

## AGRICULTURA FAMILIAR E AGROEXTRATIVISMO: ESTUDO DE CASO EM COMUNIDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE TURMALINA, ALTO JEQUITINHONHA

Erick Jose de Paula **Simão**, UFMG, erick-jdps@hotmail.com<sup>1</sup>;  
Flávia Maria **Galizoni**, UFMG, flaviagalizoni@yahoo.com.br<sup>2</sup>;  
Emília Fernandes **Pereira**, UFMG, emiliafernandes\_pdi@hotmail.com<sup>3</sup>;  
Ana Flávia Rocha **Santos**, UFMG, ana.flavia.rocha@outlook.com<sup>4</sup>  
Órgãos financiadores: CNPQ e FAPEMIG.

**RESUMO:** O agroextrativismo desenvolve um papel importante na dieta alimentar de famílias de agricultores e agricultoras no rural do Alto Jequitinhonha, os frutos coletados na natureza servem como “mistura”, são também beneficiados e algumas vezes vendidos para assegurar renda. Nesse sentido, este trabalho tem como objetivo estimar os frutos nativos que fazem parte da dieta alimentar de 6 comunidades rurais do Alto Jequitinhonha, buscando compreender o local de coleta dos recursos e as principais dificuldades. Foram entrevistadas 57 famílias de seis comunidades do município de Turmalina. Abordou-se se sobre aspectos socioeconômicos, pauta produtiva e o sistema de coleta de frutos. Os resultados apontam 12 frutos extraídos por esses agricultores e agricultoras, sendo o pequi o principal, este é consumido de diversas formas. Em relação as dificuldades as famílias relatam sobre a escassez de frutos e o acesso restrito a chapada que é utilizada por empresas de monocultivo de eucalipto.

**PALAVRAS-CHAVE:** Agricultura familiar. Agroextrativismo. Alto Jequitinhonha.

### 1. Introdução

O ser humano estabelece a todo o momento relações com a natureza e seus ambientes, o extrativismo é fruto desta relação. Consiste na coleta de recursos disponíveis, podendo ser de origem animal ou vegetal e é praticado por toda a sociedade em perímetros urbanos ou no rural.

Para as famílias de agricultores rurais do Alto Jequitinhonha os recursos da natureza são considerados como dons divinos, dados sem restrição e cabe aos agricultores preservar. É nesta relação de respeito que essas famílias criam normas de coleta, todo recurso deve ser compartilhado e para isto não se pode usar de maneira inconsequente, são estabelecidas leis de uso que quando infringidas, podem ser sancionadas algumas restrições e em casos extremos são acionados órgão competentes.

A cerca é um instrumento simbólico, a terra é utilizada em comum, quando um agricultor está exercendo algum trabalho sobre ela, tem dono, caso contrário qualquer morador da comunidade pode permitir o seu gado de ali pastar. É este sistema de uso comum que as chapadas do Alto Jequitinhonha são submetidas, nestas são feitas as soltas de gado, coleta de frutos, exploração de lenhas e pesca, por toda comunidade. As grotas, outro ambiente do Alto Jequitinhonha, são mais reservadas, cada família estrutura sua residência próximo a um curso

d'água e em volta estabelece a lavoura, os quintais e a horta.

Os alimentos encontrados na chapada são de extrema importância para essas famílias de agricultores, tanto quanto os produtos da lavoura, é a combinação dos dois que forma a pauta alimentar e o que se conhece por agroextrativismo. Não há utilização de insumos externos na lavoura, o que garante uma alimentação livre de veneno, já os alimentos do extrativismo são responsáveis por diversificar a dieta, tornando as comunidades seguras quanto a sua alimentação.

Contudo, as chapadas estão atualmente sob domínio de reflorestadoras, o uso da terra é em função do monocultivo de eucalipto. Desta forma, o objetivo do seguinte artigo é a estimar os frutos nativos que fazem parte da dieta alimentar de 6 comunidades rurais do Alto Jequitinhonha, buscando compreender onde está sendo feita a coleta dos recursos e principais dificuldades.

