; Latour, 1998, 2004; Haraway, 1992). Esses autores indicam que *“o que percebemos como natural é também cultural e social”*. O debate aponta para uma nova compreensão da natureza, que deixa de ser entendida como algo *“intocável”* e *“independente”* e que *“está fora da história e do contexto humano”*. Para esses autores, a natureza é construída por *“processos discursivos”* e *“atribuição de significados”*. Além

disso, as tecnociências também produzem natureza; isto é, a natureza pode ser artificialmente produzida (Escobar, 1999).

Nesse sentido, Escobar (1996, 1998, 1999) mostra que apesar da biodiversidade possuir *“referências biofísicas concretas”*, ela é uma invenção discursiva que fomenta uma rede complexa de atores formada por organizações internacionais, ONGs, cientistas, prospectores, comunidades locais e movimentos sociais. *“Esse discurso é uma resposta à problematização da sobrevivência motivada pela perda de diversidade biológica”*, explica o autor (Escobar, 1998:55).

A Convenção sobre Diversidade Biológica – CDB é considerada um marco na narrativa sobre a crise biológica e a *“ideia de biodiversidade”*. A CDB define *“diversidade biológica”* como *“a variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas”*.¹

Os objetivos da CDB são: *“a conservação da diversidade biológica, a utilização sustentável de seus componentes e a repartição justa e eqüitativa dos benefícios derivados da utilização dos recursos genéticos”*. A CDB reconheceu a importância dos povos indígenas e das comunidades locais no gerenciamento e desenvolvimento do meio ambiente devido ao seu conhecimento e práticas tradicionais. Segundo consta nessa convenção, os países signatários deveriam reconhecer e dar suporte à manutenção da identidade, cultura e interesses dessas populações para que pudesse promover a sua efetiva participação na conquista do *“desenvolvimento sustentável”* local. Ao mesmo tempo, a CDB instituiu o sistema de propriedade intelectual com o objetivo de assegurar a manutenção e disseminação do *“conhecimento tradicional”*, bem como de garantir a repartição dos benefícios advindos da utilização desse conhecimento. Além disso, a CDB ainda instituiu uma série de dispositivos que versam sobre a importância da pesquisa científica para a conservação da diversidade biológica e sobre o desenvolvimento da biotecnologia.

A ideia de biodiversidade que surge com a CDB produziu quatro posições discursivas, segundo Escobar (1998): o discurso *“globalocêntrico”* produzido pelas instituições dominantes que é baseado na ideia de que a biodiversidade está ameaçada. Fazem parte desse discurso as noções

¹ Decreto nº 2.519, de 16 de março de 1998.

de *“gerenciamento de recurso”, “ciência da conservação”, “desenvolvimento sustentável” e “repartição de benefícios”*. Outro discurso é o da *“soberania nacional”*, que é adotado pelos chamados *“países do terceiro mundo”* que, *“sem questionar de maneira fundamental o discurso globalocentrico”* procuram negociar os termos de tratados e estratégias da biodiversidade. Um tema central nesse discurso é questão da *“biopirataria”*. Existe ainda o discurso da *“biodemocracia”* promovido pelas chamadas *“ONGs do Sul”* em que apontam os países do Norte como responsáveis pela *“crise da diversidade”*. Esse discurso defende dentre outras coisas, o *“controle local dos recursos naturais”*, a *“suspensão de megaprojetos de desenvolvimento”* e o *“reconhecimento das bases culturais para a diversidade biológica”*. Por fim, existe o discurso dos *“movimentos sociais que adotam uma política cultural mediada por considerações ecológicas”*. Nesse discurso, a biodiversidade é usada como *“parte da estratégia para defender o território, a cultura e a identidade ligadas a territórios e lugares particulares”*.

Na nossa pesquisa, a biodiversidade é entendida tanto como a variedade e diversidade de objetos, pessoas e técnicas que se encontram associados no uso de plantas e de outros objetos da natureza, quanto uma rede discursiva. Ou seja, partimos da noção de que a biodiversidade é formada pela pluralidade de pessoas, técnicas e modos de vida, bem como de entes da natureza tais como hortas, roçados e florestas. Além disso, a biodiversidade é formada por uma rede discursiva que conecta esses entes entre si e com instâncias simbólicas e institucionais em escala nacional e mundial.

A partir desse duplo enfoque, queremos mostrar como as populações locais estão articuladas em torno da biodiversidade. Quais são as práticas locais ligadas à biodiversidade e como o discurso da biodiversidade é usado pela população local? E quais são os benefícios e usos imediatos da biodiversidade para grupos locais?

Para tal, fazemos uma abordagem voltada para a antropologia do conhecimento local. Ferguson (1994), em seu estudo no Lesoto sobre como ideias de *“desenvolvimento”* são geradas na prática e como elas são colocadas em uso, por exemplo, nos revela que o *“aparato de desenvolvimento local é uma máquina anti-política, despolitizando tudo o que toca”*. Segundo o autor, as *“instituições de desenvolvimento geram uma forma de discurso própria, e esse discurso constrói Lesoto como um tipo particular de objeto do conhecimento, o qual fica acessível para intervenções”*. Essas intervenções, apesar de falharem nos seus objetivos, têm efeitos regulares, que incluem *“a expansão e o entrincheiramento do poder burocrático do Estado, lado a lado com a*

projeção da representação da economia e da visão social que nega a política e, na extensão de que tem sucesso, suspende seus efeitos”. Ferguson mostra que, ao contrário do que poderiam supor, “o aparato de desenvolvimento no Lesoto não é falso, e a produção institucionalizada de certos tipos de ideias sobre o Lesoto tem efeitos importantes”.

Da mesma maneira, queremos mostrar como as ideias sobre biodiversidade e também sobre conservação da floresta circulam entre as populações locais de uma região que é considerada “rica em biodiversidade” e “importante para a manutenção do clima global”, como é o caso da Amazônia. Entre os antigos seringueiros do Acre, por exemplo, antes mesmo que convenções como a CDB e CQNUMC tivessem sido arquitetadas, o discurso ecológico que se formou com o debate ambiental a partir dos anos 1970 foi utilizado como objeto central para que esse grupo se organizasse enquanto movimento social que resistiu à pressão externa para expulsá-los de suas terras. A noção de conservação das florestas e dos serviços que ela poderia oferecer foi fundamental na luta dos seringueiros contra a usurpação de seus direitos (Almeida e Cunha, 2001; Almeida, 2004; Allegretti, 2008).

Quando tratamos da biodiversidade e da conservação da floresta no contexto de Cruzeiro do Sul vimos que inúmeros discursos circulam ao mesmo tempo, sobrepondo-se uns aos outros. Esses discursos são usados de diversas formas por diferentes atores. Mas não se trata apenas de discursos. Entre esses discursos, também estão as práticas de grupos locais da região, que são fundamentais para a constituição desses objetos. A pesquisa, portanto, irá abordar discursos, práticas, projetos e políticas ligadas à natureza.

*

Neste estudo buscamos identificar como as populações locais da Amazônia se articulam dentro da rede da biodiversidade nos dois sentidos referidos acima: como uma articulação discursiva e como um nexos de entidades humano-naturais.

É conveniente esclarecer outros usos do conceito de rede, que estão também presentes de alguma maneira como inspiração metodológica em nossa pesquisa. O primeiro é o conceito de redes sociais. Nas décadas de 1950 e 1960, o conceito de redes sociais tornou-se um instrumento para analisar e descrever os processos sociais de acumulação de poder que envolvem conexões que transpassam os limites de grupos e categorias. Autores da Escola de Manchester (Gluckman, 1958; Turner, 1957; Van Velsen, 1967; Barnes, 1969) formularam esse enfoque metodológico

baseado na observação sistemática de eventos críticos, através de *análises situacionais* e *dramatis personae* para entender a estrutura social em sua existência concreta. Nesse enfoque, o conjunto de fatos sobre pessoas reais e suas relações entre si compõem um modelo onde é possível compreender esses fatos. Explica Barnes (1969:165): *“As relações sociais correspondem às conexões entre as pessoas e não formam uma cadeia simples ou uma única estrela. O padrão resultante parece-se ligeiramente com uma malha intrincada e é chamada de rede”*. Uma rede, portanto, é um *todo* composto de *atores* conectados por *relações*.

A partir da década 1970, o conceito de rede recebe um novo uso, com as contribuições de Deleuze e Guattari (1972, 1995) e Latour (1994, 2008). Deleuze e Guattari (1995:32) utilizam a noção de rizoma para expressar de maneira mais geral e potente as propriedades de redes: *“o rizoma conecta um ponto qualquer com outro ponto qualquer e cada um de seus traços não remete necessariamente a traços da mesma natureza: ele põe em jogo regimes de signos muito diferentes, inclusive estados de não-signos. O rizoma não é feito de unidades, mas de dimensões, ou antes, de direções movediças. Ele não tem começo nem fim, mas sempre um meio pelo qual ele começa e transborda”*. Latour traz uma abordagem de rede que busca romper o dualismo que separa entes naturais e fatos sociais e institucionais. O buraco de Ozônio, exemplifica o autor, *“é por demais social e por demais narrado para ser realmente natural; as estratégias das firmas e dos chefes de Estado, demasiado cheia de reações químicas para serem reduzidas ao poder e ao interesse; o discurso da ecossfera, por demais real e social para ser reduzido a efeitos de sentido”*. Nesse sentido, as redes atravessam a fronteira entre os fatos, o poder e o discurso. Elas não são nem naturais, nem sociais, nem efeitos de discurso, sendo ao mesmo tempo reais, e coletivas, e discursivas (Latour, 1994; Latour, 2008).

Na nossa etnografia, utilizamos essas diferentes noções de redes como sendo complementares. A ideia de conexão em rede permeia todo estudo, e serve de instrumento analítico seja para identificar a relação entre humanos (indivíduos, localidades, instituições), a relação entre humanos e não-humanos (plantas, animais, moléculas, aparelhos tecnológicos); seja para romper com o pensamento dualista. Integram-se assim em nossa etnografia: a noção de rede discursiva a que se refere Escobar, e a noção de rede que interliga domínios naturais-humanos, conectando indivíduos, localidades e instituições a não-humanos (plantas, animais, moléculas, aparelhos tecnológicos).

1.3 A pesquisa de campo em dois tempos

Para realizar esta pesquisa, fiz estudos de caso em duas localidades no interior da microrregião de Cruzeiro do Sul, Acre, também conhecida como Vale do Juruá²(Mapa 1-2). As localidades são a “Vila São Pedro” e a “Comunidade Croa”³ (Mapa 3). Realizei esses estudos em duas viagens a campo, com duração de quatro meses cada (de maio a setembro de 2008 e de maio a setembro de 2010), totalizando oito meses de pesquisa de campo. Durante todo esse período fiquei indo e voltando de uma localidade para outra, e sempre me hospedava na casa dos moradores locais.

A pesquisa foi feita com base em genealogias e histórias de vida, entrevistas livres ou semi-estruturadas, questionários, conversas informais e observação participante. Os *termos taxonômicos* utilizados na pesquisa foram obtidos através da bibliografia, e não resultaram de identificação botânica de material de campo. Essa identificação taxonômica se fundamenta sobre o nome vernacular.

Também fiz pesquisa nas sedes municipais de Cruzeiro do Sul e Rodrigues Alves e visitei diversas localidades do entorno da Vila São Pedro e da Comunidade Croa: “Ramal Buritirana”, “Ramal do Alexandre”, “Ramal Mariana”, “Colônia Pentecoste”, “Vila Assis Brasil”, “Projeto Santa Luzia”, “Ramal do Zé Alves”, “Lagoinha”, “Terra Indígena Katukina do Rio Campinas” e a sede municipal de Guajará, no Amazonas. No final da pesquisa de campo, ainda tive a oportunidade de ir a Manaus. Dessa forma, pude ter uma ampla visão do contexto que estava sendo estudado.

A narrativa da pesquisa incluiu diversos “*boxes*” ao longo do texto contendo a fala dos informantes. Esses *boxes* foram usados para que o leitor tivesse acesso às informações que foram analisadas durante a pesquisa. Cabe lembrar que o resultado dessa pesquisa poderá ser utilizado,

² A microrregião de Cruzeiro do Sul inclui os municípios de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Porto Valter e Marechal Thaumaturgo. A mesorregião Vale do Juruá, por sua vez, é uma região extensa e refere-se às microrregiões de Cruzeiro do Sul e Tarauacá. O termo Vale do Juruá, no entanto, é usado localmente para referir-se somente à microrregião de Cruzeiro do Sul. Essa identificação segue a divisão política adotada oficialmente pelo estado do Acre, que divide o território em cinco regionais de desenvolvimento: Alto Acre, Baixo Acre, Purus, Tarauacá/Envira e Juruá (MDA, 2011).

³ O termo “comunidade” refere-se à identificação adotada oficialmente pelo governo.

independente de sua autorização, para ações contrárias a seu interesse. Por esse motivo, o anonimato dos informantes foi mantido nos casos em que eles poderiam ser afetados negativamente pelas informações reproduzidas.

*

No meio da pesquisa de campo, entre uma viagem e outra ao interior de Cruzeiro do Sul, recebi uma bolsa de doutorado-sanduíche para estudar no Instituto Latinoamericano de Berlim, na Alemanha, em 2009. Morei em Berlim durante dez meses (de fevereiro a dezembro de 2009). Durante esse período, participei de esferas de negociações sobre a floresta, e também de debates científicos ligados à biodiversidade. Além disso, tive a oportunidade de encontrar os líderes indígenas do grupo Ashaninka do rio Amônia (cuja terra indígena fica localizada no Vale do Juruá), os senhores Benki e Isaac Piyãko e também o então governador do Acre, Jorge Vianna (PT).

Esse período na Alemanha, embora não tenha integrado a “pesquisa de campo” que foi realizada sistematicamente para este trabalho, possibilitou observar como a biodiversidade e a conservação da floresta amazônica têm sido articuladas globalmente. Essa etnografia, portanto, se constituiu numa conjuntura multi-situacional, permitindo que eu desenvolvesse a pesquisa de campo no interior da floresta, transitando ao mesmo tempo em uma zona influente mundialmente em termos políticos, econômicos e científicos.

1.3.1 A pesquisa na Amazônia e o projeto PACTA

As localidades onde realizei a pesquisa de campo estavam inseridas na fase I do projeto “Populações Locais, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais na Amazônia” – PACTA⁴, um projeto coordenado pelos professores Dr. Mauro William Barbosa de Almeida, da Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP (Brasil) e Dra. Laure Emperaire, do Instituto de Pesquisas para o Desenvolvimento – IRD (França). Esse projeto tinha como objetivo *“pesquisar os processos de construção da agrobiodiversidade, incluindo em seu escopo as práticas e conhecimentos que geram a diversidade de plantas cultivadas e seus usos”* (PACTA, 2004).

⁴ A primeira fase do Projeto PACTA foi desenvolvida em várias localidades distribuídas em duas regiões distintas da floresta amazônica: (1) Tapereira, Espírito Santo e Santa Isabel, na região do Rio Negro, estado do Amazonas e (2) São Pedro, Croa e Belfort, no Vale do Juruá, estado do Acre (PACTA, 2006-2007).

A presente pesquisa não integrou o projeto PACTA, mas baseou-se em trabalho de campo em localidades pesquisadas por esse projeto. Tomo a execução do projeto PACTA como exemplo inicial para ilustrar como projetos científicos ligados à biodiversidade têm sido articulados nos últimos anos no Brasil. Há aqui três instâncias pelas quais o projeto precisou obter aprovação: as populações locais, o Conselho do Patrimônio Genético - CGEN, órgão do Ministério do Meio Ambiente - MMA responsável pela proteção da biodiversidade, e o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, a agência científica responsável pelo fomento da pesquisa do Ministério de Ciência e Tecnologia - MCT.

Desde que a CDB foi ratificada pelo Brasil, em 1994, alguns procedimentos legais passaram a ser, em princípio, necessários para a realização de pesquisas científicas envolvendo acesso aos recursos genéticos e ao chamado “conhecimento tradicional” no país. Tais procedimentos começaram a vigorar legalmente a partir de 2001, com a edição da Medida Provisória 2.186-16, de 23 de agosto de 2001^{5 6}. Esses procedimentos incluem acordos com os grupos locais estudados, registrado na forma de um Termo de Anuência Prévia - TAP.

O TAP deve ser feito em linguagem acessível aos interessados, pois refere-se aos objetivos do projeto e o tipo de “acesso” previsto. O CGEN (2002) define três tipos de “acesso”: acesso ao “conhecimento tradicional associado”⁷, acesso ao “patrimônio genético”⁸ e acesso à “tecnologia”⁹.

⁵ A MP 2.186-16 vem regulamentando o acesso aos recursos genéticos no país até que o poder executivo edite uma lei regulamentando o assunto. Existe um projeto de lei para substituir a MP, mas ainda não foi aprovado (*PROJETO DE LEI que dispõe sobre a coleta de material biológico, o acesso aos recursos genéticos e seus derivados, para pesquisa científica ou tecnológica, bioprospecção ou elaboração ou desenvolvimento de produtos comerciais, a remessa e o transporte de material biológico, o acesso e a proteção aos conhecimentos tradicionais associados e aos direitos dos agricultores, e a repartição de benefícios, e dá outras providências*).

In www.mma.gov.br/estruturas/ascom_boletins/arquivos/11262007_anteprojeto_lei_acesso.pdf Acesso em 30.05.2011

⁶ O processo de implantação da MP 2.186-16 está descrito em minha dissertação de mestrado: Carvalho, M. B. *Biotecnologia, Estado, e Poder na Amazônia: o caso CBA - Manaus*. Dissertação de mestrado. UNICAMP, 2006.

⁷ Acesso ao patrimônio genético: obtenção de amostra de componente do patrimônio genético para fins de pesquisa científica, desenvolvimento tecnológico ou bioprospecção, visando a sua aplicação industrial ou de outra natureza (CGEM, 2002).

O PACTA restringiu sua atuação “ao acesso ao conhecimento tradicional associado”, vedando expressamente a coleta de material biológico. Os pesquisadores se comprometem a não publicar resultados que não estivessem diretamente relacionados com os objetivos do estudo e a não divulgar dados de potencial interesse econômico sobre os usos das plantas” (Laure Emperaire, comunicação pessoal). Esse aspecto é particularmente importante no caso das plantas de uso medicinal.

Antes que o PACTA pudesse ser iniciado, portanto, ele teve que passar pela aprovação dos grupos locais onde o projeto seria realizado. Reunidos em assembléias com presença de dirigentes da associação local (caso da Comunidade Croa) ou separadamente, após reuniões com dirigentes (Vila São Pedro), chefes de famílias que cooperaram com o PACTA assinaram o TAP indicando que haviam sido informados sobre os objetivos do projeto e que estavam de acordo com sua realização (PACTA, 2005 a; PACTA, 2005 b; PACTA, s/ data).

Segundo os coordenadores do PACTA, *“a fase de obtenção do TAP constituía a primeira fase da pesquisa, e não poderia ser considerada uma formalidade à parte”* (Laure Emperaire, comunicação pessoal). Mesmo assim, nesse caso de uma pesquisa sobre biodiversidade, o TAP é uma formalidade exigida pelo CGEN. Cabe ao CGEN autorizar o acesso ao “conhecimento tradicional associado” e ao “patrimônio genético” existente no país, bem como sua eventual remessa para o exterior¹⁰. Para isso, um dos requisitos é o TAP, fundamental para que o CGEN aprove ou não os projetos científicos.

⁸ Acesso ao conhecimento tradicional associado: obtenção de informação sobre o conhecimento ou prática individual ou coletiva, associada ao patrimônio genético, de comunidade indígena ou de comunidade local, para fins de pesquisa científica, desenvolvimento tecnológico ou bioprospecção, visando a sua aplicação industrial ou de outra natureza (CGEM, 2002).

⁹ Acesso à tecnologia e transferência de tecnologia: ação que tenha por objetivo o acesso, o desenvolvimento e a transferência de tecnologia para a conservação e a utilização da diversidade biológica ou tecnologia desenvolvida a partir de amostra de componente do patrimônio genético ou do conhecimento tradicional associado (CGEM, 2002).

¹⁰ Um Acordo de Cooperação Técnica foi assinado pelos ministros de Ciência e Tecnologia e do Meio Ambiente, em 15 de setembro de 2009, que estipula novas responsabilidades de acesso ao patrimônio genético, compartilhadas entre CGEN, CNPq, ICMBio e IBAMA. O CNPq passou a ser a agência responsável em autorizar instituições nacionais, públicas ou privadas, a acessar amostras e componentes do patrimônio

Independentemente dos procedimentos acima, o PACTA, que é um projeto científico apoiado em convênio entre a UNICAMP (Brasil) e o IRD (França), precisou ser avaliado pelo CNPq. E apesar dessa interlocução ser necessária para qualquer projeto bilateral científico, *“o tema da biodiversidade tem sido considerado prioritário pelo CNPq na cooperação França-Brasil”* segundo contou Laure Empereire (comunicação pessoal).

O projeto PACTA foi financiado pelo CNPq e pelo IRD. O projeto também recebeu financiamento complementar de outras agências: a Fundação Europeia para a Ciência - ESF, o Bureau des Ressources Génétiques – BRG, o Instituto Francês da Biodiversidade – IFB, e a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo – FAPESP. Os financiamentos, além de garantir a execução do PACTA, foram obtidos para a elaboração dos TAP e para a formação de pesquisadores (PACTA, 2004; Relatório Anual de Atividades, 2006-2007).

Vemos, portanto, que a execução do projeto PACTA foi definida por uma série de dispositivos. Esses dispositivos são resultado de interesses, conflitos e negociações em torno do uso e da conservação da biodiversidade e indicam o conjunto de atores envolvidos na articulação de projetos dessa natureza, na escala local, nacional e internacional.¹¹

*

Como foi dito anteriormente, os pesquisadores do PACTA não coletaram nenhuma planta. O “acesso” se deu com relação (1) aos nomes das plantas cultivadas, (2) aos usos e às formas de manejo (tipo de propagação, cuidados particulares e outras), (3) às formas de categorização local e (4) à origem geográfica e individual da planta (quem deu, onde, motivo, relação com o *ego*). Os

genético para fins de pesquisa científica. As novas funções também incluem a autorização de remessa dessas amostras a instituição sediada no exterior, desde que para fins de pesquisa científica.

¹¹ Convém acrescentar que em órgãos como a Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência - SBPC e outros, a chamada “comunidade científica” expressou repetidamente sua posição contrária às regras estabelecidas pela MP 2.186-16, e sobretudo à exigência de aprovação prévia pelo CGEN e de TAP pelas populações locais como pré-condição para a pesquisa biológica (“acesso ao patrimônio genético”), com ou sem fins comerciais. Essa posição é particularmente acentuada entre biólogos de campo, farmacólogos e agrônomos. A posição defendida por representantes dessa visão é a auto-regulamentação dos pesquisadores nacionais – como ocorre com as Comissões de Ética no interior de universidades e centros de pesquisa. In www.jornaldaciencia.org.br Acesso em 02.09.2011.

espaços associados também foram descritos, bem como a organização social (redes de parentesco e de vizinhança, histórias de vida) (PACTA, 2006-2007).

Segundo consta no *“Relatório Anual de Atividades”* (PACTA, 2006-2007), a análise dessas informações tinha como objetivo: *“avaliar a vulnerabilidade da diversidade agrícola frente às mudanças socioeconômicas regionais; entender os processos sociais em jogo na construção da diversidade; avaliar a pertinência da noção de sistema agrícola entendido como um sistema complexo que vai da forma de atuar sobre o espaço até a forma de produzir alimentos; e iniciar uma reflexão sobre o significado da conservação dos sistemas agrícolas e as possibilidades concretas de promover uma conservação compatível com uma inserção dos produtores no mercado e um reconhecimento do papel das populações locais como melhoristas e conservadores de uma elevada diversidade agrícola”*¹².

Dentre os resultados do PACTA que foram divulgados estão a produção de um inventário de espécies e variedades cultivadas no médio Rio Negro (identificado em PACTA, 2006-2007) e no Alto Juruá (identificado na dissertação de mestrado de Ana Carolina Silva Seixas, 2008); e a identificação da circulação do germoplasma, que evidencia a memória da história das plantas por até três gerações e aponta uma elevada diversidade agrícola estreitamente ligada às redes sociais construídas em torno dos agricultores (PACTA, 2006-2007).

Outro resultado foi o registro no livro de Patrimônio Imaterial do IPHAN do *“Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro”*. O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro está ancorado no cultivo da mandioca brava (*Manihot esculenta*) e apresenta como base social 22 povos indígenas localizadas ao longo do rio Negro. É entendido como um conjunto estruturado, formado por elementos interdependentes: as plantas cultivadas, os espaços, as redes sociais, a cultura material,

¹² Os pesquisadores do PACTA também utilizam a noção de “redes” para identificar o sistema de conservação da agrobiodiversidade. Segundo Laure Emperaire, coordenadora do projeto, a análise das redes sociais aplicada à agrobiodiversidade permite: identificar os fluxos de material genético e as unidades sociais pertinentes do manejo da diversidade agrícola. Identificar redes diferenciadas dependendo da categoria de plantas considerada, o estatuto da planta como bem coletivo individual, a forma de circulação, troca, doação, intercâmbio e de transmissão. Identificar os atores específicos do manejo da diversidade, pessoas, grupos, etnias. Identificar os modelos de manejo da agrobiodiversidade. Em suma, a metodologia mostra que a inteligência é coletiva e os significados são construídos através das redes sociais. (Comunicação pessoal, 03.12.08)

os sistemas alimentares, os saberes, as normas e os direitos. (Emperaire *et al*, 2010; Livro do Registro de Saberes do Iphan, 2010).



Mapa 4: Mapa da rede mundial de pesquisadores ligados ao projeto PACTA.

O mapa acima (mapa 4) expressa a situação do PACTA em 2008. O ponto nos EUA corresponde a uma pesquisadora que na época era professora na Universidade de Chicago (agora aposentada); o ponto na França corresponde aos colaboradores ligados ao IRD cuja sede na época

era Paris. Em 2011, a rede institucional do PACTA II inclui o Instituto Joaquim Nabuco em Recife, e deixa de incluir a Universidade de Chicago.

Como foi dito acima, a presente pesquisa não integrou o projeto PACTA, mas baseou-se em trabalho de campo em localidades pesquisadas por esse projeto. Dessa forma, os grupos locais estudados interagem por um lado com agências governamentais (Prefeitura e Governo do Estado, SEAPROF e INCRA no caso de São Pedro; MMA e agências ligadas a Reservas Extrativistas no caso do Croa) e por outro lado com pesquisadores (PACTA) e instituições não-governamentais. Não pretendemos fazer um estudo completo das interações de todas essas instituições e agentes com as localidades estudadas. Mas sua presença integra o contexto em que a pesquisa foi realizada.

1.3.2 O início da pesquisa nas localidades

O relato seguinte explicita as condições locais da pesquisa de campo, em contraste com as articulações e redes institucionais em várias escalas indicadas no item anterior:

Quando viajei a Cruzeiro do Sul pela primeira vez, em maio de 2008, fui orientada a procurar algumas pessoas assim que chegasse lá. Meu professor-orientador me indicou nome de pessoas, associações e instituições, dentre elas, a Cooperativa dos Seringueiros e Agricultores do Vale do Juruá - CASAVAJ. Um dia depois de chegar à cidade visitei então a sede da CASAVAJ. Quem me recebeu foi um homem chamado Roberto. Me apresentei e expliquei o que estava fazendo ali: “Meu nome é Maíra, sou da UNICAMP, aluna do professor Mauro Almeida. Estou fazendo uma pesquisa sobre a proteção dos conhecimentos ligados às plantas cultivadas. Mauro indicou que eu procurasse a CASAVAJ....” Foi algo assim, não me lembro ao certo. Roberto me escutou com atenção e rapidamente me interrompeu. Me pediu um minuto, fez uma ligação pelo celular e em seguida disse que o coordenador, “Nando”, iria aparecer na hora do almoço; eu deveria voltar nesse horário e encontrá-lo.

Exatamente ao meio dia eu estava de volta. Depois de alguns minutos Roberto e Nando chegaram.

“Essa é a mulher que eu falei”, comentou Roberto olhando pra mim. “Qual é mesmo seu nome? Explica pra ele o que você falou pra mim.”

Me apresentei novamente. Roberto ainda ficou conosco alguns segundos e logo depois foi embora. Estávamos do lado de fora da sala. Nando me convidou para entrar, me ofereceu uma cadeira e sentou-se ao meu lado. Eu expliquei a pesquisa com mais detalhes:

“A pesquisa é para entender o conhecimento local sobre as medidas de proteção da biodiversidade. Você conhece o PACTA? Não?! Então... o PACTA é um projeto que o professor Mauro coordena e está sendo feito em três localidades. Na Vila São Pedro, no rio Croa e no Belfort, que fica na Reserva Extrativista Alto Juruá. O projeto tem como objetivo identificar os processos biológicos e socioculturais que geram a agrobiodiversidade, ou seja, as plantas cultivadas, nessas localidades. A minha pesquisa é para saber os efeitos dos instrumentos de proteção da agrobiodiversidade em conexão com o PACTA; como a população que participa do projeto entende essas medidas, porque essas pessoas cooperam com o projeto. Eu deveria visitar o São Pedro...”

Nessa hora, Nando pegou o celular, pediu um minuto e ligou para um amigo. Perguntou pelo rapaz, mas ele não estava. Disse que iria tentar mais tarde. Depois, virou-se pra mim e explicou:

“Estou ligando pro Franco, que é do sindicato [dos trabalhadores rurais]. Vou pedir pra ele liberar uma funcionária que é lá do São Pedro pra te acompanhar. Enquanto ele não liga, eu vou te contar um pouco a história da CASAVAJ.”

Nando começou a falar quando tocou o celular. Era Franco:

“Oi Franco. Tem uma mulher aqui que vai fazer uma pesquisa sobre a cooperativa e ela escolheu ir pro São Pedro. Você pode liberar Maria José pra acompanhá-la durante uma semana?”

Ele falou mais um pouco ao telefone e desligou. Me disse para esperar; Maria José viria ao escritório. Enquanto isso, voltou a contar a história da CASAVAJ:

“A CASAVAJ surgiu com a ajuda de uma organização assistencialista, Comissão Pastoral da Terra, em 1994. Eu e outros companheiros nos articulamos durante dois anos, de 1994 a 1996, para formar uma cooperativa visando o mercado da borracha. Em 1997 a cooperativa foi constituída com treze associações e cento e cinquenta famílias agregadas às associações. Em 1998 a produção da farinha aumentou significativamente. A cooperativa então substituiu o objetivo da borracha pela farinha...”

E continuou:

“Em 1999, nós do PT, o governo do Acre e a população, começamos negociando com governo federal para fornecer arroz e, principalmente, farinha. Em 2000, arrumamos uma empacotadeira. Nós precisávamos de qualidade na produção, para formar uma agroindústria, agregar valor à farinha, uma padronização. Os seringueiros deixaram a seringa para ficar próximo à cidade e produzir farinha. De 2000 a 2003 a CASAVAJ trabalhou com o marketing da farinha de Cruzeiro do Sul. A cooperativa também fez negócio com a Agência Nacional do Acre - ANAC, produziu uma embalagem tipo exportação e fez parceria com a rede de supermercados *Carrefour*. Em 2003, a CASAVAJ fez uma parceria com o governo federal e estadual para custear a produção da farinha. Em 2004, os recursos foram liberados, mas aconteceu uma epidemia de malária e os agricultores tornaram-se inadimplentes. Nós tínhamos um acordo com o CONAB, mas a produção de farinha caiu e a cooperativa também ficou inadimplente. Até hoje, em 2008, esse problema da inadimplência junto ao CONAB se arrasta. Mesmo assim continuamos fazendo empacotamento, venda e distribuição. Nosso objetivo agora é renegociar o débito. Nós esperamos que os próprios produtores dêem uma alternativa para o problema, nós não queremos impor nada aos produtores.”

Por fim, Nando se queixou das parcerias com o governo.

“Nós estamos fazendo a nossa parte e a do governo. Precisamos definir o que é movimento e o que é governo.”

*

Inadimplência dos agricultores, CONAB, definir o que é movimento e o que é governo... afinal, do que se tratava tudo isso?

- O que significa movimento?, perguntei.

- Movimento é como a gente chama o movimento social rural dos trabalhadores e trabalhadoras rurais de Cruzeiro do Sul. O movimento agrega sessenta e duas associações e cinco sindicatos das cidades de Mâncio Lima, Porto Valter, Cruzeiro do Sul, Rodrigues Alves e Marechal Thaumaturgo, mais três cooperativas de Cruzeiro do Sul. A maior parte da produção é baseada na farinha e no extrativismo de unha de gato, borracha e copaíba. Em pequena escala tem laranja, feijão e arroz. Tem também a piscicultura. As cooperativas são a CASAVAJ, CAMPRUCSUL e Nova

Aliança. A CASAVAJ cuida da farinha, faz o elo entre o produtor e o cliente, a padronização, o comércio. Nós temos uma marca, a marca da Farinha de Cruzeiro do Sul, como se fosse um selo, essa marca é exclusiva, está registrada no “Marcas e Patentes”, o Ministério do Meio Ambiente é que está vendo isso...

Nesse momento chegou Maria José. Nando nos apresentou. Maria José era delegada sindical da Vila São Pedro. Ele explicou que eu ia fazer uma pesquisa no São Pedro e perguntou se ela poderia me acompanhar durante uma semana. Ele comentou que já havia pedido ao Franco para liberá-la durante esse período e perguntou se eu poderia dormir na casa dela.

Maria José simpaticamente disse que sim, “não tinha problema algum”. Ela havia acolhido outra pesquisadora uma semana antes, demonstrado que sempre costuma receber pesquisadores em sua casa. E tratou de perguntar onde estavam minhas coisas: era pra gente ir buscá-las, pois logo o ônibus iria partir. Como não havia me preparado para deixar a cidade naquele instante, combinei que iria no dia seguinte. Eu deveria pedir ao motorista do ônibus que parasse no “Ramal dos Paulino”¹³. Às três horas da tarde, ela estaria “na boca do ramal” me esperando.

*

Fiquei hospedada na casa de Maria José as semanas iniciais da pesquisa de campo. Durante esses dias visitei seus amigos, fui à igreja, assisti à novela na casa dos seus sogros, participei de festas de aniversários, enfim, fui entrando aos poucos na vida social da Vila São Pedro. Conheci os moradores da região e acompanhei a dinâmica de suas relações sociais. Ao mesmo tempo, Maria José me apresentava às famílias que participaram do PACTA, com quem eu estabelecia contatos iniciais e assim, ia ampliando minha rede de relações dentro da localidade.

Depois de algumas semanas na casa de Maria José, mudei-me para a casa do “líder comunitário” da Vila São Pedro, seu Adalgizio. A casa de seu Adalgizio também está localizada no Ramal dos Paulino. Ao me receber em sua casa pela primeira vez, seu Dalzio, como costuma ser chamado, foi logo dizendo: “A preocupação dos agricultores é quanto ao apoio. Nós não temos apoio para aradar, não temos adubo, trator. Eu sei que é importante preservar o meio ambiente,

¹³ Ramal é como a população local se refere às estradas de terras vicinais.

mas a gente precisa de apoio. A terra já está cansada. A gente precisa desse apoio para produzir. Queremos também a piscicultura para aliar à produção de farinha”.

“Tem que ter mais oportunidades pra gente”, voltou a repetir seu Dalzio: “Precisamos de apoio para fazer horta, adubo, orientação, veneno para matar bicho que come as folhas. O esterco é apropriado, mas quando vem a praga... tem que ter veneno apropriado”. Mas porque a terra está tão fraca?, perguntei. “Porque faz quarenta anos que estamos trabalhando nela. Fomos desmatando, plantando e não adubamos. Agora a terra precisa de recuperação”, explicou seu Dalzio.

Ainda fiquei hospedada alguns dias na casa de outro morador da Vila São Pedro, seu José Cruz, cuja casa fica na beira da estrada, antes de seguir para a Comunidade Croa. Já na Comunidade Croa, a menção ao projeto PACTA também me ajudou a interagir com os moradores locais. Fiquei hospedada na casa de seu João, que havia hospedado outros pesquisadores e me ajudou a estabelecer contatos com os demais moradores da localidade.

A Vila São Pedro fica próxima da Comunidade Croa. As localidades estão distantes 30 km uma da outra, através da rodovia BR-364, de modo que fiquei transitando entre a Vila São Pedro, a Comunidade Croa e as cidades de Cruzeiro do Sul e Rodrigues Alves durante todo o tempo em que estive em campo, tanto na viagem que fiz em 2008, como em 2010.

Nas cidades, além de acompanhar os moradores em atividades do cotidiano, como ir ao mercado e visitar parentes e amigos, aproveitava as ocasiões para realizar entrevistas com sindicalistas, pesquisadores, técnicos agrícolas e agentes ambientais, entre outros. Também visitei outras localidades durante a pesquisa, em momentos pontuais – para fazer alguma entrevista, conhecer ou participar de alguma reunião/evento: “Ramal Buritirana”, “Ramal do Alexandre”, “Ramal Mariana”, “Colônia Pentecoste”, “Vila Assis Brasil”, “Projeto Santa Luzia”, “Ramal do Zé Alves”, “Lagoinha”, “Terra Indígena Katukina do Rio Campinas” e a sede municipal de Guajará, no Amazonas.

*

Os moradores da Vila São Pedro e da Comunidade Croa foram extremamente receptivos com a minha presença. A vinda de pesquisadores para essas localidades se mostrou um acontecimento que ficou marcado na memória local, em sua maioria como um acontecimento

agradável. No São Pedro, os agricultores que participaram do projeto PACTA, ao me conhecerem, lembravam com alegria dos outros pesquisadores que estiveram por lá. Mostravam-se admirados com o fato dos pesquisadores os acompanharem no roçado, sob sol quente, e às vezes até com chuva! Principalmente, ficavam impressionados com o fato dos pesquisadores virem de tão longe para fazer a pesquisa na sua localidade, uma “comunidade rural, pobre, no interior do Acre”, como eles se referiam. Tão distante dos locais de onde vinham os pesquisadores: Brasília, São Paulo, França! Os comentários sobre a pesquisa ora demonstravam interesse, ora desconfiança. Logo quando cheguei, por exemplo, escutei de uma agricultora: “deve ter alguma coisa muito boa para vocês virem até aqui fazer pesquisa!”. Em outros momentos, os agricultores costumavam dizer: “se vocês vêm de tão longe é porque a pesquisa há de ser!”.

Perguntas como “para que serve a pesquisa?” me foram feitas constantemente durante todo o período em que estive morando nas duas localidades. As perguntas sobre os objetivos da pesquisa demonstravam o interesse em entender e esclarecer a necessidade e a função da pesquisa. Se por um lado, essas populações demonstravam certa incompreensão com relação ao tema da pesquisa, por outro, elas deixavam visível sua preocupação com o que estava sendo pesquisado e, principalmente, como os resultados da pesquisa seriam utilizados – se a pesquisa iria trazer benefícios para as localidades ou se somente o pesquisador seria beneficiado pela pesquisa.

O conceito de “biodiversidade” mostrou-se pouco conhecido entre aquela população. Na Vila São Pedro, apenas a secretária sindical da localidade conhecia o seu significado; na Comunidade Croa, as lideranças e a secretária da associação local. Essa observação, aliada às conversas que travei logo no início da pesquisa – a conversa com Nando, presidente da CASAVAJ, com seu Dalzio, “líder comunitário” da Vila São Pedro, e com Maria José, sindicalista e que demonstrou extrema familiaridade com a pesquisa – indicaram a complexidade dos elementos ligados à biodiversidade naquela região.

Quando fui a campo a primeira vez, meu objetivo inicial era pesquisar a contribuição das populações locais para a conservação da biodiversidade e sua motivação para participarem de projetos de pesquisa ligados ao tema, especificamente, o projeto PACTA. Mas ao iniciar a pesquisa, me deparei de um lado, com um cenário de expansão agrícola e desmatamento (caso da Vila São Pedro), e do outro, com uma situação conflituosa ligada à conservação do meio ambiente (caso da Comunidade Croa).

Percebi então que, enquanto a pesquisa científica vem reforçando o papel das populações locais para a conservação da biodiversidade, como por exemplo, identificar a construção social da diversidade agrícola por essas populações e analisar mecanismos de proteção intelectual como meio de garantir essa diversidade (Soplín, 2008; García, 2003; Berno de Almeida, 2005; Muller, 2002), muito pouco tem sido pesquisado sobre o contexto no qual essas ações se desenvolvem. De forma que se eu quisesse realizar uma pesquisa aprofundada, teria que levar em consideração inúmeros pontos que estão conectados uns aos outros formando um conjunto de redes: sociais, ecológicas, científicas, políticas e econômicas.

Desenvolver uma etnografia que percorresse todos os pontos dessa ampla rede poderia correr o risco de perder o foco da pesquisa, enfraquecendo o poder da análise. De fato, realizar esta etnografia não foi uma tarefa simples. Nem tanto pela circulação entre diversos campos do saber (científico, cultural, econômico, político) e mesmo entre espaços geográficos diferenciados, mas pelo longo caminho a ser percorrido na própria análise: a enorme quantidade de pontos a serem investigados poderia indicar uma noção de dispersão. Por essa razão, nos preocupamos em nos mantermos atentos ao foco, mas sem perder de vista a flexibilidade que os próprios elementos da pesquisa nos ofereciam.

1.4 A pesquisa na Alemanha

Após a primeira etapa da pesquisa de campo realizada no interior de Cruzeiro do Sul, Acre, em 2008, recebi uma bolsa do *Deutscher Akademischer Austauschdienst* - DAAD para participar de um programa de “doutorado-sanduíche” no *Lateinamerika Institut* – LAI, da *Freie Universität Berlin* – FU, em 2009.

A Alemanha é um dos países europeus envolvidos em acordos de cooperação internacional com o Brasil na área de proteção do meio ambiente e de povos indígenas, sobretudo através do GIZ (*Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit*), empresa pública de cooperação técnica alemã. Formulamos um plano de estudos naquele país sob supervisão do professor emérito Dr. Manfred Nitsch, especialista que participou de várias atividades no Brasil

dirigidas para a avaliação de sistemas de zoneamento ambiental e outras políticas ambientais para a Amazônia¹⁴.

Na Alemanha, nosso objetivo foi pesquisar o debate internacional em torno das questões ligadas à biodiversidade. Busquei compreender, em termos globais, as políticas que contemplam as chamadas “populações tradicionais”, o desenvolvimento da agricultura familiar, a conservação da biodiversidade e a proteção da floresta no contexto especial da região amazônica. Para tal, participei de reuniões internacionais, cursos e palestras sobre o tema realizado nesse período. Também fiz um levantamento bibliográfico no *Ibero-Amerikanisches Institut* e participei ativamente das discussões acadêmicas, freqüentando cursos semestrais e grupos de estudo do *Lateinamerika Institut/Freie Universität*, ambos em Berlim.

A pesquisa na Alemanha permitiu que eu estabelecesse contatos científicos com pesquisadores da Europa, África, Ásia e América do Sul, a partir de cursos de verão, congressos internacionais e do próprio convívio no Instituto Latino-Americano de Berlim. Principalmente, que eu tivesse acesso à agenda de discussão sobre os “problemas ambientais amazônicos” na Alemanha, quais sejam: a expansão agrícola da soja e da pecuária sobre a floresta, a posse descontrolada de terra e o desmatamento gerado pela ilegalidade das áreas adquiridas. Segundo escutei em reuniões, esses problemas são considerados como os maiores vetores de destruição da Amazônia.

Durante o período em que estive na Alemanha, participei de alguns eventos, em especial, onde pude observar como a biodiversidade e outros objetos do meio ambiente vêm sendo discutidos, negociados e utilizados por diversos atores em escala mundial. Dentre os eventos, destaco, o curso de verão “Gravando, Monitorando e Manejando a Biodiversidade”, organizado pelo Serviço Alemão de Intercâmbio Acadêmico - DAAD, realizado na Universidade de Kassel, em setembro de 2009. O segundo evento foi o colóquio “Copenhague pode salvar a floresta

¹⁴ Colaborador do Projeto SHIFT - *Studies of the Human Impact on Forests and Floodplains in the Tropics* (Estudos dos Impactos Humanos nas Florestas e Áreas Inundadas nos Trópicos) e membro do grupo consultivo internacional do Programa Piloto para Proteção das Florestas Tropicais do Brasil do Grupo G7 (PPG7). Dentre outras atividades no Brasil, sua participação na esfera nacional inclui ainda a avaliação do Programa de Pós-Graduação do Centro de Desenvolvimento Sustentável, da Universidade de Brasília.

tropical?", organizado pelo Banco de Desenvolvimento Alemão KFW, em Berlim, em outubro de 2009. Por último, participei do painel "Um Novo Acordo Verde Global", promovido pela Fundação Friedrich Ebert, em Berlim, em novembro de 2009.

Nesses eventos, promovidos para um público específico e restrito, vale ressaltar, as construções simbólicas sobre as possibilidades de exploração e conservação desses objetos do meio ambiente em âmbito mundial ficaram bem evidentes: "biodiversidade" e "carbono", por exemplo, têm sido elementos estratégicos entre países do Norte e do Sul para articular políticas de desenvolvimento e conservação das florestas tropicais. Essas políticas passam por negociações de transferência de "tecnologias verdes", transferência de capital, de diminuição do uso de combustíveis fósseis e estímulo às "energias limpas", negociações sobre "emissões de carbono" na atmosfera, e por fim, negociações envolvendo os "recursos genéticos".

Em geral, os debates sobre biodiversidade e conservação das florestas tropicais na Alemanha têm sido conduzidos separadamente, seguindo os moldes das convenções internacionais. Enquanto o debate sobre biodiversidade é pautado pelo uso e conservação dos "recursos genéticos", desenvolvimento da "biotecnologia" e proteção dos "conhecimentos tradicionais", o debate sobre a conservação das florestas tropicais está ligado às "mudanças climáticas" e às "emissões de carbono".

As negociações em torno desses objetos são distintas. Ambos os debates, porém, possuem um ponto em comum, qual seja, como tornar esses objetos em bens negociáveis que contemplem de forma apropriada demandas divergentes dos países em negociação. A maneira como a biodiversidade vem sendo articulada, por exemplo, reflete inúmeros interesses com uma série de implicações. Nesse sentido, ao mesmo tempo em que a "biodiversidade" refere-se à "diversidade de espécies", ela está atrelada a algumas funções que tem a ver tanto com a vida biológica e cultural, quanto com uma ideia discursiva.

Neste caso, o papel da biodiversidade no Brasil e na Alemanha¹⁵ nos permite fazer algumas considerações: no Brasil, que é considerado um país "megadiverso", a biodiversidade pode ser pensada como a condição de vida para muitas populações, um elo cultural, a base de um

¹⁵ A renda per capita na Alemanha é de 35.700 dólares e no Brasil, 10.800 dólares. Esses dados são de 2011 e estão disponíveis em <http://www.indexmundi.com/g/r.aspx?l=pt&v=67> Acesso em 19.07.2011.

conhecimento específico, o alvo de uma disputa ou a possibilidade de uma negociação. Ou ainda: um argumento para desenvolver pesquisas científicas, um objetivo para implementar políticas públicas, um meio para delimitar áreas protegidas, finalmente, a palavra-chave para receber capital internacional.

Na Alemanha, país líder em pesquisa e desenvolvimento e com políticas de financiamento de projetos sócio-ambientais em diversos países da África, Ásia e América Latina, a biodiversidade pode ser pensada como a possibilidade de estabelecer alianças com os países megadiversos. Ou seja, uma maneira de fazer circular argumentos, conhecimento, capital financeiro e científico, influência política e tecnológica nesses países. De ter acesso a essa biodiversidade e também de contribuir com a sua conservação, afinal a Alemanha foi o primeiro país a fundar um Partido Verde e é notável sua preocupação com questões ambientais.

Com relação às discussões em torno da conservação das florestas tropicais, o que está em jogo é a possibilidade de manter um estoque de carbono para ser negociado internacionalmente. A conservação da biodiversidade não está em pauta nesse tipo de discussão, nem mesmo a conservação da floresta em sentido mais estrito. Entre as populações locais que visitei na Amazônia, no entanto, é difícil dissociar esses elementos. Uma política que pretenda conter o desmatamento e as queimadas, processos tão frequentes no sistema local de preparação do solo para o cultivo, pode ou não conservar a biodiversidade. Se por um lado, essa política contribui para manter a floresta em pé, por outro, interfere na produção agrícola familiar e toda dinâmica ligada à diversidade das plantas cultivadas. Veremos como esse complexo sistema opera sobre a floresta e seus moradores no decorrer da tese.

1.5 Estrutura da tese

No Capítulo 1, apresento o problema de pesquisa, enfoques conceituais e as circunstâncias do trabalho de campo.

No Capítulo 2, analiso a nova organização social que vem sendo construída localmente a partir da decadência do extrativismo da borracha na região e a ascensão da produção agrícola familiar na economia regional. Também analiso as novas articulações que entram em cena no novo contexto: sindicatos rurais, órgãos governamentais que apóiam a produção agrícola familiar e política local. As políticas regionais e estaduais de incentivo à produção agrícola familiar e à

criação de gado, aliadas às políticas de crédito e ao cooperativismo vem alterando não apenas a organização social, mas também a paisagem da floresta e a articulação comunitária. Indico como a política de crédito contribui para esse fenômeno e o papel das principais cooperativas agrícolas de Cruzeiro do Sul. Nesse sentido, descrevo como as localidades estudadas se situam no interior da “rede discursiva” da biodiversidade na escala estadual e federal.

No Capítulo 3, apresento uma síntese da atividade agrícola nas localidades Vila São Pedro e Comunidade Croa e o significado dessa atividade para os moradores. A ênfase recai sobre a produção da mandioca, com atenção às questões de gênero ligadas à diversidade vegetal e ao papel da agricultura na alimentação. A conclusão parcial é de que o trabalho agrícola e o consumo de alimentos plantados são uma dimensão central da vida tanto da localidade com “aptidão agrícola” (Vila São Pedro), como na localidade “extrativista” (Comunidade Croa). O trabalho agrícola e o consumo de alimentos plantados podem ser, portanto, considerados como parte da biodiversidade vivida pela população local.

No Capítulo 4, analiso o caso de uma das localidades pesquisadas – a Vila São Pedro, para mostrar as tensões entre a produção agrícola e a conservação do meio ambiente na região. Em outras palavras, os dois planos em que se define a “biodiversidade” interagem aqui em um regime de conflito. Os pequenos agricultores sabem que está em jogo a “conservação da biodiversidade” e também o “aquecimento global”. Sabem que a floresta “deve ser preservada” porque não existe mais mata abundante em lugares como São Paulo ou Estados Unidos, lugares onde o ar é poluído. Por outro lado, eles se dizem “perseguidos”, já que são punidos por cometerem “ações de sobrevivência”. As novas leis que regulam a derrubada da mata e as queimadas são fiscalizadas pelos órgãos governamentais através de aparelhos sofisticados, como satélites e helicópteros. Nos escritórios locais, o controle prévio se faz mediante a não-emissão de licenças de queima e desmate. Por essa razão, esses agricultores contestam a maneira como essas políticas estão sendo implementadas. Se o governo proíbe e pune o infrator das novas leis ambientais, leis por sua vez contrárias às práticas tradicionais locais e até mesmo às políticas anteriores, então o governo tem que oferecer uma alternativa a toda uma história de ocupação regional. Seja através de tratores eficientes que evitem a necessidade da queima do solo para o preparo do plantio, através de insumos que possibilitem a plantação contínua no mesmo pedaço de terra, ou ainda através da qualificação e assistência técnica e financeira para trabalhar com novos produtos, apontam os agricultores.

No Capítulo 5, o foco empírico é a Comunidade Croa, localizada a 30 km da Vila São Pedro e destinada a converter-se em Reserva Extrativista. Também aqui os componentes da “biodiversidade” aparecem em situação de tensão. Nesse contexto, destaco tanto as disputas em torno do uso do território (Reserva Extrativista ou loteamento agrícola) quanto a questão da repartição de benefícios dentro da própria localidade. Os moradores questionam se existe realmente o interesse em conservar a biodiversidade, como dizem os governantes. Se assim for, perguntam, por que as políticas de conservação não são efetivamente implementadas?

“Quem está se beneficiando com a conservação da floresta?” – José Anchieta, Vice-presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cruzeiro do Sul. 22 de junho de 2010.

CAPÍTULO 2 - PRODUÇÃO RURAL, POLÍTICAS DE ESTADO E ORGANIZAÇÃO SOCIAL

Neste capítulo, iremos abordar como o desenvolvimento da produção agrícola familiar nos arredores de Cruzeiro do Sul está ligado à crise no extrativismo da borracha e quais são as transformações na organização social decorrentes dessa conjuntura. Novas articulações entram em cena no novo contexto. As políticas regionais e estaduais de incentivo à produção agrícola familiar e à criação de gado, aliadas às políticas de crédito e ao cooperativismo alteram a paisagem da floresta e a organização local. Indico como esse processo ocorre, com foco nas principais cooperativas agrícolas de Cruzeiro do Sul nesse contexto.

2.1 As bases econômicas e sociais na formação de Cruzeiro do Sul: a economia da borracha e o sistema de aviamento

A história de ocupação da “Vila São Pedro” e da “Comunidade Croa” está ligada ao desenvolvimento da economia da borracha que ocorreu na Amazônia a partir da metade do século XIX e se estendeu durante todo século XX. O extrativismo da borracha não apenas movimentou a economia local, como influenciou o tipo de ocupação humana e de organização política e social em toda região. E apesar de não haver mais esse tipo de extrativismo nessa região, a borracha continua tendo um papel ativo na memória da população, que invariavelmente recorre às crises da borracha para explicar ou mesmo defender os novos contextos de uso da floresta.

Segundo Almeida (1992:9), o extrativismo da borracha passou por várias fases no chamado Vale do Juruá: *“a primeira, de 1850 a 1870, foi caracterizada pela extração comercial de borracha pela população indígena da região. De 1870 a 1912, ocorreu o chamado “boom da borracha” e a fronteira extrativista avançou sobre o rio Alto Juruá, através da expansão territorial de zonas de extração e da migração de seringueiros. Na terceira fase, de 1912 a 1943, houve uma intensa crise e os seringais só conseguiram sobreviver graças a um mercado regional e uma população estável. Na quarta fase, de 1943 a 1985, comerciantes e seringalistas, os chamados “patrões” tornaram-se clientes políticos e econômicos do estado nacional. Finalmente, o período que começa em 1985 foi marcado pela saída dos patrões da cena amazônica e pela emergência de organizações seringueiras que lutaram pelo direito à terra e por novas alternativas ao desenvolvimento da economia da floresta”.*

A expansão e intensificação da exploração da borracha em toda Amazônia, a partir de 1870, se deu após Goodyear inventar o processo de vulcanização. Essa técnica permitiu que a borracha natural resistisse a temperaturas extremas. Almeida e Carneiro da Cunha (2002) indicam que a borracha começou a ser usada em grande escala primeiro em pneus de bicicleta e depois nos de carros. Com isso, a demanda por borracha disparou. E os grupos indígenas que vinham abastecendo os comerciantes em suas expedições sazonais deixaram de ser suficientes para atender às necessidades do comércio. A solução encontrada pelos comerciantes foi a importação de trabalhadores vindos do Nordeste. Segundo os autores, 54 mil nordestinos foram levados para Amazônia em 1878, financiados por casas exportadoras e donos de seringal (Almeida e Carneiro da Cunha, 2002).

Os seringais do Vale do Juruá eram financiados pelos comerciantes de Manaus e Belém. Durante a implantação dos seringais, o território que viria a ser o Acre ainda estava sob a soberania da Bolívia. Foram os comerciantes de Manaus, junto com o apoio do governo do Amazonas, que financiaram o movimento que levou à anexação do Acre ao Brasil em 1902. Dois anos depois, em 1904, a cidade de Cruzeiro do Sul foi fundada ao lado da foz do rio Moa. Nesse período, havia 74 seringais nos limites do município. A cidade de Cruzeiro do Sul cresceu rapidamente devido à borracha produzida pelos seringueiros e em 1912, a cidade já tinha 3 mil habitantes (Almeida e Carneiro da Cunha, 2002).

Estima-se que durante os anos de “boom da borracha”, 20 mil seringueiros migraram a cada década para a Amazônia. Almeida e Carneiro da Cunha (2002:108) mostram que durante essa ocupação, os índios, que já não interessavam mais como mão-de-obra, foram duramente atingidos: *“Muitos grupos de língua Pano – Yaminawá, Sharanawá, Amahuaca, Kaxinawá, Arara e outros – que habitavam as cabeceiras do rio Juruá foram exterminados em episódios que ficaram conhecidos como “correrias”, nas quais os homens eram assassinados e mulheres e crianças, raptadas. Alguns desses grupos indígenas fugiram para terras além do alcance dos seringueiros, onde sobrevivem até hoje, enquanto outros permaneceram na região, transformando-se em seringueiros”*.

As bases para o modo de vida que se estabeleceu nos seringais no Vale do Juruá foram lançadas nesse período de implantação, contam os autores (Almeida e Carneiro da Cunha, 2002:114): *“O contato entre seringueiros e índios foi marcado pela violência. Mas esse contato também se fez de outras maneiras, por meio de casamentos ou uniões informais entre seringueiros e índias, da adoção de crianças que escapavam das chamadas “correrias” e principalmente da incorporação pelos seringueiros de costumes, conhecimentos e técnicas indígenas”*.

*

O sistema em que operava a economia da borracha ficou conhecido como “aviamento”. Nesse sistema, a circulação de moeda era mínima. O “patrão”, que poderia ser o proprietário do seringal, também conhecido como o seringalista, “arrendava” as estradas de seringa ao seringueiro, mediante uma porcentagem da borracha extraída – o pagamento da “renda”. O “patrão” também poderia ser o comerciante local, conhecido geralmente como “aviador”, que controlava informalmente a produção e o comércio da borracha na área, negociando a produção

dos seringueiros e mantendo-os abastecidos de ferramentas, víveres e outras mercadorias (Almeida, 1992; Weinstein, 1993).

Os seringueiros tinham direito de morar nas “*colocações*” que eram feitas em clareiras abertas no meio da mata, próximas a rios e igarapés, onde era possível construir suas casas, colocar alguns roçados e criar pequenos animais. As colocações ficavam próximas das estradas de seringa arrendadas. Em geral, cada seringueiro trabalhava com duas estradas de seringa (Costa, 1998). O seringueiro entregava o que produzia no “*barracão*” mais próximo, o posto mercantil central gerido pelo patrão. Entregue a borracha, o patrão ficava responsável pela venda das chamadas “*peles*” de borracha em Belém ou em Manaus.

Por esse serviço, diz Weinstein (1993:33), “*o patrão freqüentemente debitava o seringueiro em até 50% do valor corrente da borracha no mercado, alegando que esse montante era necessário para cobrir os custos de transporte e as comissões de venda*”. Ou seja, a borracha produzida pelo seringueiro servia para amortizar o débito contraído com o patrão, através do arrendamento de estradas de seringa ou da compra de mercadorias (Almeida e Carneiro da Cunha, 2002).

A venda da borracha também poderia ser feita aos chamados “*marreteiros*”, comerciantes moradores da região que levavam as mercadorias em diferentes colocações. Ou aos “*regatões*”: comerciantes que moravam geralmente nas cidades ribeirinhas e com seus barcos, levavam e traziam mercadorias. Inicialmente, esse comércio paralelo não era permitido, pois o patrão detinha o monopólio comercial da borracha, mas dependendo do contexto eles eram mais ou menos tolerados (Almeida, 1992).

Os gerentes dos seringais eram responsáveis pelo recolhimento da borracha e da venda de mercadorias de diferentes barracões. Havia outros profissionais como ferreiros, mecânicos e em alguns momentos, alguns “*mateiros*”, que abriam as estradas acompanhando as árvores de seringa na mata e em alguns casos cuidavam da manutenção e do bom uso dessas estradas (Almeida, 1992).

A “*casa aviadora*” tinha uma posição central na cadeia comercial da borracha na Amazônia. Conhecida também como “*casa recebedora*” da borracha, a casa aviadora definia para quem e quando a borracha seria vendida e negociava com as casas importadoras as mercadorias que seriam levadas aos seringais. A casa aviadora também era responsável em providenciar o

transporte e a distribuição dos migrantes nordestinos para trabalhar nos seringais. Além disso, atuava como representante legal e financeiro de seus clientes mais ricos residentes no interior. Os grandes aviadores encarregavam-se de providenciar créditos adicionais ou empréstimos a curto prazo de bancos locais, para suplementar os adiantamentos feitos pelas companhias importadoras ou para financiar compras mais vultosas, como barcos a vapor, instalações para embarcadouros e armazéns (Weinstein, 1993).

Segundo Weinstein (1993:34), as casas aviadoras *“enviavam para o interior seus representantes munidos de mercadorias, ferramentas e se necessário, trabalhadores, para instalar novas áreas de exploração da seringueira e estabelecer contatos comerciais com as áreas incipientes. Desse modo, facilitavam a expansão da borracha de um extremo a outro da Amazônia, bem como a integração na rede comercial das novas zonas produtoras de borracha”*.

Weinstein (1993) mostra que depois de passar pelas mãos do aviador, a borracha se transferia para uma das casas exportadoras. Essa transação entre aviador e exportador era a primeira a ocorrer invariavelmente em moeda corrente. O habitual era que o exportador adquirisse a borracha, mas havia casos em que o pagamento era feito na *“na base da comissão”*. Em geral, a firma exportadora atuava como representante de companhias compradoras de borracha de Nova York ou Liverpool, embora alguma delas funcionasse independentemente.

*

No sistema de aviamento, o seringueiro ficava parcial ou totalmente dependente do patrão em relação às necessidades que não poderia prover por si mesmo. O seringalista ou o comerciante local fixavam os preços, tanto para a borracha como para os suprimentos. Segundo Weinstein (1993:37), *“muitos patrões foram acusados de adulterar suas contas para trapacear ainda mais o seringueiro analfabeto, de desestimular a pequena agricultura, e de forçar o seringueiro a aceitar mercadorias desnecessárias ou supérfluas”*.

A relação entre seringueiros e comerciantes era definida pelo débito. Ao fornecer mercadorias a crédito a um determinado seringueiro, o comerciante local criava uma relação patrão-cliente que, em geral, o seringueiro não teria condições de romper, a menos que estivesse disposto a deixar a área. A dívida, portanto, obrigava os seringueiros a vender a borracha para o patrão. Mesmo assim, as dívidas não funcionavam como meio eficientes de coerção, pois o seringueiro se encontrava longe demais do controle do patrão, o processo legal pelo não

pagamento das dívidas era virtualmente desconhecido e a retaliação violenta era difícil de colocar em prática, já que os seringalistas rivais não hesitavam em oferecer proteção a seringueiros fugitivos (Weinstein, 1993).

Segundo Weinstein (1993:46), *“a ligação entre o seringueiro e o comerciante era uma relação de poder na qual o comerciante ocupava uma posição cada vez mais dominante, particularmente na medida em que a economia da borracha ingressou em seu período de expansão e o látex tornou-se vital para a economia da Amazônia. Com o correr dos anos, as dívidas cada vez maiores forçariam os seringueiros a gastar mais e mais tempo nos seringais, aniquilando suas outras atividades econômicas, como manter uma pequena roça de mandioca e de outros produtos. Havia casos em que o patrão simplesmente proibia os seringueiros de se dedicar à extração da borracha e à agricultura de subsistência ao mesmo tempo. Contudo, mesmo com essas circunstâncias restritivas e muitas vezes opressivas, muitos seringueiros continuaram a preferir a extração da borracha a outras formas de “emprego”, como o trabalho em fazendas. O seringueiro, ainda que submetido ao endividamento constante e às regras dos seringais, mantinha certa independência, uma vez que era dono da borracha que produzia e podia determinar seu próprio ritmo de trabalho. Em geral, o seringueiro demonstrava também alto grau de mobilidade geográfica”* (Weinstein, 1993:46).

A relação fundamental que ligava os patrões aos seringueiros recaía sobre as relações de trabalho e de comércio e não sobre o controle da terra. Assim, o poder do patrão baseava-se quase exclusivamente no controle dos meios de circulação, ou seja, o comércio. Esta relação de patronagem comercial girava em torno do monopólio comercial patrão-freguês. Mas além disso, pressupunha a prescrição de ajuda patronal ao freguês em caso de necessidade (doenças, etc), uma relação personalizada onde as ajudas e os termos comerciais estavam em permanente negociação (Almeida, 1992; Aramburu, 1992; Weinstein, 1993).

2.2 A crise na economia da borracha e o desenvolvimento da agricultura

As seringueiras silvestres da Amazônia, *Hevea brasiliensis*, eram consideradas as de melhor qualidade para produção de borracha, superior a outras espécies de seringueiras. Em 1876, o inglês Henry Wickham levou sementes de *Hevea brasiliensis* da Amazônia para o Jardim Botânico de Kew, na Inglaterra. As experiências de cultivo das sementes foram bem-sucedidas e no início do

século XX, os ingleses começaram a plantar hévea nas suas colônias da Ásia (Weinstein, 1993). Em 1912, a produção de hévea na Ásia girava em torno de 1 a 2 toneladas anuais por seringueiro por hectare de plantação, enquanto a média amazônica se limitava a 400 quilos por seringueiro em 400 hectares de floresta natural. A produção de borracha na Ásia era controlada pelos ingleses, holandeses e franceses. Enquanto a Amazônia nunca passou das 42 mil toneladas atingidas em 1912, a Ásia já produzia 100 mil toneladas em 1915, passando de um milhão de toneladas nas décadas seguintes (Almeida e Carneiro da Cunha, 2002).

As firmas de Belém e Manaus foram à falência. De 1912 a 1932, a produção do Acre caiu de 12 mil toneladas para 3 mil toneladas, e o preço caiu de 24 mil réis para 4 mil réis. A crise do preço da borracha trouxe revolta entre os seringueiros, principalmente no início, quando os seringueiros não se conformavam com a queda do poder de troca por mercadorias. Nesse período crítico, houve expulsão de gerentes dos seringais, incêndio de barracões, suicídios e assassinatos de patrões (Almeida e Carneiro da Cunha, 2002).

Segundo Almeida e Carneiro da Cunha (2002), a crise deu origem a dois processos de movimento populacional em toda Amazônia: os seringueiros que tinham condições voltaram para sua terra natal ou foram para as proximidades das cidades, onde se ocuparam da extração de madeiras ou a agricultura para o abastecimento do mercado local. Outro movimento se deu “rio acima”, em busca de áreas em que a produtividade da borracha era tão alta que continuava sendo compensadora. Esse último movimento beneficiou o Acre, cuja população aumentou de cerca de 74 mil habitantes para 92 mil entre 1910 e 1920, ao passo que Pará e Amazonas sofreram perdas.

Almeida (1992) mostra que a queda no preço da borracha fez com que os patrões perdessem sua aderência ao monopólio comercial. Durante os anos de involução, os patrões que não podiam mais operar avançando mercadorias para os seringueiros escolheram alugar as estradas de seringa sem as cláusulas de monopólio nos contratos. Em Cruzeiro do Sul, em especial, a Associação Comercial do Alto Juruá decidiu estimular a agricultura, propondo a criação de escolas de agricultura e o cultivo de seringueiras. Os membros da associação também afirmaram os direitos dos seringueiros de adquirir mercadorias “onde eles desejassem” nos casos de preços abusivos cobrados pelos patrões ou de mercadorias em falta. Estima-se que essas concessões foram uma reação às convulsões sociais que reinou nos seringais nos anos de crise, uma tentativa de reter os seringueiros que ameaçavam abandonar os seringais em massa.

Nos seringais próximos à sede do município de Cruzeiro do Sul, a produção de borracha caiu para menos da metade do que vinha sendo produzido, enquanto a agricultura começou a florescer, não apenas para fornecer os seringueiros e patrões na floresta, mas para atender ao mercado urbano de farinha de mandioca, açúcar, café e outros artigos anteriormente importados. Usinas de açúcar e pastagens tornaram-se parte da paisagem do rio Moa, favorecido pela proximidade à sede do município (Almeida, 1992).

2.2.1 A produção agrícola e pecuária no período 1910-1960

Nos primeiros anos de crise na economia da borracha houve o aumento de produtos agrícolas e pecuários nas listas de exportação municipal no Vale do Juruá: em 1917, a região passou a exportar feijão e couros; em 1919, farinha de mandioca e algodão; em 1920, arroz, milho, açúcar, café, carne-seca e tabaco; em 1921, tijolo, óleo vegetal e madeira; e em 1922, aguardente de cana (Almeida, 1992).

Em 1922, 53 toneladas de mandioca e 31 toneladas de açúcar mascavo produzido no Alto Juruá foram vendidos para o Baixo Juruá ou Manaus. Por volta de 1936, o rio Juruá como um todo produzia cacau, farinha de mandioca (exportada para Manaus e Belém), açúcar mascavo, aguardente de cana, coco, arroz, óleo de copaíba, óleo de andiroba, marfim vegetal (jarina), madeira, assim como peles de lontras, cobras, jaguar e veado. O seringueiro também passou a produzir amendoim, melancia, jerimum (abobora) e batatas – plantadas nos bancos dos rios durante a estação seca para rápida colheita e pouco trabalho (Almeida, 1992).

A partir da Segunda Guerra Mundial, a economia da borracha entrou em uma nova fase, caracterizada pelo financiamento através do Estado. O Estado também se comprometeu a transportar novos trabalhadores através da “Comissão Administrativa para o Encaminhamento de Trabalhadores para a Amazônia” – CAET, criada em 1943. Esses trabalhadores, chamados de “soldados da borracha”, eram transportados do nordeste brasileiro para os centros urbanos da Amazônia e de lá para as áreas de floresta de seringueiras. A CAET assumia os custos de transporte, alojamento, despesas médicas e comida, apoiando cada seringueiro com um kit contendo roupas, redes, utensílios de comida e sacos. Seus termos de responsabilidades, no entanto, acabavam no momento em que o seringueiro era entregue ao patrão (Almeida, 1992).

A relação patrão-seringueiro voltou a ser regulada por contratos. O contrato de trabalho implicava seis dias por semana de trabalho, o que virtualmente minava as atividades de economia doméstica, como agricultura, pesca e caça. A venda de borracha para qualquer um que não fosse o patrão tornou-se um delito criminal, tendo ou não o seringueiro dívidas ativas. Outra cláusula proibitiva endividava os seringueiros por terem saído dos seringais, apesar de que os débitos poderiam ser transferidos de um patrão para outro. Essas condições recriaram o monopólio comercial que os patrões vinham perdendo desde o final do período do *boom* (Almeida, 1992).

Ao mesmo tempo, a agricultura foi-se fortalecendo cada vez mais nos arredores de Cruzeiro do Sul. Em 1950, o município teve um rendimento significativo proveniente da agricultura, e seu distrito agrícola Japiim (que hoje é o município Mâncio Lima) foi caracterizado “como uma exceção real do panorama da economia do Acre”. Atividades similares as que vinham ocorrendo no rio Moa desde a primeira crise, em 1912, desenvolveram-se ao longo do rio Juruá, devido à vantagem dos solos férteis aluviais. Áreas remotas como a do rio Tejo passaram a receber farinha de mandioca do Rio Moa e de outros seringais e não mais do baixo Amazonas como ocorria até então. Nota-se assim que as bases econômicas da região diversificaram-se. Nesse período, atividades agrícolas, exploração de madeira e exploração de couro passaram a figurar ao lado da exploração seringueira no Vale do Juruá. (Almeida, 1992).

2.2.2 A política militar e suas consequências

O Golpe Militar que ocorreu no Brasil, em 1964, iniciou um período de grandes mudanças em toda Amazônia. A região passou a ser vista como a “última fronteira” para o desenvolvimento nacional: houve grandes investimentos públicos em projetos de infra-estrutura e uma série de incentivos para atividades privadas visando desenvolver a mineração, a exploração madeireira, a pecuária e a agricultura. Os projetos de infra-estrutura, como a construção de estradas, hidrelétricas, aeroportos, sistemas de telecomunicação foram financiados com apoio de bancos multilaterais e capital privado internacional, sob controle do Estado. O governo também financiou vários projetos de colonização ao longo de rodovias e no entorno das cidades (Kohlhepp, 2002; Allegretti, 2002).

No Acre, a construção da BR-364 ligando Rio Branco ao sul do país no início dos anos 1970 teve uma série de implicações. O governador do Acre, Wanderlei Dantas (1971-74) adotou uma

política para atrair investidores de São Paulo em que exaltava as virtudes das extensas e relativamente baratas terras do Acre. Na região de Rio Branco, Xapuri e Brasiléia, o chamado Vale do Acre, a chegada da estrada e de investidores trouxe um novo tipo de uso e ocupação das terras: grandes fazendeiros passaram a ocupar as áreas perto das estradas e transformá-las em campos de gado (Gomes, 2011).

Essa transformação na paisagem em virtude dos novos investimentos econômicos ocorreu por alguns fatores: desde o fim da Segunda Guerra Mundial, o único mercado para a borracha amazônica tornou-se a nascente indústria brasileira de pneus. Mesmo assim, a política protecionista adotada pelo Estado, que estipulava os preços da borracha no mercado nacional e controlava a importação do produto, não conseguiu que a produção de borracha na região fosse maior que as 42 mil toneladas produzidas em 1912. E os empresários começaram a se queixar que a produção de borracha amazônica era insuficiente para a crescente demanda industrial e os custos, bem maiores do que a borracha importada da Ásia (Almeida, 1992).

O governo federal ainda lançou um ambicioso projeto para modernizar a produção de borracha no início dos anos 1970. O Programa de Incentivo à Produção de Borracha Vegetal – PROBOR foi implantado juntamente com o Ministério de Indústria e Comércio e a Superintendência da Borracha – SUDHEVEA. Oferecendo fundos governamentais generosos e suporte técnico, a SUDHEVEA esperava estimular os produtores de borracha a desenvolver plantações de seringueira na Amazônia (Almeida, 1992).

O PROBOR, no entanto, não deu certo. O projeto não contemplou os seringueiros – a não ser na fase final do projeto – e muitos patrões-comerciantes que receberam o financiamento usaram-no para comprar títulos de terra, fazer pasto e criar gado. Os patrões-comerciantes jamais haviam investido seus próprios recursos no cultivo de seringueiras, nem durante os anos do *boom*, nem no período de declínio que se seguiu, ainda menos nos anos pós-guerra. Em 1987, diante de uma série de denúncias que levaram à investigação do PROBOR, os financiamentos foram suspensos e o projeto foi abandonado (Almeida, 1992).

Além dos fundos da SUDHEVEA, os patrões do Acre também tiveram acesso ao crédito do Banco do Brasil para fazer a comercialização de mercadorias com os seringueiros. Mas assim como o financiamento do PROBOR, o crédito do Banco do Brasil foi usado para comprar gado, mercado de capitais e luxos supérfluos. Em 1972 o Banco do Brasil fez uma intervenção federal para reduzir

essa euforia. Como resultado, muitas escrituras de propriedade no estado passaram para o domínio do banco, as quais foram vendidas para prósperos comerciantes locais e investidores do sul do país (Almeida, 1992; Allegretti, 2008).

Junto com a estrada, a política de incentivo e a falência dos seringais, veio a especulação fundiária. Até então, grande parte dos seringais no Acre não tinham títulos legalizados. Alguns seringais eram do tempo em que a região foi contestada pela Bolívia e pelo Peru, ou então haviam sido obtidos em Manaus, quando o Amazonas reivindicava áreas do Acre. A questão da propriedade dos velhos seringais era antiga: em 1910, o Movimento Autonomista - que durante 100 dias conseguiram emancipar o estado – decretou que todos os seringais estabelecidos seriam considerados propriedades legais como uma das primeiras atitudes do movimento. O movimento, porém, não obteve êxito e o decreto foi ignorado. Em 1913 o governo federal ainda chegou a propor um prazo de três anos para que os patrões validassem seus títulos de terra através da compra. Os patrões não aceitaram, sob os efeitos da primeira crise da borracha (Costa, 2010).

Foi somente durante o Regime Militar que os seringais tornaram-se legalizados pelo recém-criado Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA. Num esforço conjunto de validar as transações comerciais, foram feitos vários acordos entre patrões, Estado e cartórios. Isso tornou possível a venda de grandes áreas pertencentes aos seringais a novos investidores. Em meados da década de 1970, cerca de um terço das propriedades do Acre passaram para as mãos de pessoas de fora do estado. Empresários do setor privado, a maioria do Sul e Sudeste do país, iniciaram um processo de exploração de madeiras-de-lei nessas áreas, que depois foram transformadas em campos de gado (Almeida, 1992; Almeida, 2004; Costa, 2010).

As estradas e os incentivos fiscais que acompanharam a investida capitalista no Acre nos anos 1970 não chegaram até o rio Juruá. Cruzeiro do Sul formava um sistema independente da influência econômica da capital Rio Branco. Por conta do extrativismo da borracha, as cidades integravam-se diretamente aos centros regionais – Manaus e Belém e não entre si. A especulação fundiária, no entanto, foi inevitável e grandes áreas de seringais foram vendidas aos comerciantes locais e investidores paulistas. Seguindo a tendência dos novos investimentos econômicos na região, eles usaram as áreas para exploração madeireira (Almeida, 2004).

2.2.3 As transformações na economia e a história de ocupação das localidades Vila São Pedro e Comunidade Croa

Os casos de ocupação da Vila São Pedro e da Comunidade Croa ilustram bem as transformações que ocorreram na economia do Vale do Juruá: com a primeira crise da economia da borracha, muitos seringueiros foram para as proximidades das cidades, onde se ocuparam da extração de madeiras ou a agricultura para o abastecimento do mercado local. Esse movimento foi responsável pela constituição da Vila São Pedro, nos arredores de Cruzeiro do Sul.

Antigos moradores da Vila São Pedro contam que mudaram-se para lá porque *“nos seringais o patrão não deixava plantar nem bem de raiz”*, demonstrando como a vida nos seringais estava difícil. Segundo esses moradores, a sua renda era garantida, sobretudo, pela serragem (corte de madeira) e criação de porcos. A agricultura era voltada para subsistência. Estima-se que nos anos 1940-1960, a produção agrícola da localidade girava em torno do arroz, feijão, milho, cana de açúcar, tabaco e mandioca. A partir dos anos 1970, a renda gerada pela agricultura, em especial, a produção de farinha de mandioca, passa ser considerada por esses moradores como central para a economia familiar local.

Ainda segundo os relatos, esses moradores continuaram vinculados aos patrões-comerciantes no sistema de aviação em que operava a economia da borracha, mesmo estando fora dos seringais: eles forneciam a produção madeireira, agrícola e pecuária no barracão mais próximo em troca de mercadorias industrializadas. Porém, eles não precisavam mais se submeter aos contratos locais do seringal, tampouco ao pagamento da “renda”, a porcentagem cobrada pelos patrões-comerciantes sobre a produção de borracha pelo aluguel das estradas de seringa.

Já a ocupação da Comunidade Croa se deu nos anos 1960, em uma área que pertencia ao seringal “13 de maio”, mas que era usada somente como repositório de recursos naturais. Nesse caso, tanto a presença do extrativismo da borracha, como a abundância de alimentos como caça e peixe foram os fatores que motivaram a mudança de seringueiros para o rio Croa. Contam os seringueiros do Croa que eles vendiam a borracha para o “finado” patrão Manuel Messias,

proprietário do seringal “13 de Maio”. Após a sua morte, seu filho César Messias tornou-se o patrão daquelas terras, também conhecida como “Seringal do Japonês”^{16 17}.

O extrativismo da borracha constituiu a principal atividade econômica da Comunidade Croa até início dos anos 1990, quando o governo encerrou os subsídios que financiavam a economia da borracha baseada em seringais silvestres. Nesse momento, o extrativismo da borracha foi sendo substituída pouco a pouco por uma pequena agricultura comercial. Arroz, milho, mamão, banana e farinha de mandioca passaram a ser comercializados na localidade. A população, que já criava porcos em conjunto com o extrativismo da borracha, também passou a criar gado.

¹⁶ O nome “Seringal do Japonês” refere-se ao fato do seringal “13 de Maio” ter sido adquirido pelo sr. Tonoru Okaïama. Não se sabe ao certo em que data isso ocorreu. Mas as informações contidas no mapa do Projeto Fundiário Alto Juruá, do INCRA, de 1981, indicam que o sr. Tonoru Okaïama foi proprietário do seringal “13 de Maio” anteriormente aos anos 1980

¹⁷ IBAMA/MMA/ARPA. “Identificação e criação de Novas Unidades de Conservação. Mapeamento Comunitário Participativo para subsidiar a proposta de criação de UC de Uso Sustentável nas áreas dos rios Croa, Valparaíso e margem direita do rio Juruá - Cruzeiro do Sul – AC”. Relatório de Atividades. Consultora responsável: Silvana Rossi. Rio Branco, 2007.

