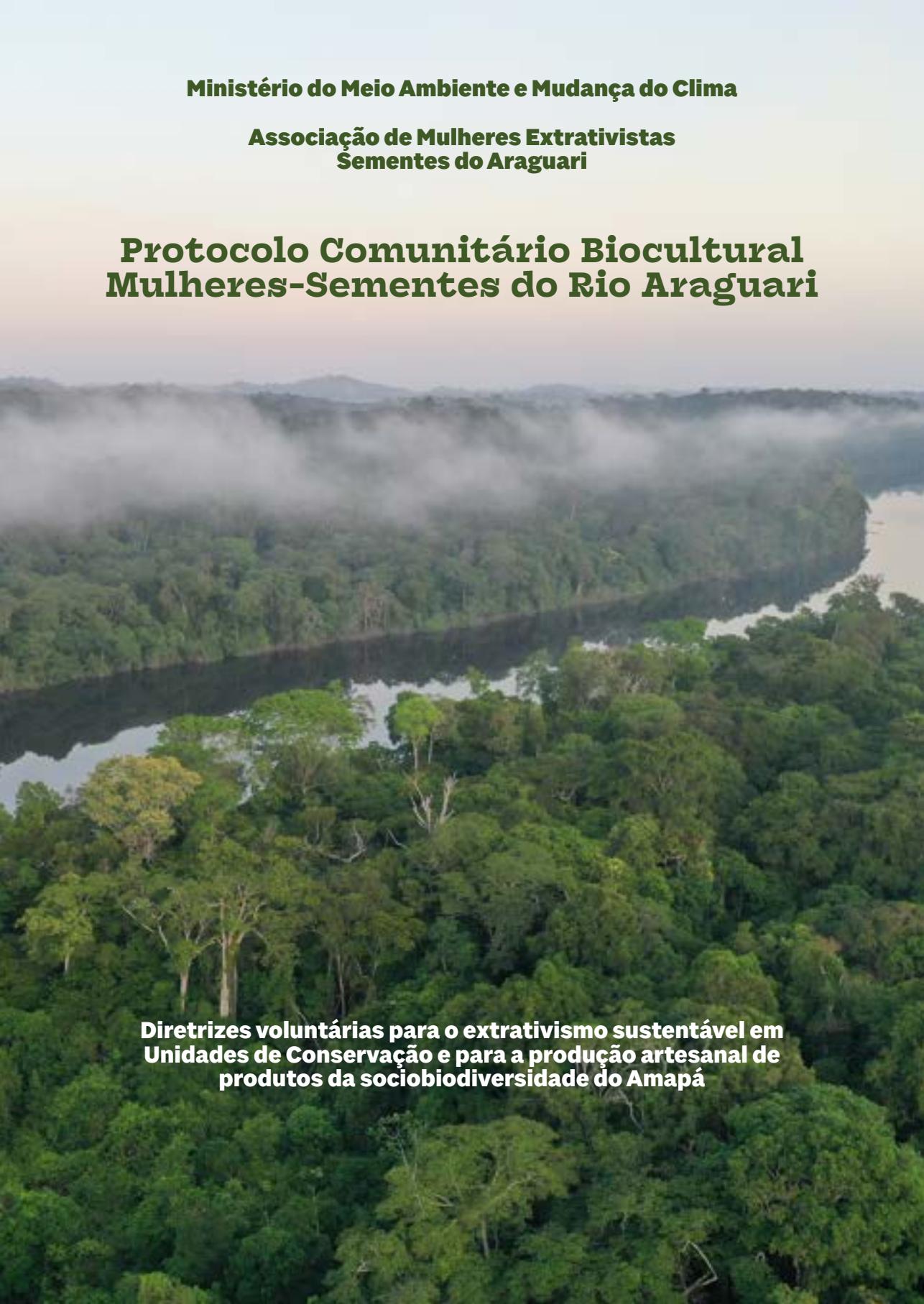


**Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima**

**Associação de Mulheres Extrativistas  
Sementes do Araguari**

## **Protocolo Comunitário Biocultural Mulheres-Sementes do Rio Araguari**

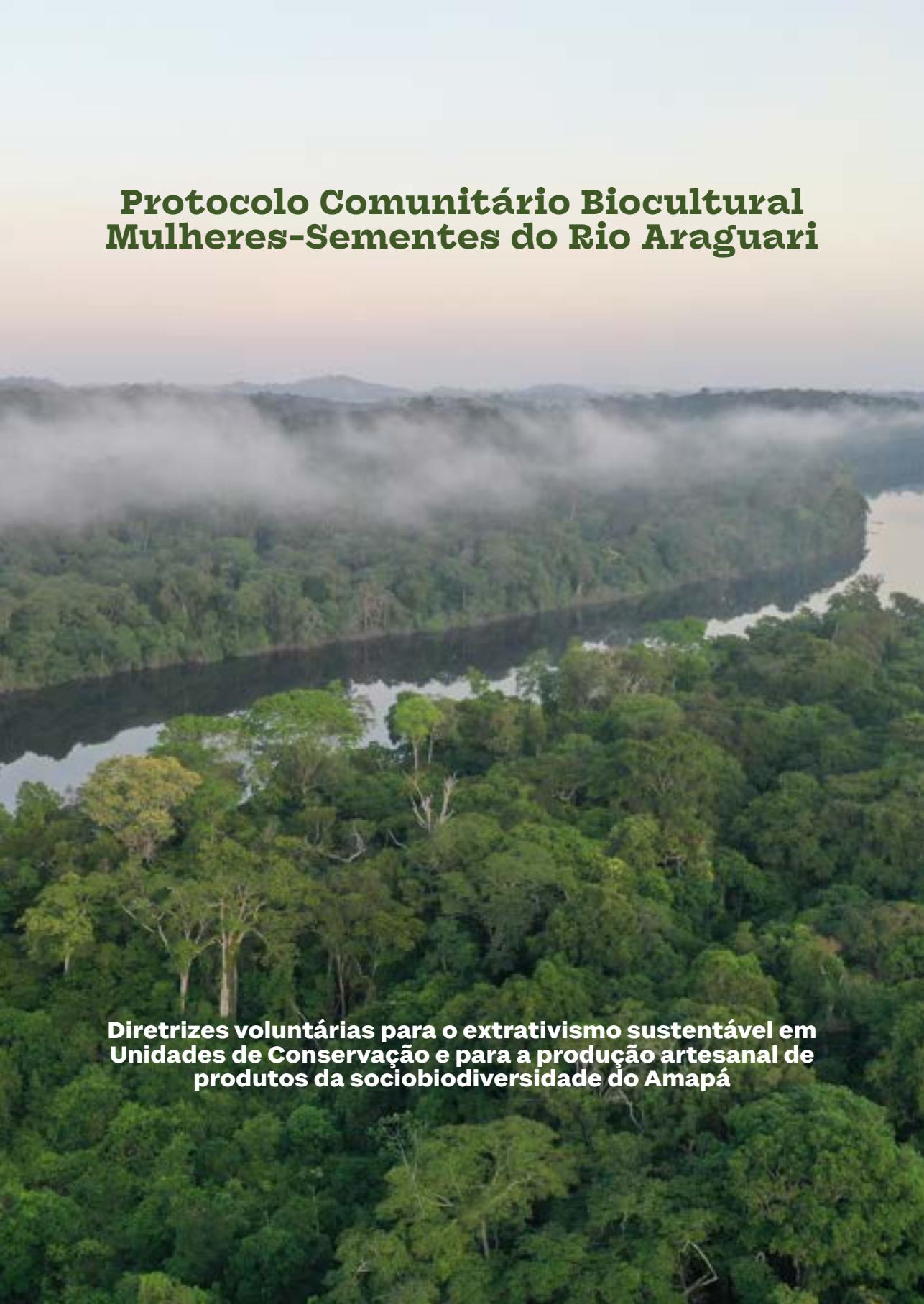


**Diretrizes voluntárias para o extrativismo sustentável em  
Unidades de Conservação e para a produção artesanal de  
produtos da sociobiodiversidade do Amapá**



*foto: Jaque Evangelista*

# **Protocolo Comunitário Biocultural Mulheres-Sementes do Rio Araguari**



**Diretrizes voluntárias para o extrativismo sustentável em  
Unidades de Conservação e para a produção artesanal de  
produtos da sociobiodiversidade do Amapá**



**República Federativa do Brasil  
Presidente**

Luiz Inácio Lula da Silva

**Vice-Presidente**

Geraldo José Rodrigues Alckmin Filho

**Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima**

**Ministra**

Marina Silva

**Secretaria-Executiva**

**Secretário-Executivo**

João Paulo Ribeiro Capobianco

**Secretaria Nacional de Bioeconomia**

**Secretária**

Carina Mendonça Pimenta

**Departamento de Patrimônio Genético**

**Diretor**

Henry Phillippe Ibáñez de Novion



*foto: Jaque Evangelista*

**Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima**  
**Secretaria Nacional de Bioeconomia**

**Associação de Mulheres Extrativistas**  
**Sementes do Araguaí**

**Protocolo  
Comunitário  
Biocultural  
Mulheres-  
Sementes do  
Rio Araguaí**

**Diretrizes voluntárias para o  
extrativismo sustentável em  
Unidades de Conservação e para a  
produção artesanal de produtos da  
sociobiodiversidade do Amapá**