## 2. Agricultura familiar e os bens comuns no Alto Jequitinhonha

Os agricultores familiares do Alto Jequitinhonha vivem em comunidades rurais criadas através de certos níveis de parentescos, embora não seja só sangue que os ligam. Essas famílias possuem laços fortes, dados por uma série de arranjos locais, que são herdados e serão posteriormente passados para os filhos. Os saberes tradicionais perpetuados por esses agricultores estão estruturados na habilidade e jeito de lidar com os recursos naturais do território (RIBEIRO, *et al.* 2005).

É neste jeito de lidar com a natureza que os agricultores familiares praticam o extrativismo que é componente importante da produção dessas famílias, essencial, por sua estabilidade no correr do ano, por servir de “mistura” e variar a dieta, pela produção de lenha que é utilizada em diversas atividades, bens de uso doméstico (madeiras, sabões, remédios, ornamentos) e também por significar, em alguns casos, fonte de renda. Os agricultores coletam flores de sempre-vivas, frutos de pequi e panã (RIBEIRO *et al.* 2005). A coleta de frutos se dá ao decorrer do ano, mesmo que de maneira não obrigatória, os agricultores respeitam a sazonalidade e a oferta, se pega o que está disponível e se preserva.

O alto Jequitinhonha está localizado em ambientes de cerrado com transição para a mata atlântica e caatinga, e parcialmente inserido no clima semiárido, apresenta terras planas com vegetações predominantemente de campo e baixa fertilidade natural do solo, designadas de chapadas (RIBEIRO *et al.*, 2005). As Chapadas são constituídas por feições típicas dos Cerrados (cerrado restrito, cerradão, campo cerrado). Essas áreas foram historicamente ocupadas em regime comunal pelas comunidades tradicionais camponesas que ali praticaram a solta de gado e o agroextrativismo de frutos nativos (GALIZONI, 2007).

Contudo, o Estado brasileiro através de incentivos fiscais, durante a década de 1970, favoreceu a implementação de reflorestadoras nessas chapadas, reduzindo o acesso das famílias de lavradores que ficaram restritas as grotas (RIBEIRO *et al.* 2007). Os incentivos fiscais eram destinados a grandes e médios produtores, causando uma expansão de monocultivos, a substituição de áreas nativas por monoculturas de eucaliptos foi apontada como um projeto de desenvolvimento para o território do Alto Jequitinhonha, mas seus efeitos foram em direção contrária: empobreceu a economia e causou degradação ambiental (ÂNGULO, 2002).

A degradação ambiental dificulta a manutenção dos agroecossistemas da região, a vegetação nativa foi retirada o que compromete extração de frutos que ali tinham origem, esta atividade trouxe consequências também para fauna e para os solos, que passaram a receber agentes químicos utilizados no monocultivo de eucalipto, bem como a água que em diversos locais se tornou escassa.

As famílias de agricultores do Alto Jequitinhonha são responsáveis pela grande maioria dos alimentos que consomem, o que garante a segurança alimentar. Os alimentos produzidos por elas se destacam por não dependerem de insumos externos a unidade familiar, sejam

químicos, biológicos ou até mecânicos. Como observou Grisa (2007), é o poder de desfrutar de alimentos seguros, livres de “venenos”, que faz persistir o autoconsumo nos estabelecimentos de famílias de agricultores. Mesmo que possa ocorrer sazonalidade de oferta de alimentos, ou que a produção de alimentos não seja satisfatória, a relevância do autoconsumo está na base da segurança e soberania alimentar dos agricultores, essa percepção se configura também a frutos oriundos do extrativismo tão presentes na mesa dessas famílias.

### 3. Metodologia

O Vale do Jequitinhonha ocupa 14,5% da área total do estado de Minas Gerais e, geralmente, é subdividido pelo extinto Ministério do Desenvolvimento Agrário em três Territórios da Cidadania, que apesar de serem contínuos, têm particularidades, sendo: i) Alto Jequitinhonha; ii) Médio Jequitinhonha; e iii) Baixo Jequitinhonha. O desenvolvimento ocorreu durante o ano de 2018 nas comunidades rurais Cabeceira do tanque, Campo Alegre, Campo Buriti, Gentio, José Silva e Poço D’água, no município de Turmalina, inserido no território do Alto Jequitinhonha.