José Edilmar, da extinta EMATER, conta como surgiu a pecuária no Estado do Acre, em especial, em Cruzeiro do Sul

“Teve um governador do Acre, Wanderlei Dantas, que procurando uma solução para desenvolver o Estado, ele viu a necessidade do pessoal do Rio Grande do Sul, que a gente chamava “sulista” – quem vinha do sul, do Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina, era sulista, mas quem vinha de Minas também era sulista. Todo mundo que vinha pra cá era sulista... E ele vendo a necessidade de expandir a pecuária e devido a terra ser muito cara no sul, ele aliou uma necessidade do seringalista da região que tinham os seringais já quase hipotecados ao BASA, devido ao empréstimo que eles tiraram para produzir borracha e não pagaram, porque a que vinha da Malásia era mais barata, então as indústrias aqui davam preferência... claro, de 50 centavos da Malásia, eles não iam deixar de comprar a nossa de 1,50... Wanderlei Dantas aliou a necessidade de vender as terras do Acre e do pessoal que estava aqui nos seringais para pagar os financiamentos no BASA. Foi por isso que o pessoal começou a implantar a pecuária aqui. Isso foi na década de 1970. Havia estímulo, muito, muito, muito... eu cheguei em Feijó em 1971, já tinham seringais que tinham pecuária de duas mil cabeças, mil e poucas cabeças. Em Tauaracá, Sena Madureira era a mesma coisa...

(...) Em Cruzeiro do Sul veio existir pecuária 20, 24 anos atrás [por volta de 1990, 1986]. A pecuária em Cruzeiro do Sul começou como consequência daquele projeto do PROBOR, que começa nos anos 1970, de plantio de seringa na Amazônia que não deu certo, apesar deles já terem visto que lá em Belterra, em Santarém, já não tinha dado certo, o Henry Ford investiu lá e não deu certo. Da origem do plantio de borracha que não deu certo é que começou a pecuária em Cruzeiro, aproveitaram aquelas grandes áreas do PROBOR, 100 hectares, 50 hectares pra criar gado...” (Entrevista com José Edilmar Barbosa de Souza, técnico agrícola da extinta EMATER, 31/08/2010)

2.3 A organização social de seringueiros e agricultores

As políticas desenvolvimentistas dos militares tiveram uma série de consequências para as populações rurais da Amazônia. Ao utilizarem argumentos que apresentavam uma região desabitada e que precisava ser incorporada à nação brasileira e ao mercado nacional para evitar ser objeto de cobiça de outros países, os projetos dos militares não levaram em conta o impacto dos novos empreendimentos sobre as populações rurais da região (Martins, 1997; Allegretti, 2002; Esterci, 1994; Schmink e Wood, 1992).

Nesse processo, índios, seringueiros, castanheiros, agricultores, ribeirinhos e outros que ali viviam foram expulsos de suas terras. Alguns se tornaram empregados das madeireiras e fazendas agropecuárias. Outros foram para os pequenos lotes definidos nos Projetos de Colonização. A vida

nesses locais, no entanto, era extremamente precária gerando o êxodo para as cidades e a venda dos lotes aos fazendeiros. Houve uma série de atentados contra essas populações. Muitos foram ameaçados e alguns foram assassinados (Costa, 2010).

A opressiva política militar-desenvolvimentista gerou inúmeros conflitos nas áreas rurais de toda Amazônia nos anos 1970. Segundo Alfredo W.B. de Almeida (1992: 522), *“foi justamente nesse período que se intensificou a implementação de sindicatos rurais e que eclodiram os movimentos sociais organizados pelas populações afetadas. Estes movimentos mobilizaram-se pela manutenção das condições de vida preexistentes aos programas e projetos governamentais e tinham como objetivo garantir o efetivo controle de territórios considerados fundamentais à sua identidade e afirmação étnica”*.

No Acre, quando enormes áreas de seringais começaram a ser derrubadas para a exploração madeireira e criação de gado, os seringueiros se organizaram em uma ação coletiva para evitar os desmatamentos. As ações ocorreram inicialmente no Vale do Acre. Os Sindicatos dos Trabalhadores Rurais de Xapuri e Brasiléia, com o apoio da Igreja Católica Professista, de partidos de esquerda, como o PCdoB, e de organizações não-governamentais, como o Centro de Trabalhadores da Amazônia, organizaram um movimento para impedir, ou “empatar”, o corte de árvores nas áreas em conflito. Esse movimento ficou conhecido como “empate” (Allegretti, 2008; Almeida, 2004).

O movimento de seringueiros teve grande repercussão local e internacional. Os empates se espalharam por todo estado e um dos líderes do movimento, Chico Mendes, tornou-se conhecido mundialmente ao buscar apoio e aliados externos. Com o fim dos subsídios governamentais que mantinham a economia da borracha, os seringueiros começaram a defender o gerenciamento dos recursos da floresta frente ao argumento global de “desenvolvimento sustentável” (Almeida, 1992).

Nas palavras de Mary Allegretti (2008:42), antropóloga que contribuiu para dar visibilidade ao movimento: *“Os seringueiros aproximaram-se de movimentos ambientalistas, não por uma concepção abstrata sobre a natureza, mas porque a utilizavam como fator de produção e meio de vida. Com isso eles conseguiram se aliar a entidades ecológicas sem ser uma delas. E, ao buscar uma solução para os conflitos, resgataram dos movimentos indígenas o conceito de território e de áreas reservadas”*.

Se por um lado, os desmatamentos asseguravam aos fazendeiros a propriedade da terra, para os seringueiros, eles representavam a destruição da base econômica de sua sobrevivência: a floresta. Assim, embora os seringueiros tenham entrado em conflito com fazendeiros pela propriedade da terra, o que estava em disputa eram os recursos florestais e não propriamente a terra, como nos movimentos camponeses (Allegretti, 2008; Carneiro da Cunha e Almeida, 2001; Almeida, 2004).

No Vale do Juruá, o movimento dos seringueiros levou à implantação da primeira Reserva Extrativista do país, a Reserva Extrativista do Alto Juruá - REAJ, em 1991. Diversos autores abordaram a criação da REAJ em detalhes (Almeida, 1992, 2004; Pantoja, 2001; Costa, 1998, 2010, entre outros). Houve um longo processo para que o conceito da REAJ fosse definido pelos seringueiros e depois incorporado pelo governo federal. Em resumo, a mobilização dos seringueiros do Alto Juruá passou pela criação do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cruzeiro do Sul, em 1976; a formação do Conselho Nacional dos Seringueiros – CNS, em 1985 e a posterior aliança com a União das Nações Indígenas que resultou na “Aliança dos Povos da Floresta”; a atuação de uma ampla rede formada por cientistas naturais e antropólogos, advogados e políticos, sindicalistas e ativistas de diversas ONGs; finalmente, a criação da Associação dos Seringueiros e Agricultores da Bacia do Rio Tejo para comercializar a borracha dos seringueiros e romper com o monopólio dos patrões em 1989, que após a criação da reserva, passou a se chamar Associação dos Seringueiros e Agricultores da Reserva Extrativista do Alto Juruá - ASAREAJ.

Por outro lado, as “comunidades agrícolas” que se formaram nos arredores de Cruzeiro do Sul nos períodos de crise da borracha já estavam completamente estabelecidas nesse período. Essas *comunidades* produziam principalmente arroz, farinha de mandioca, milho, feijão, tabaco e café. Frente à possibilidade de especulação imobiliária, os agricultores dessas *comunidades* se organizaram em um intenso movimento para garantir que os direitos sobre suas terras fossem respeitados. As terras foram regularizadas pelo INCRA no início dos anos 1980 e a produção agrícola foi sendo cada vez mais estimulada e amparada pelo governo estadual.

*

Com a criação do Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR) de Cruzeiro do Sul, em 1976, seringueiros e agricultores passaram a estar representados por uma entidade comum. Almeida (1992: 84) conta que *“o sindicato mostrou-se uma autoridade local alternativa, e também um*

intermediário para chegar aos hospitais, às agências de terras, ao instituto de aposentadoria, etc”. Seringueiros e agricultores conseguiram alcançar importantes vitórias, ao encontrar na instituição o veículo através do qual suas reivindicações pudessem ser formalmente articuladas, como a noção de que possuíam direitos sobre a terra em que trabalhavam, o que significava que não poderiam ser despejados da área ocupada por eles. No caso dos seringueiros, implicava ainda direitos sobre os recursos da floresta, com implicações que iriam alterar definitivamente a relação entre patrões e seringueiros.

Nesse período, havia uma distinção bem marcada quanto às categorias de “seringueiro” e “agricultor”: apesar dos seringueiros praticarem uma agricultura de subsistência, somente era considerado agricultor quem tinha como principal atividade econômica a agricultura. Note que a agricultura desenvolvida na região sempre foi resultado do trabalho de pequenos agricultores, inseridos em uma economia familiar.

Oséas Ferreira Lima foi eleito o primeiro presidente do STR de Cruzeiro do Sul. Ele era filho de seringueiros e agricultores e tinha 24 anos quando foi eleito presidente. Segundo Oséas, a criação do STR em Cruzeiro do Sul aconteceu da seguinte maneira:

“O Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cruzeiro do Sul foi fundado em 11 de setembro de 1976. João Maia, que era presidente da CONTAG-Acre, veio para Cruzeiro do Sul. Eles, da CONTAG, fizeram reuniões nas comunidades e pediram que as pessoas escolhessem dois candidatos em cada comunidade. Daqui de Assis Brasil escolheram eu e Pedro Correa. Daí fui eleito presidente. Me escolheram porque eu já era pregador do evangelho, tinha a expressão da palavra. Isso ajudou... A primeira diretoria foi composta por mim, pelo Saraiva, que era secretário, e por Sebastião Miranda. Essa diretoria durou de 1976 a 1980.” (Entrevista com Óseas Ferreira Lima, em 03/07/2008).

Embora seringueiros e agricultores estivessem unidos pelo STR, as demandas de cada grupo eram diferenciadas. Enquanto os seringueiros lutavam contra o desmatamento dos seringais e tentavam assegurar a continuidade do extrativismo da borracha adotando estratégias para romper o monopólio dos patrões sobre a atividade, os agricultores lutavam para garantir a regularização fundiária de suas terras e para obter novas possibilidades de comercialização da produção agrícola.

Assim conta Oséas Ferreira Lima:

“A primeira luta do sindicato foi unir a classe dos trabalhadores rurais, que era desunida, e implantar a lei 4.504, dos 10% de renda. Antes os patrões obrigavam os seringueiros a vender mercadoria só para eles. Eles cobravam 60, 100 kg de renda... Também lutamos muito pela documentação das terras; formamos outros sindicatos: dos motoristas, das lavadeiras. (...) Cruzeiro do Sul só tinha um posto de gasolina. Havia tráfico de combustível... nós montamos outro posto de gasolina. (...) Nós também brigamos com o prefeito, porque ele não deixava sair farinha de Cruzeiro do Sul. Ele achava que ia faltar na cidade...” (Entrevista com Oséas Ferreira Lima, em 03/07/2008).

A família de Oséas plantava arroz, mandioca e feijão na localidade “Assis Brasil”, que fica nas proximidades da sede municipal de Cruzeiro do Sul. Como já mencionamos, surgiram muitas “comunidades agrícolas” nos arredores de Cruzeiro do Sul. Como exemplo, podemos citar: “Pentencoste”, “Santa Rosa”, “Mariana”, “São Pedro”, “Buritirana” e “Canela Fina”. Estima-se que todas essas “comunidades agrícolas” tenham surgido entre as décadas de 1910-1940. Nos anos 1970, essas localidades estavam completamente bem estabelecidas e eram responsáveis em abastecer todo o município com a sua produção agrícola familiar. A partir desse momento, essas populações são inseridas em uma política de governo que incentiva a produção agrícola, através da instituição de cooperativas e sociedades agrícolas, como veremos a seguir.

2.3.1 A política de cooperativas e a implementação das sociedades agrícolas

Durante os anos 1970, o governo militar promoveu uma política nacional de cooperativismo e estimulou a implementação de cooperativas agrícolas em todo o país¹⁸. No Acre, as cooperativas rurais começaram a ser implementadas já em 1972, com a assessoria da EMATER e do Banco da Amazônia - BASA. Nesse contexto, surgiu a Cooperativa Agrícola Mista dos Produtores Rurais de Cruzeiro do Sul – CAMPRUCSUL, em 1976.

A CAMPRUCSUL foi organizada por um extensionista da EMATER, José Edilmar Barbosa de Souza. Ele já havia organizado uma cooperativa em Xapuri anos antes e ficou incumbido de

¹⁸ A Lei 5.764, de 16/12/1971, define a política nacional do cooperativismo.

montar a cooperativa em Cruzeiro do Sul. Para montar a cooperativa, a prefeitura de Cruzeiro do Sul doou o terreno e o governo do Acre doou a sede. A parte estrutural interna, como máquinas e equipamentos, foi financiada pelo BASA. Ou seja, a CAMPRUCSUL não resultou da iniciativa dos trabalhadores rurais, apesar de ser uma associação de produtores e de ter surgido no mesmo ano do STR.

A CAMPRUCSUL tinha dois objetivos: desenvolver uma “seção de consumo”, para evitar que os produtores rurais fossem explorados pelos comerciantes no sistema de aviação; e desenvolver o “setor de comercialização”, oferecendo possibilidades de armazenamento e transporte da produção até a cidade. O “setor de consumo” da cooperativa fornecia insumos para os agricultores como sementes, defensivos e materiais agrícolas, ferramentas, chapas de torrar farinha e estivas em geral: óleo, sabão, sal, açúcar e outros. Quanto ao “setor de comercialização”, apesar da cooperativa ser de caráter misto, não trabalhava com produtos de extrativismo nem de pecuária, apenas produção agrícola, em especial arroz, milho, feijão e farinha de mandioca.

A CAMPRUCSUL chegou a estocar 468 toneladas de arroz e mais de 200 toneladas de farinha na Companhia de Armazéns Gerais e Entrepasto do Acre - CAGEACRE ¹⁹. Quando a cooperativa foi implementada já havia larga produção de arroz no município. Os produtores, no entanto, plantavam uma variedade de alto porte. A cooperativa estimulou a introdução de variedades de baixo porte trazidas do Instituto Agrônomo de Campinas - IAC. Mâncio Lima, nessa época chamada de Vila Japiim, também concentrava uma ampla produção de café, que era exportada para Manaus.

A cooperativa foi bem sucedida durante alguns anos. Conta um dos presidentes da CAMPRUCSUL, Raimundo Galsar, que a cooperativa fez um financiamento do Banco do Brasil em 1978 para fazer o movimento de compra e venda da produção. Os produtores ficaram entusiasmados e se associaram rapidamente:

“O Banco do Brasil financiou naquela época 800 mil cruzeiros. Com esse dinheiro eles fizeram um grande movimento, foi muito bom, agora a dificuldade que teve é que naquele tempo não tinha hoje assim uma balsa que levasse muita farinha para Manaus, era tudo vendido aqui mesmo, pros órgãos do governo, naquele tempo a gente chamava leprosário, a gente fazia aquela

¹⁹ Entrevista com José Edilmar Barbosa de Souza em 31/08/2010.

venda e vendia também para as escolas, vendia pro consumidor, que vinha aqui comprar, tinha mercadoria, tinha produção mesmo, os agricultores traziam pra cá, farinha, arroz, feijão e vendia” (Entrevista com Raimundo Galsar, em 06/07/2010).

Estima-se que a partir de 1986, no entanto, pouco a pouco a cooperativa foi se desarticulando e deixando de operar. O extensionista José Edilmar, que assessorou a CAMPRUCSUL durante muitos anos, associa o fracasso da cooperativa ao comércio da farinha de mandioca: os comerciantes de Cruzeiro do Sul eram os únicos que faziam o transporte de balsa pelo rio Juruá até Manaus. Eles traziam as mercadorias de Manaus e para não enviar a balsa vazia em tempos de crise na borracha, embarcavam o produto que era mais rentável na época, a farinha de mandioca. Segundo José Edilmar, esses comerciantes teriam sabotado a comercialização dos produtos da cooperativa ao inviabilizar o transporte, já que cobravam um preço extremamente caro pelo frete até Manaus.

Raimundo Galsar também faz essa associação do tempo em que os comerciantes de Cruzeiro do Sul começaram a levar uma grande produção de farinha para Manaus com o tempo que a CAMPRUCSUL parou suas atividades. Raimundo Galsar, no entanto, sugere que a desarticulação da cooperativa começou quando surgiram as associações agrícolas locais:

“Em 1985, quando eu entrei como sócio, a cooperativa comprava a nossa produção e transportava pro centro da cidade. A produção era o arroz, a farinha, o milho, o feijão... na época era só isso mesmo (...) A cooperativa tinha convênios com máquinas de pelar arroz, trilhadeira, tinha caminhão para fazer o transporte, mas quando o governo criou as sociedades agrícolas, aí toda comunidade tinha sua própria máquina de pelar arroz, sua trilhadeira. Então essas coisas eram em convênio com a EMATER na época. Como era em convênio, quando as coisas [as máquinas da cooperativa] ficavam paradas, aí eles pediam para tirar de uma comunidade onde a cooperativa estava trabalhando, se podia botar em outra que tava com mais necessidade, e assim a cooperativa consentia. Aí foi feito um repasse e ficou sempre na zona rural, não saiu da zona rural essas coisas, ficou sempre na mão do produtor lá, administrando, com a sociedade agrícola. O caminhão também foi a mesma coisa. Era um convênio com o governo e a EMATER. As cooperativas que não pudessem manter o caminhão e não tivessem necessidade tanta do caminhão, podiam devolver pra EMATER e a EMATER dirigia para quem podia né?! Então foi feito isso. A cooperativa mesmo não ficou com nada” (Entrevista com Raimundo Galsar, em 06/07/2010).

As sociedades agrícolas de que fala Raimundo Galsar foram criadas pela Secretaria de Desenvolvimento Agrário - SDA, sob coordenação de João Capiberibe, no governo de Nabour Junior (Partido do Movimento Democrático Brasileiro, 1986-1989). O objetivo da SDA era organizar cada *comunidade agrícola* para que elas pudessem ser contempladas com implementos e equipamentos agrícolas para beneficiar a produção. O governo promoveu a construção das sedes das associações e identificou as principais demandas da produção agrícola. Em algumas *comunidades* foram construídos engenhos para o beneficiamento da cana-de-açúcar, em outras, foram doadas motos-serras, trilhadeiras, máquinas para beneficiamento do arroz, etc. As máquinas eram doadas pelo governo do Estado. Em contrapartida, os agricultores deveriam gerenciar a utilização e a manutenção das máquinas das sociedades agrícolas. Algumas associações adotaram o sistema da “renda”: se o agricultor precisasse beneficiar uma tonelada de arroz, por exemplo, deveria deixar uma porcentagem do arroz como pagamento pelo uso da máquina de beneficiamento. O dinheiro proveniente da “renda” era utilizado na manutenção das sociedades, conserto de máquinas, etc.

As sociedades agrícolas também atuavam como um canal de comunicação entre as localidades e o governo. As demandas das localidades eram apresentadas ao governo através das sociedades agrícolas. Há muitos relatos que apontam que as populações rurais foram atendidas com postos de saúde, escolas, delegacias, tratores para abertura e manutenção das estradas de terra (ramais), etc. após a implementação das sociedades agrícolas.

A “Sociedade Agrícola da Vila São Pedro”, por exemplo, surgiu em 1986. Segundo os moradores, o núcleo foi equipado com máquina de pelar arroz, trilhadeira (máquina para colher arroz) e duas moto-serras, que deveriam ser usadas para limpar o igarapé da região e para serrar madeira para montar o núcleo. A Sociedade Agrícola da Vila São Pedro também propiciou o uso de tratores com grade aradora nos roçados da população local, através de convênios com a SDA. Além disso, contam os moradores que somente após a instituição da sociedade agrícola, um posto de saúde e uma delegacia foram construídos na localidade.

A Comunidade Croa, pelo fato de ainda estar funcionando sob o regime de seringal nesse período, não foi inserida nessa política de sociedade agrícola. A “Associação Agrícola da

Comunidade Croa” foi instituída apenas no final dos anos 1990 e esteve atrelada a outros fatores, sobretudo, à possibilidade de acessar os financiamentos disponibilizados ao pequeno agricultor.

O Sindicato dos Trabalhadores Rurais colaborou na implementação das sociedades agrícolas, porém, a ação não partiu do sindicato e sim de uma política de governo. Waldemir Alves de Souza Neto, Coordenador da Secretaria de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar – SEAPROF, fez a seguinte observação acerca das sociedades agrícolas:

“Não houve um trabalho de organização comunitária, a sociedade e os trabalhadores não se organizaram. Foi uma ação de governo. O único movimento social que buscava fazer algum trabalho era o Sindicato dos Trabalhadores Rurais que na época era bastante combativo. Mas não partiu do sindicato nem do movimento rural da sociedade civil essa organização, foi o governo que iniciou com o objetivo de fazer suas políticas chegarem à comunidade. O governo teve apoio do sindicato por que para a época foi uma ação que era novidade, organizar as comunidades para que os benefícios chegassem até lá (...) Então, dependendo muito da comunidade, das demandas da comunidade, o governo chegava lá com suas ações, com seus programas. A partir dessa organização feita pelo Estado, o Estado teria e tinha uma intervenção na comunidade a partir das demandas levantadas” (Entrevista com Waldemir Neto, 07/07/2008).

*

Durante os anos 1980, portanto, ocorreram dois movimentos ligados à economia e à organização social no Vale do Juruá:

De um lado, temos a crise no mercado da borracha, as especulações fundiárias que atingiram os seringais, o uso das áreas para exploração madeireira e a usurpação dos direitos dos seringueiros. Os seringueiros articularam-se através do sindicato dos trabalhadores rurais e lutaram contra os desmatamentos dos seringais, em uma disputa pelos recursos florestais e não propriamente pela terra. Reivindicaram a continuidade do extrativismo da borracha, romperam o monopólio do patrão e exigiram que seus territórios fossem demarcados como unidades de conservação.

Do outro, temos “comunidades agrícolas” bem estabelecidas nos arredores de Cruzeiro do Sul, independentes do extrativismo da borracha e que se organizaram através do sindicato para regularizar suas terras e para vender sua produção fora do município. Os comerciantes de Cruzeiro

do Sul, durante a crise da borracha passaram a transportar farinha de mandioca e não mais borracha nas idas à Manaus para buscar mercadorias. Por fim, o governo estadual adotou a política das sociedades agrícolas para estimular e beneficiar a produção e promover um canal de comunicação entre governo e população rural para atender às demandas locais.

Ao cabo, as sociedades agrícolas estabelecidas pelo governo promoveram a organização social nas *“comunidades agrícolas”* de Cruzeiro do Sul. Essa organização não partiu das bases, como no caso dos seringueiros. Com isso, o governo passou a ter uma atuação cada vez mais presente nessas localidades, institucionalizando uma nova ordem social e econômica local.

José Edilmar Barbosa de Souza, extensionista da EMATER, fala sobre a comercialização do arroz e da farinha pela CAMPRUCSUL

“Em termos de comercialização do arroz, a gente usava a garantia de preço mínimo. Primeiro fazia o EGF - Empréstimo do Governo Federal, a gente adiantava um valor de acordo com a classificação do produto. Se em seis meses, a gente não encontrasse um preço melhor pra vender do que o governo garantiu, automaticamente a gente fazia o AGF – Aquisição do Governo Federal. Pra manter o estoque regulador. Então o problema da comercialização do arroz a gente encontrou através da garantia do preço mínimo. Se a gente tivesse condições de vender pro mercado de Manaus a gente vendia, senão... Aí entra a farinha!

A farinha é um produto perecível. O arroz não, joga toxtoxina e preserva ele por muito tempo. Já a farinha você não pode jogar nenhum inseticida que vai bater direto. O arroz tem a casca, o feijão também. Então, o que a gente fazia: recebia, comprava a produção dos associados, estocava e procurava a oportunidade de uma balsa para nos ajudar a levar o produto pra Manaus por um preço compensador.

Como esses donos de balsa eram nossos concorrentes, eles eram os comerciantes de Cruzeiro do Sul, era difícil a gente conseguir tirar nosso produto daqui, porque se eles cobravam, vamos supor, cinquenta centavos, falando em cooperativa, eles passavam a cobrar um real. Então eles faziam de tudo para que a cooperativa não desse certo.

Boa parte dos comerciantes de Cruzeiro do Sul dispunham de embarcação que traziam mercadorias para o seu comércio. E na volta, levavam o produto da região, que era a farinha. Eles impunham preços de frete bem alto para poder levar nosso produto. Porque que eles faziam isso? Era pra derrubar. Nós não tínhamos a estrutura de escoamento. Nós não tínhamos balsa, e o próprios bancos... nós tentamos, mas os próprios bancos diziam que a gente não tinha capacidade de garantia, esse negócio todo, então a gente morreu em termos da comercialização da farinha.” (Entrevista com José Dilmir, em 31/08/2010)

2.4 Associativismo, crédito rural e desarticulação comunitária

A criação das sociedades agrícolas em meados dos anos 1980 formou uma base para implementar uma nova política social e econômica na zona rural de Cruzeiro do Sul. Voltada para a produção agrícola, essa política estimulou a ampliação das áreas cultiváveis e a criação de gado pelos agricultores familiares. Vale ressaltar que nesse período o governo federal também encerrou a política de subsídios que mantinha a economia da borracha. Com o fim dos subsídios, muitos seringueiros deixaram o extrativismo e passaram a se dedicar integralmente à agricultura.

Por outro lado, o governo federal lançou os Fundos Constitucionais de Financiamento, no final dos anos 1980²⁰. Os Fundos foram criados para ser um instrumento alternativo de política econômica para os mini e pequenos produtores e empresários, que foram excluídos do plano de desenvolvimento do governo militar. O objetivo era estimular o uso de mão-de-obra e matéria-prima local, a produção de alimentos básicos e o consumo interno (Tura, 2000).

As normas de aplicação do Fundo Constitucional do Norte - FNO foram estabelecidos pelo BASA. As exigências do banco, no entanto, limitavam o acesso de produtores familiares. O banco exigia um excesso de documentação que a maioria dos produtores familiares não dispunha (ex: título de propriedade e cadeia nominal), garantias e encargos financeiros altos que excluía os segmentos sociais não capitalizados. Após intensas e sucessivas manifestações que começaram no Pará, sob o nome de *"Gritos do Campo"*, o BASA finalmente estabeleceu uma linha de crédito especial em 1993, voltada para micro e pequenos produtores que ocupassem uma área titulada ou não: o *FNO-Especial* (Tura, 2000). Nos anos 1990, o Banco do Brasil também disponibilizou crédito rural aos pequenos agricultores através do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF²¹.

Em Cruzeiro do Sul, os pequenos produtores tiveram acesso aos financiamentos do FNO e do PRONAF em meados dos anos 1990. Para ter acesso aos financiamentos, o pequeno produtor deveria estar associado ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais e à associação agrícola da localidade. O dinheiro do financiamento foi disponibilizado para investimentos tais como: comprar gado; comprar arame e estaca para cercar os campos; investir na plantação de capim; comprar equipamentos para a casa de farinha; investir na plantação de mandioca; comprar canoas e motores, e em alguns casos específicos, investir na construção de casas.

²⁰ Os Fundos Constitucionais de Financiamento foram criados pela Constituição Federal, no. art. 159, I, c, que determinou que 3% das receitas da União (oriundos do Importo de Renda e Proventos de Qualquer Natureza e do Imposto sobre Produtos Industrializados) comporiam um fundo financeiro para aplicação em programas de financiamento de setores produtivos das regiões consideradas como as menos favorecidas do país (Norte, Nordeste e Centro-Oeste). A Lei no. 7.827, de setembro de 1989, regulamentou os Fundos Constitucionais de Financiamento do Norte (FNO), Nordeste (FNE) e Centro-Oeste (FCO), ficando estabelecido que os recursos seriam distribuídos pelos Fundos da seguinte forma: 0,6% para o FNO, 0,6% para o FCO e 1,8% para o FNE (Tura, 2000).

²¹ In <http://www.fomezero.gov.br/noticias/pronaf-completa-13-anos-em-2008>. Acesso em 03/07/2013.

Os financiamentos incentivaram o associativismo: os agricultores que ainda não participavam das sociedades agrícolas, tornaram-se sócios (caso da Vila São Pedro). Nas localidades onde não havia sociedades agrícolas, os moradores se mobilizaram para criar suas próprias associações (caso do Croa). Assim, os agricultores poderiam ter acesso aos financiamentos.

O primeiro financiamento da Sociedade Agrícola da Vila São Pedro foi liberado para um grupo de agricultores em 1996. O financiamento dava direito a três anos de carência e podia ser pago em oito anos. *“Muitos trabalhadores rurais viam que a associação estava liberando o dinheiro e vinham se associar também. Viam que a Sociedade tinha o nome limpo”*, relatou um presidente da Sociedade Agrícola do São Pedro.

Ele explica como foi o processo para liberar o financiamento:

“A Sociedade Agrícola fazia uma lista dos agricultores que iriam pegar o financiamento e levava ao banco. O banco verificava quem não tinha outras dívidas pra pagar, quem ‘estava limpo’. Essa lista ia para a SEATER, hoje SEAPROF, encarregada de fazer o cadastro de cada um. Para pegar o financiamento, os agricultores tinham que ser filiados à Sociedade Agrícola e ao Sindicato. Depois que os agricultores eram cadastrados pela SEATER, a lista voltava para o BASA. O presidente da Sociedade e o presidente do Sindicato eram os avalistas. Se o projeto do agricultor fosse autorizado por eles, o agricultor podia pegar o financiamento. No caso do gado, do arame, do motor para casa de farinha, o agricultor tinha que levar a nota de compra do produto ao banco e o banco pagava direto ao vendedor. No caso da roça, do plantio do capim, e da estaca para fazer cerca, era diferente. O produtor fazia um projeto de quantas quadras ia plantar, ou de quantas estacas ia comprar e o banco liberava o dinheiro direto para o produtor”.

Segundo esse presidente da Sociedade Agrícola do São Pedro, o último grupo a fazer um financiamento na localidade foi o “grupo das mulheres”. Esse grupo surgiu em 2003, motivado por uma proposta da delegada sindical da Vila São Pedro.

Uma das presidentes do “grupo das mulheres” falou sobre o grupo e o financiamento:

“A primeira coisa que nós fizemos foi uma quermesse. Pra arrecadar fundos pro grupo. Depois veio o negócio dos financiamentos. Veio a proposta que as mulheres tinham a oportunidade de fazer os financiamentos também. No caso, só as que não tinham salário. Algumas

mulheres fizeram... bem umas doze pessoas. Eu fiz. Não tinha trabalho. Fizemos o PRONAF. Eu usei o financiamento para fazer o quintal, pra criar galinha. Todo mundo já pagou. Fizemos outro. Pra criar galinha, criar boi. Esse ainda precisamos pagar. Os financiamentos eram feitos no nome das mulheres. Tinha algumas que não podiam porque já tinham feito outros tipos de financiamento, então faziam no nome dos filhos. No primeiro financiamento, eu era avalista de todo mundo. Fizemos o PRONAF-A. No segundo, as próprias mulheres do grupo eram avalistas dos outros. Daí aumentou um pouco, porque era o PRONAF-B. O valor do financiamento passou de R\$1.000,00 para R\$1.500,00.”

Na Comunidade Croa, o primeiro financiamento foi liberado em 2001. Assim conta um presidente da Associação Agrícola do Rio Croa:

“Quando entrei na Sociedade, conseguimos para o pessoal que o Assis [primeiro presidente da Associação] já tinha encaminhado. Depois, para outro grupo. E depois com o Banco do Brasil para as pessoas que já tinham sido financiadas. O PRONAF, da roça. (...) Só um morador não pegou financiamento porque ele chegou depois. Os que moravam aqui antes, todos pegaram financiamento.”

*

Segundo Nitsch (2002), mecanismos de transferência como o FNO induzem ao desmatamento sem a criação correspondente de um ambiente econômico que possa favorecer a acumulação e o crescimento econômico. Diz Nitsch (2002: 144): *“o alto índice de inadimplência e as penalidades lenientes para os maus pagadores levam a uma atitude generalizada de considerar tais empréstimos como um presente, embora, especialmente no caso do pequeno produtor, nunca se possa ter certeza. Cria-se um clima de ambigüidade e corrupção, além de uma mentalidade de achar que “é tudo meu”, que reproduz práticas clientelistas e uma estagnação polarizadora”.*

De fato, o crédito rural que é destinado ao pequeno produtor em Cruzeiro do Sul, ao invés de financiar ações coordenadas para a conservação da floresta e da biodiversidade, prioriza investimentos que tem demonstrado ser altamente predatórios, como é o caso da criação de gado e da plantação de mandioca enquanto monocultura. Porém, mais problemático do que induzir ao desmatamento sem a criação de um ambiente econômico que possa favorecer acumulação e crescimento econômico, como aponta Nitsch (2002), percebemos que mecanismos como o FNO também desarticulam as populações rurais.

Isso porque o crédito rural, apesar de ser disponibilizado ao pequeno produtor por meio de uma associação de pessoas, é usado em investimentos individuais, o que incentiva a competição e não a colaboração. Soma-se a esse fato o alto índice de inadimplência – o gerente do BASA em Cruzeiro do Sul calcula que cerca de 70% dos agricultores que fizeram o financiamento do FNO estão inadimplentes²². Como consequência, as associações tornaram-se elas próprias inadimplentes, paralisando suas ações.

Essa situação não só esvaziou as associações, como motivou uma série de conflitos entre a população local. Um presidente da “Sociedade Agrícola do São Pedro” comentou, por exemplo, que o primeiro grupo que fez o financiamento, fez outros dois sem quitar os antigos, prejudicando a possibilidade de outros sócios contraírem novos financiamentos. Com isso, eles passaram a trocar acusações entre si. Muitos culpavam o presidente da Sociedade Agrícola na ocasião por ter indicado pessoas que demonstravam não ter como pagar a dívida. O presidente, por sua vez, diz que *“quem podia pagar é que não estava quitando a dívida”*.

O relato de uma das presidentes do “grupo das mulheres” da Vila São Pedro demonstra como o financiamento desarticulou o grupo:

“(...) Um negócio pra destruição do nosso grupo foram os financiamentos. Teve gente que não pôde tirar e ficou com raiva. Eles não entendiam que só quem não tinha renda podia fazer o financiamento. Nem todas as mulheres da comunidade entraram pro grupo. O pessoal falava muito que a gente [diretoria do grupo] gostava de aparecer. Sempre tem gente que fala. Tinha mulher que a gente percebia que ia entrar só pra bagunçar. Daí a gente não deixava. Depois que começou o financiamento, um monte de gente quis participar. Daí a gente não deixou.”

A partir desses relatos, percebemos que a maneira como o FNO tem sido disponibilizado para o pequeno produtor evidencia a falta de uma política baseada na noção de coletivo. Isso se fez sentir dentro das próprias localidades.

Na Comunidade Croa, um presidente da Associação Agrícola comentou o seguinte:

²² Entrevista realizada em 13.08.2008

“Eu gastava muito dinheiro para ir em reunião [na cidade]. Tinha que ir com o meu dinheiro. O pessoal parou de pagar a associação. Eles pegavam o financiamento e achavam que não precisavam mais pagar. Achavam que eu gastava o dinheiro deles, pra cima e pra baixo.”

Eis o que um agricultor da Vila São Pedro relatou:

“O problema foi que depois de autorizados os financiamentos, muitos agricultores compraram o gado pra vender. Eles pegavam o dinheiro e não pagavam o financiamento. No caso da roça, tiveram outros problemas: teve a lagarta, muita malária, o preço da farinha caiu. O agricultor não conseguiu ter dinheiro para pagar o financiamento. A gente também não teve assistência da SEATER. Cada agricultor era descontado no banco, automaticamente ia uma porcentagem para a SEATER para dar assistência técnica pros agricultores. A SEATER tinha prometido uma assistência, ver se o agricultor tinha comprado o gado, plantado a roça. No primeiro ano, eles vieram, depois não.”

Outro agricultor da Vila São Pedro fez a seguinte observação:

“Pouca gente está pagando. É que nós vivemos num jogo político. Quem manda é o político. O político, vários deles, disse que o dinheiro era nosso, que se a gente não pegasse, o dinheiro ia voltar. Disse que ia ter transporte para levar a mercadoria, ia ter máquina para aradar, adubo... depois que a gente pegou, não teve nada disso. Aí teve gente que pegou e não podia pagar. Pegou porque os políticos prometeram incentivos. Teve político que falou: ‘não sei por que vocês têm medo de pegar dinheiro no banco. Os ricos pegam e não pagam’. Aí teve gente que pegou e pensava que não ia pagar... a gente vê na TV, né?! Mas aí o banco fica maltratando a gente. O banco não esquece a conta não!”

*

Não se sabe ao certo quantos agricultores contraíram o financiamento. O Sindicato dos Trabalhadores Rurais e o governo do estado estimam que 10 mil famílias sejam produtoras de farinha no município de Cruzeiro do Sul²³. Levando-se em conta que o financiamento tinha como um dos alvos os produtores de farinha, estima-se que grande parte da população rural de Cruzeiro

²³ Dados divulgados pelo STR e SEAPROF em reunião realizada com agricultores no Centro de Treinamento – Cruzeiro do Sul, em 04.06.2008.

do Sul participou dessa política. De forma que a expansão agrícola e pecuária que foi iniciada com a instituição das sociedades agrícolas nos anos 1980 manteve-se ativa. Mas com uma diferença: ao contrário das sociedades agrícolas, que foi organizada pelo governo para atender às demandas coletivas de cada localidade, a política agrícola baseada no financiamento do pequeno produtor, ao priorizar o indivíduo, enfraqueceu a noção de coletivo, com consequentes disputas de poder e resultados para a conservação da floresta.

2.5 CASAVAJ e o caso da “compra antecipada”

A partir do final dos anos 1990, a farinha de mandioca foi inserida em uma ampla ação que valorizou o produto. A ação começou com a criação de uma nova cooperativa, a Cooperativa dos Seringueiros e Agricultores do Vale do Juruá – CASAVAJ. O Sindicato dos Trabalhadores Rurais, em conjunto com a recém instituída Comissão Pastoral da Terra – CPT em Cruzeiro do Sul²⁴ foram os responsáveis em articular os produtores e formalizar a sua criação. A CASAVAJ foi instituída em março de 1997, com a participação de treze associações de produtores rurais, agrupando um total de 82 famílias. Dentre as associações, estavam as das localidades: “Canela Fina”, “Alto Pentecoste”, “Cruzeiro do Vale”, “Valparaíso”, “Lagoinha”, “Belo Monte”, “Projeto Santa Luzia”, “Vila São Pedro”, “Reserva Extrativista do Alto Juruá” e “Liberdade”.

Inicialmente, a CASAVAJ foi pensada para alavancar a produção da borracha, mas devido à crise nesse mercado, o foco central passou a ser a farinha de mandioca. O objetivo da cooperativa era elevar o preço da farinha, trabalhar a sua qualidade e investir no marketing do produto.

Antônio de Paula, líder regional do movimento de seringueiros, fala sobre a criação da CASAVAJ e a produção da borracha:

²⁴ A Comissão Pastoral da Terra é um serviço pastoral de caráter ecumênico vinculado à Conferência Nacional dos Bispos do Brasil – CNBB. Foi fundada em 1975, durante a ditadura militar, no Encontro Pastoral da Amazônia. Desde sua fundação, a CPT tem como objetivo realizar “um trabalho de base junto aos povos da terra e das águas”. Sua atuação está ligada à promoção, apoio, acompanhamento e assessoria nos processos coletivos de conquista dos direitos e da terra e de resistência na terra. Apesar da CPT ter sido implantada na Diocese de Rio Branco ainda nos anos 1970, a CPT de Cruzeiro do Sul foi implantada apenas em Março de 1994. Estima-se que esse longo período para a instituição da CPT em Cruzeiro do Sul ocorreu devido à forte atuação dos padres espiritanos no Alto Juruá.

“Olha, naquela época, em 1996, o IBAMA tinha o maior interesse que a borracha continuasse, que continuasse a estação de borracha na Reserva [Alto Juruá], e para tanto, tinha aí um financiamento, eu acho que através da Amazônia Solidária, não estou bem certo, onde tinha dinheiro para organizar uma usina de tratamento de borracha, beneficiamento, só que para isso precisava de uma cooperativa para gerenciar essa usina. Foi aí que surgiu a iniciativa de criar a Cooperativa do Juruá – CASAVAJ – Cooperativa dos Seringueiros e Agricultores do Vale do Juruá. Essa cooperativa foi fundada em março de 1997, eu sou um dos sócio-fundadores dessa cooperativa, até hoje sou do Conselho da cooperativa. (...) Por incrível que pareça, a gente não conseguiu, como se diz, avançar na produção de borracha, por quando o preço não valia a pena. As pessoas pararam seu tempo para cortar seringa, porque não dava para cobrir as despesas da receita baixa, sabe?! Então paulatinamente a maior parte dos seringueiros saiu do assentamento, vieram pra cidade, outros aglomeraram nas margens dos rios grandes para cultivar a mandioca, viver de agricultura, feijão, mandioca, tabaco e outros se tornaram criador de gado, e isso foi muito ruim de certa maneira”. (Entrevista com Antônio de Paula em 17/08/08).

Outros relatos indicam como a farinha de mandioca tornou-se o alvo principal da cooperativa. Eis o que diz Waldemir Neto, que foi membro da Comissão Pastoral da Terra – CPT na época da criação da CASAVAJ e cuja contribuição foi importante para essa articulação:

“A CASAVAJ surgiu a partir de uma demanda dos seringueiros. Na época eu estava na Comissão Pastoral da Terra e havia uma demanda por ter uma ação do governo federal que era uma tentativa de construir usinas para o beneficiamento de borracha. Só que a gente precisava ter uma instituição que pudesse estar sendo a responsável por esse projeto. A partir daí a gente começou a discutir com as associações de seringueiros e agricultores uma proposta de cooperativa que abrangesse tantos os seringueiros como também os produtores de farinha aqui da região do Juruá. Aí nós iniciamos esse trabalho de autorização da CASAVAJ, por dois anos. Os dois primeiros anos foi mais para essa parte de organização, legalização, fazer contatos com as comunidades, tentar criar uma organização social. Isso foi em 1997 e 1998. Foram os dois anos iniciais da cooperativa nessa parte de organização. (...) Como não deu certo a ação que a gente ia fazer com a borracha, devido a todos os problemas que nós tivemos com a borracha natural, preço, não tinha nem como competir, as dificuldades que a gente tinha de conseguir a borracha por um preço justo para o seringueiro. A ação da borracha não deu certo, não foi feita a usina e aí a CASAVAJ

começou a trabalhar exclusivamente com a farinha de mandioca”. (Entrevista Waldemir Neto, ex-CPT e atual coordenador da SEAPROF, em 04/08/2010).

Nando, presidente da CASAVAJ, também comenta sobre a criação da cooperativa:

“O primeiro pensamento [da CASAVAJ] era voltado pro extrativismo, especificamente pra borracha, pra que nós pudéssemos dar uma alavancada nessa produção de borracha, porque nós já tínhamos preço garantido lá na frente. E como isso não foi possível, durante esses dois anos de processo que a gente passou em articulação pra constituir a cooperativa, a gente percebeu que não era possível, porque o mercado já estava praticamente liquidado da borracha, da produção aqui da nossa região. Então nós voltamos o pensamento: vamos trabalhar a questão da produção de farinha. Melhorar essa qualidade e buscar novos mercados, trabalhar o marketing desse produto, a divulgação desse produto lá fora para que a gente consiga aumentar o preço. Isso gradativamente foi acontecendo. Por muita sorte também, nós conseguimos em 1999 eleger um governo popular, esse que nós temos no estado, apesar de deficiências que a gente tem, o governo da Frente Popular, mas é um governo que deu uma alavancada nessa produção significativa na região, e com isso conseguimos trabalhar, fazer parcerias para trabalhar muito a questão da qualidade da produção, aumentar a produção, com incentivo de casa de farinha, curso de capacitação, financiamentos para essa produção, a gente sabe que ainda falta muito, mas muito também já foi feito. Então, graças a Deus, deu certo, né?! Nós começamos a agregar valor nos produtos, padronizando esses produtos aqui dos nossos consorciados, desenvolvendo embalagens pra que a gente pudesse comercializar lá fora por um preço mais justo, pra que isso chegasse... porque é importante fazer tudo isso e essa renda, ela vai dar efeito no bolso dos produtores. Isso nós conseguimos, fazendo muitas parcerias, alguns projetos também, e conseguimos chegar até lá”. (Entrevista com José Epaminondas Lima (Nando), presidente da CASAVAJ, em 14.07.2008).

*

Assim que a farinha tornou-se o principal produto a ser trabalho pela CASAVAJ, o novo governo estadual do Acre que tomou posse no final dos anos 1990 (o governo de Jorge Vianna, formado pela coligação Frente Popular, cujo Partido dos Trabalhadores era o maior articulador) inseriu a cooperativa nos processos de licitação pública de compra dos produtos da agricultura familiar. O governo também passou a promover a chamada “indústria da farinha” na região. Segundo Waldemir Neto, coordenador da SEAPROF, nos três mandatos em que a coligação

“Frente Popular” esteve à frente do governo, de 1999 a 2010, foram implantadas cerca de 150 novas casas de farinha, chamadas de “casas de farinha moderna” em Cruzeiro do Sul. Outras 50 casas de farinha foram modernizadas. Somam-se a esse número inúmeras casas de farinha construídas pela prefeitura do município e pelos próprios agricultores. Nesse período, a exportação de farinha na região passou de 5.915 toneladas anuais em 2000 para 13.115 toneladas em 2009 (SEFAZ, 2010). O preço da saca de 50 kg, que valia R\$12,00 em 2000, passou a R\$100,00 em 2010.

O governo ainda ofereceu cursos sobre higiene na produção de farinha. O Sindicato dos Trabalhadores Rurais participou ativamente de todas essas propostas. Membros do sindicato, da CPT e da “Frente Popular” agiram em conjunto na implementação dessas políticas. Com esse apoio, a CASAVAJ conseguiu elevar o preço da farinha de mandioca e regular o preço no mercado. Essas ações fizeram com que a farinha se tornasse o principal produto econômico da região nos anos 2000.

A valorização da farinha no mercado de Cruzeiro do Sul

“Quando a CASAVAJ começou, nós conseguimos organizar capital de giro e ela começou a comprar a farinha. Se o atravessador pagava R\$12,00 a saca, a CASAVAJ pagava R\$15,00. Por que a CASAVAJ não visava o lucro que o atravessador visava, então ela tinha como pagar um pouco melhor para que o produtor pudesse ter uma renda maior com seu produto. Quando a CASAVAJ fazia isso, os produtores buscavam a CASAVAJ para comercializar, aí os atravessadores vinham e igualavam o preço da CASAVAJ. Aí igualava a R\$ 15,00, a CASAVAJ ia e aumentava pra R\$17,00. (...) Então a CASAVAJ tinha sempre como ir melhorando um pouco mais o preço e foi isso que fez com que a farinha em Cruzeiro de Sul chegasse em 2005 mais ou menos até R\$47,00 a saca. (...) O que estava faltando era alguém que buscasse realmente regular esse preço para que não ficasse apenas nas mãos do atravessador. O Estado ajudou a regular isso. O interessante foi isso. Foi o governo da época, o Jorge Vianna que teve essa visão, de que através da organização dos produtores o Estado ia ter como intervir. Então foi isso que ele fez. Ele buscou o fortalecimento da CASAVAJ buscando capital de giro para a CASAVAJ fazendo que a ela participasse das licitações do governo para poder se capitalizar, poderia vir a CASAVAJ ser um mecanismo de regulação do preço da farinha. Na época do primeiro governo de Jorge Vianna, que foi feito isso, era governo da Frente Popular, governo do PT. Foi nessa época que surgiu essa ideia de fazer da CASAVAJ uma alternativa para elevar o preço da farinha de mandioca, por que o Estado não ia ter como fazer como garantir um preço mínimo e colocar no armazém da CAGEACRE. Mas através da organização comunitária e o governo dando suporte isso poderia acontecer. O governo teve um papel fundamental para isso, oferecendo a estrutura da CASAVAJ para que ela pudesse ajudar na regulação do mercado.” (Entrevista com Waldemir Neto, ex-CPT e atual coordenador da SEAPROF, 07/07/2008)

*

O sistema de aviamento, tão comum entre os seringueiros e agricultores durante os ciclos da borracha, deixou de ser praticado nas localidades no entorno de Cruzeiro do Sul nos anos 2000, salvo em alguns casos, geralmente, entre produtores que não se vincularam às sociedades agrícolas e outras associações. A maioria dos produtores passou a vender sua produção diretamente aos atravessadores.

A partir do momento que a CASAVAJ conseguiu pagar um preço maior que o oferecido pelo atravessador, tornou-se economicamente vantajoso para os produtores rurais venderem sua produção de farinha para a CASAVAJ. Com isso, a CASAVAJ conseguiu a adesão de inúmeros

produtores de farinha durante os primeiros anos de operação. Em 2004, no entanto, a CASAVAJ fez um convênio com o governo federal que acabou desestruturando a cooperativa:

A Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB, empresa pública vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA que é encarregada de gerir as políticas agrícolas e de abastecimento, repassou uma verba de cerca de R\$ 2 milhões para a CASAVAJ para financiar a produção de farinha de mandioca. A CASAVAJ realizou então a chamada “compra antecipada”: cerca de 900 cooperados receberam um valor entre R\$1.000,00 a R\$2.500,00 para *começar* a produção da farinha. Ao final da safra, o produtor deveria devolver esse valor em farinha. Muitos cooperados, porém, receberam o valor antecipado pela CASAVAJ e não pagaram de volta à cooperativa. A CASAVAJ ficou inadimplente junto ao CONAB e não conseguiu mais participar de nenhuma licitação ou qualquer outra ação governamental. A CASAVAJ também perdeu o capital de giro fundamental para continuar comprando a produção, se desestruturando completamente.

A direção da CASAVAJ conta que a “compra antecipada” foi imposta pelo governo estadual. A CASAVAJ, com a assessoria da CPT e apoio do STR, havia proposto a compra direta da produção. Mas o governo, mediante o argumento de que a compra antecipada iria estimular o produtor, preferiu adotar essa opção. Como a liberação do recurso era feita através do governo estadual, segundo os dirigentes da cooperativa, eles foram obrigados a adotar a “compra antecipada”.

Os depoimentos abaixo referem-se às versões da CASAVAJ, de um cooperado e do próprio governo sobre esse processo:

A versão da CASAVAJ:

“A compra antecipada foi um recurso do governo federal que foi disponibilizado através do governo do estado pra cooperativa. Existia uma parceria para a distribuição desse recurso entre governo federal, governo do estado, cooperativa e os produtores. Qual era a responsabilidade do governo federal? O governo federal era dono do recurso, ele queria distribuir, então ele passou esse recurso pra CASAVAJ, pra que a CASAVAJ fizesse o trabalho de distribuição desse recurso junto aos trabalhadores. E mais: o governo federal também seria responsável pelo fornecimento de sacaria, pra quando a CASAVAJ fosse receber esse produto não ter esse custo para os produtores. O governo do estado, ele era responsável pela parte logística. Nós, da CASAVAJ, tínhamos que

fazer reuniões com todas as comunidades que seriam beneficiadas, o governo do estado entraria com o transporte e combustível pra que isso acontecesse, e também com combustível e transporte para o escoamento dessa produção.

Nós seríamos os responsáveis pelo recurso: administração do recurso, liberação do recurso, recebimento de volta, no final do ano, e pagamento pra CONAB. O prazo desse recurso era um ano. (...) Nós distribuimos esse recurso para receber em um ano, mas o nosso objetivo, nós como cooperativa, era fazer compra direta. O produtor dava um produto lá, nós estamos com o dinheiro aqui, vamos lá, fazemos o contrato com ele direitinho, tem cinqüenta sacas de farinha, então faz o contrato de cinqüenta sacas, dá o cheque, ele vai no banco, recebe e a farinha vai pro armazém. Não tinha risco nenhum. Mas devido às normas do programa, nós tivemos que fazer dessa forma. Não fomos nós que determinamos essas regras". (Entrevista com a diretoria da CASAVAJ, 14/07/2008).

A versão de um agricultor cooperado:

"... Até 2004, tava tudo bem. Foi quando apareceu o dinheiro da CONAB, do governo federal, para comprar a produção do agricultor. Chamaram nós para uma reunião, sabe?! O governo ia pagar a farinha de R\$25 a saca. O pessoal vinha, olhava a roça e pagava R\$2.500,00 pra cada um que quisesse. E aí passou o dinheiro pra cooperativa. A cooperativa passou, chamou os agricultores, aquele que podia fazer, mas sempre através da associação [agrícola], sabe. Era a associação que indicava o nome das pessoas, aí levavam o nome das pessoas, vinham olhar a roça e passavam o dinheiro.

A diretoria da cooperativa não queria isso não. E nós também, nesse tempo eu participava com eles lá, não achamos de acordo não. A gente queria que fosse uma compra direta. Eles pegassem o dinheiro, botassem no banco e a cooperativa fosse comprando o produto, já feito. Mas eles acharam que não, que tinham que ajudar o agricultor, fazer a compra antecipada, aí eles vinham olhar a roça, e já adiantavam o dinheiro pro produtor. E aí que foi o desastre. Porque tinha produtor que não tinha consciência mesmo, às vezes mostrava até a roça do outro... Uma parte não pagou, mas teve uma parte que pagou, uns não pagaram tudo, mas pagou uma parte.

Mais ou menos 800 famílias fizeram parte da compra antecipada... a maior parte dos agricultores pegava o produto dele e vendia pro marreteiro. Por que uma parte achava que se vendesse pra CASAVAJ ia fica na conta e não ia receber o dinheiro pelo produto. Aí vendia pro

marreteiro. ... Vamos dizer, eram 100 sacas pra cada produtor. Pra ele fazer as 100 sacas pra entregar pra pagar aquela conta, ele já achava dificuldade pra pagar, porque fazer 100 sacas só pra entregar, muitas vezes ele já precisava do dinheiro, aí ele vendia pro marreteiro". (Entrevista com um agricultor cooperado, 08/06/2008).

A versão do governo:

"O governo do estado queria fazer realmente a compra antecipada. Antecipar o dinheiro aos produtores e com a produção, os produtores devolveriam em farinha para o governo, através da cooperativa. A CASAVAJ era contra, como a CPT e outras instituições, que já conheciam outras experiências que não deram certo, de antecipação de recurso. O que a cooperativa sugeriu pro governo, propôs pro governo foi a compra direta. Comprar diretamente. O produtor tinha produção, então adquiria a produção, pagava pra ela e já trazia a farinha para o armazém. Mas como a ação do governo era da compra antecipada, aí se bateu o pé através da SEATER na época, que realmente queria que fosse compra antecipada. E com isso criou todo esse problema que se estendeu até agora. Porque realmente a cooperativa adiantou o dinheiro para os produtores e os produtores não devolveram o dinheiro para a cooperativa, ficando a cooperativa inadimplente e indo por água baixo toda uma ação que estava sendo realizada.

O governo insistiu na compra antecipada porque acreditava que seria o melhor para fortalecer os produtores. Foi uma avaliação errada de governo. Eu tenho essa avaliação por estar no governo... na época eu não estava na SEAPROF, tinha ido fazer uma outra missão de governo, mas também fiz essa reflexão. E o governo tinha uma reflexão sobre esse ponto que achava que com isso fortaleceria mais a produção familiar. E na verdade, foi o contrario. O que fez foi enfraquecer todo um trabalho que já vinha sendo feito através da cooperativa. Se o governo tivesse na época aceitado a proposta, que foi uma proposta não só da cooperativa, mas da CPT, do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, que era fazer a compra direta, com certeza hoje a gente estaria em outro patamar com essa organização. Então a gente conseguiu... em vez de fortalecer um trabalho, regredir um trabalho que estava sendo positivo da cooperativa". (Entrevista com a diretoria da SEAPROF, 04/08/2010).

*

A opção pela "compra antecipada" fez com que a CASAVAJ fracassasse financeiramente, mas principalmente, com que perdesse sua força. Segundo Hirschman (1987:42), "o

estabelecimento e fortalecimento de laços de amizade e camaradagem entre os sócios, o fato de unir forças, mesmo para um fim modesto, tem um valor simbólico. É um ato de auto-confirmação que enche as pessoas de orgulho e pode até mesmo ser considerado como início de liberação, especialmente de grupos que há muito sofrem e são oprimidos”.

Esse benefício simbólico não-monetário de que fala Hirschman (1987), como orgulho, auto confiança, sentimento de liberação, etc., intensificam os benefícios monetários de uma cooperativa. Se a cooperativa estiver em dificuldades financeiras, esses benefícios se transformarão em perda, à medida que o orgulho for ferido, a auto-confiança for abalada e mais uma vez se dissiparem as esperanças de liberação.

No caso da CASAVAJ, esse orgulho e essa confiança foram afetados no momento em que a cooperativa aceitou que o governo estabelecesse as regras da sua atuação. Se por um lado, o governo vinha apoiando a cooperativa, inserindo-a nos processos de licitação, oferecendo possibilidades de novas comercializações e incentivando o aumento da produção de farinha, por outro, esse mesmo governo interferiu na autonomia da cooperativa de forma que suas ações coletivas se dissipassem.

Explico: quando a CASAVAJ adotou a “compra antecipada”, em 2004, muitos produtores rurais de Cruzeiro do Sul já haviam contraído algum tipo de financiamento, através de programas de crédito como FNO, do BASA, e PRONAF, do Banco do Brasil. A maioria desses agricultores não havia quitado suas dívidas quando receberam o dinheiro da compra antecipada. Da mesma maneira, eles não entregaram sua produção para a CASAVAJ como forma de pagamento pelo valor antecipado. As razões para tal foram semelhantes às apontadas por não terem quitado os financiamentos. No caso da Vila São Pedro, por exemplo, os agricultores contam que *“houve um surto de malária que atrapalhou o trabalho dos agricultores”*. Também apontam que *“a lagarta mandarová atacou os roçados de mandioca, prejudicando a colheita”*. Por fim, dizem que *“a assistência técnica, que estava prevista, não cumpriu o contrato”*.

Eis alguns relatos de agricultores da Vila São Pedro sobre porque não pagaram a “compra antecipada”:

“Eu peguei R\$2.000,00 quando a roça tava pequena e depois tinha que pagar com farinha. Dava 80 sacas de farinha. Mas não consegui pagar. Deu problema da lagarta” (15/05/2010)

*

“Nós fizemos o produto para entregar, eram 40 sacas. Depois de dois meses a CASAVAJ não veio buscar. Eles autorizaram vender o produto pro marreteiro. Eles queriam o produto em farinha. Daí não paguei em dinheiro”. (15/05/2010)

*

“Paguei a CASAVAJ com 30 sacas de farinha, deu R\$1.550,00. Nas outras sacas, o marreteiro ofereceu preço melhor e vendi para eles. Faltou o resto para pagar a CASAVAJ, mas como ninguém pagou, também não quis mais pagar”. (06/07/2010)

*

Muitos agricultores se queixaram do pessoal da CASAVAJ também... Porque antes disso, eles [coordenadores da CASAVAJ] não tinham nada e aí depois todo mundo andando de carro, moto... aí teve aquele problema: “ah, fulano ta usando dinheiro da cooperativa, então, eu também não tenho que pagar”. E aconteceu mesmo. Quando eles saíram da cooperativa, teve deles que saiu com carro, moto boa”. (08/06/2008).

A “compra antecipada”, portanto, aconteceu em um contexto em que os agricultores já estavam inadimplentes, por razões que já tinham sido explicitadas. Essa situação era do conhecimento tanto do STR, da CPT e da CASAVAJ, como do governo estadual, afinal, a Secretaria de Assistência Técnica Rural, antiga SEATER, era o órgão responsável em aprovar os financiamentos. Novamente, a falta de uma noção do coletivo levou a ação da cooperativa ao fracasso. Nesse caso, a falta dessa noção se fez sentir tanto no momento em que o governo decidiu impor uma estratégia de comercialização que era contrária aos interesses dos próprios cooperados, quanto no momento em que o investimento foi disponibilizado diretamente para cada agricultor e não para a associação de produtores.

*

Pouco tempo depois do fracasso da “compra antecipada”, uma nova cooperativa ligada à comercialização da farinha foi formada: a COOPERFARINHA. A cooperativa começou a partir da articulação de um grupo de produtores rurais que participaram de um curso de capacitação sobre

a base de higiene na produção de farinha de mandioca. O curso foi oferecido pela unidade do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE de Cruzeiro do Sul, com duração de um ano e meio, entre os anos de 2003 e 2005. Durante o curso foram discutidas ideias sobre cooperativismo. Palestras eram realizadas no Centro de Treinamento, no centro de Cruzeiro do Sul e na zona rural, dentro das *comunidades*.

A COOPERFARINHA foi criada no dia 30 de agosto de 2005 com 45 cooperados distribuídos entre as localidades: “Pentencoste”, “Projeto Santa Luzia”, “BR 307” e localidades do município de Mâncio Lima, dentre elas, a “Aldeia Puianauas”. A cooperativa contou com o apoio da SEAPROF e do SEBRAE para sua criação.

Ao contrário da CASAVAJ, a COOPERFARINHA começou sua atuação sem participar de licitações públicas: para comercializar a produção, o presidente da cooperativa iniciou as atividades estabelecendo um primeiro contato com empresários interessados em comprar a produção de farinha. Imediatamente, ele convocava uma assembléia com os cooperados para falar sobre o possível comprador e a quantidade de sacas de farinha necessárias para o negócio. O cooperado assinava um termo onde estava especificada a quantidade de sacas de farinha que ele deveria entregar, bem como a data de entrega da mercadoria. O caminhão da cooperativa retirava a mercadoria na casa do cooperado e levava pra Cruzeiro do Sul ou direto para Rio Branco para realizar o negócio.

Com isso, a COOPERFARINHA conseguiu funcionar sem capital de giro e sem associar-se ao governo. O número de associados, no entanto, ficou bem restrito. Depois da “compra antecipada” promovida pela CASAVAJ, muitos agricultores desistiram de participar novamente de cooperativas e voltaram a fazer a comercialização diretamente com os atravessadores.

José Menezes (Zeca), presidente da COOPERFARINHA, relata o processo de criação da cooperativa

“Desde que a gente começou, tivemos 45 sócios. Foi se formando, a gente foi batendo de porta em porta, as pessoas não conheciam nós... nós conseguimos vender em dois anos 1.750 sacas de farinha, tirando daqui de Cruzeiro do Sul e levando pra Rio Branco. Nós tivemos dificuldades, porque naquela época, em 2006, final de 2005 pra 2006, se instalou aqui em Cruzeiro uma epidemia de malária muito forte, então não tinha como o produtor entregar o seu produto todo pra cooperativa porque no momento não tinha capital de giro.

O produtor muitas vezes era incentivado pelo atravessador, pelo marreteiro, eles chegavam nas casas de farinha e falavam: olha, eu te pago aquilo porque ele ta vendo dois, três filhos com malária e o produtor tinha que alimentar eles. Então não tinha como ele entregar pra cooperativa para ele receber depois de quinze, vinte dias.

Nós tivemos um período de decadência em 2006. Em 2007 nós conseguimos vender mais, pro Comércio Araújo Casa de Cereais, mas até hoje nós não conseguimos dar aquela alavancada de 60, 70%, justamente, por nós não termos capital de giro.

Nós abaixamos a cabeça. Nós estamos junto com o BASA e se Deus que quiser nós vamos ter esse capital de giro para dar garantia para os nossos cooperados. Porque hoje, em 2008 nós temos 91 hectares de roça que vai ter que ser feito esse ano, daqui até outubro. Então nós temos a preocupação de correr atrás desse capital de giro para garantir essa produção e atender nosso cooperado. Nós já fizemos toda a documentação, a conta já está aberta...”
(Entrevista Zeca, presidente da COOPERFARINHA, 14/07/08)

2.6 O movimento social dos produtores rurais e a política partidária

O caso da “compra antecipada” evidenciou uma relação estreita entre a CASAVAJ e o governo estadual do Acre. Essa relação despertou uma intensa crítica dos produtores rurais de Cruzeiro do Sul sobre a autonomia do movimento social rural. Muitas acusações foram feitas: os membros da CASAVAJ e do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cruzeiro do Sul estariam se beneficiando individualmente com a parceria do governo. O governo, por sua vez, estaria manipulando o movimento dos produtores rurais.

A relação que o movimento social rural estabeleceu com o governo tornou-se tão próxima que membros do próprio movimento chegaram a questionar o papel de cada um no contexto rural de Cruzeiro do Sul. Uma crise parece ter tomado conta dessa relação. O fato dos membros do movimento social rural de Cruzeiro do Sul serem historicamente militantes do Partido dos Trabalhadores os colocou em uma situação favorável, mas ao mesmo tempo confusa quando a “Frente Popular” foi eleita para o governo do estado no final dos anos 1990.

A trajetória do Partido dos Trabalhadores (PT) enquanto um partido de esquerda no Brasil sempre esteve ligado ao sindicalismo, aos movimentos sociais e à oposição. A militância partidária do PT no Acre se fortaleceu com o movimento dos seringueiros. Os militantes do partido apoiaram os empates realizados pelos seringueiros nos anos 1980. Quando Jorge Viana foi eleito pela coligação “Frente Popular”, ele obteve forte apoio dos movimentos sociais do estado, especialmente no Alto Acre e na capital Rio Branco. Vários líderes do movimento social, como líderes de associações de Reservas Extrativistas, sindicatos e outras associações de trabalhadores rurais entraram na política dos municípios dessa região do estado (Costa, 2011).

Assim descreve Costa (2011: 240):

“Logo na primeira eleição após a entrada do PT no governo, em 2000, os municípios de Assis Brasil e Xapuri, local tradicional do movimento seringueiro, elegeram como prefeitos antigos líderes de trabalhadores rurais. Em 2008, novamente Xapuri, Assis Brasil, e também Feijó e Brasiléia passaram a ter membros do Conselho Nacional de Seringueiros e de associações de trabalhadores rurais nas suas Prefeituras”.

As histórias de vida dos líderes do movimento social rural de Cruzeiro do Sul também indicam que muitos deles tornaram-se filiados ao PT. Após a eleição da Frente Popular, alguns líderes sindicais passaram a se candidatar para cargos políticos municipais e estaduais pelo Partido dos Trabalhadores. E apesar do PT sofrer grande rejeição política em Cruzeiro do Sul – nunca na história do município, um candidato do PT foi eleito prefeito – em geral, esses líderes tornaram-se vereadores e deputados estaduais. O sindicato ainda fortaleceu a sua estrutura na medida em que passou a ser procurado por milhares de trabalhadores rurais para garantir o acesso às transferências governamentais, como aposentadorias, seguro-saúde e auxílio-maternidade e o acesso ao crédito rural.

Nesse contexto, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais passou a atuar de maneira “propositiva”, como seus dirigentes apontaram:

“O sindicato tem um caráter político e reivindicatório. Não faz mais tanto empates, resistência com o seringalista, com o patrão. Hoje o sindicato é propositivo e reivindicatório, um espaço para propor políticas públicas. Pretende agregar valor à vida, melhorar a qualidade de vida do agricultor na floresta. No momento, o sindicato reivindica a diversificação da produção, organização através da comercialização, formação e capacitação do trabalhador rural familiar.

Hoje tem só roça [produção de mandioca]. A monocultura tem prejudicado a produção. É preciso diversificar para a venda e principalmente, para o consumo. O pessoal tá fazendo farinha para vender e comprar tudo na cidade". (Entrevista diretoria do STR-CZS, 23.05.2008).

Para manter sua estrutura funcionando, o sindicato também passou a fazer convênios com o governo do estado:

"A gente sabe que hoje, se o sindicato fosse viver só a custa de pagamento de mensalidade, a gente deixava de fazer muita coisa, né?! Porque você vê uma estrutura dessa daqui pra ser mantida, você vê que nós temos aqui carro funcionando, temos que fazer pagamento de diretores e funcionários, pagamento de internet, luz, telefone, alimentação, nós temos uma cozinha aqui que funciona como o restaurante da nossa sede, então isso tem um custo. A gente atende as pessoas aqui da melhor maneira possível e aí se eu disser assim: é pago só com pagamento de mensalidade, é mantido isso aqui, aí eu tô mentindo. E esses convênios, justamente é... muitas vezes a gente coloca convênio né?! Para complementar o pagamento de um funcionário, numa das ocasiões a gente tá colocando no convênio a complementação do nosso combustível. Você já imaginou a quantidade de combustível que a gente gasta por mês aqui?! Então assim: os convênios são pra isso. Pra tá reformando um carro, que às vezes a gente usou o ano todinho, chega no final do ano tá sucateado, a gente precisa fazer revisão. O sindicato não tem dinheiro de mensalidade em caixa, aí vem o convênio, entendeu? Em outras ocasiões a gente faz para comprar equipamentos, também. Algum computador, para comprar uma moto, então os convênios que vem do governo do estado eles são pequenos..." (Entrevista diretoria do STR-CZS, 03.08.2010).

Os militantes do PT que apoiavam a causa rural também foram chamados para assumir cargos de confiança nos órgãos estaduais, reforçando as parcerias entre o movimento e o governo do estado. Os comentários entre os ativistas rurais é que o governo estaria "cooptando as lideranças". O próprio movimento passou a questionar as parcerias com o governo.

Eis o que um dirigente da CASAVAJ comentou:

"Quando nós construímos o governo da Frente Popular, eu digo que nós construímos porque nós estávamos juntos nos empates, fazendo campanha e brigando com cada um pra que nós botássemos um governo que pudesse fazer alguma coisa. Muitas coisas foram feitas. Faltava crédito, ok, todo mundo vai ter crédito agora. Faltava estrada. Vai ter estrada. Mas no fundo, no

fundo, nós também temos culpa nisso. Porque nós não soubemos definir o que era parceria, o que é nosso trabalho como movimento e o que é o trabalho do governo como governo. Muitas vezes nós nos atrelamos demais. O trabalho que era para ser desenvolvido pelo governo, nós estávamos fazendo. Quando dava certo, o governo chegava e dizia: não; fui eu que fiz! E quando dava errado... tá entendendo? Isso se arrasta até hoje. O movimento era forte. Ajudamos, demos uma grande contribuição, posso dizer que 70% da parcela de contribuição foi o movimento social rural do Acre. Para a eleição do governo Jorge Vianna, fomos nós que ajudamos. Nós éramos fortes. E hoje estamos fragilizados. Porque o governo está usando uma política de usar o movimento pra ter todos na rédea. E conseguiu. Porque nós não somos capazes de definir. Isso infelizmente nós temos que assumir. Então nós precisamos reajustar isso. Agora... é como eu citei antes: muitas coisas foram feitas; hoje nós não precisamos mais sair no meio de rua gritando, pedindo crédito, permissão pra entrar no hospital, nós melhoramos a saúde, melhoramos a produção. O que falta é um ajuste entre governo e movimento. E mais capacitação, tanto das lideranças, como para os produtores. O que falta é isso. As oportunidades, nós temos todo dia!” (Entrevista diretoria CASAVAJ, 14/07/2008).

*

Quando o governador do Acre, Jorge Vianna (PT), foi eleito no início dos anos 1990, seu governo se apoiou no conceito de “Florestania” e desenvolveu o Zoneamento Ecológico-Econômico – ZEE como “instrumento de planejamento e gestão territorial” para direcionar as políticas públicas estaduais. Como o próprio nome sugere, o conceito de “florestania” é pautado pela cidadania na floresta. Os temas de sustentabilidade e do extrativismo tornaram-se chave durante esse governo. O mapa de gestão territorial definido pelo ZEE estratificou o Acre em 04 zonas de intervenção (Acre, sem data): Zona 1: Consolidação de sistemas de produção sustentáveis; Zona 2: Uso sustentável dos recursos naturais e proteção ambiental; Zona 3: Áreas prioritárias para o ordenamento territorial; Zona 4: Cidades do Acre.

As zonas 1 e 2 são consideradas as mais relevantes para pensar o uso do território em todo estado: a zona 1 prevê a “consolidação de sistemas de produção sustentáveis”. Essa zona corresponde a 24,7% do território e é composta por áreas de influência direta das rodovias federais (BR-364 e BR-317), estaduais e regiões fronteiriças, de ocupação mais antiga do Estado, associadas às novas frentes de expansão e conversão de áreas florestais para o desenvolvimento de atividades agropastoris. Além disso, destacam-se as áreas ocupadas pela agricultura familiar

em projetos de assentamento e pólos agroflorestais; pequenos produtores em posses; etc. A zona 2 prevê o “uso sustentável dos recursos naturais e proteção ambiental”. Esta zona representa 45,7% do território. Trata-se das áreas naturais protegidas: unidades de conservação integral e de uso sustentável, terras indígenas e projetos de assentamento diferenciados.

O Vale do Juruá representa 19,5% do território do Acre. Segundo o “Plano Territorial do Desenvolvimento Rural Sustentável do Vale do Juruá” (MDA, 2011), 64% do Vale do Juruá é composto por áreas naturais protegidas, dentre Terras Indígenas (9), Parque Nacional (1) e Reservas Extrativistas (2). O Parque Nacional Serra do Divisor é uma área de proteção integral e corresponde a 26% do Vale do Juruá. Nota-se assim uma ampla política de proteção ambiental nessa região²⁵.

Por outro lado, o Vale do Juruá apresentava, em 2009, índice de 5,7% de desmatamento. Em 2000, o índice de desmatamento era de 4,3% e em 2006, de 4,9%. Rodrigues Alves foi considerado o município com maior desmatamento no Vale do Juruá em 2009, com índice de 14,5%. Em segundo lugar, estava Cruzeiro do Sul, com 7,7% da área total desmatada e em terceiro, Mâncio Lima, com 6,3%. Em termos comparativos, o Estado do Acre apresentava, até 2009, índice de 12% de retirada de sua vegetação original (MDA, 2011).

Segundo os dados do “Plano Territorial do Desenvolvimento Rural Sustentável do Vale do Juruá” (MDA, 2011), os altos índices de desmatamento em Rodrigues Alves e Cruzeiro do Sul devem-se à larga produção de mandioca para o fabrico da farinha. Ao mesmo tempo, o zoneamento da produção familiar no Acre, previsto no “Plano Territorial do Desenvolvimento Rural Sustentável do Vale do Juruá” (MDA, 2011) aponta a cadeia produtiva da farinha de mandioca como uma meta prioritária que deve ser desenvolvida em todos os municípios do Vale do Juruá.

Segundo o modelo de Zoneamento Ecológico e Econômico proposto pelo governo do Acre, estima-se que a consolidação desses sistemas produtivos sejam sustentáveis. Mas o que é sustentabilidade nesse caso? O incentivo à produção de mandioca que tem sido observada em

²⁵ Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA. Sistemas de Informações Territoriais: “Plano Territorial do Desenvolvimento Rural Sustentável do Vale do Juruá”, Acre, 2011. Disponível em http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_qua_territorio106.pdf Acesso em 22.08.2013.

Cruzeiro do Sul? Ou seja, uma produção na forma de monocultura, que é convertida em pastagens e em zonas colonizadas pela “pruma” no decorrer dos anos? Ou ainda: uma produção que faz uso de financiamentos individuais que estimulam a competição e ampliam o desmatamento? Isso é um “sistema produtivo sustentável”?

Segundo Ab’Saber (1989:4), estabelecer as bases de um zoneamento ecológico e econômico em uma determinada conjuntura geográfica equivale a realizar um estudo para determinar a vocação de todos os subespaços que compõem um certo território, efetuar o levantamento de suas potencialidades econômicas, sob um critério basicamente ecodesenvolvimentista. No caso de Cruzeiro do Sul, no entanto, vimos que a vocação do território não parece ter sido dada pelo próprio espaço, mas resultou de uma série de políticas e relações comerciais que vem incidindo sobre a relação da população com aquele espaço.

A parceria de instituições autônomas e o governo estadual

“O que a gente percebeu, quer dizer, o governo do PT que a gente apoiava... nem tudo que a gente visava caminhava naquela direção, como a gente pensava. Em primeiro lugar aconteceu muito a cooptação de lideranças, tanto do sindicato, como em nível geral dos movimentos sociais. Uma vez que você não tinha tanta gente capacitada aqui, e tirando certas pessoas capazes desses movimentos, aí provocou um certo esvaziamento dentro desse movimentos, que não tinha tanta força. E o pessoal que saiu e foi pra dentro do governo, depois não tinha a força de reclamar dentro do governo. Como às vezes é obrigado dentro de um partido, a gente não pode expressar mais a própria opinião... Por isso a CPT começou cedo a se distanciar um pouco do governo. A gente também fez convênios com o governo, mas mais na questão de implementar projetos. Mesmo pra isso a gente viu certas dificuldades... mas como a CPT nunca foi financiada de fora e não é ligada a nenhum partido político, ela tinha liberdade de criticar. E disso ela se destacou, diferente do sindicato daqui. O sindicato também sempre enfrentando várias dificuldades financeiras, ligando com esses convênios, até foram pagos salários para certas pessoas, tirou um pouco aquela liberdade de lutar pelos direitos e criticar também certas coisas dentro do governo.” (Entrevista 07.07.2010)

2.7 Conclusões parciais: organização política e expansão agrícola

A trajetória do movimento social rural de Cruzeiro do Sul mostra que foi através do sindicato dos trabalhadores rurais que agricultores e seringueiros se organizaram coletivamente. Apesar das categorias de seringueiro e agricultor estarem bem definidas quanto às suas

atribuições e reivindicações, o sindicato uniu as classes, dando forma e força ao movimento. Os seringueiros ocuparam-se com questões ligadas ao extrativismo da borracha e os agricultores direcionaram suas reivindicações para as questões agrícolas.

Seringueiros e agricultores sempre estiveram juntos no movimento, unidos, sobretudo, pela causa comum de garantir os direitos sobre a terra. Mas enquanto os seringueiros lutavam contra o monopólio dos patrões e montavam empates contra os desmatamentos, os agricultores buscavam ampliar a comercialização da sua produção.

Logo os agricultores passaram a receber apoio do governo federal e estadual. Os agricultores tiveram suas terras regularizadas pelo recém-criado INCRA e a produção e comercialização dos produtos agrícolas passaram a ser estimulados através de cooperativas e associações agrícolas.

No final dos anos 1990, com o fim dos subsídios e a falta de uma política eficiente que garantisse a valorização da borracha fez com que o extrativismo fosse pouco a pouco sendo substituído pela agricultura, em um processo semelhante ao que ocorreu em outros momentos de crise da borracha. Mas ao contrário das crises anteriores – em que a atividade agrícola foi considerada motivo de resiliência dos seringais na região, já havia uma estrutura bem estabelecida para promover a produção agrícola e pecuária.

Nesse contexto, a farinha de mandioca tornou-se um bem econômico valioso entre os pequenos produtores da região. Como consequência, a produção de mandioca e a comercialização da farinha tornaram-se as principais pautas do movimento social rural de Cruzeiro do Sul.

O governo da Frente Popular, que foi eleito com uma proposta de conservação da floresta e recebeu apoio do movimento social rural do Acre, em especial, dos seringueiros, deu total apoio à nova pauta do movimento rural em Cruzeiro do Sul. E esse apoio, de certa forma, deu continuidade às políticas dos anos 1970 que visavam a expansão agrícola e pecuária.

Croa, 21 de agosto de 2010.

Fomos andando até o vizinho e dona Irene foi reparando em todas as plantas no caminho: “Olha! Aqui tem urucu! Vou já pedir pro Mâncio pra eu tirar! Pelo menos não vou precisar comprar! ... Olha! Repara nas rainhas do Mâncio!... Deixa eu ver se tem banana madura...vou já levar pra casa!... Olha esse pé de lima!” Na volta, ela parou num pé de limão do Mâncio e trouxe alguns pra casa...

CAPÍTULO 3 - A VIDA NO INTERIOR DO ACRE: UMA VISÃO LOCAL DA BIODIVERSIDADE

A seguir identificamos as dinâmicas de uso e conservação da natureza em duas localidades na microrregião de Cruzeiro do Sul: a Vila São Pedro e a Comunidade Croa. Daremos atenção especial à maneira como a biodiversidade agrícola vai se constituindo socialmente, através de trocas entre parentes, vizinhos e amigos. Essas dinâmicas têm a ver com o modo de vida dessas populações em relação ao território em que habitam e indicam uma continuidade cultural ligada ao uso desses recursos.

3.1 As localidades: Vila São Pedro e Comunidade Croa

O foco empírico da nossa análise foi baseado em estudo de caso com pequenos agricultores, ribeirinhos e agro-extrativistas da microrregião de Cruzeiro do Sul, Acre. Pesquisamos duas localidades: a “Vila São Pedro” e a “Comunidade Croa”.