Brasília/DF  
MMA  
2024

## © 2024 Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima

Permitida a reprodução sem fins lucrativos, parcial ou total, por qualquer meio, se citados a fonte do Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima ou sítio da Internet no qual pode ser encontrado o original em: [https://www.gov.br/mma/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/protocolos\\_bioculturais\\_sementes\\_do\\_araguari.pdf](https://www.gov.br/mma/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/protocolos_bioculturais_sementes_do_araguari.pdf)

## Créditos

### Comissão do protocolo

Antonino Correa de Pinho  
Ariane Silva da Mota  
Arlete Pantoja Leal  
Betania Amaral Cajazeiro  
Cauane Leal Nascimento  
Claudia Caroline Nascimento Santos  
Deiziane Silva da Mota  
Doraci Soares do Nascimento  
Ereaci da Costa Soares  
Félix Pereira Lemos  
Gabriel Tavares Gonçalves  
Gleiciane Lobato de Castro  
Gloriaci da Costa Pantoja  
Josieli Nascimento Gonçalves  
Luciana Leal Nascimento  
Marília de Souza Lobato  
Mereaci da Costa Soares  
Mery Ferreira da Conceição  
Miraselma Pantoja Leal  
Oberdan Carlos Santos Silva  
Rosalva Sousa da Mota  
Rosangela Sousa da Mota  
Rosenilda Sousa da Mota  
Suzana Ferreira da Silva  
Vera dos Santos Silva  
Viviane Darlim Leal Nascimento

### Coordenação comunitária do protocolo

Arlete Pantoja Leal

### Consultoria e texto

Jaqueleine Evangelista Dias  
Lourdes Cardozo Laureano

Esta publicação foi desenvolvida pela Associação de Mulheres Extrativistas Sementes do Araguari por meio do projeto BRA/18/003 - GEF/ABS - Fortalecimento da Capacidade Institucional do Sistema Nacional de Acesso e Repartição de Benefícios nos termos do Protocolo de Nagoia. As opiniões expressas nesta publicação são de responsabilidade dos autores e não refletem necessariamente a opinião do Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima.

---

### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação - CIP

B823p Brasil. Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima.  
Protocolo comunitário biocultural Mulheres-Sementes do Rio Araguari : diretrizes voluntárias para o extrativismo sustentável em Unidades de Conservação e para a produção artesanal de produtos da sociobiodiversidade do Amapá. – Brasília, DF : MMA, 2024.  
48 p. : il. color.

ISBN 978-85-7738-444-0

1. Extrativismo. 2. Comunidade ribeirinha. 3. Produção artesanal. I. Título.  
CDU 332.146.2

Associadas e associados das Sementes do Araguari



foto: Decio Yokota

Rio Araguari



foto: Decio Yokota

# **Sumário**

---

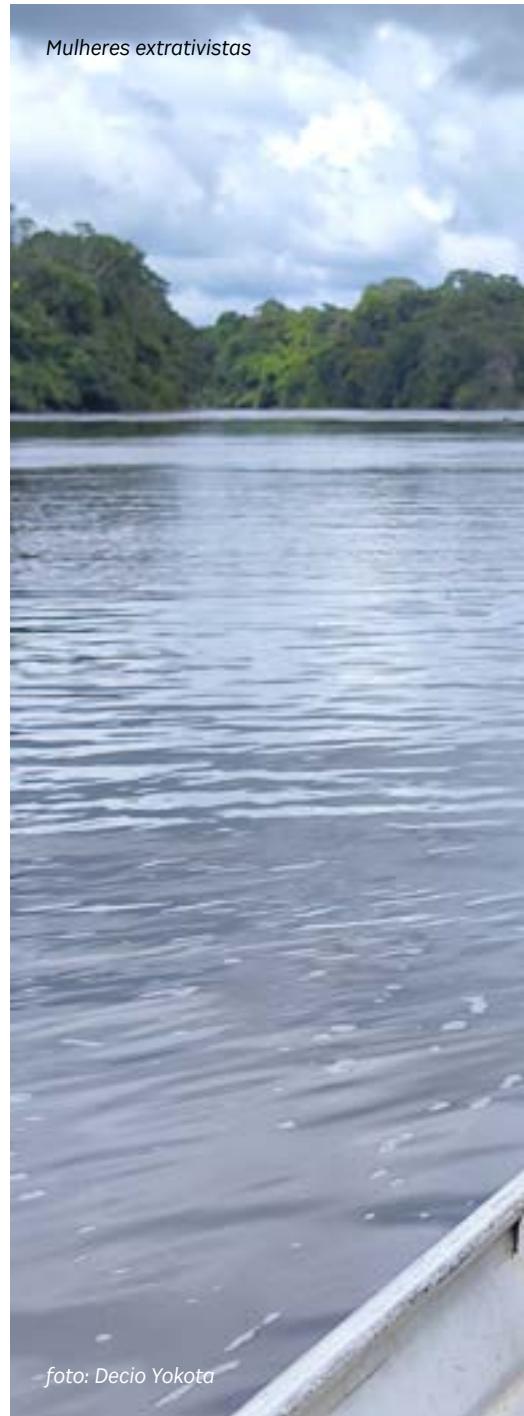
- 6** Mulheres-Sementes do Rio Araguari
- 8** Associação Sementes do Araguari
- 10** Ideias para a construção do protocolo comunitário biocultural
- 12** Como construímos o nosso protocolo comunitário biocultural
- 16** Somos mulheres ribeirinhas e extrativistas
- 20** Direito ao extrativismo sustentável em Unidades de Conservação
  - 22** Andiroba
  - 26** Pracaxi
  - 28** Faveira
  - 30** Copaíba
  - 32** Breu
  - 34** Açaí
  - 35** Plantas usadas para fazer artesanato
- 36** Direito de sermos consultadas sobre o acesso ao patrimônio genético do nosso território e aos nossos conhecimentos tradicionais associados
- 39** Direito de fazer a produção artesanal de produtos da sociobiodiversidade
- 44** Direito do rio Araguari a ter saúde
- 46** Direito do corpo da Mulher-Semente a ter saúde
- 48** Organizações e órgãos parceiros

# Mulheres-Sementes do Rio Araguari

Nós somos mulheres ribeirinhas e extrativistas, vivemos no território Alto Rio Araguari, no município de Porto Grande, estado do Amapá. Fomos criadas junto ao rio, muitas de nós nascemos pelas mãos de parteiras na beira do Araguari e nos sentimos filhas do rio, como as sementes que caem das árvores nas suas águas. Coletamos andiroba, fava, pracaxi e açaí nos igarapés e tiramos óleo de copaíba e resina de breu nas terras altas da floresta, aonde as águas não chegam.

O nosso território fica dentro de duas Unidades de Conservação. Uma na Floresta Estadual do Amapá, chamada de Flota do Amapá, e a outra na Floresta Nacional do Amapá, chamada de Flona do Amapá. O paneiro que carregamos é cheio de biodiversidade da floresta e das águas e, com as nossas mãos artesãs, fazemos nascer diversos produtos, como sabonetes, óleos, ungamentos, vela e artesanato. Para trabalhar esse nosso saber fazer produtos da socio-biodiversidade, constituímos a Associação de Mulheres Extrativistas Sementes do Araguari. Se alguém quiser conhecer nosso território e nosso trabalho, é só pegar um barco na cidade de Porto Grande e subir o rio Araguari. Depois de passar o encruzo do rio Araguari com o Amapari, já se está em nosso território de vivência e de marcação.

*Mulheres extrativistas*



*foto: Decio Yokota*





Foto: Decio Yokota

## **Associação Sementes do Araguari**

A nossa história de mulher ribeirinha é marcada pela história do garimpo que se instalou no território nos anos de 1970 e só foi extinto no ano de 2009, com a regularização das Unidades de Conservação. Nós tivemos uma relação muito próxima com o garimpo; há mulheres que foram garimpeiras, outras buscavam mercadorias na cidade e revendiam na área do garimpo, outras produziam e vendiam alimentos, principalmente o peixe e a farinha, e outras cozinhavam para os garimpeiros. A extinção do garimpo provocou uma queda na geração de renda das famílias e muitas se mudaram do território. Hoje, a maioria de nós mulheres tem casa no território e na cidade de Porto Grande, principalmente por causa da escola das crianças e dos jovens.