**Figura 1** – Mapa de localização do Vale do Jequitinhonha e divisões.



Fonte: <https://www2.ufmg.br/polojequitinhonha/O-Vale/Sobre-o-Vale>, 2015

A pesquisa de campo que originou este artigo foi conduzida em parceria com o Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica (CAV), uma instituição fundada por agricultores familiares originalmente organizados no Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Turmalina. Também os membros do Núcleo de Pesquisa e Apoio à Agricultura Familiar (NPPJ), atuante na Universidade Federal de Minas Gerais desde 2009, compuseram a equipe de pesquisa e colaboraram no processo de construção do objeto de estudo.

Apoiado pela Metodologia Participativa de Extensão Rural para o Desenvolvimento Sustentável (EMATER 2006), na segunda etapa foi realizado um reconhecimento de campo nas comunidades rurais, por meio da caminhada guiada por agricultores familiares das próprias comunidades, indicados previamente pelo CAV, estes são agricultores e agricultoras detentores de grande saber tradicional que conhecem as realidades e diversidades das comunidades; buscou-

se reconhecer os diversos ambientes em que as comunidades se inseriram, esta etapa foi crucial para o entendimento dos locais de coleta dos frutos nativos, as famílias têm nomes específicos para cada ambiente. Foram efetuadas também entrevistas semiestruturadas (QUEIROZ, 1983); este método permite que perguntas sejam introduzidas ou aprofundadas de acordo com a necessidade do pesquisador em atingir seus objetivos ou para seguir “pistas” novas dadas pelos entrevistados, isto possibilitou a coleta de dados socioeconômicos das famílias.

A seleção de famílias a serem estudadas foi criteriosa e contou com o auxílio do CAV e dos especialistas locais que haviam participado da caminhada guiada. Os critérios utilizados foram: famílias com diferentes fontes de renda; residentes no centro da comunidade, nucleadas, mas também as famílias mais distantes deste centro; fizessem lavoura anualmente e que não fizessem; agricultores com idades mais avançadas e jovens. Para os frutos da natureza houve a elaboração de um quadro de apoio, contendo perguntas que contemplassem quatro aspectos: i) quais frutos eram coletados; ii) em qual época do ano; iii) em qual local era feita a coleta e; iv) destino dado ao fruto. Ao fim do questionário os entrevistados descreviam as principais dificuldades encontradas para a execução da atividade.

Os dados quantitativos foram tabulados com auxílio do programa Excel. Os dados qualitativos foram transcritos e sistematizados. Ambas as informações - quantitativas e qualitativas - articuladas deram base para a análise dos resultados.