A Vila São Pedro está localizada nas margens da rodovia BR-364²⁶, que liga os municípios de Cruzeiro do Sul a Rodrigues Alves. A área é constituída principalmente pelos descendentes das famílias de ex-seringueiros que passaram a ocupar a região a partir da década de 1930. Esses ex-seringueiros, vindos do Alto e do Baixo Juruá em momentos de crise na economia da borracha, mudaram-se para a região com o objetivo de tornarem-se pequenos agricultores. Em 1980, foi realizada a regularização fundiária, através do “Projeto Fundiário Alto Juruá”. A chamada “Gleba São Pedro” cobria uma extensão de 38.700 hectares e contemplava 200 famílias. Cada família teve acesso a lotes de até 100 hectares. Nesse período, a produção agrícola girava em torno da arroz (*Oryza sativa*), milho (*Zea mays*), mandioca (*Manihot esculenta*), feijão (*Phaseolus* spp.) e banana (*Musa* spp.)²⁷. Em 2010, 397 famílias habitavam a região e o principal produto econômico era a farinha de mandioca²⁸.

A Comunidade Croa está localizada nas margens superiores do rio Croa, um afluente do Rio Juruá. A área pertencia ao Seringal “13 de maio”, desapropriada em 2008 para tornar-se parte da Reserva Extrativista Croa-Valparaíso²⁹. O seringal “13 de maio” data do final do século XIX³⁰. A história de ocupação da Comunidade Croa, no entanto, remonta aos anos 1960, quando algumas

²⁶ Estima-se que esse trecho da estrada tenha sido construído em meados dos anos 1970.

²⁷ INCRA. Projeto Fundiário Alto Juruá. Arrecadação III C “Colônia São Pedro”. Cruzeiro do Sul - AC. 26/06/1978; INCRA. Projeto Fundiário Alto Juruá. Arrecadação Gleba “São Pedro”. Cruzeiro do Sul - Mâncio Lima /AC. 12.03.1980

²⁸ Dados levantados durante a pesquisa de campo de abril a setembro de 2010.

²⁹ SEMA. Nota técnica. Unidade de Conservação do Croa – Cruzeiro do Sul. S/ data.

³⁰ IBAMA/MMA/ARPA. Identificação e criação de Novas Unidades de Conservação. Mapeamento Comunitário Participativo para subsidiar a proposta de criação de UC de Uso Sustentável nas áreas dos rios Croa, Valparaíso e margem direita do rio Juruá - Cruzeiro do Sul – AC. RELATÓRIO DE ATIVIDADES Consultora responsável: Silvana Rossi Rio Branco AC 2007.

famílias de seringueiros abriram suas colocações ao longo das margens do rio Croa. Até então, as margens do rio serviam apenas como repositório de recursos naturais (Seixas, 2008). A borracha foi o principal produto econômico do Croa até início dos anos 1990. Desde então, a produção econômica local foi substituída por uma pequena agricultura, em especial, arroz, milho, mandioca, banana e mamão (*Carica* spp.).

A partir do ano 2000, iniciou-se na Comunidade Croa um movimento a favor da transformação da área em unidade de conservação. A Reserva Extrativista Croa-Valaparaíso vai além da área da localidade, cobrindo uma extensão de 113.000 hectares e está prevista para contemplar 438 famílias³¹. No ano 2000, um grupo de moradores também aderiu ao culto do Santo Daime e surgiram novas oportunidades econômicas ligadas ao “turismo religioso”. Em 2010, 28 famílias habitavam as margens do rio Croa³².

*

A Comunidade Croa está distante apenas 30 km da Vila São Pedro. Apesar disso, as diferenças entre elas são enormes. A começar pelo acesso: chegamos à Vila São Pedro através da estrada pavimentada. O centro da Vila está localizado na beira da estrada e o acesso ao interior da localidade é feito através de estradas de terra, chamadas de “ramais”. Já para termos acesso à Comunidade Croa, saindo de Cruzeiro do Sul, temos que atravessar o Rio Juruá, andar alguns quilômetros pela BR-364 no sentido Rio Branco e, na altura do km 60, pegar uma canoa para subir o rio Croa ou então seguir a pé por caminhos abertos na mata pelos próprios moradores³³.

A dimensão econômica, o solo e a paisagem de cada localidade também são diferentes: a Vila São Pedro está localizada em área de terra firme e tem a aparência de uma área rural. A localidade é formada por ex-seringueiros que migraram para a região em vários momentos: as primeiras famílias chegaram à região no final dos anos 1930 a 1950; a migração persistiu até os anos 1970, quando a população se estabilizou. No final dos anos 1990 e início dos anos 2000

³¹ ARPA. Diagnóstico Socioeconômico para criação de uma Unidade de Conservação de Uso Sustentável em Cruzeiro do Sul – Acre. Consultora: Sandra Maria da Silva Rocha. Novembro de 2007

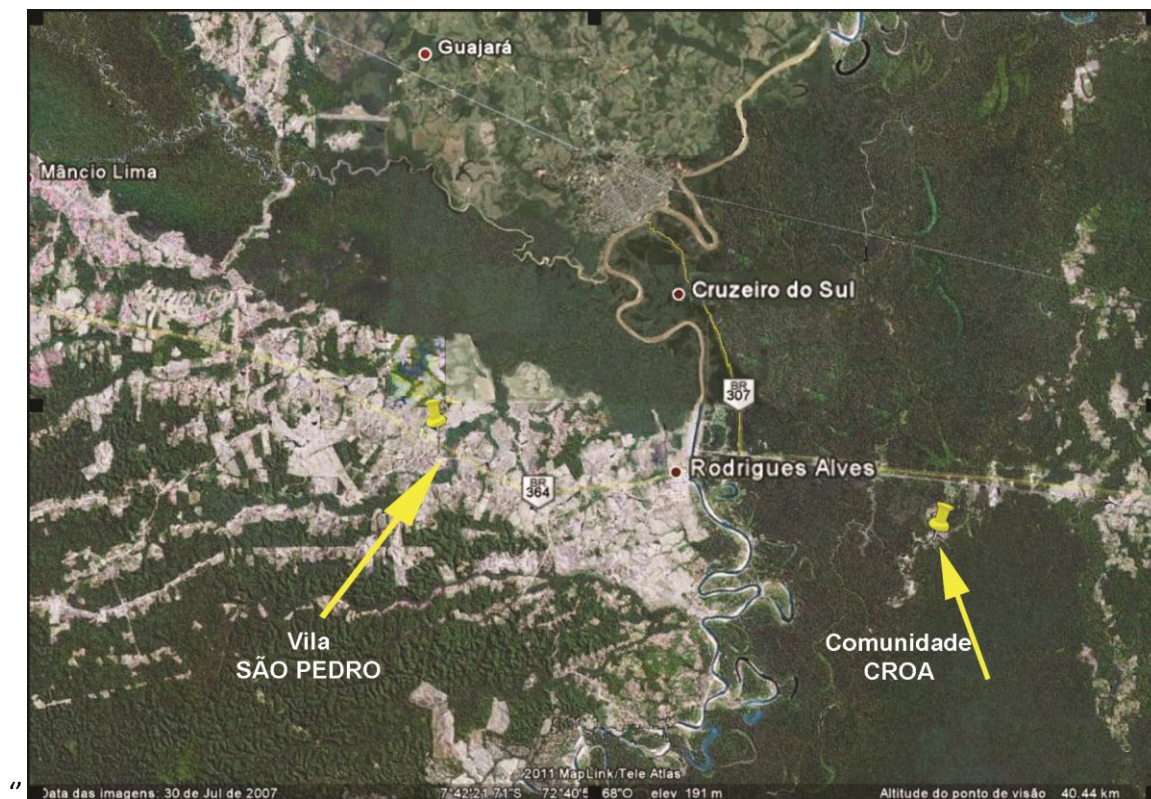
³² Levantamento feito durante a pesquisa de campo de abril a setembro de 2010.

³³ Utilizo o presente etnográfico, que se refere ao período de 2008-2010 em que foi realizada a pesquisa etnográfica.

houve um novo momento de migração e novas famílias de ex-seringueiros mudaram-se para a Vila São Pedro.

O solo arenoso e a própria história de ocupação tornaram a Vila São Pedro um centro aglutinador de habitantes vindos do Baixo e do Alto Juruá para se dedicar especialmente à agricultura. Existem muitas casas às margens da rodovia, dispostas bem próximas umas às outras. Cercas de madeira definem os limites do terreno de cada morador, formando uma grande vizinhança. As outras casas dispostas ao longo dos vários ramais que compõem a Vila São Pedro possuem terrenos maiores. Apenas algumas são cercadas. Em geral, as cercas definem o espaço total dos terrenos e tem-se a impressão de que as casas não possuem limites bem definidos.

Já a Comunidade Croa foi habitada inicialmente por seringueiros. Atualmente sua população não se identifica como seringueiros e sim como agricultores porque não há mais exploração da borracha no local. A Comunidade Croa *“está inserida em uma floresta de várzea, sujeita à inundação sazonal. A qualidade das terras é conhecida localmente como biboca, com pequenas depressões onde a água permanece em períodos de cheia”* (Seixas, 2008:20). A paisagem é de uma floresta preservada, com grandes samaúmas e matá-matás cobrindo a mata abundante. No rio Croa, os limites territoriais das propriedades são estabelecidos por marcos naturais consensuais entre moradores, como uma árvore, e as fronteiras de ocupação variam de acordo com as trajetórias de vida e os interesses dos moradores que habitam as margens e os arredores do rio (Pantoja, 2003).



Mapa 5: Visão aérea da Vila São Pedro e da Comunidade Croa. Vemos que a Vila São Pedro está em área desmatada, ao contrário da comunidade Croa.

Sobre a habitação em cada localidade, a maioria das casas da Vila São Pedro é feita de madeira nas paredes e assoalhos e cobertas com folhas de alumínio formando o teto. Por dentro, as casas são divididas em sala, quartos e cozinha. Casinhas feitas de madeira e cobertas com palha “canaraí” cobrem a fossa no fundo dos terrenos, chamada de “sanitária”. Os moradores com mais recursos financeiros fazem o piso do assoalho com cimento e azulejos, “lajotas”, ao invés de usar a madeira e constroem cômodos dentro de casa com tanques para armazenar a água do banho, chamados de banheiros. Quem possui ainda mais recursos faz toda a casa de alvenaria, com tijolos e cimento e espaços reservados com vasos sanitários, também chamados de banheiros. O teto é sempre de folhas de alumínio. Apenas quem tem pouco recurso usa a palha “canaraí” para fazer a cobertura das casas. Essa palha, por outro lado, é sempre usada para fazer a cobertura das “casinhas”, construídas atrás das moradias e que servem tanto para momentos de lazer e refeições, como para guardar a moto, para tomar o banho ou ainda para lavar a roupa e a louça. Nos quartos, ficam as camas; mas há quem prefira dormir em redes. Contam os agricultores que o

costume de se deitar em colchões vem desde os tempos dos seringais, quando os colchões eram feitos pelas próprias mulheres, que costuravam um pano e o enchiam de folhas de bananeira ou de “capim de planta”. Hoje os colchões são de espuma, e ficam dispostos em camas, tudo comprado nas lojas de Cruzeiro do Sul. Com a chegada da energia elétrica (implantada no centro da vila em 1990, e nos ramais, em 1997), tornou-se muito comum o uso de geladeiras, televisores, aparelhos de som e com menos frequência, tanques elétricos de lavar roupa. Mesmo quem tem poucos recursos, possui ao menos uma geladeira e um aparelho de som. O uso do fogão a lenha é muito utilizado, evitando-se o uso do fogão à gás, que também está presente, mas em menor quantidade. A água do poço, chamado de “cacimba”, é retirada com bombas elétricas. Em algumas casas, a água da cacimba fica armazenada em caixas d’água, dispostas no alto de uma torre de madeira. O uso de caixas d’água não é freqüente, mas pode ser verificada nas casas com pias na cozinha, vasos sanitários e tanques no banheiro.

Por outro lado, as moradias dos habitantes da Comunidade Croa são feitas de madeira nas paredes e assoalhos e cobertas em sua maioria com palha de “jaci” para formar o teto. Apenas quem possui um pouco mais de recursos financeiros faz o teto com folhas de alumínio. Não existem casas de alvenaria na localidade. Por dentro, as casas são divididas em sala, quartos e cozinha. Nos quartos, ficam as camas ou as redes. O uso do fogão a lenha é muito utilizado e muitas famílias possuem tanto o fogão à lenha como o fogão à gás. Existem moradias que possuem casinhas “para tomar banho”, mas em geral, os moradores banham-se no rio Croa. Poucas moradias possuem vasos sanitários. A maior parte utiliza fossas ou então os chamados “pau da gata”, localizados sem nenhuma cobertura no meio do mato.

Em geral, os moradores da Comunidade Croa bebem a água do rio - em 2010, apenas três casas possuíam poço (“cacimba”). A energia elétrica foi instalada na localidade no início de 2012. Até então, apenas alguns moradores possuíam geradores de energia movidos a gasolina e somente eles possuíam rádios e televisão. Outros eletrodomésticos, como geladeiras e máquinas de lavar roupa não eram utilizados.

Ainda com relação à paisagem de cada localidade, existem grandes áreas desmatadas na Vila São Pedro e o uso do solo se faz mediante a produção agrícola (em especial, de mandioca para a produção de farinha), pecuária e mais recentemente, para a piscicultura. A Vila São Pedro é muito procurada por órgãos governamentais ligados à produção agrícola, como SEAPROF e EMBRAPA para testar projetos, programas e equipamentos. Já na Comunidade Croa não existe

uma atividade econômica principal, como no caso da Vila São Pedro, que é a produção de farinha de mandioca. Na Comunidade Croa a prática da agricultura (em sua maioria, de subsistência) divide espaço com a pesca artesanal, o extrativismo, a produção de artesanato e o turismo. Por conta da mobilização para transformar a área em Reserva Extrativista, existe um contato maior da população com agentes de órgãos ambientais, como IBAMA e SEMA.



Foto 1: Moradias. A casa à esquerda é habitada por uma família de cinco pessoas (pai, mãe e três filhos) e está localizada no Ramal dos Paulino/Vila São Pedro. A casa à direita é habitada por uma família de cinco pessoas (mãe - viúva, dois filhos e duas netas) e está localizada na Comunidade Croa.

Vemos assim que existe uma série de diferenças entre as duas localidades. Essas diferenças podem ser explicadas pelo processo de ocupação. “Comunidades agrícolas” como a Vila São Pedro são muito comuns nas proximidades da sede municipal de Cruzeiro do Sul e originaram-se de um processo antigo ligado às crises da economia da borracha: a primeira grande crise ocorreu na década de 1910, mais precisamente após 1912. Nos seringais próximos à sede do município de Cruzeiro do Sul, a produção de borracha caiu para menos da metade do que vinha sendo produzido. A agricultura começou então a florescer, para fornecer os seringueiros e patrões na floresta e para atender ao mercado urbano de farinha de mandioca, açúcar, café e outros artigos anteriormente importados. Usinas de açúcar e pastagens tornaram-se parte da paisagem do Rio Moa, favorecido pela proximidade a sede municipal. Depois da crise, atividades similares desenvolveram-se ao longo do Juruá, devido à vantagem dos solos férteis aluviais (Almeida, 1992).

Tratam-se, portanto, de *comunidades* formadas anteriormente aos projetos de assentamentos rurais que ocorreram na região a partir de 1975, quando a ocupação agrícola e pecuária da Amazônia promovida pelo governo militar repercutiu no alto Juruá acreano (i.e.

Cruzeiro do Sul para cima). É nessa época que os projetos de assentamento são criados, e quando surgem os “ramais” para agricultores a partir da BR-364. Um dos efeitos é a vinda de “colonos” para “colônias”, isto é, as áreas com lotes destinados a pequenos agricultores³⁴.

Em geral, os projetos de assentamento foram criados para receber migrantes do centro-sul do país. Esse movimento, no entanto, ocorreu principalmente nas proximidades de Rio Branco. Os projetos de assentamento de Cruzeiro do Sul, segundo nos contou um antigo funcionário do INCRA, *“serviram para assentar as famílias de seringueiros que saíam da zona rural e chegavam aos montes na cidade, mas não tinham onde ficar nem como se sustentar”*. Estive no “Projeto Santa Luzia”, o primeiro a ser feito no município no final dos anos 1970 e conversei com alguns moradores; de fato, todos esses moradores eram de famílias de ex-seringueiros e se dedicavam à agricultura e pecuária no momento em que a pesquisa estava sendo realizada³⁵.

Já localidades como a do rio Croa são remanescentes das antigas colocações de seringueiros extrativistas, ou de ribeirinhos que se dedicavam à pesca, caça e agricultura no *barranco* e nas *praias* do rio Juruá e de alguns de seus afluentes. Nesse caso, os moradores são agricultores, mas não se dedicam à produção para o mercado.

A história detalhada de ocupação de cada localidade e suas especificidades será abordada em detalhes em capítulos separados (capítulos 4 e 5). Por ora, cabe ressaltar que apesar das diferenças existentes entre as duas localidades, percebe-se que há certas semelhanças entre elas, sobretudo no que diz respeito às práticas de produção agrícola, ao processamento desses produtos e aos hábitos alimentares. A maneira como a agrobiodiversidade vai se constituindo localmente, através de trocas entre parentes, vizinhos e amigos é comum às duas localidades e tem a ver com o modo de vida dessas populações.

³⁴ Note que a “Vila São Pedro”, sobre a qual estamos tratando nessa pesquisa, é resultado de uma regularização fundiária e está localizada no município de Cruzeiro do Sul. Na região, também existe o “Projeto de Assentamento São Pedro”. Esse projeto de assentamento está localizado no município de Rodrigues Alves e não é objeto desse estudo.

³⁵ Em nota divulgada na rádio local, 15 mil famílias habitavam o Projeto Santa Luzia. A notícia referia-se à intenção de transformar o projeto de assentamento rural em um novo município do Vale do Juruá. Agosto de 2010.



Foto 2: As localidades: À esquerda, Vila São Pedro. À direita, Croa.

Tanto a Vila São Pedro como a Comunidade Croa são formadas pelos descendentes das famílias formadas pelos migrantes nordestinos que passaram a habitar a região no final do século XIX, quando começou o ciclo da borracha. Esses migrantes tornaram-se seringueiros e desde então, através da experiência e do convívio com populações indígenas, desenvolveram um conhecimento sobre a natureza e sobre a diversidade natural ao seu redor, inovando e praticando procedimentos e processos ligados a ela (Almeida, 1992; Pantoja, 2001; Almeida e Carneiro da Cunha, 2002).

A atividade agrícola, portanto, é um traço comum às duas localidades, a despeito das diferenças indicadas. Pode-se afirmar que um ideal de todo morador de áreas rurais ou ribeirinhas é a auto-suficiência de alimento agrícola. Sobretudo, o ideal é que todo morador produza sua própria farinha, possivelmente em cooperação com um grupo de vizinhança que é também um grupo de parentes e afins.

Uma das fontes de diversidade, e que é menos visível para o observador externo, é a diversidade construída artificialmente nos roçados, quintais e hortas: a diversidade agrícola. Os roçados, quintais e hortas, intimamente ligados ao modo de vida local, contudo, não são vistos em geral como “biodiversidade” nem pelas políticas públicas nem pela imagem popular, que vê

apenas “perda de biodiversidade” nos processos que reduzem a floresta. Esses processos, porém, não significam necessariamente perda de *biodiversidade* – pode haver, ao contrário, aumento dela.

A diversidade agrícola produzida nessas localidades é resultado de uma série de dinâmicas. Onde quer que o agricultor ou a agricultora vá, eles levam consigo sementes, manivas, mudas e animais. Trata-se de uma questão de sobrevivência, não só biológica ou econômica, mas cultural. A sua visibilização pode vir a ter um papel na legitimação da ocupação do território.

3.2 A agricultura doméstica: terreiros, sítios e hortas

Em ambas as localidades a agricultura é parte central da vida cotidiana, e a base da dieta é a farinha produzida pela própria população – e não adquirida no mercado. A atividade agrícola no espaço doméstico – compreendido aqui como o conjunto das áreas cultivadas ligadas a uma casa, incluindo hortas (geralmente cercadas), terreiro, campo e *roçados* que podem localizar-se a certa distância da residência -- tem papel fundamental sobre a ocupação do território, a memória do local e a alimentação das famílias dos agricultores, seja na Vila São Pedro ou na Comunidade Croa.

Além disso, a produção, o consumo e a circulação de plantas e de seus produtos derivados compõem um elemento importante na rede das relações sociais. A cooperação nas atividades do roçado e na produção da farinha, a dádiva e a troca de produtos da terra recobrem a rede de relações entre os moradores e são marcadas pela reciprocidade – associada a relações de parentesco, de vizinhança e de comunidade religiosa.

Essa rede de relações de reciprocidade e de compartilhamento, vinculada a marcas de receptividade, amizade e respeito, pode percorrer quilômetros e mais quilômetros até alcançar vilas e cidades distantes. Também há relações de compra e venda entre casas e localidades vizinhas, embora em menor escala – no São Pedro, a farinha é produzida como mercadoria para a venda na cidade, mas mesmo neste caso se mantém a importância das relações de reciprocidade associada à atividade agrícola.

A seguir, portanto, descrevo a diversidade agrícola produzida no espaço doméstico e seus usos pelos agricultores, com apoio de observações feitas nas duas localidades, a Vila São Pedro e a Comunidade Croa.

3.2.1 A vegetação do quintal ou terreiro

Os agricultores costumam chamar de “quintal” o espaço que fica ao redor das casas que são cercadas e de “terreiro”, das casas não cercadas. Esse espaço da casa do agricultor é composto de maneira a cultivar ervas, temperos, folhas, verduras, legumes, frutas e arbustos usados na saúde e na alimentação familiar e por vezes, pode produzir tantos alimentos que é possível vender o excedente, como pimentas, urucum e frutas. Essa produção doméstica garante alimentos para serem consumidos durante e entre as refeições, na hora do lanche. A produção agrícola diversificada no espaço doméstico, portanto, é garantia de uma alimentação farta e pode-se afirmar que é onde a maior parte da diversidade agrícola é conservada. No quintal também ficam as flores e outras plantas ornamentais.

O zelo com a diversidade produzida no espaço doméstico está ligado em especial ao trabalho das mulheres: elas irão influenciar na fartura ou não de produtos agrícolas e ornamentais no espaço doméstico, plantando e definindo o espaço. A limpeza do quintal ou do terreiro é tarefa exclusiva das mulheres. Uma mulher “zelosa” cuida do quintal ou do terreiro todos os dias, varrendo as folhas e as frutas que caem no chão. O terreiro fica bem limpo, sobrando apenas areia ou capim.

Apesar do terreiro ser um espaço predominantemente feminino, os homens também ocupam o quintal ou terreiro, decidindo em especial quais pés de fruta devem ser plantados e com quais finalidades: delimitar o terreno, produzir frutas em excedente já visando a venda, testar novas variedades, etc. Os homens ainda podem cultivar viveiros de mudas, pés de mandioca, jerimum e inhame no terreiro: eles dizem que tem um “roçadinho” no terreiro. Alguns espaços dentro do “quintal” ou “terreiro” são subdivididos e acabam concentrando produtos agrícolas específicos, como os canteiros, hortas e sítios. Dentre os espaços agrícolas diagnosticados na Vila São Pedro e no Croa, os *terreiros* são os que possuem menores dimensões e, no entanto, a maior diversidade de espécies e variedades cultivadas para diferentes finalidades.

3.2.2 Os canteiros

Os canteiros são espaços construídos e cultivados apenas pelas mulheres. Existem os canteiros suspensos e os canteiros de chão. Os canteiros suspensos são levantados sobre uma plataforma de madeira (serrada ou *rolada*) sobre estacas. Os canteiros no chão são construídos

apenas sobre a base de madeira. Essa base serve para sustentar a terra misturada ao *paul*³⁶, ou adubo, que pode ser tanto estrume de gado, como terra queimada ou ainda paus podres. O suporte do canteiro pode ser formado por velhas canoas, ou serem feitos especialmente para o cultivo, geralmente em forma retangular. Nas casas onde há criação de animais, como galinhas e porcos, os canteiros são cercados para proteger as plantas dos ataques dos animais. Os canteiros em geral não são cobertos, e são cultivados apenas durante o verão amazônico, quando as chuvas param, entre os meses de junho a outubro. Mas não são todas as mulheres que cultivam os canteiros. Ou pelo menos, não os cultivam ano a ano, com uma regularidade rigorosa. É preciso trabalho e dedicação para manter um canteiro cultivado e nem sempre as mulheres estão dispostas a ter essa responsabilidade. É preciso montar a base do canteiro, buscar *paul* para adubar a terra, plantar as mudas, regar, tirar as ervas daninhas... “*tem que lutar todo dia!*”, diria a agricultora. E assim como não é toda mulher que cultiva o canteiro, nem todo canteiro é farto. Existem os canteiros com apenas uma ou duas espécies de erva ou tempero e os canteiros com várias espécies. Cebola de palha (*Allium fistulosum*), couve (*Brassica oleraceae*) e pimenta (*Capsicum* spp.) são as plantas mais cultivadas nos canteiros. As pimentas, por sua vez, também são plantadas fora dos canteiros, em outros espaços do quintal e até nos roçados: pimenta preta, vermelha, rosa, verde e amarela. Mas há ainda quem plante nos canteiros hortelãs (*Ocimum* spp. e *Mentha* sp.), coentro (*Coriandrum sativum*), salsa (*Petroselinum crispum*), chicória (*Eryngium foetidum*), e com menos frequência, tomate (*Solanum lycopersicum*) e alface (*Lactuca sativa*). Pepino (*Cucumis sativus*) e maracujá (*Passiflora* spp.) são plantados nos canteiros cercados. Geralmente os canteiros são preenchidos com mudas pedidas aos parentes e vizinhos, mas espécies como tomate e alface são plantadas com sementes industrializadas, que são compradas em lojas especializadas.

Os produtos dos canteiros e hortas servem para a alimentação da casa. Produtos como couve, chicória e cebola de palha são sempre usados como temperos. A couve, por exemplo, é sempre usada para temperar o feijão e os cozidos de carne ou de galinha caipira. A cebola de palha é usada para temperar peixes em geral: peixe assado recheado com farofa, peixe ensopado

³⁶ No dicionário Houaiss da Língua Portuguesa, a palavra *paul* aparece sem acento e é definido como “Paul, brejo, mangue, charco, pântano”.

ou mesmo o peixe frito. O consumo de “saladas verdes”, como alface, é raro, mas existe. Tanto na Vila São Pedro como no Croa, as hortaliças tem um papel secundário na alimentação.

Com relação ao comércio desses alimentos, no Croa, por exemplo, um agricultor plantou um roçado com 900 pés de pimenta especialmente para serem comercializados (em agosto de 2010, esse agricultor vendia a saca de pimenta de R\$60,00 a 70,00). Na Vila São Pedro, apenas um produtor comercializava alface, couves e cebolas de palha. Trata-se de uma produção que foi iniciada entre o final de 2009 e início de 2010. Esse produtor ganhou de um projeto do governo a madeira da estrutura da horta e uma lona de cobertura transparente de 12 m de comprimento. Em 2010, ao vender alface, cebola de palha e couve duas vezes por semana em Cruzeiro do Sul, ele tinha um rendimento mensal de R\$250,00. Muito pouco da produção era vendida na Vila São Pedro. Esse produtor também vendia urucum (R\$100,00 a saca) e pimenta (R\$110,00 a saca). Esse produtor costumava vender farinha de mandioca, mas com a saída dos filhos da localidade, a produção da farinha tornou-se muito dispendiosa e ele deixou o ofício.

Em geral, os produtores da Vila São Pedro que não vendem farinha acabam se dedicando à comercialização de outros produtos agrícolas. Existem também os casos em que os agricultores não mantêm propriamente um comércio desses produtos, mas eles acabam vendendo certos produtos quando são solicitados pelos vizinhos.



Foto 3: Canteiros. Da esquerda para direita: Canteiro de cebola de palha feito na lona de pneu de caminhão. Canteiro suspenso com cebola de palha e pimenta. Diversos tipos de pimenta.

3.2.3 As árvores frutíferas, os arbustos e os sítios

Desde os tempos dos seringais, as árvores frutíferas, ou *pés de fruta*, como são chamados localmente, agregam valor à propriedade, por isso, são encarados como *bens de raiz*. Eles são

assim denominados porque são bens permanentes, “não podem ser arrancados”: os padrões não deixavam os seringueiros plantar bens de raiz porque se eles expulsassem o seringueiro da terra, eles teriam que pagar pelas árvores frutíferas.³⁷ Esses bens de raiz podem proporcionar rendimento ao seu dono. Um único pé de laranja, por exemplo, produz 2,5 *centos* numa safra³⁸. Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), tangerina (*Citrus reticulata*), laranja (*Citrus* spp.), limão (*Citrus* spp.), lima (*Citrus aurantifolia*), coco (*Cocos nucifera*), graviola (*Annona muricata*), maracujá (*Passiflora* spp.), banana (*Musa* var.), abacate (*Persea americana*), mamão (*Carica papaya*), uvaia (*Eugenia uvalha*), jambo (*Eugenia malaccensis*), goiaba (*Psidium guajava*), manga (*Mangifera indica*), jaca (*Artocarpus heterophyllus*), abiu (*Pouteria caimito*) e caju (*Anacardium occidentale*) são considerados benfeitorias do terreno – são os bens de raiz e fazem parte da paisagem tanto da Vila São Pedro como da Comunidade Croa.

Os pés de fruta também definem o tempo e o espaço ocupado pelo agricultor. Trata-se de uma prova viva dos direitos do agricultor sobre suas terras: o território do agricultor pode ser medido e datado levando-se em conta os pés de fruta que foram plantados por ele. No caso de uma disputa por terras, por exemplo, o agricultor pode comprovar que vem ocupando aquele espaço há anos mostrando seus pés de fruta. Os vizinhos poderão confirmar essa afirmação. Os agricultores sabem exatamente quem e onde plantou os pés de fruta. É notável como os pés de fruta garantem a memória do espaço. Em locais que foram ocupados anteriormente por alguma família e que aparentemente não apresentam mais nada a não ser capim, mato e árvores de capoeira, um agricultor poderá apontar os pés de fruta que ali se encontram escondidos, indicando que foram plantados anos antes pelo morador daquele espaço. Lembro de uma ocasião em que estava indo para o roçado, acompanhada de uma agricultora, quando no meio do caminho ela parou e disse: “*olha!*” apontando para uma capoeira, “*tá vendo esses pés de fruta aqui: esse pé de goiaba, esse pé de manga, tem esse pé de urucu também... Eu morava aqui antes!*”. Situações

³⁷ *Bens de raiz* são classificados no Código Civil como bens imóveis: o solo e sua superfície, seus acessórios e adjacências naturais (matas, rios, etc.), espaço aéreo e subsolo. Inclui-se ainda entre os bens de raiz tudo aquilo que o homem incorporar permanentemente ao solo: plantações e construções. As escrituras de compra e venda de bens de raiz apresentam-nos às vezes como benfeitorias (Motta, M. (org). *Dicionário da terra*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira. 2005).

³⁸ Um “cento” é uma centena de laranjas. Uma “safra” é a produção anual de um pé de laranja. Isso quer dizer que um pé de laranja produz $2,5 \times 100 = 250$ laranjas num ano em um único pé.

como essas eram muito freqüentes. Por vezes, escutei agricultores e agricultoras lembrarem-se de antigos locais de moradia fazendo referência aos pés de fruta e arbustos que havia no local.

Os pés de fruta indicam as direções. São os pontos de referência. *“É logo ali, perto do pé de manga”,* ou então, *“é longe não.. .é lá naquele pé de “pupu” (cupuaçu) lá acolá!”*. Um agricultor, certa vez, me contou que estava perdido na mata e só conseguiu encontrar o caminho de volta depois de avistar *“um clarão com uns pés de fruta; provavelmente ali era terreno de alguém”*.

Os pés de fruta, porém, não são estáticos nem eternos. Da mesma forma que o agricultor planta os pés de fruta, ele também os derruba, dependendo da necessidade: acabar com a sombra projetada sobre a horta ou sobre as paredes da casa, que aos poucos vai apodrecendo por falta de sol, evitar que um vento mais forte derrube o pé em cima da casa, evitar que o terreiro fique excessivamente sujo com a queda de tantas folhas, tirar um pé doente, fazer lenha com o pé que já morreu.

Por outro lado, os pés de fruta embelezam as moradias. Dão sombra aos bancos, frutas aos visitantes, e diversão às crianças, que “se atrepam” nas árvores para o desespero das mães mais medrosas. Às visitas são sempre oferecidas laranjas, bananas e “jambre” (jambo). *“Não quer um coco, não?”*, pergunta o dono da casa. As laranjas servem de bola. As crianças brincam e depois sobem nos galhos das árvores para comer o jambo direto do pé.

O caso da banana merece comentário especial. As bananeiras encontram-se tanto nos terreiros como nos roçados. As bananas são de vários tipos: banana grande, banana maçã, banana prata, banana ouro, banana nanica, banana chifre de bode, banana seda, banana pão de açúcar, banana roxa e tantas outras. Não é claro que a banana seja classificada como “fruta” – ela talvez pertença mais à categoria dos alimentos ao lado das batatas e da mandioca, que pode substituir quando esta falta. Há frutas que não dão em pé e se encontram principalmente nos roçados, como os abacaxis e ananases; e os pés de mamão também são típicos de roçados, onde às vezes brotam sem serem plantados. Um “bananal” é um roçado especial para bananas, ou a área do roçado onde ficam as bananeiras; e pode haver um “roçado de mamão” com sentido análogo. Apesar disso, não é raro ver alguns pés de mamão ao redor da casa, no espaço do terreiro, assim como as bananas, os abacaxis e os ananases.

O caso do terreno de um morador da Vila São Pedro e os bens de raiz

Um caso sobre direito de posse da terra foi muito debatido enquanto estava em campo. Um agricultor que mora no “Ramal dos Paulino” – Vila São Pedro, não possuía título de terra. Ele me contou que morava há 10 dez anos no local e vinha tentando provar para a justiça que o terreno lhe pertencia, pois um vizinho comprou um pedaço de terra de um antigo morador do ramal que incluiu o terreno dele como parte da sua propriedade. Isso fez com que o vizinho entrasse com um pedido na justiça para tomar posse de suas terras. O caso era sempre lembrado. Em uma conversa com uma agricultora do Ramal dos Paulino sobre os pés de fruta, ela lembrou desse caso e disse:

“Lá no terreno do XXXX tem muita benfeitoria. Tem uns pés de abacate, hum.... se o XXX ficar com essas terras vai ficar com todos os abacates. Tem muito abacate lá, dá de vender e comer!”

Em outra ocasião, outro agricultor do Ramal dos Paulino comentou:

“XXX tem direito à terra... ih...ele já plantou um monte de fruteira... tudo é bem de raiz.

- Por que é bem de raiz?

Porque serve como prova que ele está ali faz tempo... ih...e também dá um dinheiro medonho, tem que indenizar!

- Mas como vão saber se foi ele quem plantou?

Ah! Os vizinhos são testemunhas! Todo mundo sabe que foi ele que plantou...

Quando são plantados num local identificado como específico dos pés de fruta, diz-se que ali é o “sítio”, não importa em que espaço do quintal ou terreiro se encontra, ou mesmo se já está fora dos limites do que o agricultor considera como seu quintal ou terreiro – que é geralmente definido em relação à proximidade da casa. O local onde os pés de fruta estão concentrados e que ficam ao alcance dos olhos do agricultor no terreno da sua casa, pode-se afirmar que aquele espaço é o sítio.

Nos sítios também podem ser plantados as palmeiras: pupunha (*Bactris gasipaes*), açai (*Euterpe oleracea*), buriti (*Mauritia flexuosa*), patoá (*Oenocarpus bataua*) e bacaba (*Oenocarpus distichus*). Coité (*Crescentia cujete*), usada para fazer cuias. As castanhas (*Bertholletita excelsa*). E os arbustos de café (*Coffea arabica*) e urucum (*Bixa orellana*). Mas assim como os canteiros, que

existem apenas nas casas das mulheres mais dispostas a cultivá-los, a quantidade e variedade dos pés de fruta e arbustos em determinado terreno também depende da disposição tanto do agricultor como da agricultora para o seu plantio.

É certo que *todas* as moradias dos agricultores possuem pelo menos *um* pé de fruta, ao contrário do canteiro, que pode ou não ser cultivado. Mas nem todas as moradias possuem diversos e inúmeros pés de fruta. A quantidade e variedade dos pés de fruta em um determinado quintal ou terreiro depende de fatores ligados tanto à valorização da propriedade, como aos hábitos alimentares e à vontade e empenho do morador em garantir uma alimentação farta e variada aos seus familiares. Quem faz farinha, por exemplo, sempre tem um pé de coco para ser usado na tapioca e no beijú. A variedade de frutas garante a alimentação em diversas situações: entre as refeições, como no caso do lanche das crianças, que consomem as frutas *in natura* ou em forma de suco. As frutas também garantem a alimentação dos agricultores no intervalo do trabalho nos roçados. As bananas, em especial, podem ser consumidas tanto no café da manhã – bananas grandes cozidas com sal, como entre as refeições ou então depois do almoço, como sobremesa. O mamão é geralmente consumido entre as refeições, de preferência, servido com farinha de mandioca, deixando tudo muito crocante.

A quantidade e variedade dos pés de fruta em um determinado quintal ou terreiro também dependem de fatores ligados às questões estéticas. Muitas agricultoras plantam hortaliças e pés de fruta para embelezar a propriedade. Existem ainda os pés de árvores que não são propriamente pés de fruta, como o “pé de abiu de sombra”, que são plantados visando garantir sombra nos terreiros das moradias.

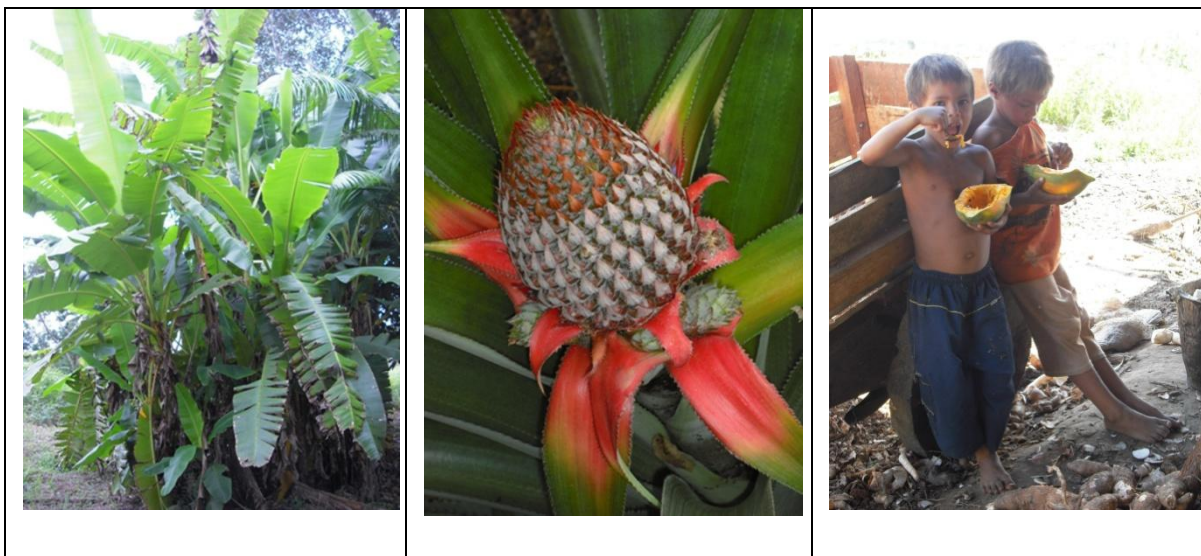


Foto 4: Bananas, ananás e mamões são muito consumidos pelos agricultores.

Em geral, as mudas e sementes desses pés de fruta, arbustos, plantas ornamentais, verduras, ervas, temperos e outros produtos agrícolas que são cultivados pelos agricultores são adquiridos com os vizinhos, que muitas vezes são também seus parentes. Mas os parentes dos vizinhos, ou parentes que moram distante em outros ramais e até em outras cidades, os “irmãos da igreja” e os colegas de trabalho também formam uma rede de troca de mudas e sementes. Muitos agricultores ainda compram frutas e outros produtos nos mercados de Cruzeiro do Sul e guardam as sementes para plantar nos seus terrenos. As agricultoras, em especial, costumam pegar galhos de plantas ornamentais em terrenos aleatórios e até das praças de Cruzeiro do Sul para plantar ao redor da moradia.

3.2.4 As palheiras

As *palheiras* – ou *paieiras* na pronúncia local – são plantas que dão *palha*, ou palmas. Podem ser plantadas no terreiro ou sítio, mas geralmente quem possui palheira ao redor da casa é quem tem uma parte do terreno em área alagada, onde elas crescem sem que o agricultor precise plantar. As palheiras (ou palmeiras) produzem açai (*Euterpe oleracea*), pupunha (*Bactris gasipaes*), buriti (*Mauritia flexuosa*), patoá (*Oenocarpus bataua*) e bacaba (*Oenacarpus distichus*). Os frutos dessas *paieiras* são classificados como “caroços” e são coletados em épocas diferentes umas das outras. Assim, durante todo o ano, a população local tem acesso a esse tipo de alimento.

Nem todos os moradores coletam os frutos das palmeiras, visto que para isso o método consiste em subir no alto da árvore e apanhar o cacho cheio de frutos sem deixar que ele caia no chão – caso o cacho caia no chão, partem-se os frutos (em forma de coquinhos) e se estraga a coleta, já que as palmeiras são altas. Um método alternativo possível consistiria em derrubar a palmeira para coletar os frutos, talvez com impacto direto menor sobre os frutos. Esse método predatório não é usado. Quem coleta os frutos das palmeiras também corre o risco de cair da árvore, o que não é raro! Mas sempre há algum morador disposto a arrancar os cachos e dividir os “caroços”, como são chamados os coquinhos.

Os frutos do buriti, do patoá e da bacaba podem ser consumidos em forma de vinho ou roídos após amolecidos com água morna. Os frutos dessas palmeiras são mais grossos e resistentes à queda do alto da árvore, de modo que muitas vezes, basta pegar os coquinhos do chão e colocá-los em um balde com água em meio ao sol quente da região. Em poucas horas, os moradores terão esses alimentos para degustar. A pupunha é sempre consumida cozida. Já o açai, em forma de *vinho*.

A preparação do *vinho* se faz mediante um processo que inclui várias etapas: primeiro os “caroços” são amolecidos em água morna. Depois são “machucados com a própria mão” com um pouco de água. Passa-se essa mistura pela peneira. Machuca-se mais caroços, mistura-se esses caroços com esse líquido inicial ou então com mais um pouco de água. O vinho começa a ficar pronto... O vinho é feito aos poucos. Um bom vinho não pode ser ralo; tem que ser grosso. Para isso, os caroços devem ter uma boa polpa e quem está fazendo deve saber em que medida deve-se acrescentar ou não a água, e peneirar até dar o ponto certo. Trata-se de um processo que exige prática e conhecimento.

Os caroços são consumidos entre as refeições principais, com um pouco de sal ou então puro. Os vinhos são consumidos com farinha de mandioca e podem levar sal ou açúcar, dependendo da vontade de quem o consome. Os vinhos são consumidos entre as refeições principais ou durante essas refeições, junto a carnes e peixes. Os caroços não são considerados “frutas”, mas “alimentos”.

Apesar da carne (de gado ou de caça) ocupar papel central na alimentação dessas populações – diz-se que quando não há carne, não há comida – outros produtos garantem a alimentação. Entre os seringueiros, farinha de mandioca, arroz e feijão não são considerados

“rancho” e portanto, não promovem a saciação da fome (Costa, 1998; Postigo, 2010). Os agricultores compartilham dessa ideia e na falta do rancho, eles recorrem a esses “alimentos” para se alimentar. A farinha, por exemplo: quando não há nada que possa ser comido, a farinha misturada com água e açúcar, com água e sal ou então, com um caldo feito de óleo, sal, temperos (cebolinha e couve) e pimentas pode alimentar uma família. O mesmo vale para o feijão. O feijão não é considerado o melhor alimento para ser consumido, mas na falta de carnes, ele garante energia ao indivíduo. Mais adiante, no item sobre “alimentação” descrevo com detalhes os alimentos consumidos localmente.

Há quem prepare os vinhos utilizando máquinas próprias para isso, que podem ser compradas nas lojas de Cruzeiro do Sul. A máquina, no entanto, é mais usada por quem faz do extrativismo uma atividade econômica. A preparação do vinho para o consumo familiar, em geral, é feito manualmente e por uma única pessoa.

Esse tipo de extrativismo com vistas a gerar renda é feito pegando-se os frutos nas áreas alagadas da floresta, longe dos espaços domésticos. Na Vila São Pedro, por exemplo, os moradores comercializam o *vinho* de açaí e buriti dentro e fora da própria localidade. O comércio fora da Vila São Pedro, no entanto, é liderado por extrativistas vindos de outras regiões, em especial, da cidade de Cruzeiro do Sul – existem alguns caminhos abertos no meio da mata que conectam a cidade com a Vila São Pedro, por onde se chega andando. No Croa, por sua vez, não há o comércio desses frutos e vinhos.

Nota-se portanto, que a Vila São Pedro, que é “agrícola”, comercializa um produto extrativo, enquanto a Comunidade Croa, que é “Reserva Extrativista”, não parece vender produtos extrativos. Isso reforça o tema geral desse capítulo: que apesar de suas diferenças aparentes, as duas localidades possuem uma base agrícola comum, e que uma “comunidade agrícola” pode ter atividades extrativas complementares.



Foto 5: Em sentido horário: área alagada na floresta com palmeiras (Vila São Pedro/ 2010), caroços de açaí, e o menino Alfredo, de 9 anos, que está aprendendo a pegar bacaba do pé (Comunidade Croa/ 2010).

3.3 A diversidade agrícola nos roçados

Os roçados compõem um espaço de cultivo da terra geralmente distante da moradia do agricultor, onde se plantam arroz, milho, mandioca, inhame, melancia e feijão. Pode-se plantar também abacaxis e ananases, pés de banana, pés de mamão, pimentas e madeiras de lei como amarelinha (cf. *Aspidosperma*), cumaru (n.i. 235) e aguano (*Swietenia macrophylla*). As bananeiras – de várias variedades – são plantadas às vezes no *aceiro do roçado* de mandioca. Também há os *roçados de banana*. Um roçado de banana, ou um roçado de mamão, por exemplo, é um espaço de cultivo de terra onde são plantados apenas essas espécies.

A distância de um roçado em relação à casa do agricultor pode variar entre alguns metros até quilômetros, e nesse caso o local onde se situam os roçados são chamados de “centro”. Na Vila São Pedro, por exemplo, os roçados estão geralmente localizados a alguma distância da casa do agricultor – não há continuidade entre local de moradia e terreno de trabalho. Casas e roçados distribuem-se descontinuamente. Isso ocorre devido às transformações na ocupação local que resultaram da regularização fundiária ocorrida no início dos anos 1980. Em alguns casos, o

agricultor do São Pedro também mantém um pequeno roçado ao lado de casa; diz-se que é um “roçadinho”.

Na Comunidade Croa, existem roçados ao lado das moradias e existem os roçados distantes das moradias, no mesmo terreno ou em terrenos distintos: às vezes os agricultores optam em manter seus roçados nos terrenos de parentes ou mesmo de vizinhos, por diversos motivos: fugir da alagação, dividir o trabalho no roçado, aproveitar a terra que foi “brocada”, mas ficou sem uso. Ao contrário do São Pedro, não houve regularização fundiária no Croa definindo os limites das propriedades e a colocação dos roçados ocorre segundo regras que são definidas e compartilhadas localmente.

No roçado podem ser plantados tanto alimentos para serem consumidos pela família como para a venda. A produção agrícola comercial do roçado varia segundo o solo de cada ambiente, classificados localmente como solo “de areia” ou solo “de barro”. Para termos uma ideia, em estudo realizado na Reserva Extrativista do Alto Juruá, Amaral e Melo (2002:51) identificaram cinco tipos de solo chamados localmente de: solo de “barro vermelho”, que são classificados tecnicamente como os Argissolos Vermelho Amarelo, solo do “tipo areiúsko”, que são os Cambissolos, solo “barro preto rachador”, Chernossolos, “barro branco”, Gleissolos e por fim, “areia de várzea”, os Neossolos Flúvicos. No Croa e no São Pedro não escutei tamanho detalhe na classificação local dos solos. Falava-se apenas em solos “de areia” e solos “de barro”. Na Vila São Pedro, diziam que o solo “de areia” era um solo bom para plantar arroz e mandioca. Daí o principal produto agrícola da Vila São Pedro ser a farinha de mandioca. Na Comunidade Croa, o solo era considerado “de barro” e “não era bom para plantar mandioca”. Lá os produtos comerciais giravam em torno de bananas, mamões e pimentas.

O que caracteriza o roçado é a maneira como ele é trabalhado. Em especial, diz-se que é um roçado um pedaço de terra que foi inicialmente “brocado na mata bruta”. Assim, quando o agricultor vai “botar roçado”, ele primeiro “broca” os *paus* menores usando um terçado. Em seguida, derruba os *paus* maiores com machado (hoje em dia com moto-serra). O uso dessas ferramentas é importante para definir o que é a “broca” e a “derrubada”. Após ter derrubado a mata, há um período de tempo durante o qual os restos da vegetação secam ao sol. Depois de secos os paus da broca e da derrubada, ateia-se fogo na área derrubada. Após essa queima, vem a operação de “encoivarar”: ou seja, junta-se os paus que não foram queimados e ateia-se fogo novamente. Finalmente, limpa-se o terreno com enxada para começar o plantio entre os inúmeros

troncos chamuscados que sobraram da “coivara” e que permanecem caídos no chão. Grandes troncos caídos no chão de um roçado indicam que a terra é nova, significa que a terra ainda está boa.

O nome roçado está ligado ao significado da palavra *roçar* – cortar o mato baixo, com terçado. Note que enquanto dura o ciclo de plantio e colheita, é preciso ainda *limpar* o roçado – a isso se chama também de *roçar*. Faz-se isso enquanto a mandioca cresce, e sobretudo quando há replantio, já que durante o segundo ano de crescimento tende a aumentar a competição com ervas e arbustos invasores. Nos altos rios, esse trabalho é frequentemente feito por mulheres com ajuda de crianças, quase diariamente; mas homens também dedicam-se a manter o roçado limpo. Essa atividade é uma das que se tornam mais intensivas à medida que aumento o tempo de uso (Pantoja et al, 2002). Entre os agricultores do Croa e do São Pedro, a limpa é feita apenas em alguns momentos – três vezes ao ano. Os homens dedicam-se mais que as mulheres nesse trabalho de manter o roçado limpo. Muitas crianças e jovens freqüentam escolas. Eles ajudam seus pais no roçado somente algumas horas por dia. Há casos em que o horário das aulas dificulta ou mesmo impossibilita que eles ajudem no roçado, mas não é improvável que eles falem às aulas e em alguns (poucos) casos, deixem de freqüentar a escola para poder ajudar os pais.

Roça é como o agricultor chama a mandioca ou macaxeira. Mas um *roçado* pode ser de *roça* ou de banana, ou de feijão, ou de arroz. Doze mil covas de roça, ou uma quadra, são exemplos de medidas usadas pelos agricultores para designar a área de um roçado. A medida em “*covas de roça*” (onde cada cova corresponde a um pau de roça plantado), segundo contam os agricultores, era muito usada nos “*tempos dos seringais*”. Hoje a unidade em “*covas de roça*” tem sido substituída pela unidade de “*quadra*” e suas variações “*meia quadra*”, ou “*quadra e meia*”. Uma quadra corresponde aproximadamente a um hectare (a área de um quadrado de cem metros de lado, ou dez mil metros quadrados). Segundo os agricultores, uma quadra equivale aproximadamente a doze mil covas de roça, dependendo da maneira e do terreno onde foi plantada (doze mil covas de roça em uma quadra significa portanto que há 1,2 paus de roça por metro quadrado). O termo “*tarefa*”, em que uma tarefa é igual a um quarto de “*quadra*”, também é utilizado.

Uma vez aberto o roçado, os agricultores utilizam esse pedaço de terra de várias maneiras, conforme o tipo de solo, as necessidades e a vontade do agricultor. Na Vila São Pedro, por exemplo, uma vez aberto o roçado, costuma-se plantar primeiro o arroz e logo após a colheita, mandioca e milho simultaneamente, ou então, mandioca e depois o milho; em outros casos, planta-se mandioca primeiro e depois da colheita, planta-se o milho. Depois da primeira colheita muitos agricultores também reservam um pedaço específico do roçado para o plantio de melancias ou abacaxis e ananases; houve casos no São Pedro em que após a primeira colheita do arroz, o agricultor transformou a área em pasto.

Na Comunidade Croa, também costuma-se plantar primeiro o arroz, depois a mandioca e o milho simultaneamente. Também vi roçados onde foram plantados simultaneamente mandioca, paus de amarelinha, cumaru e aguano e alguns pés de pimentas; mandioca e alguns pés de abacate; vi casos onde o agricultor plantou somente pimentas, somente mamões, somente bananas. Tanto no São Pedro como no Croa, percebi que é do costume plantar um pouco de jerimum e algumas touceiras de inhame nos roçados. No Croa, especificamente, existem os “reinados”, local onde se cultiva Rainha (*Psychotria* sp.), planta usada ritualmente entre os adeptos do Santo Daime. Segundo Seixas (2008: 112), *“a Rainha se desenvolve melhor na sombra e sobre solos férteis, de modo que as áreas trabalhadas para a implantação de reinados estão preferencialmente descansadas e localizadas nas bordas com a mata virgem”* (sobre o cultivo da Rainha e o culto do Santo Daime na Comunidade Croa, ver capítulo 5).

Esses métodos diferenciam-se das práticas agrícolas entre os seringueiros do Alto Juruá, por exemplo. No rio Tejo e em outros lugares do Alto Juruá, o milho só é *plantado em roçados* junto com a mandioca e no primeiro ano apenas; a mandioca é então replantada, mas o milho não. A melancia é plantada nas praias dos rios (areia), e o milho é plantado todos os anos nos barrancos (argila e areia) dos rios (Pantoja *et al*, 2002). Diferentemente da Vila São Pedro e do Croa, onde o milho dos “roçados” é sempre plantado em terra firme.

Note que nos roçados da Vila São Pedro e do Croa não são usados *métodos para repor a fertilidade da terra* (emprego de adubo ou “paul” como se faz nos canteiros, ou de produtos químicos). Após um período de uso do roçado – que pode oscilar entre um ou dois anos consecutivos (com exceção dos roçados de mamão ou banana), esse pedaço de terra é abandonado para um período de descanso antes do próximo plantio. Nesse período cresce uma mata secundária chamada de “capoeira”. Tanto no São Pedro como no Croa, segundo os relatos

dos agricultores, o período de descanso, em geral, dura de dois a três anos. Após esse tempo, *a capoeira é brocada* e inicia-se um novo plantio no roçado. Depois de alguns plantios, esse pedaço de terra pode virar pasto ou pode vir a ser abandonado por um período maior, onde são mantidas as capoeiras consideradas “velhas”. No São Pedro, por exemplo, ouvi relatos de capoeiras de oito anos.

Existem, dessa forma, alguns ciclos de uso dos roçados: um exemplo de ciclo de uso do roçado ocorre quando o roçado é *aberto na mata bruta* e plantado no ano 1; nos anos 2 e 3 ele não é plantado – sendo que a mandioca é arrancada na totalidade ou na maior parte no ano 1. Os agricultores contam que esse ciclo pode ser repetido no máximo até cinco vezes, sempre com um descanso de dois (ou três) anos entre um plantio e outro. Note que à medida que aumenta o número de replantios, deve aumentar o esforço para controlar o avanço das ervas e arbustos que invadem o espaço – isso é o efeito da luz do sol, que permite o rápido crescimento de plantas “invasoras” que agora competem com a lavoura.

Outro ciclo de uso do roçado é *plantar no arrancador*. Nesse caso, o agricultor arranca todas as mandiocas do roçado aberto na mata bruta (ano 1) e planta novamente em seguida (ano 2). Em geral, o agricultor recorre a esse método quando o solo ainda mantém uma boa qualidade para ser replantado sem a necessidade do descanso da terra para reposição dos nutrientes.

Podemos pensar o *roçado*, portanto, como um processo, da mesma forma que a *capoeira*. Roçados-capoeiras podem formar uma sucessão. Roçados na mata bruta dão origem a roçados de segundo ano e de terceiro ano, que dão origem a capoeiras que podem ou não dar origem a (a) capoeiras velhas, (b) novos roçados ou (c) *pastos*. Esse processo sucessional que leva roçados na mata bruta até um *pasto para gado* é muito comum. Uma das razões para isso é a invasão de pragas (*pruma*) nos roçados de segundo e terceiro ano, tornando cada vez mais trabalhosa a operação de *roçar para plantar*. Com isso, torna-se menos trabalhoso *botar roçado (novo) na mata bruta* do que *roçar* um terreno invadido pela pruma (*Pteridium aquilinum*), o que é feito com enxada e sob o sol quente...

No São Pedro, devido à facilidade de acesso, os agricultores têm a possibilidade de usar tratores do governo que são adaptados para arar a terra. Nesse caso, os ciclos dos roçados podem ser repetidos mais vezes. Os tratores são oferecidos pelo governo com o objetivo de recuperar a fertilidade da terra e aumentar a duração de seu uso. O método de “*arar a terra*” tem como

finalidade eliminar a pruma, que uma vez tendo invadido a terra torna muito difícil a limpa com enxada; nesses casos o trator permite extrair a pruma com suas raízes com rapidez, permitindo a reutilização para plantio. Segundo relatos dos agricultores, o uso do trator permite plantar mais *três ciclos*, além dos cinco plantados anteriormente.

Os esquemas acima – que têm em mente a mandioca como cultivo principal – se adaptam a diferentes tipos de solo e a diferentes espécies vegetais. O arroz, que é sensível à qualidade do solo, costuma ser plantado nas primeiras duas vezes do uso do solo, tanto no roçado recém-aberto na mata bruta como no roçado plantado na capoeira já “aradada”. Na terceira “planta”, o solo já está fraco e o arroz não cresce. O milho e a melancia devem ser plantados da segunda “planta” em diante. Já a mandioca é plantada durante todos esses ciclos sem interrupção. Isso porque a mandioca é mais resistente a solos de má qualidade, e suporta melhor o replantio em solos que já foram empobrecidos pelo cultivo em anos anteriores.

Essa é uma tese corrente na literatura sobre a agricultura amazônica: mandioca é resistente a solos pobres. Betty Meggers (1987) fez pesquisa sobre a agricultura itinerante entre os índios Mundurku, no rio Tapajós, e indica, por exemplo, que a produção de determinadas variedades de mandioca em um roçado típico de terra firme pode manter a mesma produção durante cinco plantas. Nesse caso, diz Meggers (1987:49), *“trata-se de uma produção de variedades que ficam maduras em 6 meses. A produção de variedades de mandioca que ficam maduras em 12 meses, no entanto, acarretam uma sensível redução no terceiro ano e no quarto ano é tão baixo que não compensa o trabalho de um replantio”*. Goodland (1975:48), em suas pesquisas sobre deflorestamento e agricultura ao longo da estrada Transamazônica, também mostra que o cultivo de todas as terras desmatadas pelos colonos se restringe *“praticamente à mandioca e ao arroz, além de uma pequena quantidade de milho e feijão”*.

Ainda sobre os roçados, como foi dito anteriormente, muitos agricultores costumam plantar touceiras de inhame no meio do roçado. Essas touceiras permanecem durante vários anos nesse pedaço de terra. O roçado é abandonado, cresce a capoeira, o roçado volta a ser utilizado e as touceiras de inhame continuam lá. O que nos leva a mais um aspecto *processual* do roçado. Isto é: roçados no estágio de capoeira permanecem produtivos. Olhando a situação desse ponto de vista, os ciclos de uso de roçados são ciclos de *uso contínuo* da terra.

O que é um roçado segundo agricultores da Vila São Pedro

“Nós chamava o roçado quando nós desmatava a mata. Nós derribava e chamava de roçado. Agora a gente considera a capoeira, mas chama de roçado porque vai pro roçado, mas é capoeira aquela terra que a gente está plantando. Depois que planta acaba ficando o roçado, porque nosso trabalho é na roça, ‘então perguntam, o fulano tá pra onde? Tá pro roçado!’ A capoeira é uma terra que já está lá no descanso, tá um embaubal, oaca, uma mata que dá na capoeira, jurubeba”. Adalgizio Vieira – seu Dalzio, 28/06/2010.

*

“Roçado é brocar a mata bruta por baixo. Depois paga uma pessoa com a moto- serra para derriba as árvores. Depois de derriba, deixa secar, e toca fogo para fazer o plantio. Planta o feijão, arroz, milho, macaxeira. Depois que tira o produto não é mais roçado, é capoeira. ‘Tem roçado?’ Não, plantei só umas capoeiras mesmo”. Raimunda Nonata Barbosa do Nascimento – Tida, 07/06/2010.

*

“Um roçado é quando o cara pega e broca. Agora a gente não está mais brocando porque o Ibama não deixa. Nós chega, pega o trator, trabalha cinco, quatro horas, e 11 horas larga. Já tá feito. O trator arada, revira a terra e corta o mato. Roçado é onde tá limpo, tá roçado, para plantar”. Francisco Casemiro de Oliveira – Cocha, 10/06/2010.

Vejamos alguns casos concretos: quando fiz a pesquisa na Vila São Pedro em 2010, o morador Zaga possuía dois roçados. Um dos roçados foi aberto em junho de 2009, em um espaço de mata bruta, onde ele plantou 1 hectare de arroz e depois de colhido, plantou mandioca. Esse roçado estava distante 1,5 Km da sua casa. O outro roçado foi aberto em outubro de 2009 em uma área de “capoeira aradada”, ou seja, um pedaço de terra que já havia sido arada com trator, plantada e depois de colhida, passou dois ou três anos descansando (virou capoeira). Esse roçado ocupava um espaço de 1,5 hectare e estava localizado a uma distância de cerca de 800 m de distância de sua casa. Nesse roçado Zaga havia plantado mandioca e milho ao mesmo tempo. Ambos roçados estavam localizados dentro dos limites das terras de sua sogra, mãe de sua esposa.

Outro morador da Vila São Pedro, Cocha, possuía apenas um roçado. Ele conta que sempre trabalhou com dois roçados, mas em 2010 estava trabalhando somente com um porque o outro roçado estava sendo usado em um projeto do governo de recuperação da fertilidade da

terra (ver capítulo 4). Cocha tinha um roçado de “uma quadra” (um hectare) de mandioca localizado a uma distância de cerca de 100 m da sua casa. Ele plantou a mandioca em junho de 2009. O roçado tinha sido aberto em “terra aradada de pruma”. Segundo Cocha, não havia mais capoeira nesse pedaço, apenas “pruma”. Era a segunda vez que ele utilizava esse roçado. Nas duas vezes plantou mandioca.

Um terceiro exemplo da Vila São Pedro é da moradora Tida: ela tem uma capoeira plantada de “meia quadra”, onde plantou melancia em um canto, feijão no outro e em um terceiro pedaço plantou roça e milho juntos. A “capoeira plantada” está distante cerca de 2 Km de distância de sua casa.

No Croa, temos o exemplo do morador João do Boi. Ele mantém o roçado no terreno do seu filho Quim, que fica distante cerca de trinta minutos de canoa com motor de rabeta. João do Boi possui um roçado de 40 mil covas de roça (segundo suas estimativas, o equivalente a três quadras) que ele abriu em julho de 2009 na mata bruta. Quim, seu filho, possui dois roçados: uma quadra de capoeira em que ele plantou o “arrancador” – roça, e uma quadra que ele abriu na mata bruta e plantou roça e milho juntos.

Outro exemplo é do morador Côco. Ele possuía dois roçados: um roçado de uma quadra que ele abriu na capoeira em setembro de 2009, onde plantou roça, abacate e côco e outro roçado que abriu no “capoeirão” (que tinha entre cinco e dez anos, segundo suas estimativas) em junho de 2010, onde iria plantar roça. Os roçados ficavam em terra firme, distante cerca de 600 m da sua moradia, na beira do rio Croa. Côco também possuía “um bananal” em um terreno que não tinha dono, subindo o rio Croa, por onde só se chegava de canoa.

Um terceiro exemplo é do morador Mâncio. Ele possuía dois roçados de banana, cada um medindo 1,5 quadra que ele plantou na capoeira. O primeiro roçado ele plantou em outubro de 2007 e o segundo, em outubro de 2008. Ele também possuía 1,5 quadra de rainha, que ele plantou em novembro de 2008. Além disso, possuía mais meia quadra de roça.

*

A noção de direito sobre um roçado está ligada ao trabalho. Um agricultor pode ter um roçado em terras que não lhe pertencem, mas é considerado o dono do roçado pelo trabalho empenhado naquele pedaço de terra. O dono de um roçado, portanto, não é o dono da terra. O

dono da terra disponibiliza o espaço onde será o roçado. Mas o dono do roçado é quem brocou, limpou, plantou e cuidou do roçado até fazer a colheita. Essas atividades requerem mais de uma pessoa para executá-las, devido à dificuldade e o tempo despendido. De modo que o dono do roçado é quem gerencia aquele espaço. É quem define quando e o que será plantado. Quem arruma as sementes e as manivas. Quem negocia com outros agricultores para ajudá-lo, sejam parentes ou vizinhos, mediante a simples cooperação mediada pelo parentesco, ou o pagamento pelo serviço, que pode ser feito com troca de dias de trabalho ou mesmo com dinheiro.

Em geral, o agricultor que possui um roçado em um pedaço de terra que não é considerado seu tem algum grau de parentes'co com o dono das terras. Assim, muitos filhos já crescidos, que possuem suas famílias e não estão mais sob a responsabilidade dos pais, mantêm seus roçados nas terras de pais e sogros. Nesses casos, pais e sogros são os donos das terras, mas não os donos dos roçados. O inverso também pode ocorrer: pais e sogros mantendo roçados nos terrenos dos filhos. Em alguns casos, os roçados são de responsabilidade de ambos – pais, filhos ou genros trabalham em conjunto no roçado e são considerados, portanto, donos por igual do roçado. Irmãos também podem dividir a responsabilidade do roçado. Novamente, ambos são os donos do roçado, não importa onde esteja localizado. Existem ainda os casos em que o agricultor pode manter seu roçado nas terras do vizinho.

Na Vila São Pedro, por exemplo, temos o caso de Demir. Ele tinha dois roçados no terreno do seu sogro, seu Dalzio: um roçado de meia quadra de roça que ele plantou em abril de 2010 e outro roçado de uma quadra onde ele plantou roça e milho juntos (em setembro de 2009) e posteriormente, melancia (em outubro de 2009). Após colher o milho e a melancia, Demir vendeu o roçado de roça para um vizinho, Toinho. Toinho arrancou a roça para fazer farinha. Note que nesse caso, além do genro Demir manter o roçado no terreno do seu sogro, agora um vizinho também estava utilizando as terras de seu Dalzio.

Outro caso da Vila São Pedro é de James. Ele tinha um roçado no terreno do sogro, seu Roque. James plantou uma quadra de roça em terreno de capoeira de um ano. Antes de virar essa capoeira, esse mesmo pedaço de terra foi usado pelo João, filho de seu Roque.

No Croa, os irmãos Tibau e Nunga mantêm um roçado em conjunto nas terras de Tibau. Tibau não consegue brocar por problemas de saúde. Ele paga para Nunga brocar e os dois plantam juntos. Os produtos do roçado ficam para as duas famílias. Dita, outro morador da Comunidade

Croa fez o seguinte comentário quando perguntei sobre o roçado que ele possuía no terreno do seu pai: *“Na verdade o roçado é só meu. Eu que faço, mas divido o produto com meu pai. Ele não agüenta trabalhar, é doente. É mais para consumo de casa. Às vezes a gente vende. Mas não é direto. Aqui as terras não são boas de roça.”*

Outro caso do Croa é do seu Raimundinho. Ele possui um roçado em um terreno subindo o rio Croa. Pelo que ele contou o terreno não tinha dono: *“Fui e falei com o presidente da sociedade agrícola, Gean, e ele deixou brocar lá em cima. Porque aqui não dá milho e lá dá. Lá plantei milho, feijão, banana. Abri o roçado em 2004. Na mata bruta. Plantei 30 touceiras de banana. Desse ano [2010] tem 158: uma quadra e meia. No roçado daqui tem roça caboquinha, que pegamos com seu Lauro desde o tempo em que chegamos no Croa. Uma quadra e meia. Plantei em outubro de 2009. Deve dar umas dez mil covas. Esse roçado é do Manuel e da mãe dele [segunda e atual esposa de Raimundinho]. Eu tava doente e fiz só uma limpa. Manuel vai fazer a farinha dele e nós, (eu e Maria), vamos fazer a nossa”.*

O espaço onde Raimundinho abriu o roçado na mata bruta em 2004, depois de alguns anos, passou a ser considerado pelos vizinhos como sendo dele. Tanto que em 2010, outro morador do Croa, seu Francisco mantinha um roçado de três tarefas de pimenta (900 pés de pimenta rosa) no “terreno do seu Raimundinho”. Nesse caso, Raimundinho passou a ter o direito de uso sobre o terreno que ele abriu na mata bruta, por conta do trabalho empregado nessa atividade. Esse espaço passou a ser considerado pela própria população como sendo dele. No entanto, o roçado que estava sendo cultivado nesse espaço era do seu vizinho, seu Francisco. Raimundinho cedeu o espaço para que seu Francisco pudesse plantar suas pimentas. Seu Francisco foi quem brocou a capoeira, preparou o terreno, plantou e agora zela pelo seu roçado.

3.3.1 Os usos do roçado

Quando o agricultor “bota roçado” na mata bruta, restam alguns troncos após a coivara. Hoje em dia, o agricultor pode aproveitar os troncos derrubados para fazer casas (retirando-os antes da queimada), ou utilizar os troncos mal queimados para fazer carvão, em fornos abertos próximo ao roçado. A prática de fazer carvão é recente e pode ser observada tanto na Vila São Pedro como na Comunidade Croa. Um agricultor da Vila São Pedro explica: *“Antes não tinha comércio porque o pessoal comprava dos vendedores que vendiam na beira do rio. Agora o*

transporte por aqui tá melhor. Dá pra vender pro pessoal de Cruzeiro do Sul. Eles usam muito para fazer churrasco, cozinhar com carvão”.

Existe o período certo para plantar: o arroz e o milho são plantados uma a duas vezes ao ano, em junho e setembro, pois em outubro começa a chover. O feijão é plantado em abril. A melancia pode ser plantada de fevereiro a maio. A colheita tanto do arroz, do milho, do feijão e da melancia é feita em três, às vezes quatro meses. A mandioca começa a ser plantada final de maio e pode se estender até novembro, mas com algumas ressalvas, pois é época de muita chuva – inverno amazônico, e a terra já deve ter sido plenamente preparada antes disso.

A fase de “secar” antes de “tocar fogo” é extremamente importante para a produção do roçado. O período de estiagem na região vai aproximadamente de julho a outubro, atingindo o ápice em agosto a setembro. Esse mês de sol intenso e continuado é ideal para “tocar fogo” produzindo bons roçados (quanto mais completa é a queima, mais cinzas e mais nutrientes terá o solo do roçado). Mas em outubro começam as primeiras chuvas – e se o agricultor esperar demais, corre o risco de ter que “tocar fogo” em um roçado úmido, o que é um verdadeiro desastre.

Em geral, o agricultor não usa insumos agrícolas nessas plantações. As pragas que costumam atacar na região são a “lagarta mandorová”, na mandioca, e a “vaquinha”, na melancia. Alguns produtos químicos podem ser usados para conservar o arroz e o feijão, como “toxtoxin”, e são armazenados em sacas de plástico. Parte dessas sacas é guardada nas moradias dos agricultores e será utilizada como semente no próximo plantio. A semente do milho, por sua vez, é guardada no próprio roçado. O agricultor pega a espiga do milho e a vira de ponta-cabeça: guardar a semente dessa maneira evita o gorgulhão. Já as sementes da melancia são sementes industrializadas de marcas como “Isla Pro” e “Top Seed” e são compradas em lojas especializadas de Cruzeiro do Sul. Um agricultor explica a preferência pelas sementes industrializadas: *“São sementes selecionadas... a melancia fica mais docinha, vende mais... o estranho é que só dá para plantar uma vez... se eu quiser plantar de novo, não adianta guardar as sementes, tem que comprar de novo!”*



Foto 6: Sementes industrializadas usadas pelos agricultores. Da esquerda para direita: sementes Isla Pro “A super semente” de melancia. Sementes Top Seed de melancia. Sementes Isla Pack de tomate, cenoura e berinjela. Ambas empresas são nacionais originais do Sul e Sudeste do Brasil – a Top Seed pertence à empresa Agristar. As informações contidas nas embalagens não fazem referência se as sementes são transgênicas ou sementes híbridas protegidas pela “Lei de Proteção dos Cultivares”, que dá direitos às empresas sobre as sementes.

*

O calendário a seguir (tabela 1) indica os meses de atividade agrícola da Vila São Pedro. O calendário foi feito com base em entrevistas e observações sobre as práticas e o consumo agrícola da população local. Através desse calendário podemos visualizar que espécies como patoá, mamão, coco, banana, graviola, limão e laranja enxertada são colhidos o ano inteiro. Também percebemos que é possível plantar e colher mandioca, bem como fazer farinha vários meses ao ano. Um item específico será dedicado à produção da mandioca. Por ora, cabe ressaltar que apesar da possibilidade de plantar e colher mandioca o ano inteiro, existem algumas ressalvas: a melhor época considerada para plantar mandioca é no início do verão: maio, junho, julho, porque *“dá umas batatas maiores, fica mais carregada”*. No verão também é bom de plantar porque não tem que fazer *“muita limpa”*, geralmente três, ao contrário de quando se planta no inverno, em que o agricultor terá que fazer mais do que isso por causa da chuva. O preparo tradicional da terra só pode ser feito no verão, porque se faz necessário o uso do fogo e no inverno não dá certo: chove muito, a terra e os paus ficam molhados e o fogo não pega. Sobre a produção da farinha, apesar da melhor época para colher a mandioca seja de final de abril a início de setembro, o agricultor toma cuidado para sempre deixar uma *“ponta”* do roçado com mandiocas maduras, para que ele possa fazer farinha em caso de necessidade. Faz-se farinha em quantidades menores, mas que se torna uma segurança para alimentação e para a economia familiar. O dinheiro

adquirido com a venda pode servir para comprar alguma coisa, pagar uma conta, etc. A mandioca não é apenas um alimento, mas uma poupança. A “precisão”, como os agricultores se referem aos casos de necessidade, também pode fazer com que a plantação seja colhida antes do tempo ideal para sua maturação, de dez a doze meses.

Tabela 1: Calendário da atividade agrícola na comunidade São Pedro

MÊS	ROÇADO	PALHEIRAS	FRUTEIRAS
Janeiro	Colheita milho e arroz	Açaí/ Pupunha	Cupuaçu
Fevereiro	Plantar melancia – colheita em 3 meses.	Açaí/ Pupunha	Cupuaçu
Março		Açaí/ Pupunha	Cupuaçu
Abril	Plantar feijão – colheita em 3 meses Final de abril começa a melhor época da colheita da mandioca para fazer farinha	Açaí/ Pupunha	Cupuaçu
Maio	Farinhada / começa a época de brocar e queimar / plantar mandioca/ ultimo mês para plantar melancia	Açaí	Cupuaçu Laranja Uvalha
Junho	Broca/queima Farinhada Plantar milho/arroz – colheita em 3 meses Plantar mandioca	Açaí	Laranja Uvalha Tangerina Abacate
Julho	Broca/queima Farinhada Colheita do feijão Plantar milho/mandioca	Buriti	Laranja Abacate
Agosto	Mês muito seco: terra dura para plantar. Colheita do feijão Mês de Farinhada	Buriti	Abacate
Setembro	Plantar roça/ melancia Colher e plantar milho/arroz	Buriti	
Outubro	Plantar roça/ melancia	Buriti	
Novembro		Buriti	
Dezembro		Buriti/ Açaí	

Uma agricultora fala sobre a plantação e colheita da mandioca

“Plantei uma quadra em outubro de 2009. De roça branquinha e curimem preta que eu peguei com [vizinho] João Batista. Também plantei milho, que eu comprei na cidade. Vou arrancar a mandioca amanhã para fazer farinha. Ainda não tem roça madura, mas já está boa para fazer farinha. Madura, só com um ano. Mas precisamos arrancar porque não tem recurso que deixe esperar madurar”. Maria das Dores Gomes Ferreira - Dora. São Pedro, 15/06/2010

3.3.2 A produção da mandioca

A produção de mandioca é desenvolvida em toda a região. O consumo da farinha é essencial na alimentação local. A produção da farinha abastece tanto o mercado regional como o mercado local – da cidade de Cruzeiro do Sul e por vezes, o mercado comunitário, que embora não seja lucrativo, é responsável em manter a segurança alimentar local. Nesses casos, a farinha é vendida a quem não produz, mas na maioria dos casos, quando falta farinha na casa de um morador, outros moradores dão um pouco de farinha para ele. Farinha é item que não se nega a quem precisa.

A farinha de mandioca é produzida tanto na Vila São Pedro como na Comunidade Croa. Na Vila São Pedro, a farinha de mandioca constitui o principal produto agrícola comercializável na localidade. No Croa, embora a maioria dos moradores produza farinha, apenas alguns comercializam o produto. A produção é voltada principalmente para o consumo da família.

Apesar do papel da mandioca ser diferente nas duas localidades, o processo de plantio da mandioca e de produção da farinha são os mesmos: o plantio da mandioca é feito usando apenas enxadas, baldes ou cestos e a força corporal. Primeiro, o agricultor, utilizando uma enxada, abre pequenas covas no solo com cerca de cinco centímetros de profundidade. As covas ficam distantes, em média, um metro umas das outras. À primeira vista, a forma como as covas são abertas parece um tanto aleatória. Não existe uma ordem rígida como seria numa plantação em fileiras, no entanto, existe um padrão para abrir as covas. Elas não podem se distanciar muito umas das outras. E devem ocupar todo o espaço da área limpa. As covas são então preenchidas com pedaços de maniva e cobertas com terra, que é empurrada pelos próprios pés dos agricultores. As manivas são o caule da planta da mandioca. São com as manivas (estacas) que a

mandioca é plantada. Ao arrancar um pé de mandioca para fazer farinha, o agricultor guarda as manivas e deixa estocada no próprio terreno para o próximo plantio. As manivas são cortadas em pedaços de cerca de sete centímetros e alocadas dentro de cestos ou baldes de plástico para que possam ser distribuídas entre as covas abertas. Enquanto um agricultor corta a maniva, o outro abre a cova e preenche com as manivas.

Assim se dá o plantio da mandioca. A partir do oitavo mês, às vezes antes, a partir do sexto mês, começa a colheita, que pode se estender até o décimo segundo mês. Durante esse período, os agricultores costumam fazer “três limpas”: eles precisam capinar o roçado, arrancando mato e outras plantas ao redor dos pés de mandioca, para que ela possa crescer e se desenvolver.

A “roça”, como os agricultores chamam a mandioca, pode ser de várias “qualidades” (variedades) e está dividida entre mandioca “amargosa” ou “brava” e mandioca “mansa”, esta última identificada por vezes como “macaxeira”. A diferenciação nos termos para saber se a mandioca é brava ou não, no entanto, não é rigorosamente utilizada pela população, principalmente pelos mais jovens: para eles, mandioca e macaxeira são sinônimos; são simplesmente “roça”. Nós também adotamos o nome comum de mandioca ou roça para nos referirmos à espécie.

Cabe ressaltar que a noção de “qualidade” para referir-se às variedades de mandiocas é uma noção local. Emperaire (2002:191) descreve a “qualidade” como “um conjunto de indivíduos que apresenta características suficientemente semelhantes – e suficientemente diferentes daquelas observadas em outros conjuntos – para ser reconhecida como um grupo à parte e identificada por um nome que lhe é próprio”. O nome, diz a autora, “é um atributo essencial da variedade entre as populações tradicionais, pois dá sentido ao objeto e permite sua inserção em um universo de referências culturais”. A noção de qualidade, no entanto, “pode encobrir diversos níveis de homogeneidade biológica”, aponta Emperaire.

No “Ramal dos Paulino”, na Vila São Pedro, encontramos dez qualidades de “roça” plantadas em 2010: uma qualidade de mandioca mansa “amarelinha”, também chamada de “rasgadinha”, e as mandiocas bravas “mansa-e-brava”, “milagrosa”, “branquinha”, “curimem-roxa”, “curimem-preta”, “curimem-branca”, “caboquinha”, “chico-anjo” e “rasgadinha-preta”. No Croa encontramos sete qualidades de roça: cinco qualidades de roça que também foram encontradas no Ramal dos Paulino, na Vila São Pedro: “amarelinha” ou “rasgadinha”, “curimem-

roxa”, “caboquinha”, “braquinha” e “chico-anjo”. E as qualidades “santa- maria” e a “maria-faz-ruma”, essa última, que amadurece em seis meses.