*Foto: Decio Yokota*

Em 2014, o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), em parceria com outros órgãos e instituições, promoveu em sua sede na Flona do Amapá oficinas de produção de sabonete, pomada e vela repelente, com o uso da andiroba. Essas oficinas tiveram o objetivo de proporcionar uma fonte de renda para nós mulheres que ficamos no território. A partir dessas atividades, não paramos mais. Nós formamos um grupo de mulheres, participamos de diversas capacitações, ampliamos a diversidade de plantas utilizadas nos produtos e em 2019 nos constituímos legalmente como associação.

A Associação de Mulheres Extrativistas Sementes do Araguari é formada por 68

associadas e associados e possui sede própria no território, contando com uma área construída que nos possibilita fazer o processamento das plantas e a produção artesanal dos produtos da sociobiodiversidade.

Iniciamos também a atividade de turismo comunitário, levando turistas para conhecer o rio, visitar a sede da associação, comer da nossa comida caseira e apresentar o artesanato feito com palhas, fibras e cipós da floresta. A comercialização dos produtos e a prestação de serviços com o turismo comunitário estão se consolidando como uma fonte de renda no território. A floresta e o rio são a nossa riqueza!

*Associadas junto a Copalbeira na mata*



*foto: Leo Otero*

## Ideias para a construção do protocolo comunitário biocultural

A ideia de construir um protocolo veio com a intenção de fortalecer o trabalho da associação, ao apresentar para as pessoas, organizações e órgãos públicos quais são as nossas principais dificuldades e como estamos buscando as soluções para esses desafios, junto aos nossos parceiros.

Uma grande dificuldade é a incerteza de funcionamento da sede da associação dentro da Flota, pois sempre passamos por um processo burocrático para obtenção da anuência da Secretaria de Meio Ambiente do Amapá (SEMA).



Há também a necessidade de obtenção do consentimento da SEMA e do ICMBio para realizarmos o extrativismo sustentável nas Unidades de Conservação. Outra preocupação é que produzimos e vendemos nossos sabonetes e ungüentos sem ter a garantia de uma lei que reconheça ou oriente a produção artesanal de produtos da sociobiodiversidade.

Além disso, empresas e pesquisadores chegam ao nosso território com o interesse de comprar ou estudar nossas plantas e sementes. Nesse caso, queremos ter o direito

de sermos consultadas, de dar ou não o nosso consentimento prévio, livre e informado, caso aconteça algum acesso à biodiversidade do nosso território e aos nossos conhecimentos tradicionais associados. Para terminar, queremos que este protocolo seja um instrumento que nos ajude a proteger a saúde do nosso rio Araguari, pois as suas águas foram represadas para a construção de hidrelétricas e temos muito medo de que mais hidrelétricas ou outros projetos de desenvolvimento sejam implantados em seu leito.



foto: Jaque Evangelista

## Como construímos o nosso protocolo comunitário biocultural

O protocolo foi construído com a participação das mulheres que estão no dia a dia do trabalho da associação, e, quando foi possível, com a participação das jovens que estudam e moram na cidade de Porto Grande.

O nosso principal cuidado foi garantir que todas as mulheres entendessem e pudessem dar a sua opinião sobre os assuntos que estavam sendo tratados e que estivessem de acordo com as propostas e os direitos defendidos no protocolo. Para isso, fizemos reuniões, entramos em contato com organizações parceiras, recebemos capacitações e conhecemos outros protocolos comunitários bioculturais.

Nós conversamos muito sobre as atividades da associação, sobre o nosso saber fazer produtos, sobre as plantas que usamos e

*Oficina do protocolo comunitário*



*foto: Décio Yokota*

sobre os nossos conhecimentos tradicionais associados. Além disso, percorremos juntas a floresta e o rio, e conversamos sobre o extrativismo sustentável que estamos realizando nas Unidades de Conservação. Por último, aprovamos em reunião o texto do protocolo e as fotografias que iriam representar o nosso trabalho.

A construção do protocolo se iniciou com a compreensão do significado do termo “protocolo”, e associamos essa palavra ao nosso dia a dia, quando vamos a um órgão público, por exemplo, à prefeitura, e registramos um documento para requerer um direito previsto em lei. Assim, entendemos que um protocolo é a comprovação de que estamos solicitando um direito, e, para isso, precisamos nos identificar e cumprir todos os critérios necessários para a obtenção daquele direito.

Com essa compreensão, concluímos que a construção de um protocolo comunitário seria uma forma de registrar e defender o direito coletivo que temos de realizar o nosso trabalho na associação, e para isso teríamos que falar quem somos e demonstrar o que fazemos e por que temos o direito que está sendo requerido.

A primeira pergunta que fizemos foi como iríamos requerer um direito que não está previsto em lei, porque não existe uma legislação que reconheça ou oriente a produção artesanal dos nossos produtos da sociobiodiversidade. Para isso, entendemos que o nosso protocolo, além de ser comunitário, de ser feito de forma coletiva, é biocultural, ou seja, os direitos que estamos requerendo para o nosso trabalho têm a ver com a floresta, com as águas e com a nossa cultura.



foto: Jaque Evangelista

Aprendemos que temos um direito consuetudinário, um direito que vem dos nossos costumes, dos nossos conhecimentos e do nosso jeito de viver no território com dignidade. Então, o protocolo é uma forma de articularmos as necessidades do nosso trabalho com o que diz a legislação brasileira e com o que defendemos como nossos direitos de mulheres ribeirinhas e extrativistas que vivem no território Alto Rio Araguari.

Nós também concluímos que a conquista de um direito consuetudinário vem junto com muita responsabilidade e com a construção

de parcerias. Para que a associação possa requerer, junto aos órgãos reguladores, o direito de coleta de plantas nas Unidades de Conservação, estamos recebendo capacitação de organizações parceiras para realizar o extrativismo sustentável, com o uso de tecnologias socioambientais. A coleta do óleo de copaíba é um direito nosso, mas é necessário ter responsabilidade e tratar bem as árvores. Além disso, precisamos ir de bota de cano longo e capacete para a floresta, ter o trado apropriado e saber tirar a quantidade certa de óleo.



Oficina do protocolo comunitário



fotos: Jaque Evangelista

Por último, fica a dúvida se estamos preparadas para requerer os direitos consuetudinários defendidos no protocolo, pois nem tudo está pronto e ainda temos muitas coisas para fazer. Nós precisamos terminar parte da estrutura da associação e adquirir alguns equipamentos; também estamos elaborando um inventário contendo os mapas de coleta nas Unidades de Conservação e registrando as boas práticas que adotamos para a produção artesanal dos produtos da sociobiodiversidade.

Por outro lado, concluímos que o protocolo é um ponto de partida, uma orientação para o nosso trabalho, e que o trabalho vai mudar sempre, como a sabedoria, que vai

amadurecendo com a idade. Então, entendemos que o protocolo apresenta as diretrizes, a direção que estamos tomando no trabalho e os compromissos que estamos assumindo.

Os compromissos que estamos assumindo se dão de forma voluntária e responsável, por iniciativa própria, para realizar o extrativismo sustentável nas Unidades de Conservação e para a produção artesanal dos produtos da sociobiodiversidade. O nosso protocolo é um Protocolo-Semente para a valorização dos nossos conhecimentos tradicionais e para a conservação das florestas e das águas do nosso território Alto Rio Araguari, do Amapá e da Amazônia.



foto: Decio Yokota

## Somos mulheres ribeirinhas e extrativistas

As nossas famílias, avós e avôs, mães e pais, chegaram ao território Alto Rio Araguari por volta dos anos 1950 e 1960, e vieram em busca de trabalho, de plantar roça e do pescado. A nossa tradição vem de quem aprendeu a viver com a floresta e com o rio. Os antigos, e nós também, nunca foram de derrubar a floresta, exceto por aquela quantidade para fazer a roça para o sustento da família ou uma árvore de precisão para se fazer uma casa, um telhado, os móveis, um trapiche ou canoas, barcos e remos.

Vista do Rio Araguari

Nós moramos em casas de madeira na beira do rio, em casas altas do chão por causa das cheias das águas. O rio é nossa estrada; desde criança aprendemos a remar por essas águas em pequenas canoas ou navegar em rabetas, que são pequenos barcos a motor. Antigamente, era preciso até três dias de ida e três dias de volta, no remo, para ir à cidade de Porto Grande, sempre por causa de uma precisão de saúde ou para fazer compras de mantimentos. Hoje, para ir da sede da associação à cidade, gastamos uma hora de voadeira, e os moradores que moram mais distantes gastam até 7 horas de rabetas para ir a Porto Grande.

Os nossos remédios sempre vieram da floresta; a vida toda tivemos copaíba guardada em casa. Caso alguém da família pegasse um golpe, não ia para a cidade; a gente curava aqui mesmo. Nós conhecemos as plantas de remédio desde que éramos crianças.

Já o nosso alimento vem da roça, dos frutos da floresta, da caça e do rio. No rio pescamos trairão, curupeté, aracu, pacu, mandubé, mafurá, tucunaré, piranha, pirapucu, fusaca e cumaru. A roça é feita nas terras altas. Plantamos mandioca, cará, batata doce, milho crioulo. Nós fazemos muita farinha de mandioca.