#### 4. Comunidades rurais: famílias, atividades e recursos

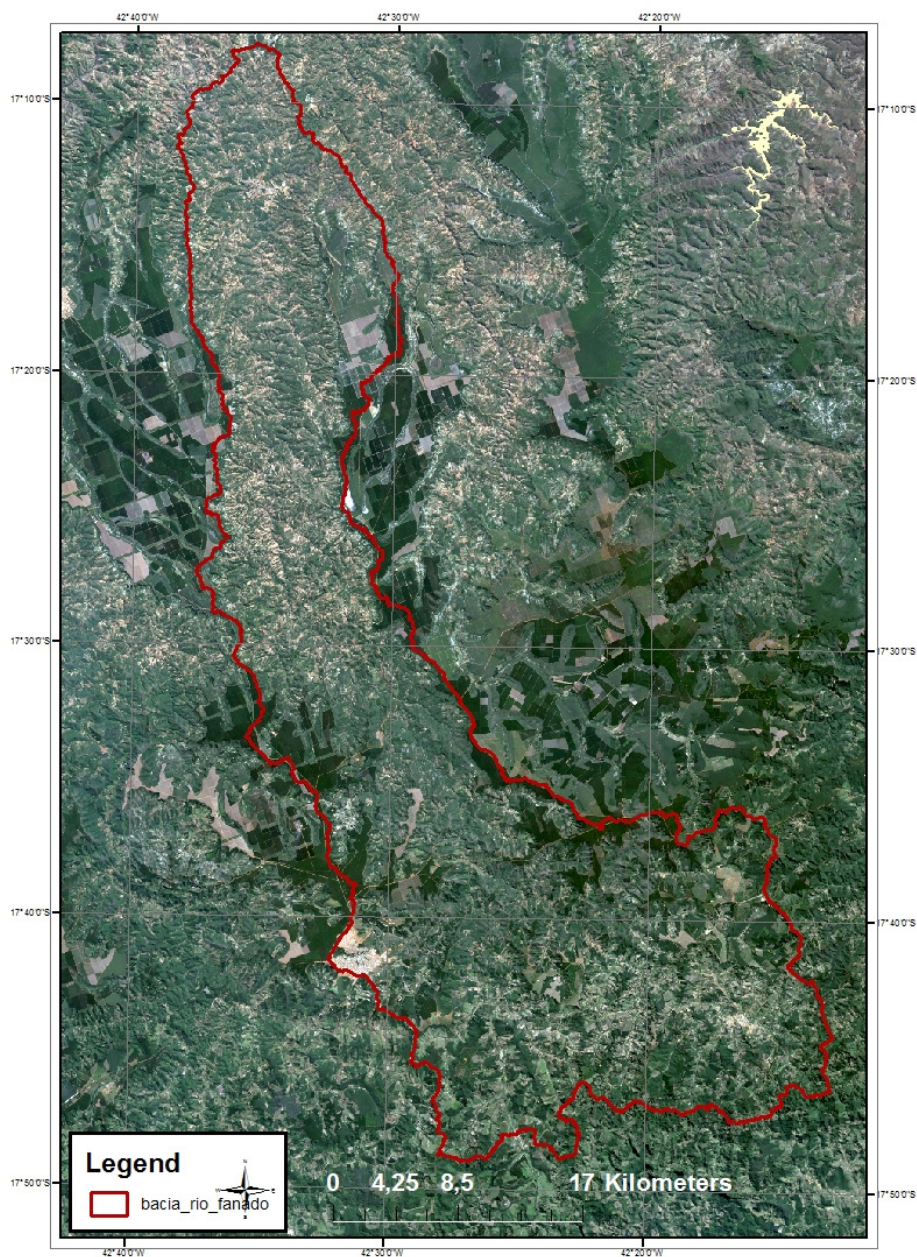
As comunidades rurais objetos deste estudo fazem parte da microbacia do rio Fanado (Figura 2) e, Faustino (1996) caracteriza como uma área de drenagem divergindo para um curso principal de uma sub-bacia, sendo que a área estimada de uma é menor que 100 km<sup>2</sup>. Desta forma, segundo Gonçalves (1997), o Fanado é um rio da sub-bacia do Araçuaí, que por sua vez é um dos afluentes de alta importância que compõe a bacia hidrográfica do Rio Jequitinhonha. A área de recarga do rio é composta por uma chapada alvo das políticas de desenvolvimento da década de 1970, o seu uso se dá em grande maioria em função do monocultivo de eucalipto.

O município de Turmalina, situado no Alto Jequitinhonha, contava em 2010 com uma população de 18.055 habitantes. Destes, cerca de 67% moravam na sede urbana e 33% na área rural.

Ao todo 477 famílias, 2000 pessoas nas seis comunidades alvo deste estudo que estão localizadas em ambientes de grotas que outrora fora caracterizado por Ribeiro *et al.* (2005) como locais de abundância de água e boas terras, as quais os agricultores chamam de “terras de cultura”, essas possibilitam o cultivo de uma diversidade de alimentos que compõe a lavoura como a cana, mandioca, milho, feijões e abóboras, apenas uma comunidade está na chapada, Campo Buriti.

Ao total foram entrevistadas 57 famílias camponesas que representam 3,5% de toda população rural do município de Turmalina, formadas por homens, pais de família com idade média de 61 anos e as mulheres, mães de família, com 56 anos de idade. Registrou-se a média de 7 pessoas por famílias, mas quando se busca estabelecer o número de moradores por residência, percebe-se um decréscimo 3,5, dentro disto os filhos que residem com os pais estão com média de 18 anos.