Rizzi (2011:95; 118), que também fez pesquisa no Ramal dos Paulino, na Vila São Pedro, identificou quatorze qualidades de roça na localidade: “chico-anjo”, “caboquinha”, “mansibraba”, “panati”, “curimê-branca”, “curimê-roxa”, “curimê-preta”, “amarelinha”, “rasgadinha”, “milagrosa”, “aparecida”, “branquinha”, “mulatinha” e “araçá”. A autora identificou seis qualidades de roça diferentes das que identificamos em 2010: as qualidades “panati” e “araçá” como sendo duas qualidades da EMBRAPA. E as qualidades “amarelinha”, “rasgadinha”, “mulatinha” e “aparecida”.

De fato, um agricultor do Ramal dos Paulino, seu Dalzio, plantava as qualidades “panati” e “araçá”. Descobri que ele plantava essas qualidades quando fiz a primeira etapa da pesquisa de campo, em 2008. As qualidades foram identificadas na casa de farinha, depois de já terem sido arrancadas do roçado. Em 2010, quando questionei seu Dalzio sobre as qualidades de roça que ele tinha no roçado, no entanto, ele não mencionou mais as qualidades da EMBRAPA. Sobre as qualidades “amarelinha” e “ragadinha”, nas conversas em que travei com agricultores tanto da Vila São Pedro, como da Comunidade Croa, eles sempre lembravam que os dois nomes referiam-se a mesma qualidade; por isso tratei essas qualidades como sinônimas.

Já a qualidade “mulatinha”, segundo Rizzi (2011), já não era mais plantada na época em que desenvolveu sua pesquisa e a qualidade “aparecida” referia-se a uma qualidade de roça que surgiu espontaneamente no roçado. Esta qualidade reproduziu-se por semente e não por maniva como normalmente acontece. Ela é nesse caso classificada como *mandioca brava*, não pelo sua toxicidade e sim porque nasceu espontaneamente no roçado. Esta mandioca, no entanto, como aponta novamente a autora, não foi propagada, pois sua raiz foi considerada ruim pelos agricultores.

As tabelas 2 e 3 trazem mais detalhes sobre as qualidades de mandioca plantadas pelos agricultores do Ramal dos Paulino, na Vila São Pedro e pelos agricultores da Comunidade Croa. Os dados foram coletados através de questionários, em 2010. O objetivo era identificar como a mandioca havia sido adquirida, para mostrar a circulação de manivas entre a população:

Tabela 2: Qualidades de roça do Ramal dos Paulino – Vila São Pedro

Nome do agricultor	Qualidade de roça encontrada no roçado	Quem doou as manivas
Chico	Amarelinha 1	Biu, irmão do Cocha
Cocha	Mansa-e-braba 2 Branquinha 3 Milagrosa 4	João Paulino Chico, irmão do Delo João Paulino
Dalzio	Branquinha Manse-e-braba	Nego Paulino Seu Nonato, do ramal Santa Rosa
Dão	Curimem-roxa 5 Mansa-e-braba Branquinha Milagrosa	Dalzio Dalzio Dalzio Dalzio
Delo	Amarelinha Branquinha	Bastião, vizinho do Cocha Tida
Demir	Amarelinha Branquinha	Doquinha Nego Paulino
Doquinha	Branquinha Mansa-e-braba Amarelinha	Dalzio “Já tinha” Antonio Nerelo, do Ramal do Alexandre
Dona Eline	Curimem-Roxa 6 Branquinha Mansa-e-braba Milagrosa Amarelinha	“Do outro roçado” “Do outro roçado” “Do outro roçado” “Do outro roçado” “Do outro roçado”
Francisco	Branquinha	Do seu irmão, no ramal da Buritirana
Jocilene	Curime-roxa Mansa-e-braba Amarelinha	Com a mãe, Dona Eline Dona Eline Dona Eline
Nego Paulino	Mansa-e-braba Milagrosa Curimem-branca 7 Chico-anjo Branquinha	Não soube dizer “Já tinha” Com o pai (falecido), seu Antonio Leandro Seu Antonio Leandro Seu Antonio Leandro
Tida	Curimem-roxa Milagrosa Caboquinha 8 Amarelinha Chico-anjo Branquinha Mansa-e-braba	Dalzio Dalzio Dalzio Dalzio Dalzio Dalzio Dalzio
Cléber	Branquinha Curimem-roxa	Piu Piu

	Curimem-preta 9 Caboquinha.	Piu Piu
França	Branquinha Curimem-preta	João Batista João Batista
James	Branquinha Curimem-roxa Curimem-preta Rasgadinha preta 10 Mansa-e-braba Rasgadinha (amarelinha) Caboquinha	Jailson, primo que mora em cruzeiro do sul “já tinha” “já tinha” “já tinha” “já tinha” “já tinha” “já tinha”
Valdo	Branquinha Mansa-e-braba Curimem-roxa	Não respondeu
José	Curimem-roxa Branquinha Mansa-e-braba	Com o pai, João Batista João Batista João Batista
Valdecir	Branquinha Curimem-preta Curimem-roxa	Do roçado anterior Do roçado anterior Do roçado anterior
Caboco	Branquinha	Roque
Piu	Branquinha Caboquinha Curimem-roxa Rasgadinha (Amarelinha)	Quinca, ex-vizinho “Daqui mesmo” “Da região” “Daqui mesmo”
Roque	Branquinha Curimem-roxa Curimem-preta Rasgadinha-preta	“Daqui mesmo” “Daqui mesmo” “Daqui mesmo” Nego Paulino

Tabela 3: Qualidades de roça da Comunidade Croa

Nome do agricultor	Qualidade de roça encontrada no roçado	Quem doou as manivas
Tonho	Maria-faz-ruma 1 Caboquinha 2	Neguinho Neguinho
Sebastião	Amarelinha 3 Maria-faz-ruma Caboquinha Branquinha 4	Edizio, do ramal Buritirana Quim Quim Zé Maria, do ramal Buritirana
Quim	Caboquinha Chico-anjo 5 Caboquinha Chico-anjo	Plantou o arrancador Jorge Zequinha Zequinha
Côco	Maria-faz-ruma Curimem-roxa 6	Manuel Manuel

	Caboquinha	Manuel
Neguinho da Fofa	Maria-faz-ruma Chico-anjo	Raimundinho Jorge
Zequinha	Caboquinha Chico-anjo	Jorge Jorge
Manuel	Maria-faz-ruma Caboquinha	Raimundinho Raimundinho
Jean	Amarelinha Chico-anjo Caboquinha	Manuel da BR Manuel da BR Antonio Nerréis
Dita	Caboquinha	“daqui mesmo”
Francisco	Caboquinha Maria-faz-ruma	Quim Quim
Mâncio	Amarelinha Amarelinha	Neguinho da Fofa Teixeira
Jorge	Caboquinha Chico-anjo (ou caetana)	“Daqui mesmo” Dita
Tele	Santa-maria 7	Raimundinho
João do Boi	Caboquinha	“Daqui mesmo”
Lindomar	Amarelinha Caboquinha	Raimundinho
Tibau	Rasgadinha (amarelinha)	Não respondeu
Nunga	Rasgadinha	Não respondeu
Antonio Nerréis	Caboquinha	De uma falecida da BR
Raimundinho	Caboquinha	Seu Lauro, ex-morador

Como foi dito acima, as tabelas foram feitas com base nos dados de questionários, o que nos leva a fazer algumas considerações: apesar de alguns agricultores identificarem com maior precisão as qualidades de roça plantadas em seus roçados, notei que algumas vezes eles ficavam impacientes e respondiam apenas parcialmente às minhas questões. Creio, contudo, que isso não atrapalhou a nossa análise. Nosso objetivo foi identificar diversas qualidades de roça cultivadas e a maneira como essas qualidades circulavam na localidade. O que pode ter ocorrido é que alguns agricultores, como seu Dalzio, do Ramal dos Paulino, por exemplo, um grande doador de manivas, pode ter omitido a quantidade total das qualidades cultivadas no roçado. Pela experiência que tive em campo, suponho que isso aconteça quando o agricultor considera que o número de determinada qualidade de mandioca cultivada é inexpressiva frente ao resto do roçado, de forma que não convém citar a suposta qualidade. Pois quando estamos na casa de farinha e perguntamos sobre as mandiocas que foram arrancadas, vez ou outra surgem qualidades de mandioca que não foram citadas nos questionários. Em geral, o agricultor diz que ele possui essas qualidades “*mas é pouca coisa*”, e por isso não se lembra na hora de identificar as qualidades do

roçado. Suponho, no entanto, que isso também tem a ver com manter uma certa discrição quanto ao seu acervo pessoal de manivas.

Ainda com relação aos dados da tabela, em geral, os doadores de manivas moram na própria localidade; somente os doadores que são de fora estão identificados junto aos locais de origem. Os termos utilizados pelos agricultores “já tinha” ou “daqui mesmo” para referirem-se à questão sobre como eles conseguiram as manivas significam que as qualidades citadas foram plantadas em roçados anteriores pelo mesmo agricultor, levando-os a considerar as qualidades como “daqui mesmo”, que “já tinha [no roçado]”.

*

A disponibilidade de manivas é fundamental para plantar mandioca. Um agricultor prevenido fará o plantio em um curto período de tempo logo após ter arrancado as manivas maduras do solo. Quando isso não é possível, o agricultor terá de recorrer aos parentes, amigos e vizinhos para poder fazer sua plantação. Por conta disso, muitas vezes os agricultores acabam plantando diversas qualidades de mandioca em um único roçado: eles plantam as qualidades de manivas que conseguem com outros agricultores (tabelas 2 e 3).

Pedir maniva a outros agricultores, no entanto, não é somente um ato de necessidade, como no caso em que o agricultor fica sem maniva para fazer sua plantação. A escolha, bem como a substituição da qualidade de roça a ser plantada está ligada ao produto desejado: o agricultor pode requerer uma qualidade de roça que fique madura em maior ou menor tempo; que resulte em uma farinha “pesada” (mediante o uso de raízes que possuem menos água); uma qualidade para garantir a alimentação imediata – qualidades “mansas”, que não precisam passar pelo processo de transformação em farinha para ser consumida; qualidades diferentes para assegurar uma boa colheita ou então para contribuir com o sabor da farinha – costuma-se plantar mais de uma qualidade no mesmo roçado caso uma das qualidades não dê boas raízes³⁹; diz-se também que uma boa farinha é feita de várias qualidades. Pode-se ainda querer qualidades para incorporar ao acervo pessoal de manivas variadas, e finalmente, uma qualidade que se adapte melhor ao solo do agricultor.

³⁹ Por vezes, escutei os agricultores referirem-se às raízes de mandioca pelo nome de “batatas”.

O agricultor colhe mandioca durante o ano inteiro, mas nos meses de julho a setembro, quando o roçado costuma completar um ano, a colheita pode quintuplicar dependendo da área plantada e da fertilidade da terra. Por exemplo: se nos meses de maio e junho, um agricultor do São Pedro conseguia fazer de quatorze a dezesseis sacas de farinha por mês, a partir do final de julho até meados de setembro, quando a roça está madura, esse mesmo agricultor poderá produzir até oitenta sacas por mês. Durante os meses de maior colheita, a produção da farinha costuma ser semanal, enquanto nos outros meses, faz-se farinha à medida da necessidade do agricultor.

Agricultores da Vila São Pedro falam sobre as qualidades das suas roças

Dona Eline planta “curimem-roxa”, “branquinha”, “mansa-e-braba”, “milagrosa” e “amarelinha”. Dona Eline conta que plantou esses tipos de mandioca porque *“era o que tinha no outro roçado”*. Sua filha explica que essas qualidades *“dão uma saca de farinha mais pesada; enche pouco a saca e já dá 50 kg!”*. Antigamente eles plantavam mandioca “santa-rosa”, “caboquinha”, “curimem-branca”, “curimem-preta”, “chico-anjo” (também chamada de “trucida”). *“Esses tipos a gente não planta mais... vieram outras e a gente achou melhor. Dá uma farinha mais pesada”*, aponta dona Eline.

*

Nego Paulino fala sobre as qualidades que ele tem no roçado: 1. “mansa-e-braba”: *“essa qualidade chegou na Colônia São Pedro faz uns dez anos, desde então venho plantando”*; 2. “milagrosa”: *“quando eu cheguei aqui já existia, desde então venho plantando”*; 3. “curimem-branca” e “chico-anjo”: *“macaxeira muito antiga, meu pai já plantava ela no centro de cruzeiro”*; 4. “branquinha”: *“essa é diferente da que eu via quando era criança, meu pai já plantava quando eu vim pra cá”*. Segundo disse Nego Paulino, *“essas são todas qualidades brancas e pode misturar na farinha que fica boa. Só não pode misturar a rasgadinha (que é a amarelinha, que usa só para comer cozida). Nós plantamos as melhores. Plantamos várias para guardar as qualidades de maniva e não precisar pedir pro outros”*.

*

No roçado de Valdo tem roça “branquinha”, “mansa-e-braba” e “curimem-roxa”. Ele fez o seguinte comentário sobre plantar diversas qualidades: *“A roça nós plantamos misturada porque tem vezes que a roça não presta, por causa da terra, então nós plantamos misturado. Não é por causa da qualidade da farinha...”*, completou Valdo.

A produção da farinha e de outros produtos derivados da mandioca, como a goma, será examinada com mais profundidade no capítulo quatro. Neste momento gostaria apenas de atentar que os processos que envolvem a manipulação da mandioca são realizados em locais específicos – as casas de farinha, e são processos que passam por uma série de etapas ligadas ao trabalho de gênero. De maneira resumida, o processo de produção da farinha é feita da seguinte forma: primeiro deve-se raspar a mandioca, depois lavá-la e triturá-la na “bola”. Forma-se então uma massa. Essa massa fica na prensa durante algumas horas. Após esse período, a massa é triturada na bola novamente, e dependendo da vontade do agricultor, essa massa triturada é peneirada. Depois ela é escaldada, peneirada (novamente) e seca em fornos de tamanho retangular, última etapa do processo. Está pronta a farinha!

No São Pedro, as casas de farinha estão localizadas ao lado das moradias dos agricultores, distante dos roçados. A mandioca é transportada do roçado até a casa de farinha em carroças de boi. No Croa, em geral, as casas de farinha estão localizadas no próprio roçado. Quando isso não acontece, a raspagem da mandioca é feita no roçado, em espaços improvisados com palhas e lonas para garantir sombra durante essa etapa. A mandioca descascada é então alocada em cestos de cipó, que são carregados nas costas, até a casa de farinha.

Um agricultor fala sobre a importância das manivas:

“Eu broquei uma quadra, mas faltou maniva no ramal para plantar. O pessoal desmanchou a roça ainda verde. Com poucos dias tem que tirar a maniva para plantar, mas o inverno foi forte. Muito pouco plantou. A minha capoeira era grossa. Tinha 8 anos. E não pegou fogo. Quando fui pegar maniva para plantar, já não tinha mais. Daí plantei só metade do roçado, num terreno de pruma: só 3 tarefas. Faltou uma tarefa para completar uma quadra. Plantei esse roçado em dezembro de 2009.

- Mas dá para plantar no inverno?

Dá. O que importa é que a terra esteja pronta e que você tenha maniva. Não importa se é inverno ou não. Vai da lua. Lua nova dá muita maniva. Nesse roçado, plantei só branquinha. Peguei com o [vizinho] Roque. Quando arranca a mandioca, você tem que plantar em até 8 dias a maniva, senão a maniva fica metade seca, metade puba [podre]. A metade seca cresce, mas não dá batata. Falta o leite. Por isso tem que ter terra limpa assim que arrancar, se quiser aproveitar a maniva do roçado anterior”. Francisco Silva Bezerra, o “Caboco”. Vila São Pedro, 17/06/2010.



Foto 7: Agricultores no roçado: o diarista seu Raimundo arranca a mandioca com a mão. Os rapazes Marcos Vinícius e Clarck usam os pés para ajudar a mãe Jocilene a plantar mandioca no roçado. São Pedro. Maio/2010.

3.4 Bois, porcos, galinhas, cachorros e gatos – os animais ao redor da casa

Muitos agricultores criam animais de pequeno, médio e grande porte em pequena escala, para consumo familiar e para comercialização do excedente, principalmente galinha e gado; com menor frequência, porcos e patos. Esses animais são criados ao redor da moradia, em poleiros e chiqueiros cercados, ou então, soltos pelo terreno. Os agricultores também possuem animais de estimação, como gatos e cachorros, às vezes galinhas de estimação e até bois de estimação, que convivem no ambiente doméstico, fora do pasto e são tratados com carinho.

Contam os agricultores que o porco foi um animal importante para a economia familiar “no tempo dos seringais”. Além de servir como alimento, o animal era visto como uma forma de manter uma poupança e gerava uma renda complementar à da seringa e da agricultura, ou seja, era tratado como um investimento. Os relatos dos agricultores mais antigos costumam indicar que havia criação de porcos antes dos anos 1960, mas a prática é sempre lembrada como lucrativa –

ainda que modesta, afinal trata-se de uma pequena produção, durante o período que vai de 1970 em diante. Com a introdução do gado na região, em meados dos anos 1980, o dinheiro gerado pela criação dos porcos é utilizado pelos agricultores para adquirir (ou investir em) bois, que passam a substituir a criação de porcos e cumprem com sua antiga função: o boi serve como alimento e poupança ao mesmo tempo. Desde então, a criação de porco foi diminuindo ou mesmo sendo deixada de lado. Agricultores da Vila São Pedro, por exemplo, contam com orgulho as viagens e as dificuldades que enfrentaram para trazer o gado da cidade vizinha de Tauaracá. A cidade está distante 248Km de Cruzeiro do Sul e 424Km da capital, Rio Branco. O boi foi trazido a pé pelos agricultores, em viagens que duravam dias na estrada não pavimentada da BR 364. Os agricultores não sabem precisar a data em que isso ocorreu, mas estimam que foi entre o final dos anos 1980 e início de 1990.

Dona Irene, uma moradora da Comunidade Croa, conta como comprou seus bois:

“Isso aqui era um campo medonho! Eu tinha sete cabeças!”

– A senhora comprou com o dinheiro do financiamento?, perguntei.

“Não foi nada com financiamento. Foi com meu dinheiro mesmo, muito antes de ter financiamento! Tudo começou quando eu comprei um porco pro [meu filho] Delson. Um bacuri. Cheguei a criar 100 porcos aqui. Com o dinheiro dos porcos comprei uma novilha deitada [prenha]. Daí foram se reproduzindo. Até que veio a história da reserva e o João [marido] resolveu vender tudo. Fiquei tão brava com ele! Nós até brigamos por causa disso. Tinha vaca de leite. Só o Delson tirava. Se fosse outro ela ficava valente...”

– Antigamente o pessoal criava muito porco por aqui, “né”?!, perguntei novamente

“Criava mesmo, daí que vinha a renda!”

– E a borracha?

“A renda era do porco e da borracha.”

Relatos como o de dona Irene, que usou o dinheiro dos porcos para comprar gado, são comuns entre os agricultores das duas localidades. Entre dezenas de famílias com quem conversei, escutei muito sobre antigas criações de porcos. Na Vila São Pedro, onde não havia seringa, contam os mais velhos que a renda vinha dos porcos e da “serragem”. No momento da pesquisa, no

entanto, foram raras as famílias que encontrei que ainda criavam porcos. Muitos citaram o fato dos porcos darem muito trabalho como motivo para terem desistido de criá-los. Os porcos eram criados soltos e ocasionavam muitos conflitos entre os vizinhos, pois avançavam sobre os roçados. A criação de gado, no entanto, por vezes também gera conflitos desse tipo. O gado costuma ser criado nos chamados “campos”, que são os pastos, cercados ou não, ou ainda no próprio terreiro da casa. Em ambos os espaços, planta-se o capim “brizantão” ou “braquiara” para dar de alimento ao boi.

O consumo da carne de gado substituiu amplamente o consumo da carne de caça, em especial na Vila São Pedro. Presenciei a primeira vez que uma criança de 8 anos da Vila São Pedro comeu carne de veado. A carne tinha sido comprada na cidade pela mãe e não caçada pelo seu pai ou outro parente ou vizinho. Ao perguntar aos adultos da Vila São Pedro entre 24 e 50 anos se eles preferiam caça ou carne de gado, a resposta era categórica: carne de boi! Os mais velhos costumam lembrar-se do início da criação de gado na localidade como um momento de “fartura”. No Croa, escutei relatos diferentes. Agricultores na faixa dos cinquenta anos diziam preferir caça à carne de gado. *“Não gosto muito de carne de boi, a carne tem um pixézinho!”*, me disse uma agricultora, referindo-se ao cheiro (ruim) da carne de boi.

A prática da caçada é freqüente no Croa e com menor intensidade, mas ainda assim presente na Vila São Pedro. No Croa, vi carnes de paca e veado e bichos de pena como nambu sendo servida. Na Vila São Pedro, vi tatus, cuandus, tamanduás e pacas sendo preparados para o jantar. A prática da caçada é permitida por lei desde que seja para subsistência e sem o uso de cachorro. Mesmo assim, não é raro ver moradores caçando com cachorro. E vizinhos reclamando da prática ilegal, já que o uso do cachorro afugenta a caça para locais mais distantes, dificultando a caçada sem cachorro.

A galinha é um animal recorrente nas casas dos agricultores. A criação de galinhas passa de pais para filhos. Quando os filhos se casam é comum que os pais presenteiem o novo casal com um galo e um par de galinhas, para que elas possam se reproduzir e garantir um alimento animal à nova família. Se os donos forem zelosos, terão galinhas para a vida inteira. Isso significa que eles não poderão matar as galinhas de uma só vez e que sempre terão que manter pelo menos um galo e algumas galinhas sob seu cuidado. O problema é que na maioria das casas dos agricultores, as galinhas são criadas soltas: elas dormem nas copas das árvores e às vezes acabam sendo roubadas ou atacadas por gaviões e outros bichos da mata.

Muitas desavenças entre vizinhos são causadas por causa dos animais: o pato da vizinha que vai pra cima da mulher quando ela está lavando louça no porto, na beira do rio e o marido da mulher incomodada resolve então matar os patos. A mãe que denuncia às instituições responsáveis os vizinhos que caçam com cachorro quando seu próprio filho também caça e dá a carne de comer a ela. O vizinho que foi tentar matar o veado na altura do terreno da vizinha, mas ela reclamou, por isso nunca mais se falaram. Os porcos do vizinho que insistem em comer o roçado da vizinha. Tudo é motivo para rupturas nas relações sociais, mortes de animais e às vezes, até mortes de humanos.

Relatos de agricultores sobre as desavenças entre vizinhos ligadas aos animais

“A única vez que arenguei [briguei] com alguém no Croa foi com dona XXXX Faz muitos anos que aconteceu isso. Ela era valente que precisava ver! Eu sempre criava uns cachorros para caçar. Aí um dia vi um veado e o cachorro foi pra cima. Fui matar o veado na altura do terreno dela. Quando ela viu, gritou lá de cima: ‘eu já disse que não quero ninguém caçando com cachorro no meu terreno!’ Pra não arrumar confusão, nunca mais falei com ela...”

*

“Foi muito difícil abrir a colocação. De primeira moramos um ano no terreno do meu irmão, Mas era ruim porque não podia decidir o que plantar e quanto plantar no terreno dos outros. Brocamos um terreno lá pra cima, onde depois dei pro meu sobrinho, mas o XXXX criava porco e não deixou. Daí brocamos essa área aqui e plantamos. Mas os porcos do XXXX vinham comer. Compramos munição. Quando ele percebeu que a gente ia resolver no chumbo, tiraram os porcos.”

*

“Nós temos uma capoeira plantada, meia quadra. A gente plantou melancia num canto, mas não deu nada, o gado do vizinho invadiu e acabou tudo. A gente fez queixa para eles, eles consertaram a cerca e resolveu tudo, mas foi muito prejuízo”.

3.5 A biodiversidade nos arredores – a floresta e seus usos pelas populações locais

A Vila São Pedro possui uma paisagem de área rural, com floresta no entorno enquanto a Comunidade Croa está disposta ao logo das margens do rio, em meio à mata preservada. Apesar dessas diferenças, afirmar que o morador da Vila São Pedro mora em uma zona rural enquanto o

morador do Croa mora na floresta contradiz a visão local compartilhada nessas localidades. Para os moradores das duas localidades eles moram na zona rural e na floresta ao mesmo tempo. Zona rural não faz oposição à floresta. Ao contrário, a floresta é a zona rural e vice-versa. Se você perguntar a um morador do São Pedro, por exemplo, se ele mora na zona rural, ele dirá que sim. Se você perguntar novamente se ele mora na floresta, ele também dirá que sim. Eventualmente, um morador poderá falar: *“eu não moro mais na floresta porque está tudo desmatado”*. Mas em geral, para o morador do São Pedro, morar na zona rural é morar na floresta, em contraposição a morar na cidade. Do mesmo modo, se você fizer essas perguntas a um morador da Comunidade Croa, ou seja, *“você mora na zona rural?”* ou então, *“você mora na floresta?”*, ele irá dizer: *“sim, eu moro na zona rural por que aqui é a floresta”* ou então, *“eu moro na floresta, porque aqui é zona rural”*, demonstrando a mesma contraposição à cidade.

Para essas populações, além da floresta ser percebida como um contraponto à cidade, trata-se também de um ambiente que garante acesso a inúmeros recursos comuns. Talvez essa relação com a floresta contribua para que eles se identifiquem como habitantes da “zona rural” e da “floresta” ao mesmo tempo nas duas localidades. Uma percepção que pode ser um tanto sutil para o observador externo que chega a um ambiente com aparência de zona rural, como é o caso da Vila São Pedro. Quando cheguei a esta localidade pela primeira vez, por exemplo, ficava questionando (a mim e aos moradores) se aquelas populações moravam realmente na floresta. A minha noção sobre floresta tinha a ver justamente com a ideia de uma floresta “preservada” e no São Pedro a floresta só era vista no horizonte, beirando os extensos campos de gado. No Croa, a mata iniciava-se dentro dos limites dos próprios quintais dos moradores.

Apesar disso, percebi que certas relações com a floresta eram comuns às duas localidades. Com o tempo fui percebendo que os moradores tanto da Vila São Pedro, como do Croa estavam em constante contato com a mata. Essa relação comum devia-se ao modo de vida dessas populações. Era da mata que os moradores do São Pedro e do Croa costumavam retirar uma série de recursos – ainda que a mata do São Pedro cobrisse uma extensão inúmeras vezes menor do que a do Croa, obrigando muitas vezes o agricultor a se deslocar para regiões de floresta distante para conseguir esses recursos:

Madeira para construir casas, pequenas cercas, fazer carvão, lenha, construir canoas, fazer os equipamentos da casa de farinha. Palha para cobrir moradias e outras casinhas (regiões de solos diferentes possuem palhas específicas: canaraí em terra firme – Vila São Pedro e jaci em

terreno de várzea - Croa). Caça, apesar de escassa nos últimos tempos, principalmente na Vila São Pedro: queixada, porquinho do mato, veado, cuandu, paca. “Bichos de pena”: nambu, tucano, uru, coroca. As “embiaras”: animais que são pegos na floresta, mas não possuem o *status* de caça devido ao pequeno porte, como jabotas e tatus. Sem dúvida, a caça e as embiaras têm uma importância maior para a alimentação local no Croa do que no São Pedro. Mesmo assim, presenciei alguns momentos no São Pedro nos quais agricultores chegavam felizes em casa trazendo um animal para ser tratado e comido.

Na mata ainda tem “palheira”: açai, buriti, abacaba e patoá, alimentos substanciosos. Tem os igarapés e rios, com uma variedade de peixes: cará, traíra, piau, tucunaré, matrinxã, surubim, tambaqui, pirapitinga e outros. No São Pedro, alguns agricultores mantêm tanques e açudes em seus terrenos para criação de peixe. Mas trata-se de uma iniciativa recente; apenas quatro dentre centenas de moradores estavam criando peixe na Vila em 2010. Alguns moradores costumavam comprar peixe na cidade para revender nos ramais da Vila. Ainda assim, com tantas possibilidades de acesso a essa alimentação, muitos agricultores iam pescar nos igarapés da Vila e do entorno. Observei muitos casos de jovens que se deslocavam da Vila para igarapés distantes pelo prazer de passear e pescar. Em outros casos, vi agricultores indo pescar especialmente para alimentar suas famílias. No Croa, a pesca, assim como a caça, possui uma importância maior para a alimentação local. Essa necessidade, no entanto, não tira o prazer de pescar dessas populações, que assim como no São Pedro, também pescam para se distrair.

Existe, portanto, uma continuidade cultural entre essas populações. Cabe ressaltar que em *termos locais* não faz sentido adotar uma identidade diferenciada relacionada à zona rural para o morador da Vila São Pedro, e outra ligada à floresta para o morador do Croa. Além de se identificarem como moradores da “floresta” e da “zona rural” ao mesmo tempo, as populações das duas localidades também se identificam como “agricultores” ou “produtores rurais” – salvo raras exceções para o termo “população tradicional”, usado apenas por “líderes comunitários” do Croa, e ainda assim, em ocasiões especiais (ver capítulo 5); no cotidiano, eles também se identificam como “agricultor” ou “produtor rural”.



Foto 8: A pesca: Nazinho acaba de pescar um tucunaré. O almoço está garantido! (Comunidade Croa/ 2010)

Existem, porém, algumas controvérsias: quando eu mencionava o Croa em conversas no São Pedro, escutava comentários dizendo que “lá é seringal”, muitas vezes em tom depreciativo. Certa vez, ao conversar com um agricultor da Vila São Pedro sobre morar na Vila e outros assuntos, escutei sua esposa comentar: *“ele gosta é de ficar na mata, se pudesse não ia nem pra cidade, é bicho do mato mesmo, que nem seringueiro!”* Ou seja, em termos locais não existe uma percepção diferenciada quanto ao que é morar na floresta ou na zona rural, mas quanto a morar na cidade, no ramal ou no seringal e ser seringueiro, onde o seringal refere-se justamente ao ambiente de uma mata preservada e o ser seringueiro ao homem que vive na mata – uma noção que para a população de um ramal como da Vila São Pedro pode ter uma conotação de um ambiente rude e inóspito.

*

O acesso aos recursos da natureza, apesar de estarem disponíveis na mata, segue regras compartilhadas localmente que definem o direito sobre eles. No São Pedro, muitos agricultores adquiriram os lotes que foram regularizados pelo INCRA, e possuem títulos de propriedade. Esses agricultores entendem que todos os recursos da mata que estão dentro dos limites dos seus lotes

são de sua propriedade. Os agricultores do São Pedro que não possuem os títulos de propriedade entendem que possuem direitos de posse. Em geral, os direitos de posse sobre determinado terreno variam de acordo com as trajetórias de vida e ao manejo e ocupação sobre aquele espaço. Para esses agricultores, essa noção de direito de posse também se aplica aos recursos da natureza que estão dentro dos seus terrenos. O mesmo ocorre no Croa, onde não houve a regularização fundiária e os agricultores possuem direitos de posse sobre suas terras.

Entre esses agricultores, o direito de posse tem tanto valor quanto a ideia de uma propriedade no sentido legal para definir a noção de direito sobre determinado espaço e seus recursos. Esses moradores, portanto, entendem que não se deve retirar madeira, palha, caça, embiara e peixe de um espaço que é considerado de outro morador – ainda que caça, embiara e peixes estejam em constante movimento. Esses recursos, em especial, não possuem propriamente um dono, mas a partir do momento que estão localizados em um espaço considerado de direito de um morador, passam a ser reivindicados como sendo seus. De modo que não se deve caçar na mata dos outros, colocar “mangas” para pescar na frente do “porto” dos outros, retirar palha, madeira ou mesmo açaí do terreno dos outros. Quando isso acontece é legítimo que haja um conflito entre o dono do terreno e o “invasor”. Sabendo disso, alguns agricultores preferem pedir permissão para entrar no terreno do outro para pegar açaí, pescar, caçar, tirar cipó, palha, etc. No caso especial da caça, alguns agricultores, no entanto, sabendo como a noção de direito sobre determinado espaço é rigorosa entre eles, preferem correr o risco de caçar sem permissão do dono do que tê-la negada.



Foto 9: As localidades. À esquerda, paisagem do Ramal dos Paulino – Vila São Pedro. À direita, casa de agricultor na beira do rio Croa. 2010

Sobre as práticas e concepções ligadas aos direitos sobre a terra, vale lembrar que esse é um tema discutido em vários trabalhos que abordam as populações rurais ou tradicionais. Godói (1998, 1999), em seu estudo sobre os camponeses do sertão do Piauí mostra que o sistema de usufruto comum dos recursos da natureza e o modo camponês de individualidade daquela localidade eram realizados mediante a apropriação da terra por parte da unidade familiar através do trabalho. Diz a autora: *“(...) seus direitos eram objetivados uma vez que se estabelecia uma situação, isto é, que se abria uma roça e se levantava uma casa ou quando se abria um serviço, isto é uma roça. A casa e a roça eram a realização da posse ideal”* (Godói, 1999:114). Para essa população, o termo *dono* implicava uma relação de soberania e não de propriedade. A terra e outros recursos naturais, por sua vez, eram constitutivos de uma “patrimonialidade”, que diferentemente da propriedade, parte do princípio da responsabilidade e não do direito de abusar que caracteriza a propriedade. O acesso a esses recursos se expressava, portanto, em termos de direitos. A partir de um determinado momento, a pressão externa leva à individualização e privatização das posses. A necessidade da demarcação das terras surge justamente da ameaça de expropriação desses direitos.

Já Paoliello (1998), em seu estudo sobre os espaços sociais rurais na Baixada do Ribeira, no sudeste paulista, aponta que a posse de terra entre a população é representada como um direito de propriedade individualizado, e praticada como estratégia de apropriação. A posse é realçada como regra jurídica internalizada, devido à permanente interface com as normas legais, que no curso do tempo a prevêem como modo de acesso a terra. Diz Paoliello (1998:210): *“Imbricada na posse, está uma concepção individual e privada da apropriação. É esta, no ato de abrir a posse, de ‘possear’, por si ou por seu antecessor (de quem se adquire o direito possessório, por compra ou por herança), que justifica o direito à terra, mais do que o trabalho.”*

Nos trabalhos de Godói (1998, 1999) e Paoliello (1998), o uso do termo “propriedade” define unicamente as terras tituladas juridicamente pelo Estado. De volta ao contexto do interior do Acre, Luna (2003), em seu estudo sobre conflitos e noções de justiça na Reserva Extrativista do Alto Juruá - REAJ, buscou entender a distinção entre as noções de “posse” e de “propriedade” em um contexto onde não havia títulos escritos de propriedade na escala de indivíduos e famílias. Nas conversas e entrevistas com moradores da REAJ, a autora percebeu que os direitos de propriedade

eram expressos pelas palavras locais como “ser dono”. Em contraste, o direito de posse era indicado pela noção de “responsável”.

Segundo Luna (2003:17), *“as unidades locais de uso da terra na REAJ eram definidas pelas ‘colocações’. As colocações são áreas que compreendem: as estradas de seringa, que são os caminhos na mata de terminados pela ocorrência espontânea das seringueiras, das quais se extrai o látex; os roçados, em sua maioria voltada para a subsistência; a casa de farinha, normalmente localizada próxima ao roçado e utilizada no processamento da mandioca para o consumo doméstico; a casa e o terreiro, que são os espaços de moradia com algumas árvores frutíferas e pequenas criações de animais como galinhas, patos e porcos; o campo de gado, que normalmente circunscreve a casa; e as áreas de caçada, que são na maioria das vezes perpassadas pelas estradas de seringa”*.

As áreas de uso das colocações na REAJ não eram fixas e permanentes, explica Luna (2003:18): *“os roçados eram cultivados anualmente em manejo rotativo e as áreas alocadas para pastos variavam sazonalmente”*. Ainda segundo a autora, as áreas de uso não eram necessariamente adjacentes. O vínculo que os moradores mantinham com o espaço natural não era com a terra em si, enquanto algo a ser explorado ou que tivesse valor mercantil. As relações de uso e de apropriação da natureza eram mantidas com os recursos naturais, ou seja, as estradas de seringa, lagos, matas e caçadas. Mesmo a relação com o roçado era mediada através do produto do roçado ao invés da terra onde ele foi cultivado. Na percepção local as estradas de seringa eram consideradas de propriedade de um dono, enquanto as áreas de refugio eram percebidas como pertencendo temporariamente a alguém, de responsabilidade dessa pessoa (Luna, 2003).

Com referência aos roçados da REAJ, Postigo (2011:198) ressalta que *“quando a maioria das famílias do rio Bagé era formada por seringueiros cortando seringa, as estradas de seringa eram determinantes no posicionamento das famílias e de suas casas, e constituíam a principal referência de localização espacial dessas famílias. Após o declínio da atividade seringueira, no entanto, a agricultura passou a ter uma importância cada vez maior para a economia local. Com isso, os roçados e a atividade agrícola passaram a ocupar a referência para a localização geográfica dos moradores no espaço. Os roçados têm sido implementados praticamente em qualquer lugar, e essa condição vem possibilitando a aglomeração de familiares em uma mesma localidade na beira dos rios”*.

Postigo (2011) sugere que as terras de cultivo continuam sendo negociadas com a floresta e com os vizinhos mais próximos, práticas anteriores à nova ocupação sobre o território. O autor, porém, não discute como essa nova aglomeração vem influenciando os direitos ligados à terra e aos recursos naturais entre a população da REAJ. Essa discussão é retomada em Rezende (2010). O autor mostra que existe na REAJ um sistema de loteamento de terra que vem dividindo a população entre o *Plano de Utilização*, baseado na concessão e usufruto coletivos da terra, e os pressupostos de propriedade privada ligados ao loteamento. Segundo Rezende (2010:110-111), “o ‘zelo’ que os seringueiros dedicavam a determinado território era o fator que definia a noção de direitos individuais sobre as colocações e seus recursos desde os tempos dos seringais. Até então, vendia-se a ‘benfeitoria’, que na prática, segundo o autor, era apenas o roçado. Hoje, a terra demarcada na colocação Restauração, por exemplo, é comercializada entre seus moradores e a própria prefeitura compra os lotes para construir obras na comunidade”.

Nas localidades Vila São Pedro e Comunidade Croa, onde realizamos a pesquisa, notamos que as medidas dos terrenos eram consideradas fundamentais para definir o direito sobre a terra e os recursos naturais, mesmo nos terrenos que não foram demarcados. Nesses casos, muitos agricultores, em especial da Comunidade Croa, entendiam que tinham direito de posse, no sentido legal da palavra, sobre uma área semelhante aos dos lotes padrão demarcados pelo INCRA. No Croa, as medidas variavam entre lotes de 500m de frente por 1.000m de fundo ou 500m de frente e 2.000m de fundo. Na prática, porém, o espaço ocupado através do trabalho por essas populações determinava os direitos ligados aos recursos naturais e à terra. Ou seja, o espaço ocupado pelos roçados, a casa, o terreiro, o campo de gado, o sítio, etc; no caso do Croa em especial, havia ainda o “porto” e antigas *estradas de seringa*. Esses marcos definiam até onde o agricultor poderia reivindicar a terra e os recursos naturais daquele espaço como sendo seu. No caso das terras demarcadas, em geral, esses marcos estavam em consonância com as medidas legais do lote. Escutei casos, no entanto, em que a ocupação ligada ao trabalho se sobrepunha às medidas dos lotes demarcados, definindo o direito sobre determinado espaço.

No São Pedro, por exemplo, escutei um caso de uma moradora que teve seu lote demarcado pelo INCRA. Ela se queixou que seu tio havia pedido um pedaço de terra para botar um roçado e desde então nunca mais devolveu para ela. O tio já possuía um lote que tinha sido demarcado pelo INCRA quando pediu para botar um novo roçado nas terras dela. E ele acabou incorporando as terras desse novo roçado ao seu lote. O tio morreu e agora o terreno formado

pelas medidas demarcadas pelo INCRA mais o pedaço de terra ocupado pelo roçado ficou de herança para o filho. No Croa, escutei queixas em que o agricultor dizia que “o vizinho estava pescando no porto dele” e que “não queria gente caçando no terreno dele”, em referência ao direito sobre os animais que estavam localizados num espaço considerado de sua “propriedade”.

*

Ainda com relação ao acesso a recursos naturais da floresta, pode-se afirmar que o único recurso que não se pede para retirar dentro dos limites do terreno de um outro morador é a madeira. Madeira é um bem extremamente valioso e caso haja a necessidade, ela pode ser vendida. Note que os outros recursos não são negociados em termos financeiros. A exploração de recursos da natureza em terreno alheio não passa por questões de ordem econômica. O que está em jogo são as noções de cuidado, pertencimento e autoridade ligadas ao terreno do agricultor. A população sabe que os animais silvestres, por exemplo, não tem dono. E por mais que os animais tenham mobilidade e não se atenham a limites físicos definidos pelo morador, a ele cabe caçar no seu terreno e não no dos outros. Se o dono do terreno não tem sorte de encontrar caça no seu terreno, ou ainda, não tem o cuidado de manter um pedaço de mata e garantir que os animais façam suas tocas e circulem por ali, então não adianta ir caçar no terreno de quem tem.

Com a expansão agrícola, muitas áreas de floresta vêm sendo transformadas em roçados e campos de gado. A produção agrícola nos roçados mantém uma rotatividade no uso do solo e assim que ele é abandonado, cresce a capoeira. Segundo a observação dos agricultores, uma terra de capoeira nunca volta a ser mata bruta, por mais que permaneça durante trinta anos sem ser “brocada”: as árvores que nascem na mata bruta não nascem na capoeira, a não ser que sejam replantadas. Uma vez que a terra é queimada e a mata, brocada e derrubada, apenas crescerão espécies de “árvores de capoeira”: assapeixe, jurubeba, oaca braba, embaúba. Árvores de capoeira, por sua vez, só nascem na mata bruta quando um pau cai na mata e abre uma clareira.

Árvores como toari, murapiranga, louro, urucurana, currimboque, sapucaia, tarumã, entaúba, biorana, guariuba, bacuri, palateira, angelim, embiridiba são espécies da mata bruta que encontramos no São Pedro. Todas são consideradas madeira de lei: “*madeira boa para vender, tem aturação – dura muito tempo para fazer casa, boa para o comércio*”, explica um agricultor da Vila São Pedro. Tem ainda acuúba, madeira boa para serrar e fazer tábuas para construções de casas, mas que não é considerada madeira de lei. As madeiras de lei cumaru, mulateiro, miratoá,

andiroba, copaíba, amarelinho e cedro são espécies encontradas mais em terras como as do Croa, de “solo de barro”: *“onde tem canaraí, não tem amarelinho, nem cedro. Solo muito arenoso”*, explica o agricultor.

Já o campo de gado, por causa da força do capim, o espaço demora a se transformar inclusive em capoeira. Além do capim brizantão e braquiara, existe o “rabo de burro” e a “pruma”, que dificultam o crescimento de novas árvores. Segundo os agricultores, a “pruma” é uma planta muito resistente que endurece o solo, tornando seu manuseio impossível utilizando-se apenas a enxada.



Foto 10: A vida na zona rural-floresta: seu Dalzio volta para casa carregando palha canaraí que ele e sua esposa retiraram da mata. A palha será usada para forrar o poleiro. Valdo mostra o caminho do roçado. Vila São Pedro, 2010.

3.6 Trabalho e gênero ligado à biodiversidade

Mostramos ao longo da nossa descrição que a gestão da biodiversidade e o trabalho empregado em outras atividades ligadas à produção e ao gerenciamento familiar são divididos por gênero:

O zelo com a diversidade produzida no espaço doméstico está ligado em especial ao trabalho das mulheres: elas possuem um papel fundamental que incide sobre a oferta de produtos agrícolas e ornamentais no espaço doméstico. A limpeza do quintal ou do terreiro é tarefa exclusiva das mulheres, assim como o trabalho nos canteiros. Apesar disso, os homens também ocupam o quintal ou terreiro, decidindo em especial quais pés de fruta devem ser plantados. Os homens ainda podem cultivar viveiros de mudas, pés de mandioca, jerimum e inhame no terreiro.

Em geral, os homens são considerados os donos dos roçados. Eles decidem o que será plantado, quando e como. Eles brocam e derrubam a mata, preparam o terreno, encoivaram e botam fogo. As mulheres ajudam a plantar e a limpar a plantação de pragas, como pruma e capim. Os produtos do roçado também pertencem aos homens. Eles negociam a venda desses produtos. Mas existem exceções: algumas mulheres são donas do seu próprio roçado. Nesses casos, cabe a elas gerenciar a plantação e negociar a comercialização dos produtos do roçado.

Nas casas de farinha, homens e mulheres participam da produção. Em geral, as atividades são divididas por gênero, porém, não se trata de uma separação rígida do trabalho. Apesar de haver um consenso sobre atividades propícias aos homens e às mulheres, tanto homens como mulheres podem exercer as mesmas atividades. A exceção fica para os casos onde o trabalho é remunerado. Por exemplo: nas casas de farinha, as mulheres costumam raspar mandioca. Quando não há mulheres suficientes para esse trabalho, os homens da família também raspam, no entanto, o dono da farinha nunca irá pagar um homem para raspar. O mesmo acontece com o ato de torrar a farinha. Quando não há homens suficientes na família para torrar, as mulheres exercem esse trabalho, apesar de ser considerado pesado para elas. O dono da farinha, porém, nunca irá pagar uma mulher para torrar. Nas casas de farinha, a mulher costuma tirar a goma. Geralmente a goma é consumida pela família; mas caso o produto seja comercializado, o dinheiro da venda fica para a mulher.



Foto 11: Agricultores descascam mandioca na beira do rio. Comunidade Croa/ 2010.

Na floresta, apenas os homens caçam, tiram madeira e fazem carvão. Mulheres podem pegar embiarias que estejam ao seu alcance, como por exemplo, uma jabota no caminho do roçado. Homens e mulheres tiram e trançam a palha. Os homens sobem nas palheiras para pegar caroços de açaí e patoá e meninos de sete anos já são vistos fazendo suas primeiras experiências no alto das palheiras. No caso específico do Croa, onde há o culto do Santo Daime, os homens arrancam o cipó da floresta, conhecido popularmente como Jagube (*Banisteriopsis caapi*). A preparação do chá segue uma divisão rigorosa do trabalho: mulheres limpam as folhas de Rainha (*Psychotria* spp.) e os homens maceram Jagube e cuidam do cozimento do chá. No local onde os homens estão trabalhando, a permanência de mulheres é proibida (ver capítulo 5).

Homens e mulheres pescam. As mulheres costumam “cambitar”: pescar com o cambito. A pesca, além de garantir um alimento, muitas vezes é encarada como uma atividade de lazer. Colocar as “mangas” no rio, no entanto, é tarefa dos homens. As mulheres, por sua vez, são encarregadas de costurar as mangas. Tarefas domésticas, como limpar a casa, lavar a roupa e a louça são tarefas das mulheres. As meninas aprendem desde cedo essas tarefas, a partir dos 8 anos, quando deixam de ser “crianças” e passam a ser consideradas “moças”.

A mulher tem domínio nas atividades realizadas na cozinha, preparando todas as refeições, inclusive os lanches. Ela será responsável em alimentar bem ou não sua família. Mas quem providencia o sustento alimentar da família é o homem, tomando a iniciativa de plantar ou ajudar sua esposa a plantar fruteiras, cuidando da produção do roçado e fazendo a negociação dos produtos agrícolas, que resultará em dinheiro para aquisição de produtos alimentares, industrializados ou não. Novamente, percebemos exceções: no caso em que as mulheres trabalham fora de casa e não podem cozinhar, o homem prepara as refeições. Quando a mulher não gosta de cozinhar e prefere comer alimentos processados na janta, como pães, bolachas e conservas, o homem que quiser outro tipo de alimentação, prepara sua própria carne torrada com farinha na cozinha. O dinheiro advindo de aposentadorias e benefícios de distribuição de renda, como “bolsa-família”, mesmo quando são recebidos pelas mulheres, são geralmente administrados pelos homens. Mas quem faz a compra dos produtos no mercado geralmente é a mulher.

Homens e mulheres, portanto, estão constantemente ocupados com alguma atividade, ao contrário do que imaginam os visitantes menos atentos. Em várias ocasiões, escutei comentários de pessoas que não conviviam com a população dessas localidades, tais como pesquisadores, técnicos e agentes governamentais, sobre como esses moradores eram ociosos. Na prática, isso não ocorre. Em geral, os moradores estão sempre empenhados em alguma função. A tabela 4 traz os detalhes sobre a divisão do trabalho:

Tabela 4: Trabalho e Gênero

ATIVIDADE	GÊNERO
Brocar	Homem
Derrubar a mata	Homem
Queimar	Homem
Fazer a limpa	Homem e mulher
Plantar	Homem e mulher
Arrancar/colher	Homem
Puxar carroça de macaxeira	Homem
Raspar mandioca	(Homem) e Mulher
Cevar mandioca	Homem e Mulher
Colocar no forro	Homem
Torrar farinha	Homem e (Mulher)
Tirar goma	Mulher
Plantar fruteiras	Homem e Mulher
Cuidar do Canteiro/Horta	Mulher
Plantar pé de planta/pé de flor	Mulher
Plantas de fazer chá	Mulher
Viveiro	Homem e Mulher
Negociar os produtos agrícolas	Homem
Cuidar do dinheiro	Homem

3.7 Alimentação acessível, pouca zoada e laços de parentesco: a vida na zona rural-floresta

Quando um agricultor é questionado se ele gosta da cidade, a primeira coisa que lhe vem à cabeça é a “zoada”: o barulho e o movimento da cidade incomodam e são os principais motivos apontados pelos agricultores por preferirem morar na zona rural-floresta. O contraste com a “rua”, como eles se referem à cidade de Cruzeiro do Sul, demonstra essa relação de oposição entre a zona rural-floresta e a cidade. Cabe lembrar que a “rua” não é a estrada pavimentada, nem a cidade de Rodrigues Alves, que fica próxima tanto da Vila São Pedro como da Comunidade Croa. A “rua” é sempre Cruzeiro do Sul, um lugar bom para comprar mercadorias, no caso de precisar ser hospitalizado ou então para quem tem um salário ou é aposentado. Não dá para viver na “rua” sem ter um rendimento mensal, ainda mais sem um espaço de terra para produzir alimentos. Apesar das facilidades da cidade – do transporte ao acesso a bens e serviços, o custo disso é elevado demais se comparado com o livre acesso da população rural à alimentação, água e outros recursos da floresta.

Como bem analisa Da Matta (1983:70), a categoria *rua* indica “o mundo com seus imprevistos, acidentes e paixões, ao passo que casa remete a um universo controlado, onde as coisas estão nos seus devidos lugares. Por outro lado, a rua implica movimento, novidade, ação, ao passo que a casa subentende harmonia e calma. A rua exprime tanto um local particular como um domínio complexo”. Prossegue o autor: “Diz-se no Brasil, vou para a rua!, querendo com isso expressar que se vai para o centro comercial da cidade ou para alguma cidade, caso se viva numa aldeia ou nos limites de algum aglomerado urbano”.

Nesse sentido, o morador da zona rural-floresta muda-se para a cidade de Cruzeiro do Sul (para a “rua”) motivado principalmente pelos laços de parentesco, como no caso da filha que vai atrás da mãe que se aposentou e foi morar sozinha na cidade ou da esposa que acompanha o marido que quer morar perto da mãe. Mas nem sempre a adaptação na cidade é fácil, nesse caso, não é raro que essas pessoas retornem para a zona rural-floresta. O mesmo acontece dentro da própria zona rural-floresta: os agricultores estão sempre indo e vindo, mudando-se de algum rio ou ramal, “abrindo” novos terrenos e construindo novas “moradas” atrás de “um canto em que a vida seja mais fácil” e que seja “bom de rancho”, ou seja, que haja caça e peixe em abundância. Em termos de infra-estrutura, um bom lugar de morada também é um lugar onde existe acesso a escola para os filhos, que esteja ao alcance de atendimento especializado na área da saúde e que o transporte até a cidade seja facilitado. Por exemplo, escutei muitos casos de mudanças de locais de moradia porque o acesso até a cidade era extremamente precário, em especial, nos casos das moradias em ramais esburacados e sem condições de transporte. Em ramais desse tipo, os moradores podem levar até dias andando a pé desde suas casas até a estrada, onde é possível pegar ônibus ou caminhões que fazem o transporte até a cidade.

Assim, se em determinado “canto”, a vida “fica mais fácil”, pais e filhos, que muitas vezes já são adultos, casados e possuem suas próprias casas, acabam se estabelecendo no novo local de moradia durante vários anos. Caso contrário, eles saem à procura de novos lugares para morar, juntos ou separados. Ouvi casos em que primeiro mudaram-se os filhos casados e depois os pais e vice-versa. Também ouvi casos de filhos que mudaram-se para longe de onde moravam seus pais, mas acabaram voltando porque não se adaptaram morando longe: a vida ficou “mais difícil”, devido à falta de uma pequena infra-estrutura, como escola, postos de saúde e transporte, à dificuldade de acesso a alimentos, e claro, à falta das relações sociais mediadas pelo parentesco.

Quando o local é considerado “*bom de morada*”, então pais e filhos incentivam outros parentes a abrirem um “terreno” ou uma “colocação” próxima à sua. Estar perto de algum parente sempre dá segurança ao morador. De forma que morar no interior da zona rural-floresta não implica estar isolado. O acesso a alguns bens e serviços é de fato muito precário, principalmente em casos de urgência relativos à saúde humana. Mas isso não torna o lugar nem as pessoas isoladas. Sempre existe um acesso ligando um local ao outro, seja por água ou por terra. O tempo que se leva para ir de um lugar ao outro pode levar horas – e às vezes dias, dependendo de onde se quer chegar. Mas a possibilidade de ir e vir existe. Além disso, as idas à cidade são freqüentes e prazerosas – apesar da “zoadas”.

O morador da zona rural-floresta está sempre visitando alguém ou então, sendo visitado. Uma extensa rede de relações sociais formada por parentes, “irmãos da igreja”, ex-vizinhos e amigos espalhados em vários lugares o coloca em constante movimento. Esse movimento é importante não apenas para vencer um suposto isolamento, como para fazer circular ideias e objetos, em especial, aqueles ligados aos produtos agrícolas e à floresta. Em várias ocasiões presenciei a visita de amigos e parentes vindos de outras localidades e que traziam consigo mudas de plantas, ervas, manivas, frutas, pedaços de caça, farinha, etc. Na volta para suas casas, as visitas retornavam levando produtos semelhantes oferecidos pelos anfitriões.

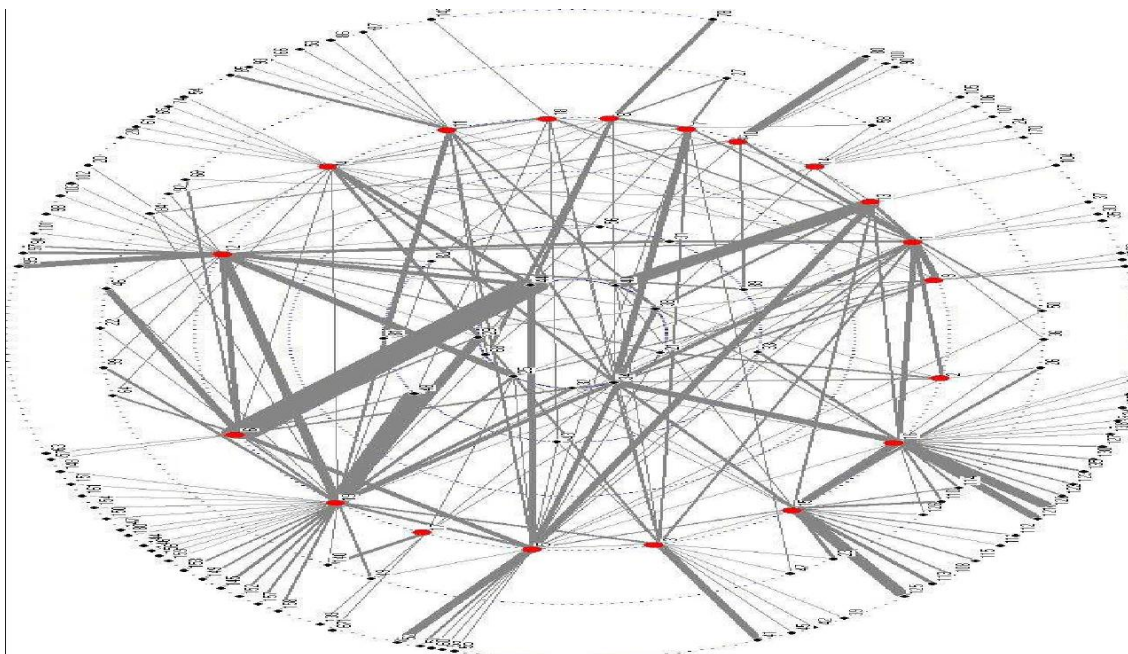
Eu também participei desse movimento. Toda vez que eu saía de uma localidade e ia para outra, levava e trazia comigo produtos que me eram oferecidos em cada casa que eu passava, como bananas, mamões, pimentas, farinha, jerimum, mandioca, etc... Além disso, levava e trazia histórias de vida, comentários sobre a vegetação, sobre a produção agrícola, as plantas medicinais, receitas de remédios caseiros, hábitos alimentares, conversas sobre a organização comunitária, etc. Quando voltei para minha casa em São Paulo, minha querida anfitriã do São Pedro me ofereceu farinha, mudas de cebola de palha, sementes de jerimum, sementes de pimenta, urucum e até cocos secos! No Croa, alguns amigos me ofereceram uma pequena quantidade de chá do Santo Daime (meia garrafa de meio litro), para eu tomar junto com a minha família (sempre com a presença de algum membro do Santo Daime, vale ressaltar) quando eu estivesse com saudades da floresta.

Mas apesar de saber que as dádivas e as trocas são freqüentes nessas localidades, e que de certa forma eu também contribuía com a circulação de ideias e objetos agrícolas, hesitei em trazê-los comigo. Pelo fato de ser pesquisadora, eu sabia que isso poderia me causar problemas –

por exemplo, ser acusada de “biopirataria”. No Croa, esse argumento foi convincente e não causei nenhuma indelicadeza quando disse que não traria o “Daime” comigo. No São Pedro, minha anfitriã simplesmente não me deu ouvidos. Ela disse que todas as vezes que ela, os filhos ou outro parente viajavam, eles sempre levavam consigo algum produto agrícola. Eu não teria problema algum, afinal eram apenas sementes, frutas e farinha! Não tive como negar tamanha demonstração de carinho e hoje tenho meu próprio canteiro com cebolas de palha e pés de pimentas.

Atento para o fato de que a maneira como o meu argumento de “biopirataria” foi recebido no São Pedro e no Croa indica diferenças na politização da biodiversidade pela população local. Tratarei dessas diferenças mais adiante, nos capítulos 4 e 5. Por ora, gostaria apenas de mostrar como as ideias e os objetos circulam nessas localidades. A figura a seguir (figura 1) ilustra como ocorre a circulação de sementes e mudas na Comunidade Croa (Seixas, 2008:88).

Figura 1: A circulação de sementes e mudas na Comunidade Croa.



Fonte: Seixas, 2008:88.

A figura foi feita utilizando o *software* ©Pajek. Cada círculo é composto pelos indivíduos que participam da troca de sementes e mudas. As bolinhas em vermelho correspondem aos receptores das plantas e as bolinhas em preto, aos doadores das plantas. A troca entre indivíduos, grupos ou instituições é representada por traços que variam de espessura de acordo com a quantidade das plantas trocadas (Seixas, 2008).

Olhando a figura de fora para dentro visualizamos então: (a) um primeiro círculo formado por doadores exclusivos de cada receptor. A maioria desses doadores são indivíduos que habitam área externa ao Croa; (b) um segundo círculo composto pelos doadores comuns a dois receptores. Dezenove indivíduos estão representados nesta figura. Desses indivíduos, quinze residiam no Croa e o restante nas localidades vizinhas; (c) o terceiro círculo formado pelos receptores que residiam no Croa; (d) o quinto círculo formado por doadores comuns a três ou mais receptores. Dentre esses doadores, *um refere-se a uma instituição e o outro a um habitante residente de uma localidade próxima*; por fim, (e) o sexto círculo formado pelos doadores comuns a quatro ou mais receptores. Dentre esses doadores, estão o mercado, o Centro de Medicina da Floresta, dois

moradores de Rodrigues Alves, um parente de um morador do Croa e um patrão de outro morador. Os demais doadores são moradores do Croa (Seixas, 2008).

Seixas (2008), portanto, mostra que a circulação de sementes e mudas na Comunidade Croa se constitui através de um sistema dinâmico de relações envolvendo os humanos e o ambiente. Essa circulação é operada em três escalas: 1) os agricultores utilizam a floresta como fonte de recursos – com suas mudas e sementes – que são incorporados aos espaços cultivados; 2) esses objetos são transferidos de uma parcela à outra, conduza de uma agricultura itinerante baseada no corte, queima e descanso da capoeira; e 3) as trocas entre as famílias se dão em redes, caracterizadas por relações institucionais, de comércio, parentesco e vizinhança.

3.7.1 O consumo da mandioca e outros alimentos

O livre acesso da população rural à alimentação, água e outros recursos da floresta, como disse anteriormente, é um dos pontos considerados fundamentais para a percepção do agricultor sobre um lugar “bom de morada”. Os alimentos, em especial, garantem a vida dessa população.

A mandioca e seus derivados constituem a base da alimentação local. São os alimentos mais consumidos, seja na forma de farinha, molho, tapioca, beléu, beijú, mingau de carimã, bolinho de macaxeira ou então simplesmente mandioca cozida. Os agricultores consomem mandioca e seus derivados todos os dias. Mas sua alimentação não deixa de ser diversificada. Soma-se a isso, as carnes (de caça, boi, galinha caipira ou frango congelado), os peixes (salgados ou frescos), as frutas, os feijões, os grãos, os tubérculos, as verduras, os temperos e os vinhos.

As refeições podem ser divididas em quebra-jejum ou café da manhã, almoço, lanche e janta. A alimentação diferencia-se de família para família, mas alguns alimentos são rotineiros: café, leite em pó, pão, manteiga, bolachas água e sal, pão de milho ou tapioca no café da manhã. Peixe ou carne misturada à farinha no quebra-jejum. Arroz, farinha, feijão, ovos de galinha, carne ou peixe no almoço. Vinhos, sucos de frutas ou as próprias frutas no lanche. Já a janta pode variar entre um simples pão com manteiga, “bolinhos de trigo”, pão de milho, tapiocas ou então uma carne ou um peixe misturado à farinha.

Os peixes e as carnes de caça, boi, porco, galinha e pato são preparadas de diversas maneiras: o peixe pode ser moqueado na palha da banana, frito no óleo quente, ensopado e

assado na brasa ou no forno. A galinha caipira é cozida na panela de pressão com couve e outros temperos. As carnes de caça e de boi também podem ser preparadas fritas no óleo quente, ensopadas ou na forma de churrasco. A carne de porco é comida geralmente frita. As carnes vermelhas são essenciais para uma alimentação farta e completa. Costuma-se dizer que se não há carne no prato, não há comida! Peixes e galinhas são consumidos quando há uma falta muito grande da carne vermelha – dias sem comer carne – ou ao contrário, para variar o consumo excessivo dessas carnes – que nos últimos anos tem sido, em especial, a carne de gado.

Postigo (2010: 161) chama a atenção para a importância local da carne nas refeições em relação a outros alimentos no Alto Juruá. Ele relata que presenciou “cenas surpreendentes”: *“uma pessoa alegava estar passando fome pelo fato de não comer carne há um ou dois dias – enquanto outros alimentos, provenientes do roçado e da mata, estavam disponíveis em abundância. Em duas casas a cena foi praticamente a mesma: o chefe da família sentado em cima de grandes sacas de farinha, cercado por cachos e cachos de banana e de outras frutas, agradecendo minha visita e, ao mesmo tempo, desculpando-se pelo fato de não dispor de “nada” para comer naquele momento. Pensei até que, nesse caso, as desculpas fossem somente regra da boa etiqueta, mas depois de várias situações semelhantes compreendi que a ausência de carne em uma casa, mesmo com a abundância de outros alimentos, é mesmo sinônimo de fome”*.

Na Vila São Pedro, presenciei várias situações em que a agricultora diz aos seus familiares que não tem comida naquele dia, *“só arroz e feijão”* – apesar da farinha também ter sido servida. A farinha é um acompanhamento fiel em todas as refeições e não precisa ser identificada, a não ser quando há falta de farinha!

Nos preparados de peixes, galinhas e carnes ensopadas consome-se o “caldo”. Uma alimentação com pouco caldo é considerada inadequada e prejudicial à saúde. Ao menos duas a três vezes por semana deve haver algum preparado com caldo. Caso contrário, o corpo fica muito “seco”. Postigo (2010: 150) dá mais detalhes sobre o caldo: *“o caldo, produzido a partir do cozimento da mistura em uma quantidade considerável de água, é relativamente ralo; o tempo de cozimento e a quantidade de água são tais que sua consistência continua, após o cozimento, próxima à da água. O caldo é muito apreciado entre a população local. O caldo indica uma refeição completa, constituída de três etapas: toma-se primeiro o caldo puro, em seguida, come-se o “pirão” – caldo acrescido de farinha e somente depois disso, come-se a carne em questão”*.

No preparo do caldo é importante observar tanto a proporção entre a água e a mistura que será cozida dentro dela quanto o tempo de cozimento. Essa questão é fundamental, pois o caldo deve ser suficientemente ralo para que se possa tomá-lo e para que se possa fazer o pirão com a mistura da farinha de mandioca torrada. Além disso, os pedaços da mistura devem se manter inteiros e não podem se desmanchar dentro da panela durante o cozimento. Isso inviabilizaria tanto o caldo, pois ele engrossaria por demais, quanto a distribuição dos pedaços da forma que é tradicionalmente feita e apreciada (Postigo, 2010:150).

Alguns alimentos possuem restrições e indicações: segundo os agricultores, o caldo da galinha caipira é bom para dor de estômago, mal-estar e seu pirão escaldado, bom para mulheres de resguardo depois do parto, para dar leite materno. Apesar disso, a galinha caipira é considerada “reimosa”⁴⁰.

A “reima” está entre as proibições alimentares temporárias das populações amazônicas. Silva (2007) explica essa proibição: *“a ‘reima’ é utilizada para classificar o grau de segurança dos animais selvagens e domésticos para o consumo e é caracterizada por um sistema classificatório de oposições binárias entre alimentos perigosos (reimosos) e não perigosos (não reimosos), sendo aplicado às pessoas em estados físicos e sociais de liminaridade ou estados de representação ritual e simbólica de transição ou passagem, como enfermidades, menstruação e pós-parto. A “reima” está presente em vários alimentos, de peixes de “couro” à tapioca. Acredita-se que a reima possa provocar desde dores nas juntas até complicações com a cicatrização. Esses alimentos não devem ser consumidos quando a pessoa possui algum ferimento no corpo, de feridas à fraturas. A reima, no entanto, não é uma qualidade inerente apenas ao alimento, mas se associa sempre a uma situação: o alimento é reimoso para (referindo - se à associação do alimento com o organismo consumidor). O alimento reimoso, portanto, apresenta a relação individual entre cada organismo e o alimento que este ingere”* (Silva, 2007).

⁴⁰ Alguns autores sugerem que a reima tenha surgido da medicina medieval hipocrática-galênica, sendo tais práticas cristãs transplantadas para a América portuguesa e disseminadas por meio da Igreja Católica no período colonial. Dessa forma, a matriz das proibições da reima na cultura cabocla teria origem européia, sendo indigeneizada na América portuguesa e adaptada às condições locais. Ver Andrea Leme Silva (2007).



Foto 1: A mandioca na alimentação: dona Eline prepara tapiocas no forno ainda quente da farinhada. Vila São Pedro, 2010.

A diversificação da alimentação de família para família se dá com relação aos alimentos produzidos em suas terras. Assim, as frutas, os tubérculos, as verduras e os legumes são os alimentos que mais diferenciam-se no consumo entre uma família e outra. Já o pão, o café, o leite em pó, as bolachas e a manteiga são alimentos adquiridos em mercearias de vilas e lojas de Cruzeiro do Sul, o que significa que depende de capital e acesso a esses lugares por parte dos moradores. Mesmo assim, esses alimentos são rotineiramente consumidos pela maioria das famílias, apresentando um padrão regular de consumo. Com a diminuição da produção local de arroz e feijão, os agricultores passaram a comprá-los, bem como a milharina em pacote, usada para fazer o pão de milho quando não se tem o milho.

A diversificação da alimentação também tem a ver com o zelo das mulheres para com a preparação dos alimentos. As mulheres são responsáveis em cozinhar diariamente as refeições para os membros da família, mas nem todas gostam dessa atividade e acabam produzindo refeições pouco saborosas ou então servindo comidas enlatadas e processadas industrialmente, como embutidos e bolachas.

Existem ainda as comidas festivas, que são oferecidas em festas de aniversários ou vendidas pela população local nos eventos promovidos nas localidades, como “Novenários” e

festas juninas de creches e escolas. Nesses eventos encontramos espetinhos de carne ou frango, mandioca cozida, arroz, farofa, “maionese” de mamão verde, vatapá, macarrão (*spaguetti*) com pimentas variadas, panquecas de carne, tortas de frango, bolo de mandioca e bolo de trigo.

O bolo de trigo, em especial, é o doce central nos aniversários. As mulheres preparam bolos de trigo de até cinco quilos, que são dispostos em camadas, recheados ou não com coco ralado e leite condensado e confeitados com *anilina* e *emustabi*, ou ainda cobertura de chocolate (produtos industrializados). Em geral, o bolo é servido acompanhado de refrigerantes.

Na época da colheita do milho, há canjica, pão de milho e pamonha. Na páscoa, também existe o costume de se comer canjica de milho branco, ou “mucunzá”. Os doces do cotidiano são variados: cocada, doce de mamão com coco, doce de leite fresco ou doce de leite em pó, doce de leite com coco. Todos são feitos com açúcar branco refinado. Os chás servem para curar algum mal-estar: chá da folha de abacate, chá da casca seca da laranja, chá de macela, chá de sangue-de-dragão, chá da folha de tangerina. Os temperos incrementam as refeições: urucum, couve, cebola de palha, chicória, coentro e pimentas variadas indicam o zelo da mulher para com o preparo dos alimentos. Uma boa comida é sempre bem temperada.

Os produtos industrializados fazem parte da alimentação local, no entanto, costumam ser consumidos como produtos especiais. O acesso aos produtos industrializados é restrito pelo poder de aquisição do agricultor, de modo que os produtos que não são considerados essenciais (considera-se essencial o óleo de soja, manteiga, bolachas “água e sal”, café, leite, açúcar e sal refinados) são adquiridos apenas em alguns momentos, geralmente uma vez por mês, quando os agricultores recebem algum tipo de pagamento: aposentadoria, salário ou então o valor total das diárias trabalhadas de uma única vez.

Esses produtos são consumidos esporadicamente: sardinha em lata, macarrão normal ou instantâneo, temperos industrializados “maggi” ou “sazon”, milho em conserva, molho de tomate em lata, farinha de trigo, suco industrializado em pó, salsicha, refrigerante, iogurte, salgadinhos, bolachas recheadas, goiabada, creme de leite, leite condensado e aveia são os mais apreciados. Outros produtos que poderiam ser classificados como especiais são o tomate, a maçã, a cebola “de cabeça” e o alho, que apesar de não serem industrializados, são comercializados na região a um preço bastante elevado para os padrões econômicos locais. Apenas nas famílias onde a esposa não sabe, ou não gosta, de cozinhar, e a renda familiar pode arcar com produtos industrializados,

esse tipo de alimentação acaba sendo consumido com maior frequência. Esses casos, porém, constituem exceção entre os agricultores.

Nem sempre o agricultor possui uma alimentação farta. Presenciei alguns momentos de escassez na alimentação das famílias. Certa vez, não havia nada para comer no café da manhã: as bananas tinham acabado, não havia mais frutas maduras no terreiro e não tinha goma para fazer tapioca, nem farinha de trigo para fazer “bolinhos de trigo”, não tinha bolachas, nem beijú, mandiocas ou inhame, não tinha absolutamente nada, apenas café preto. O pai, na ocasião, foi pra beira do rio e pescou alguns peixinhos para dar de comer aos filhos. Em outros momentos, comi apenas arroz no almoço, ou então, apenas feijão, sem peixes, carnes, nem farinha! Nesses casos, a escassez poderia ser atribuída à condição econômica do agricultor, mas pelo que observei, em geral a escassez também tinha a ver com a relação de organização da família em manter a casa abastecida de alimentos do que propriamente uma relação com a condição econômica.



Foto 13: Vinhos: À esquerda, Dona Francisca prepara vinho de buriti. Vila São Pedro, 2010. À direita, Nazinho prepara vinho de bacaba. Comunidade Croa, 2010.

3.8 Conclusões parciais: o trabalho ligado às plantas e o modo de vida do habitante da zona rural-floresta

Vimos que toda a produção agrícola entre os pequenos agricultores de Cruzeiro do Sul, tanto a voltada para o consumo doméstico como a comercial, é construída e dependente das relações sociais. Não só as sementes, manivas e mudas são trocadas, como o seu estoque determina a produção em alguns casos. A produção agrícola entre esses agricultores, seja no terreiro, no sítio ou no roçado gera conhecimento, alimentos e pontos de referência, tanto no espaço como no tempo. Trata-se de uma produção que define a memória e a legitimação sobre o território. Que garante a experimentação e a conservação ligada a esses recursos. Que pauta a divisão do trabalho e contribui para a cooperação familiar e comunitária.

Uma produção que vem associada às noções estéticas, que garante uma atenção cuidadosa com as visitas ou diversão entre as crianças. Entre esses agricultores, o trabalho ligado às plantas não é apenas um meio de vida, apesar de ser encarado como uma necessidade e um investimento, presente e futuro. O trabalho ligado às plantas define o caráter do homem e da mulher da zona rural-floresta: a gentileza, o zelo com o espaço, a demonstração de força e empenho na vida, em especial, a característica de homem/mulher trabalhador. Todos esses valores passam pelas plantas.

O trabalho ligado às plantas transforma a criança em um adulto responsável. Ensina jovens e crianças a terem disciplina. Demonstra a capacidade do adulto em desempenhar com sucesso atividades consideradas inerentes a zona rural: um homem ou uma mulher que mora nesse ambiente e não sabe trançar uma palha para forrar uma casa, que não domina os usos das plantas ao seu redor ou que não sabe se localizar em meio a vegetação, não têm condições de sobreviver na zona rural-floresta.



Foto 14: Seu Dalzio joga ração aos peixes do açude logo cedo pela manhã. Vila São Pedro/2010.

Cruzeiro do Sul, 28 de julho de 2010.

*“O problema não é o que você planta. O problema é que a terra
está doente. Pode plantar o que for...”*

Nego Paulino, agricultor do Ramal dos Paulino

CAPÍTULO 4 - TENSÕES ENTRE A PRODUÇÃO AGRÍCOLA E A CONSERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE: O CASO DA VILA SÃO PEDRO

Neste capítulo iremos tratar do caso especial da Vila São Pedro. Veremos como determinadas práticas tradicionais de cultivo são inseridas no projeto de regularização fundiária, que limita a área de produção à propriedade do pequeno agricultor, e na política agrícola e comercial, que incentiva a monocultura de mandioca enquanto produção agrícola familiar. Ao mesmo tempo, medidas ambientais visam conter essas práticas tradicionais de cultivo. Como resultado, surge um contexto de conservação e devastação do meio ambiente.

4.1. A Vila São Pedro

A “Vila São Pedro” está situada no quilômetro 35 da BR-364, entre as cidades de Cruzeiro do Sul e Rodrigues Alves, no oeste acreano⁴¹. A população local é constituída principalmente pelos descendentes de antigos seringueiros⁴² que passaram a ocupar a região entre o final da década de 1930 e meados de 1950⁴³. Esses seringueiros deixaram os seringais que habitavam à procura de novas terras para a prática de agricultura e serragem. De modo que apesar de haver seringais por todos os lados, no local onde essas famílias se estabeleceram não havia exploração da borracha⁴⁴.

A constituição da Vila São Pedro ocorre em um momento de expansão da agricultura na região do Alto Juruá. Essa expansão está ligada aos momentos de crise do preço da borracha, nos períodos de 1912 a 1943 e nos anos 1980. Diante dos períodos de crise, os seringueiros converteram o trabalho e os recursos da produção da borracha para outras atividades extrativistas e para agricultura (Almeida, 1992).

Inicialmente, seis famílias ocuparam o local onde hoje está a Vila São Pedro, originárias de seringais do Baixo e Alto Juruá e de Cruzeiro do Sul: a família Paixão, família Cruz, família Nascimento da Costa, família de Seu Carneiro, família de Serrote e família de Leandro. Há relatos de que havia população indígena no local antes dessas primeiras famílias se instalarem. Os relatos

⁴¹ A ocupação de agricultores onde hoje fica a Vila São Pedro se dá anteriormente à construção da rodovia BR – 364, construída a partir dos anos 1970.

⁴² Os dados das genealogias indicam que as famílias desses antigos seringueiros variam entre dois tipos de constituição: 1. famílias formadas a partir da união entre homens vindos do nordeste do país, em especial do estado do Ceará, para a exploração da borracha e mulheres nascidas em território acreano, nos seringais ou então indígenas que escaparam das chamadas “correrias” e 2. famílias formadas por homens e mulheres ambos já nascidos em território acreano, nos seringais ou na cidade de Cruzeiro do Sul, descendentes de cearenses e acreanos. Trata-se, portanto, de gerações diferentes.

⁴³ Segundo relatos dos moradores mais antigos e os dados das genealogias, as primeiras famílias chegaram à região entre os finais da década de 1930 e 1950, sendo que a imigração no local persiste até final dos anos 1970, quando se estabiliza, voltando a receber novos moradores nos final dos anos 1990 e início dos anos 2000.

⁴⁴ O estudo do INCRA, de 1980, indicou anos mais tarde que de fato inexistiam seringueiras nativas (*Hevea brasiliensis*) na região.

dizem respeito aos chamados “pães de índio”, uma massa feita de mandioca em forma de “bola” enterrada no solo e encontradas posteriormente por essas famílias. Esses relatos, no entanto, não citam qualquer conflito entre indígenas e seringueiros por disputa de território, apenas uma suposta presença de indígenas na região que é anterior à vinda dessas famílias.

Os primeiros moradores da Vila São Pedro referiam-se ao local como “Igarapé São Francisco”. As casas ficavam espalhadas no seu entorno, ligadas umas às outras por caminhos abertos na mata pelos próprios moradores. A referência a “São Pedro” foi incorporada à localidade somente após a instituição da Igreja Católica na região, que segundo os moradores, data do final dos anos 1940.

Em 1980, ocorreu a regularização fundiária da Vila São Pedro. Esse processo se deu em um momento de intensa agitação entre os trabalhadores rurais pelo reconhecimento de seus direitos em todo Alto Juruá. O movimento começou com a fundação do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cruzeiro do Sul, em 1976. Nessa época, a produção agrícola começava a despontar como a principal atividade econômica de todo entorno rural de Cruzeiro do Sul. Arroz, feijão, milho, cana de açúcar, tabaco e principalmente farinha de mandioca já constituam produtos comercializáveis entre os agricultores da Vila São Pedro. Por outro lado, o governo federal subsidiava fortemente o plantio de seringueiras com o projeto PROBOR, de 1972 e seringalistas visavam invadir os roçados desses agricultores para plantar seringueira.

Assim, no final dos anos 1970, apoiados pelo sindicato e amparados pela lei⁴⁵, agricultores da Vila São Pedro – bem como de outras localidades do entorno rural de Cruzeiro do Sul – reivindicaram a regularização fundiária junto ao INCRA. Em 1978, o INCRA iniciou então o estudo que seria utilizado para implantar o chamado “Projeto Fundiário Alto Juruá”, o qual foi instituído dois anos depois, em 1980⁴⁶.

O “Projeto Fundiário Alto Juruá” garantiu aos agricultores o título de propriedade sobre a terra para lotes de até 100 hectares. Fazia parte do “Projeto Fundiário Alto Juruá”, a chamada

⁴⁵ Lei 6.383/76, que dispõe sobre o processo discriminatório sobre terras devolutas da União e dá outras providências.

⁴⁶ INCRA. Projeto Fundiário Alto Juruá. Arrecadação Gleba “São Pedro”. Cruzeiro do Sul - Mâncio Lima /AC. 12.03.1980. Ementa: Processo piloto de arrecadação de terras devolutas.