No quintal, mais perto da casa, nós plantamos urucum, banana, cana, manga, ingá, mamão, caju, cacau, cupuaçu, taperebá, cajá, uxi, açaí e pupunha. Os frutos da pupunha a gente cozinha com sal e come com café. E bem perto da casa nós temos uma pequena horta de temperos, suspensa do chão, feita em caixotes de madeira ou numa canoa velha, por causa da cheia do rio. Na floresta buscamos pequiá, tucumã, inajá e principalmente a bacaba e o açaí.



foto: Jaque Evangelista

Casa da Loura e do Roxinho no Araguari



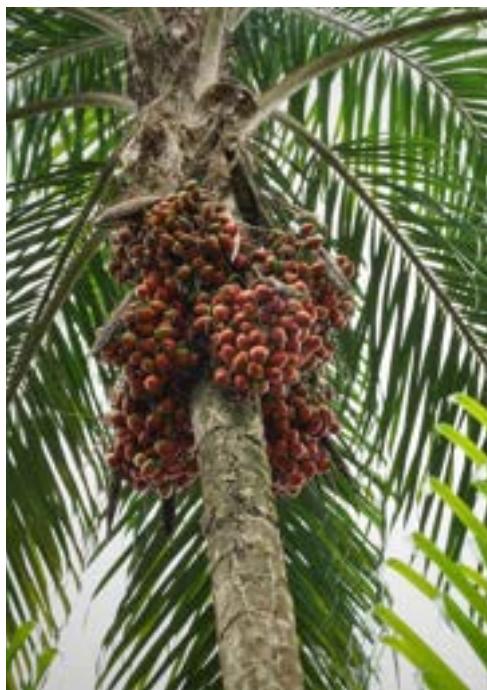
foto: Jaque Evangelista

*Preparo do Açaí*



*foto: Jaque Evangelista*

*Pupunha*



*foto: Jaque Evangelista*

*Fruto da pupunha*



*foto: Jaque Evangelista*

*Trapiche da Loura e do Roxinho*



*foto: Jaque Evangelista*

O açaí é tudo para nós ribeirinhas, é uma palmeira da floresta, que nasce nos igarapés, e a gente gosta tanto que sempre plantamos um açaíal perto de casa. Nós batemos o fruto dela na batedeira e comemos o açaí batido com farinha de mandioca, com açúcar, com ovo frito, com peixe frito, charque e carne de vaca.

A nossa riqueza de ser ribeirinha e extrativista também está no clima, porque entendemos que o clima é um bem que a gente tem, e ele está mudando, nós estamos perdendo esse bem e vamos sofrer por causa disso. A chuva que cai é uma graça divina, mas, com as mudanças do clima, as chuvas estão se concentrando em um curto período de tempo, formando um grande volume de água no rio e provocando enchentes nas nossas casas e nas roças. Estamos também vivendo longos períodos de seca, quando as nossas roças sofrem com a falta de chuva e as águas do rio ficam muito baixas, dificultando a

navegação. As plantas da floresta também sofrem, não dão mais flores e frutos na época certa do ano.

Nós estudamos a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais e entendemos que somos comunidades tradicionais e temos uma identidade social, uma identidade coletiva de sermos mulheres ribeirinhas e extrativistas. Essa identidade fortalece a defesa do nosso direito consuetudinário de viver num território que também é Unidade de Conservação, de fazer o extrativismo sustentável da floresta e de fazer a produção artesanal dos produtos que vêm da floresta. Os nossos antepassados conservaram a floresta e o nosso trabalho da associação continua conservando a floresta, porque ser ribeirinha e extrativista é saber cuidar da floresta e do rio e ajudar a cuidar do clima.

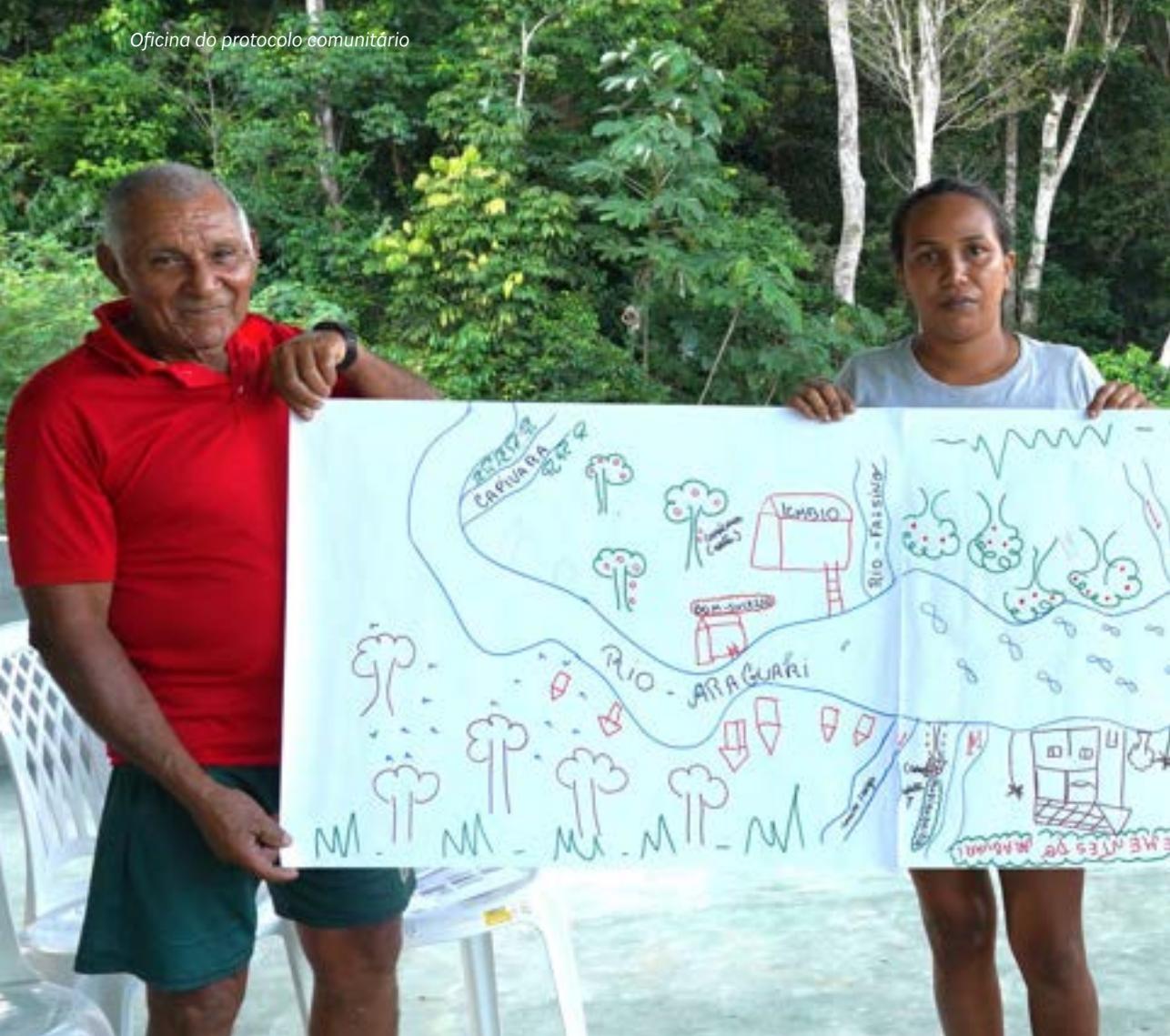
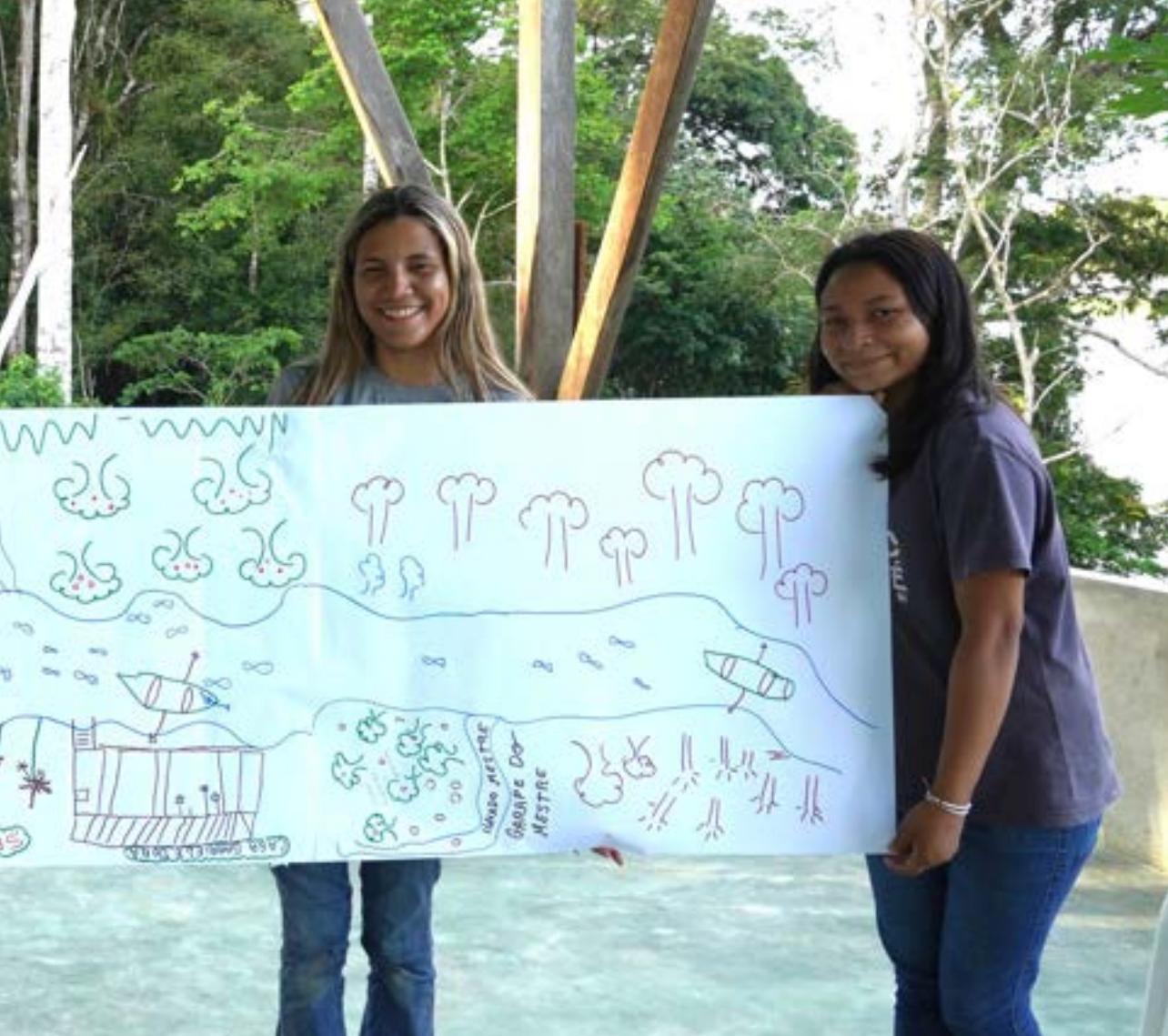