Figura 2 – Área da microbacia do Rio Fanado.



Fonte: Google Earth, 2017.

Esses indivíduos se reconhecem como lavradores, é esta a principal ocupação, estão ligados a terra, 87% dos moradores trabalham na própria unidade de produção e é nesta que encontram a renda monetária que está em primeiro lugar vinculada à agropecuária, seguida por aposentadoria, 30% dos residentes nessas comunidades são aposentados. Outras duas fontes de renda encontradas foram o artesanato e o trabalho vinculado à sazonalidade, o artesanato é desenvolvido pelas mulheres e muito presente nas seis comunidades; 13% dos moradores disseram ter uma rotina de trabalho em outras regiões do próprio estado ou do país.

Em relação à lavoura 84% das famílias a fazem anualmente, com base em quatro alimentos essenciais: milho, feijão, mandioca e a cana. Esses alimentos são muito utilizados no beneficiamento, onde que 77% das famílias o fazem sendo os principais: farinha de mandioca, derivados da cana, derivados do milho, derivados do leite e do pequi – produto do agroextrativismo. Contudo, as comunidades convivem com uma realidade crítica de escassez hídrica, elas precisam combinar diversas fontes de água para conseguir atingir um consumo

básico.

Políticas e programas públicos são essenciais para garantir o acesso à água nessas comunidades, tem-se presença de caixa para captação de água da chuva, também de poços artesianos, cisterna manual, caixa terreirão P1+2 e algumas famílias precisam contar com o caminhão PIPA fornecido pela prefeitura. Esses agricultores estabeleceram uma espécie de sistema de consumo onde há uma hierarquia, primeiro prioriza-se o consumo humano, depois divide a água com os animais, a horta e os quintais.

Mesmo que estabelecidas em uma microbacia, são poucas as famílias que têm acesso ao Rio Fanado que é o maior curso de água próximo a elas, apenas 31,6% fazem uso desta água para o consumo humano e 26% contam com a água de nascentes, entretanto, são poucas as nascentes que conseguem desaguar no rio Fanado. Essa situação hídrica conduz essas famílias a uma organização impar, em todas as comunidades há associação comunitária, em que são debatidos interesses comunitários, como a água e também formadas as normas e leis tradicionais que regem os recursos da natureza.

## 5. Os frutos do agroextrativismo

O agroextrativismo pode ser definido como a extração de produtos da natureza, seja ele de uso alimentício, medicinal, como fonte de energia, para confecção de objetos, dentre outros, isto é, uma prática de retirada de recursos da natureza não-predatória, como observado por Drummond (2002). Nesse sentido as comunidades agroextrativistas detêm de um vasto conhecimento adquirido de geração para geração, que propicia que esses produtos sejam retirados sem causar nenhum impacto ambiental negativo à natureza, visto que há um maior cuidado em relação ao ciclo biológico de cada produto extraído (MENDES; NEVES; NEVES, 2016).

As famílias de agricultores do Alto Jequitinhonha caracterizam os recursos da natureza como, por exemplo, frutos, ervas, lenhas como bens em fluxo, pois tem uma renovação mais breve. A regulação desses recursos é mais branda, como vista por Ribeiro *et al.* (2005), se a oferta é elevada a regulação é menos restritiva e mais comunitária, por isso o consumo é livre, pode ser feito por qualquer pessoa. São produtos de produção natural e renovável, são um pouco mais das pessoas que vivem na comunidade e é a gestão dessas famílias que permitem a coleta, contudo, são prescritos as técnicas de extração e o objetivo de consumo (RIBEIRO *et al.* 2005).

Desta forma o agroextrativismo das famílias de agricultores rurais do cerrado torna-se uma alternativa de preservação ambiental frente ao histórico de ocupação de terras na região, marcado por um modelo de desenvolvimento hegemônico, consequência da revolução verde. Torna-se também uma ferramenta importante para conservação da biodiversidade na região, entendendo que a prática agroextrativista alia a produção com a conservação ambiental como concluído por pesquisa feita por Freitas no ano de 2009.