“Gleba São Pedro”: uma área de 48.750 hectares de extensão que estava prevista para abranger a “Vila São Pedro” e uma localidade vizinha, o “Ramal Buritirana”. O “Projeto Fundiário Alto Juruá”, no entanto, diminui a área da “Gleba São Pedro” em 10.050 hectares, referentes ao “Ramal Buritirana”, sob alegação de que havia escritura pública de propriedade privada sobre essa área. Com isso, a “Gleba São Pedro” ficou restrita a extensão de 38.700 hectares e abarcou apenas os moradores da “Vila São Pedro”.

A “Gleba São Pedro” tinha como fronteira: ao norte, os seringais Niterói, Recordação, Florianópolis e o município de Mâncio Lima; a leste, os seringais Florianópolis, 13 de Maio, Nova Cintra, Luzeiro e a Colônia Rodrigues Alves; ao sul, os seringais Pucalpa e Paraná dos Moura; e a oeste, os seringais Santa Cruz e Aracaty.

Segundo dados do INCRA, 200 famílias moravam na “Gleba São Pedro” em 1978. Trinta e dois anos depois, em 2010, cerca de 400 famílias moram na mesma região. Apesar do aumento populacional, a área definida pelo “Projeto Fundiário Alto Juruá” não aumentou; os lotes foram subdivididos para que novas famílias, formadas pelos descendentes dos primeiros moradores, pudessem se estabelecer no local⁴⁷.

⁴⁷ Segundo os dados levantados pelos agentes de saúde da Vila São Pedro em 2010, 397 famílias habitavam a região, distribuídas em 73 famílias no Ramal dos Paulino; 114 famílias no Ramal da Buritirana; 26 famílias no Ramal São João; e 184 famílias no centro da Vila (que inclui as famílias do Ramal dos Cruz e do Igarapé Ferrugem). O ramal do Alexandre não pertence mais à Vila São Pedro, estando sob jurisdição municipal de Rodrigues Alves.

Um agricultor da Vila São Pedro conta como foi a luta pelo direito sobre a posse da terra

“Isso aqui era seringal, do finado Valdemar, do [seringal] Florianópolis. Pra nós conseguirmos os documentos dessas terras foi preciso o povo fazer manifestação. Entre o povo daqui e o da Mariana [localidade vizinha], deu 119 homens pra embargar o desmatamento que ele estava fazendo. Genildo, a mando de Valdemar [Genildo era seu genro], queria desmatar a terra para plantar seringueiras. Ele chegou a atear fogo em vários hectares para plantar café e seringa dentro da área do seringal Florianópolis. Quando foram atear fogo na área dos agricultores, nós nos organizamos e embargamos a obra. Isso foi em 1978! E aí fomos pro INCRA, foram muitos dias acampados, junto com o sindicato. A conquista da terra, o sindicato que fez tudo isso junto com o trabalhador.... O finado Valdemar dizia que essas terras eram dele. Agora, só que aqui não tinha seringa não! A seringa era lá! Só que ele dizia que a terra era dele porque ele queria tomar conta dessas terras todas.”

*

A área da “Vila São Pedro” é composta pelo “Ramal dos Paulino”, “Ramal do São João”, “Ramal dos Cruz” e “Ramal dos Felipe”. O centro comercial da “Vila São Pedro” está localizado nas margens da rodovia BR-364. Lá encontramos frigoríficos, mercearias, bares, lojas de roupa, pequenos “lanches” (comércios onde são vendidos sorvetes e salgados fritos, como pastéis e quibes de arroz ou de carne de gado), barbearia, borracharia, creche, escola e posto de saúde. Há também inúmeras casas de moradores. A Igreja Católica, Assembleia de Deus, Igreja Batista, Igreja Presbiteriana e Igreja Adventista estão presentes. Há ainda um campo de futebol e um espaço de lazer próximo ao igarapé “São Francisco”, chamado de “banho”.

A energia elétrica chegou ao centro da *Vila* (nas margens da rodovia) em 1990 e no interior dos ramais, por volta de 1997. Há água encanada no centro da *Vila*, mas a maioria dos moradores segue usando a água do poço (cacimba). Nos demais ramais, não há água encanada, apenas água do poço. A localidade é formada por agricultores e trabalhadores rurais diaristas, funcionários da prefeitura – agentes de saúde, professores e outros funcionários da escola e da creche (serventes, vigiais, merendeiras, etc); comerciantes, soldados do Batalhão de Infantaria da Selva - BIS e funcionários do DERACRE, órgão responsável pela estrada. Há ainda muitos aposentados e famílias que recebem “Bolsa-família”.

A principal atividade econômica da Vila São Pedro recai sobre a produção de farinha de mandioca, associada à produção de arroz, feijão, milho, laranja, limão, melancia, coco, cana-de-

açúcar, urucum, à extração do açaí, à produção de carvão e à criação de gado (para corte) e galinha, dependendo da vontade e investimento do agricultor. A qualidade das terras é conhecida localmente como *“solo de areia”*. A paisagem da Vila São Pedro é heterogênea, composta por roçados, capoeiras, campos de gado, açudes ou tanques de criação de peixe e plantações de dendê, inseridos em uma área de floresta de terra firme.



Foto 2: Moradores antigos: Dona Rosalina mora na Vila São Pedro desde os anos 1940. Ela e o marido seu Alexandre ainda vivem na região. Vila São Pedro, 2010.

4.2 Os sistemas produtivos da Vila São Pedro

Em geral, os roçados dos agricultores da Vila São Pedro estão localizados no interior dos ramais. De modo que, muitas vezes, os agricultores que moram nas margens da rodovia têm de se deslocar vários quilômetros até alcançar o roçado. Já os agricultores que moram nos ramais possuem roçados a uma distância que varia entre uma centena de metros até 3 km de suas casas. Esses roçados estão quase sempre beirando a mata: os agricultores utilizam tradicionalmente o sistema de corte-e-queima e descanso da terra, avançando sobre a floresta primária a procura de novos solos para o plantio. Insumos agrícolas, como adubo e fertilizante, não são usados nos

roçados, a não ser nas plantações de melancia – e nos casos em que o produtor possui recursos para tal.

Segundo as observações dos agricultores, um hectare (chamado localmente de “quadra”) de terra aberto na “mata bruta” (floresta primária) produz no máximo cinco colheitas, praticando o intervalo de dois anos de descanso da terra. Após esse período, a terra é “aradada” com trator de grade. A terra “aradada” produz mais três a quatro colheitas, praticando o intervalo de dois anos de descanso. Ou seja, esse mesmo pedaço de terra é utilizado em média 24 anos. No entanto, somente as duas primeiras colheitas possuem a produção esperada. Nas restantes, a produção vai diminuindo. O uso intensivo do solo sem a reposição dos minerais necessários para a sua recomposição provoca o desgaste sobre as áreas cultiváveis, contribuindo para a sua contínua degradação.

Os agricultores medem a produção e a viabilidade de um roçado a partir da quantidade de sacas produzidas. Um roçado de mandioca, por exemplo: segundo suas estimativas, uma quadra de mandioca produz na primeira “planta” por volta de cem sacas de farinha, a segunda planta mantém essa média, já a terceira, em torno de 80, a quarta, 60 e a quinta 40. A partir daí, a terra tem que ser “aradada” para continuar produzindo. A produção da primeira colheita na terra aradada aumenta razoavelmente, em torno de 80 sacas. No entanto, a segunda já cai para 60. Depois da terceira ou quarta colheita na terra aradada, o solo torna-se praticamente improdutivo para a agricultura, e passa a ser muitas vezes utilizado apenas para a pecuária. Mas esse é um tema controverso, já que existem vários casos em que o agricultor faz o primeiro desmate visando de antemão aproveitar o solo para a pecuária. Existem relatos de que, no início dos anos 1990, alguns agricultores derrubaram de uma única vez até dez hectares de floresta primária para plantar arroz e logo em seguida transformar em campo de gado. O animal era considerado então o melhor investimento na época.

*

A prática tradicional de corte-e-queima tornou-se regulamentada no Estado do Acre através da Portaria No. 002, de 25 de junho de 2004, que define procedimentos técnicos e administrativos para conversão de áreas para uso do solo, através da emissão de autorização de desmate, licença ambiental e da utilização de matéria-prima florestal. A medida estadual é uma resposta às demandas do Código Florestal brasileiro, em especial, da Medida Provisória 2.166-67,

de 24 de agosto de 2001, que alterou alguns artigos do Código Florestal, de 1965, e estipulou a necessidade de manter, a título de reserva legal, *“no mínimo oitenta por cento da propriedade rural situada em área de floresta localizada na Amazônia Legal”*⁴⁸.

A reserva legal, segundo a MP 2.166-67, é a *“área localizada no interior de uma propriedade ou posse rural, excetuada a de preservação permanente, necessária ao uso sustentável dos recursos naturais, à conservação e reabilitação dos processos ecológicos, à conservação da biodiversidade e ao abrigo e proteção da fauna e flora nativas”*⁴⁹.

A medida referente à reserva legal tornou-se, desde então, alvo de uma forte pressão para ser revogada tanto por parte de grandes fazendeiros como de pequenos agricultores em toda Amazônia⁵⁰. Isso porque até 2001, o Código Florestal estipulava que nas regiões Norte e na parte norte do Centro-Oeste devia-se *“preservar cinquenta por cento da cobertura arbórea de cada propriedade”*⁵¹. Portanto, quando a MP 2.166-67 foi implementada, muitos proprietários já haviam desmatado uma área superior ao que era permitido pela nova legislação e estavam em débito com o Estado.

No caso da Vila São Pedro: lá, desde que se iniciou a ocupação daquelas terras por antigos seringueiros, costumava-se desmatar áreas de floresta primária sem restrições e tão logo os roçados eram colhidos, essas áreas eram abandonadas para que a terra pudesse descansar, geralmente durante dois ou três anos, formando uma floresta secundária, a *“capoeira”*. Novas

⁴⁸ Artigo 16 da Medida Provisória No. 2.166-67, de 24 de agosto de 2001.

⁴⁹ A pequena propriedade rural ou posse rural familiar compreende aquela explorada mediante o trabalho pessoal do proprietário ou posseiro e de sua família, admitida a ajuda eventual de terceiro e cuja renda bruta seja proveniente, no mínimo, em oitenta por cento, de atividade agroflorestal ou do extrativismo, cuja área não supere cento e cinquenta hectares se localizada nos Estados do Acre, Pará, Amazonas, Roraima, Rondônia, Amapá e Mato Grosso e nas regiões situadas ao norte do paralelo 13º S, dos Estados de Tocantins e Goiás, e ao oeste do meridiano de 44º W, do Estado do Maranhão ou no Pantanal mato-grossense ou sul-mato-grossense. In Código Florestal. Lei no. 4.771, de 15 de setembro de 1965. Incluído pela Medida Provisória nº 2.166-67, de 2001.

⁵⁰ Um “Novo Código Florestal” foi aprovado em 25/04/2012 e instituiu mudanças importantes referentes às Áreas de Proteção Permanente e à Reserva Legal. Como a pesquisa foi desenvolvida anteriormente à aprovação do *novo código*, nosso foco eram as questões latentes daquele momento, por isso não entraremos em detalhes sobre as mudanças ocorridas com a implementação da nova legislação.

⁵¹ Art. 44 (incluído pela Lei 7.803, de 18/07/1989) da lei No. 4.771, de 15 de setembro de 1965.

áreas de cultivo eram abertas ano a ano. O pequeno agricultor costumava trabalhar com dois a três roçados: um roçado de mata bruta e um (ou dois) de capoeira. As árvores da mata nativa eram derrubadas com machados, um trabalho demorado e cansativo, mesmo assim, em alguns casos, os agricultores derrubavam até dois hectares de floresta primária por ano em suas terras.

Com o projeto de regularização fundiária da Vila São Pedro, em 1980, os agricultores tiveram acesso ao título de propriedade de terra para lotes de no máximo 100 hectares, definindo formalmente os limites de seus terrenos. Mas antes que isso ocorresse, muitos agricultores adquiriram terrenos de outros moradores, com dimensões inferiores a 100 hectares e que já haviam sido parcialmente desmatados. Esses lotes foram regularizados pelo INCRA. Um agricultor, por exemplo, conta que “comprou” seu terreno em 1976: apesar de não haver título de propriedade de terra, ele pagou por um terreno de 54 hectares de outro morador. Desses 54 hectares, 20 hectares já haviam sido desmatados pelos seus antigos donos para a prática da agricultura. O terreno foi regularizado pelo INCRA apenas em 1989. Quando esse agricultor adquiriu o terreno, portanto, quase 36% da área já havia sido desmatada, restando a possibilidade de utilizar mais 14% da propriedade para práticas agrícolas e pecuárias, segundo a legislação vigente na época. Ou seja, esse agricultor poderia desmatar mais 7 hectares segundo a legislação. Levando-se em conta que em geral, os agricultores costumavam derrubar um hectare de floresta primária ao ano, provavelmente esse agricultor atingiu no período de sete anos o limite imposto pela legislação de preservar cinquenta por cento da cobertura arbórea da propriedade. De forma que se ele comprou o terreno em 1976, em 1983 a situação da propriedade dele já estava irregular, antes mesmo de ser regularizada pelo INCRA! Quando o terreno foi finalmente regularizado pelo INCRA, em 1989, seguindo esses cálculos, 60% do terreno já havia sido desmatado. Soma-se a isso o fato de que com o passar dos anos, os filhos desse agricultor casaram-se e formaram suas próprias famílias. Esse agricultor cedeu parte de suas terras para que as famílias de seus descendentes pudessem colocar seus roçados, o que resultou no avanço ainda maior sobre a floresta primária que havia dentro do seu terreno.

A prática dos agricultores em compartilhar suas terras com as famílias de seus descendentes é comum na região. Em um lote de 100 ha, por exemplo, sob o registro de um único agricultor, cinco famílias (nucleares), formadas pelos filhos desse agricultor produziam nesse espaço. A maior parte dos lotes, no entanto, foi regularizada com tamanhos inferiores: havia lotes de 63 ha, 54 ha e até de 32 ha, todos compartilhados em média com três famílias (nucleares). O

processo de regularização fundiária, portanto, ao garantir o título da terra aos agricultores, acabou limitando a prática da agricultura a um espaço específico, restringindo a mobilidade dos agricultores em busca de novas áreas. Por outro lado, esse processo aumentou o desgaste do solo.

Em meados dos anos 1980 e início dos anos 1990, os agricultores da Vila São Pedro (e de várias outras localidades próximas) começaram a receber apoio institucional, inseridos em um plano regional de estímulo à agricultura familiar (ver capítulo 2). Os agricultores passaram a contar com o uso de motos-serras para derrubada de árvores, tratores para o arado da terra, máquinas de pelar arroz e trilhadeiras. Esse apoio prolongou e intensificou a produção agrícola local, que continuou mantendo o mesmo sistema tradicional de corte-e-queima, com períodos de descanso da terra de no máximo três anos.

A localização da Vila São Pedro, que é próxima à cidade de Cruzeiro do Sul, o processo de regularização fundiária e a política agrícola local também estimularam a migração de antigos seringueiros para a região, aumentando ainda mais a pressão sobre o uso do solo na região.

Um agricultor fala sobre o uso do seu terreno

“Quando eu cheguei aqui [em 1987] ainda tinha muita mata para trabalhar. Um ano plantava outro não. De ano em ano. Até que acabou-se tudo. Quando cheguei tinha 10 quadras de mata e 20 de capoeira. Plantava numa quadra, colhia e plantava capim. Fiz isso até sobrar apenas cinco hectares, onde planto hoje. Hoje não tem mais mata no terreno. Por isso, comprei [um terreno] no [Ramal] Arco-íris. Comprei gado porque não tinha conhecimento que podia viver só da agricultura. Comecei a colocar o gado em 1993, com o primeiro financiamento do FNO”. Doquinha. Vila São Pedro, 06/06/2010.

Nos anos 2000, ao mesmo tempo em que a Medida Provisória 2.166-67 foi instituída e a prática tradicional de corte-e-queima tornou-se regulamentada no Estado do Acre, os resultados de um projeto cooperativista e da política econômica nacional de financiamento para o pequeno produtor que se iniciou no final dos anos 1990 estimularam ainda mais a produção de mandioca para fazer farinha e a criação de gado (ver capítulo 2). Na Vila São Pedro, essa situação levou a terras escassas e improdutivas. Diante da nova legislação, muitos agricultores passaram então a infringir a lei, avançando sobre a reserva legal – e a sofrer punições financeiras por conta disso (multas ambientais). Muitos agricultores também passaram a praticar a “*agricultura de meia*”: quando um agricultor cede sua propriedade para que outro agricultor possa plantar; metade da produção fica para quem plantou e a outra metade fica para o agricultor que cedeu o espaço, como forma de “pagamento” pelo uso da terra.

Em muitos casos, a venda de terras tornou-se a única alternativa para agricultores que ficaram impedidos de produzir, seja por questões legais ou ecológicas, como o esgotamento do solo, por exemplo. No Ramal dos Paulino, o segundo maior da Vila São Pedro, com onze quilômetros e meio de extensão⁵², três agricultores venderam suas terras, no total de 160 hectares, para um único fazendeiro, em 2009 e 2010. O proprietário da fazenda, um empresário de São Paulo, comprou uma área inicial de um antigo seringal que fazia fronteira com a área da Vila São Pedro. Com o passar dos anos, foi adquirindo mais terras entre os agricultores vizinhos e hoje sua fazenda possui uma extensão de 600 hectares. Nesse espaço, o empresário cria 450 cabeças de gado em 100 hectares e desde 2008 investe na plantação de dendê. Em 2010, havia 8.250 pés de dendê plantados em 50 hectares. O objetivo é plantar mais 6.500 mudas. O empresário também possui terras em outra região de Cruzeiro do Sul e extrai o óleo de “murmuru”, usado na fabricação de sabonetes.

A produção de dendê na fazenda, em especial, tem criado um mercado de trabalho na Vila São Pedro. A plantação é feita utilizando-se venenos e fertilizantes. São necessários trabalhadores

⁵² A medida de 11,5 km de extensão inclui a medida de ramais vicinais menores que compõem o Ramal dos Paulino.

rurais para manusear esses insumos e zelar pela plantação. O emprego mostra-se atrativo, já que é registrado em carteira de trabalho, com direito a todos os benefícios trabalhistas. Assim, muitos filhos de agricultores da Vila São Pedro estão deixando de plantar seus próprios roçados para trabalhar na fazenda, que garante um trabalho com salário mensal, registrado em carteira e direito a férias.

Além do empresário paulista, um funcionário público e um delegado policial, ambos de Cruzeiro do Sul, também compraram terrenos no Ramal dos Paulino: o funcionário público comprou um lote de 20 hectares, em 2009. O novo proprietário está investindo na plantação de diversas culturas: abacaxi, mamão, pimenta, mandioca, açaí, limão, cupuaçu, laranja, abacate, coco, etc. Ele contratou um agricultor do ramal (que já não possui mais terras próprias) para trabalhar no seu terreno. O delegado policial comprou um terreno no início dos anos 2000: um lote de 52 hectares, que ele transformou em uma fazenda onde cria 64 cabeças de gado.

A aquisição desses terrenos por não-agricultores tem gerado uma nova categoria de trabalhadores rurais no ramal: a dos assalariados rurais. No entanto, nem todos os proprietários contratam seus funcionários. Em alguns casos, o serviço prestado pelos agricultores aos donos das fazendas é feito de maneira informal, sem salário ou registro em carteira. O empregador paga em diárias. Alguns proprietários permitem que seu funcionário plante nas suas terras desde que metade da plantação fique para o proprietário. O trabalho garante o sustento da família do funcionário e principalmente, estabelece um vínculo entre patrão e “empregado”. Esse vínculo é muito valorizado pelo trabalhador, pois garante que seu patrão irá ampará-lo em casos de necessidade.

*

Por fim, a produção de peixes em açudes – piscicultura – tem sido apontada por muitos agricultores como uma alternativa para gerar renda frente às medidas restritivas de produção agrícola. A piscicultura tem sido implementada através de *projetos governamentais*. O projeto inicial foi implantado na cidade vizinha de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima. Pelo fato do projeto ter gerado resultados positivos aos produtores de Mâncio Lima, muitos agricultores da região desejam investir nesse novo mercado. O Sindicato dos Trabalhadores Rurais e a Secretaria de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar – SEAPROF corroboram a alternativa: o discurso é que o peixe criado pelo produtor pode alimentar a sua família, substituindo o consumo tão difundido

da carne e que a renda gerada pela criação de peixes pode diversificar a produção e até mesmo substituir o plantio de *dois* hectares de mandioca, evitando o desmatamento, contribuindo para a conservação da floresta e oferecendo alternativa econômica ao pequeno agricultor. Quando se trata de diversificar a produção e gerar uma nova fonte de renda, o agricultor se interessa pela criação de peixe. No entanto, no que se refere ao consumo desse alimento, os agricultores são categóricos em falar que o gosto do peixe de açude não é bom e que não comprariam os peixes de um produtor desconhecido.

O projeto de piscicultura na visão do Sindicato dos Trabalhadores Rurais – STR/CZS

“... Nós precisamos sensibilizar nossos governantes, o mais rápido possível, para cumprir um programa de açudagem. Um programa de açude, no meio rural. Porque hoje todo produtor precisa comer no mínimo um quilo de alimentação por dia, seja um quilo de peixe, um quilo de carne. Um quilo de peixe aqui no nosso mercado está custando R\$10,00. Como num ano são 365 dias, se você multiplicar isso por dez dá quase 4 mil reais. Para você conseguir esse capital, é preciso produzir cem sacas de farinha. Só que, para produzir cem sacas de farinha, porque a nossa cultura aqui é a mandioca, nós somos obrigados a desmatar no mínimo dois hectares de terra, são dois hectares de terra que vai pro barro todo ano, só para garantir a alimentação. Se nós pudéssemos levar o açude para a área desse produtor, ele ia ter todo dia um quilo de peixe para a família, para se alimentar, ia evitar de colocar dois hectares de terra no barro, então para nós e para o meio ambiente, que querem preservar, isso é um lucro”. (Entrevista João Todo-Feio, presidente do STR – Cruzeiro do Sul, 22/06/2010)

O projeto de piscicultura na visão e da Secretaria de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar – SEAPROF

“Olha, existe uma necessidade da gente não estar mais adentrando na floresta, desmatando, apenas para a produção agrícola e para pecuária. Nós precisamos diversificar a produção no Acre de uma forma que o produtor possa não depender apenas da farinha, ou da pecuária ou de um único produto, de uma monocultura, para sobreviver. Então tanto a piscicultura, os roçados sustentáveis, os sistemas agroflorestais, a criação de pequenos animais, vem dessa filosofia nova do governo de fazer com que a unidade produtiva seja diversificada para que o produtor não dependa apenas de um produto. Com isso a gente acredita que diversificando a produção com outras alternativas de valor econômico, a gente consegue fazer com que o produtor não tenha a necessidade de tentar sempre explorar novas áreas e aumentar o desmatamento na região”.(Entrevista Valdemar Neto, coordenador da SEAPROF - Cruzeiro do Sul, 04/08/2010)

Conversa com um agricultor sobre a necessidade de usar tratores nos roçados

- Por que é importante ter o trator?

- *Para aradar*

- E porque é importante aradar?

- *Pra poder plantar*

- Não dá para plantar usando só a enxada?

- *Ah não! A terra está muito dura. A semente não cresce. Precisa aradar para afofar a terra, misturar com o capim. O arado aduba a terra ao misturar, remexer a terra, misturar com o capim.*

- Depois que arada dá para fazer mais quantas plantas?

- *Mais quatro plantas*

- E depois, como faz para plantar, tem que aradar de novo?

- *Não. Aí nem aradando mais dá para plantar. A terra já não presta mais. Aí faz pasto.*

- E quantas plantas dá para fazer quando derruba a mata? Antes de ter que aradar?

- *Umas quatro plantas*

- Então se cada planta leva em torno de um ano para ficar madura e entre uma planta e outra são dois anos de capoeira, no total são 12 anos produzindo sem ter que aradar...

- *Exatamente!*

- E antes de ter os tratores como vocês faziam?

- *Derrubava mais mata. Mas agora não pode mais, né?! Por isso o governo tem que fazer alguma coisa para ajudar a gente. Porque se a gente não tem mais terra, como o agricultor vai sobreviver, como a população vai comer?*

- Quando o trator começou a ser usado?

- *No governo Nabor Junior, na época do João Capiberibe, das sociedades agrícolas...*

- Por que o trator começou a ser usado?

- *O João Capiberibe veio do Alagoas, eu acho, e lá já tinha essas coisas. Foi ele quem deu a ideia. A terra já estava cheia de pruma e o trator podia quebrar a raiz da pruma. Por isso começamos a usar o trator. Para quebrar a pruma. (Entrevista Adalgizio Vieira, 30.07.2008)*

4.2.1 A produção agrícola entre 1930 e 2010

Segundo relatos dos agricultores, a produção nos roçados da Vila São Pedro que ocorria no período que vai desde o final da década de 1930, época da chegada dos primeiros agricultores ao local, até início dos anos 1980, girava em torno de: arroz “comum” ou “pé duro”, feijão “mudubim de rama” e “manteguinha”, milho “encarnadinho”, cana de açúcar e tabaco. Para fazer farinha, os agricultores produziam mandioca “milagrosa” e “curimem branca”. Toda a produção era comercializada, principalmente a farinha, mas não existe um consenso sobre quando esse comércio se iniciou; se foi no final dos anos 1930, como apontam alguns agricultores, ou se foi na década de 1950, como citam outros.

A partir do final dos anos 1970, segundo os relatos, o comércio dos produtos agrícolas na Vila São Pedro já estava consolidado. A partir dessa data, a produção da farinha começa a se intensificar, alcançando o ápice da produção nos anos 2000. Durante esses anos, inúmeras “qualidades” de mandioca passaram a ser plantadas: “mansa-e-braba” ou “ligeirinha” (trata-se da mesma variedade, com nomes distintos), “chico anjo”, “caboquinha”, “curimem roxa”, “curimem branca” e “branquinha”. Todas são usadas para fazer farinha. A única mandioca que não costuma ser usada para fazer farinha é a “amarelinha”. Ela é considerada a melhor qualidade para ser consumida cozida. A mandioca “mansa-e-braba”, por sua vez, não pode ser consumida cozida, pois dizem os agricultores, essa qualidade é tóxica para o organismo; essa qualidade é usada somente para fazer farinha.

As diversas variedades de mandioca chegaram à Vila São Pedro através das relações sociais que os moradores locais mantinham com os moradores de outras localidades. A “curimem roxa”, “chico anjo” e “caboquinha”, por exemplo, vieram da “Colônia Pentecoste”. A “branquinha”, do “Ramal Buritirana” e a “mansa-e-braba”, da “Colônia Santa Rosa”. Mais recentemente, a EMBRAPA trouxe a mandioca “panati” e “araçá”. A EMBRAPA também introduziu o feijão “cana verde” e a SEAPROF, o feijão “preto” e “carioquinha”. Os agricultores, no entanto, não cultivam feijão “cana verde” porque, segundo eles, *“não é bom para o mercado”*. O solo da região também não é propício para o cultivo do feijão “preto” e “carioquinha”.

O costume de plantar arroz “comum” ou “pé duro” continua presente no final dos anos 2000, mas é voltado principalmente para o consumo familiar. Para o mercado, planta-se arroz

“agulhinha” e “agulhão”. Mesmo assim, a produção vem diminuindo expressivamente, devido à baixa fertilidade dos solos. O feijão produzido no final dos anos 2000 é “roxinho” ou “arigó”, “mundubim de rama” e “quarentão”. O milho, “massa”, foi trazido da cidade vizinha Tarauacá.

A maioria dos produtores da Vila São Pedro continua se dedicando à produção da mandioca, milho e arroz. No entanto, com a baixa fertilidade dos solos, muitos agricultores deixaram de plantar arroz em quantidade suficiente para ser comercializado – o arroz tem sido plantado apenas para o consumo familiar. Muitos agricultores deixaram de plantar feijão por uma razão: *“dá muito trabalho colher o feijão e o valor pago no mercado não compensa”*. Apenas uma família segue plantando cana-de-açúcar. Essa família produz “açúcar gramixó”, “rapadura”, “alfini”, “mel” e “batida”. Já não há mais famílias que plantem tabaco.

A produção e comercialização da farinha de mandioca vem sendo organizada de tal forma (ver capítulo 2) que os agricultores estão deixando de plantar outras culturas, como feijão, cana-de-açúcar e tabaco, para produzir apenas mandioca, de preferência, a qualidade “mansa-e-braba”, que fica madura em apenas dez meses. As outras qualidades de mandioca, no entanto não foram abandonadas. Um agricultor prevenido prefere plantar mais de uma qualidade no mesmo roçado para assegurar uma boa colheita – uma das qualidades pode não se dar bem com aquela terra. Além disso, o agricultor depende da disponibilidade de manivas para fazer seu roçado e não é raro ele ter que recorrer aos indivíduos das suas relações sociais para isso, plantando as qualidades que lhe forem oferecidas.

Os agricultores têm preferido plantar principalmente a mandioca porque os outros cultivos *“dão muito trabalho e o preço pago no mercado não compensa”*; *“pagam pouco”*, dizem eles. Os agricultores preferem se dedicar à produção de farinha, por que *“rende um pouco mais”*. Mesmo assim, eles lamentam *“o trabalho pesado da roça”*; *“de ter que brocar no sol quente, carregar peso, fazer farinhada”*. Eles gostariam de poder ter *“um trabalho mais maneiro”*, comentam.

Os agricultores viram na TV que *“o pessoal do sul trabalha com máquinas que plantam e adubam ao mesmo tempo”*. Eles gostariam de ter uma máquina daquelas. Do mesmo jeito, os agricultores vêem notícias constantes sobre a produção de soja. Eles sempre mencionam que gostariam de *“plantar soja”*. Nas reuniões com o Sindicato dos Trabalhadores Rurais, os agricultores reclamam que a terra está fraca e que precisam de calcário, adubo e trator para arar a

terra: “*só assim poderão continuar produzindo farinha*”, reivindicam. O que nos leva a pensar que provavelmente, a produção intensiva de mandioca também tem sido praticada devido à deficiência do solo para o plantio de outras culturas e às restrições legais que impedem o agricultor de abrir novas áreas de floresta – a mandioca pode ser plantada em solos pobres.

Os governos estadual e municipal têm proposto aos agricultores uma política de recuperação dos solos utilizando leguminosas. Existe ainda a intenção de estimular a produção agro-florestal, associando culturas perenes e anuais. No entanto, trata-se apenas de uma intenção, visto que a política agrícola não tem de fato oferecido meios de promover esse tipo de produção. Ao contrário, a política de produção agrícola estadual e regional tem se voltado exclusivamente para a produção da farinha de mandioca.

Mas afinal, o que está em jogo nessa Arena de Ação, conceito sugerido por Ostrom (1992) para identificar a situação na qual um tipo particular de ação ocorre. De um lado, os agricultores possuem terras esgotadas e reivindicam técnicas mecanizadas e insumos agrícolas para continuar praticando a agricultura. Do outro, o governo oferece métodos alternativos de recuperação do solo ao mesmo tempo em que estimula a produção de farinha de mandioca e viabiliza o comércio nacional e internacional de alimentos em Cruzeiro do Sul, via transporte aéreo e rodoviário⁵³. Esses alimentos chegam à cidade com preços altamente competitivos no mercado, desestimulando a produção local. Um agricultor contou-me que antigamente só havia comércio de arroz e feijão da região no mercado municipal. Depois que a estrada BR 364 começou a operar, esses alimentos passaram a ser importados de outras regiões. Ou seja, a integração do município a outros mercados têm influenciado negativamente na produção e comercialização dos produtos locais.

⁵³ “Vôos entre Cruzeiro do Sul e o Peru começam em abril”. Agência de Notícias do Acre.
<http://www.agencia.ac.gov.br/> Acesso em 10/03/2010.

4.2.2 As experimentações agrícolas mediadas pelo governo

Ao visitarmos as terras dos agricultores da Vila São Pedro é comum percebermos que eles desenvolvem experiências com produtos agrícolas que são doados por instituições governamentais, como SEAPROF e EMBRAPA. Dentre os produtos, estão o café, a pupunha, as mandiocas “panati” e “araçá”, a banana “preciosa”, laranja e limão “enxertados”, os feijões “cana-verde”, “preto” e “carioquinha”, a leguminosa “puerara” e mais recentemente, a mucuna “preta”, ambas usadas como “adubo verde” para recuperação das áreas degradadas. A SEAPROF também disponibiliza ao produtor animais de pequeno porte, como pintos para criação de galinhas e alevinos para a criação de peixes.

Os agricultores mostram-se dispostos a fazer essas experiências, no entanto, nem sempre dá certo. É raro um agricultor que mantenha uma plantação de produtos que não agradam ao paladar, não importa o tempo de maturação, a produtividade e a resistência a doenças: a produção pode ser melhor do que a da variedade local, mas se o gosto não agrada ao paladar, o produtor desiste de plantar. No caso das leguminosas, o produtor desiste das variedades que necessitem de limpeza constante.

Poucas experiências são bem-sucedidas, e quando isso ocorre, deve-se em especial, à dedicação do produtor. Essa dedicação é motivada, sobretudo, por aspectos políticos e sociais e não pelos aspectos econômicos, como seria o esperado: quando novas variedades são introduzidas na região pelas instituições governamentais, espera-se que elas possam gerar uma renda extra ao produtor. A adaptação ao solo é o primeiro passo para que o agricultor leve a experiência adiante. Mas o resultado positivo da experiência acontece devido a outros fatores:

O agricultor decide executar a experiência pela manutenção da relação de amizade que ele nutre com os coordenadores e técnicos das instituições que doaram os produtos agrícolas. Essa relação pode ter sido despertada por reivindicações e interesses por parte do agricultor, mas se transformou em noções de respeito e camaradagem com o passar do tempo.

O agricultor também pode decidir executar uma experiência motivado pelas relações pessoais que ele estabelece no meio do seu próprio círculo social. Lembro do caso de um agricultor que mantinha um viveiro de mudas de limão-tangerina enxertado porque tornara-se referência como um distribuidor de mudas. Economicamente, as mudas não lhe rendiam lucro,

mas essa ação o colocava em constante movimento dentro da localidade, reforçando e ampliando os laços sociais. O curioso é que o agricultor aprendeu a técnica do enxerto com um colega que participou de um curso realizado pela EMBRAPA. Ele mesmo não participou do curso. Apesar disso, ele buscou informações sobre a técnica com seu colega e foi o único agricultor do curso que levou o ofício adiante na Vila São Pedro. Em 2010, ele vendia a muda por R\$4,00. Quando questionado sobre a origem da sua renda familiar, no entanto, em nenhum momento ele cita o dinheiro conseguido com a venda das mudas. Ele explica que não considera esse dinheiro como parte da sua renda porque *“é muito pouco o que ele ganha com isso”*. Ele planta as mudas usando paul de esterco de boi, que ele pega no terreno onde está trabalhando como assalariado; paul de mandioca, que ele pega com sua mãe; barro, que ele pega com sua vizinha; e areia, que ele tem em casa. De cada dez mudas, quatro ficam doentes. Ele não sabe o motivo. Já perguntou aos técnicos da SEAPROF, mas ninguém soube esclarecer. Vários produtores o procuram para comprar suas mudas. Ele sabe que se ele investir na produção, ele pode ganhar mais dinheiro com seu viveiro. Mas não demonstra entusiasmo com essa ideia. E segue cuidando e vendendo suas mudas conforme é solicitado.

Em muitos casos, os agricultores trocam e distribuem as mudas recebidas pelas instituições governamentais com o único objetivo de compartilhar aquele produto agrícola com seus entes queridos. Assim como ocorre com a distribuição local de manivas, flores, frutas, temperos, plantas medicinais e ornamentais, que acontecem livremente entre os agricultores da localidade e não envolve aspectos econômicos – apenas a distribuição de ovos e animais que servem de alimento, como peixes, galinhas, patos, porcos e vacas possui fins econômicos. Esses itens são sempre comercializados, provavelmente pelo fato de envolver um investimento inicial de capital para a sua reprodução: ração, aquisição dos animais, etc.



Foto 16: Viveiro de mudas de limão enxertado e limão-tangerina. Vila São Pedro. 2010

4.2.3 O Projeto de Produção Sustentável e a Política de Valorização do Ativo Ambiental

Como vimos, a produção intensiva de mandioca, a continua degradação do solo e as restrições legais que impedem o agricultor de abrir novas áreas de floresta têm exercido uma forte pressão sobre as áreas cultiváveis. Nesse sentido, o governo estadual tem proposto aos agricultores algumas alternativas que visam conter a degradação ambiental, dentre elas o “Projeto de Produção Sustentável” e a “Política de Valorização do Ativo Ambiental”.

O “Projeto de Produção Sustentável” está inserido no programa “Pró-florestania”, que vem sendo implementado no Acre em parceria com o Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID. O objetivo do projeto é *“promover a recuperação da capacidade produtiva das terras para a melhoria da agricultura familiar, produtividade e sustentabilidade da cadeia produtiva de maior valor econômico do Juruá, a cultura da mandioca, através do plantio de leguminosas utilizando a metodologia dos roçados sustentáveis”*⁵⁴.

⁵⁴ Programa de Apoio às Populações Tradicionais e Pequenos Produtores – Pró-Florestania. Anexo II. Projetos de Produção Sustentável e Geração de Renda. Sociedade Agrícola Da Colônia Buritirana. CNPJ:

Segundo dados do projeto, o governo estadual iria fomentar dois hectares de plantação da leguminosa “mucuna-preta”, através da doação de 50 kg de sementes, a disponibilização de tratores para preparar a terra e de uma roçadeira para que os agricultores pudessem limpar a área a ser recuperada. Como contrapartida, os agricultores teriam que fazer o plantio e o corte da *mucuna* na época de floração, quando a planta está com seu maior potencial de nitrogênio: a mucuna-preta promove a fixação de nitrogênio que está presente na atmosfera. Ela retira esse nitrogênio da atmosfera e incorpora no solo, atuando como um adubo em potencial para o desenvolvimento da planta. Quando a mucuna está sementando, parte desses nutrientes vai para as sementes e isso acaba descaracterizando o objetivo do seu uso, que é fixar nitrogênio. O plantio da mucuna também mantém a umidade no solo, protegendo-o dos raios solares e das chuvas fortes e evitando a lixiviação dos nutrientes.

O “Projeto de Produção Sustentável” é conhecido localmente como “adubação verde” e vem sendo desenvolvido experimentalmente na zona rural de Cruzeiro do Sul entre os agricultores da Vila São Pedro e Ramal Buritirana, desde 2008. O projeto prevê recuperar 32 hectares na Vila São Pedro e 40 hectares no Ramal Buritirana, somando 72 hectares no total. Duas roçadeiras foram disponibilizadas aos agricultores: uma para um grupo de 16 produtores da Vila São Pedro e outra, para um grupo de 20, do Ramal Buritirana.

A experiência com a mucuna-preta, no entanto, não tem gerado os resultados esperados. De um lado, muitos agricultores apontam que foi oferecido o trator e a *mucuna* para o seu plantio, como o projeto propunha, no entanto, se queixam que na hora de roçar, ou seja, de colher na época da floração, não houve o devido incentivo da SEAPROF para sua efetiva ação. Os agricultores esperavam que fossem disponibilizados tratores para tal. Alguns apontam falhas da equipe da SEAPROF ao não revisitar os locais de experimentação. Os agricultores esperavam que a SEAPROF incentivasse verbalmente o corte da mucuna na localidade, visitando os participantes do projeto e reforçando a necessidade de colher a leguminosa na época da floração. Muitos agricultores também argumentaram como motivo de fracasso do projeto o fato de que não poderiam deixar de cuidar de seus roçados para cuidar da experimentação. Além disso, o número

reduzido de roçadeiras disponíveis para cuidar do plantio foi considerado insuficiente para a devida execução do projeto.

A equipe da SEAPROF, por outro lado, sublinha que o corte da *mucuna* foi previsto como contra-partida do produtor. A SEAPROF apenas subsidiaria as sementes e as ferramentas para o seu plantio. Algumas famílias realizaram o corte com o uso do trator agrícola (com uma grade aradora) e conseguiram promover a incorporação do nitrogênio no solo. Em outros casos, porém, a *mucuna* não se desenvolveu, devido a fatores que não foram analisados pela SEAPROF: se foi devido a fatores climáticos, aos problemas com a germinação ou à chuva em excesso⁵⁵.

Para a SEAPROF houve falha no plantio e o corte da *mucuna* na época da floração não foi realizado. Com isso, a SEAPROF aconselhou aos agricultores que deixassem a *mucuna* sementar e que fizessem a coleta das sementes para refazer todo processo novamente no ano seguinte. A SEAPROF argumenta que faltou o devido comprometimento do agricultor durante o desenvolvimento da leguminosa. Apesar da *mucuna* ser tolerante ao frio, ao calor, às constantes chuvas e aos solos muito ácidos, a *mucuna* precisa de “*tratos culturais*” para seu pleno desenvolvimento. Para SEAPROF, esses traços culturais não foram realizados adequadamente: “*o agricultor não zelou pela planta, limpando as ervas daninhas, as gramíneas e o mato em geral*”⁵⁶.

Esse caso ilustra alguns aspectos sobre a relação que a SEAPROF estabelece com os agricultores em projetos experimentais. Nota-se que as expectativas geradas pelos projetos experimentais podem atrapalhar essa relação. A SEAPROF reconhece que enquanto um órgão governamental de extensionistas, a instituição possui certas limitações para sua plena atuação, como acompanhar os projetos junto aos agricultores. Porém, espera que os agricultores entendam o significado da extensão e percebam que os projetos devem ser finalizados por eles mesmos.

De fato, o objetivo de um projeto de extensão é levar para a localidade projetos que possam contribuir com o seu desenvolvimento, levando em conta as necessidades e as potencialidades da região. No entanto, como no caso dessa experiência, percebemos que estão

⁵⁵ Entrevista com Sr. Aldair Pereira Lima, engenheiro agrícola da SEAPROF e coordenador do “Projeto de Produção Sustentável”, em 10/06/2010.

⁵⁶ Entrevista com Sr. Aldair Pereira Lima, engenheiro agrícola da SEAPROF e coordenador do “Projeto de Produção Sustentável”, em 10/06/2010.

em jogo outros fatores, muitos dos quais ligados às relações simbólicas que conectam esses dois conjuntos de atores. Enquanto a SEAPROF projeta nos agricultores o papel fundamental para o sucesso de uma ação, já que os agricultores são quem efetivamente conduzem a experiência na prática, os agricultores, por sua vez, projetam esse papel na instituição, pois contam com a sua assistência para levar a experiência adiante.

Ao final, agricultores e SEAPROF esperam que o outro se responsabilize pelo sucesso da ação, quando na verdade, o sucesso da ação depende da responsabilidade de ambos. No entanto, fica evidente que essas responsabilidades “*são comuns, mas diferenciadas*”. As restrições técnicas aos quais os agricultores são interpelados, bem como a noção do trabalho entre eles podem ser apontados como os fatores que tornam essa responsabilidade diferenciada:

Diante de solos duros, instrumentos rudimentares como enxadas e tecnologias escassas (como uma roçadeira para grupos de até 20 pessoas) para desenvolver a experiência, o argumento da SEAPROF, de que o adubo verde é importante para que o agricultor possa recuperar suas áreas e continuar plantando, é preterido pela noção de trabalho do agricultor. Para o agricultor, o tempo empregado no trabalho da *mucuna* deveria ser empregado no trabalho dos seus próprios roçados garantindo-lhes alimentos e renda.

Em muitos casos, a noção compartilhada por instituições governamentais de que os agricultores são “imediatistas” acaba sendo considerado o maior fator para o fracasso de projetos e políticas agrícolas. Surge então um impasse: como o agricultor pode não ser “imediatista” na medida em que apenas suas ações imediatas lhes garantem o sustento da família? Essa questão é fundamental para entendermos como os agricultores são inseridos em políticas governamentais.

*

A “Política de Valorização do Ativo Ambiental” talvez possa nos dar mais elementos para perceber como operam as alianças que são estabelecidas entre instituições e populações locais. A Política de Valorização do Ativo Ambiental surgiu em 2008 com o objetivo de “*contribuir para mitigação e adaptação às mudanças climáticas e a conseqüente redução de gases poluentes; o uso sustentável e adequado dos recursos naturais, a conservação da sociobiodiversidade; a*

conservação das águas e recursos hídricos e a geração de renda por meio da produção sustentável”⁵⁷.

A Política de Valorização do Ativo Ambiental está sendo implementada pelo Governo Estadual e é baseada em dois planos: o “plano de recuperação de áreas alteradas” e o “plano de valorização do ativo ambiental florestal”. Para tal, utiliza-se o Zoneamento Ecológico-Econômico do Acre como instrumento norteador⁵⁸.

O “plano de recuperação de áreas alteradas” visa consolidar as áreas já desmatadas mediante o uso de “práticas sustentáveis”: “uso de roçados sustentáveis, sistemas agroflorestais, sistemas silvipastorais e pecuária sustentável”. O plano inclui a recuperação de áreas e plantios florestais, com o objetivo de criar florestas plantadas em áreas já desmatadas. Já para valorizar o “ativo ambiental florestal”, foram criados dois programas: o “programa de regularização do passivo ambiental florestal” e o “programa de certificação voluntária de unidades produtivas sustentáveis”.

A Política de Valorização do Ativo Ambiental surge em decorrência de que parte das propriedades rurais do estado do Acre possui o “passivo ambiental” devido ao descumprimento da legislação sobre Reservas Legais e Áreas de Preservação Permanente (APPs). O “passivo ambiental” é a área da propriedade que foi desmatada em percentual acima do permitido para compor a reserva legal. Ele foi gerado a partir do ano 2000, quando se ampliou para 80% a área de reserva legal nas propriedades na Amazônia.

⁵⁷ Política de valorização do ativo ambiental florestal. Manual Operativo. Governo do Acre. S/ data.

⁵⁸ O ZEE/AC é o instrumento estratégico de planejamento e gestão territorial do estado.

Extencionista da SEAPROF comenta a relação entre a instituição e os agricultores

“Às vezes a logística acaba impedindo que a gente faça a ida a campo e dê continuidade a uma ação que está sendo realizada. Houve essa limitação? Houve! Como o fator clima também contribui bastante, mas fazendo uma análise de todo processo, não de uma forma isolada, mas no geral, nós... a extensão tem que ir muito além do que a parte técnica. Nós temos que partir para a parte educativa. O que está faltando é a conscientização, internalizar no produtor de que aquela ação ali é uma ação para trazer benefício a ele. Eles não estão fazendo um favor para a SEAPROF, ou para o extensionista que levou alternativa do não-uso do fogo e de não estar desmatando. Isso não está internalizado ainda. Eles acham que é um favor que estão fazendo para nós. Enquanto a gente não mudar essa concepção de que eles estão fazendo favor para nós, as coisas não vão acontecer a contento. Agora, a partir do momento que o produtor tiver a consciência de que “não, isso aqui é um incentivo governamental para que eu ande com minhas próprias pernas”. Lamentavelmente, muitos produtores ainda estão naquela coisa do paternalismo, querendo tudo fomentado pelo governo, e as coisas não caminham dessa forma. A gente tem buscado mudar esse quadro, mudar esse cenário. A gente tem procurado conscientizar de que a extensão dá o incentivo, oportuniza e cria situações propícias para a realização daquela ação. Mas que eles têm que dar continuidade com seus próprios métodos. Não ficar esperando por benefícios governamentais.” (Entrevista com assistencialista rural da SEAPROF, 08/06/2010)

Agricultor fala sobre o projeto do adubo verde

“O projeto da mucuna não deu certo porque eles aradaram, plantaram a mucuna e tinha que fazer a limpa com a enxada e não foi feito, porque faltou incentivo, orientação dos técnicos. Os técnicos tinham que vir aqui falar que tem que limpar. Eles disseram que iam dar dinheiro pra limpar, contratar alguém e eles não deram. Daí o capim tomou conta. Pra gente poder plantar na terra da mucuna, teve que aradar, tinha muito capim, muita pruma...”

O “programa de certificação” adota critérios de avaliação das unidades produtivas como um sistema de classificação da propriedade. A certificação considera o “índice ambiental” como a situação da reserva legal, da área de preservação permanente e das nascentes; o “índice produtivo sustentável” como o uso do fogo e da floresta e o uso e manejo do solo em áreas alteradas; e o “índice social” como a organização coletiva.

A certificação é realizada em um período de nove anos e envolve quatro fases: a fase 1, de assinatura do termo de adesão ao programa; a fase 2, de certificação básica; a fase 3 de certificação intermediária; e a fase 4 de certificação plena. Cada fase de certificação segue

determinados critérios e a sua aprovação leva para fase seguinte. Os critérios estão relacionados aos índices apontados acima: tamanho da reserva legal, frequência e localização do uso do fogo (floresta primária ou capoeira), quantidade de área degradada, práticas consideradas sustentáveis, afiliação a associações e participação do fórum de discussão.

Caso a propriedade seja aprovada nas fases 2, 3 e 4 o produtor fica habilitado a receber um *bônus em dinheiro* durante um período de *dois a quatro anos*, dependendo da fase e do cumprimento dos critérios estabelecidos para a certificação. O valor do bônus varia entre R\$500,00 (fase 2) e R\$600,00 (fases 3 e 4). O bônus das fases 3 e 4 são considerados adicionais aos bônus recebidos anteriormente. Esses valores são pagos anualmente ao agricultor.

*

A nossa intenção em resgatar o Projeto de Valorização do Ativo Ambiental não envolve uma avaliação do projeto. Para nossa análise o importante é considerarmos como os agricultores estão sendo inseridos nessas políticas e conseqüentemente, a relação que se estabelece entre os produtores e os órgãos governamentais nessa situação:

A SEAPROF aponta que *“o bônus é apenas uma forma de incentivar os produtores, porque o que eles vão fazer, dinheiro nenhum faz. Trata-se de uma situação para conscientizar o produtor familiar de que aquela ação que ele está fazendo não é um favor para o governo, não é um favor para a SEAPROF, é uma necessidade do produtor, de se adequar a legislação em vigor”*^{59 60}.

Os agricultores, por sua vez, apesar de receberem o bônus cada vez que sua propriedade é aprovada em cada fase da certificação, o que inclui parar de abrir novas áreas para o plantio e não utilizar o fogo para o preparo do solo, se queixam que mesmo que o bônus seja pago durante os anos em que o agricultor segue os critérios necessários para tal, esse valor não é suficiente para cobrir suas despesas, visto que a renda gerada pela produção agrícola fica comprometida mediante as restrições impostas pelo programa.

⁵⁹ Entrevista com Sr. Aldair Pereira Lima, engenheiro agrícola da SEAPROF e coordenador do “Projeto de Produção Sustentável”, em 10/06/2010.

⁶⁰ Além da legislação federal e estadual que vem definindo os aspectos ligados ao manejo do solo naquela região, existe uma ação tramitando no Ministério Público no Acre, através da Promotoria da Vara Ambiental, que estabelece a proibição total do uso do fogo na preparação do solo em todo estado a partir de 2012.

Na Vila São Pedro, sete famílias aderiram ao Projeto de Valorização do Ativo Ambiental, em 2009. A SEAPROF entende *“que o produtor cobre, com toda razão, ações emergenciais para eles terem alternativas de geração de renda e produção”*⁶¹. No entanto, a SEAPROF não tem oferecido alternativas aos agricultores que podem gerar um resultado a curto prazo. As políticas preveem um resultado apenas no longo prazo, o que tem sido questionado pelo agricultor.

Uma discussão travada entre a pesquisadora e os agricultores ilustra como eles entendem essas políticas contemporâneas. Reproduzo a seguir a discussão na íntegra, desde o início da conversa, ocorrida dentro de uma casa de farinha da Vila São Pedro:

“Eu estava na casa de farinha. As mulheres raspavam mandioca. Alcilene e sua vizinha Maria José conversavam com Zaga, esposo de Alcilene. Zaga era quem estava no comando da farinhada. A produção de mandioca era dele. Os três conversavam sobre os diaristas que Zaga havia contratado para arrancar a mandioca do roçado e para torrar a farinha. O comentário era que os diaristas trabalhavam pouco e ainda reclamavam que o dinheiro recebido pela diária, de R\$20,00, era insuficiente.

Dona Eline (mãe de Alcilene e sogra de Zaga) também estava raspando mandioca. Ela comentou que se pudesse, ela pagaria mais por uma diária, pois não era fácil para o trabalhador ficar exposto tanto tempo ao sol. Alcilene então comentou: “mas o cara que fica no escritório, no ar-condicionado, ganha bem mil reais e também reclama”. “É que dizem que cansa o cérebro”, retrucou Maria José, referindo-se às queixas do “cara do escritório”. Ao que dona Eline emendou: “do agricultor derrete o cérebro!”

Maria José voltou a falar: “é... eles dizem que só faz esquentar a cabeça mesmo, que o agricultor só meche com as mãos. Mas Deus me livre fazer isso que a Maíra [a pesquisadora] faz. Todo dia é um horror de coisa que ela escreve no computador, aquele caderno dela então [caderno de campo]... Dá um trabalho medonho! A gente aqui acha que não... não dá valor. Mas lá pra fora todo mundo dá valor. Isso é o que faz girar o mundo!”

Então perguntei: “você acha mesmo que isso que estou fazendo faz girar o mundo?”

⁶¹ Entrevista com Sr. Aldair Pereira Lima, engenheiro agrícola da SEAPROF e coordenador do “Projeto de Produção Sustentável”, em 10/06/2010

– Claro que acho!, respondeu Maria José: “eu sei que isso que você está fazendo é importante. É pesquisa. Pode até não acontecer nada agora, mas no futuro vai servir para alguma coisa. Um dia pode até ser que eu tenha que ler a sua pesquisa para fazer um vestibular...” continuou ela.

Dona Eline discordou: “isso aí só vai servir pra Maíra fazer dinheiro. Ela só está fazendo essa pesquisa para se formar e ter um trabalho. Esse pessoal aí de fora sabe muita coisa daqui. Eles usam só para fazer dinheiro”.

Sua filha Alcilene, que prestava muita atenção ao que elas falavam, voltou a dar sua opinião: “é não! Vai servir pra gente sim! Ela vai falar sobre as nossas necessidades. Vão saber o que a gente precisa... Um dia a gente não vai mais plantar roça, vamos plantar soja. Eu vi na TV! Vi falando de Mato Grosso do Sul. Eles falaram que lá era floresta, assim que nem aqui! Lá hoje é tudo cidade. No campo tem aquelas máquinas que aduba, planta e colhe, tudo junto! Aqui vai ser assim”.

Eu voltei a me intrometer na discussão: “e isso vai ser bom?”, perguntei.

Alcilene respondeu que sim: “claro! Aqui a gente não pode mais brocar. Só desse jeito a gente vai continuar trabalhando...”

“E se só o fazendeiro conseguir essas máquinas para plantar soja, como vai ser?”, perguntei.

Alcilene não soube responder. Fiz então outra pergunta: por que ao invés da roça vocês não plantam fruteiras, por exemplo?

Maria José respondeu: “as fruteiras levam cinco, seis anos para dar alguma coisa”. Alcilene completou: “a roça dá em dez meses, um ano!”

“Isso de não poder brocar e queimar é coisa do PT [Partido dos Trabalhadores]. Quando o PT sair [do poder], isso vai mudar”, voltou a falar Maria José.

Alcilene discordou: “não vai mudar. Isso aí vai continuar. O Lula [presidente na época] disse que tem que cuidar do meio ambiente”.

Dona Eline voltou para a discussão: “isso é internacional!”, exclamou.

Alcilene disse que não: “isso tudo é lei de São Paulo. Eles que não deixam desmatar a Amazônia. São Paulo já desmatou tudo. Agora eles não querem que a gente desmate”. “Lá era mata também”, completou Maria José.

Zeca, sobrinho de dona Eline e que também ajudava na farinhada, concordou com a tia: “é não... isso é internacional”.

Questionei porque afinal não deixavam desmatar.

Maria José respondeu que “era porque São Paulo estava poluído e não tinha mais ar puro para respirar”.

Então fiz uma provocação: “São Paulo é São Paulo. Aqui é aqui. Você acha que se não desmatar aqui a gente vai respirar ar puro lá?”

Maria José foi categórica: “Influencia. A Amazônia influencia tudo!”

Dona Eline disse que era “porque uma tal de Antártica estava derretendo, a Terra estava tão quente que tinha um buraco, como é mesmo o nome?! hum... lembrei! Camada de Ozônio! Tem um buraco na Camada de Ozônio. Por isso não pode mais desmatar. Eles estão tentando consertar as coisas. Mas isso já foi profetizado. Na Bíblia tem escrito que a Terra ia esquentar. A Bíblia também diz que o homem é quem vai acabar com tudo. O homem fez o que fez que a Terra esquentou. Agora tenta consertar as coisas. Mas ele não vai conseguir. Isso já foi profetizado.”

Alcilene comentou: “os países aí pra fora dão milhões para não desmatar a Amazônia. Mas a gente aqui só recebe R\$500,00 por ano!”

O filho de Alcilene chegou trazendo uma carroça de boi cheia de mandioca. A atenção voltou-se para a carga e a discussão terminou. Já estavam todos bem exaltados com o debate. Mais tarde, na mesma casa de farinha, perguntei a dona Eline como ela sabia sobre a Camada de Ozônio. Ela respondeu: “a gente sabe porque faz tempo que escuta falar, no jornal, na rádio, todo mundo fala”.

A conversa em si foi muito interessante: os agricultores relativizaram desde o valor do trabalho de um produtor rural (trabalho no sol com a força do corpo) em comparação com o

trabalho de uma pesquisadora acadêmica (trabalho no escritório com a força do intelecto), passando pelo papel da floresta amazônica em relação ao Brasil e ao mundo, a legislação florestal vigente, as consequências do desmatamento e o aquecimento global! No final da discussão, em especial, percebemos que Alcilene deixa claro que estava se referindo à Política de Valorização do Ativo Ambiental e de como o bônus pago pelo projeto é irrisório frente aos valores que têm sido negociados internacionalmente para conter o desmatamento da Amazônia: *“os países aí pra fora dão milhões para não desmatar a Amazônia. Mas a gente aqui só recebe R\$500,00 por ano!”*, diz Alcilene.

Tomei a discussão como situação ilustrativa porque demonstra um debate corriqueiro entre os agricultores – presenciei outras discussões muito parecidas, não somente ligadas ao questionamento do “ativo ambiental”, mas à importância da pesquisa e às leis restritivas ligadas ao uso do solo. Inicialmente, desconfiei que tratavam-se de discussões motivadas pela minha presença enquanto pesquisadora, ou então, pelas reportagens que vinham sendo veiculadas na televisão sobre produção agrícola, desmatamento, conservação da Amazônia e tantas outras que dizem respeito ao cotidiano local. Com o tempo, percebi que esse era *o debate* que estava ocorrendo entre os agricultores naquele momento, não importava se eram motivados ou não pelas minhas hipóteses iniciais. Aquelas populações estavam discutindo suas vidas face aos interesses globais conectados a floresta.

Nesse sentido, o “Projeto de Valorização do Ativo Ambiental” – e todos os outros projetos que visam conter o desmatamento e evitar o uso do fogo como forma de preparar o solo para o plantio, são exemplos de políticas atuais que estão sendo implementadas para inserir as populações locais nas negociações que são articuladas internacionalmente. Porém, ao mesmo tempo em que o processo produtivo dessas populações está sendo projetada para atender às demandas internacionais, políticas anteriores de estímulo à produção agrícola e processos tradicionais de cultivo próprios à região entram em contraste com as novas demandas. Esse contexto em particular é que tem gerado o debate local.

Os agricultores sabem o que está em jogo: “conservação da biodiversidade” e “aquecimento global”. E por mais difícil que seja dimensionar a sua amplitude, eles sabem que a Amazônia é uma grande floresta e que ela deve ser preservada porque não existe mais mata abundante em lugares como São Paulo ou Estados Unidos, lugares onde o ar é poluído e que formam as principais referências espaciais dessas populações. Por outro lado, os agricultores se

dizem “perseguidos”, já que são punidos por cometerem “ações de sobrevivência”. As novas leis que regulam a derrubada da mata e as queimadas são fiscalizadas pelos órgãos governamentais através de aparelhos sofisticados, como satélites e helicópteros. Nos escritórios locais, o controle prévio se faz mediante a não-emissão de licenças de queima e desmate.

Por essa razão, os agricultores contestam a maneira como essas políticas estão sendo implementadas: se o governo proíbe e pune o infrator das novas leis ambientais, leis por sua vez contrárias às práticas tradicionais locais e até mesmo às políticas anteriores, então o governo tem que oferecer uma alternativa a toda uma história de ocupação regional. Seja através de tratores eficientes que evitem a necessidade da queima do solo para o preparo do plantio, através de insumos que possibilitem a plantação contínua no mesmo pedaço de terra, ou ainda através da qualificação e assistência técnica e financeira para trabalhar com novos produtos, apontam os agricultores.

4.3 A farinha de mandioca e seus derivados

Apesar da legislação e dos projetos regionais que visam evitar o desmatamento, bem como das restrições ecológicas que têm dificultado a produção agrícola, a mandioca continua sendo largamente produzida nos arredores de Cruzeiro do Sul. A produção tem sido praticada de tal forma que passou a ser considerada localmente como uma “monocultura de mandioca”, ainda que a mandioca seja produzida através de uma economia familiar e em lotes separados.

O cultivo da mandioca é voltado principalmente para a produção de farinha. Emperaire *et al* (2012) ilustra a evolução dos espaços cultivados utilizando imagens de satélite LANDSAT TM nos anos 1986, 1997 e 2007 nos municípios de Cruzeiro do Sul, Rodrigues Alves e Mâncio Lima e aponta que o avanço do desmatamento está diretamente ligado ao aumento da produção de farinha de mandioca nessa região.

A farinha de mandioca tem sido considerada o principal produto comercial de Cruzeiro do Sul a partir dos anos 1980. Desde então, a produção vem aumentando e seu comércio, expandindo. De 2003 a 2009, em média dez mil toneladas de farinha foram exportadas anualmente (SEFAZ, 2010). Em 2008, estimava-se que dez mil famílias da região de Cruzeiro do Sul

estivessem envolvidas com a produção da farinha de mandioca^{62 63}. Essa farinha é vendida em Cruzeiro do Sul. De lá, é revendida para grandes mercados consumidores da Amazônia ocidental, como Rio Branco (AC), Porto Velho (RO) e principalmente, Manaus (AM).

Além de ser um produto rentável, a farinha de mandioca garante a alimentação local. Entre os agricultores da Vila São Pedro, por exemplo, a farinha de mandioca é consumida várias vezes ao dia: logo cedo pela manhã, no quebra-jejum, misturada à carne ou peixe salgado; no almoço, com feijão, arroz, ou alguma carne ou peixe; no lanche da tarde, misturada ao vinho de açaí, por exemplo, ou então com frutas como mamão, banana e coco. Na janta, acompanhando algum peixe, carne ou galinha.

A farinha é comida pura ou na forma de farofa: misturada ao óleo quente de alguma fritura que se queira fazer, de peixe ou carne, e temperada com “cebola de palha” (cebolinha). Também dá para consumir a farinha na forma de jacuba – misturada com água e sal ou ainda na forma de chibé – com água e açúcar. É comum ver tonéis de plástico, chamados localmente de “camburão” ou “tambor”, contendo de 25 kg até 50 kg de farinha de mandioca estocada nas cozinhas dos agricultores. A população costuma dizer que se eles não comerem farinha nas refeições, eles não ficam satisfeitos!

4.3.1 O início do comércio de farinha de mandioca na região

Com foi dito anteriormente, após o colapso do primeiro ciclo da borracha em meados da década de 1910, farinha e açúcar começaram a ser produzidos no Juruá acreano, ao mesmo tempo em que a rotina de trabalho dos seringueiros modificou-se de modo a incluir a agricultura. Em 1922, foram produzidas no Alto Juruá 53 toneladas de farinha de mandioca e 31 toneladas de açúcar mascavo. Esses produtos eram vendidos no Baixo Juruá ou em Manaus (Almeida, 1992).

⁶² Dados apresentados pelo coordenador da Secretaria de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar – SEAPROF, Valdemir Alves de Souza Neto. Reunião do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cruzeiro do Sul. Cruzeiro do Sul. Em 04.06.2008.

⁶³ Dados do Censo Agropecuário do IBGE de 2006 apontam que foram produzidos em todo estado do Acre: 180.265 toneladas de mandioca em 10.982 estabelecimentos; e 21.120 toneladas de farinha de mandioca em 6.337 estabelecimentos, sendo que 14.960 toneladas foram vendidas. (IBGE, 2006, p. 741; p.750). Não existem dados específicos sobre a produção de farinha de mandioca em Cruzeiro do Sul e região (IBGE, 2006).

A conversão da economia baseada no extrativismo para a baseada na agricultura alterou o papel da farinha em todo Vale. Atualmente, a economia da farinha tem definido o sistema econômico local. O comércio da farinha na Vila São Pedro entre o final dos anos 1930⁶⁴ até meados dos anos 1980 era feito da seguinte maneira: a produção agrícola era embalada em sacas (feitas para transporte de açúcar) contendo a quantidade de um “paneiro”. Um paneiro equivale a duas latas de querosene, medida muito usada nos seringais que determinava um peso aproximado de 25 kg. As sacas eram carregadas nas costas pelos agricultores até o porto mais próximo no Igarapé São Francisco – não havia estrada nessa época – e escoadas em canoas pequenas até a cidade de Cruzeiro do Sul. A viagem de canoa durava cerca de seis horas no verão e quatro horas no inverno. Na cidade, os agricultores vendiam sua produção aos comerciantes, geralmente os mesmos, durante vários anos. Um comprador de farinha dos produtores do Ramal dos Paulino muito lembrado por todos é o senhor Abraão Cândido da Silva. Os produtores lembram do comerciante como *“uma pessoa muito boa, que os ajudou ao sempre comprar a produção de farinha”*.

Segundo Oséas Ferreira da Silva, primeiro presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cruzeiro do Sul, o sr. Abrão Cândido da Silva foi o primeiro comerciante a vender a produção de farinha para Manaus. Oséas conta que a produção de farinha na região de Cruzeiro tornou-se a principal atividade econômica do local no final dos anos 1970 e início dos anos 1980:

“Nessa época, o sindicato, vendo que o preço da borracha entrava em decadência, pressionou a prefeitura para liberar o comércio da farinha para Manaus. Nós [os líderes sindicais] sabíamos que Manaus poderia ser um grande centro consumidor do produto... já tínhamos estado na cidade e fomos informados da preferência pela nossa farinha. A prefeitura, no entanto, não permitia o comércio de farinha fora do Alto Juruá por temer a falta do alimento para o consumo local. Havia uma fiscalização rigorosa nos portos da cidade para evitar que a farinha fosse escoada

⁶⁴ Não existe um consenso sobre quando a farinha passou a ser comercializada na Vila São Pedro. Existem relatos de agricultores que dizem que seus pais já comercializavam farinha no final da década de 1930. Outros afirmam que nessa época, o pai vivia de “serragem” e que a farinha só se tornou um meio de vida na sua geração, por volta de 1955. Resolvi adotar o período da comercialização da farinha a partir do final dos anos 1930 por entender que nessa época já havia dados que indicavam a comercialização do produto no Alto Juruá, bem como comunidades agrícolas no entorno de Cruzeiro do Sul que abasteciam a cidade de alimentos, como mostra Almeida (1992).

para Manaus. O sindicato, então, resolveu convocar todos os produtores para levarem sua farinha para o mercado do agricultor e mostrar ao prefeito que parte da produção poderia ser escoada para fora sem que a população local fosse prejudicada. Um comerciante que estava presente no evento, seu Abraão Cândido da Silva, concordou em fazer o comércio para Manaus. E assim, iniciamos a comercialização da farinha em grande escala”(Entrevista com Sr. Oséas Ferreira da Silva, 03/07/2008).

Estive com o sr. Abraão Cândido da Silva. Ele disse que não se lembrava de ter sido o primeiro a vender farinha para Manaus, mas contou que fez o comércio da farinha entre Cruzeiro do Sul e Manaus de 1985 a 1995. Segundo sr. Abraão, os consumidores de Manaus gostaram da farinha de Cruzeiro do Sul por que era boa para fazer pirão do peixe: *“Os consumidores de Manaus não gostavam da nossa farinha pura porque era branca e seca, diferente das farinhas d’água, muito apreciadas localmente. Mas a farinha de Cruzeiro do Sul era boa para fazer o pirão do peixe”*. (Entrevista Sr. Abraão Cândido da Silva, 03/08/2010). O sr. Abraão Cândido da Silva conta que parou de comercializar farinha dado a dificuldade de embarcar produto suficiente para não ter prejuízo com os gastos da viagem de balsa até Manaus.

*

No final dos anos 2000, a farinha é embalada em sacas de plástico de 50 kg. As sacas são vendidas pelos agricultores aos atravessadores, os chamados “marreteiros”. O costume de vender sempre para um único comprador existe, mas não é regra. Há quem prefira vender para o marreteiro que pagar melhor. Os marreteiros possuem carros “utilitários”, do tipo “pampa” ou “saveiro” e vão buscar a produção em suas casas. Também há a possibilidade dos produtores embarcarem a mercadoria nos caminhões oferecidos pela prefeitura de Cruzeiro do Sul. Cada ramal recebe um caminhão, em um único dia da semana. Cobra-se uma taxa de transporte por saca de farinha e outra por pessoa. Ao chegarem em Cruzeiro, os agricultores ora negociam com os marreteiros da cidade, que invadem os caminhões atrás do melhor negócio, ora deixam sua produção no mercado da farinha, com o comprador de costume. O transporte oferecido pela

prefeitura, no entanto, não é constante. Segundo os agricultores, eles costumam funcionar principalmente nos meses de verão, e em especial, nos meses que antecedem as eleições⁶⁵.

Os marreteiros, que vão até as casas dos agricultores ou que ficam no mercado, trabalham para grandes compradores de farinha de Cruzeiro do Sul. Ou seja, o produtor vende seu produto a um marreteiro, que repassa para um comprador da cidade, que finalmente vende para os grandes centros consumidores de farinha.

A farinha de Cruzeiro do Sul é transportada a Manaus em embarcações descendo o rio Juruá até chegar ao rio Solimões. Na viagem de volta, as balsas vem carregadas de mercadorias de toda espécie: desde estivas em geral, eletro-eletrônicos, material de construção, móveis, roupas, etc. As balsas, no entanto, só saem do porto de Cruzeiro do Sul enquanto o rio Juruá está cheio. No início do verão amazônico, em junho-julho, quando cessam as chuvas definitivamente, as balsas encalham e só voltam a operar no início do inverno, por volta de final de outubro e início de novembro. Durante os meses do verão, a farinha é transportada em caminhões pela estrada até Rio Branco. Os comerciantes de Cruzeiro do Sul levam a farinha e trazem outras mercadorias: frutas, verduras e legumes importados do sul-sudeste do Brasil, como maçãs, uvas, batatas, cenouras e cebolas, dentre outros produtos alimentares, roupas, móveis, etc.

Pequenos comerciantes locais também compram farinha dos produtores e costumam levar o produto no verão em caminhões para Rio Branco, quando a estrada está aberta e podem retornar com mercadorias para seus comércios. Esses comerciantes muitas vezes trocam mercadorias por farinha e são chamados de “patrão” pelos produtores de farinha que mantém essa relação comercial com eles.

*

Em 2010, uma saca de 50 kg de farinha era comercializada em Cruzeiro do Sul por R\$80,00, em média. A mesma saca era comercializada em Rio Branco por R\$120,00 e em Manaus, por R\$140,00. Dois anos antes, em 2008, uma saca de 50 kg de farinha era vendida no mercado local por R\$35,00. Quando a Cooperativa das Associações dos Seringueiros e Agricultores do Vale

⁶⁵ O valor pago pela saca de 50 Kg de farinha varia de acordo com o local onde ela é vendida. Na cidade, esse valor aumenta em torno de 15% em comparação com o valor pago pelos marreteiros nas próprias localidades.

do Juruá – CASAVAJ começou a atuar, no início dos anos 2000, a saca era vendida aos marreteiros por R\$12,00!

Em dez anos, portanto, a saca de 50 kg de farinha passou de R\$12,00 para R\$80,00. A valorização da farinha durante esse período acompanhou o processo de inflação. Essa valorização excessiva, no entanto, também pode ser associada a diversos outros fatores: em primeiro lugar, a ação da CASAVAJ para desarticular os marreteiros e elevar o preço do produto. Em segundo, a política de incentivo adotada pelo governo estadual, que promoveu a construção de inúmeras casas de farinha e fez parcerias com a CASAVAJ, fortalecendo a instituição e financiando a produção (ainda que posteriormente essa mesma parceira tenha sido apontada pelos dirigentes da cooperativa como razão principal que levou a cooperativa à falência – ver capítulo 2).

Dados levantados pela Secretaria de Estado da Fazenda e Gestão da Agência de Cruzeiro do Sul – SEFAZ (2010), com base na emissão de notas fiscais de saída de farinha de mandioca do município, demonstram que houve um aumento significativo na exportação da farinha de mandioca em Cruzeiro do Sul entre os anos 2000 a 2009. A exportação passou de 5.915 toneladas anuais em 2000, para 13.115 toneladas em 2009, conforme podemos ver na tabela abaixo (tabela 5). A exportação começou a aumentar em 2003, provavelmente, como resultado das políticas de incentivo à produção. Interessante notar que no caso da Vila São Pedro, enquanto em 2008 havia 9 casas de farinha ativas no Ramal dos Paulino, em 2010, esse número baixou para 7. Ou seja, houve uma diminuição no número de casas de farinha no ramal, e por conseguinte, da produção de farinha na Vila São Pedro.

A exportação de farinha não diminuiu. Isso nos leva a pensar que o mercado começou a absorver farinha de localidades mais distantes de Cruzeiro do Sul – a Vila São Pedro é uma das antigas “comunidades agrícolas” que se desenvolveram próxima aos limites da cidade. Talvez esse aumento na distância dos locais de produção com relação à cidade também tenha pressionado a valorização do preço da farinha. Postigo (2010) e Rezende (2011), por exemplo, em seus estudos na Reserva Extrativista do Alto Juruá - REAJ, mostram que com o declínio da exploração da borracha na REAJ, em meados dos anos 1990, a farinha de mandioca passou a ser um importante produto econômico local.

Tabela 5: Exportação de farinha de mandioca do município de Cruzeiro do Sul

ANO	NO. SACAS DE 50KG VENDIDAS			VENDAS EM TONELADAS		
	No Estado	Outros Estados*	Total	No Estado	Outros Estados*	Total
2000	17.922	100.386	118.308	890	5.025	5.915
2001	18.041	85.789	103.830	900	4.291	5.191
2002	16.468	62.312	78.780	820	3.119	3.939
2003	35.630	144.125	179.755	1.780	7.207	8.987
2004	66.727	168.558	235.285	3.336	8.428	11.764
2005	40.932	161.084	202.016	2.046	8.054	10.100
2006	33.007	145.446	178.453	1.650	7.272	8.922
2007	34.345	220.809	255.154	1.717	11.040	12.757
2008	20.731	186.717	207.448	1.036	9.336	10.372
2009	13.148	249.160	262.308	657	12.458	13.115

Fonte: dados da SEFAZ – Cruzeiro do Sul, 2010. * Outros Estados: Amazônia, Pará, Rondônia e Mato Grosso.

Entre os agricultores da Vila São Pedro circula a ideia de que o preço da farinha está cada vez mais elevado porque a produção de farinha não acompanhou o aumento da demanda pelo produto. Estima-se, por exemplo, que haja escassez de farinha no estado do Amazonas. A ideia está de acordo com a clássica lei de economia da oferta e demanda. No entanto, se houve realmente um aumento na demanda pelo produto, onde isso ocorreu? No mercado consumidor de Cruzeiro do Sul, com 78.507 habitantes (IBGE, 2010), onde a maioria dos consumidores são também produtores de farinha de mandioca? Ou então, em Manaus, considerado o maior centro consumidor da farinha de Cruzeiro do Sul? Em Manaus são comercializados inúmeros tipos de farinha, de igual ou maior apreciação entre seus consumidores, em especial, as “farinhas d’água”: farinha do “uarini”, farinha “ova” e “ovinha”, farinha “curumun”, farinha “surui” e outras.

Os dados sobre o aumento na exportação de farinha entre os anos de 2000 a 2009 (SEFAZ, 2010) nos leva a crer que houve de fato o aumento da produção de farinha não apenas nos arredores de Cruzeiro do Sul, mas em todo Vale do Juruá. E que a elevação do preço da farinha não foi resultado apenas da lei da oferta e demanda, mas das iniciativas locais de valorização do produto, como a instituição da CASAVAJ e políticas locais, conforme descrito no capítulo anterior (capítulo 2).



Foto 17: O comércio da farinha em Manaus. À esquerda, seu Luís vende diversos tipos de farinha, incluindo a farinha de Cruzeiro do Sul, no Mercado Municipal de Manaus. Na direita, marcas diferentes comercializam a “Farinha de Cruzeiro do Sul” nas gôndolas dos supermercados. Manaus, 2010.

4.3.2 As casas de farinha

A farinha de mandioca produzida em Cruzeiro do Sul é preparada nas “casas de farinha”, dentro de uma economia familiar. Uma casa de farinha é compartilhada por várias famílias, ligadas pelo parentesco ou não. Cada casa de farinha possui um dono, ainda que outras pessoas tenham colaborado com a sua construção, ou mesmo que a casa de farinha tenha sido doada pelo governo. É considerado o dono da casa de farinha o dono do terreno onde a casa de farinha foi construída – a noção de direito sobre determinando espaço entre os agricultores é fundamental para definir o que é deles (ver capítulo 3).

A decisão de uma família em utilizar determinada casa de farinha é motivada por fatores como a proximidade da casa de farinha em relação ao seu roçado, a afinidade que essa família tem para com o dono da casa de farinha ou ainda a disponibilidade da casa de farinha. Em geral, o dono da casa de farinha não cobra pelo uso de seus parentes. Já as famílias que não têm parentesco com o dono da casa de farinha podem ou não ser cobrados pela sua utilização. O valor do aluguel da casa de farinha, chamado de “renda”, varia, mas sempre é cobrado proporcionalmente à produção total.

As casas de farinha diferenciam-se entre si no tocante ao tamanho e ao material usado na sua construção. Existem as casas de farinha doadas pelo governo estadual, com telhas de

alumínio, paredes de madeira e telas de proteção nas paredes. Existem as casas de farinha doadas pelo governo municipal, com telhas de alumínio e cimento para forrar o chão. E existem as casas de farinha construídas pelos agricultores sem auxílios governamentais: são casas de farinha cobertas de palha e chão de barro, chamadas de casas “tradicionais”. Apenas as casas de farinha doadas pelo governo estadual possuem paredes; as outras não. Os auxílios governamentais também incluem os instrumentos usados dentro das casas de farinha, como os parafusos da prensa e as chapas de torrar. As casas de farinha construídas sem auxílios governamentais possuem prensas “de varão” (também chamada prensa de “pau”), produzidas pelos próprios donos.

Quem escolhe o agricultor que será contemplado com a casa de farinha doada pelo governo estadual ou municipal são os sócios da Sociedade Agrícola. Eles decidem de comum acordo, reunidos em assembleia, quem eles acham que poderá contribuir com a produção de farinha. Para tal, eles levam em conta o histórico de produção da família que receberá a casa de farinha e o número de famílias (aparentadas ou não) que poderão usufruir desse espaço.

*

Os agricultores costumam avaliar a qualidade da farinha de algumas formas: existe a farinha “boa” em contraponto a farinha “ruim”. Mas é raro algum produtor dizer que ele faz uma farinha ruim, a farinha só não é “boa”. A farinha ainda pode ser “muito boa” ou então “de primeira”, classificação usada para as melhores farinhas. O parâmetro usado para avaliar se a farinha é “de primeira” passa pelo volume produzido por dia: a produção de três a quatro sacas de 50 kg de farinha por dia conferem ao produto o *status* de farinha “de primeira”; já sete a dez sacas produzidas por dia fará com que a qualidade da farinha seja “de segunda”. Ou seja, quanto menos farinha for produzida por dia, melhor será sua qualidade.

A farinha “de primeira” é reconhecida como tal, sobretudo, devido a sua granulação: a farinha não pode ser nem muito fina nem muito grossa. Deve ser granulada por igual. Não pode ter “pó” ou “fiapo” e deve ser colorida (pelo uso do açafraão da terra) por igual, não pode ter “caroço branco”. Essas características indicam que todo o processo de produção foi feito com mais cuidado, em especial, que a farinha foi bem “peneirada”, “escaldada” e “torrada”. Uma farinha

“de primeira” costuma ser peneirada de duas a três vezes, com diferentes tipos de peneiras!⁶⁶ A torração bem feita é fundamental. A farinha deve ficar bem seca, mas o forno de torrar não pode “ter muita pressão”, ficar extremamente quente, para não queimar. A higiene do ambiente onde a farinha é produzida também é importante para definir a qualidade da farinha.