foto: Jaque Evangelista

## Direito ao extrativismo sustentável em Unidades de Conservação

Defendemos o direito de fazer, com muita responsabilidade, o extrativismo sustentável no nosso território, e, para isso, estamos elaborando um inventário de coleta contendo informações sobre as plantas que coletamos, onde coletamos, como coletamos e o quanto coletamos. O mapa de coleta do inventário está em construção; será georreferenciado e mostrará os locais onde fazemos o extrativismo sustentável nas Unidades de Conservação.

Cada planta tem um lugar certo para ser coletada. As sementes de andiroba coletamos



no igarapé Capivara, no igarapé do Mestre e no igarapé do Moacir. O açaí coletamos no igarapé Capivara. As sementes de pracaxi no igarapé da Anta e no igarapé da Onça. As sementes de faveira coletamos na beira do rio Araguari. O óleo de copaíba e o breu tiramos no terreno da casa da Dona Dora e do Seu Gabriel.

As sementes são coletadas na força da safra; não coletamos quando começam a cair e nem quando a safra está terminando, para deixar para os bichos da floresta comerem e espalharem as sementes. Na coleta também temos o cuidado de não mexer nos

bebedouros dos animais da floresta, porque senão eles rejeitam aquele lugar.

O inventário está sendo construído em parceria com o Iepé e com a Embrapa Amapá. As informações de coleta e o mapa georreferenciado irão compor um documento da associação a ser apresentado à SEMA e ao ICMBio, que são os órgãos reguladores das Unidades de Conservação. A elaboração desse inventário tem o objetivo de acordar um termo de uso para o extrativismo sustentável nas Unidades de Conservação e de propor uma parceria de trabalho a esses órgãos.

Semente de andiroba



*foto: Jaque Evangelista*

## **Andiroba**

A andiroba é uma árvore alta que mede aproximadamente 30 metros de altura e as suas raízes têm sapopemba grande e grossa por cima da terra. A árvore nasce mais na beirada do rio, em terra baixa, na várzea, perto de grotas dentro da mata ou no igarapé. É difícil encontrar a andiroba em terra firme. A casca do seu tronco tem cor esbranquiçada e suas folhas são grandes, brilhantes e têm o formato de uma faca. A sua madeira é dura e muito boa pra fazer canoa e tirar tábua. As suas flores são brancas. O fruto é um ouriço que, quando fica maduro, cai no chão, quebra e espalha as sementes. As sementes são meio

arredondadas, com dois lados achatados. A coleta das sementes é feita só na força da safra, para deixar para os bichos também. Os bichos que comem as suas sementes são o queixada, a pacá, o caititu, a cutia e os peixes, quando as sementes caem no rio.

Nós coletamos as sementes da andiroba, lavamos com água tratada com hipoclorito de sódio e levamos para o secador solar. Depois que as sementes secam, quebramos suas cascas usando um martelo. Do interior da semente retiramos a massa que é triturada no liquidificador industrial. A massa triturada é levada para a prensa hidráulica para a extração do óleo.

Árvore de andiroba



foto: Jaque Evangelista

Sementes coletada de andiroba



foto: Arlete Pantoja

Sementes de andiroba na estufa solar para secagem



foto: Decio Yokota

*Quebra do fruto de andiroba pelas associadas*



*foto: Jaque Evangelista*

Para tirar o óleo de andiroba no modo da tradição, nós cozinhamos as sementes e depois deixamos as sementes cozidas por um mês no peneiro, para secar bem. Após esse período, retiramos as cascas e colhemos a massa branca do interior das sementes. Formamos uma bola com essa massa branca e deixamos escorrer o óleo num utensílio de madeira com bica. Não é qualquer pessoa que pode ver o óleo escorrendo na bica, porque senão o óleo seca e para de escorrer. Esse óleo é muito cheiroso, tem o cheiro mais forte que o óleo extraído a frio na prensa. O óleo da tradição é um remédio anti-inflamatório, e nós usamos para tratar garganta inflamada, gripe e tosse. A quantidade indicada do óleo

para beber é bem pequena, uma colher de chá por dia e não se deve tomar por muito tempo. A massa que sobra da extração do óleo é usada para fazer vela. Essa massa possui cheiro mais forte que a massa do óleo extraído na prensa e maior ação repelente de insetos.

O óleo da prensa é mais claro que o óleo da tradição e é utilizado nas preparações do sabonete e do unguento de andiroba. O óleo é usado como hidratante da pele, para passar nos cabelos e para fazer massagens. O sabonete tem cheiro suave e auxilia no tratamento de ferimentos e manchas na pele. O unguento tem ação anti-inflamatória, auxilia no tratamento de dores musculares e para tratar erupções da pele e picadas de insetos.

Prensa para retirada do óleo de andiroba



foto: Jaque Evangelista

Vela, pomada e sabonete de andiroba



foto: Jaque Evangelista

*Semente de pracaxi*

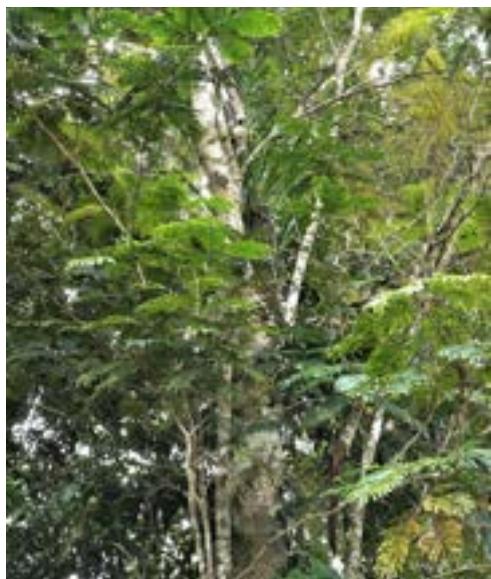


*foto: Jaque Evangelista*

*Semente de pracaxi*

## **Pracaxi**

A pracaxi é uma árvore baixa e esgalhada; as suas folhas são fininhas, de cor verde que brilha e os seus frutos são vagens. Quando nós precisamos da pracaxi, procuramos nas beiradas do rio e dos igarapés, porque ela quase não nasce em terra firme. As vagens da pracaxi são compridas e quando ficam secas espocam as suas sementes para longe, nos meses de fevereiro e março. Os bichos que comem as suas sementes são a paca, a cotia e os peixes. A cor da madeira do tronco da árvore pode ser vermelha ou branca. A madeira da pracaxi é uma lenha muito boa de fogo, por isso ela é chamada de mãe de fogo. Nós não cortamos uma árvore para fazer fogo;



*foto: Jaque Evangelista*

Frutos na árvore de pracaxi



foto: Jaque Evangelista

quando precisamos de lenha, pegamos os galhos secos caídos na floresta.