Das famílias que contemplam este estudo, 91% disseram coletar frutos da natureza, como pode ser visto na tabela 1, o pequi é o principal fruto de coleta, ele é consumido de diversas formas, seja o fruto cozido no arroz ou na carne, comido com farinha ou feijão e também a sua utilização no beneficiamento para formar o óleo ou o licor. O pequi é nativo do cerrado brasileiro, de ocorrência durante o verão, é nesta época do ano que a feira municipal de Turmalina se enche do amarelado característico do pequi e seu cheiro penetrante. Muitos agricultores encontram no comércio do pequi sua fonte de renda e de alimento durante os meses de dezembro-fevereiro, visto que 87,7% das famílias pesquisadas realizam a coleta deste fruto.

Na busca por investigar mais sobre o destino do tão cobiçado pequi, se percebe que o consumo dentro do núcleo familiar é significativo, então a quantidade de fruto coletado é muito variada, como relatam os próprios agricultores. Dessas famílias, 12% executam o

beneficiamento do pequi a fim de produzir o óleo, a quantidade de óleo produzido anualmente entre elas é diferente, a média é de 9,6 litros por núcleo familiar, para efetuar este cálculo retirou-se a família que produz 90 litros de óleo de pequi, pois destoava muito dos demais valores declarados, contudo, há se de fazer um adendo, esta família produz tanto para consumo próprio quanto que para venda na feira.

Outro fruto muito encontrado no cerrado brasileiro é a mangaba, são 56,1% dos agricultores que utilizam dela para complementar sua dieta, consomem o fruto in natura, na forma de sucos, produz-se polpas congeladas, e algumas regiões utilizam o fruto para fabricar xaropes e doces, além desta grande serventia a mangaba tem forte apreço medicinal.

A jaca é um nome dado a diversos frutos que são coletados na natureza como, por exemplo, o panã muito importante para esses agricultores.

**Tabela 1.** Principais frutos coletados por famílias rurais em comunidades rurais de Turmalina.

Pequi	87,7%
Mangaba	56,1%
Jaca	45,6%
Gabiroba	24,6%
Jatobá	21,1%
Cagaita	10,5%
Murici	8,8%
Goiaba	7%
Cajuzinho	5,3%
Coquinho-do-mato	3,5%
Sapotá	3,5%
Jerivá	1,8%
Gravatá	1,8%

Fonte: Pesquisa de campo, Núcleo PPJ, 2018.

Ao todo o estudo conseguiu estimar 13 frutos de origem no agroextrativismo, seu principal destino é para o consumo familiar. As famílias respeitam a sazonalidade de cada fruto e todas relataram a coleta de acordo com o tempo em que o fruto é oferecido pela natureza como, por exemplo, o pequi e a panã que são coletados durante o verão “*de janeiro a março*” – disse boa parte das famílias.

Em relação ao local de coleta, o principal eram as chapadas, elas eram de pleno uso comum, toda morador da comunidade poderia ter acesso aos recursos que ali estavam dispostos pela natureza. Mas existia uma norma, como observou Ribeiro *et al.* (2005), as famílias respeitam o direito de acesso, coletam o que precisam sem avareza, frutos são colhidos apenas quando maduros, de preferência do chão, assim é garantido que o recurso se renove e a utilização deste por todos.

Contudo, desde o início dos anos 1980 as chapadas foram expropriadas por empresas com incentivos públicos e as famílias lavradoras estão impedidas de coletar recursos da natureza nessas áreas. Em 2018, quando a pesquisa foi efetuada, a coleta se restringia principalmente aos ambientes de grota, no próprio terreno, na unidade de produção, ou nos terrenos dos vizinhos.

Algumas famílias de agricultores relataram arriscar a coleta nas bordas da chapada, mas sempre com muita restrição por parte das empresas.