Segundo Silveira (2009:169), a percepção sobre a qualidade da farinha também leva em conta a qualidade do solo onde a mandioca foi produzida, o tempo de colheita da mandioca e a atenção a todas as fases do processo de produção, desde o cuidado e dedicação do produtor, o acesso à eletricidade e água durante a produção até o escoamento do produto.

Os marreteiros negociam farinhas “de primeira” e “de segunda”. Eles identificam se a farinha é “de primeira” ou “de segunda” através da cor, textura e sabor. Muitos marreteiros e agricultores referem-se ainda à qualidade da farinha como sendo uma “farinha de segunda boa”, ou seja, mesmo entre a farinha “de segunda”, existe uma percepção quanto à sua melhor qualidade. Os agricultores e os marreteiros têm um paladar extremamente sutil para avaliar a qualidade da farinha. Eles são super exigentes e críticos com a cor, o sabor e a textura da farinha e não se intimidam em rapidamente avaliar uma nova farinha, seja a farinha que foi produzida pelo vizinho, a farinha comprada no mercado ou no caso específico dos agricultores, a farinha que eles mesmos produziram.

O governo, por sua vez, define a qualidade da farinha em “tipo 1” e “tipo 2”. A avaliação do governo segue outros parâmetros, principalmente, quanto às condições de higiene onde a farinha é produzida. As condições de higiene estão ligadas ao tipo da casa de farinha onde o produto é fabricado. As casas doadas pelo governo estadual são consideradas as que oferecem melhores condições de higiene, visto que são cobertas com telhas de alumínio, possuem piso de cimento, telas de proteção nas laterais, além de possuir uma arquitetura que preza pelo completo fechamento da casa. Estima-se que dessa maneira a casa será bem asseada, protegida de elementos externos que possam contaminar a farinha, principalmente da presença de animais. A farinha produzida nessas casas de farinha são consideradas como farinha do “tipo 1”. Nas casas abertas, em especial, as casas de farinha “tradicionais”, os animais, principalmente galinhas e cachorros, entram e saem a qualquer hora. Não há nenhuma tela de proteção ou porta impedindo

⁶⁶ Fazer uma farinha de “primeira” requer muito tempo e esforço, o que desestimula o produtor.

a sua passagem. A farinha produzida nesse tipo de construção é considerada de farinha “tipo 2”. Interessante notar que a arquitetura da casa de farinha do governo estadual, no entanto, não evita que os animais entrem na casa, pois costuma ter a porta sempre aberta enquanto os trabalhadores estão lá dentro.



Foto 18: Casas de farinha da Vila São Pedro e do Croa. Em sentido horário: casa “tradicional”, casa de farinha do “governo” e casa de farinha “da prefeitura” - Vila São Pedro; por último, casa de farinha “tradicional” na Comunidade Croa.

4.3.3 O trabalho nas casas de farinha

O processo de produzir farinha chama-se “farinhada”. Como foi dito anteriormente, ainda que uma casa de farinha possua um dono, ela é compartilhada com várias famílias. Porém, cada família produz sua própria “farinhada”, separadamente e em dias diferentes: a casa de farinha é compartilhada; mas a produção não. Considera-se o dono da farinhada o dono do roçado de

mandioca que será utilizado para fazer farinha. O dono da farinhada é responsável em gerenciar a utilização da casa de farinha.

A produção da farinha é feita em família, mas quando há necessidade, contrata-se diaristas. Todos que participam da “farinhada” são recompensados, seja na forma de farinha, diárias em dinheiro ou troca de dias⁶⁷. O dono da farinha também deve oferecer as refeições durante todos os dias de farinhada: quebra-jejum, almoço, lanche e às vezes, janta.

A “farinhada” começa quando a mandioca é arrancada, raspada, lavada, cevada e a massa é prensada. A torração é feita no dia seguinte. Esse processo de produção da farinha é chamado de “uma puxada”. O número de puxadas necessárias para produzir a farinha depende de inúmeros fatores, igualmente importantes: 1. a quantidade de farinha que se quer produzir, seja para alimentar a família durante um dado período ou para comercializar a produção; 2. a disponibilidade da casa de farinha, já que o espaço é compartilhado; 3. a quantidade necessária para pagar uma dívida ou então levantar capital para as compras do cotidiano; 4. a quantidade de mandioca madura no roçado; e finalmente, 5. a disponibilidade de mão de obra para fazer a farinha. Há casos, portanto, em que a “farinhada” é feita em uma a duas puxadas, ou então, em dez a treze puxadas, até a última mandioca madura do roçado.

Em geral, a venda da farinha é feita aos “marreteiros”: os atravessadores que vendem a farinha para grandes compradores (somente em algumas situações a farinha é vendida às cooperativas). A produção pode ser retirada na própria casa de farinha, ou quando há a possibilidade, o produtor leva a farinha em carros particulares ou em caminhões disponibilizados pela prefeitura até a cidade de Cruzeiro do Sul⁶⁸. Às vezes o produtor negocia sua farinha antes mesmo de ter o produto final: o dono da farinha estabelece contato com o marreteiro, faz um acordo de quantas sacas irá vender e só então produz a quantidade acordada.

⁶⁷ Em 2008, uma diária de torrador na Vila São Pedro variava em torno de R\$10 a R\$12,00. Em 2010, esse valor passou para R\$20-R\$25. A de uma raspadeira, R\$15,00.

⁶⁸ Um caminhão disponibilizado pela prefeitura costuma fazer o transporte dos ramais até a cidade uma vez por semana, mas nem sempre o caminhão está disponível. Os agricultores vendem a farinha então aos marreteiros da Vila São Pedro, que buscam o produto na casa do produtor. Também há casos em que marreteiros da cidade vão até determinados produtores antes da farinha ter sido produzida, para garantir que a farinha seja vendida a eles. Eles então se comprometem a vir buscar ou a esperar na cidade.

Nem todos os produtores vendem sua farinha. Existem os agricultores que preferem trocar a farinha por outros produtos. Por exemplo, uma família de produtores trocou sua farinha, sete sacas no total, por uma mesa de sinuca (as trocas são muito praticadas, não apenas com farinha, mas com outros produtos, como boi, moto, casa, etc).

As atividades ligadas à produção da farinha são divididas por gênero, porém não existe uma divisão sexual rígida do trabalho durante a “farinhada”. Homens e mulheres podem exercer as mesmas atividades, a não ser quando o trabalho é remunerado: nesse caso, somente as mulheres “raspam”, ou seja, descascam e lavam a mandioca e os homens arrancam a mandioca no roçado, levam para a casa de farinha, “temperam” e “cevam” a mandioca, prensam a “massa”, “escaldam”, “peneiram” e finalmente “secam” a farinha.

O dono da farinha é responsável pela sua venda. Geralmente os homens são os donos dos roçados e, portanto, os donos da farinha. Mas há mulheres viúvas que se tornam a chefe da família ou ainda mulheres agricultoras casadas com não-agricultores; nesses casos, a produção, a venda e o dinheiro arrecadado com o produto são responsabilidade delas.

As crianças participam da “farinhada” ajudando os adultos ou apenas participando da agitação que envolve toda a produção. A casa de farinha não é apenas um espaço de trabalho, mas de socialização. As mães levam seus filhos pequenos para a casa de farinha, já que estarão ocupadas durante esse período e cabe a elas cuidar das crianças. Amigos e parentes que não estão necessariamente participando da farinhada também costumam visitar a casa de farinha atrás de conversas, café e comida, e costumam ajudar, um pouco que seja, em alguma atividade.

Meninos a partir de oito anos de idade já são vistos ajudando a arrancar a mandioca do solo e colocando na carroça do boi. Depois, já na casa de farinha, ajudam a descascar a mandioca e a “forrar”: pegar a mandioca triturada com baldes, a “massa” e colocar no “forro”, um tecido telado que faz com que a água da mandioca triturada, a “manipuera”, escorra. Aos dez anos de idade, um menino já costuma ser remunerado de alguma maneira pelos seus serviços. Crianças menores, a partir de 4 anos de idade e de ambos os sexos já começam a brincar de descascar mandioca e aos poucos vão aprendendo a manusear facas afiadas no ofício da “raspagem”, como é chamada essa etapa na produção da farinha.

Tabela 6: Instrumentos e máquinas usados na produção de farinha

Carroça de boi
Faca para descascar mandioca
Tanque de lavar mandioca
Balde e enxada para pegar massa
Banco de cevar a massa
Bola de puxar mandioca/ caititu
Motor movido a gasolina ou óleo diesel
Gamela ou cocha
Forro
Prensa
Parafuso ou prensa de pau (varão) para arrochar a massa
Machado para cortar a lenha
Dois fornos a lenha/ chapa de ferro
Dois rodos para torrar a farinha
Pá para escaldar/ mexer a massa
Peneiras

*

Os objetos da casa de farinha também se reúnem em “famílias” e “trabalham”. Velthem (2007), em seu estudo sobre a materialidade associada aos sistemas agrícolas de Cruzeiro do Sul, mostra que *“os artefatos empregados na casa de farinha extrapolam seu utilitarismo porque são dotados de atributos de agência”*. E apesar de haver uma diferença marcante entre as relações de trabalho dos humanos e as dos objetos, tem-se em mente que os objetos nas casas de farinha estabelecem até mesmo *“interações de cunho erótico”*.

Segundo Velthem (2007), nas casas de farinha operam três grandes famílias de objetos: a família do banco, da prensa e do forno. Essas famílias *“possuem um número variado de componentes que são regidos por um genitor ou genitora”*. O genitor ou genitora são considerados componentes fundamentais pela autora, pois são eles que permitem que a família seja produtiva: na família da prensa, o parafuso e o varão permitem espremer a massa de mandioca; na família do banco, o caititu (ou bola) rala a mandioca e na família do forno, a chapa seca a massa, transformando-a em farinha.

Para a maioria dos pequenos agricultores, diz Velthem (2007), não há hierarquias entre as famílias de objetos, todas são igualmente importantes no processamento da mandioca.

Determinados artefatos são compreendidos como *“dotados de antropomorfismo”* e são descritos como *“com cabeça e membros, além de serem providos de sexualidade, masculina e feminina”*:

“Esses objetos podem se unir e formar um casal, o que permite detectar a existência de relações sexuadas. Na família da prensa de varão, essa percepção se evidencia no aspecto formal dos componentes principais, o mourão e o varão. O primeiro é constituído por um vasto pilar de madeira dotado de larga e comprida fenda, denominada com picardia como “virge”, pois conformaria uma vagina. O varão compreende uma comprida e grossa vara que representaria um pênis, e sua designação não deixa dúvidas a respeito. A essas particularidades formais se soma o movimento, representado pela articulação mecânica dos componentes, criando uma nova dimensão nas relações sociais das coisas. No trabalho de prensar os pneus de mandioca, ou melhor, de acochá-los, o varão se introduz na “virge” e, juntos, executariam o próprio ato sexual, para cujo realismo contribui a produção de um líquido, a manipuera, que escorre pelo chão” (Velthem, 2007: 621).

Ainda segundo Velthem (2007), as interações no espaço da casa de farinha revelam uma cadeia de dominação que compreende a ação dos humanos sobre as coisas e das coisas sobre as mandiocas: as pessoas dominam os objetos por meio do uso e paralelamente, os objetos agem sobre as mandiocas. Os artefatos compreendem *“seres providos de ação, robustos e eficazes, que complementam a ação dos corpos humanos”*. Representando corpos masculinos e femininos, esses artefatos espelham o referencial humano: eles também são compreendidos como entidades sociais que se organizam nas casas de farinha.

O trabalho dos artefatos, portanto, é fundamental nesse contexto: através deles percebemos quais são os elementos que *“dominam os procedimentos que transformam a mandioca em farinha”*. Sem a agência dos artefatos, aponta Velthem (2007: 626), *“nada ocorre e é preciso considerar nesse processo que os objetos não são passivos mas oferecem resistência, são cheios de ‘vontades’: a prensa deve ‘querer’ apertar a massa de mandioca; o rodo precisa se tornar leve ou ‘maneiro’; o forno é que ‘sabe’ se a farinha será boa ou não”*. A resistência desses artefatos constituiria assim o elemento que os valorizam.

4.3.4 Fazer farinha ou “farinhada”: o processo de produção

O agricultor que possui mais de um roçado (ou seja, um pedaço de terra onde são plantadas mandiocas em diferentes épocas do ano) poderá arrancar mandioca madura durante o ano inteiro, e terá condições de produzir farinha durante esse período. Em alguns períodos, no entanto, a produção pode ser maior ou menor, devido às condições climáticas e, principalmente, ao tempo de maturação da mandioca.

O maior volume de farinha é produzido durante os meses do chamado verão amazônico, época em que param as chuvas e as mandiocas costumam completar um ano de plantio. A seguir descrevo o processo de uma farinhada de sete sacas (ou duas puxadas). Trata-se de um processo observado na casa de farinha de um morador do Ramal dos Paulino, na Vila São Pedro. Descrevo o processo do começo ao fim, quando é feito a venda do produto. Esse processo foi o mesmo observado em inúmeras outras casas de farinha da localidade e adjacências, demonstrando haver um padrão no *processo de farinhada*, mas não no *tempo de farinhada*.

Quanto maior a produção de farinha, maior o número de “puxadas”. Presenciei, por exemplo, várias ocasiões onde a produção de farinha por uma única família levava duas semanas para ser concluída. A farinhada era feita de segunda à sexta-feira, com descanso apenas aos sábados e domingos. Em uma ocasião em especial, participei de uma farinhada de três semanas (até acabar toda mandioca do roçado). Durante o verão amazônico, a produção nas casas de farinha é intensa – quase que diária, e muitas vezes, as famílias que utilizam a mesma casa de farinha têm que entrar em um acordo para arrumar uma data em que a casa de farinha esteja livre para fazer sua farinhada.

Vale ressaltar que esse padrão no *processo de farinhada* também foi observado na Comunidade Croa, embora alguns aspectos, sobretudo os ligados ao transporte e à limpeza da mandioca, sejam variáveis: em geral, as casas de farinha da Vila São Pedro encontram-se distantes do roçado e estão localizadas próximas às moradias dos agricultores. A mandioca é transportada do roçado para a casa de farinha em carroças puxadas por bois e é descascada somente na casa de farinha. Essas casas de farinha possuem poços (cacimba), de onde o agricultor retira água usando bombas movidas a energia elétrica para lavar a mandioca.

Na Comunidade Croa, existem casas de farinha que estão localizadas próximas aos roçados e as localizadas próximas às moradias. Ao contrário da Vila São Pedro, onde existem diversos tipos de casas de farinha (chamadas de casas de farinha “do governo”, “da prefeitura” e “tradicionais”), no Croa existem apenas casas de farinha consideradas “tradicionais”. Em geral, os agricultores do rio Croa transportam a mandioca já descascada para a casa de farinha. A mandioca é levada dentro de cestos de cipó, que são carregados nas costas. Lá, as casas de farinha não possuem poço (cacimba) - salvo raras exceções. A mandioca é então lavada antes de chegar à casa de farinha. Existem casos, porém, em que o agricultor abastece caixas d’água utilizando baldes ou bombas movidas à gasolina para puxar a água diretamente do rio Croa para a casa de farinha.

Importante destacar que em ambas localidades, a produção da farinha é feita utilizando dois fornos – um para “escaldar”, outro para “secar”. Estima-se que o uso de dois fornos na produção de farinha nos arredores de Cruzeiro do Sul foi iniciado no final dos anos 1970. Os agricultores costumam associar o início da utilização dos dois fornos à exportação da farinha para Manaus. Até então, utilizava-se somente um forno. Não encontramos, porém, qualquer relato que descrevesse os utensílios das casas de farinha do entorno de Cruzeiro do Sul anterior à época da pesquisa para analisarmos a incorporação do novo forno no processo de produção da farinha. Os relatos que existem referem-se somente ao chamado “Alto Juruá”:

Almeida (1992:211) fez pesquisa entre os seringueiros na região onde hoje está a Reserva Extrativista do Alto Juruá nos anos 1980, e descreve a produção da farinha de mandioca usando apenas um forno. Costa (2010: 237; 345) fez pesquisa na mesma região nos anos 1990 e também aponta a produção de farinha de mandioca utilizando um forno. Postigo (2010:150; 212) fez pesquisa na região nos anos 2000 e segue descrevendo a produção da farinha utilizando um forno, porém, ressalta que uma família do rio Bajé, em especial, possuía dois fornos para torrar farinha, fato que foi considerado inédito pelo pesquisador ao longo do seu estudo. Postigo (2010) indica que a produção de farinha de mandioca vem se transformando na principal atividade econômica na Reserva Extrativista do Alto Juruá desde que os seringueiros deixaram de cortar seringa.

Note que o emprego de dois fornos – um para “escaldar” e outro para “secar” a massa – não alterou o mecanismo na preparação da farinha. Mesmo utilizando-se apenas um forno, tal como foi identificado nos relatos acima, o processo de “escaldar” e “secar” já eram feitos, separadamente: depois de uns quinze minutos escaldando determinada quantidade de massa, ela era retirada e guardada dentro de uma bacia, até terminar toda massa disponível. Somente após

essa etapa, a massa escaldada voltava para o forno, onde finalmente era “torrada” (Pantoja et al, 2002: 269). A incorporação de um forno a mais entre os agricultores de Cruzeiro do Sul, portanto, apenas possibilitou que o mesmo processo fosse feito com mais rapidez.



Foto 19: Farinhada: Zeca e Chico torram e escaldam a farinha. Vila São Pedro, 2010.

A preparação para a farinhada

O processo de produção da farinha começa com dois movimentos, que poderão ser trabalhados depois do almoço, a partir do meio da tarde. De um lado, a esposa do dono da farinha limpa a casa de farinha, usando uma vassoura e água para esfregar o chão, ou então, apenas varre o chão. Do outro, o dono da farinha, com a ajuda de um parente ou um diarista, arranca a mandioca no roçado em quantidade suficiente para encher uma carroça de boi, o transporte que será usado para levar a produção até a casa de farinha.

Os agricultores enchem a carroça de boi com as mandiocas do roçado, de variadas “qualidades” ou não. Por volta de quatro horas da tarde, eles levam a mandioca do roçado para a casa de farinha. As mandiocas arrancadas ficam em um canto da casa de farinha, que a essa altura já está limpa. No dia seguinte, essa mandioca será descascada pelas mulheres parentes do dono

da farinha (esposa, filha, sogra, cunhada) e se necessário, por trabalhadoras rurais diaristas. O dono da farinha também tem que arrumar e cortar a lenha.

A primeira puxada

Logo cedo pela manhã, por volta das sete horas, as mulheres começam a “raspar” (descascar) a mandioca que está na casa de farinha, usando facas compradas em lojas da cidade. A mandioca é “raspada” de um jeito especial: primeiro, corta-se as duas extremidades da mandioca, a cabeça, onde é “pau” e o “rabo”. A mandioca deve ser cortada dessa forma para não enroscar na “bola”, instrumento utilizado para triturar as mandiocas. As mandiocas também podem ser descascadas em forma de “capote”: uma raspadeira corta o “pau” e o “rabo” e raspa apenas metade da mandioca. Depois dá para outra raspadeira terminar de raspar. O processo de raspagem vai mais rápido dessa maneira.

Assim que as mandiocas são descascadas, elas são imediatamente colocadas no “banco”. Enquanto isso, há homens arrancando mais mandioca no roçado. O banco vai enchendo de mandioca descascada e a esposa do dono da farinha se ausenta para preparar o quebra-jejum a todos os participantes da farinhada⁶⁹.

As outras mulheres continuam descascando. Durante esse tempo, homens vão e voltam do roçado com mais mandioca - eles trazem ao longo de toda a manhã três carroças de boi cheias de mandiocas. Por volta das oito horas da manhã, o quebra-jejum é servido: café preto para beber, eventualmente leite em pó para misturar ao café, carne e farinha, ou peixe e farinha para comer.

Todos que estão participando da farinhada comem o quebra-jejum. Depois voltam a trabalhar novamente. As mulheres voltam para a casa de farinha e continuam descascando. O banco já está ficando cheio de mandioca descascada. Uma das mulheres pára de descascar, pega as mandiocas descascadas com as duas mãos e vai colocando aos poucos no tanque com água

⁶⁹ Muitas casas de farinha possuem um fogão a lenha onde são preparadas as refeições. Quando isso não ocorre, a esposa do dono da farinha se desloca até a cozinha de sua casa – localizada em geral bem próxima à casa de farinha – para preparar as refeições.

para lavar. Assim que o tanque enche, ela passa a mão em cima das mandiocas para tirar a terra que por ventura tenha ficado na mandioca, tira as mandiocas do tanque usando as mãos ou algum utensílio que permita escorrer a água, como a tampa de um ventilador e coloca no banco de cevar. As outras mulheres continuam descascando.

O dono da farinha se prepara para começar a fazer a outra parte do trabalho: ele “tempera” a mandioca colocada no banco de cevar com “açafior” (açafirão-da-terra)⁷⁰ e passa a mandioca “temperada” na “bola”, também chamada de “caititu”. A bola pode ser movida a energia elétrica ou com motores abastecidos de gasolina ou óleo diesel. A mandioca ralada na bola cai na “gamela” ou “tanque”, formando a “massa”. Quando a “gamela” tem bastante “massa”, pára-se de “cevar”, pega-se a massa com um balde ou enxada e coloca no “forro”. “Forro” é como os agricultores chamam o tecido telado de náilon que está acoplado a uma estrutura de madeira quadrada, a “caixa”, para que a massa possa ser alocada e o “forro”, fechado com nós. O forro é usado para escorrer a água da massa, chamada de manipuera. A manipuera não é armazenada. Ela escorre pelo chão até chegar ao solo. Como os agricultores utilizam mandiocas “amargas” na produção de farinha, existe uma preocupação de não deixar que os animais bebam a manipuera, pois segundo contam, correm o risco de morrer.

Nesse momento de preenchimento dos forros, o ajudante já voltou do roçado com mais mandioca. Ele passa a trabalhar temperando e “cevando” a mandioca lavada. Não demora muito e vem a pausa para o almoço. Devem ser umas onze horas da manhã. As mulheres param de descascar as mandiocas e vão preparar o almoço para suas famílias (filhos e esposos que não estejam participando da farinhada) e arrumar seus filhos para irem à escola se eles ainda forem crianças. Enquanto isso os homens continuam a trabalhar.

A mulher que está cuidando da refeição durante a farinhada prepara o almoço para toda equipe que está participando da produção. A refeição costuma ser arroz, feijão e farinha ou então, arroz, uma carne ou um peixe e farinha. Água para beber.

Todos almoçam em torno do meio-dia e logo voltam a trabalhar. Não há pausa depois do almoço para descanso. As mulheres voltam a descascar a mandioca. O ajudante tempera e ceva a

⁷⁰ Geralmente os agricultores compram o açafior já triturado, mas alguns plantam o açafior e depois trituram.

mandioca lavada. O dono da farinha ora trabalha com o ajudante, ora faz outros afazeres, como cortar a lenha que será usada no dia seguinte no forno de torrar a farinha.

O processo de descascar, lavar, temperar e cevar a mandioca se repete até que se tenha massa suficiente para preencher quatro forros. Os forros ficam empilhados na prensa, um instrumento que pressiona as telas para que a manipuera escorra bem (a prensa pode ser feita de “parafuso” ou de “pau”). Por volta de três, quatro horas da tarde, todos os “forros” são preenchidos. O segundo dia de farinhada está chegando ao fim. O dono da farinha dá a primeira “arrochada” na prensa de forma a pressionar os forros para que escorra a manipuera. Depois, ele vai junto com seu ajudante ao roçado pegar mais mandioca para que as mulheres possam começar a descascar no dia seguinte, logo cedo pela manhã.

Os forros ficarão na prensa até o dia seguinte. Enquanto isso, o dono da farinha “arrocha” a prensa de hora em hora até o momento em que ele for dormir, em torno de oito, nove horas da noite. Eventualmente, por volta de meia-noite, o dono da farinha se levanta e dá a última “arrochada” na prensa. De madrugada, entre quatro e cinco horas da manhã, o dono da farinha se levanta para começar a “torrar”: primeiro, ele tira a massa da prensa, coloca a massa no banco de cevar, e passa a massa na bola. Não demora muito e seus ajudantes chegam para trabalhar. Um dos homens acende o fogo dos fornos. O outro, utilizando um balde, pega a massa cevada do tanque e passa para o primeiro forno já aquecido (além de cevar a massa, muitos produtores também peneiram essa massa sobre a “cocha” antes de levá-la ao forno; os caroços de massa que não passaram pela peneira formam a chamada “cruera” e serve para alimentar as galinhas).

O processo de secar a massa no primeiro forno chama-se “escaldar”. Para escaldar a massa, utiliza-se uma “pá” e um “rodo”. Um bom torrador sabe a hora certa de utilizar esses instrumentos. A temperatura do fogo também é importante. O forno de escaldar tem que estar bem quente, “com muita pressão”, diferente do forno de torrar. O calor dos fornos, por sua vez, depende da qualidade da lenha utilizada: “murici”, “loro- abacate”, “castanha-de-cotia”.

A massa escaldada é passada por uma peneira alocada sobre a “cocha”. Começa a surgir a farinha! Essa farinha permanece na “cocha” até que seja finalmente “seca”: o segundo torrador pega essa farinha já peneirada da cocha e “seca” com um “rodo” no segundo forno. O torrador sabe que a farinha está bem seca quando ela começa a “cantar”: a farinha “chia”. Depois que a farinha está finalmente pronta, ela vai para outra “cocha”, onde permanece até ser ensacada

(para uma farinha ser considerada “de primeira”, a farinha seca deve ser novamente peneirada antes de ser ensacada).

O processo se repete durante a manhã inteira e o início da tarde até que a massa dos quatro “forros” seja esvaziada, “cevada”, “escaldada”, “peneirada” e “seca”. A farinha poderá ser ensacada ao final do dia – caso não haja mais espaço na cocha, ou então, no último dia da farinhada. Enquanto isso, a produção ficará em uma segunda “cocha”, coberta com uma lona.

Note que ao mesmo tempo em que os homens torram a farinha, as mulheres – que chegam na casa de farinha por volta das sete horas da manhã, começam a descascar mais mandioca, que foi trazida para casa de farinha no final do dia anterior. Inicia-se, portanto, a segunda puxada – que ocorre paralelamente à primeira puxada. Um dos ajudantes vai novamente ao roçado pegar mais mandioca. Serão produzidos mais quatro forros de massa. Enquanto o dono da farinha e seus ajudantes cevam a massa preparada no dia anterior, escaldam, peneiram e secam a farinha (primeira puxada), o processo da produção de farinha se repete desde o início (segunda puxada): as mulheres “raspam” e lavam nova quantidade de mandioca. Quando toda a massa do dia anterior tiver sido cevada, as novas mandiocas que foram raspadas e lavadas são então temperadas e cevadas, dando início à produção de mais massa de mandioca. Muitas vezes, as mulheres também conduzem essas atividades, uma vez que os homens podem estar bem ocupados torrando farinha. Os homens preenchem os forros e depois colocam na prensa.

Todos na casa de farinha estão empenhados com alguma atividade... de um lado, algumas pessoas participam do processo de fazer a massa: raspar, temperar e cevar a mandioca, fazer o forro e colocar na prensa. Do outro, de torrar a farinha: escaldar a massa do dia anterior – que a essa altura já encontra-se completamente cevada, peneirar e secar a farinha. Tudo ocorre ao mesmo tempo. Quando os quatro forros forem preenchidos com massa e colocados na prensa, novamente, o dono da farinha irá “arrochar” a prensa de hora em hora até o momento em que for dormir e se levantará de madrugada para dar a última arrochada. Na manhã seguinte, perto das cinco horas da manhã, ele se levantará para começar a torrar farinha mais uma vez.



Foto 20: Etapas do processo de produção da farinha.

A segunda puxada

Depois de dar a última arrojada na massa por volta da meia noite, o produtor torna a se levantar entre quatro e cinco horas da manhã para começar a “torrar a farinha” junto com seus ajudantes. Todo o processo de torrar farinha se repete: tira-se a massa da prensa, coloca a massa no banco de cevar e passa a massa na bola. Alguém “escalda” a massa, enquanto outra pessoa vai pegando essa massa escaldada e passando na peneira. A farinha peneirada fica na cocha. Um dos ajudantes pega a farinha peneirada e “seca” com um “rodo” no segundo forno já aquecido. A farinha está finalmente pronta e vai para a “cocha”.

O processo se repete durante a manhã inteira e o início da tarde até que a massa dos quatro “forros” seja esvaziada, “cevada”, “escaldada”, “peneirada” e “seca”. Há pausas para o quebra-jejum e para o almoço. Toda a farinha fica pronta por volta das duas horas da tarde. O dono da farinha e um ajudante ensacam a farinha para vendê-la no dia seguinte. Sete sacas de farinha foram produzidas nestas duas puxadas.

A venda do produto

O dono da farinha estabelece contato com o “marreteiro” (ou atravessador) para ele ir buscar a mercadoria na casa de farinha ou espera o caminhão da prefeitura passar na frente da casa de farinha para levar a produção até a cidade, logo cedo, às seis horas da manhã. Nesse caso, ele terá que embarcar a farinha no caminhão e ir até a cidade ao lado de outras sacas de farinha, frutas e passageiros. Ao chegar na cidade, o dono da farinha poderá vendê-la aos marreteiros que invadem o caminhão a procura do melhor negócio – os marreteiros oferecem um preço pela mercadoria e os produtores fazem ou não o negócio. Ou então, vender para um marreteiro com quem ele costuma fazer negócios regularmente no mercado da farinha⁷¹.

Por volta das onze horas da manhã o caminhão retorna para a Vila São Pedro. O dono da farinha aproveita esse período para resolver assuntos pendentes: pagar alguma conta, ir ao banco, visitar algum parente. Fazer “as compras da casa”: óleo, sabão em pedra, sal, alho, café, leite,

⁷¹ O “Mercado da farinha” é um espaço no centro de Cruzeiro do Sul onde os produtores costumam vender farinha.

papel higiênico, feijão e peixe. Comprar roupas, material de construção, brinquedos, material escolar, móveis, etc. O caminhão volta carregado de mercadorias do comércio da cidade... No horário da volta, o dono da farinha embarca no caminhão e por volta do meio dia chega em casa.



Foto 21: O transporte no ramal. Da esquerda para direita: o caminhão chega ao amanhecer para levar seus moradores até a cidade. Vila São Pedro, 2010. Na cidade, desembarcam o produto no mercado da farinha. Cruzeiro do Sul, 2010.

4.3.5 A produção da goma de mandioca

Somente as mulheres produzem a “goma” da mandioca. A goma da mandioca é usada para fazer tapioca e beijú. Ambos alimentos são preparados em uma chapa quente. A tapioca pode ser preparada apenas com goma e sal ou misturada com coco. Ela é consumida tão logo está pronta, principalmente no café-da-manhã ou na janta. O beiju é preparado com goma de mandioca, massa peneirada da mandioca e coco ralado. Também pode levar sal e óleo de soja. Trata-se de um alimento que pode ser consumido fresco ou não. Após algumas horas, o beijú endurece e fica armazenado em casa, em sacos plásticos ou dentro de potes para que possa ser comido a qualquer hora do dia, como se fosse um biscoito.

A produção da goma é feita nos dias de “farinhada”. Mas não é sempre que a goma é produzida. Depende da disposição das mulheres para a sua produção. Em geral, elas produzem a goma para consumo familiar, mas quando há necessidade, a goma é comercializada. *“Não é rentável fazer goma para vender”*, explicam as mulheres: *“pelo trabalho que dá e pela quantidade de mandioca usada. É mais rentável usar a mandioca para fazer farinha”*. De fato, os donos da farinha preferem usar a mandioca para fazer farinha. Ainda que a massa da mandioca usada para fazer a goma seja re-aproveitada para fazer a farinha, essa massa não produz uma farinha de

qualidade. O dono da farinha, portanto, é quem define o quanto de massa pode ser utilizada para a produção da goma.

Assim que a goma está pronta, as mulheres costumam preparar as primeiras tapiocas e beijús no forno ainda quente da farinhada – quando a produção de farinha acaba e todos estão com fome. Os alimentos são oferecidos a todos os participantes da “farinhada”. As mulheres também guardam uma parte para os filhos.

Tabela 7: Instrumentos e máquinas usados na produção da goma de mandioca

Pedaço de pano “volta ao mundo”
Bacias e baldes
Tanque de lavar mandioca
Banco de cevar
“Bola” para cevar
Coxa

O processo de produção da goma

Uma das mulheres parentes do dono da farinha, a esposa ou a filha, é quem faz a goma. Ela fará todo o processo de produção da goma sozinha, a partir do segundo dia de farinhada, na parte da tarde, depois de já ter ajudado a descascar as mandiocas.

Primeiro ela pega parte da mandioca descascada e lavada pelas mulheres durante a farinhada e coloca no banco de cevar. Ao contrário da mandioca usada para fazer farinha, ela não tempera a mandioca. Ela passa a mandioca na “bola”, máquina usada para triturar a mandioca, formando a “massa”. A massa fica na coxa. Ela pega essa “massa” com a mão, coloca em uma bacia e mistura com água limpa. Depois, pega a “massa dissolvida” e passa no “pano de tirar goma”, um pedaço de tecido “volta ao mundo”. Esse pano está armado como uma rede nas pilastras da casa de farinha. Embaixo do pano há outra bacia. O líquido que sai da massa e cai na segunda bacia é a “goma”.

A massa que foi usada para fazer a goma volta novamente ao tanque onde a mandioca é cevada. Essa massa é reaproveitada para fazer farinha. A massa é misturada pelo dono da farinha à outra massa temperada. Ela será prensada e passará por todo o processo até virar farinha.

A goma fica na bacia durante um período até “sentar”. Muitas mulheres preferem deixar a goma “descansando” durante a noite inteira. No dia seguinte, a goma está “sentada”. Ou seja, a água está na parte superior da bacia, enquanto a goma fica na parte inferior. Essa goma será processada novamente. Durante a farinhada, depois de já ter ajudado a descascar mandiocas, a dona da goma retira a água da bacia e dissolve a goma mais uma vez com um pouco de água limpa: ela passa a goma dissolvida em água no “pano de tirar goma” para coar o excesso de massa; o líquido que sai da goma cai na segunda bacia formando o produto final. Essa goma fica na bacia durante várias horas, às vezes, a noite inteira, até “sentar” de novo.

Depois que a goma senta, a produtora retira a água da bacia e coloca a goma no sol para secar durante várias horas. Assim que a goma seca, ela está pronta para o consumo. Esse processo pode levar até três dias para ser concluído. Muitas produtoras aproveitam os fornos ainda quentes da farinhada para preparar tapiocas e beijus no final do dia. Outras mulheres ajudam no preparo. Elas fazem várias tapiocas e beijús ao mesmo tempo. Tapioca simples e beijús na palha da banana, feitos de goma, massa da mandioca e coco ralado: peneira-se a massa da mandioca, rala-se o coco na bola e mistura-se à goma. Pode-se acrescentar sal e óleo de soja a essa mistura. Coloca-se a mistura dentro da palha da banana, fechando a folha nos quatro cantos.

Os alimentos ficam prontos em poucos minutos na chapa quente do forno. As mulheres então oferecem aos participantes da farinhada. Elas também guardam alguns pedaços para os filhos. Outras mulheres da vizinhança, geralmente parentes, sabendo que haverá farinhada em uma casa de farinha próxima, aproveitam que os fornos estão quentes e levam sua própria goma para fazer tapioca e beiju “seco” para os filhos: massa de mandioca peneirada, coco ralado e sal.

4.4 Cultura e produção da farinha

Mandioca é uma palavra portuguesa de origem tupi. Existem relatos do século XVI, feito pelos portugueses que vieram ao Brasil, em que já apontam o termo “mandioca” para referir-se ao tubérculo. No verbete “mandioca” do *Dicionário Histórico das Palavras Portuguesas de Origem Tupi* (Cunha, 1999) consta que Nóbrega fez referência à mandioca em 1549 como: *“o mantimento comum da terra, uma raiz de pau, que chamam mandioca, do qual fazem uma farinha, de que comemos todos”*.

Segundo Tastevin (2008a), os portugueses classificaram a mandioca em duas grandes variedades quando chegaram ao Brasil: *“mandioca doce”* e *“mandioca amarga”*. Na Amazônia, diz o autor, a primeira dessas variedades era chamada *“macaxeira”*, sendo que os Guaraní a denominavam *“aipi[m]”*. Ainda segundo Tastevin (2008a), *“a mandioca ‘doce’ era consumida crua e a ‘amarga’, pelo fato de ser venenosa, deveria ser preparada na forma de ‘farinha d’água’ ou ‘farinha seca’”*.

Tastevin (2008a) descreve a produção da *“farinha d’água”* e da *“farinha seca”* entre os índios do Médio-Amazonas. Segundo Tastevin (2008a), a *“farinha d’água”* é feita da mandioca que permanece em repouso dentro da água, em uma cavidade no solo ou uma canoa velha, por exemplo. Depois de três dias, a mandioca está totalmente encharcada. A *“farinha d’água”* é feita com a polpa da mandioca encharcada. O líquido da mandioca é extraído através do *“tipiti”*, um artefato feito de palha trançada na forma de *“tubo extensível”*. O tipiti é preenchido com mandioca ralada e depois é pendurado no galho de uma árvore pela alça superior para que o líquido da polpa da mandioca esorra. A polpa que permanece no tipiti continua úmida. Para secá-la, os índios recorrem ao fogo. Segundo o autor, os índios inventaram um forno cilíndrico, feito de barro e palha, que é aquecido com lenha seca:

“Na parte superior do cilindro, se coloca uma grande frigideira “yapuna” de pelo menos um metro de diâmetro, com borda de dez centímetros. Antigamente, ela era de barro cozido; nos dias atuais, nas margens do Solimões, ela é de ferro, ou preferencialmente de cobre, quando os índios têm os meios para adquirir este caro utensílio. Quando o forno está bastante quente, coloca-se na frigideira uma camada de vários centímetros de polpa seca, que duas ou três mais pessoas removem e reviram permanentemente, em todos os sentidos, com auxílio de pás de madeira que parecem remos. Aos poucos, a umidade se evapora em fumaça cada vez menos compacta, durante aproximadamente uma hora. É possível, então, retirar a “farinha d’água” torrada. Ela fica com aparência de areia grossa mais ou menos amarelada, pois conservou toda sua fécula, sua goma, que adquire naturalmente a forma de caroço. Nada mais falta do que colocá-la dentro de paneiros, fabricados especialmente para recebê-la e conservá-la”. (Tastevin, 2008a: 113)

A *“farinha-seca”*, continua Tastevin (2008a), é feita com a mandioca descascada e ralada em uma prancha retangular de madeira, *“um pouco mais comprida do que larga, sobre a qual se estende uma camada de resina quente destinada a fixar pequenos pedaços de sílex”*. Segundo Tastevin (2008a: 114), os brancos inventaram outro sistema para ralar a mandioca: *“uma grande*

roda movimenta uma correia, que faz girar um cilindro de madeira, horizontal, revestido por uma chapa perfurada com inúmeros buracos cujas bordas salientes são bem cortantes. Dois homens manejando a roda e outros dois para o “serviço” do cilindro são suficientes para reduzir a mandioca a polpa ralada, sem que eles sintam vontade de cantar, já que o trabalho, feito num ritmo veloz, é fatigante”.

Tastevin (2008a: 114) diz que esta polpa contém um *“líquido venenoso, que precisa ser eliminado”*. A polpa é espremida com as mãos e não com o *“tipiti”*. Formam-se então *“bolas”*. Essas bolas são deixadas *“de lado, secando, à espera da evaporação”* e o líquido, que é denominado *“tucupi”* é recolhido em *“uma espécie de bacia, onde se deixa que deposite sua goma de tapioca, que é o nome da fécula da mandioca: “têpě aka””*. O *“tucupi”* é despejado em potes ou garrafões e fica exposto ao sol *“durante vários dias, para fazer com que se evaporem os princípios venenosos”*. Obtem-se então o *“kurasë tukupi”* ou *“tucupi do sol”* que é misturado com pimenta ou outros condimentos e é usado como tempero para comer com o peixe ou a carne.

Tastevin (1954: 115) também menciona que a *“fécula da farinha branca ou farinha seca é transformada em grãos de tapioca por um processo de torrefação semelhante ao da farinha d’água. O resíduo da polpa da mandioca, despojada de seu tucupi e de sua goma da tapioca (o “bagaço”), constitui a farinha seca, que conserva o aspecto de um pó branco”*. Com esta farinha e com a goma de tapioca ainda úmida, se prepara o *“beiju”*. A farinha seca ainda dá origem ao *“carimã”*, que serve para fazer mingau e bolinhos secos bem brancos *“aos quais se dão forma originais e graciosas de pássaros, insetos, peixes, frutas e flores”*.

Esses relatos de Tastevin datam dos anos 1950 e referem-se aos processos observados no Médio-Amazonas. Existem inúmeras técnicas e instrumentos usados para fazer farinha em toda Amazônia – e no Brasil também. Entre os indígenas do Alto Rio Negro, por exemplo, a farinha é feita a partir da mistura da polpa da mandioca fresca ralada com a polpa de mandioca *“puba”*. Diz Emperaire et al (2010:135): *“para ficar puba, os tubérculos ficam imersos na água durante três ou quatro dias. Depois desse tempo, a casca dos tubérculos é retirada com as mãos. Os tubérculos frescos são arrancados na hora. Esses tubérculos são ralados até formar uma polpa. A mistura das polpas resulta na massa. A massa é colocada em um kumatá, acima de um tripé chamado çuaçú. Amassa-se a massa e deixa-se assentar por várias horas ou por uma noite inteira em uma bacia. A fécula (goma) deposita-se no fundo da bacia. Separa-se o líquido (manikwera) da fécula e cozinha-se por várias horas para eliminar os derivados de ácido cianídrico. A fécula é lavada e a película*

amarela acima dela (borra) é retirada para ser usada nos beijos kuradá. Coloca-se a massa no tipiti e se espreme. A massa seca é peneirada em uma peneira de malha aberta. De lá é colocada no forno para torrar, mexendo continuamente com um remo. Depois de uma primeira torrada, peneira-se de novo em uma peneira mais fina, tornando a torr  -la até a farinha ficar bem seca”.

Sobre a farinha de Cruzeiro do Sul, Velthem (2007) mostra que o processo de incorpora  o dos imigrantes nordestinos    sociedades amazônicas ocorreu através de diferentes formas de contato e de intercâmbio entre as duas popula  es. Durante esse processo, expressões, práticas e saberes ora foram mantidos, ora foram abandonados ou ainda sofreram mudanças, adapta  es e inova  es. Velthem (2007:607) aponta que *“os aspectos relacionados com a permanência e a inova  o dessas práticas e saberes podem ser encontrados na confec  o de utensílios de uso doméstico, no beneficiamento da cana-de-a  car em rapadura e a  car mascavo e na transforma  o da mandioca em farinha e em outros derivados”.*

A partir disso, podemos supor que as popula  es da microrregião de Cruzeiro do Sul desenvolveram uma maneira singular de produzir farinha. Os produtores de farinha de Cruzeiro do Sul não utilizam nem lembram-se de gera  es anteriores terem utilizado “tipitis”, por exemplo, na produ  o da farinha. Aliás, a *“farinha d’água”* que    produzida pelos povos indígenas da região do Alto Juruá    considerada pelos produtores de farinha de Cruzeiro do Sul como uma *“farinha que não presta”*. Em comunica  o pessoal, Mauro Almeida indica que parece mais provável que o uso da bola (ou caititu) para cevar a mandioca tenha vindo do nordeste com os migrantes seringueiros, que já faziam farinha por l   usando a roda movida a braço humano – visto em funcionamento no rio Tejo ainda na década de 1980. O uso do tipiti e da pubagem, ao lado do uso do caititu e da prensa observados entre os produtores de Cruzeiro do Sul, portanto, constituem processos distintos de fazer a farinha e que podem ter sido desenvolvidos separadamente, entre outros métodos.

Os produtores de farinha de Cruzeiro do Sul fabricam somente a *“farinha seca”* e preferem utilizar mandiocas “brancas” para o seu processamento. As mandiocas “brancas”, por sua vez, podem ser “amargas” e “não-amargas”. Quando o agricultor não tem certeza se a mandioca    “amargosa”, ele prova um pouco da batata para sentir o sabor. Se for “amargosa”, supõe que se trata de uma mandioca venenosa (“brava”) e que não deve ser consumida cozida. Vale lembrar que muitos agricultores de Cruzeiro do Sul não fazem distin  o entre “mandiocas” e “macaxeiras” para referirem-se ao tubérculo. As duas palavras são usadas como sinônimas.

Com relação aos produtos derivados do processo de produção da farinha, o “tucupi” sobre o qual fala Tastevin não é usado localmente. O líquido que escorre da massa quando ela vai para a prensa é chamada de “manipueira” e é completamente descartada, escorrendo para as laterais da casa de farinha. Os agricultores costumam cozinhar mandiocas “amarelas” para usar o caldo desse cozimento como base de molhos preparados com pimentas diversas. A esse líquido, chamam-no simplesmente de “molho”. O “molho” é usado para temperar a comida.

4.5 A indicação geográfica como política de conservação e seus limites

Estima-se que a produção de farinha de mandioca tenha movimentado 80% da economia de Cruzeiro do Sul nos anos 2000⁷². Os mercados consumidores de farinha são Manaus, Rio Branco e Porto Velho. Existem relatos de que quando a farinha de Cruzeiro do Sul vai para Manaus, os comerciantes que compram o produto misturam com outras farinhas e vendem em embalagens identificadas como originárias de Cruzeiro do Sul para ter melhor inserção no mercado. Os relatos indicam ainda que comerciantes de farinha produzida nas cidades acrianas como Sena Madureira e Rio Branco também utilizam a origem de Cruzeiro do Sul para se inserir no mercado. A identificação da farinha como originária de Cruzeiro do Sul remete à ideia de garantia de uma farinha bem feita e saborosa em toda Amazônia Ocidental.

A necessidade de proteger a farinha tem sido debatida entre agricultores, organizações do terceiro setor, instâncias governamentais e pesquisadores. Grupos locais iniciaram o debate. O discurso compartilhado entre líderes do movimento sindical dos trabalhadores rurais de Cruzeiro do Sul, da Comissão Pastoral da Terra e dos produtores de farinha, através da Cooperativa das Associações dos Seringueiros e Agricultores do Vale do Juruá – CASAVAJ apontam a necessidade de proteger a farinha para evitar que aconteça um processo semelhante à chamada “*biopirataria da borracha*”: quando o contrabando da espécie de *Hevea brasiliensis* por botânicos ingleses permitiu que a espécie fosse plantada em larga escala nas colônias inglesas, iniciando o esgotamento do ciclo da borracha na Amazônia.

⁷² Nelson Liano Jr. “Projeto vai melhorar farinha de Cruzeiro do Sul”. Jornal Página 20. Rio Branco, 10 de julho de 2003 http://www2.uol.com.br/pagina20/7julho2003/site/10072003/c_031007.htm

A expressão “biopirataria da borracha” é muito utilizada pelas lideranças do movimento social rural dos trabalhadores rurais de Cruzeiro do Sul. Da mesma forma, eles utilizam a expressão “biopirataria da farinha” para referirem-se aos casos de produtores que fabricam farinha fora da região de Cruzeiro do Sul (mediante outras técnicas) e utilizam o nome da cidade para identificar o produto e ter maior inserção no mercado.

Para evitar a “biopirataria da farinha”, portanto, esses atores propuseram o “selo verde” como meio de proteger a farinha comercialmente. O selo verde iria identificar a origem da farinha como proveniente do município. A menção ao “verde” foi pensada como uma maneira de remeter o consumo do produto com a noção de “defesa da floresta”.

Posteriormente, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, na esteira da política de registrar produtos culturais ligados à produção agrícola, sugeriu a “indicação geográfica” como instrumento de proteção da farinha. A “indicação geográfica” é um dos mecanismos de propriedade intelectual, ao lado de patentes, desenhos industriais e marcas, que são regulados no Brasil pela Lei no. 9.279, de 14 de maio de 1966. O Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI é o órgão responsável pelos registros de propriedade intelectual no país⁷³. A lei não define o que é indicação geográfica, mas estabelece suas espécies: ou seja, constitui indicação geográfica 1. a indicação de procedência ou 2. a denominação de origem.

A indicação de procedência pode ser “*o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço*”. Já a denominação de origem pode ser “*o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos*” (art 177/Lei 9.279/96).

O Ministério da Agricultura vem incentivando a “indicação geográfica” a produtos ou serviços característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de princípios naturais como solo, vegetação, clima e o saber fazer. Trata-se de produtos ou serviços que se distinguem em relação aos seus similares disponíveis no mercado. Dentre os produtos que já foram registrados estão os vinhos do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul; o café produzido

⁷³ INPI é uma autarquia federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. In <http://www.inpi.gov.br> Acesso em 16.06.2008.

na Região do Cerrado Mineiro; e a cachaça de Paraty. Existe uma centena de produtos considerados potenciais para serem registrados sob a indicação geográfica no Brasil. No Acre, a expectativa é de registrar a farinha de mandioca, o abacaxi, o urucum, a castanha do Brasil e essências florestais⁷⁴.

⁷⁴ In <http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>. Acesso em 20/02/2010.

A proteção da farinha de Cruzeiro do Sul com o mecanismo de Indicação Geográfica

“O que aconteceu muito com a borracha está acontecendo também com a farinha, a questão de piratear esses produtos, né?! Hoje nos grandes mercados de consumo de farinha, principalmente Manaus – a maior parte da produção de farinha daqui vai pra Manaus, mesmo que a gente sabe que não é consumido lá, os grandes empresários lá compram e mandam para outros estados, Belém e assim sucessivamente. Mas existe muito isso: eles compram a farinha aqui e lá eles misturam com outro produto, com outra farinha de lá da região e coloca nossa cidade de Cruzeiro do Sul, nos grandes supermercados, nos pequenos supermercados também, como farinha de Cruzeiro do Sul. E daí todo mundo chega lá, vê a farinha de Cruzeiro do Sul, porque a farinha, ela já tem um marketing, ela já tem uma propaganda, se for farinha de Cruzeiro do Sul, todo mundo acha boa. Isso acontece em Rio Branco também, Porto Velho. Em Sena Madureira [AC], eles estão produzindo farinha, produz em uma larga escala, Brasília [AC], só que não chega à qualidade da nossa produção aqui, e eles colocam no supermercado como farinha de Cruzeiro do Sul, quer dizer, eles estão usando a nossa marca com um outro produto e daí surgiu a preocupação do Ministério de Agricultura.

Antes a gente vinha pensando como um selo verde pra farinha. A gente pensava, até discuti dentro da cooperativa, vamos trabalhar um selo verde pra farinha, pra que ela saia daqui identificada, onde ela chegar ter o selo verde, daí dizer “não, essa realmente é de Cruzeiro do Sul”. E agora o Ministério da Agricultura (...) eles vão trabalhar com outros grupos que interessam na região, IG, que nós chamamos: identificações geográficas. Que é pra que esse produto, aonde ele chegue, o consumidor pegue ele, vai pela embalagem, tudo bonitinho, da CASAVAJ, tudo direitinho, farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, mas no saco vai ter o selinho do produtor. Ele vai saber qual é a procedência, da onde veio, até a comunidade, e assim sucessivamente. Produtor tal...

O selo verde foi uma discussão entre o sindicato, a CASAVAJ e a CPT, onde nós sentamos pra pensar a respeito disso. O selo verde seria por defender a floresta, a Amazônia, questão ambiental, então vamos colocar o selo verde, nós pensávamos assim também, da mesma forma como é o IG, só que daí o que muda é o nome, né?! A ideia do IG é do Ministério de Agricultura. O selo verde foi discutido no âmbito de CASAVAJ, CPT, sindicato e governo do Estado. A gente vinha discutindo, amadurecendo. Como o Ministério de Agricultura já tem essa experiência que deu certo lá no Paraná, então eles chamaram nós para uma conversa. Nós tivemos uma reunião, fizemos algumas visitas na Zona Rural e daí foi onde eles colocaram a ideia de IG. Até porque dá uma ênfase maior. Eu tenho meu produto, tem indicação geográfica, de onde ele veio, quem produz, a forma como ele produz, tudo direitinho assim, né?! É da CASAVAJ, mas esse produtor que forneceu farinha pra CASAVAJ, ele mora lá na comunidade do Alto Pentecoste e ele produz dessa forma, o selo tá lá no saco.

Agora nós estamos em fase de articulação, já teve algumas palestras, nós ainda vamos fazer mais palestras, junto, nossa parceria vai ser a EMBRAPA, SEBRAE e Ministério de Agricultura e governo do estado, ainda vai ter algumas conversas com os produtores dessas duas cooperativas, explicar direitinho, preparar eles também, um processo que ainda vai levar uns cinco meses pra que a gente possa de fato utilizando esse mecanismo”. (Entrevista Nando, presidente CASAVAJ, 14/07/2008)

Entre os pesquisadores do tema, a proteção da farinha de Cruzeiro do Sul tem sido discutida no âmbito do debate sobre a conservação da agrobiodiversidade e dos processos que a geram. Duas questões, em especial, norteiam a discussão: assegurar os direitos intelectuais e remuneração dos produtores ou detentores do patrimônio cultural, conhecimentos em particular. E assegurar a perpetuação de formas culturais de produzir (Carneiro da Cunha, 2005).

Espera-se que as indicações geográficas, além de proteger comercialmente a farinha, seja capaz de proteger os conhecimentos ligados à sua produção. O debate também tem a ver com a proteção da diversidade da mandioca. Emperaire (2002:32), por exemplo, indica que *“a diversidade das variedades de mandiocas em toda bacia amazônica permanece elevada, porém, as condições que levaram à criação e a conservação dessa diversidade estão se modificando drasticamente”*. Segundo a autora, *“já há indícios de erosão genética”*, dentre outros motivos, devido: ao manejo individualizado da mandioca; à transformação dos hábitos alimentares, que privilegia certas variedades; à crescente comercialização da farinha de mandioca baseada em determinadas variedades; às modificações dos sistemas de produção, cujo tempo de pousio é reduzido e impede a restauração adequada da fertilidade do solo, nesse caso, utiliza-se variedades mais adaptadas aos baixos níveis de fertilidade; e finalmente, à introdução de novas variedades pelas instituições de extensão rural, que privilegiam variedades com base no valor produtivo (Emperaire, 2002).

Emperaire (2002:33) indica que no Rio Negro, a erosão genética ligada à mandioca também atinge outros cultivos, como carás, batatas-doce e outros tubérculos que são associados ao cultivo de mandioca nos sistemas tradicionais: *“o uso crescente de capoeiras de curto ciclo e de baixa fertilidade não permite mais o desenvolvimento adequado dessas plantas, levando a seu abandono”*, explica a autora. Isso ocorre porque a conservação e a valorização da diversidade agrícola não passa *“apenas pela conservação do ‘recurso fitogenético’, mas de todo ‘patrimônio cultural associado’*. Esse patrimônio tem a ver com saberes, práticas e modos de transmissão dos conhecimentos ligados ao recurso genético.

Assim diz Emperaire (2005, 31):

“As espécies e as variedades cultivadas são objetos biológicos que atendem a critérios culturais de produção, de denominação e de circulação, em constante interação com as sociedades e os indivíduos que os produzem e o modelam. São objetos cuja existência se insere em tempo e

em espaço definidos por exigências biológicas, mas que são também parte da vida cotidiana e constantemente readaptados a um contexto ecológico, econômico e sociocultural”.

Nesse sentido, pesquisadores entendem que a indicação geográfica possa ser uma alternativa para proteger a farinha de mandioca. Para Carneiro da Cunha (2005), o fato das indicações geográficas levarem em conta a dinâmica cultural, preocupando-se com as formas de produção, e não só com os produtos, e entendendo essas formas como coletivas e mutáveis, fazem com que as fronteiras espaciais e históricas sejam as restrições que são impostas à concorrência, e não as limitações temporais e temporárias, como acontece no caso de patentes e direitos autorais. Emperaire (2005) também aponta *“a flexibilidade do instrumento, que é regido por regulamente próprio para cada produto”* como uma vantagem que permite agregar um *“objetivo econômico”*, tal como a construção de nichos de mercado para sistemas produtivos marginalizados e agregação de dimensões ambientais que contribuam para manter ou melhorar sistemas produtivos tradicionais.

Segundo essas pesquisadoras, porém, somente a proteção intelectual da farinha de mandioca seria insuficiente para conter a erosão dos conhecimentos ligados a ela. As vantagens e interesses em utilizar as indicações geográficas como mecanismo de proteção intelectual da farinha não evitam certos riscos. Emperaire (2005) argumenta que as indicações geográficas podem atuar *“somente como instrumento complementar na articulação entre populações tradicionais e setor econômico”*: elas podem promover a valorização de regiões marginalizadas, a contraposição à agricultura modernizada, a criação de elos fortes entre consumidores e populações locais, e a criação de um estatuto de reivindicação por um grupo social. Mas existem antagonismos entre sistemas de conhecimentos locais e normas legais. A proteção legal dos recursos fitogenéticos deveria ser compatível com as normas locais de modo a garantir sua efetiva proteção, ressalta a autora.

Por fim, Emperaire, Carneiro da Cunha e outros pesquisadores, reunidos em Emperaire *et al* (2012) defendem a necessidade de uma abordagem diferenciada para as indicações geográficas no Brasil que levasse em conta *“um contexto social e territorial em construção”*. Segundo os autores (Emperaire *et al*, 2012), a existência da indicação geográfica no caso da farinha de Cruzeiro do Sul responde à preocupação dos agricultores em reconhecer seus conhecimentos e valorizar o produto economicamente. Já para o governo, a indicação geográfica revela a consolidação econômica de arranjos produtivos locais ligados à identidade regional. No entanto, somente as normas sanitárias e visuais têm sido privilegiadas, sem levar em conta o fato de que a

produção de farinha faz parte de um modelo particular de posse da terra e sua sustentabilidade nas condições atuais não está assegurada. Por essa razão, os autores defendem que o produto protegido pela indicação geográfica deve ser melhor discutido em relação ao território onde é produzido.

José Menezes (Zeca), presidente da COOPERFARINHA, comenta sobre o mecanismo de Indicação Geográfica para a farinha de Cruzeiro do Sul

“Olha, veio o pessoal do Ministério da Agricultura aqui em Cruzeiro do Sul e nós fizemos uma reunião. Então quando o superintendente do Ministério da Agricultura, Jorge Luis, ele fica em Rio Branco, chegou, ele colocou pra nós que o grande problema deles era resgatar a cultura do Juruá, disse que dá-se o nome de sistema geográfico. Porque muitas cidades, que nem Rio Branco, Sena Madureira, estão patenteando a nossa marca aqui de Cruzeiro do Sul. Embala a farinha, uma embalagem qualquer e bota que é de Cruzeiro do Sul.

Os produtores, a gente sempre batia nessa tecla... queremos a nossa marca, que ninguém venha patentear junto conosco. Porque eu já andei muito em cursos e vi muitas experiências de farinha que são produzidas em outras cidades e não chega perto da de Cruzeiro do Sul. Mas a gente ainda não tinha encontrado pessoas que... digamos, o Ministério da Agricultura, ele pode resolver. É um processo lento, mas ele pode chegar e resolver”. (Entrevista Zeca, 14/07/08)

4.6 Conclusões parciais: os efeitos da economia da farinha de mandioca sobre as práticas agrícolas de pequenos agricultores na Vila São Pedro

Vimos que a constituição da Vila São Pedro se deu nos momentos de expansão da agricultura na região do Alto Juruá que ocorreu devido à crise no extrativismo da borracha. Nos anos 1980, o processo de regularização fundiária, ao garantir o título da terra aos pequenos agricultores, acabou limitando a prática da agricultura a um espaço específico. A prática tradicional de cultivo através de corte-e-queima, no contexto da regularização fundiária, aumentou o desgaste do solo. Nesse período, o fabrico da farinha já vinha despontando como um importante produto para a economia agrícola familiar. Desde então, a produção de mandioca vem sendo estimulada, através da doação de casas de farinha, da disponibilização de tratores ao pequeno agricultor – que aumenta o tempo útil do roçado, e mais recentemente, do projeto de indicação geográfica. A farinha tornou-se o produto de maior valor e circulação econômica na região. Faz-se inclusive referência à “biopirataria da farinha” demonstrando haver um receio geral

de que aconteça com a farinha de Cruzeiro do Sul um processo semelhante ao que ocorreu com a borracha.

A regulação do mercado, em especial, tem demonstrado que possui um importante papel tanto para o crescimento da produção de mandioca para o fabrico da farinha, quanto para o decréscimo da produção de outros cultivares. Existe uma preocupação do governo e dos agricultores em utilizar mecanismos que incentivem e protejam a produção da farinha de mandioca, porém, não há uma política de regulação/proteção de outros alimentos produzidos localmente. A prática tradicional de cultivo através do corte-e-queima usado na produção de mandioca, por outro lado, tornou-se alvo de medidas ambientais. A legislação vigente e os problemas ecológicos, como solos estéreis, têm levado muitos agricultores a venderem suas terras para investidores da cidade. No que diz respeito à diversidade agrícola nos roçados e terreiros da Vila São Pedro, percebemos então que enquanto essa diversidade é *gerada* por aspectos socioculturais e biológicos, a sua *conservação* parece estar ligada, sobretudo, aos aspectos econômicos. As vantagens econômicas que vão surgindo para o pequeno agricultor tendem a uniformizar a produção rural que é comercializada na localidade.

CAPÍTULO 5 - PROJETOS, SABERES LOCAIS, DEMANDAS E DISPUTAS: A COMUNIDADE CROA

Neste capítulo, o foco empírico é a Comunidade Croa, localizada a 30 km da Vila São Pedro e destinada a converter-se em Reserva Extrativista. Nesse contexto, destaco tanto as disputas em torno do uso do território (Reserva Extrativista ou loteamentos agrícolas) quanto a questão da repartição de benefícios dentro da própria localidade. Os moradores questionam se existe realmente o interesse em conservar a biodiversidade, como dizem os governantes. Se assim for, perguntam, por que as políticas de conservação não são efetivamente implementadas?

5.1 A Comunidade Croa

A “Comunidade Croa” está situada nas margens do alto rio Croa, afluente do rio Juruá, na altura do km 60 da BR-364, que liga Cruzeiro do Sul a Rio Branco. A área pertencia ao seringal “13 de Maio”, desapropriada em 2008 para tornar-se parte da “Reserva Extrativista Croa-Valparaíso”⁷⁵. A reserva vai além da Comunidade Croa, cobrindo uma extensão de 113.000 hectares, e está prevista para contemplar 438 famílias⁷⁶. Em 2010, a Comunidade Croa era habitada por 28 famílias⁷⁷, dispersas ao longo de 11 km na margem do rio.

O seringal “13 de Maio” data do final do século XIX⁷⁸. A história de ocupação da Comunidade Croa, no entanto, remonta aos anos 1960, quando algumas famílias de seringueiros abriram suas *colocações* ao longo das margens do rio Croa – até então, as margens do rio serviam apenas como repositório de recursos naturais (Seixas, 2008).

Segundo Seixas (2008), cinco núcleos familiares, vindos de seringais do Baixo e Alto Juruá, ocuparam as terras ao longo do rio Croa entre as décadas de 1960 e 1980. A partir da década de 1990, o povoamento da região foi intensificado com a chegada de novos moradores, alguns com laços de parentesco com moradores mais antigos.

⁷⁵ SEMA (Secretaria de Estado do Meio Ambiente). “Nota técnica. Unidade de Conservação do Croa – Cruzeiro do Sul”. S/ data.

⁷⁶ ARPA (Programa de Áreas Protegidas da Amazônia). “Diagnóstico Socioeconômico para criação de uma Unidade de Conservação de Uso Sustentável em Cruzeiro do Sul – Acre”. Consultora responsável: Sandra M. S. Rocha, Novembro de 2007.

⁷⁷ Em 2006, 41 famílias habitavam a comunidade Croa, segundo dados do relatório IBAMA/MMA/ARPA. “Identificação e criação de Novas Unidades de Conservação. Mapeamento Comunitário Participativo para subsidiar a proposta de criação de UC de Uso Sustentável nas áreas dos rios Croa, Valparaíso e margem direita do rio Juruá - Cruzeiro do Sul – AC”. Relatório de Atividades. Consultora responsável: Silvana Rossi. Rio Branco, 2007. Já os dados da pesquisa de campo apontam que havia 25 famílias na comunidade em 2008 e 28 famílias em 2010. Os dados indicam um declínio no número de famílias entre 2006 e 2008.

⁷⁸ IBAMA/MMA/ARPA. “Identificação e criação de Novas Unidades de Conservação. Mapeamento Comunitário Participativo para subsidiar a proposta de criação de UC de Uso Sustentável nas áreas dos rios Croa, Valparaíso e margem direita do rio Juruá - Cruzeiro do Sul – AC”. Relatório de Atividades. Consultora responsável: Silvana Rossi. Rio Branco, 2007.

O extrativismo da borracha constituiu a principal atividade econômica da Comunidade Croa até início dos anos 1990⁷⁹. Em conjunto com o extrativismo, os moradores também praticavam a caça, a pesca e uma pequena agricultura de mandioca, arroz, milho e feijão (Seixas, 2008). Em meados dos anos 1980 a economia da borracha baseada em seringais silvestres entrou em decadência, e a produção econômica local foi sendo substituída pouco a pouco por uma pequena agricultura comercial – apesar de haver relatos que indicam que houve exploração da borracha no rio Croa até 1999.

A produção agrícola comercial girava em torno de arroz, mandioca, milho, mamão e banana. A produção de farinha de mandioca também era praticada visando a venda de parte do produto. Esses seringueiros, que já vinham criando porcos em conjunto com o extrativismo da borracha, também passaram a criar gado. Com isso, os moradores do Croa deixaram de se identificar como seringueiros, e adotaram a categoria de agricultores.

Assim como ocorreu na Vila São Pedro, a transição econômica de seringueiros para agricultores na Comunidade Croa se deu no momento de crise no mercado da borracha. A diferença entre as duas localidades é que onde hoje formou-se a Vila São Pedro, não haviam seringueiras, visto que tratava-se de uma área de terra firme. Os seringueiros que mudaram-se para o entorno da atual Vila São Pedro estavam à procura de outras alternativas econômicas, e a região mostrou-se dotada de grande aptidão agrícola.

O entorno do rio Croa, ao contrário, até hoje possui muitas seringueiras. Os primeiros seringueiros que mudaram-se para o local estavam à procura de novas estradas de seringa para exploração. O local também era considerado “bom de rancho”, isto é, com abundância de caça e peixe. Com a crise no preço da borracha, a população passou a se dedicar à agricultura. Algumas famílias também aderiram à criação de gado. Mas as constantes enchentes do rio nesta zona de várzea, que inundam os roçados, combinada ao número reduzido de famílias – característico da

⁷⁹ Até início dos anos 1990, contam os seringueiros do Croa que eles vendiam a borracha para o “finado” patrão Manuel Messias. Após a sua morte, seu filho César Messias tornou-se o patrão daquelas terras. César Messias foi prefeito de Cruzeiro do Sul (2000-2004) e vice-governador do estado do Acre (2006-2010). César Messias é sobrinho de Orleir Cameli, ex-prefeito de Cruzeiro do Sul e ex-governador do Acre. O clã político Messias-Cameli é aliado do PT no Acre, e por isso se explica que César Messias, um ex-patrão de seringais, tenha sido vice-governador de um governo petista em 2006-2010.

atividade extrativista, contribuíram para que a paisagem continuasse preservada⁸⁰, com grandes extensões de terra cobertas por floresta e farta em caça e peixe.

No ano 2000, moradores da Comunidade Croa começaram a articular-se a favor da transformação da área em uma unidade de conservação, seguindo o exemplo das várias reservas extrativistas que já existiam na bacia do alto rio Juruá. Isso era possível tendo em vista o estado bem conservado da paisagem natural no rio Croa. No mesmo ano de 2000, um grupo de moradores também aderiu ao culto do Santo Daime, uma religião fundada pelo ex-seringueiro Raimundo Irineu Serra, na década de 1930, que introduziu o uso de *ayahuasca*⁸¹ entre os não-índios, e passou a chamar a bebida de “chá do Santo Daime”(Goulart, 2002).

Por conta disso, houve um aumento no fluxo de pessoas que visitavam o rio Croa e surgiram novas possibilidades sociais e econômicas⁸². Essas possibilidades incluíam projetos de saúde com base no uso de plantas medicinais, a produção de artesanato com plantas nativas e o desenvolvimento do turismo local. O culto ao Santo Daime, em especial, formou um novo movimento econômico no território ligado ao “turismo religioso”.

5.1.2 O uso do espaço e as práticas agrícolas na Comunidade Croa

A Comunidade Croa é formada por agricultores e trabalhadores rurais diaristas, alguns aposentados e funcionários da prefeitura (como professores, serventes de escolas e pilotos de canoa para transporte escolar, chamados de “catraieiros”). Muitas famílias também são beneficiadas pelo programa “Bolsa-família”.

As fronteiras de ocupação variam de acordo com as trajetórias de vida e os interesses dos moradores que habitam as margens e os arredores do rio Croa (Pantoja, 2003). Apenas alguns moradores possuem título de terra expedido pelo INCRA. Os terrenos que foram demarcados

⁸⁰ As palavras “preservação” e “conservação” são usadas nesse trabalho como sinônimas e não pretendem indicar as diferenças conceituais verificadas no debate ambiental.

⁸¹ *Ayahuasca* é uma bebida alucinógena usada tradicionalmente por povos indígenas da Amazônia para entrar em contato com o sobrenatural e para curar doenças.

⁸² Em 2000 houve uma tentativa de nomear o local como Comunidade Nova Era, por causa do início da prática da doutrina do Santo Daime, mas o nome não foi incorporado pelos moradores.

encontram-se na margem direita do rio, a partir da ponte, na BR-364. Os limites territoriais das outras propriedades são estabelecidos por marcos naturais consensuais entre moradores, como uma árvore ou um roçado.

Uma trajetória até chegar o rio Croa

“Eu sou agricultora. Vim em fevereiro pro Croa, pra ganhar minha filha Zuíla, que ia nascer em março. Isso foi há 38 anos [1972]. Meus pais já moravam no Croa. Eu morava no rio Campinas. Nasci lá. Meu esposo, João, ele era do afluente do rio Tarauacá. Nós nos conhecemos no rio Gregório. Casamos por lá. Nossos pais eram todos seringueiros. Quando meu pai veio pro Croa, ele veio cortar seringa. Ele cortou seringa durante um ano, mas depois que eu cheguei, ele deu a estrada dele pro João. João cortou seringa por aqui durante 20 anos. Nosso patrão era Manuel Messias. Nesse tempo, quem chegava, abria o canto e ficava. Hoje o terreno é demarcado. Dizem que daqui pra cima é seringal. Por isso demarcaram até aqui”. (Entrevista Irene Chaves de Melo, 07/08/2008)

Os moradores se deslocam principalmente pelo rio Croa, utilizando canoas a remo ou motorizadas, mas também há caminhos abertos na floresta ligando uma casa à outra até chegar na beira da estrada. O rio, em especial, é um espaço muito utilizado. A maioria das famílias mora na beira do rio e utiliza a água do rio para se deslocar, pescar, lavar roupas, beber água, cozinhar e tomar banho (em 2010, apenas três famílias possuíam poço em suas casas). Vale destacar que o rio Croa é de água preta, ao contrário da maioria dos afluentes do Juruá – que são considerados de água “branca”, isto é, água barrenta. A água preta, segundo moradores e visitantes, contribui para a beleza do local.

As relações de parentesco são o principal determinante na organização espacial das famílias ao longo do rio. Para Seixas (2008:103) *“a proximidade entre os familiares mantém a tradição nos costumes e a reprodução dos conhecimentos sobre os recursos naturais, dentre eles as plantas cultiváveis. As trocas de plantas e recursos naturais em geral são em sua maioria decorrentes de relações entre vizinhos e parentes, mas estas relações muitas vezes se sobrepõem, uma vez que moradores vizinhos costumam ser aparentados entre si”*.

Sobre a paisagem do rio Croa, ela é composta por roçados, capoeiras e campos de gado inseridos numa floresta de várzea, sujeita à inundação sazonal. Segundo Seixas (2008), os

moradores costumam plantar arroz após o corte-e-queima da *mata bruta* e mandioca, milho, feijão, jerimum, melancia e banana em áreas de capoeira derrubada. O descanso das terras é de tempo variável, existindo capoeiras com mais de 12 anos de idade.

Com o início do movimento pela criação da Reserva Extrativista e a prática do Santo Daime entre a população, no início do ano 2000, os espaços de produção agrícola ampliaram-se. Além dos espaços já cultivados como hortas, terreiros, roçados, sítios e dos campos de gado, segundo Seixas (2008) alguns moradores também passaram a plantar áreas de “reflorestamento” – onde são plantadas madeiras de lei como amarelinha, cumaru e *aguano* e os chamados “reinados”, onde se planta a *Rainha*. Em alguns casos, o cultivo do arbusto Rainha ocorre associado ao cultivo do cipó *Jagube*. A elaboração do chá do Santo Daime pelo grupo ainda alterou algumas práticas anteriores: alguns adeptos da doutrina deixaram de criar porcos e gado devido aos problemas de higiene causados pelos animais durante a produção do chá.

Por fim, um espaço que não é propriamente de cultivo, mas que passou a ser utilizado de uma nova maneira após esses eventos, foi a própria paisagem do rio Croa. A paisagem preservada do local tem sido usada para lazer, contemplação da natureza e práticas religiosas por pessoas de fora da Comunidade Croa, o que transformou a rotina do local. Visitantes freqüentam o rio Croa para passear e para participar dos eventos ligados ao culto do Santo Daime. A prática do Santo Daime, em especial, tornou o local conhecido internacionalmente: diversos encontros foram realizados com grupos de brasileiros e estrangeiros. Além disso, pousadas foram construídas para receber os visitantes, em espaços cedidos e/ou vendidos pelos moradores.

5.2. A criação da Reserva Extrativista Croa-Valparaíso e sua conexão com a prática do Santo Daime

A mobilização dos moradores da Comunidade Croa para transformar a região em uma Reserva Extrativista está vinculada, como foi dito acima, ao início da prática da doutrina do Santo Daime no local. A seguir, com base nos relatos dos atores envolvidos, documentos escritos e da experiência no campo, faço uma reconstituição sobre o processo de criação da reserva e o desenvolvimento de projetos locais. Essa reconstituição aponta as motivações e os conflitos que surgiram no decorrer dessas ações e sua conexão com o uso e a conservação da biodiversidade e outros elementos da natureza local.

5.2.1 As primeiras conversas sobre a reserva e a instituição da ASAEBRICAL

Em 1999, um pequeno grupo de moradores do rio Croa conheceu um daimista que havia acompanhado o processo de criação da Reserva Extrativista do Alto Juruá (RESEX Alto Juruá) alguns anos antes, e ele lançou a ideia de transformar aquele território em reserva. A partir de então, moradores e agentes externos, sobretudo daimistas, se uniram em ações coordenadas que fortaleceram a organização de base comunitária e propiciaram um ambiente favorável para a realização de projetos ligados à promoção da saúde e geração de renda. Parte da população também aderiu à religião do Santo Daime, sobre a qual discutiremos mais adiante.

Contam os moradores do Croa que um morador, chamado Jorge Nunes da Costa, teria sido o primeiro a tomar “Daime”, abrindo caminho para que outros moradores conhecessem a beberagem, e principalmente, para que daimistas visitassem a localidade.

Jorge lembra que começou a frequentar a igreja do Santo Daime, em Cruzeiro do Sul, em 1998. A igreja “Céu de Cruzeiro do Sul” era dirigida por “Carlinhos” (Carlos Augusto Assem de Carvalho). Em meados de 1999, ele convidou seu vizinho, João Cordovez da Silva, para irem juntos à igreja. Os dois passaram a frequentar o local e alguns meses depois, convidaram um grupo de daimistas para visitar o Croa.

O grupo de daimistas que visitou o Croa era formado por membros e dirigentes das igrejas de Cruzeiro do Sul e de Rodrigues Alves, uma cidade distante cerca de 20 km. Uma rede de praticantes da doutrina estava se formando em torno da Comunidade Croa. Em um curto espaço de tempo, pessoas se conectaram em torno de objetos da natureza, crenças e projetos. Foi a partir daí que surgiu o “movimento pela reserva” e também o “movimento do Daime” no Croa.

Algumas pessoas, em especial, formaram os pontos estratégicos dessa rede durante todo o processo:

A saber, Jorge começou a tomar “Daime” na igreja de Rodrigues Alves com Francisco da Silva Cruz, conhecido como Pelé, em 1998. Pelé era amigo de infância de Jorge. Os dois moraram em um seringal no rio Liberdade e se reencontraram anos mais tarde, quando Pelé mudou-se com sua família para Rodrigues Alves.

Pelé é casado com Francisca das Chagas Siqueira – dona Chagas, indígena da etnia Arara. Ele começou a tomar ayahuasca com o irmão de sua esposa, no tempo em que eles moraram na aldeia (faço uma distinção entre ayahuasca e “Daime” para mostrar como a bebida era ingerida antes e depois da sua consagração pela religião do Santo Daime).

Em 1995, Pelé mudou-se com sua família para Rodrigues Alves. Ele e alguns amigos de Rodrigues Alves costumavam se encontrar para tomar ayahuasca. Um daimista, Davi Nunes de Paula, sabendo que esse grupo tomava ayahuasca, convidou-os para participar dos trabalhos na igreja do Santo Daime em Cruzeiro do Sul. Logo eles ingressaram na doutrina e uma igreja foi construída em Rodrigues Alves. Pelé assumiu o posto de comandante geral e segundo conta, foi nesse período que convidou Jorge para tomar “Daime” pela primeira vez.

Davi Nunes de Paula é um personagem central tanto no “movimento pela reserva”, como no “movimento do Daime” que ocorreu na Comunidade Croa, como veremos no decorrer do texto. Ele residia em Cruzeiro do Sul quando conheceu o rio Croa, mas tinha familiaridade com a ideia da reserva porque seu pai havia sido presidente da Associação de Seringueiros e Agricultores da RESEX Alto Juruá, além de gerente de cooperativa e coordenador de projetos de saúde na reserva. Durante esse período, Davi acompanhava o pai, filmava em vídeo e tinha projetos de se tornar cineasta.

Davi começou a tomar “Daime” em 1989 com uma liderança do movimento de seringueiros da RESEX Alto Juruá, chamado seu Milton. Seu Milton foi um dos presidentes da Associação de Agricultores e Seringueiros dessa reserva. Ele e a esposa descendem de povos indígenas do tronco linguístico Pano, e é hoje o chefe do povo indígena auto-denominado Kuntanawa⁸³.

Quando o grupo de daimistas visitou a comunidade Croa pela primeira vez, no final de 1999, eles se reuniram com Jorge, João, seus familiares e outros vizinhos para uma sessão ritual de Santo Daime. Um novo encontro aconteceu meses mais tarde e a relação entre moradores e daimistas tornou-se frequente. Alguns moradores começaram a participar do “feitio” (preparação coletiva do chá) na igreja de Cruzeiro do Sul, tornando-se cada vez mais ativo na religião.

⁸³ Ver o livro “Os Milton. Cem anos de história familiar nos seringais”, de Mariana Pantoja (2001).

Em um dos “feitos”, Davi, que já tinha participado de um dos encontros no rio Croa, propôs ao morador João para fundar uma comunidade de Santo Daime no local. Ele, Jorge e João reuniram-se mais uma vez para tomar “Daime” no Croa e nesse novo encontro, Davi sugeriu aos moradores que criassem então uma Reserva Extrativista.

*

Davi vem de uma trajetória de vida inserida no movimento rural articulado pelos seringueiros no início dos anos 1980. Como já mencionamos, ele é filho de Antonio de Paula, seringueiro que participou ativamente da criação da RESEX Alto Juruá no início dos anos 1990. Davi costuma dizer que ficou muito sensibilizado com a “pobreza que viu no Croa” e “queria muito ajudar aqueles pais de família”, por isso lançou a ideia da reserva.

Ele comentou sobre a RESEX Alto Juruá com Jorge e João e explicou que pelo fato de ser uma reserva, o local contava com “muita ajuda externa, havia muito pesquisador na reserva...” Jorge e João gostaram da ideia. Dias depois dessa conversa, Davi organizou então uma reunião com um grupo maior de moradores para falar sobre o funcionamento de uma reserva e o processo de regularização fundiária proveniente dessa ação.