Nós coletamos as sementes que caem nas águas, porque as sementes que caem no chão brotam logo e as sementes brotadas não são boas para tirar óleo. As sementes caem nas águas e são levadas pela correnteza e se juntam no remanso, no lixão, que é o local onde galhos e folhas ficam parados no rio. As sementes que param no lixão não brotam e servem para a gente fazer o óleo.

O óleo da pracaxi pode ser tirado do modo antigo ou na prensa hidráulica. Para tirar o óleo da tradição, cozinhamos as sementes e depois retiramos sua pele, lavamos bem, e colocamos as sementes limpas de molho. No outro dia, levamos as sementes para secar ao sol por três dias. Depois

Sabonete e óleo de Pracaxi



foto: Jaque Evangelista

de secas, socamos as sementes no pilão até formar uma massa empapada de óleo e então levamos para espremer no tipiti. O óleo tirado na tradição é muito usado para tratar dor de ouvido, é anti-inflamatório, tira dores musculares, trata erisipela e hidrata os cabelos. A entrecasca do tronco da pracaxi curtida no álcool também é remédio; nós tomamos para auxiliar no tratamento de picada de cobras e escorpiões e para tratar dor no estômago.

O óleo tirado na prensa é utilizado nas preparações do sabonete e do unguento de pracaxi. É usado como hidratante da pele e para passar nos cabelos. O sabonete auxilia no tratamento de acne e manchas na pele. O unguento tem ação anti-inflamatória, auxilia no tratamento de dores musculares e para tratar erupções da pele e picadas de insetos.

Árvore de faveira



foto: Décio Yokota

## Faveira

A Faveira é uma árvore que nasce na beira do rio ou dos igarapés. Ela alcança aproximadamente 15 metros de altura e seus galhos podem chegar a tocar a água do rio. A sua madeira é dura e serve para fazer canoa. A faveira dá flor em fevereiro e março e os frutos em abril e maio. Os seus frutos são chamados de fava. A gente sempre vê o pássaro mutum comendo as favas da árvore.

Nós coletamos as favas que caem nas águas, que são levadas pela correnteza e que ficam agarradas nos lixões, nos locais onde ficam parados galhos, cipós e folhas no rio. Após a coleta, nós lavamos a fava em água tratada, abrimos o seu interior com o auxílio

de uma faca e retiramos a sua semente, que parece uma amêndoia.

Antigamente, a gente ralava a sua semente e colocava o pó em qualquer tipo de coceira na pele. A gente também curtia o pó da semente na cachaça, para passar em coceiras. Hoje, no trabalho da associação, nós usamos a fava para fazer extrato para a produção de sabonete. O seu pó e extrato têm um cheiro forte. Para lidar com a fava tem que ter muito cuidado, porque o pó da semente pode causar irritação ou inchaço nas mãos e nos braços de quem está trabalhando com ela. Nós sempre usamos luvas para lidar com a fava.

O sabonete glicerinado de fava é indicado para tratar coceira na pele, micose e impingem.

Fruto de faveira



foto: Decio Yokota

Sabonete de fava



foto: Jaque Evangelista

Árvore de copaíba



foto: Leo Otero

## Copaíba

A copaibeira é uma árvore alta, chega a 50 metros de altura, tem o tronco reto e não tem sapopemba. A copaíba dá mais em terra firme e em cima de serras. Ela até pode nascer perto do rio, mas não em terreno alagado ou molhado. A copaibeira produz um óleo que pode minar no seu tronco. Os porcos do mato costumam se esfregar no tronco da árvore que deixa escorrer óleo e o veado e o caititu comem suas sementes.

Quando vamos para a floresta tirar o óleo da copaíba, usamos equipamentos de proteção individual (EPI) para evitar acidentes. Usamos botas de cano longo para proteger da picada de cobras e ferroada de escorpiões, e usamos capacete para proteger a nossa cabeça de algum fruto que cair do alto de uma árvore.

Para tirar o óleo da copaibeira é preciso fazer uma perfuração em seu tronco, e, para isso, usamos um trado adaptado a uma furadeira. A perfuração do tronco é feita no lado da árvore que tem 2 galhos e no lado da inclinação da árvore, na altura do peito de uma pessoa. Após o tronco ser perfurado, se não sair óleo, nós tampamos o furo com uma rolha de madeira para o tronco refazer a sua casca. Se o óleo jorrar, nós colocamos um pedaço de cano de PVC no furo do tronco para direcionar a saída do óleo para uma vasilha. Após a retirada do óleo, colocamos um joelho de PVC na extremidade do cano, virado para cima com um tampão. Esse cano fica na árvore para as próximas retiradas do óleo.

*Furando a copaibeira para extração do óleo*

Tem árvore que dá muito óleo, mais de 20 litros, e outras dão apenas 200ml a 500ml. A quantidade de óleo que sai depende de cada árvore, depende da idade da árvore e de quantas vezes já se tirou o óleo dela. O óleo também tem diferença na cor e na espessura; tem óleo mais grosso e tem óleo mais fino. O óleo mais claro é mais fino e o seu cheiro é mais suave. O óleo mais grosso tem cheiro mais forte, cheiro de madeira. Existe o mistério de que não devemos olhar para cima quando vamos tirar o óleo da copaíba, pois, se olhar para cima, o óleo não sai. Ainda estamos aprendendo os segredos da copaíba.

Nós estamos elaborando um inventário de coleta do óleo e registrando todas as informações. As árvores estão sendo identificadas por uma letra e um número. A gente anota a localização de cada árvore, as suas medidas de diâmetro e altura aproximada. Quando vamos tirar o óleo, anotamos o número da identificação da árvore, o dia da perfuração, quanto de óleo saiu, a cor do óleo, o cheiro do óleo e se o óleo é mais grosso ou mais fino. Essas anotações estão nos ajudando a conhecer mais sobre cada árvore, a quantidade de óleo que ela produz, o tipo do óleo e quando podemos voltar novamente para retirar mais óleo. Nós tiramos óleo da mesma copaibeira depois de 3 a 4 anos, porque a árvore precisa descansar.

Na nossa tradição usamos a casca do tronco e o óleo da copaíba como remédio. A casca da madeira é usada como anti-inflamatório, nós a cozinhamos na água e banhamos o local da inflamação com a água do cozimento. O óleo de copaíba é usado para tratar todo tipo de inflamação e para tratar dor de dente. O sabonete de copaíba que produzimos é hidratante da pele e pode ser usado como cicatrizante, anti-inflamatório e como sabonete íntimo.



*foto: Jaque Evangelista*

*Extração de óleo de copaíbeira*



*foto: Jaque Evangelista*

*Sabonete e óleo de copaíbeira*



*foto: Jaque Evangelista*

Copa da árvore de breu

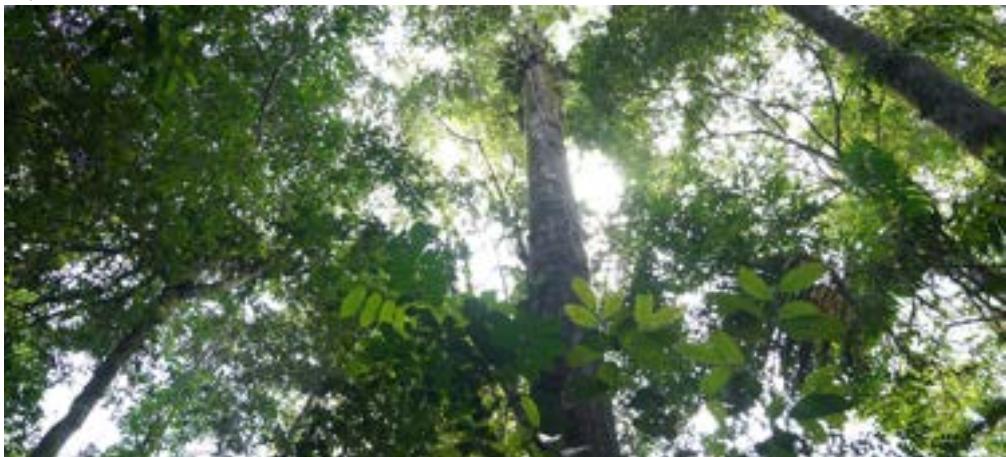


foto: Jaque Evangelista

Sapopemba da árvore do breu



foto: Jaque Evangelista

## Breu

O breu é uma árvore que tem mais de 30 metros de altura, com sapopemba forte. A árvore nasce mais em terra firme ou no alto de serras. As suas folhas são finas, a flor é de cor branca e o fruto é pequeno e de casca avermelhada. A floração ocorre em novembro e dezembro e a frutificação nos meses de janeiro e fevereiro. A semente do fruto é preta e é envolvida por uma capa fina e branca, parecida com a polpa de ingá, que tem sabor doce e é muito procurada pelos pássaros. O frutinho do breu que chega

até as águas também é comido pelos peixes, principalmente pelo pacu e pelo aracu.