Dentro desta órbita 69,5% das famílias relataram algum empecilho com relação a coleta de frutos, as dificuldades são diversas, sendo as principais: i) encontrar o alimento; e ii) o acesso restrito a chapada. Esses dois fatores se correlacionam, são poucas as árvores nativas que restaram na chapada, para implementação do monocultivo de eucalipto praticamente toda mata precisou ser arrancada, existe também uma fiscalização feita por contratados das empresas em relação as áreas de chapada. Com tristeza no olhar os agricultores contam “*acabou tudo, para achar tem que ir longe, tem que pedir*” – esse ir longe vem acompanhado de outra dificuldade que seria em carregar os frutos para a casa.

## 6. Considerações finais

As comunidades Cabeceira do Tanque, Campo Alegre, Campo Buriti, Gentio, José Silva e Poço d'água agregam famílias de agricultores com semelhanças, estão próximas geograficamente, mas também em seus costumes. Dão preferência de consumir o que produzem dentro da unidade de produção, estando à pauta alimentar alicerçada no milho, feijão, mandioca e na cana.

As chapadas que hora foram compartilhadas por todos, são agora de uso restrito e essa falta se fez sentir, animais não podem ser criados mais nesses ambientes, lenhas não podem ter ali sua origem e os frutos nativos precisam ser coletados em outros locais.

Todos tem como semelhança esse sentimento de dificuldade, que também é assistido com relação à água, mas tentam atenuar. São construídas fontes de água ou locais de armazenamento, criam sistemas e garantem o consumo de maneira compartilhada. Este modo de compartilhar também é visto com os demais recursos da natureza, o vizinho sede espaço dentro do seu quintal para que outro possa coletar algum fruto.

Os frutos precisam ser buscados nas grotas ou nas bordas da chapada, o número de frutos que cada família tem acesso é variado, umas tem acesso a mais e outras menos, mas a cartela de frutos colhidos é grande, são 13 os principais. E estes são responsáveis por diversificar a pauta alimentar dessas famílias que são soberanas na sua alimentação.

## Referências

ANGULO, J. L. G. **Mercado local, produção familiar e desenvolvimento: estudo de caso da feira de Turmalina, Vale do Jequitinhonha, MG**. Lavras, 2002. 138 f. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2002.

BRASIL. IBGE. **Censo Demográfico**, 2010. Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 06 de dez. 2018.

DRUMMOND, J. A. Natureza rica, povos pobres? Questões conceituais e analíticas sobre o papel dos recursos naturais na prosperidade contemporânea. **Revista Ambiente e Sociedade**, Campinas, n.10 p. 45-68, jan./jun. 2002.

FAUSTINO, J. **Planificación y gestión de manejo de cuencas**. Turrialba: CATIE, 1996. 90 p.  
FREITAS, C. S. **Experiências de comercialização agroextrativista dos agricultores familiares do Rio dos Cochos, Januária/ Conego Marinho – MG**. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Lavras, 2010.

GALIZONI, F. M. A terra em movimento. In: RIBEIRO, E. M. (Org.) **Feiras do Jequitinhonha: mercados, cultura e trabalho de famílias rurais no semiárido de Minas Gerais**. Fortaleza: BNB/UFLA, 2007. p. 47-65.

GONÇALVES, R. N. **Diagnostico ambiental da bacia do Rio Jequitinhonha**. Salvador: IBGE, 1997.

MENDES, M. F., NEVES, S. M. A, NEVES, R. J. Políticas públicas, agroecologia, agroextrativismo nos assentamentos rurais do município de caceres, região sudoeste mato-grossense. **Geo UERJ**, Rio de Janeiro, n. 29. p. 89-194, 2016.

QUEIROZ, M. I. P, **Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva**. 2. Ed. São Paulo: CERU e FFLCH/USP, 1983 (Col. Textos, 4)

RIBEIRO, E. M. *et al.* Agricultura familiar e programas de desenvolvimento rural no Alto Jequitinhonha. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, vol. 45, nº 04, 2007.

RIBEIRO, E. M. *et al.* Gestão, uso e conservação de recursos naturais em comunidades rurais do Alto Jequitinhonha. R. B. **Estudos Urbanos E Regionais** V.7, N.2 / NOVEMBRO 2005.

RUAS, E. D. *et al.* **Metodologia participativa de xtensão rural para o desenvolvimento sustentável – MEXPAR**. Belo Horizonte, 2006.