Alguns moradores do Croa temiam que pudessem ser expulsos da área. Dizia-se que por ser uma reserva, a área seria habitada por índios. Por isso, conta Davi, ele levou 16 pessoas para participar da reunião, dentre técnicos da EMATER, seu pai Antonio de Paula e Francisco Barbosa de Melo, mais conhecido como Chico Ginu, na época representante do Conselho Nacional dos Seringueiros – CNS (o CNS foi fundado durante os anos de luta do movimento dos seringueiros e teve um papel fundamental para a criação da RESEX Alto Juruá).

Passada essa reunião, continua Davi, ele aproveitou que uma comitiva de uma importante organização daimista iria visitar a região do Alto Juruá e foi buscar apoio para a criação da associação de moradores do Croa, primeiro passo para poder solicitar a criação da reserva ao governo. A comitiva era liderada pelo presidente do Centro Eclético da Fluente Luz Universal – CEFLURIS, Padrinho Alfredo. Davi conseguiu recursos através de um dos membros da comitiva, o que possibilitou que ele se organizasse para fundar a associação: com esses recursos, Davi fez contato com toda a comunidade, realizou o levantamento censitário e reuniu a população em assembleia para montar a associação.

Mediada por essa organização daimista, portanto, a Associação de Seringueiros Agro-Extrativistas da Bacia dos Rios Croa e Alagoinha – ASAEBRICAL foi finalmente fundada, em 2001. Consta no boletim do Instituto de Desenvolvimento Ambiental Raimundo Irineu Serra (IDA-CEFLURIS) que a criação da associação também estava prevista para ser inserida no Projeto de Desenvolvimento Institucional, executado pelo IDA-CEFLURIS e financiado pelo Ministério do Meio Ambiente - MMA, através da Secretaria de Coordenação da Amazônia - SCA⁸⁴.

Ainda segundo Davi, Padrinho Alfredo visitou o Croa, autorizou a construção de uma igreja do Santo Daime no local e delegou ao morador João Cordovez da Silva a responsabilidade de coordenar os chamados “trabalhos” da igreja: abrir, fechar e controlar todo o processo da sessão ritual do Santo Daime. Assim, ao mesmo tempo em que a população se organizava em torno da mobilização pela reserva, a prática do Santo Daime se estabelecia no Croa.

*

Davi foi eleito o primeiro presidente da ASAEBRICAL. Em pouco tempo, ele conquistou o apoio dos moradores do Croa para a criação da reserva. Não havia um movimento social na região que estivesse organizado em torno de uma causa comum, como ocorreu na RESEX Alto Juruá, onde os seringueiros se uniram para defender determinados interesses. Mas a ideia de que a população pudesse se beneficiar com a criação da reserva agradou aos moradores.

Davi conseguiu articular em torno da ASAEBRICAL líderes seringueiros, líderes indígenas, comunidade científica, comunidade religiosa e técnicos do governo. A primeira parceria que ele estabeleceu foi com Centro de Medicina da Floresta (CMF), uma ONG coordenada por daimistas. Através dessa parceria, a ASAEBRICAL desenvolveu o primeiro Curso de Formação de Agentes de Saúde na Comunidade Croa, em 2001.

⁸⁴“Foram fundadas duas associações de moradores e produtores nas localidades Estorrões e Novo Destino e uma associação de agroextrativismo na cidade de Ipixuna. Estas são as primeiras associações a serem fundadas, de um total de treze, dentro do Projeto de Desenvolvimento Institucional executado pelo IDA-CEFLURIS nos municípios de Pauini, Boca do Acre e Ipixuna no Amazonas; Cruzeiro do Sul, Rodrigues Alves e Crôa, no Acre, com recursos do Ministério do Meio Ambiente, através da Secretaria de Coordenação da Amazônia”. Boletim Ida Cefluris. No.1. Outubro-Novembro 2001. In <http://www.santoDaime.org/comunidade/noticias/cefluris/boletim01.pdf> Acesso em 16.10.2012.

Em 2003, a ASAEBRICAL recebeu apoio financeiro da organização não governamental internacional *Worldwild Fundation for Nature* (WWF) para realizar o estudo preliminar de implantação da reserva. Em 2003, contudo, os moradores passaram a questionar a ocupação da presidência por Davi na associação:

Davi não era morador do Rio Croa. Além disso, quando a ASAEBRICAL foi fundada, já havia uma associação de moradores. A “Associação Agrícola do Rio Croa” foi criada no final de 1999 e tinha como objetivo possibilitar que a população tivesse acesso aos financiamentos FNO e PRONAF (ver capítulo 2). Com esses financiamentos, a maioria das famílias conseguiu recursos para comprar gado, equipamentos para a casa de farinha, plantar cana-de-açúcar, comprar canoas e motores de popa e melhorar a habitação.

Em um primeiro momento, os dirigentes da associação foram contra a criação da ASAEBRICAL. Quando a ASAEBRICAL recebeu apoio financeiro da WWF para realizar o estudo preliminar de implantação da reserva, Davi, que já vinha enfrentando a oposição da antiga associação de moradores, se viu cada vez mais enfraquecido por conta de disputas ligadas ao Curso de Formação de Agentes de Saúde.

Os moradores passaram a não concordar com o fato de que um não-morador estivesse à frente da ASAEBRICAL. Amparados pelo estatuto da associação, que não permitia essa conjuntura, passaram a questionar o seu cargo. Davi saiu da presidência da ASAEBRICAL e passou a ocupar o cargo de secretário-geral. Gean Carlos de Oliveira, tesoureiro da “Associação Agrícola do Rio Croa”, foi eleito então o segundo presidente da ASAEBRICAL.

A criação da Reserva Extrativista Croa-Valparaíso na versão de um morador

“A ASAEBRICAL foi fundada em 2001. Ela foi criada com o propósito de criar a Reserva Extrativista do Croa. Davi é que teve a ideia de criar a reserva. O pai dele tinha uma história com a Resex do Alto Juruá.

A gente da Sociedade Agrícola ficou contra a ideia da Associação da Reserva. Daí a gente conversou, eu e Davi. Ele me explicou o que era uma reserva. O pessoal entendia que era Parque Nacional, que ia tirar a gente daqui e colocar índio. Ele explicou que não era isso. Era uma Reserva Extrativista, que garante o direito de concessão de uso, direito de investimentos. Eu fui no IBAMA, no CNS para tirar dúvida. Viajei para Brasília, Rio Branco, Porto Velho e entendi que era uma coisa boa.

Quando a ASAEBRICAL foi fundada, Davi ficou como presidente. Mas nós, como comunidade, não queríamos que alguém de fora fosse presidente e Davi ficou como secretário.

A gente pretendia trabalhar com ecoturismo. Também íamos trabalhar com agricultura permanente: plantar graviola, cupuaçu, não é como a macaxeira que todo ano tem que plantar. Íamos diversificar a produção. Criar pequenos animais: galinha, porco, ovelha.

Fizemos um projeto de diversificação produtiva, mas o MMA não aprovou. Teve um problema na associação por causa do Projeto Saúde Nova Vida. Daí o MMA não liberou mais recursos para ASAEBRICAL”. (10/08/2008)

5.2.2 O Projeto Saúde Nova Vida: conhecimento tradicional, plantas medicinais e politização da “biopirataria”

Como vimos, a primeira ação implementada pela ASAEBRICAL na Comunidade Croa foi o Curso de Formação de Agentes de Saúde, em 2001. O curso tinha como objetivo: a) a produção de remédios como antimalárico, antianêmico, antiparasitário, remédios para reumatismo, gastrite e outros; e b) a formação de agentes de saúde que deveriam ampliar o atendimento medicinal e preventivo através de levantamento e controle de endemias e educação ambiental às populações ribeirinhas, extrativistas e indígenas. Durante o curso, a população também poderia se consultar junto aos chamados “médicos da floresta” e receber os remédios receitados. Esses serviços eram todos gratuitos. Os remédios eram produzidos utilizando-se recursos naturais locais, a partir do extrativismo e do cultivo de plantas da mata (Seixas, 2008: 50).

O curso foi desenvolvido em parceria com o Centro de Medicina da Floresta – CMF e foi considerado o primeiro evento de um projeto que mais tarde passou a se chamar “Projeto Saúde

Nova Vida”. Esse projeto foi aprovado em 2004 através de uma ação conjunta entre ASAEBRICAL e CMF.

O CMF é um centro de pesquisa de plantas medicinais da Amazônia que foi fundado em 1989 na Vila Céu do Mapiá, localizada no município de Pauini, Amazonas, onde funciona a sede da doutrina do Santo Daime ligado ao CEFLURIS, sobre o qual abordaremos mais tarde. O CMF foi constituído como organização não-governamental em 1996. O centro desenvolve sistematização e difusão do conhecimento ligado às plantas medicinais, cultivo e plantio, produção de remédios, atendimento à população e capacitação de agentes de saúde na linha da chamada “Medicina da Floresta”. As plantas são manipuladas em laboratório construído na comunidade e a pesquisa engloba a construção de herbários, fitoterapia, florais da Amazônia e homeopatia⁸⁵.

A parceria entre ASAEBRICAL e CMF foi firmada após a visita à Comunidade Croa de uma comitiva de daimistas vindos da Vila Céu do Mapiá, no início de 2001. A comitiva era liderada por Padrinho Alfredo, presidente do CEFLURIS, e Maria Alice Freire, diretora-presidente do CMF.

A comitiva vinha participando do chamado “movimento de expansão da doutrina no Vale do Juruá” desde 1996. Conta Davi, então presidente da ASAEBRICAL, que quando a comitiva visitou o Croa, havia um ambiente propício para que o CMF se instalasse na região: Davi apresentou Maria Alice à Izanete Batista Magalhães, coordenadora regional do Instituto do Meio Ambiente do Acre – IMAC que estava realizando o licenciamento da lei dos posseiros no Croa. Davi mantinha um bom relacionamento com Izanete, pois haviam trabalhado juntos em projetos do IMAC alguns anos antes.

Izanete conta que esteve junto com o governo Frente Popular desde o período das campanhas eleitorais. O projeto de governo da Frente Popular adotou o conceito de “florestania” como símbolo de sua política. Esse conceito foi introduzido por Antônio Alves, jornalista e ele próprio uma pessoa importante em outra igreja daimista sediada em Rio Branco, o *Alto Santo*.

Como o próprio nome sugere, o conceito de “florestania” é pautado pela cidadania na floresta. Os temas de sustentabilidade e do extrativismo tornaram-se chave durante o governo.

⁸⁵ Centro de Medicina da Floresta.

Ela lembra que quando conheceu Maria Alice e todo projeto do CMF, pensou: “nós vamos transformar isso em um projeto de governo!” Segundo Izanete, ela apresentou Maria Alice aos políticos em exercício do governo estadual do Acre (PT), levantou doações junto aos empresários de Cruzeiro do Sul para construir dois Centros de Medicina da Floresta (um no Croa e outro em Cruzeiro do Sul) e fez parcerias com olarias e madeireiras.

O primeiro Curso de Formação de Agentes de Saúde reuniu 30 alunos entre 14 e 64 anos de diversas localidades da região em torno do estudo do conhecimento sobre o valor medicinal das plantas da floresta e os procedimentos tradicionais. Durante o curso produziu-se compostos fitoterápicos, tinturas, florais, homeopatias, ervas secas para chás e banhos, argila depurativa, sumos e unguentos. Foram atendidos 385 pacientes e estudadas 94 espécies⁸⁶.

O curso contou com apoio do governo estadual e foi promovido por Maria Alice Freire, do CMF, e pelo instrutor “botânico-prático” (que mora em Rodrigues Alves) Antônio Francisco dos Santos, conhecido como Francisquinho. Dentre os participantes do curso, havia moradores da Comunidade Croa, Comunidade Lagoinha, Reserva Extrativista do Rio Liberdade, Comunidade Indígena Katukina do Rio Campinas, Projeto de Assentamento Santa Luzia, Terra Indígena Nikini do Rio Moa, Terra Indígena Nawa do igarapé Novo Recreio, entre outras.

*

O Projeto Saúde Nova Vida formalizou-se oficialmente em 2004, após a realização de algumas ações tais como o “I Encontro de Curadores de Medicina da Floresta” e Programa “Barco da Saúde”. O projeto foi desenvolvido através de uma parceria entre CMF e ASAEBRICAL e contou com o apoio das instituições: Fundação Elias Mansur (FEM), Instituto do Meio Ambiente do Acre (IMAC), Secretaria de Assistência Técnica e Extensão Rural (SEATER) e Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT).

O Projeto Saúde Nova Vida deu continuidade às ações que vinham sendo realizadas e promoveu o segundo Curso de Formação de Agentes de Saúde no Croa. Durante esses primeiros anos, todas as ações anteriormente citadas foram consideradas um sucesso: segundo contam os participantes do projeto, homens e mulheres que possuíam um amplo conhecimento acerca das

⁸⁶ ASAEBRICAL/CMF. “Projeto Saúde Nova Vida – continuidade”. Rio Branco, Acre. Abril de 2005.

propriedades medicinais de plantas da floresta, inclusive pajés indígenas, ensinavam os jovens a identificar plantas medicinais e a manipular remédios naturais. Havia apoio financeiro de diversas instituições para a manutenção das atividades e os participantes recebiam uma “bolsa pesquisa” para financiar os estudos. O conhecimento sobre as plantas medicinais foi multiplicado entre os participantes. Enquanto os jovens aprendiam um ofício ligado à manipulação de recursos vegetais, homens e mulheres mais experientes podiam dividir antigos conhecimentos e aprender outros.

Dona Chagas fala sobre o Projeto Saúde Nova Vida

“Eu aprendi um pouco [sobre os remédios da floresta] e ensinei os que eu já sabia, que eu aprendi com meu pai. Eu só não sabia de alguns florais... Eu ensinei o cozimento dos remédios, os que dependem do fogo. O anti-malárico, nós fizemos juntas [Dona Chagas e Maria Alice]. Aguano, jatobá, copaíba, unha de gato, ipê, todos eu que ensinei...”

(...) Depois eu passei a fazer as pesquisas dos florais para Maria Alice... A primeira vez que eu fui a São Paulo e aos Estados Unidos, eu fui com Maria Alice. Em São Paulo eu levei os florais e fiz parto. Nos Estados Unidos, eu fui para o encontro das “Treze Vovós”. Eram todas vovós nativas. Fui representando os Arara... Eu rezava pelo povo de lá, pelas crianças. Muita gente pedia para eu rezar pelos jovens, que estavam nas drogas, no Iraque... fui no dia 26 de julho de 2006”. (Entrevista Francisca das Chagas Siqueira, indígena de etnia Arara que contribuiu com o projeto Saúde Nova Vida.18/08/2008)

Ainda segundo relatos, a partir de 2004 o projeto começou a passar por problemas gerenciais e administrativos, que inviabilizaram a continuidade de suas ações. A parceria entre o CMF e a ASAEBRICAL se desfez e o projeto encerrou suas atividades dois anos mais tarde, em 2006.

O encerramento das atividades do Projeto Saúde Nova Vida tornou-se motivo de disputa entre coordenadores e participantes do projeto. De um lado, a ASAEBRICAL ficou inadimplente. Como resultado, tornou-se impedida de submeter novas propostas para angariar fundos junto às instituições financiadoras. E a diretoria da associação entrou em conflito. Por outro lado, o CMF manteve uma atuação específica com alguns participantes mesmo após o encerramento do projeto. Esses participantes continuaram desenvolvendo medicamentos para o CMF, que seriam usados pela instituição em outros contextos. No entanto, não estavam recebendo qualquer benefício econômico com a atividade.

Essa situação gerou acusações de “biopirataria” de ambas as partes, ligadas principalmente ao uso indevido de determinados conhecimentos: enquanto o CMF se beneficiava com a produção de medicamentos sem dividir os lucros com os responsáveis pela sua elaboração e produção, esses participantes – que já tinham experiência com medicina tradicional, vale ressaltar – começaram a atuar individualmente em ocasiões que promoviam a medicina da floresta e o conhecimento tradicional. Eles aproveitaram o sucesso do projeto e passaram a dar consultas, cursos sobre medicina natural, orientações em partos naturais, palestras, e outras ocasiões, usando entre outros produtos, remédios naturais, florais da Amazônia e chá do Santo Daime, em eventos realizados no exterior e principalmente, na cidade de São Paulo, região sudeste do Brasil.

Além das acusações de “biopirataria”, denúncias foram feitas ao IBAMA sobre a exploração ilegal de recursos naturais no rio Croa: um morador aproveitou a oportunidade e continuou produzindo remédios após o fim do CMF. O remédio demandado em maior quantidade foi à base de cipó *espera-aí* ou unha-de-gato (*Uncaria guianense*) com casca de mulateiro (*Calycophyllum spruceanum*). A fabricação de 50 litros do remédio produzia uma renda de R\$ 1.500,00 para o fabricante (dados de 2008). Parte do produto foi mantido para atendimento comunitário, enquanto 60 a 70% do líquido era transportado para outras regiões do Brasil e do mundo, em galão com capacidade para 30 l. A comercialização era feita em instituições religiosas e lojas esotéricas de São Paulo e também da Europa (Seixas, 2008: 50). Com o agravamento das disputas, foram feitas denúncias ao IBAMA de que o produto estava sendo comercializado sem plano de manejo, tornando-o ilegal. Isso fez com que a produção fosse interrompida. Depois das denúncias, ninguém mais do Croa trabalhou com o cipó *espera-aí*.

*

Apesar do Projeto Saúde Nova Vida não ter continuado no Croa e das disputas que gerou, a sua execução trouxe consequências que não estavam previstas, mas que podem ser consideradas positivas para o debate sobre a biodiversidade na localidade. O projeto trabalhou com a difusão e valorização do conhecimento tradicional e gerou uma discussão crítica sobre o uso dos recursos medicinais da floresta, em especial, no que se refere à exploração dos recursos da floresta e à repartição dos benefícios, tema recorrente nas esferas da Convenção da Biodiversidade.

Isso porque ao mesmo tempo em que o CMF passou a atuar no Croa, a igreja do Santo Daime local começou a produzir seu próprio chá e o “turismo religioso” começou a despontar. Falaremos sobre o “turismo religioso” no rio Croa mais adiante. Por ora, gostaria apenas de mencionar que a prática desse tipo de turismo no local levou muitos brasileiros do sudeste do país e estrangeiros a visitar o Croa. Por conta disso, os moradores foram alertados pelos coordenadores do CMF sobre possíveis riscos de “biopirataria”. A orientação era de que a floresta possuía muitas plantas que poderiam ser levadas e vendidas no exterior, “como aconteceu com a borracha”.

Ao cabo, com a movimentação dos grupos de turistas religiosos, muitos moradores começaram a ficar preocupados com o aumento na demanda pelo chá do Santo Daime e alguns recursos naturais usados por esses grupos. A procura pelo cipó Jagube (*Banisteriopsis caapi*) e pela rã *Phyllomedusa bicolor*, que é usada para a produção de “kambô” (também conhecida como “vacina do sapo”) tornou-se cada vez mais intensa nos arredores do rio. Os recursos naturais eram coletados dentro dos limites dos terrenos dos moradores e eles começaram a trocar acusações entre si de “biopirataria”. A acusação servia para quem estivesse tirando matéria-prima do terreno de outro morador.

5.2.3 A associação de mulheres e a produção de artesanato: novas disputas

Na esteira do movimento da Reserva Extrativista Croa – Valparaíso, surgiu o movimento Pachamama Nawa, em 2002. Conta Izanete Batista Magalhães⁸⁷, coordenadora regional do IMAC, que ela e outra funcionária do IMAC, Edna Uchoa, articularam o movimento como objetivo de “empoderar as mulheres nas comunidades de Cruzeiro do Sul”. Para tal, promoveram a fundação de associações de mulheres visando a produção de artesanato com fibras naturais e buscaram a parceria do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) para apoiar a produção e a comercialização do artesanato⁸⁸⁹.

⁸⁷ Entrevista com Izanete Batista Magalhães em 13.08.2008.

⁸⁸ Uma unidade do SEBRAE passou a funcionar em Cruzeiro do Sul a partir de 1996. São seis setores de atuação no Juruá: artesanato, panificação, movelaria, horticultura, psicultura e comércio varejista.

A primeira associação de mulheres que o movimento ajudou a fundar foi a “Associação das Mulheres Agroextrativistas do Rio Croa”. As outras associações foram criadas 1. no rio Liberdade, 2. na Comunidade Lagoinha, 3. na Praia da Amizade e 4. na cidade de Rodrigues Alves.

A “Associação de Mulheres Agroextrativistas do Rio Croa” começou com 15 artesãs. As mulheres do rio Croa tinham o conhecimento da matéria-prima e o SEBRAE deu o suporte técnico para projetar o artesanato no mercado nacional. A entidade disponibilizou o trabalho de um *designer*, que incorporou uma estética específica ao artesanato voltada para centros urbanos. E inseriu a associação no “Projeto Comprador” e na “Rodada de negócios” para incentivar sua comercialização.

O artesanato é produzido manualmente pelas mulheres do Croa utilizando matéria-prima natural oriunda da região. As cordas são feitas de cipó carrapicho e tingidas com folhas e cascas de árvores da floresta: casca de cedro, casca do biridiba, casca do cajueiro, folha de violeta e folha do crajiru.

A associação faz a própria comercialização do artesanato. Os produtos são vendidos na sede da associação, localizada no rio Croa, e em espaços de exposição e comercialização, tais como: Feira Economia Solidária em São Paulo (2005), Expoagro Rio Branco (todos os anos desde 2004), Projeto Comprador, em Rio Branco (2007), Feira da Agricultura Familiar, em Brasília (2007), Encontro das Mulheres Rurais, em Cuiabá (2009) e outros. O governador do Acre também compra os produtos para deixar em seu gabinete e eventualmente, presentear políticos que visitam o estado. A produção da associação tornou-se uma referência do artesanato regional.

Segundo a presidente da associação, grandes redes do sudeste do país se interessaram em comercializar sua produção, como a da loja de móveis e artigos para casa *Tok Stok*, e a do supermercado *Pão de Açúcar*. A associação, no entanto, não estabeleceu parcerias com essas

⁸⁹ A política do SEBRAE parte do princípio de que o artesanato deve estar ligado necessariamente a uma ordem cultural específica. Mas para transformar a produção das peças em um negócio rentável, vários elementos devem ser incorporados. Assim, o SEBRAE trabalha com um grupo de *designers* que atuam junto às comunidades para agregar valor às peças. O SEBRAE também oferece cursos: gestão, técnicas de venda, identidade regional e resgate da cultura, e insere as artesãs em espaços de exposição e comercialização dos produtos. Entrevista com Domingos Leão do Amaral Junior. 14.08.08

redes, por motivos variados: o alto preço do frete, a falta de produtos suficientes para atender às demandas e a não-concordância com contratos que exigem exclusividade de venda.

Articuladora do grupo Pachamama Nawa conta como surgiu o movimento

“Nessa época, 2002, 2003, eu estava fazendo o papel do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, fundando associações...e eu vi como as mulheres ficavam de lado nas discussões... nós queríamos a participação, a força das mulheres...eu como mulher via a necessidade. Foi aí que nós formamos o grupo Pachamama Nawa.

O Pachamama Nawa era um movimento articulado...não era associação. O movimento formou várias associações, todas de mulheres, buscando os mesmos objetivos. Antes de fundar a associação, a gente trabalhava sete princípios: ética, solidariedade, união, paz, amor, equidade, respeito. O objetivo era trabalhar a ética dentro do movimento social. Preparo moral das mulheres. Solidariedade, união, questão de gênero, trabalhamos tudo isso...

Nós tivemos um momento de glória aqui... as mulheres se sentiram valorizadas. Nós começamos com as fibras. Fizemos uma parceria com o SEBRAE...” (Entrevista Izanete Batista Magalhães, 13.08.08)

A produção do artesanato é feita da seguinte maneira: as mulheres coletam o cipó carrapicho na beira da estrada, voltam para suas casas e agrupam as “varetinhas” de cipó, amarradas nas duas extremidades, formando um “feixo”. Os feixos são colocados em uma bacia com água e ficam de molho durante no máximo oito dias, até amolecer. Depois de ficar de molho, existe o processo de tingimento: ferve-se o cipó durante uma a duas horas com o material que dará cor à fibra, em geral, cascas e folhas de árvores. Deixa-se o cipó imerso nessa água mais um ou dois dias para terminar de soltar a tintura. Nesse momento, o cipó já está amolecido. Tira-se da água e deixa-se secar, “descansar”. Está formada a fibra que será manuseada até virar uma corda.

Para transformar a fibra em corda, as mulheres utilizam uma máquina de tear movida a óleo diesel. A produção da corda é coletiva. Mulheres e homens se ajudam na tarefa de manusear a fibra nas máquinas. As meninas também participam. No início do projeto, as cordas eram produzidas duas a três vezes por semana; seis cordas de cada vez, o que levava em torno de quatro horas.

A produção do artesanato é individual. Cada artesã produz uma quantidade de peças, dependendo do tempo disponível para o seu fabrico. Em 2008, por exemplo, uma das artesãs fazia em média cinco cestas por semana. Cada cesta era vendida a R\$ 25,00. Em outro exemplo, agora de 2010, uma artesã levava dois dias para fazer uma luminária. A peça era vendida a R\$50,00.

Uma artesã conta como as mulheres do Croa adaptaram a produção do artesanato

“O SEBRAE ensinou a fazer as cordas na mão. Nós do Pachamama Nawa começamos a fazer as cordas usando máquinas. Nós inventamos nossa máquina de tear. A mãe da mulher do Jorge (vizinho da comunidade) fazia fio de tucum para fazer malha. Ela explicou como era a máquina. Nós fizemos uma e deu certo. Só que a máquina era manual. A gente colocou o motor e também usamos parte do ventilador para formar a corda, que é o fio enrolado. Usamos a criatividade.

No curso do SEBRAE, as mulheres aprenderam a usar a fibra do buriti, mas é mais difícil de pegar (porque fica no olho do buriti) e de trabalhar. Então nós resolvemos trabalhar com o carrapicho. O carrapicho dá em lugar de fácil acesso, é mais resistente. Nós também propomos o tingimento. Nós já sabíamos que essas cascas, essas folhas soltavam tinta. No curso do SEBRAE, a gente aprendeu a fazer fuxico e as flores de buriti. A Isa, do IMAC, é que deu a ideia de fazer as bolsas, as cestas, as bandejas.” (Entrevista Vera Lúcia da Costa Oliveira. 10.08.08)

A produção do artesanato tornou-se uma alternativa de geração de renda e fortaleceu a atuação das mulheres tanto na esfera privada como na esfera pública. Na esfera privada, o artesanato garantiu uma renda extra para família. Em certos casos, uniu maridos e esposas na tarefa de produzir as cordas. Na esfera pública, deu visibilidade a essas mulheres, que tornaram-se regionalmente conhecidas através da Associação das Mulheres Agroextrativistas do Rio Croa.

Após quatro anos de atividade, em 2006, porém, o número de artesãs da associação diminuiu significativamente. Em 2008, apenas cinco mulheres estavam trabalhando com artesanato, todas parentes da presidente da associação. As artesãs que deixaram a associação dizem que ficaram insatisfeitas com a divisão desigual dos rendimentos obtidos através da comercialização das peças. Segundo elas, a presidente da associação estaria privilegiando a comercialização das peças produzidas por suas parentes. A presidente da associação, por sua vez, sugere que suas parentes produziam mais peças, por isso, vendiam mais.

Mas, além disso, surgiram outras acusações. Assim como no Projeto Saúde Nova Vida, as acusações referiam-se a problemas gerenciais e administrativos, em geral, ligados ao uso dos recursos angariados pela associação. Como resultado, o galpão construído para ser a sede da associação, um espaço que era utilizado para promover o trabalho das artesãs e estocar a produção, foi desativado. E apenas um par de artesãs continuou ativo após 2010. O projeto deixou de ser coletivo. As peças continuaram sendo feitas, porém, em bem menor quantidade.

5.2.4 O diagnóstico sócio-ambiental do IBAMA e o grupo de oposição contra a reserva

Em 2003, após a realização do Curso de Formação de Agentes de Saúde e da criação da Associação das Mulheres Extrativistas do Croa, dois eventos significativos para a mobilização social, a ASAEBRICAL conseguiu o financiamento para realizar os primeiros estudos destinados a subsidiar o ingresso da área no ARPA – Programa de Áreas Protegidas da Amazônia.

Os “Estudos e Mobilização Comunitária para Ações de Conservação, Regularização Fundiária e Melhoria da Qualidade de Vida nas Bacias dos Rios Croa e Alto Alagoinha” ocorreram no período de Maio a Agosto de 2003⁹⁰. Esses estudos foram realizados pelo Instituto Nawa, em parceria com o Conselho Nacional dos Seringueiros – CNS e ASAEBRICAL, e contou com apoio financeiro da WWF⁹¹.

Encerrados os estudos, a ASAEBRICAL solicitou ao IBAMA a criação de uma Unidade de Conservação de Uso Sustentável na região. Em abril de 2004, uma equipe composta por técnicos do IBAMA, INCRA, Instituto Nawa e membros do CNS e ASAEBRICAL percorreram a Comunidade Croa, Comunidade Alagoinha e Comunidade São João para fazer o levantamento socioambiental da área e esclarecer o funcionamento das Unidades de Conservação de Uso Sustentável e outras formas de regularização fundiária.

A Comunidade Alagoinha, que já estava em processo de diálogo com o INCRA com vistas a transformar a área em um Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS), optou em manter o

⁹⁰ WWF. “Novas ações de organização comunitária, sensibilização e educação ambiental nas bacias dos rios Croa e Alto Alagoinha”. Relatório de atividades. Consultora técnica: Silvana Rossi. Rio Branco, Maio de 2004.

⁹¹ IBAMA/MMA/ARPA. “Mapeamento comunitário participativo para criação de Unidade de Conservação de Uso Sustentável nos rios Croa, Valparaíso e margem direita do rio Juruá, no município de Cruzeiro do Sul, Acre”. Relatório de Atividades. Consultora responsável: Silvana Rossi. Rio Branco, Acre, 2007.

processo em curso, que resultou na criação do “PDS Jamil Jereissate”. Já a Comunidade Croa e a Comunidade São João optaram pela reserva⁹²

Durante um ano, o trabalho de esclarecimento e mobilização realizado nessas localidades alcançou moradores de outras áreas, que também se interessaram pelo projeto da reserva: a Comunidade Lago do Muju, Comunidade Mundurucus e Comunidade Carlota. Todas são localizadas na margem direita do rio Juruá, com características sociais e ambientais comuns às Comunidades Croa e São João. De modo que a própria população solicitou a sua inserção na área da unidade de conservação. Em 2005, a Comunidade Tracoá e a Comunidade Tartaruga, no rio Valparaíso, também aderiram ao projeto da reserva.

Assim, no final de 2005, o IBAMA promoveu a “Expedição Juruá”. Durante 15 dias, o IBAMA realizou uma expedição às Comunidades Mundurucus, Carlota, Tracoá e Guarani, com o objetivo de intensificar o processo de mobilização e esclarecimento sobre a criação da reserva. O Projeto de Saúde Nova Vida, que estava em pleno funcionamento nesse período, trabalhou em conjunto com o IBAMA, levando atendimento de saúde a essas localidades.

Por fim, no início de 2006, a pedido da própria população envolvida no projeto da reserva, o IBAMA levou um grupo com representantes de cada *comunidade* à RESEX Alto Juruá, para que eles pudessem conhecer as condições de vida de seus moradores e entender melhor a lógica de funcionamento de uma Reserva Extrativista.

Apesar da intensa campanha do IBAMA, CNS e ASAEBRICAL sobre as vantagens de uma reserva, ainda existia muita dúvida sobre a unidade de conservação. Muitos moradores temiam ser prejudicados. Os comentários que circulavam contra a reserva iam desde restrições ligadas à sobrevivência na floresta, como a proibição da caça, pesca, plantio e retirada de madeira, até problemas sociais, como delinquência juvenil e prostituição.

⁹² IBAMA/MMA/ARPA. “Criação de uma Unidade de Conservação de Uso Sustentável entre os rios Croa, Valparaíso e Juruá”. Relatório-síntese de Atividades. Maio/2005 – Agosto/2006. Analista Ambiental CNPT/IBAMA: Pablo de Ávila Saldo. Cruzeiro do Sul, Acre, Agosto de 2006.

Moradora do Croa fala sobre a viagem à RESEX Alto Juruá

“Quem trouxe a ideia da reserva foi o Davi. O pai dele foi um dos fundadores da Reserva Extrativista do Alto Juruá. No início, ninguém aqui do Croa queria. Daí fizeram as reuniões. Trouxeram o IBAMA, algumas ONGs. O pessoal foi mudando de ideia. A grande dúvida era sobre não poder mais desmatar. O pessoal ficou preocupado porque achava que não ia mais poder plantar.

Em 2006 uma comitiva foi visitar a Reserva do Alto Juruá. Pra saber como era a reserva, os benefícios, nós visitamos os Sistemas Agroflorestais (SAFs)... Muita gente comentava que mais da metade das adolescentes que se prostituíam em Cruzeiro do Sul, os garotos marginais, todos eles vinham da reserva. Chegamos lá e vimos que era tudo mentira. Eles vivem muito bem lá. Tem saúde de primeira qualidade, escolas bem equipadas, orelhão público...” (Entrevista 09.08.08)

*

Durante dois anos, IBAMA, em parceria com ASAEBRICAL, conduziu um intenso trabalho de divulgação e mobilização popular pela criação da reserva em Cruzeiro do Sul. Através de reuniões e encontros, pessoas iam tendo acesso a informações sobre unidades de conservação e seu funcionamento. E assim, novas localidades mostravam-se interessadas em se articular nesse tipo de ação.

Estima-se que o fator que mais despertou o interesse dos moradores de diversas localidades próximas em participar do projeto da reserva foi a questão da regularização fundiária, vinculada à conservação do meio ambiente. Desde que a economia da borracha entrou em decadência, a regularização fundiária tornou-se um ponto extremamente sensível em toda região. Como vimos no capítulo dois, com a falência dos seringais e a política dos militares, iniciou-se na região uma especulação muito forte sobre as terras. Muitos investidores passaram a desmatar enormes áreas para explorar madeira e criar gado.

A insegurança fundiária, aliada ao desmatamento dos seringais teve sérias consequências para o modo de vida do seringueiro – cuja sobrevivência depende da floresta. Desde então, a regularização fundiária tornou-se a grande demanda dessa população. Esse ponto ficou latente quando iniciaram-se as primeiras manifestações contrárias à reserva:

Apesar da população de algumas localidades da margem direita do rio Juruá terem pedido para serem inseridos na área do projeto da reserva, houve uma pressão muito forte de líderes

políticos do município vizinho, Rodrigues Alves, cuja área municipal abrange a outra margem do rio, contra a criação da reserva.

Segundo relatório do IBAMA, o procurador da Prefeitura Municipal de Rodrigues Alves e membros do Legislativo, dentre eles, o presidente da Câmara de Vereadores, participaram de uma reunião realizada pelo IBAMA junto aos moradores de uma das localidades da margem direita do rio Juruá, a Comunidade Guarani. Acompanhados de moradores do lado esquerdo do rio Juruá, eles se manifestaram contra a criação da Reserva Extrativista. Eles alegaram que a criação da reserva iria impedir os moradores de caçar, pescar e cortar árvores para a construção de casas, dentre outras restrições de uso do espaço. Ainda segundo o relatório, a Comunidade Guarani foi visitada novamente por esses líderes políticos, sem a presença de órgãos ambientais. A visita tinha como objetivo reiterar os argumentos contrários à criação da reserva. Como resultado, a Comunidade Guarani se opôs à criação da reserva e não quis ser inserida no projeto da unidade de conservação⁹³.

O grupo político de Rodrigues Alves ainda visitou outras localidades, ao longo do rio Valparaíso, divulgando as mesmas ideias sobre a reserva. Sendo assim, em março de 2006, através de um requerimento da ASAEBRICAL, uma audiência pública foi realizada em Cruzeiro do Sul pelo Ministério Público Estadual para esclarecer aos representantes de cada localidade inserida no projeto da reserva sobre os direitos de moradia e outros assuntos relacionados às regras de uso do espaço.

Participaram da audiência: “líderes comunitários”, algumas representações locais dos órgãos de Governo Estaduais e do INCRA, a Assessoria de Imprensa do Gabinete da Prefeitura e alguns vereadores de Cruzeiro do Sul, bem como membros do Poder Público de Rodrigues Alves.

Os relatos sobre a audiência indicaram que o Poder Público Municipal de Cruzeiro do Sul, responsável pelo desenvolvimento da área em discussão, quase não se manifestou durante a sessão. Mas líderes políticos do município de Rodrigues Alves, dentre eles o prefeito do município, acompanhados de uma centena de moradores de áreas vizinhas à futura reserva, novamente

⁹³ IBAMA/MMA/ARPA. “Criação de uma Unidade de Conservação de Uso Sustentável entre os rios Croa, Valparaíso e Juruá”. Relatório-síntese de Atividades. Maio/2005 – Agosto/2006. Analista Ambiental CNPT/IBAMA: Pablo de Ávila Saldo. Cruzeiro do Sul, Acre, Agosto de 2006.

manifestaram-se contra a criação da reserva. Como alternativa, propôs-se a criação de um Projeto de Assentamento Ribeirinho. E a questão fundiária tornou-se motivo de desentendimento entre os participantes da audiência.

A audiência estendeu-se até a manhã do dia seguinte para que IBAMA e INCRA pudessem apresentar as possibilidades de regularização fundiária com mais detalhes. Ao final da audiência, o Ministério Público Estadual propôs então que se realizasse um planejamento de ações conjuntamente entre membros do Poder Público de Cruzeiro do Sul e as localidades inseridas na área de estudo, entre os rios Croa, Valparaíso e Juruá. Apesar disso, os representantes do Poder Público de Cruzeiro do Sul não participaram da “Oficina de Planejamento para Ações de Desenvolvimento da RESEX do Rio Croa”, tornando explícita a falta de interesse do município sobre a criação da reserva.

*

Ao mesmo tempo em que o município de Rodrigues Alves elaborou uma campanha contra a Reserva Extrativista do Croa, o município de Cruzeiro do Sul mostrou-se indiferente ao processo de criação da reserva. Ao cabo, apenas ASAEBRICAL, IBAMA e os moradores das localidades envolvidas nesse processo mostraram-se interessados na criação da reserva.

Localmente, existiam duas explicações para que isso tivesse ocorrido:

Entre os “líderes comunitários”, dizia-se que havia um compadrio entre os políticos de Rodrigues Alves e Cruzeiro do Sul, o que explicava esse jogo político. Além disso, um famoso apresentador da televisão brasileira estaria interessado em comprar aquelas terras para explorar madeira e criar gado. A área já vinha sendo inclusive cobiçada por outros madeireiros, considerados um grupo importante para o financiamento de campanhas políticas no estado. Esses interesses estariam atrapalhando o processo de implementação da reserva.

Entre os técnicos ambientais, circulou a informação de que a Agência Nacional de Petróleo vinha fazendo prospecção de petróleo e gás natural nas bacias sedimentares do Acre desde 2007. Coletas de amostras de solo, levantamentos geoquímicos e geológicos e trabalhos

aerogravimétricos para elaboração de mapas foram realizados no Vale do Juruá, em 2008⁹⁴. A partir dessas informações, os técnicos ambientais passaram a supor que a área pretendida para transformar-se na Reserva Extrativista do Croa seria um dos locais no Vale do Juruá com grandes possibilidades de exploração de petróleo e gás que ainda não eram protegidos por unidades de conservação ou terras indígenas. Daí o atraso na implementação da unidade.

Por fim, o processo de criação da reserva, que vinha sendo conduzida pelo IBAMA, passou a ser de responsabilidade da Secretaria Estadual do Meio Ambiente – SEMA, em 2009, configurando a primeira unidade de conservação estadual desta modalidade⁹⁵. A área pleiteada para criação da reserva está inserida na Zona 3 do Zoneamento Ecológico-Econômico Fase II, que corresponde a áreas prioritárias para o ordenamento territorial. A proposta é que se façam duas unidades territoriais: Reserva Extrativista (108.000 ha) e Projeto de Assentamento Agroextrativista de Várzea (10.000 ha), uma modalidade de assentamento criada pelo INCRA⁹⁶.

A delimitação preliminar da área para a criação da Unidade de Conservação inicia-se a partir da BR 364, fazendo limites com o Rio Juruá e o PDS Jamil Jereissati, incluindo o Seringal Mundurucus, o Projeto de Assentamento Tracoá e o Rio Valparaíso (Comunidades Terra Firme, Tartaruga e Santa Luzia), limitando-se com a Fazenda Parque Verde I e a Terra Indígena Katukina do rio Campinas.

Para criação da reserva, alguns seringais estão sendo desapropriados: Seringal 13 de Maio, Seringal Luzeiro, Seringal Mundurucus, Seringal Carlota e Seringal Valparaíso. Segundo nota técnica da SEMA, de 2010, o atraso na implementação da reserva estaria relacionado a problemas

⁹⁴ CPI – Acre/SOS Amazônia. “Reunião de Trabalho: Dinâmicas Transfronteiriças na região Acre/Brasil – Ucayali/Peru: o papel das ONGs e futuras parcerias binacionais”. Apresentação do trabalho: Agendas bilaterais, grandes projetos de infra-estrutura e políticas públicas nacionais na fronteira Brasil-Peru. Marcelo Piedrafita Iglesias. Rio Branco – Acre, 25 a 27 de novembro de 2009.

⁹⁵ “Luz para todos chega ao Crôa”. Reportagem de Sandra Assunção. 2/set/2009. Jornal Página 20. Rio Branco. Acre. In http://www.pagina20.com.br/index.php?option=com_content&task=view&id=8754 Acesso em 23.10.2009.

⁹⁶ Secretaria do Estado de Meio Ambiente. SEMA. Nota técnica. Unidade de Conservação do Croa – Cruzeiro do Sul. Sem data.

na desapropriação dos Seringais Carlota e Valparaíso. Dois anos depois, em 2012, porém, a reserva ainda não tinha sido criada⁹⁷.

Técnico do IBAMA fala sobre o processo de criação da reserva

“A reserva nasceu de uma reunião que foi o embrião da ideia. Depois conseguimos os recursos do ARPA, através da WWF para executar o projeto. Chegamos até a levar algumas pessoas para Thaumaturgo, para o Alto Juruá, para o pessoal conhecer a Resex. Tinha muita gente que não queria a reserva, por falta de informação. O povo de Rodrigues Alves, a mando do prefeito, estava espalhando a desinformação. Diziam que não iam poder arrancar uma vara para construir uma casa caso virasse reserva. Daí a gente levou duas pessoas de cada comunidade [para Resex]. Tinha gente que era São Tomé mesmo. Tinha que ver pra acreditar. Quando eles chegaram lá e viram as casas todas pintadas com recurso do auxílio moradia, banheiro, luz, eles fizeram reunião com os moradores. Todos falaram bem da reserva. Só se queixaram que estavam desorganizados, que poderiam estar melhor. Quando o pessoal voltou, eles foram contar as novidades, espalhar pro resto o que viram. O pessoal, bem dizer, se rendeu. Gostou do que viu na Resex.

(...) No IBAMA a gente trabalha com conta conjunta. Ninguém queria trabalhar nesse processo, os colegas estavam ocupados com outros trabalhos... e começaram a cobrar. Muita gente não gostou. Tinha que prestar conta e os técnicos demoravam 15 dias para assinar. Isso foi desgastando a relação da equipe.

(...) Durante o processo teve muito preconceito. O pessoal do IBAMA mesmo não quis se envolver porque era uma área que tinha Daime. Mas também teve preconceito porque era uma área de preservação da natureza. Quando começou a consulta pública, o superintendente do IBAMA Rio Branco tirou o coordenador do processo. Todo o processo de criação da reserva foi à revelia da prefeitura, do sindicato [STR].” (Entrevista 22/08/2010).

⁹⁷ “No coração do Croa”. Reportagem de Tatiana Campos. Agência de Notícias do Acre. 16/01/2012. Disponível em <http://agencia.ac.gov.br/index.php/noticias/especiais/18017-no-coracao-do-croa.html> Acesso em 10/08/2012.

5.3 Divergências entre interesses e os conflitos espirituais

Após todos esses conflitos envolvendo a questão fundiária na criação da Reserva Extrativista do Croa, contam os líderes comunitários que o processo paralisou em 2007. O movimento social pela criação da reserva ficou completamente desgastado e enfraquecido. E a Associação de Moradores da Comunidade Croa – ASAEBRICAL, que tinha sido a principal proponente da reserva, parou de atuar como articuladora frente a tantas adversidades. Um dos membros da ASAEBRICAL chegou a supor que estariam inventando boatos para colocar a diretoria em conflito.

De fato, quando cheguei pela primeira vez no Croa para fazer a pesquisa em 2008, encontrei moradores trocando acusações de todas as ordens, em um clima extremamente tenso de disputa entre eles. Membros da diretoria da ASAEBRICAL haviam rompido as relações de tal maneira que foi pedido uma audiência na delegacia de Cruzeiro do Sul para resolver suas desavenças. Os comentários dos moradores referiam-se às disputas constantes travadas entre esses membros.

A primeira impressão é que dois grupos rivais se formaram a favor de um e do outro membro da ASAEBRICAL. Porém, com o passar do tempo, foi possível perceber que todos os moradores mostraram-se críticos com relação à maneira de agir de um e do outro membro da associação. Para a população local, não havia uma vítima e um culpado e sim, duas pessoas em conflito, que visavam apenas defender interesses particulares e que não se importavam com o bem-estar geral. Esse tipo de comentário, aliás, tornou-se comum entre os moradores para justificar toda e qualquer desavença entre eles e os presidentes de associações, coordenadores de projetos, etc. As acusações sobre a priorização de interesses particulares em detrimento do coletivo tornaram-se corriqueiras.

Ainda assim, a constituição dos grupos rivais era clara. Formaram-se duas facções. As facções estavam em consonância com as religiões distintas praticadas pelos membros em conflito da ASAEBRICAL: um adventista e um daimista. As disputas entre os membros da ASAEBRICAL, de certa forma, também se revelaram disputas entre as facções.

Explico: até o ano 2000, a população do Croa era formada por católicos, batistas e adventistas. No início do processo de criação da reserva, quase metade da população local

(formada por católicos) aderiu à doutrina do Santo Daime, formando dois grupos religiosos majoritários: um grupo de adventistas e um grupo de daimistas. Além das questões espirituais, o grupo de daimistas estava conectado por questões econômicas ligadas ao turismo religioso. E o grupo de adventistas, por questões de parentesco.

Dizia-se que as questões espirituais eram respeitadas entre eles, ainda que de vez em quando eu escutasse comentários preconceituosos contra certas práticas nos dois grupos religiosos. Porém, quando se tratavam de interesses econômicos, os dois grupos se opunham.

Como vimos, a mobilização social pela criação da Reserva Extrativista se deu ao mesmo tempo em que a prática do Santo Daime se estabeleceu no território. A inserção de não-moradores daimistas na Comunidade Croa trouxe diversas transformações econômicas: esses daimistas começaram a organizar eventos ligados ao culto do Santo Daime voltados especialmente para visitantes brasileiros e estrangeiros. Os visitantes ficavam hospedados durante alguns dias na casa do coordenador da igreja ou na hospedaria que havia sido construída para o Projeto Saúde Nova Vida. As fornalhas do programa de saúde também passaram a ser usadas (ainda que esporadicamente) para produção do chá do Santo Daime. Os moradores daimistas começaram a trabalhar nessas atividades, recebendo diárias em dinheiro pelo trabalho.

Em 2007, após o fim do Projeto Saúde Nova Vida e, em consequência das adversidades ligadas à criação da reserva, construiu-se outra igreja do Santo Daime no Croa. A nova igreja, na verdade, um “centro livre”, como referem-se seus coordenadores, possuía um local específico para produção do chá. As fornalhas do projeto de saúde foram desativadas e todo trabalho ligado ao Santo Daime foi transferido para lá. A produção do chá intensificou-se e os grupos de visitantes passaram a concentrar-se em torno da nova igreja.

Formou-se então uma economia bem estabelecida ligada ao “turismo religioso” na localidade. Toda população daimista, de uma maneira ou de outra, envolveu-se com as atividades ligadas ao turismo, como por exemplo, o transporte de turistas, preparação das refeições durante os encontros realizados para os visitantes, recepção desses visitantes, etc. Esses serviços eram todos remunerados pelos organizadores dos encontros.

Os adventistas, por não serem adeptos da religião do Santo Daime, não participavam desse movimento econômico, o que acabou deixando-os insatisfeitos. Para eles, o acesso às novas possibilidades de geração de renda deveria ser comum em toda Comunidade Croa. E as disputas

por esse acesso tornaram-se disputas religiosas. Surgiram uma série de denúncias ligadas às práticas dos moradores daimistas. As denúncias eram feitas aos órgãos ambientais e à Polícia Federal. Esses conflitos intensificaram ainda mais as disputas entre os membros da ASAEBRICAL e dos próprios grupos religiosos, como veremos a seguir.

Relatos sobre os conflitos na Comunidade Croa

“Até então estava indo tudo bem, mas em 2007 fizeram outra igreja [do Daime]. A igreja foi a materialização do que estava acontecendo. Começaram a produzir muito Daime e começou a discussão sobre onde podia tirar Jagube, kambô...”

*(...) Essa questão do Jagube, por exemplo. Gerou uma discussão que estava inserida nesse processo da reserva. O Jagube ia ser de uso comum ou não? Nem todos são daimistas... A própria comunidade refletiu muito sobre isso! E não era porque a área ia ser transformada em reserva que iam ter regras que não fossem de acordo com o jeito da comunidade viver. É claro que certas regras existem, mas tem coisas que a própria comunidade decide”.
(Entrevista 22/08/2010)*

5.3.1 A oposição dos grupos e a disputa de poder

O movimento da Reserva Extrativista, aliado à prática do culto ao Santo Daime na Comunidade Croa, a partir do ano 2000, levou a transformações locais de ordem econômica, social e religiosa: surgiram novas possibilidades econômicas ligadas ao uso da natureza local, as regras de uso propostas para implementação da Reserva Extrativista intensificaram o controle da própria população sobre práticas consideradas depredadoras do meio ambiente, e as novas práticas religiosas dividiram as relações de solidariedade dos moradores em dois grupos rivais (duas facções).

Essas transformações ocorreram de forma entrelaçada e muitas vezes geraram conflitos, vide alguns exemplos que já descrevemos ao longo do capítulo. À medida que os conflitos iam surgindo, os moradores adotavam posições que os colocavam em confronto. O confronto e as posições adotadas tinham a ver justamente com as afinidades espirituais, econômicas e de parentesco, reforçando as disputas entre os dois grupos religiosos majoritários.

Todos esses conflitos estavam inseridos no próprio processo de criação da reserva e revelavam pequenas disputas de poder. Diversos outros conflitos surgiram ao longo desse processo: os conflitos gerados pela cessão e venda de terrenos e casas de moradores a estrangeiros; os conflitos gerados pela atuação dos agentes locais ambientais, que ficavam encarregados de orientar e denunciar a população sobre práticas que iam contra o plano de uso proposto para a reserva, principalmente as práticas ligadas à caça e a pesca; os conflitos gerados pela exploração de determinados recursos naturais da localidade para a produção de chá do Santo Daime e outras práticas espirituais (identificada como “biopirataria”); os conflitos gerados pelo cultivo de maconha (*Cannabis sativa*), planta de uso ilegal no país usada ritualmente por alguns adeptos do Santo Daime ligado ao CEFLURIS (*erva de Santa Maria*), entre outros.

Os moradores do Croa, que outrora haviam se organizado em uma associação de produtores rurais para ter acesso aos financiamentos agrícolas, e depois, em uma associação de moradores para implementar a Reserva Extrativista, em um determinado momento tornaram-se completamente desarticulados, alimentando rivalidades e tentando defender individualmente seus interesses. As rivalidades aconteciam principalmente devido às oportunidades assimétricas de geração de renda:

Um único morador, que resolveu estabelecer moradia no local atraído pelo movimento da Reserva Extrativista e pelo “movimento do Daime” – e que segundo os outros moradores, possui uma casa no território, mas não mora efetivamente no Croa e sim na cidade de Rodrigues Alves, era responsável pelo “turismo religioso”. Praticante do Santo Daime, esse morador mudou-se para o Croa após os anos 2000, e começou a organizar eventos e movimentar a economia local, pagando diárias à população e comercializando produtos agrícolas e recursos naturais.

Ainda que muitos moradores se beneficiassem com esse sistema – ao receber uma remuneração pelos serviços prestados, vender a produção agrícola, comercializar recursos naturais, etc. – havia um sentimento comum de que a população (e a natureza do Croa) estava servindo aos interesses desse morador sem que ela fosse de fato beneficiada. Havia uma expectativa, entre daimistas e não-daimistas, de que a população pudesse participar mais ativamente desse processo. Desde incorporar todos os moradores dentro do mesmo sistema econômico; dividir com equidade os lucros conseguidos por esse morador; ou investir na melhoria de serviços no território.

No diálogo abaixo, por exemplo, um morador demonstra sua insatisfação. O diálogo reflete os comentários corriqueiros que são falados na localidade:

“(...) A comunidade não gosta dele porque ele só explora a comunidade e não faz nada pela comunidade. Ele usa a comunidade para fazer dinheiro.

- Como assim?

Ele está abrindo esse caminho [na mata] pra trazer gringo pra cá [refere-se ao grupo que irá visitar a localidade em alguns dias]. Pro gringo andar na mata. Esses gringos têm muito dinheiro. E cadê que ele vai ajudar a gente? Os gringos acham que todo o Croa é dele. Eles pagam um dinheirão para vir aqui.

- Mas o que ele tem que fazer para fazer o certo?

Primeiro ele tem que fazer uma reunião. Mas cadê que ele faz? E ninguém mais quer saber dele...

- Reunião para dizer que vem um grupo de gringos?

É... Antigamente vinha muito gringo aqui e cadê que eles ajudaram a comunidade?

- Ajudar como? Eles não vinham aqui só para passear?!

Se fosse um, dois, tudo bem, mas veio muita gente, grupos de dez, quinze...o tempo todo. Se não era para ajudar, então não viesse passear! A comunidade é nossa. Nós que moramos aqui!

- Mas ajudar como? Dando dinheiro?

Naquela época que vinha um monte de gente aqui, nem uma creche ajudaram a fazer!

- Mas se tivessem feito a creche, quem ia pagar os funcionários para cuidar da creche?

Os gringos! Podia ser um posto de saúde...

- E quem ia ficar no posto de saúde?

Uma pessoa da comunidade, uma pessoa de mais saber. Podiam pagar um curso para ela ficar no posto de saúde...

- Como os gringos iam fazer isso?

(...) Ih! Os gringos levam muitas coisas do Croa e fazem muito dinheiro!

- Que coisas?

Biopirataria. Você conhece a Maria Alice? Ela falou pra gente não deixar os gringos levar nada daqui porque eles fazem milhões...” (Entrevista 17/07/2010)

Note que nesse diálogo, a crítica refere-se ao morador que está explorando o “turismo religioso” (do tipo praticado pelo CEFLURIS no Céu do Mapiá) para benefício próprio, em vez de usá-lo como canal para obter “projetos” – a linguagem de toda a região para transferências de recursos com finalidades diversas. Na Amazônia, como em todo o Brasil, há um mercado de projetos não-governamentais dirigidos para domínios que vão da agroecologia à educação e saúde, com recursos que vêm de entidades estrangeiras (a ARPA é uma delas, assim como a WWF e inúmeras outras), ou de ONGs brasileiras que recebem por sua vez recursos dessas entidades. Há também iniciativas como o da Escola Americana de São Paulo, que promovia visitas de grupos de estudantes e professores para a Reserva Extrativista do Alto Juruá, fornecendo em troca material escolar para as escolas, que naquela época não recebiam recursos do governo. Um projeto de saúde popular também na Reserva do Alto Juruá funcionou (com direção de Antonio de Paula) com recursos da organização internacional Saúde sem Fronteiras. No caso do Croa, portanto, a população estava reivindicando o uso da estratégia econômica do turismo para atender às demandas de melhoria de vida dos seus moradores.

*

O “turismo religioso” ligado ao Santo Daime também iniciou uma negociação de terras entre moradores locais e visitantes estrangeiros. Apesar dessas negociações não terem valor legal, em 2010, três estrangeiros já haviam “comprado”, nas palavras dos moradores, terrenos no rio Croa: um americano que morou alguns anos no Brasil; um alemão casado com uma mulher cruzeirense; e uma norueguesa que veio ao Croa para participar de um evento ligado ao Santo Daime. Todos esses estrangeiros eram consumidores de ayahuasca⁹⁸ e conheceram o Croa de maneiras diferentes, trazidos por pessoas diferentes. Esses estrangeiros “compraram os terrenos” visando construir pousadas e “centros livres” de consumo de ayahuasca.

Em 2008, um desses estrangeiros construiu uma casa que funciona como “pousada” – isto é, uma hospedaria paga. Segundo esse estrangeiro, ele pagou pelo terreno, mas “deixou que o morador continuasse morando no local para ajudar sua família”. A “pousada” é uma casa de frente para o rio, em um ponto estratégico para contemplação da vista. A casa possui varanda, uma sala e três quartos (sem camas; em geral os hóspedes levam redes ou sacos para dormir).

⁹⁸ Novamente, faço uma distinção entre ayahuasca e chá do Santo Daime para mostrar que nem todos os visitantes eram necessariamente daimistas.

Não há cozinha na pousada. Os visitantes que lá se hospedam recorrem à cozinha do morador do terreno. O dinheiro conseguido com a hospedagem destina-se a esse morador.

Ou seja, nesse caso, o morador cedeu o direito de hospedagem ao estrangeiro (incluindo o custo de construção da casa) em troca do direito de alugar seu uso para visitantes esporádicos, para os quais o morador fornece alimentação e outros serviços (um processo muito semelhante, vale dizer, a numerosos casos da relação entre “veranistas” e “moradores tradicionais” no litoral atlântico brasileiro).

Em 2010, outro estrangeiro estava construindo uma nova pousada no rio Croa. Enquanto estive no território, escutei vários moradores dizendo que haviam recebido propostas de “compra” dos seus terrenos. Eu acompanhei uma dessas negociações. O estrangeiro que estava construindo a nova pousada pagou R\$2.000,00 por um terreno (que não é onde ele está construindo a pousada). A moradora que “vendeu” seu terreno calculou esse valor com base na produção agrícola do terreno (roçado de banana, roçado de mamão, etc.).

Mas não foram apenas os estrangeiros consumidores de ayahuasca que pagaram pelos terrenos. Brasileiros, daimistas, também “adquiriram” terrenos. Ao todo, estima-se que sete terrenos foram negociados entre 2000 e 2010 (em 2010, havia 23 terrenos habitados no Croa). Todas essas transações foram feitas sem respaldo jurídico. Em geral, essas negociações envolvem a cessão do terreno ao “pagador”, e o “morador tradicional” continua habitando o local.

Estrangeiro fala sobre negociações com moradores do Croa

“Estou construindo uma casa no terreno de um morador lá em cima, próximo do Alto Croa. Lá é bom para tomar um Daime e entrar mais na floresta, aprofundar na mata, ir até as cabeceiras do Croa. Só na canoa, sem motor... Fiz a pousada na confiança com o morador. Não comprei a terra, porque as terras aqui não têm título.

(...) Nós também estamos plantando Rainha, Jagube. Por enquanto não pago nada para esse morador. Fiz a casa, botei a madeira, todo o material, mas não paguei nada para ele. Quando começar a ter gente para ir pra lá, devo pagar um tanto pra ele, para ele tomar de conta. Para ele cuidar da Rainha também, zelar.

Aqui é bom porque dá pra fazer eco-turismo... no Canadá tem gente que paga muito dinheiro para descer quatro semanas de caiaque, sem luxo, só pela aventura. Fora a grana que se gasta para ir até lá, passagem de avião, essas coisas... é um turismo com gente selecionada. Aqui também dá para fazer etno-turismo. Já falei pro XXXX [morador do Croa] para gente levantar uma nova igreja do Daime aqui...” (Entrevista 13/07/2010).

5.3.2 Religião e biodiversidade

O início da prática do Santo Daime no Croa, além de estar vinculada ao projeto de criação da Reserva Extrativista no território, também surgiu durante um processo chamado de “expansão da doutrina na floresta”. Esse processo tem sido conduzido pelo Centro Eclético de Fluente Luz Universal Raimundo Irineu Serra – CEFLURIS e vem sendo anunciado como tal nos seus canais oficiais de comunicação⁹⁹.

O CEFLURIS é um segmento dentre as diversas linhas das religiões que fazem uso da ayahuasca na Amazônia e é considerado o maior responsável em expandir a prática do Santo Daime em todo mundo (Goulart, 2005). Para entendermos o que são as religiões ayahuasqueiras, temos que voltar novamente ao período de extrativismo da borracha na Amazônia:

A utilização da bebida alucinógena ayahuasca vem de uma longa tradição indígena na Amazônia brasileira e sul-americana. A bebida é usada por vários povos indígenas para entrar em contato com o sobrenatural e para curar doenças. Uma modalidade tradicional de consumo não-indígena da bebida é a do *vegetalismo*, uma forma de medicina popular à base de alucinógenos vegetais, cantos e dietas que originou-se entre as populações rurais do Peru e da Colômbia. Porém, é somente no Brasil que irão surgir religiões não-indígenas e urbanas que fazem uso da ayahuasca (Labate, 2000).

Segundo Goulart (2005: 360), as religiões ayahuasqueiras no Brasil começam a surgir num momento de intensas transformações do cenário rural nacional, e particularmente do meio amazônico. Sua formação envolve também, em maior ou menos grau, líderes e adeptos que vieram do mundo rural após uma série de migrações, parecendo implicar num processo de mediação entre o mundo da floresta e o mundo da cidade. Nesse contexto, a doutrina do Santo Daime foi fundada pelo *maranhense* e ex-seringueiro Raimundo Irineu Serra (Mestre Irineu) na periferia de Rio Branco, Acre, no início dos anos 1930¹⁰⁰.

⁹⁹In <http://www.santoDaime.org/comunidade/jurua01.htm> Acesso em 17/10/2012.

¹⁰⁰ Além do Santo Daime, outras religiões fazem uso de ayahuasca. Em 1945, surgiu a Barquinha, também em Rio Branco, criada por Daniel Pereira de Mattos, o *Mestre Daniel*, o qual freqüentou o culto fundado pelo Mestre Irineu. Em 1961, apareceu a terceira linha dessa tradição religiosa, denominada *UDV (Centro*

Mestre Irineu migrou para Amazônia ocidental em 1912, atraído pela economia da borracha. Ele fixou-se inicialmente em Xapuri, Acre e durante o período que ficou trabalhando na floresta conheceu a ayahuasca. Segundo relatos, Mestre Irineu parece ter se submetido ao processo tradicional de iniciação e desenvolvimento xamânico entre vegetalistas da Amazônia. E com base em suas experiências visionárias, criou um grupo de inspiração cristã. Mestre Irineu denominou a ayahuasca de chá do Santo Daime e este nome acabou por designar também a própria religião que surgia. A designação “Daime” indica uma invocação ao “espírito” da bebida, a quem os fiéis pedem para “dar” iluminação, luz, saúde, salvação, etc. (Goulart, 2002).

O centro originalmente criado pelo Mestre Irineu foi registrado e oficializado com o nome de *CICLU (Centro de Iluminação Cristã Luz Universal)*, mas tornou-se conhecido popularmente já naquela época como *Alto Santo*. A partir de 1971, com o falecimento do Mestre Irineu, tem início, todavia, um movimento de rupturas que levaram à coexistência de diferentes centros e igrejas no interior desta linha. Um de seus seguidores, Sebastião Mota de Melo, assim como um significativo número de participantes (já na época seus seguidores), rompem com as lideranças que assumem a direção do *CICLU* e iniciam um novo agrupamento (Goulart, 2005: 363).

O novo centro criado por Sebastião Mota de Melo localizava-se na periferia rural de Rio Branco, num local conhecido como *Colônia Cinco Mil*. Em 1978, o centro é oficializado juridicamente como a entidade religiosa filantrópica *CEFLURIS (Centro Eclético de Fluente Luz Universal Raimundo Irineu Serra)*. Nos início dos anos 1980, Padrinho Sebastião e sua comunidade mudam-se para outra área, nas margens do rio Mapiá, afluente do rio Purus, no município de Pauini, Amazonas. O “Céu do Mapiá”, como ficou batizada a área, torna-se então o novo centro social e simbólico do *CEFLURIS* (Goulart, 2005; Labate, 2000).

Segundo Goulart (2005: 364), quando o *CEFLURIS* se constituiu, tratava-se apenas de mais um centro da “linha do Santo Daime” (expressão criada pelos estudiosos do assunto para agrupar

Espírita Beneficente União do Vegetal). A UDV surgiu no seringal Sunta, localizado na fronteira entre Brasil e Bolívia, criada por José Gabriel da Costa. Em 1965, o Mestre Gabriel muda-se para a cidade de Porto Velho, e aí começa a organizar mais sistematicamente o novo culto em torno do uso da ayahuasca (Goulart, 2005). A partir dos anos 1970, e principalmente, final dos anos 1980, surgem novas modalidades urbanas de consumo de ayahuasca. Essas modalidades são caracterizadas por pequenos grupos experimentais que utilizam a bebida em atendimento psicoterapêutico em vivências do universo new age. Essas modalidades são conhecidas como práticas neoayahuasqueiras (Labate, 2000).

as duas facções de seguidores do Mestre Irineu), com um caráter local, resultado de uma dissidência do grupo originalmente fundado pelo Mestre Irineu, o CICLU/Alto Santo. Mas, a partir de um determinado momento, o CEFLURIS começou a se destacar como um grupo mais complexo, maior e relativamente distinto dos demais centros que iriam surgir na linha do Santo Daime. Por este motivo, a autora classificou o CEFLURIS como um novo segmento dessa linha religiosa.

Atualmente, o CEFLURIS conta com um grande número de igrejas espalhadas pelo país, sendo considerado o maior responsável pela disseminação do Santo Daime no Brasil e no exterior^{101 102}. Todas essas igrejas estão filiadas ao CEFLURIS e, apesar de possuírem suas particularidades¹⁰³, seguem um mesmo conjunto de regras e princípios, obedecendo a uma mesma direção (Goulart, 2005: 364).

O padrinho Sebastião faleceu em 1990, e a presidência do CEFLURIS passou a ser ocupada por seu filho, Alfredo Gregório de Mota Melo, conhecido como Padrinho Alfredo. No início de 2001, o CEFLURIS passou por uma mudança na sua organização institucional e alterou sua representação jurídica e sua denominação, tornando-se IDA-CEFLURIS (Instituto de Desenvolvimento Ambiental Raimundo Irineu Serra - CEFLURIS) (Goulart, 2005).

*

¹⁰¹ A primeira igreja do Daime fora da região amazônica foi instituída em 1982. A igreja, afiliada ao CEFLURIS, foi construída no Rio de Janeiro e ficou conhecida como Céu do Mar. Pouco tempo depois, foi instituída uma igreja em Visconde de Mauá, Rio de Janeiro. A partir de então, novos centros foram sendo criados nos estados do Rio de Janeiro, Minas Gerais, São Paulo e Brasília (DF) (McRae, 1992). O primeiro trabalho espiritual do CEFLURIS no exterior foi na Espanha, em 1988. Hoje existem centros na Itália, Japão, Estados Unidos, França, Espanha, Holanda, entre outros. (Labate, 2000).

¹⁰² O Alto Santo permaneceu isolado em Rio Branco e sem expansão nacional e internacional como a “Igreja do Santo Daime” (CEFLURIS), embora tenha grande importância em Rio Branco. É parte da doutrina do Alto Santo o dogma de que a igreja legítima é aquela diretamente descendente do centro de Mestre Irineu e localizada em certo lugar sagrado. Eles não criam filiais em outros lugares em virtude de decisão deliberada, apoiada em sua crença religiosa.

¹⁰³ O uso de *Cannabis Sativa* como um sacramento (Santa Maria) e a aproximação com algumas crenças e práticas de tradições afro-religiosas brasileiras são práticas comuns entre os adeptos do Santo Daime do CEFLURIS, ainda que não contem com uma unanimidade no interior deste grupo e não façam parte do seu conjunto ritual principal (McRae, 1992; Goulart, 2005).

A chamada “expansão da doutrina na floresta” realizada pelo CEFLURIS, segundo a versão oficial, surgiu de um trabalho de “resgate familiar” conduzido por Padrinho Alfredo. Essa expansão refere-se à “interiorização do Santo Daime no rio Juruá que ocorreu nos anos 1990, através da construção de igrejas e formação de grupos nos municípios de Cruzeiro do Sul e Rodrigues Alves, no Acre e Ipixúna, no Amazonas” ¹⁰⁴. Sobretudo, a expansão está ligada à construção da “Vila Ecológica Céu do Juruá”, no seringal Adélia, em 1999. O seringal foi local de nascimento do Padrinho Sebastião e foi escolhido para ser o novo “assentamento ecológico” do CEFLURIS, seguindo o modelo do Céu do Mapiá¹⁰⁵.

Como consta no boletim informativo do IDA-CEFLURIS: *“o Projeto Juruá é um conjunto de ideias e aprendizados absorvidos durante vários anos de prática de vida na floresta. A experiência comunitária e ambiental adquirida na construção da Vila Céu do Mapiá, na região do rio Purus, abriu a possibilidade de expandir um modelo de ocupação da floresta que traz uma grande melhoria de vida para as famílias amazônicas através do desenvolvimento sustentado aliado à preservação do meio ambiente.”*¹⁰⁶

¹⁰⁴“Juruá: a expansão da doutrina na floresta”. Após percorrer o Brasil e diversos países do mundo durante mais de uma década, levando a doutrina do Mestre Irineu, Padrinho Alfredo inicia, em julho de 1996, sua primeira visita a região do rio Juruá, iniciando um trabalho de resgate familiar. (...) O retorno às origens marca uma nova fase de expansão espiritual: a interiorização da doutrina na floresta amazônica (...) In <http://www.santoDaime.org/comunidade/jurua01.htm> Acesso em 17/10/2012.

¹⁰⁵“Padrinho Alfredo fala do Juruá: (...) Portanto sejam sabedores aqueles que puderem alcançar e ouvir este detalhe, este esclarecimento, que o nosso trabalho lá [no Céu do Juruá], é um trabalho lento e é um trabalho que não vai mexer com o Céu do Mapiá, desestruturar o Céu do Mapiá prá estruturar outro lugar, não! Que todos possam entender que este modelo comunitário, meu pai fez é para ser expandido na Amazônia e que ali é o primeiro lugar que vem a ter o privilégio de já receber as primeiras aulas neste sentido, receber os primeiros assentamentos, no sentido de se provar o modelo Céu do Mapiá em outro local. Com diferenças no crescimento, porque queremos assim aproveitar todo aquele ensinamento, toda aquela oportunidade, toda aquela grandeza que já tem no Céu do Mapiá, queremos aproveitar para somarmos. Novas aberturas que poderão ser não só nos estorrões no Juruá, mas também outras comunidades no próprio rio Juruá, que é muito grande, que não dá prá fazer um atendimento espiritual, principalmente na linha do Santo Daime, num lugar só. Esperamos assim que aquele local seja o ponto modelo de podermos apresentar e começar um novo trabalho.” In

<http://www.santoDaime.org/arquivos/Alfredo%20Jurua.pdf> Acesso em 17/10/2012

¹⁰⁶ Boletim Ida-Cefluris. No2. Fev/Mar 2002. “Projeto Juruá recruta voluntários”. http://www.santoDaime.org/comunidade/noticias/cefluris/boletim_nr02.pdf Acesso em 17/10/2012

Esse modelo de “desenvolvimento sustentado aliado à preservação do meio ambiente” tem sido um dos lemas da política organizacional adotada pelo IDA-CEFLURIS. No Plano de Desenvolvimento Institucional, elaborado em 2010, o programa de no. 7 refere-se justamente ao “Programa Socioambiental”, cujo um dos objetivos é “consolidar a atuação do IDA-CEFLURIS na calha do rio Purus e expandir seus projetos na calha do rio Juruá¹⁰⁷”.

De forma que, apesar da Comunidade Croa não ser exclusivamente daimista, e da percepção do próprio IDA-CEFLURIS de que o Croa é “a mais independente das comunidades daimistas do Juruá”, ainda assim o IDA-CEFLURIS demonstra estar vinculado à Comunidade Croa ao declarar em seus canais de comunicação que eles estão “articulando para que o Croa seja decretado como área de preservação ambiental”¹⁰⁸.

Provavelmente, a criação da Reserva Extrativista do Croa mostrou-se oportuna à política socioambiental do IDA-CEFLURIS. O território tornou-se um novo local de coleta e plantação das espécies vegetais usadas na produção do chá. Além disso, veremos adiante que o ambiente preservado, a aparência de seringal e a população ribeirinha local têm sido grandes atrativos para o desenvolvimento de um turismo especializado ligado à prática do Santo Daime no território.

A despeito desse cenário favorável aos objetivos do CEFLURIS e da política de interiorização da doutrina no Juruá, em nenhum momento, porém, os personagens envolvidos nesse evento fazem uma conexão entre a criação da reserva e o “projeto expansionista do CEFLURIS na floresta”. Como falou um daimista com uma importante atuação no CEFLURIS e que presenciou o processo de institucionalização da religião do Santo Daime no Croa:

¹⁰⁷ “Plano de Desenvolvimento Institucional”. Alex Polari de Alverga. Rio Branco, 8 de dezembro de 2010.

¹⁰⁸ “Carteira de projetos 2005: Avanços no Vale do Juruá consolidam novas comunidades. A organização de novas associações foi a principal ação do Instituto CEFLURIS na região do Juruá (...) Croa: É a mais independente das comunidades do Juruá. Adquirimos um terreno e estamos articulando para que seja decretado como área de preservação ambiental. Dispõe de sólida parceria com o Centro Medicina da Floresta e está desenvolvendo várias atividades de promoção da preservação da Floresta Amazônica. Seu principal administrador é um rapaz da região que se chama Davi, filho de uma antiga liderança do Conselho Nacional de Seringueiros”.

http://www.idacefluris.org.br/sistema/editorvirtual/noticia_publica.php?CodigoDaNoticia=116&LANG=1&CACHEOPTION=1 Acesso em 16/10/2012.

“O Daime entrou na Comunidade [Croa] porque as pessoas que foram trabalhar na criação da reserva, o primeiro que tomou a frente foi o Davi, que já tomava Daime desde os anos 1990; as pessoas que vieram acompanhar o Centro de Medicina da Floresta eram do Daime, do Mapiá, são ainda hoje. Então, pra quem é do Daime, aonde vai, o Daime vai junto, não tem jeito, mas o Daime chegou no Croa com pessoas que já tomavam oasca, seu João, Jorge...” (Entrevista 18.08.08)

Esse daimista é um antigo seguidor de Padrinho Sebastião. Morador da Colônia Cinco Mil a partir de 1975, segundo me contou, ele esteve à frente da inauguração de inúmeras igrejas afiliadas ao CEFLURIS no Brasil e no exterior. Em 1999, mudou-se para o seringal Adélia, onde foi instituído o “Céu do Juruá”. Antes disso, porém, ainda nos anos 1990, ele também presenciou o movimento da RESEX Alto Juruá:

“Nos anos 90, passei quatro anos aqui [no Acre] com os índios, seringueiros, no trabalho que eu fiz com Macedo, no tempo da Reserva, que eu conheci o [antropólogo] Mauro [Almeida], a [antropóloga] Manuela [Carneiro da Cunha], o [biólogo] Keith Brown, que vinham fazer os estudos pra fazer a Reserva no Alto Juruá. Eu era voluntário, não ganhava pra trabalhar, eu ia nas aldeias, fazia Daime, a gente fazia aqueles encontros, tomava Daime com os índios, com Mauro, Manuela, com gente que vinha do estrangeiro. Eu era assim desse setor, dessa parte cultural, a festa dos encontros... Tudo, além da luta pela criação da Reserva, a Aliança dos Povos da Floresta, a integração índios-seringueiros, a libertação dos seringueiros, a libertação dos índios para ter suas terras demarcadas, o desfecho desses encontros, dessas assembléias que a gente fazia aqui era com Daime, era uma festa com o Daime, para os visitantes e para o povo apresentar sua cultura. Eu fazia o Daime. Daí surgiu nosso movimento, nos anos 90. Em 99 eu fui morar no seringal [Adélia]. Foi quando o Davi, na época, é uma pessoa que já vem desse movimento também dos anos 90, da Reserva Extrativista, o pai dele... o Davi se interessou em pegar o Croa também, o movimento de reserva já estava criado, as coisas andavam meio devagar e tal, ele resolveu fazer do Croa uma Reserva Extrativista e passou a trabalhar por isso... como ele era do Daime já também, desde os anos 90 ele tomava Daime, já tinha uma igreja aqui em Cruzeiro do Sul... aqui em Rodrigues Alves ainda não tinha... o povo tomava oasca, que é a mesma bebida noutro ritual, e aí o Davi se interessou através do movimento do próprio povo do Daime, um pessoal de São Paulo comprou umas terras no Croa e daí começou...” (Entrevista 18.08.08)

Ainda segundo esse daimista:

“No Croa não tem uma igreja bem formada. Nem pelo CEFLURIS, nem pela nossa, que é o Centro Livre, que foi criado por mim e pelo Davi, que inclusive está até parado, houve um problema e está parado. Até segunda ordem, está parado. Esse Centro Livre é exatamente pra resgatar essa cultura dos tempos dos anos 90, com o [antropólogo] Mauro Almeida, esses encontros que a gente fazia. A gente organizava encontro com mais de 80 pessoas lá no Centro de Treinamento, era Kampa, Kaxinauá, Jaminaua, Arara, Katukina, índio de tudo que é jeito... cada um cantava, apresentava suas culturas, só vinham umas coisas bonitas, mas naquele tempo tinha uma luta dos seringueiros se libertarem dos patrões, e os índios se libertarem dos patrões também e tornarem donos de suas terras, então era uma causa maior. Não era assim a luta de defender Daime isso e aquilo, a cultura que eles apresentavam era essa, a cultura deles, ali, da pajelança, de outros rituais que eles têm, do mariri, da caiçuma, também do Daime, que é da tradição deles, da floresta... Então no Croa, nós tentamos resgatar essa cultura, mas no Croa, na verdade, não tem uma igreja... [a igreja] foi motivada pela criação da reserva, seu João, foi criado ali aquele espaço, uma casa de fazer medi... nem de fazer Daime, de fazer medicamentos, do Centro de Medicina da Floresta. Chegaram a fazer Daime algumas vezes, nessa própria fornalha e o próprio seu João tomava, as pessoas tomavam. Como o Daime tem quinze e trinta [de cada mês, segundo o calendário dos rituais], as pessoas que estavam acampadas no Croa, que faziam o curso de treinamento de dois meses, três meses, financiado pelo governo, então automaticamente naqueles dias tinha Daime, todo dia tinha uma oração, a gente também segue a doutrina em primeiro lugar... Então chegou no Croa dessa forma, mas não com a pretensão de que no Croa tivesse uma igreja. A igreja que tem aqui [no Juruá] é em Cruzeiro do Sul e em Rodrigues Alves, em Ipixuna e duas no seringal [Adélia]. No Croa tem essa [igreja] que foi uma criação minha com o Davi, um projeto meio particular, tentando resgatar essa linha da oasca, essa linha das tradições indígenas, culturais da região do Juruá, que é muito rica. Lá pro rio Acre, outra região, você não encontra a cultura do cipó, de encantadores. Lá é o Daime mesmo. A sede em Rio Branco é Daime, ritual da doutrina do Santo Daime. Pra cá eu tive oportunidade de ver pajelança dos índios tomando Daime e acrescentando outras coisas que lá você não vê mais”. (Entrevista 18.08.08)

Existe outra versão sobre o uso do “Daime” como atividade de cultura de índios e seringueiros, associada à criação da RESEX Alto Juruá. Segundo Mauro Almeida (comunicação pessoal), quem levou o “Daime” para o contexto da criação da RESEX Alto Juruá foi Antonio Luiz

Batista de Macedo. Mauro Almeida vem desenvolvendo pesquisas na região desde 1983 e participou do processo de criação da RESEX Alto Juruá; Macedo foi membro do Conselho Nacional de Seringueiros a partir de 1988 e líder da criação da Reserva.