O breu produz, de forma espontânea, uma resina que fica grudada no seu tronco em forma de placas. As placas de resina são muito cheirosas e ajudam a gente a identificar a árvore na floresta. A árvore de breu é encantada e pode sumir na floresta, por isso, quando encontramos um breu, tiramos logo um pedaço da resina para encontrar a árvore novamente.

*Resina do Breu*



*foto: Jaque Evangelista*

*Pó da resina do breu*



*foto: Jaque Evangelista*

*Sabonete de breu branco*



*foto: Jaque Evangelista*

A árvore pode produzir placas de resina de cor branca ou preta. A árvore que dá resina branca é chamada de breu branco e a árvore que dá placas de resina preta é chamada de breu preto. Nós coletamos as placas de resina do tronco da árvore com o uso de um facão. Os usos das resinas branca ou preta são iguais.

A resina do breu sempre foi usada para envernizar o casco de barcos e canoas e para calafetar alguma rachadura que aparece.

Também queimamos pedaços da resina do breu como combustível para fazer fogo e como repelente de insetos. Na tradição também curtimos a resina do breu na cachaça, para tirar dor de cabeça.

No trabalho da associação, trituramos a resina do breu e produzimos um extrato curtido no álcool de cereais. O extrato do breu é usado na produção de sabonetes que têm ação hidratante e esfoliante da pele.

Açaizeiro



foto: Jaque Evangelista

Frutos de açaí coletados



foto: Decio Yokota

## Açaí

O açaí é uma palmeira de caule fino que dá em touceiras e nasce em locais úmidos, na beira de rios e nos igarapés. A gente também planta o açaí perto de nossas casas. Nós conhecemos o açaí preto e o açaí branco. O açaí preto tem o fruto de cor preta e é nativo da floresta; já o açaí branco tem o fruto de cor verde e só dá plantado. O açaí nativo dá três a seis cachos de frutos por ano e a safra começa em março e vai até julho. Já o açaí plantado dá o ano inteiro. Os frutos do açaí alimentam muitos animais da floresta, principalmente as aves, como o jacu, jacamim, mutum, papagaio e periquito. O açaí faz parte da nossa alimentação e nós o comemos principalmente com peixe frito e farinha de mandioca.

O açaí também é uma importante fonte de renda para as famílias ribeirinhas do território. Nós coletamos e vendemos o açaí na cidade

de Porto Grande. Ele é coletado principalmente no igarapé do Capivara e precisamos de consentimento do ICMBio para a coleta, porque lá é área da Flona. Quem sobe no pé de açaí para cortar o seu cacho é chamado de peconheiro, porque a pessoa usa uma peconha apoiada nos pés, um tipo de laço feito de corda ou com um saco, para dar impulso e conseguir subir no tronco da palmeira. A coleta do açaí pode causar acidentes, como a queda da pessoa do pé do açaí ou a picada de cobras e escorpiões que vivem próximos à palmeira. Nós já recebemos capacitação para ter mais segurança na coleta do açaí e fazemos a coleta usando botas de cano longo.

O açaí também é usado para remédio caseiro. Nós usamos a raiz do açaí para tratar anemia, estancar sangramento, como anti-inflamatório e para ajudar a pessoa a dormir.

*Coleta de cipó de palmeira de arumã*



*foto: Jaque Evangelista*

*Confecção de cesto de arumã*



*foto: Jaque Evangelista*

*Dona Dora com as cestarias de cipó de arumã*



*foto: Jaque Evangelista*

## **Plantas usadas para fazer artesanato**

A floresta tem muitas plantas que servem para fazer utensílios e artesanato. Nós usamos principalmente a palmeira buriti, o cipó titica e a palmeira arumã. A gente trança a palha do buriti para fazer as embalagens de nossos sabonetes. O cipó titica é usado para fazer cestaria; fazemos cestos de vários tipos e tamanhos. O titica também é usado para fazer vassoura e para

fazer o jamaxi, que é um cesto cargueiro tradicional que colocamos nas costas quando vamos para a floresta. Da palmeira arumã, usamos os talos para fazer paneiro e tipiti. O paneiro é usado para colocar os frutos e sementes durante a coleta e para armazenar e transportar o açaí que é vendido na cidade. O tipiti é usado para espremer a massa da mandioca quando vamos fazer farinha e também para espremer a massa das sementes do pracaxi quando vamos tirar o óleo da tradição.

# **Direito de sermos consultadas sobre o acesso ao patrimônio genético do nosso território e aos nossos conhecimentos tradicionais associados**

Nós nos capacitamos sobre a legislação de acesso ao patrimônio genético, acesso e proteção aos conhecimentos tradicionais associados e repartição de benefícios, a Lei nº 13.123, de 20 de maio de 2015, e queremos ser consultadas se alguma empresa ou pesquisador desejar realizar acesso à biodiversidade do território e aos nossos conhecimentos tradicionais associados.

Para entender a legislação, primeiro conversamos sobre os significados dos termos e das palavras que estão escritos na lei. Para entender o termo Patrimônio Genético, sabemos que a palavra patrimônio quer dizer um bem, uma coisa de valor que a gente tem na vida e que a gente deixa para as nossas filhas e filhos como uma herança. Já a palavra genética significa as características que a gente herda da nossa mãe e do nosso pai, e que por isso somos parecidos com nossos irmãos e diferentes das outras pessoas.

O mesmo acontece na natureza; uma paca é diferente de um caititu, uma andiroba é diferente de um jatobá, porque a genética de cada planta ou animal é diferente, e nem mesmo uma andiroba é igual à outra, sempre havendo algumas diferenças por causa da genética. Então, o significado do termo Patrimônio Genético é igual à palavra Biodiversidade, e são todas as formas de vida que existem no nosso território. Olhando para a floresta e para o rio, nem podemos contar a diversidade de plantas, peixes e animais diferentes que vivem aqui. A biodiversidade do nosso território é um patrimônio genético que protegemos e que vamos deixar para nossas filhas e filhos.

Árvore de Breu Branco



foto: Jaque Evangelista

Fruto de Breu Branco



foto: Jaque Evangelista

### Óleo de andiroba



foto: Jaque Evangelista

Na lei, o conhecimento que a gente tem, que veio da tradição e da nossa experiência de viver no território, se chama Conhecimento Tradicional Associado, ou seja, é o nosso conhecimento tradicional junto com o patrimônio genético do nosso território. E se alguém vier de fora, como um pesquisador que quer fazer uma pesquisa ou um representante de uma empresa que quer comprar nossas plantas ou nossas sementes para fazer um produto, como um remédio ou um cosmético, nós temos o direito de concordar ou não com isso. No caso de a gente concordar com uma empresa desenvolver e comercializar um

produto com os nossos conhecimentos, a lei diz que é preciso haver uma repartição de benefícios, que teremos que fazer um contrato com essa empresa dizendo quais os benefícios que iremos receber, que pode ser em dinheiro ou algum benefício para o território.

A lei diz que temos o direito de sermos consultadas e de concordar ou não em dar o nosso Consentimento Prévio, Livre e Informado para alguém fazer uma pesquisa ou para uma empresa desenvolver um produto usando o nosso conhecimento tradicional. O consentimento é prévio, porque temos que ser consultadas antes da pesquisa começar ou do produto ser desenvolvido. O consentimento tem que ser livre porque a gente não pode ser obrigada a fazer nada, tem que ser da nossa própria vontade dar o consentimento. O consentimento tem que ser informado, porque a gente tem que ter todas as informações sobre a pesquisa ou sobre o desenvolvimento do produto antes de concordar ou não.

Nós já recebemos a proposta de uma empresa para comprar toda a nossa produção de sementes de andiroba para eles fazerem óleo. Mas a gente não tem interesse em vender nossas sementes, nós mesmos queremos tirar o óleo e fazer os nossos produtos da floresta. No futuro, se surgir algum interesse da associação em também vender alguma planta ou sementes, nós já conhecemos a legislação e vamos requerer nossos direitos. Nós também combinamos que se alguém chegar interessado em fazer uma pesquisa sobre as plantas do território e sobre os nossos conhecimentos tradicionais, sem o objetivo de desenvolver um produto e sem ter finalidade econômica, nós vamos escutar essa pessoa, saber para que servirá o seu estudo, e, juntas, vamos dar ou não o nosso consentimento para a realização da pesquisa.



foto: Jaque Evangelista

## Direito de fazer a produção artesanal de produtos da sociobio- diversidade

Os nossos produtos da sociobiodiversidade têm história, eficácia, segurança e qualidade, e, por isso, defendemos que temos o direito de produzir de forma artesanal e de vender os nossos sabonetes, ungüentos, óleos e velas feitos com as plantas da floresta. Nós garantimos que os nossos produtos são bem-feitos!