Mauro Almeida recorda-se que Macedo realizava sessões de “Daime” sem o ritual do Santo Daime – sem dança, sem chocalhos, sem fardamento, e sem hinários ritualizados, e finalmente sem terreno de igreja. As canções eram em grande parte cantadas por Macedo, incorporando alguns hinos do mestre Irineu de maneira livre. Muitas dessas sessões, em que eram recebidos visitantes do Brasil e do exterior, realizavam-se no quintal da casa de Carlinhos Assem – que tampouco era da igreja na época, isto é, no final dos anos 1980. Eis o que fala Mauro Almeida:

“Alguns seringueiros, de origem indígena mas nem sempre, usavam o “cipó” em seringais do rio Tejo, no início da década de 1980 (tive o primeiro contato com essas famílias em 1983). Não me consta que o sr. Milton, que era ferreiro na sede do seringal Restauração, fosse na época um “mestre de cipó”. Mas como o uso era clandestino na época, e como eu não tinha intimidade com ele porque nunca residi junto à sede, não tenho como saber. O certo é que a partir de 1988, com a chegada de Macedo (na época ex-funcionário da FUNAI) ao rio Tejo, a antiga sede do seringal Restauração tornou-se um pólo de mobilização para a Reserva, e as reuniões de mobilização em que Macedo participava incluíam as “festas” lideradas por Macedo, que era respeitado como autoridade espiritual, sem subordinação a nenhuma igreja”. (Entrevista Mauro Almeida, 21/01/2013)

Apesar das diferentes versões sobre quem levou o “Daime” como atividade de cultura de índios e seringueiros associada à criação da RESEX Alto Juruá, podemos perceber a partir dessas narrativas que, além do movimento da RESEX Alto Juruá ter gerado grande influência na articulação do movimento da Reserva Extrativista do Croa, também serviu de inspiração para realizar eventos no território que aliassem as tradições indígenas e seringueiras ligadas ao consumo da ayahuasca com as práticas daimistas.

Enquanto estive no Croa fazendo pesquisa de campo, me relataram inúmeros eventos desse tipo. Eu presenciei um desses eventos, em agosto de 2010: um grupo formado por 15 pessoas, todos vindos de São Paulo, visitou o Croa durante uma semana. O grupo era formado por homens e mulheres que consumiam ayahuasca em pequenos agrupamentos urbanos de São Paulo. O grupo consumiu “Daime” todos os dias do evento, de diversas formas: como os

seringueiros costumam tomar o “cipó”, em uma roda de forró; como costuma-se tomar o chá de Santo Daime, no ritual do CEFLURIS, com cantos, danças e rezas; como o próprio grupo tomava “ayahuasca” em São Paulo, no ritual de xamanismo, sentados em círculo ao som dos tambores. O grupo ainda tomou “Daime” andando na mata, “para sentir melhor a natureza”, segundo disse o organizador do evento.

Note que identifico o grupo de São Paulo como “consumidores urbanos de ayahuasca”, enquanto no Croa menciono que o grupo consumiu “chá de Santo Daime”. Os termos “ayahuasca”, “cipó” e “chá de Santo Daime” referem-se, como já foi dito, ao mesmo composto da folha Rainha (*Psychotria* spp.) e do cipó Jagube (*Banisteriopsis caapi*). No entanto, venho mostrando ao longo da tese que faço uma distinção entre “ayahuasca” e “chá de Santo Daime” para mostrar como a bebida é ingerida dentro e fora da sua consagração pela religião do Santo Daime.

Daimista fala sobre a prática do Santo Daime na Comunidade Croa

“O Daime é um movimento religioso. Ele não é aberto. Então para a pessoa participar do movimento, tem que freqüentar a igreja, tomar Daime. Não é comum dar Daime para [qualquer] pessoa. Você toma Daime em um ato religioso, você faz o Daime em um ato religioso, com oração, com pessoas que tem já uma relação...”

(...) O movimento do Daime é um movimento respaldado por lei, a igreja tem um registro, CNPJ, tem o plantio, plano de manejo para garantir que a gente possa usar recursos da mata, onde é permitido tirar [os recursos naturais]... Onde a pessoa doa o cipó, onde a pessoa doa a folha, a gente doa muda em troca, para preservação do meio ambiente, preservação ecológica.

Então a gente tem uma vida melhor, mais evoluída porque trabalha no dia-a-dia lidando com a espiritualidade... nós não temos nada contra ninguém, nós nunca fomos brigar com ninguém...nós somos um povo ordeiro.” (Entrevista 18/08/2008)

5.3.3 O ritual “pajelança” e o uso de plantas e animais de poder

Durante uma noite do evento realizado no Croa, em especial, o consumo de “Daime” se deu em um ritual chamado “pajelança”. O ritual é feito com base em hinos daimistas, cantos indígenas e substâncias usadas tradicionalmente pelos indígenas da região. Essas substâncias têm

contribuído para multiplicar saberes ligados ao uso de plantas e animais de poder, conforme veremos a seguir.

O ritual chamado de “pajelança” ocorreu durante a noite, ao redor de uma árvore chamada matá-matá, em uma área de mata nas proximidades da igreja. Pessoas do grupo de São Paulo e moradores do Croa participaram do ritual. Havia cerca de 30 pessoas, entre jovens, homens e mulheres. As crianças queriam participar, mas foi decidido que aquele ritual não era adequado para as crianças – ao contrário dos rituais praticados regularmente pelo Santo Daime.

Foram colocados bancos, dispostos em um semi-círculo, ao redor da árvore. Havia ainda redes e cangas. Uma fogueira, velas e incensos completavam o espaço. Algumas pessoas ficaram sentadas nos bancos, algumas nas redes, e outras deitadas nas cangas. O organizador do evento no Croa, apresentado como “curandeiro” e “líder espiritual” da comunidade daimista, abriu o ritual (“o trabalho”). Foram feitas três rezas: Pai Nosso, Ave Maria e Salve Rainha. Depois, o Daime foi servido em silêncio aos participantes. Após todos terem bebido o chá, começaram a tocar violão e a cantar alguns hinos do Santo Daime, que pediam permissão para entrar na floresta e proteção para estar na mata. Somente os daimistas acompanharam os hinos – o grupo que veio de São Paulo não era daimista; eles formavam um “grupo de xamanismo”.

Depois de alguns hinos, foi tocado o hino que chama a todos para comungarem novamente da bebida. Em seguida, chegou o momento da aplicação de “rapé de sanu” nos participantes. Nesse momento, alguns homens do grupo de xamanismo de São Paulo começaram a tocar seus instrumentos de sopro e tambor. O trabalho continuou mais algumas horas. A senhora indígena iniciou então o que ela chamou de “rito de cura”. Ela entoou um canto na língua nativa especialmente para o organizador do evento – ela é da etnia Arara, do grupo Shawanawa e foi apresentada aos participantes do ritual como “nossa pajé”. Depois, ela perguntou se mais alguém gostaria de receber o canto de cura. As pessoas do grupo de São Paulo a procuraram para receber o canto. Ela repetiu o mesmo canto para cada participante.

Após cerca de quatro horas, o ritual foi encerrado com um hino daimista que fazia menção ao morar da floresta. No dia seguinte, a senhora indígena ainda aplicou “kambô” (vacina do sapo) e serviu “caçuma” (bebida fermentada de mandioca) logo cedo pela manhã. Também fiquei sabendo que em rituais desse tipo, costuma-se aplicar o “colírio de sananga”.

Todas essas substâncias – “Daime”, kambô, rapé de sanu e colírio de sananga – derivam de plantas e animais da floresta e são usadas tradicionalmente pelos povos indígenas na região. Cada substância é usada com um propósito diferente, mas o efeito tende a ser comum, que é o aguçamento da sensibilidade física ou espiritual. Já vimos, por exemplo, que o “Daime” é feito com folhas da Rainha (*Psychotria ssp*) e com o sumo do cipó Jagube (*Banisteriopsis caapi*).

O kambô (também conhecido como kampô ou kampu) é feito com a secreção da rã *Phyllomedusa bicolor* e é usado tradicionalmente pelos índios do grupo lingüístico pano: Katukina, Yawanawa, Kaxinawa, no Estado do Acre, e os Marubo e Matis do Vale do Javari, no sudoeste do Amazonas, entre outros povos indígenas do interflúvio Juruá-Ucaiahy. Esses povos usam o kambô para combater a panema (o azar) dos caçadores, espantar a “preguiça”, trazer sorte no amor e também para “limpar o estômago” (isto é, aliviar certos males do corpo) de homens, mulheres e crianças. A secreção da rã é sempre aplicada em jejum, de preferência pela manhã, sobre pequenos pontos abertos na pele com a ponta de cipó titica em brasa (Carneiro da Cunha, 2009; Lima, 1994; Martins, 2006). Além disso, no Croa, escutei muitos relatos de que o kambô é um bom tratamento para se evitar malária.

O “colírio de sananga”, segundo contam os próprios moradores do Croa, é usado tradicionalmente pelos índios Ashaninka, do grupo lingüístico aruak, que habitam a região do Alto Juruá, no rio Envira. O colírio é feito com a casca da raiz de uma árvore, a sananga, e é aplicado nos olhos para melhorar a visibilidade na hora de entrar no mundo sobrenatural e também na hora da caça. No Croa, ainda escutei relatos de que o colírio de sananga tem sido muito usado localmente para tratar doenças na vista, como catarata.

Por fim, o rapé de sanu é um macerado de tabaco (*Nicotiana tabacum*) com cinzas feitas de folhas diversas e casca de sanu, uma árvore nativa. Sabe-se que o tabaco é extremamente importante nos sistemas médicos, religiosos e xamânicos de diversos povos indígenas de ambos os continentes americanos. Shepard Jr. (2005) nos mostra, por exemplo, que entre os índios Machiguenga, do grupo lingüístico aruak, que habitam o sudeste da Amazônia peruana, o xamã utiliza tabaco e diversas misturas de plantas psicoativas para entrar em transe, para se comunicar com os espíritos e para tratar doenças de etiologia espiritual. Quando dois homens compartilham tabaco durante uma sessão de ayahuasca, realizam um intercâmbio místico de seus poderes xamânicos. O tabaco é soprado nas narinas por meio de um tubo em forma de “L”, feita dos ossos ocos da perna do mutum. Geralmente, dois homens ou amigos se sentam olhando um para o

outro, e por turnos, sopram e recebem o tabaco. Além do seu uso xamanico durante o ritual da ayahuasca, o tabaco também é usado entre os Machiguenga como substância psicoativa de lazer no dia a dia e durante as festas comunitárias (Shepard Jr., 2005).

Assim como entre o Machiguenga, no Croa o rapé também é usado em conjunto com o chá de Santo Daime e como substância psicoativa de lazer no dia a dia, soprado nas narinas por meio de um utensílio feito como ossos ocos da perna de aves. Há quem diga, inclusive, que a “força” do rapé, maneira como os daimistas referem-se ao poder que a substância tem sobre o corpo, pode ser mais forte do que a “força” do chá do Santo Daime.

*

Dentre todas essas substâncias, o tabaco é tradicionalmente uma substância de uso xamanístico. O kambô não exige contexto ritual para seu uso. E o Daime (com vários nomes indígenas e não indígenas) é de uso ritual, mas coletivo (não é exclusivo de xamãs). Na chamada “pajelança” organizada no Croa, por sua vez, essas substâncias são usadas coletivamente para facilitar o contato com um mundo divino e também para promover uma limpeza física e espiritual em cada indivíduo. Ou seja: além de comporem os elementos fundamentais que caracterizam esse tipo de ritual, o “Daime”, o rapé, o colírio de sananga e o kambô na manhã seguinte, quando servidos em conjunto sugerem uma potencialização para a purificação do corpo e da alma. Essa purificação tem a ver com a busca da cura para algum problema, não só ligado à saúde, mas aos infortúnios da vida. Nesse sentido, o ato de vomitar por vezes se torna a expressão máxima de que a limpeza foi feita com excelência¹⁰⁹.

A “pajelança” é um dos rituais realizados dentre outros nos eventos ligados ao uso de ayahuasca na comunidade e tem contribuído para multiplicar saberes ligados ao uso dessas plantas e animais de poder. Até então, os moradores do Croa não conheciam o rapé de sanu, o kambô, a sananga – e somente alguns poucos moradores já haviam tomado “Daime”. Foi somente após o início da prática do Santo Daime no território que os moradores passaram a identificar o

¹⁰⁹ O vômito também pode significar uma “peia”, uma espécie de lição enviada pela substância. Quem decide se foi peia ou limpeza parece ser sempre a pessoa que vomitou. Se a pessoa que ingeriu determinada substância sabe que fez alguma coisa que poderia desagradar os seres divinos (por ter sido uma atitude socialmente reprovável ou por ter ido contra os ensinamentos espirituais), então é uma peia. Caso contrário, trata-se de uma limpeza.

cipó Jagube, a plantar Rainha, a identificar a rã *Phyllomedusa bicolor* para produção do kambô, a *sananga* para produção do colírio e o sanu para a produção do rapé. E mesmo entre os não-daimistas, esse saber foi multiplicado. Isso ocorreu devido às possibilidades econômicas ligadas ao uso desses produtos, em especial, do kambô.

Segundo Lima e Labate (2007), o uso do kambô começou a ser difundido em grandes centros urbanos a partir de 1994, em clínicas de terapias alternativas e no ambiente das religiões ayahuasqueiras brasileiras. Os aplicadores de kambô nos centros urbanos são bastante diversos entre si: índios, seringueiros e ex-seringueiros, terapeutas holísticos, líderes ayahuasqueiros e médicos. A difusão tem ocorrido de duas maneiras: como um “remédio da ciência” – no qual se exaltam suas propriedades bioquímicas – e como um “remédio da alma” – onde o que mais se valoriza é sua “origem indígena”.

Vale notar que a crescente comercialização de kambô gerou, particularmente entre os índios Katukina, acusações de “biopirataria”. Os índios Katukina habitam, entre outras terras, a Terra Indígena do Rio Campinas, que é próxima à comunidade Croa. O termo “biopirataria” passou a ser usado pelos Katukina para referir-se às apropriações que cientistas e terapeutas estavam fazendo da secreção do kambô, ambas entendidas como “ilegais” (Lima e Labate, 2007).

Esse caso foi amplamente debatido: em abril de 2003, conta Carneiro da Cunha (2009: 343), *“os Katukinas enviaram uma carta ao Ministério do Meio Ambiente (MMA), em que afirmavam que o uso do kambô derivava do conhecimento tradicional Katukina, e que este estava sendo indevidamente apropriado. Na época, a então ministra Marina Silva, acriana e filha de seringueiros, se comprometeu a fazer desse caso um exemplo positivo de defesa de direitos sobre conhecimentos tradicionais. Como resultado, o MMA propôs em 2006 a realização do “Projeto Kampô” em que articulava um conjunto de pesquisadores (biólogos moleculares, herpetólogos e antropólogos) para estudar o potencial de exploração comercial do kambô e, ao mesmo tempo, os impactos ambientais e socioambientais de sua difusão”*.

O “Projeto Kampô” acabou não se concretizando, por razões não explicitadas. A demanda apresentada pelos Katukina, no entanto, levantou questões cruciais acerca dos direitos sobre os chamados “conhecimentos tradicionais”:

Após a assinatura da Convenção da Biodiversidade (CDB), em 1992, o chamado “acesso ao conhecimento tradicional” sobre recursos genéticos e sua utilização passaram a exigir negociações

com consentimento formal e repartição dos eventuais benefícios com populações tradicionais, tudo isso intermediado ou ratificado pelo Estado. O Brasil ratificou a CDB em 1994, mas regularizou o acesso ao conhecimento tradicional somente em 2001, com a edição da medida provisória No. 2.186 - 16.

Estima-se que o primeiro registro do uso de kambô por grupos indígenas tenha sido relatado em meados de 1920, pelo padre Constant Tastevin, missionário francês da Congregação do Espírito Santo que esteve na região do rio Juruá entre 1905 e 1926 (época do *boom* da borracha). Tastevin relatou o uso de kambô pelos índios Kaxinawa, Kulina e Kanamari, no rio Muru. Outros relatos se seguiram a partir dos anos 1950. Zoólogos, antropólogos e jornalistas apontaram o uso do kambô entre os Tikuna, Barasana, Matis, Matsés e Marubo. A partir de meados dos anos 1960, pesquisadores bioquímicos começaram a estudar sistematicamente a presença de peptídeos na pele de rãs do gênero *Phyllomedusa*. Mas somente em 1992 publica-se o primeiro artigo fazendo referência ao uso tradicional indígena da *Phyllomedusa bicolor* e à literatura etnográfica sobre grupos pano (Carneiro da Cunha, 2009).

Para Carneiro da Cunha (2009:354), *“não resta dúvida que em 1992 – ano em que a CDB foi assinada – os biólogos já estavam plenamente informados dos dados etnográficos”*. Uma série de atividades e patentes relacionadas a moléculas derivadas da *Phyllomedusa* se seguiram nos anos 1990 e pelo século XXI adentro. Duas patentes já haviam sido registradas antes da assinatura da CDB, entre 1989 e 1990. E pelo menos oito outros registros de patentes foram identificados nos Estados Unidos, União Européia e Japão entre os anos de 1997 e 2003. Mesmo com a CDB já em vigor, nenhum contrato de repartição de benefícios sobre o acesso a esse conhecimento tradicional foi firmado com quaisquer dos grupos indígenas usuários (Martins, 2006).

Segundo Carneiro da Cunha (2009), quando o MMA propôs o “Projeto Kampô”, em 2006, sabia-se que todos os grupos indígenas com sufixo *-nawa* ou *-bo* em seus etnônimos poderiam reivindicar o conhecimento tradicional do uso da secreção. Os grupos indígenas falantes da língua pano no interflúvio Ucayali-Juruá tanto no Brasil como no Peru e alguns vizinhos setentrionais tinham direitos sobre esse conhecimento, mas somente os Yawanawa, Kaxinawa e os Katukinas estavam presentes na reunião que iria definir a repartição dos eventuais benefícios do projeto. *“A questão crucial do encontro era chegar a um consenso quanto às formas legais de encaminhar as negociações em torno do conhecimento ligado ao uso do kambô. Os Katukina estavam na origem de toda mobilização, e tinham angariado apoio do MMA. Porém, os Katukina viram-se numa*

posição desconfortável, acusados pelos Yawanawa e, em menor medida, pelos Kaxinawa, de pretenderem monopolizar um conhecimento que era comum a todos os grupos de língua pano ali presentes”, conta Carneiro da Cunha (2009:315).

*

De volta ao caso do Croa, a demanda de kambô por aplicadores iniciou uma busca intensa dos moradores por rãs *Phyllomedusa bicolor* em todo território. Tirar kambô tornou-se uma oportunidade de geração de renda para a população local e essa situação também fez com que surgissem acusações de “biopirataria”. Mas ao contrário da noção de biopirataria verificada entre os índios Katukina, que está ligada ao uso considerado ilegal do kambô por médicos e terapeutas, a noção de biopirataria recorrente no Croa tinha a ver com tirar kambô no terreno de outro morador e não dividir os lucros advindos da sua comercialização.

Em geral, a população do Croa entende que os lucros advindos dessa comercialização referem-se apenas ao valor da palheta com a secreção da rã e não ao valor total gerado com as aplicações do produto. Para termos uma ideia, uma palheta de kambô costuma ser vendida por R\$200,00. Uma única palheta de kambô, entretanto, pode promover diversas aplicações e chega a gerar R\$5.000,00 ao aplicador em centros urbanos como São Paulo (dados de 2010). Nem todos os moradores, porém, são aplicadores, tampouco frequentam centros urbanos. Para frequentar os centros urbanos, é necessário estar conectado a uma rede urbana de consumo de ayahuasca. Os realizadores da pajelança são os únicos do Croa que estão inseridos nessa rede.

Note que os eventos realizados no Croa atraem muitos grupos de visitantes chamados de neoayahuasqueiros, denominação conferida por Labate (2000) aos grupos que realizam trabalhos com ayahuasca em conjunto com técnicas de meditação oriental, em diversas linhas de terapias corporais, dentro de atendimento psicoterapêutico e relacionados às artes como a pintura, o teatro e a música. Tais práticas, ocorrem fora do contexto religioso-institucional, e compõem novas modalidades de consumo de ayahuasca.

Segundo Labate (2000:44), *“estes novos usos inspiram-se nas religiões ayahuasqueiras brasileiras, ao mesmo tempo em que as re-significam e nelas introduzem mudanças a partir de novas fontes. Trata-se de novos modelos que estão inseridos em uma rede urbana de consumo de ayahuasca onde há uma circulação constante de informações, conhecimentos, pessoas e substâncias. Esta rede faz parte do campo ayahuasqueiro brasileiro, que interliga os diversos*

grupos tidos como tradicionais (Alto Santo, Cefluris, Barquinha e UDV) e atravessa em alguns casos nossas fronteiras, atingindo curandeiros peruanos ou mesmo modernos curandeiros oriundos de países do primeiro mundo”.

A inserção do Croa nessa rede é visível. De um lado, alguns daimistas ligados ao Croa estão conectados com grupos urbanos de uso da ayahuasca, nacionais e internacionais; do outro, nota-se que alguns moradores buscam se aprofundar nos conhecimentos sobre a cultura indígena de modo que possam entrar ou mesmo manter-se na rede. Isso porque os conhecimentos indígenas são extremamente valiosos nesses ambientes; eles legitimam as práticas xamânicas dentro desses grupos.

Um indígena que mora no Croa, por exemplo, voltou a visitar a aldeia dos seus parentes para aprender certas tradições, como cantos na língua nativa e os usos de plantas medicinais, de modo que pudesse incorporar esse saber no ritual “pajelança”. O curioso é que ao voltar à aldeia, ele percebeu que muitos indígenas tinham aderido às religiões evangélicas, o que suprimiu determinadas tradições locais, em especial, as ligadas às questões do sobrenatural. Poucos indígenas continuavam ingerindo ayahuasca ou realizando rituais sagrados tradicionais. Ele nota essas transformações com pesar, visto que atualmente ele tem sido valorizado justamente pelos seus saberes indígenas tradicionais, conforme observou: *“Hoje o pessoal tem muita consideração pelos índios. Tem um monte de gente querendo ser pajé, querendo ser índio, mas isso não está certo”.*

Também escutei relatos de um morador que passou três meses entre indígenas do rio Gregório: *“Eu aprendi como eles vivem, as brincadeiras, os cantos, como eles fazem o rapé”.* Ele é filho de um morador conhecido como “um bom rezador”. Conversei com seu pai. Ele contou que nasceu no seringal Liberdade e que é filho de um índio guarani que veio de Santa Catarina. Foi com seu pai que ele aprendeu a usar kambô, sananga e rapé. Ele explicou como tornou-se rezador:

“A primeira reza que eu fiz foi para minha filha. Eu tinha uns 20 anos. Eu sonhei com uma planta. Quando acordei fui na floresta e encontrei a planta. Fiz o chá com a planta e bebi. A planta era muito forte. Eu só não morri porque aquilo era uma provação. Era para eu saber da missão que tinha.... eu rezei pra minha filha e ela ficou boa. Mas depois disso, minha irmã, não bebi mais chá para rezar não. Eu ainda não conhecia o Daime nesse tempo. Bebia cachaça. Mas já tinha meus guias... eu freqüentava a umbanda. Quando eu comecei a tomar Daime, alguns guias continuaram

comigo, outros não. Os guias da linha branca, que são do Daime, ficaram. Os outros, da linha negra, não. Eu bebia muito antes de conhecer o Daime. Todo dia. Depois que fiquei no Daime, não bebi mais. Hoje eu faço estudos com a sananga, com o Daime... assim eu vou recebendo as rezas. Pra entrar na floresta tem uma reza, tem que pedir permissão pra entrar na mata e pedir a Deus que nos proteja das feras. Hoje todo mundo quer ser pajé. Tem muita gente que aplica kambô, sananga de forma errada, mas eu não falo nada. (...) Eu to ficando velho. Por isso disse pro meu filho que ele é quem vai fazer as coisas daqui pra frente”.

Interessante notar que quando conheci um dos estrangeiros que possuem casa/pousada no Croa, ele se apresentou como: *“I’m a medicine man”*. Ele prepara sua própria ayahuasca – que é considerada muito boa pelos daimistas que a tomam. E costuma dizer que está se dedicando para tornar-se pajé. Ele mesmo prepara seus rituais para tomar ayahuasca. Durante os rituais, ele usa penas e colares feitos com dentes de animais, fuma cachimbo, aspira rapé e entoa cantos indígenas. Ele explica que aprendeu a fazer o ritual com seus amigos índios, mas não deixa de mencionar que já foi *“índio em outra vida”*. Ou seja, até os estrangeiros que praticam xamanismo recorrem a uma identidade indígena para dar credibilidade à sua prática.

Moradores do Croa falam sobre o uso do kambô e do rapé

“Aprendi a tomar kambô com os índios Arara. Dona Chagas, mulher do Pelé é uma índia. Ela que me ensinou. Coletei uma tabuleta e deu certo. Tomei e me senti bem... O kambô é bom para o estomago, para tirar dor. Os índios têm essa cultura de usar kambô para a caça. Não é tudo que o índio ensina pra gente, pro branco. É a cultura deles”. (Daimista, 15/08/2010).

*

“Antigamente ninguém tomava rapé, só o pajé. Tudo o que os índios tinham, não queriam abrir pro branco. Agora não, mas várias pessoas estão fazendo a coisa errada. O rapé é sério. Ele fecha o corpo. O rapé também limpa a matéria. Quem tem problema no pulmão, estômago. Ele trabalha no seu corpo todinho. Com rapé a gente pede para poder receber os guias. E tem o estudo espiritual. É bom pra cura.

(...) Não dá para aceitar rapé de qualquer um. A força do rapé é mais forte que a do Daime. Tem que receber rapé de quem você conhece. Porque quem aplica, faz um pedido. E quando assopra, manda um pedido e ele é atendido. Tem gente que faz de qualquer jeito. Faz para dar peia.” (Daimista, 22/08/2010).

*

“Eu sofria muito da pressão, tomei duas vezes kambô e fiquei melhor. Mas minha esposa tomou e não sentiu nada. Então eu fiz um rapé de kambô pra gente experimentar. Só assim minha esposa sentiu a força do kambô, provocou. Depois nunca mais tomamos.

(...)Aprendi a tirar kambô com Francisquinho, meu irmão. Tirei uma vez só. Depois não tirei mais e não deixei ninguém mais tirar no meu terreno. Andaram entregando uns pros outros e a Polícia Federal veio aqui. Um cara em São Paulo morreu com kambô. Tem uma qualidade que não pode tirar. Mas tem gente que não sabe e tira mesmo assim”. (Católico, 10/08/2010).

*

“Eu não participo de feitiço, não aplico kambô, não faço sananga. Isso tudo é coisa de daimista”.

- “Mas tira o leite do bicho. Todo mundo tirou”, disse sua esposa.

“Não a minha família. A gente denunciou e a Polícia Federal apertou. Agora não tem nem mais sapo. Estava tendo muita biopirataria. Eles estavam trazendo gringo de fora. Vendendo a palheta. Tirando cipó. (...) Os homens daqui são bestas. Eles viram que dava dinheiro. Ao invés de fazer tudo pela associação, mas não...” (Adventista, 08/08/2010).

5.3.4 O “turismo religioso” no rio Croa

Vimos que desde que se iniciaram os trabalhos de Santo Daime no rio Croa, o local passou a ser visitado por inúmeros grupos de adeptos da doutrina e outros grupos urbanos que fazem uso de ayahuasca. Temos nos referido a estes eventos como “turismo religioso”. Os primeiros eventos ligados ao uso religioso da ayahuasca realizados no Croa ocorreram respectivamente em agosto de 2006 e agosto de 2007. Os eventos, chamados de “Encontro de Cultura Ecológica para a Nova Era (Vivência Amazônica)”, reuniram diversas lideranças xamânicas e daimistas do Brasil e do mundo (Seixas, 2008).

O uso da ayahuasca no Brasil é regulamentado pelo Conselho Nacional de Políticas sobre Drogas – CONAD. A Resolução No. 1 do CONAD, de 25 de janeiro de 2010, ratifica *“a legitimidade do uso religioso da Ayahuasca como rica e ancestral manifestação cultural que, exatamente pela relevância de seu valor histórico, antropológico e social, é credora da proteção do Estado, nos termos do art. 2o, “caput”, da Lei 11.343/06 e do art. 215, §1º, da Constituição Federal”*.

A Resolução No. 1 do CONAD, de 25 de janeiro de 2010, também aponta que a *“Constituição Federal garante o livre exercício dos cultos religiosos, que tem como consequência o direito à propagação da fé através do intercâmbio legítimo de seus membros. Neste sentido todos têm direito de professar a sua fé livremente e de promover eventos dentro dos limites legais estabelecidos”*.

Por fim, a Resolução No. 1 do CONAD, de 25 de janeiro de 2010, indica que *“as entidades devem evitar o oferecimento de pacotes turísticos associados à propaganda dos efeitos da Ayahuasca, ressaltando os intercâmbios legítimos dos membros das entidades religiosas com suas comunidades de referência”*.

O “turismo religioso” sobre o qual estamos tratando neste trabalho difere-se, portanto, do “turismo de ayahuasca” praticado no Peru, uma prática que é normatizada e fiscalizada pelos órgãos públicos locais, como prefeituras, órgãos de saúde e polícia, e que conta com o agenciamento de empresas e guias turísticos, bem como de ONGs públicas e privadas (Labate, 2011).

O “turismo religioso” que tem sido praticado no Croa é uma atividade ligada aos membros de entidades religiosas que fazem uso de ayahuasca. Trata-se de uma atividade restrita a

determinados grupos que estão conectados, sobretudo, à igreja do Santo Daime de Rodrigues Alves, configurando um “intercâmbio religioso”.

Os daimistas de Rodrigues Alves são os mesmos que estiveram à frente da institucionalização da prática do Santo Daime no Croa¹¹⁰. No decorrer dos anos, houve algumas dissidências dentro desse grupo. Mesmo assim, algumas parcerias se mantiveram e sempre que um “feitio de Daime” é realizado, seja na igreja de Rodrigues Alves ou no Croa, percebe-se que determinados integrantes desse grupo estão sempre presentes nos dois locais.

Esse grupo de daimistas de Rodrigues Alves que está conectado ao Croa possui conexões com igrejas afiliadas ao CEFLURIS e outros grupos que fazem uso da ayahuasca em diversas cidades no estado de São Paulo, em alguns países europeus e em Israel. A partir disso, fazem do Croa um local atrativo para receber visitantes provenientes dessas regiões.

O fato de ser uma comunidade daimista, a beleza do local, o ambiente preservado, a aparência de seringal, com muitas casas cobertas com palha de jaci, a presença de população ribeirinha e a proximidade com a cidade de Cruzeiro do Sul, onde há aeroporto e se chega facilmente de avião, tornaram a Comunidade Croa um local ideal para viver a experiência de tomar ayahuasca em “*uma típica comunidade tradicional amazônica*”, ou então “*uma comunidade daimista genuína*”, como algumas pessoas identificam o território.

Dentro desse contexto de “turismo religioso”, os grupos que visitam o Croa também aproveitam para fazer “ecoturismo” e “turismo étnico”: os visitantes têm a oportunidade de andar na mata e conhecer um pouco a vegetação da floresta; ver um roçado de mandioca e a fabricação da farinha; provar comidas típicas da região; andar de canoa no rio Croa; conhecer o artesanato local; e principalmente: participar de trabalhos espirituais acompanhados da população local e de alguns índios, que são chamados especialmente para esses eventos. Muitas vezes, os grupos ainda visitam as aldeias da Terra Indígena Katukina do rio Campinas, localizada cerca de 30 km do Croa.

¹¹⁰ A igreja de Rodrigues Alves é afiliada ao CEFLURIS, diferentemente da igreja do Croa, considerada uma igreja independente. Não se sabe ao certo a data em que a igreja de Rodrigues Alves foi fundada, mas estima-se que entre final dos anos 1990 e início dos anos 2000, ou seja, em uma data bem próxima de quando foi estabelecida a primeira igreja do Croa.

Em geral, todos os daimistas da Comunidade Croa ficam envolvidos nas atividades ligadas ao turismo. As atividades começam semanas antes da chegada do grupo, quando ocorre:

a) o preparo para o “feitio do Daime”, ou seja, inicia-se a pesquisa por Jagube, a aquisição de Rainha, a articulação de homens e mulheres para participar do feitio e finalmente, a realização do próprio “feitio” – sobre o qual falaremos com mais detalhes no próximo item;

b) a preparação do espaço para receber os visitantes, como abertura de trilhas, preparação do terreno onde os visitantes ficarão hospedados (geralmente cada visitante leva sua barraca de camping), pequenas reformas, etc;

c) a provisão de mantimentos para o evento, ou seja, determinados alimentos podem ser comercializados durante o evento, como farinha, goma, galinha caipira, peixes, frutas, etc;

d) as atividades durante o próprio evento, como o transporte de turistas, a preparação dos alimentos, os cuidados com a arrumação e a higiene do local, tanto onde as pessoas estão hospedadas, como onde estão sendo realizados os trabalhos espirituais, etc...

Todo o trabalho realizado por esses moradores é remunerado em dinheiro, mediante o pagamento de diárias. Além de gerar a economia entre os daimistas da Comunidade Croa, esses eventos promovem a socialização entre esses moradores, que participam dos trabalhos espirituais em torno do uso da ayahuasca. Alguns (poucos) moradores que não são daimistas também se beneficiam com a prática do “turismo religioso” no Croa, ao apresentar seus produtos de artesanato, mostrar o fabrico da farinha e comercializar determinados produtos.

*

O contato entre a população local e os turistas não é tão intenso quanto a própria população gostaria que fosse. Muitas vezes, trata-se de um contato superficial, ligado apenas a prestação imediata dos serviços, e isento de uma noção mais abrangente sobre a prática do turismo enquanto uma atividade empreendedora que tem um efeito sobre o território. Desse contato superficial surgem duas percepções ligadas à prática do turismo: a “percepção de exploração” que o morador local tem sobre a atividade turística e a “percepção do exótico” que o turista leva na bagagem de volta para casa:

Para o morador local, o turista e principalmente, o agenciador do turista, que organiza e possibilita a estadia do turista na Comunidade Croa, são pessoas oportunistas que visam apenas “explorar o território”. O morador local se queixa que os turistas usufruem da beleza do local, entram em contato com aquela natureza, passeiam no território, mas pouco interagem com a população. Principalmente, não deixam nada em troca para os moradores. Outra queixa comum é que o agenciador desses turistas lucra com a atividade, mas nem ele, nem os turistas contribuem com qualquer ação que possa beneficiar a população.

Nesse momento, percebemos como a noção de direito sobre o território é a de um espaço comum a todos os moradores, ao contrário da noção de direito sobre os limites do terreno de cada um, que é uma noção individualizada sobre o espaço. Também percebemos que apesar do turismo movimentar a economia do local, essa noção não é compartilhada entre todos os moradores. Isso porque somente os moradores que são diretamente empregados nas atividades ligadas ao turismo (em geral, daimistas) conseguem obter uma renda com essa atividade econômica.

Já a “percepção do exótico” do turista tem a ver com o modo como ele percebe a vida do morador local. O turista projeta sobre o morador local suas próprias noções acerca da vida na floresta. Enquanto andávamos na mata, por exemplo, escutei vários turistas perguntando aos moradores que os acompanhava “*se eles gostavam de andar naquela trilha*”. A população local, no entanto, não anda na mata de maneira recreativa, como estavam fazendo os turistas. Além disso, a “trilha” – que vale dizer, não é denominada pelos nativos enquanto tal; um habitante local diria que aquilo é um “caminho” – havia sido aberta especialmente para a chegada do grupo de turistas.

Outra “percepção do exótico” é a noção sobre a relação que a população local estabelece com a natureza ao seu redor. Enquanto para os turistas, a noção é de que os moradores vivem “em paz e harmonia” por causa da proximidade com a natureza, para a população, a natureza é a própria vida: com efeito, os moradores locais sempre gostam de enumerar a diferença entre viver ali e viver na cidade – a vida na cidade é considerada por eles uma vida muito agitada: tem trânsito, barulho, muitas pessoas transitando na rua, etc. Diferente da vida no Croa, que é mais tranquila, mais fácil, etc. Mas o contato com a natureza não torna a vida daquela população uma vida de “paz e harmonia”. Ao contrário, a população está constantemente em conflito devido justamente às disputas ligadas ao uso daquela natureza.

Ou seja, a natureza não é algo descolado da vida do morador local, como costuma ser para o turista, que é um morador da cidade. Entre os moradores de cidades grandes como São Paulo, por exemplo, a noção de contato com a natureza é uma noção de refúgio para se desligar da vida cotidiana, um momento para esquecer os conflitos do dia-a-dia e ficar “em paz”. E é justamente isso que o turista diz buscar quando opta por esse tipo de turismo: ele diz estar em busca de “paz”, “harmonia”, do “contato com a natureza” e da “vivência tranqüila na floresta”.

5.3.5 A produção de chá do Santo Daime no Croa

O chá de Santo Daime produzido no Croa abastece algumas Igrejas do CEFLURIS e outros agrupamentos que fazem uso de ayahuasca, nacionais e internacionais. A Comunidade Croa é apenas uma dentre outras comunidades daimistas que produzem o chá na região do Juruá – o chá também é produzido em Cruzeiro do Sul, Rodrigues Alves, no seringal Adélia e em Ipixuna. Além das comunidades daimistas, existe a produção de ayahuasca desenvolvida por outras organizações religiosas, como a UDV e a Barquinha.

Segundo dados da SEFAZ-Cruzeiro do Sul, em 2009 foram exportados 3.974 litros de ayahuasca de Cruzeiro do Sul.¹¹¹ A expansão do consumo da bebida no país e no exterior e o significativo aumento da pressão sobre as espécies vegetais que compõem o chá (*Psycotria viridis* e *Banisteriopsis caapi*) tem despertado a atenção para o problema do risco de extinção dessas espécies ao longo do tempo, já que vem sendo exploradas há pelo menos setenta anos sem uma preocupação com a sua sustentabilidade (Labate, 2005).

Em termos legais, não havia medidas que dessem conta do manejo de *Psycotria viridis* e *Banisteriopsis caapi* até 1998. A portaria no. 117, de 17 de agosto de 1998, do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), estabeleceu pela primeira vez que os grupos que produzem ayahuasca deveriam apresentar o seu estatuto, comprovando seu objetivo social; uma “declaração com a estimativa de quantidade e espécies do produto florestal a ser transportado anualmente”; e um “projeto de plantio das espécies exploradas para fins de reposição florestal obrigatório”, para poderem requerer a “Autorização de Transporte de Produtos

¹¹¹ Secretaria da Fazenda. Agencia de Cruzeiro do Sul. Estado do Acre. Controle de saída do chá ayhuasca com base em notas fiscais, entre janeiro e dezembro de 2009. Pedro Lázaro Cruz de Araújo. s/data

Florestais” (ATPF), necessária para transporte das espécies. O IBAMA tem sido desde então o órgão responsável pela fiscalização da extração, do transporte e do armazenamento da folha e do cipó (Labate, 2005).

A partir do final de 2010, o estado do Acre decretou a Resolução Conjunta CEMACT/CFE No. 004, de 20 de dezembro de 2010, que dispõe sobre a autorização para extração, coleta e transporte do cipó *Banisteriopsis spp.* e das folhas do arbusto *Psychotria viridis* por organizações religiosas no estado do Acre.¹¹² Com isso, o Instituto do Meio Ambiente do Acre – IMAC tornou-se o responsável em fazer o monitoramento sobre o manejo e o transporte dessas espécies dentro do Acre.

*

O processo de produção do chá de Santo Daime é conhecido como “feitio”. No Croa, esse processo inicia-se quando é feita a pesquisa na mata do cipó Jagube. Em geral, um feitio tem duração de 10 dias. A quantidade de chá produzido em cada feitio varia: depende da quantidade de matéria-prima disponível, da quantidade de pessoas trabalhando e do número de painéis e fornalhas para o cozimento do chá. Para termos uma ideia, em um feitio de 10 dias no Croa, com 30 pessoas trabalhando e duas fornalhas, produz-se em média 800 l de chá de Santo Daime.

O feitio costuma ser realizado em um espaço específico, que fica localizado próximo à igreja. Homens e mulheres participam do feitio, em ambientes separados: somente os homens fazem a pesquisa do Jagube da mata e depois batem o cipó até ficar adequado para ser colocado na panela. As mulheres lavam e separam as folhas de Rainha. A permanência de mulheres não é permitida nos ambientes masculinos e vice-versa.

As pessoas que participam do feitio ingerem “Daime” durante todo o processo de trabalho, desde a pesquisa do Jagube na mata até o cozimento final do chá. Diz-se que a ingestão de “Daime” durante o feitio é importante para conectar todos os envolvidos na mesma energia. O “Daime” também garante “força” para o trabalho – diz-se que o chá de Santo Daime proporciona

¹¹² Diário Oficial do Estado do Acre. Ano XLIII. No. 10.445, de 22/12/2010. Disponível em

http://www.diario.ac.gov.br/index.php?option=com_content&task=diarios Acesso em 14/11/2012

“força” e “miração”: a “força” vem do Jagube e a “miração” da Rainha. A “miração” costuma aparecer principalmente nos momentos de concentração.

Apesar da produção do chá do Santo Daime seguir uma fórmula relativamente simples – o chá é feito de camadas sobrepostas, ora de Jagube, ora de Rainha – não é todo daimista que sabe o ponto ideal do seu cozimento. Ao contrário, são poucos os que dominam essa prática. A maioria dos envolvidos no feitio trabalha apenas coletando e batendo Jagube e separando e limpando Rainha. Em geral, os homens são responsáveis pelo cozimento do chá. Um dos segredos está no saber ligado aos chamados “graus”. O chá do Santo Daime pode ter até nove “graus”. Um daimista explica:

“A maneira de fazer ayahuasca modifica de doutrina pra doutrina... a União do Vegetal faz de um jeito, o índio faz de um jeito, um cozinha mais, outro cozinha menos, bota mais folha, bota mais cipó, isso aí difere da sua crença, o grau que requer... que dizem que tem o grau no Daime é isso: o Daime é primeiro. Daime só existe um. É o primeiro Daime. Depois, com o conhecimento, reaproveitamento... Antigamente só cozinhava uma vez, hoje em dia cozinha nove, que é para aproveitar porque a demanda está maior, foi crescendo a procura, hoje em dia está no mundo inteiro, você não pode mais pegar um cipó, marchetar ele, tira um tanto de folha, e cozinhar uma vez e jogar fora... Antigamente a gente fazia um feitio de 100 litros e durava dois meses porque eram pra 50, 100 pessoas pra tomar no Acre inteiro. Hoje em dia é um milhão de pessoas no mundo querendo essa luz... Então existe esse sistema de aproveitamento, você suga até o último líquido que ele pode dar. Como os últimos são mais fracos, existe os reforços que são feitos pra ele ficar equivalente ao primeiro...”

– Eu pensei que os últimos fossem mais fortes...

Não! Se você cozinha o feijão uma, duas, três vezes, na quarta ele já tá lá, né?! Quanto mais água você vai colocando... A mesma coisa é o cipó, uma planta medicinal. Você vai cozinhar: você pega uma cidreira, faz uma chá, bota água de novo, faz outro, no terceiro, ele já sai fraco, entendeu?!

– Novamente, eu pensei que fosse o contrário: quanto maior o grau, maior a força...

Não! Mas aí, para que esse mais fraco fique equivalente ao primeiro, depois ele é recozido. Existe todo um processo e ele volta a ser equivalente, talvez até superior ao primeiro. Mas o Daime é o primeiro...” (Entrevista 18/08/2008)

*

Não existe um período específico para a realização do feito. Faz-se à medida da necessidade. No Croa, por exemplo, escutei relatos sobre um feito que ocorreu em novembro de 2009 e outro somente nove meses depois, em agosto de 2010. Mas um novo feito estava previsto para ocorrer em setembro do mesmo ano, ou seja, um mês após o último feito. Todos os envolvidos no feito receberam uma diária pelo trabalho realizado.

A produção de chá do Santo Daime no Croa tem gerado algumas disputas entre os moradores. Vimos, por exemplo, que os moradores adventistas reclamam que não participam da economia ligada ao “turismo religioso” e que envolve o “feito do Daime”. Durante o feito, porém, todos os envolvidos ingerem o chá. Então perguntam os daimistas: *como poderiam os adventistas participar da produção de chá do Santo Daime se eles não compartilham das mesmas crenças?*

Esse é outro ponto que tem despertado uma discussão entre alguns daimistas, que questionam *se o trabalho no feito deveria ser remunerado?* Muitos adeptos da doutrina no Croa, por exemplo, tem se interessado pela religião devido aos benefícios econômicos. A produção de “Daime”, por outro lado, também gera gastos: compra de matéria-prima, pagamento de diárias aos envolvidos e oferecimento de alimentação (café da manhã, almoço e janta) durante todo o feito. Ainda assim, alguns daimistas acreditam que o trabalho durante o feito deveria ser feito por devoção à doutrina e não por uma diária.

5.4 Conclusões parciais: conservação da natureza, interesses individuais e seus desdobramentos

Vimos como o grupo local de moradores da várzea do rio Croa, um ex-seringal de baixa aptidão para a agricultura, a partir de exemplos regionais – a Reserva Extrativista do Alto Juruá e a atuação da Igreja Daimista – utilizou de uma maneira particular oportunidades econômicas e sociais criadas por um contexto de valorização do ambiente e de tradições culturais. A recepção e utilização da linguagem internacionalizada da “ecologia” e da “cultura local” foram usadas como

meio para atrair recursos externos (materiais ou imateriais), e para assegurar direitos ao território. A rede formada a partir das pessoas envolvidas tanto no “movimento da reserva” como no “movimento do Daime” conectou a população local com as preocupações relativas à conservação daquele ambiente, transformando o uso e a percepção sobre aquele espaço. Ao mesmo tempo em que os moradores do Croa estavam querendo direitos ao território *conservando os recursos naturais* que fazem parte dele, eles também estavam reivindicando acesso a projetos de “desenvolvimento sustentável” que incluem: turismo religioso e ecológico, artesanato, saúde com medicina tradicional.

As oportunidades geradas pelo culto ao Santo Daime também reforçaram a necessidade de conservação da área para manter esta comunidade religiosa ativa e atrativa para a realização do “turismo religioso”. A mobilização em torno das atividades religiosas, bem como outros projetos conexos, portanto, gerou uma orientação conservacionista que se acrescentou a práticas costumeiras do extrativismo entre aquela população. Os projetos realizados no território, em especial, foram importantes para valorizar e multiplicar os saberes locais ligados aos recursos vegetais (árvores, lianas, plantas cultiváveis, etc), e as inúmeras acusações de “biopirataria” que surgiram durante esse processo levantaram uma discussão crítica entre a população sobre noções de propriedade intelectual, exploração da paisagem e dos recursos naturais do território.

Por fim, os interesses individuais sobrepostos à noção dos interesses coletivos, bem como disputas de poder ligados ao gerenciamento dos projetos geraram diversos conflitos. Esses conflitos, aliados à pressão externa de um grupo político local, que era contra a ideia de um projeto conservacionista, acabaram enfraquecendo tanto a organização de base como todo o processo de implantação da reserva. A partir desse momento de crise, as atividades ligadas à prática do Santo Daime ocuparam um espaço maior no Croa e a questão religiosa tornou-se alvo de disputa, motivada, sobretudo, pelas oportunidades econômicas e pela exploração dos recursos naturais locais que a religião gerou.

CONCLUSÃO

Com esta pesquisa, estudamos o uso e a conservação da natureza por grupos locais e sua interação com projetos e políticas regionais. Queríamos entender o ponto de vista local sobre ideias relativas à biodiversidade e à conservação da floresta em conexão com as metas internacionais sobre essas questões. Para isso, focamos nossas observações nas diversas relações estabelecidas por populações amazônicas que utilizam a biodiversidade e a floresta através de diferentes estratégias. Através de estudos de caso em duas localidades na microrregião de Cruzeiro do Sul, Acre, mostramos como essas populações vivem, pensam e se articulam em torno de objetos da natureza.

Vimos que o trabalho agrícola e o consumo de alimentos plantados é uma dimensão central da vida das populações locais, tanto de localidades com “aptidão agrícola”, como é o caso da Vila São Pedro, como de localidades “extrativistas”, como a Comunidade Croa. Esses elementos são fundamentais para a organização social e para a economia local. Toda a produção agrícola é construída e dependente das relações sociais. Essa produção gera conhecimentos, alimentos, define a memória e a legitimação sobre o território, garante a experimentação e a conservação de plantas e sementes, sobretudo, está ligada à sobrevivência e aos valores morais dessas populações.

A produção agrícola gera uma renda financeira e contribui para a cooperação familiar e comunitária. Essa produção agrícola familiar se constitui através do *ciclo de vida do grupo doméstico* que é definido pelo crescimento e multiplicação de grupos domésticos, através do *contexto fundiário* baseado na disponibilidade de terras limitada e através do *ciclo técnico-ecológico* pautado, sobretudo, na produção de mandioca.

A produção agrícola familiar também se constitui pelo uso econômico desses recursos: na Vila São Pedro, o contexto *micro-político* formado pelas políticas estaduais de apoio à produção de farinha por meio de expansão de crédito a pequenos agricultores originou uma estratégia local que articula os objetos da natureza em torno de uma noção agrícola “produtivista” com efeitos negativos tanto para a conservação da agrobiodiversidade local como da floresta.

No caso da Comunidade Croa, vimos que o contexto *ecológico-ambientalista* baseado em demandas de serviços ligados à qualidade de vida, aliado ao contexto *religioso-terapêutico* formado pelas possibilidades de parcerias estratégicas mediadas pelas questões espirituais e de cura e o *contexto cultural* ligado ao artesanato que valoriza a diversidade e gênero, originaram outra estratégia de articulação dos objetos da natureza, completamente diferente da que foi observada na Vila São Pedro. Na Comunidade Croa, os objetos da natureza têm sido articulados a partir de uma noção “ecológica” ou “ambientalista” que prevê a conservação do território e da cultura.

De modo geral, a noção “produtivista” adotada na Vila São Pedro é resultado das políticas que foram implementadas a partir dos anos 1970, época em que o país esteve sob o Regime Militar e que um grande projeto de desenvolvimento foi planejado para a Amazônia, através de investimentos públicos em obras de infraestrutura e o financiamento de atividades privadas. Em Cruzeiro do Sul, as implicações desse projeto foram sentidas com a construção da estrada BR-364, que não chegou a operar como conexão permanente, mas coincidiu com a instalação de um *projeto de colonização* – o “Projeto Santa Luzia”. Esse projeto trouxe para a região a noção de “colonos” ou produtores agrícolas orientados para o fornecimento de bens alimentícios para o mercado.

Nos anos 1980, esse processo foi acentuado com o fim dos subsídios da economia da borracha. Como consequência, a produção agropecuária entre pequenos agricultores, associada à migração de antigos seringueiros para zonas periurbanas, tomou força, com efeitos tanto para o ecossistema quanto para a economia local. A área utilizada pelos novos agricultores expandiu-se sobre a floresta e a farinha de mandioca – que já fazia parte do repertório produtivo regional desde a primeira crise da borracha no início do século XX – tornou-se o produto com maior demanda comercial.

Nesse contexto, agricultores organizados em associações e sindicato passaram a defender uma pauta voltada para a produção e comercialização da farinha. O movimento recebeu apoio do

governo estadual e municipal, e projetos e ações fortaleceram ainda mais a produção de mandioca na região, aumentando o desmatamento.

A partir do estudo na Vila São Pedro vimos então que: enquanto o governo estadual estimula estratégias produtivas ligadas à agricultura da mandioca em Cruzeiro do Sul, o discurso público do Estado tem sido marcado pela noção de conservação da floresta, invocando a noção de sustentabilidade, com respaldo em medidas legais, muitas de alcance federal, que coíbem a queima e a derrubada da mata. Há também projetos visando alternativas às práticas tradicionais de cultivo baseadas na queima, como a introdução de técnicas para repor a fertilidade do solo sem uso do fogo. Nota-se assim uma contradição entre a ênfase no produtivismo agrícola e as políticas de restrição das práticas agrícolas estimuladas pela meta de expansão da produção.

A maneira como a *economia local e regional* tem sido organizada com ênfase na exportação da farinha de mandioca vem definindo como a população agrícola de Cruzeiro do Sul têm utilizado os recursos naturais, com efeitos negativos sobre a biodiversidade e a cobertura florestal. Ou seja, embora essas populações vivam em um ambiente florestal rico em biodiversidade, esses objetos não estão sendo utilizados como base para estratégias econômicas.

A importância que a farinha de mandioca tem para esses pequenos agricultores tem sido comparada à importância que a borracha teve para os seringueiros no passado: a farinha de mandioca é considerada um produto econômico fundamental para garantir a sobrevivência dos agricultores na região, tanto quanto a borracha foi para os seringueiros. Assim, existe uma preocupação local para evitar que a economia da farinha entre em crise, do mesmo modo como ocorreu com a economia da borracha.

Essa preocupação deve-se à maneira que muitos comerciantes estão usando para vender farinha no mercado amazônico. Os comerciantes estariam comprando farinha produzida em outros municípios do Acre e identificando como originárias de Cruzeiro do Sul para ter uma melhor inserção no mercado da farinha. Essa situação tem sido chamada localmente de “biopirataria da farinha”. Segundo os produtores rurais, a farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul possui uma técnica especial de produção e é reconhecida em toda a Amazônia Ocidental como uma farinha bem feita e saborosa. A “biopirataria da farinha”, portanto, poderia colocar em risco a economia local.

O significado que a borracha possui para a população local de ex-seringueiros é muito representativo na medida em que pode estar ligado à memória da crise da economia da borracha. Essa analogia, porém, pode levar à noção de que a “sobrevivência” da região está ligada à

sobrevivência da produção da “farinha de Cruzeiro do Sul” como o único produto de valor de mercado da região. Mas a defesa da “farinha de Cruzeiro do Sul” leva a um paradoxo.

Para evitar a “biopirataria da farinha”, por exemplo, organizações rurais propuseram inicialmente um selo de autenticidade do produto, o chamado “selo verde”. Note que a menção ao “verde” foi sugerido para associar a valorização da farinha local à “defesa da floresta”, embora, como vimos, a ampliação a produção da farinha tenha tido efeitos negativos para a conservação da floresta. Existe, contudo, uma noção associada à estratégia de marketing que liga a “defesa da farinha de Cruzeiro do Sul” à “defesa da floresta”, uma noção local de que a defesa da floresta significa a defesa da agricultura local.

A proposta de “selo verde” deu lugar à proposta atual de criar uma “denominação de origem geográfica” para a Farinha de Cruzeiro do Sul. Nesse sentido, a ideia de registrar a farinha de Cruzeiro do Sul através do mecanismo de “indicação geográfica” mostra-se de extrema importância para valorizar o conhecimento ligado à sua produção. Porém, o mecanismo tem sido pensado como forma de incentivar ainda mais a produção local, sem ter sido no passado acompanhado de medidas para recuperar o uso do solo e preservar a diversidade biológica e cultural ligada à produção tradicional da farinha.

Nesse caso, portanto, a valorização do “patrimônio genético e cultural” e a proteção dos chamados “conhecimentos tradicionais” não se mostra conectada com as políticas de desenvolvimento locais baseadas na agricultura comercial de produtos regionais.

Cabe examinar agora o caso da Comunidade Croa, que se apresentaria como alternativa à estratégia seguida na Vila São Pedro. A população da Comunidade Croa reivindica a criação de uma Reserva Extrativista, incluindo-se assim no perfil de Área Protegida que inclui a maior parte da microrregião de Cruzeiro do Sul.

O processo de implantação da Reserva Extrativista no território, bem como o movimento religioso do Santo Daime e projetos de fabricação e aplicação de remédios da floresta e de artesanato indicaram estratégias conservacionistas e alternativas à estratégia produtivista baseada na intensificação agrícola. Essas iniciativas geraram um debate politizado entre a população local sobre os usos possíveis da diversidade biológica e dos conhecimentos tradicionais.

Contudo, nesse caso emergiu como dificuldade para levar essas iniciativas a cabo o problema de repartir os benefícios entre as diversas facções da população. Outras dificuldades envolveram a coordenação de atividades coletivamente face a um fim público quando essas atividades envolvem custos de cada um (esforço individual para participar de assembléias por

exemplo) e a realização de atividades públicas quando estas têm um custo alto – organizar e comunicar-se custam caro em tempo, equipamento e dinheiro. Esses problemas foram agravados com a multiplicidade de interesses – segmentados por gênero, por filiação religiosa, ou por projetos de vida – combinada com a ausência de formas consensuadas de organização da ação coletiva.

Por exemplo, as mulheres reivindicavam sua própria organização, face aos interesses defendidos pelos homens, apoiando-se em suas próprias alianças nacionais e internacionais, enquanto os membros do grupo religioso em superposição com aqueles envolvidos em projetos de medicina florestal voltavam-se para outras alianças. Cada um desses agrupamentos era representado por líderes e indivíduos com seus interesses próprios – sendo vítimas de acusações por membros de outros grupos.

Percebemos então que houve a falência de políticas públicas para apoiar formas de representação coletiva unificadas para o território e para subsidiar negociações visando a valorização esperada da biodiversidade. O efeito disso foram as elevadas expectativas de benefícios da biodiversidade (e.g. pagamento pela medicina da floresta e por serviços que poderiam ser chamados de “turismo religioso”). A efetivação desses benefícios, porém, depende de condições institucionais e de investimentos inexistentes.

Cabe notar que a população da Comunidade Croa tem se beneficiado com “serviços ambientais” e “produtos imateriais” no caso da atividade religiosa local e da medicina da floresta cujo caráter holístico depende do ambiente natural conservado. Mas as dificuldades de organizar a ação coletiva e a ausência de políticas públicas de apoio à organização local e à biodiversidade e a conservação da floresta no território geraram conflitos que se interpuseram ante a consecução dos elevados benefícios esperados da estratégia conservacionista.

Podemos, então, voltar às perguntas iniciais deste trabalho: A “biodiversidade” e a “conservação da floresta” são relevantes localmente? O que é importante localmente? Ora, é claro que a “biodiversidade” e a “conservação da floresta” são relevantes localmente. O modo de vida dessas populações está baseado em uma relação estreita com a natureza. No entanto, essas populações não vivem em um sistema fechado e isolado em si mesmo, mediado apenas pela natureza. Essas populações também participam de um sistema econômico que é baseado na produção e consumo de bens, tudo mediado pelo capital.

Na Vila São Pedro, o meio que a população tem utilizado para participar desse sistema econômico é a farinha de mandioca. Através da produção de farinha de mandioca, essa população

gera capital e tem acesso aos bens de consumo. Neste caso, a produção de farinha é tão importante quanto a biodiversidade e a conservação da floresta.

Já a população da Comunidade Croa tem utilizado de uma maneira particular oportunidades econômicas e sociais, criadas por um contexto de valorização do ambiente e de tradições indígenas. Isso foi possível devido às oportunidades geradas pelo processo de transformação do território em Reserva Extrativista, em conjunto com o movimento do *Santo Daime* no local – um movimento religioso articulado ao turismo espiritual e ecológico.

Nos dois casos, porém, as políticas públicas voltadas para a biodiversidade e a conservação da floresta são aplicadas apenas na forma de proibição a queimadas e outras medidas de controle e de limitação a “projetos agrícolas” em áreas protegidas. Essas políticas não se expressam em meios para converter a biodiversidade e a conservação da floresta em benefícios para as populações locais. As políticas ecológicas, portanto, não têm contemplado alternativas econômicas para a população local – ou não se refletem em tais alternativas.

BIBLIOGRAFIA

- AB'SABER, A. 1989. "Zoneamento ecológico e econômico da Amazônia. Questões de escala e método". In: Estudos Avançados. Universidade de São Paulo, Vol. 3, No. 5. Pp. 4-20.
- ACRE. Secretaria da Fazenda. "Controle de saída do chá ayhuasca com base em notas fiscais, entre janeiro e dezembro de 2009". Pedro Lázaro Cruz de Araújo. Agência de Cruzeiro do Sul. S/data.
- ACRE. Secretaria do Meio Ambiente. "Nota técnica. Unidade de Conservação do Croa – Cruzeiro do Sul". S/ data.
- ACRE. "Política de valorização do ativo ambiental florestal. Manual Operativo". Governo do Acre. S/ data.
- ACRE. 2007. "Programa de Apoio às Populações Tradicionais e Pequenos Produtores – Pró-Florestania. Anexo II. Projetos de Produção Sustentável e Geração de Renda. Sociedade Agrícola Da Colônia Buritirana e Sociedade Agrícola Da Colônia São Pedro". Cruzeiro do Sul - Acre, 08 de Novembro de 2007.
- ALLEGRETTI, M. 2008. "A construção social de políticas públicas. Chico Mendes e o movimento dos seringueiros". Desenvolvimento e Meio Ambiente, n. 18, p. 39-59, jul./dez. 2008. Editora UFPR.
- ALMEIDA, A. W. B. 2005. "A dimensão política dos "conhecimentos tradicionais" na Amazônia". Cadernos do CEAS, Bd. 216 (2005), S.9-30.
- ALMEIDA, M. W. B e CARNEIRO DA CUNHA, M. 2001. "Global enviromental changes and tradicional populations". In HOGAN, D. J. e TOLMASQUIM, M. T. *Human dimensions of global enviromental change: brazilian perspectives*. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Ciências.
- ALMEIDA, M. W. B e CARNEIRO DA CUNHA, M. 2002. (org). *Enciclopédia da Floresta – O Alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações*. São Paulo, Companhia das Letras.
- ALMEIDA, M. W. B. 1992. *Rubber Tappers of the Upur Juruá River: the making of a Forest Peasantry*. Darwin College. Ph.D at the University of Cambridge.

- ALMEIDA, M. W. B. 2004. "Direitos à floresta e ambientalismo: seringueiros e suas lutas". Revista Brasileira das Ciências Sociais. Vol.19, no.55,junho/2004.
- AMARAL, E. F; MELO, A. W. F. 2002. "Solos". Em ALMEIDA, M. W. B e CARNEIRO DA CUNHA, M. 2002. (org). *Enciclopédia da Floresta – O Alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações*. São Paulo, Companhia das Letras.
- ARAMBURU, M. 1992. "Aviamento, modernidade e pós-modernidade no interior amazônico". Revista Brasileira de Ciências Sociais, n.25 jun 1992. pp 82-99.
- ASAEBRICAL/CMF. 2005. "Projeto Saúde Nova Vida – continuidade". Rio Branco, Acre. Abril de 2005.
- BARNES, J. A. 1969. "Redes sociais e processo político".Tradução de Cláudio Novaes Pinto Coelho. Pp-159-194 In FELDMAN-BIANCO, B. (org). 1987. *Antropologia das sociedades contemporâneas – Métodos*. São Paulo, Global.
- BOSERUP, E. 1987. *Evolução agrária e pressão demográfica*. São Paulo, Hucitec.
- CARNEIRO DA CUNHA, M. 1999. "Populações Tradicionais e a Convenção da Diversidade Biológica". Estudos Avançados, USP, v.13, n.36, pp147-164. São Paulo, IEA.
- CARNEIRO DA CUNHA, M. 2001. "The Role of Unesco in the Defense of Traditional Knowledge". In: Peter Seitel. (Org.). *Safeguarding Traditional Culture: A Global Assessment*. Washington: The Smithsonian Institution, v. , p. 143-148.
- CARNEIRO DA CUNHA, M. 2005. "Introdução". Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN. Vol. 32. Brasília. Pp. 15-27.
- CARNEIRO DA CUNHA, M. 2009. " "Cultura" e cultura: conhecimentos tradicionais e direitos intelectuais". In *Cultura com aspas*. São Paulo. Cosac e Naif. Pp 311-373.
- CARVALHO, M. B. 2006. *Biotecnologia, Estado, e Poder na Amazônia: o caso CBA - Manaus*. Dissertação de mestrado. IFCH/UNICAMP, Campinas, SP.
- CGEM. 2002. Ministério do Meio Ambiente. Brasília – DF.
- COSTA, E. M. L. 1998. *Da patronagem à Associação: poderes em disputa na Reserva Extrativista do Alto Juruá, Acre*. Dissertação de mestrado. IFCH/UNICAMP, Campinas, SP.

- COSTA, E. M. L. 2010. *Uma floresta politizada: relações políticas na Reserva Extrativista do Alto Juruá*. Tese de doutorado. IFCH/UNICAMP, Campinas, SP.
- CPI – ACRE/SOS AMAZONIA. 2009. “Reunião de Trabalho: Dinâmicas Transfronteiriças na região Acre/Brasil – Ucayali/Peru: o papel das ONGs e futuras parcerias binacionais”. Apresentação do trabalho: Agendas bilaterais, grandes projetos de infra-estrutura e políticas públicas nacionais na fronteira Brasil-Peru. Marcelo Piedrafita Iglesias. Rio Branco – Acre, 25 a 27 de novembro de 2009.
- CUNHA, A. G. 1999. *Dicionário Histórico das Palavras Portuguesas de Origem Tupi*. São Paulo: Melhoramentos; Brasília: UNB.
- DA MATTA, R. 1983. *Carnavais, malandros e heróis*. Zahar Ed. Rio de Janeiro – RJ.
- DELEUZE, G. E GUATTARI, F. 1995. *Mil platôs. Capitalismo e esquizofrenia*. Vol.1. Tradução Aurélio Guerra Neto e Célia Pinto Costa. São Paulo, Editora 34.
- EMPERAIRE & KATZ. 2007. *Rapport Biodivalloc – Amazonie*. Terceiro Semestre. Texto não publicado.
- EMPERAIRE, L. 2002. “A agrobiodiversidade, o exemplo das mandiocas na Amazônia”. *Ciência Hoje*, Rio de Janeiro, v. 32, n. 187, p. 28-33.
- EMPERAIRE, L. 2005. “A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira. Recurso e Patrimônio”. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN*. Vol. 32. Brasília. Pp. 15-27.
- EMPERAIRE, L.; ELOY, L.; CARNEIRO DA CUNHA, M.; ALMEIDA, M.W.B.; SANTILLI, J.; VELTHEM, L. H.; KATZ, E.; RIZZI, R.; SILVEIRA, S. 2012. “D'une production localisée à une indication géographique en Amazonie: les enjeux écologiques de la production de farinha de Cruzeiro do Sul”. *Cah Agric* 21, n. 8, 2012, pp. 25-33. doi : 10.1684/agr.2012.0537
- EMPERAIRE, L.; PINTON, F. 2000. “A farinha de mandioca, um elo dos sistemas extrativistas”. In: Laure Emperaire. (Org.). *A floresta em jogo, o extrativismo na Amazonia Central*. Sao Paulo: Unesp, Imprensa Oficial do Estado, v. , p. 57-67.
- EMPERAIRE L.; VELTHEM L. H. V.; OLIVEIRA A. G. D.; SANTILLI J.; CARNEIRO DA CUNHA M. AND KATZ E. 2010. *Dossiê de registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro*. Brasília: ACIMRN / IPHAN / IRD / Unicamp-CNPq. 235 p.

- ESCOBAR, A. 1996. "Viejas e nuevas formas de capital y los dilemas de la biodiversidade". In Escobar, A e Pedrosa, A. *Pacífico: desarrollo o diversidad? Estado, capital e movimientos sociales em el Pacífico Colombiano*. Bogotá: Cerece e Ecofondo.
- ESCOBAR, A. 1998. "Whose Knowledge, Whose Nature? Biodiversity, conservation, and the Political Ecology of Social Movements" *Journal of Political Ecology* Vol.5 1998 Pp53-82.
- ESCOBAR, A. 1999. "After Nature: Passos para uma ecologia política antiessencialista". *Current Anthropology* 40 (1): 1-30, 1999. Tradução de Gabor Basch. In *Temáticas*. Campinas, 12 (23/24): 67-122. Jan/dez 2004.
- FERGUSON, J. 1994. *The anti-politics machine. "Development", Depoliticization, and Bureaucratic Power in Lesotho*. University of Minnesota. 1994
- GARCÍA, W. 2003. *Manejo sostenible de la agrobiodiversidad de tubérculos andinos: síntesis de investigaciones y experiencias en Bolivia*. Cochabamba, Bolívia, Fundación PROINPA.
- GLUCKMAN, M. 1958. "Análise de uma situação social na Zululândia moderna". In FELDMAN-BIANCO, B. 1987. (org). *Antropologia das sociedades contemporâneas – Métodos*. São Paulo: Global.
- GODÓI, E. P. 1998. "O sistema do lugar: história, território e memória no sertão". Em NIEMEYER, A. M. e GODÓI, E. P. *Além dos territórios: para um diálogo entre a etnologia indígena, os estudos rurais e os estudos urbanos*. Campinas, Mercado das Letras.
- GODÓI, E. P. 1999. *O trabalho da memória. Cotidiano e história no sertão do Piauí*. Campinas, Editora da Unicamp.
- GOODLAND, R; IRWIN, H. 1975. *Selva Amazônica: do inferno verde ao deserto vermelho?* São Paulo, Itatiaia e Universidade de São Paulo.
- GOULART, S. L. 2002. "O contexto de surgimento do culto do Santo Daime: formação da comunidade e do calendário ritual". In Labate, Beatriz e Araújo, Wladimir Sena (org). *O uso ritual da ayahuasca*. Campinas, SP. Mercado das Letras; São Paulo: FAPESP, 2002.
- GOULART, S. L. 2005. "Contrastes e continuidades em uma tradição religiosa amazônica: os casos do Santo Daime, da Barquinha e da UDV". In Labate, Beatriz Caiuby e Goulart, Sandra Lucia (org). *O uso ritual das plantas de poder*. Campinas – SP: Mercado das letras, 2005.

- HARAWAY, D. 1992. "The promises of monsters: a regenerative politics for inappropriated others". In *Cultural Studies*. Edited by Lawrence Grossberg, Cary Nelson and Paula A. Treichler. London, Routledge.
- HIRSCHMAN, A. O. 1987. *O Progresso em Coletividade. Experiências de base na América Latina*. Tradução de João Francisco Bezerra. Fundação Interamericana, Rosslyn.
- IBAMA/MMA/ARPA. 2006. "Criação de uma Unidade de Conservação de Uso Sustentável entre os rios Croa, Valparaíso e Juruá". Relatório-síntese de Atividades. Maio/2005 – Agosto/2006. Analista Ambiental CNPT/IBAMA: Pablo de Ávila Saldo. Cruzeiro do Sul, Acre, Agosto de 2006.
- IBAMA/MMA/ARPA. 2007 a. "Identificação e criação de Novas Unidades de Conservação. Mapeamento Comunitário Participativo para subsidiar a proposta de criação de UC de Uso Sustentável nas áreas dos rios Croa, Valparaíso e margem direita do rio Juruá - Cruzeiro do Sul – AC". Relatório de Atividades. Consultora responsável: Silvana Rossi. Rio Branco, 2007.
- IBAMA/MMA/ARPA. 2007 b. "Mapeamento comunitário participativo para criação de Unidade de Conservação de Uso Sustentável nos rios Croa, Valparaíso e margem direita do rio Juruá, no município de Cruzeiro do Sul, Acre". Relatório de Atividades. Consultora responsável: Silvana Rossi. Rio Branco, Acre, 2007.
- IBAMA/MMA/ARPA. 2007 c. "Diagnóstico Socioeconômico para criação de uma Unidade de Conservação de Uso Sustentável em Cruzeiro do Sul – Acre". Consultora responsável: Sandra M. S. Rocha, Novembro de 2007.
- INCRA. 1980. Projeto Fundiário Alto Juruá. Arrecadação Gleba "São Pedro". Cruzeiro do Sul - Mâncio Lima /AC. 12.03.1980. Ementa: Processo piloto de arrecadação de terras devolutas.
- INCRA. 1978. Projeto Fundiário Alto Juruá. Arrecadação III C "Colônia São Pedro". Cruzeiro do Sul - AC. 26/06/1978.
- KATZ, E. 2009. "Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?" In Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41, jan./jun. 2009.
- KOHLHEPP, G. 2002. "Conflitos de interesse no ordenamento territorial da Amazônia brasileira". In ESTUDOS AVANÇADOS 16 (45), 2002.

- LABATE, B. C. 2000. *A reinvenção do uso da ayahuasca nos centros urbanos*. Dissertação de Mestrado. IFCH/Unicamp. Campinas. 2000
- LABATE, B. C. 2005. “Dimensões legais, éticas e políticas da expansão do consumo da ayahuasca”. In Labate, Beatriz Caiuby e Goulart, Sandra Lucia (org). *O uso ritual das plantas de poder*. Campinas – SP: Mercado das letras, 2005.
- LABATE, B. C. 2011. *Ayahuasca Mamancuma merci beaucoup: internacionalização e diversificação do vegetalismo ayahuasqueiro peruano*. Tese de Doutorado. IFCH/Unicamp. Campinas. 2011.
- LATOUR, B. 1994. *Jamais fomos modernos*. São Paulo, Editora 34.
- LATOUR, B. 2004. *Políticas da Natureza: como fazer ciência na democracia*. Bauru, SP: Edusc.
- LATOUR, B. 2008. *Reemsemblar lo social: una introducción a La teoria Del ator-rede*. Buenos Aires, Manantial.
- LIMA, E. C. 1994. *Katukina: história e organização social de um grupo pano no Alto Juruá*. Dissertação de Mestrado. Departamento de Antropologia. Universidade de São Paulo.
- LIMA, E. C. e LABATE, B. C. 2007. “ “Remédio da Ciência” e “Remédio da Alma”: os usos da secreção do kambô (*Phyllomedusa bicolor*) nas cidades”. Campos. *Revista de Antropologia Social*. Vol. 8. No. 1. Pg. 71-90. UFPR: Curitiba. 2007
- LUNA, M. B. A. 2003. *Afinal, quem tem mais direito? Conflitos e noções de justiça na Reserva Extrativista do Alto Juruá*. (dissertação de mestrado). UNICAMP, Campinas, SP.
- MACRAE, E. 1992. *Guiado pela Lua. Xamanismo e uso ritual da ayahuasca no culto do Santo Daime*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1992.
- MARTINS, H. M. 2006. *Os Katukina e o Kambô: aspectos etnográficos da construção de um projeto de acesso a conhecimentos tradicionais*. Dissertação de Mestrado. Departamento de Antropologia. Universidade de Brasília.
- MDA. 2011. *Sistemas de Informações Territoriais: “Plano Territorial do Desenvolvimento Rural Sustentável do Vale do Juruá”, Acre, 2011*.
- MEGGERS, B. 1987. *Amazônia, a ilusão de um paraíso*. São Paulo, Itatiaia e Ed. Universidade de São Paulo.

- MULLER, M. R. 2002. *Protección sui generis de conocimientos indígenas en la Amazonía*. Miraflores, Peru, Sociedad Peruana de Derecho Ambiental.
- NITSCH, M. 2002. "O futuro da Amazônia: questões críticas, cenários críticos". In Estudos Avançados/USP. No.46, set-dez, 2002. Pp.141-156.
- NITSCH, M. 2009. "Natural vs. Social Science Concepts in Applied Research on Amazonia: a critical assessment". In Vieira, I. C. G., Cardoso da Silva, J. M., Oren, D. C., D'Incao, M. A. (orgs): Diversidade biológica e cultural da Amazônia. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2009, PP-319-346.
- OSTROM, E. 1992. *Governing the commons*. Cambridge University Press, New York.
- PACTA. 2004. "Agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais associados na Amazônia". Projeto apresentado ao CNPq e o IRD (Institut de Recherche pour le Développement, França). Processo 02000.005654/2005-78.
- PACTA. 2005 a. "Ata de reunião em Cruzeiro do Sul (Acre), na sede regional do Conselho Nacional do Seringueiros (CNS). Primeiros esclarecimentos e acordos sobre termo de anuência prévia para a realização do estudo "Agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais associados na Amazônia"". 30 de outubro de 2005.
- PACTA. 2005 b. "Termo de anuência prévia para a realização do estudo "Agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais associados na Amazônia"". (Sem assinaturas).
- PACTA. 2006-2007. "Relatório anual de atividades do projeto "Populações locais, agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais na Amazônia brasileira" 2006-2007".
- PACTA. S/data. "Relatório sobre a consulta para realização da pesquisa "Agrobiodiversidade e conhecimentos tradicionais associados na Amazônia"".
- PANTOJA, F. M. C. (coord.) 2003. "Levantamento sócio-econômico ambiental nas bacias do Rio Croa e Alto Lagoinha - Acre. Relatório de campo". Rio Branco: MMA/SCA, WWF.
- PANTOJA, F. M. C. 2001. *Os Milton. Cem anos de história familiar nos seringais*. Tese de doutorado. UNICAMP. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Campinas – SP.
- PANTOJA, F. M. C. et al. 2002. "Botar roçados" In ALMEIDA, M. W. B e CARNEIRO DA CUNHA, M. 2002. (org). *Enciclopédia da Floresta – O Alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações*. São Paulo, Companhia das Letras.

- PAOLIELLO, R. M. 1998. “Estratégias possessórias e constituição de espaços sociais no mundo rural brasileiro: o contexto da Baixada do Ribeira”. Em NIEMEYER, A. M. e GODÓI, E. P. *Além dos territórios: para um diálogo entre a etnologia indígena, os estudos rurais e os estudos urbanos*. Campinas, Mercado das Letras.
- POSTIGO, A. A. 2010. *A terra vista do alto: usos e percepções acerca do espaço entre os moradores do Rio Bagé, Acre*. (tese de doutorado). UNICAMP. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. 2010.
- REZENDE, R. S. 2010. *Das Colocações à Vila: processos de urbanização no Alto Rio Tejo, Acre*. (dissertação de mestrado). UNICAMP, Campinas, SP.
- SANTILLI, J. F. 2004. “Conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade: elementos para um regime jurídico *sui generis* de proteção”. In PLATIAU, A. F. B; VARELLA, M. D (org). 2004. *Diversidade biológica e conhecimentos tradicionais*. Belo Horizonte: Del Rey (Coleção Direito Ambiental, 2).
- SEIXAS, A. C. P. S. 2008. *Entre terreiros e roçados: a construção da agrobiodiversidade por moradores do Rio Croa, Vale do Juruá (AC)*. Dissertação de Mestrado. Centro de Desenvolvimento Sustentável. Universidade de Brasília.
- SHEPARD JR., G. H. 2005. “Venenos divinos: plantas psicoativas dos machiguenga do Peru”. In Labate, Beatriz Caiuby e Goulart, Sandra Lucia (org). *O uso ritual das plantas de poder*. Campinas – SP: Mercado das letras.
- SILVEIRA, J. S. 2009. *A multidimensionalidade da valorização de produtos locais: implicações para políticas públicas, mercado, território e sustentabilidade na Amazônia*. Tese de Doutorado. Centro de Desenvolvimento Sustentável. Universidade de Brasília.
- SILVIA, A. L. 2007. “Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil)”. *Revista De Antropologia*, São Paulo, Usp, Vol. 50, Nº 1.
- SOPLÍN, S. P. 2008. *Agrobiodiversidad nativa del Perú y patentes*. 1ª. Edição. Lima, Perú: Sociedad Peruana de Derecho Ambiental.
- TASTEVIN. 2008 a. “Preparação e uso da mandioca na região do Médio-Amazonas e de seus afluentes.” Tradução de José Ribamar Bessa Freire. (texto original de 1954). In FAULHABER,

- P. e MONSERRAT, R. (org.) 2008. *Tastevin e a etnografia indígena. Coletânea de textos produzidos em Tefé (AM)*. Série Monografias. Museu do Índio – FUNAI. Rio de Janeiro.
- TASTEVIN. 2008 b. “O maravilhoso desenvolvimento da agricultura, sempre “pré-colombiana” dos índios insubmissos da Amazônia brasileira”. Tradução de Marília Botelho. (texto original de 1955) In FAULHABER, P. e MONSERRAT, R. (org.) 2008. *Tastevin e a etnografia indígena. Coletânea de textos produzidos em Tefé (AM)*. Série Monografias. Museu do Índio – FUNAI. Rio de Janeiro.
- TURA, L. R. 2000. “Notas introdutórias sobre os Fundos Constitucionais de Financiamento e sua configuração na Região Norte” In: Tura, L. R. e Costa, F. A. (org). *Campesinato e Estado na Amazônia*. Brasília, Brasília Jurídica: FASE.
- TURNER, V. 1957. *Schism and continuity in an african society. A estudy of ndembu village life*. Manchester, University Press.
- VAN VELSEN, J. 1967. “A análise situacional e o método de estudo de caso detalhado”.Tradução de Irith G. Freudenhein. Pp.345-374. In Feldman-Bianco, B. (org). 1987. *Antropologia das sociedades contemporâneas – Métodos*. São Paulo, Global.
- VELTHEM, L. H. V. 2007. “Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre)”. In REVISTA DE ANTROPOLOGIA, SÃO PAULO, USP, 2007, V. 50 Nº 2.
- WEINSTEIN, B. 1993. *A borracha na Amazônia: expansão e decadência, 1850-1920*. Tradução de Lólio Lourenço de Oliveira. São Paulo: HUCITEC.
- WWF. 2004. “Novas ações de organização comunitária, sensibilização e educação ambiental nas bacias dos rios Croa e Alto Alagoinha”. Relatório de atividades. Consultora técnica: Silvana Rossi. Rio Branco, Maio de 2004.