A história de nossos produtos começa em 2014, quando participamos de uma oficina promovida pelo ICMBio para aprendermos a fazer produtos com a andiroba. Essa oficina foi ministrada pela farmacêutica e pesquisadora Terezinha de Jesus Soares do Santos, que chamamos por Teca. A partir dessa oficina, a Teca se tornou nossa parceira e orienta até hoje o nosso trabalho da associação. A Teca nos ensinou a fazer extrato de breu branco e faveira, e a incorporar os óleos de copaíba, andiroba e pracaxi a ingredientes comprados prontos, para produzir sabonete, unguento e vela.

*Precisão no preparo dos produtos artesanais*



*foto: Jaque Evangelista*

Nós entendemos que a eficácia de um produto se dá quando esse produto faz o efeito certo que esperamos dele, por exemplo, se dizemos que o unguento de andiroba é anti-inflamatório e auxilia no tratamento de dores musculares, ele tem que agir no local e ajudar a desinflamar e a diminuir a dor. Nós garantimos essa eficácia, esse efeito do óleo de andiroba, por causa da nossa tradição, de nossos conhecimentos tradicionais, porque nossas famílias sempre usaram o óleo como anti-inflamatório. Nós também temos os testemunhos das pessoas que já compraram e usaram os nossos produtos e comprovaram que eles fazem o efeito desejado.

Já a segurança de um produto é quando usamos aquele produto e ele não provoca nenhuma reação ruim, ele não faz mal, não tem um efeito indesejado, que a gente não espera. Por exemplo, o unguento de andiroba tem que ajudar a desinflamar e a tirar a dor, mas não pode causar uma alergia ou uma irritação na pele da pessoa. Nós garantimos, pela nossa tradição, que as plantas e os óleos que usamos nos produtos não fazem mal.

A segurança do uso dos ingredientes que compramos na cidade para colocar nos produtos é garantida pela farmacêutica Teca, que tem muita experiência em fazer sabonetes e pomadas. Ela passou as receitas para a gente, as medidas certas que temos que seguir, e a gente garante que seguimos certinho as quantidades de cada ingrediente e as receitas de cada produto. Nós também garantimos que os óleos que vão nos produtos são puros; nós mesmas que extraímos.

A segurança dos produtos também é garantida por nossa experiência, porque tem nove anos que produzimos e vendemos os produtos e nunca ninguém reclamou que fizesse algum mal, que tivesse alguma irritação, e sempre voltam para comprar. Nós também usamos os produtos em nós mesmas e na nossa família e nunca houve nenhum problema.

Nossos produtos são uma inovação, porque parte da receita vem da nossa tradição e parte vem dos conhecimentos de uma farmacêutica. Os ingredientes que nós compramos, como a glicerina usada no sabonete, são uma forma de incorporar nossas plantas e nossos óleos aos produtos; esses ingredientes são como um barco que leva o bem que nossas plantas e nossos óleos fazem até as pessoas. Nós entendemos que os ingredientes principais dos nossos produtos são as nossas plantas, os nossos óleos e os nossos conhecimentos tradicionais.

*Produção artesanal de unguento de pracaxi*



*foto: Jaque Evangelista*

A qualidade do produto é quando ele chega até as pessoas em boas condições, não está estragado, não está mofado, não tem nenhuma contaminação, e o seu tempo de validade corresponde à data que está escrita no rótulo. Nós garantimos a qualidade dos nossos produtos com os cuidados que tomamos desde o extrativismo sustentável das plantas até a hora de levar os nossos produtos para serem vendidos.

O controle de qualidade começa após a coleta das plantas. Nós lavamos as sementes em três águas com hipoclorito de sódio, porque são coletadas no chão da floresta ou nas águas do rio e podem estar contaminadas com fezes de animais. A água do rio tratada com hipoclorito de sódio só é usada para

*Rotulagem do Unguento de Pracaxi*



*foto: Jaque Evangelista*

limpeza, pois não usamos água na preparação dos produtos. Nós também instalamos um coletor e estamos armazenando água de chuva para ser usada na associação.

Na secagem das sementes, cuidamos para a temperatura não passar de 60° C (sessenta graus Celsius). As sementes são pesadas antes de entrar no secador solar e novamente após estarem secas. As sementes secas são armazenadas em sacos fechados até a hora da retirada do óleo na prensa hidráulica. Nós também pesamos e anotamos as quantidades de sementes e a produção do óleo, para conhecer o rendimento do óleo e saber se está havendo alguma perda. Após a extração, o óleo é guardado em garrafas de vidro escuro e em lugar seco, para não rançar.

*Secador solar de sementes*



*foto: Jaque Evangelista*

*Fossa biodigestora*



*foto: Jaque Evangelista*

Na hora de fazer os produtos, nós temos muito cuidado com a higiene. A mesa em que trabalhamos, as vasilhas, o chão, as formas de sabonete, tudo que usamos precisa estar bem limpo. Nós fazemos a limpeza com água e sabão, e depois passamos álcool 70°. As embalagens dos produtos também precisam estar bem limpas. Quando vamos fazer os produtos, usamos avental, touca e luvas. Nós também cuidamos dos nossos banheiros e o tratamento do esgoto é feito em fossa séptica biodigestora. Mais recentemente, instalamos placas solares para a produção de energia e diminuímos o consumo de óleo diesel no gerador.

Para fazer o controle das boas práticas da produção, nós trabalhamos em grupo e

dividimos as tarefas entre nós. Uma mulher fica responsável por fazer o sabonete, outra por fazer o unguento, outra a vela, outra pelo cuidado das embalagens, outra com a rotulagem e uma fica responsável por acompanhar tudo, por fiscalizar toda a produção. Na hora de embalar, também temos muito cuidado, porque os produtos precisam ter boa apresentação e ficar bonitos. No final do dia, anotamos o quanto produzimos e organizamos os produtos prontos em caixas de plástico fechadas, para serem transportados. O transporte é feito pelo rio até a cidade de Porto Grande, e as caixas de plástico, contendo os produtos, são bem protegidas do sol e da água que respinga dentro do barco.

*Produção artesanal de sabonetes*



*foto: Jaque Evangelista*

Entendemos que os nossos produtos são artesanais, porque fazemos um por um com as nossas mãos. Nós que transformamos as sementes em óleo, em sabonete, em unguento, em vela. Tudo que precisa fazer para a semente virar um produto passa por nossas mãos. A gente também entende que nossos produtos são biocosméticos, porque tratam da saúde da pele das pessoas, como os sabonetes. Porém, a palavra biocosméticos não abrange todos os nossos produtos, porque produzimos óleos medicinais e velas repelentes. Por isso, decidimos chamar os nossos produtos de produtos da sociobiodiversidade.

A semente sozinha, lá na floresta, não vai se transformar em um sabonete. Quando a semente está na floresta, ela é biodiversidade, e quando passa por nossas mãos e se transforma em um sabonete, ela se transforma em um produto da sociobiodiversidade. A palavra sociobiodiversidade quer dizer que os nossos produtos são uma aliança da gente com a floresta. Uma parte dos nossos

produtos é feita de sementes da floresta e a outra parte é feita da gente, das nossas mãos e dos nossos conhecimentos tradicionais de mulheres ribeirinhas e extrativistas que vivemos na floresta.

Os nossos produtos da sociobiodiversidade também possuem o selo "Produto do Meio do Mundo", concedido pela Agência de Desenvolvimento Econômico do Amapá. Esse selo identifica que os produtos são do nosso querido estado do Amapá e que estamos contribuindo para a conservação da Amazônia.





*foto: Decio Yokota*

## **Direito do rio Araguari a ter saúde**

O rio Araguari está na nossa vida e na vida da floresta; está na vida das plantas, dos bichos e no nosso dia a dia. O rio é o peixe do nosso alimento, a água que a gente bebe e com a qual tomamos banho, a beira de nossas casas, ele é o nosso caminho. Mas o rio mudou e vem mudando cada vez mais depois da instalação de três hidrelétricas no seu leito. O nosso rio era formado por corredeiras e cachoeiras que a gente não vê mais, nem na época do verão. Antes, o rio enchia e logo baixava; a gente previa o nível das águas conforme Deus mandava a chuva no inverno. Agora o clima está mudado, as chuvas caem muito forte em pouco tempo e quem controla o volume do rio são as hidrelétricas.

*Balsa de dragagem para extração de seixo e areia*



*foto: Jaque Evangelista*

As águas sobem muito, invadem os igarapés e as terras firmes, e permanecem muito mais tempo embaixo de nossas casas. As águas também invadem nossas roças e matam nossas plantas, prejudicando nossa alimentação. Depois do represamento das águas, os peixes começaram a ter vermes em sua carne, ficando impróprios para o nosso consumo. O aumento das águas também matou muitas árvores na beira do rio, principalmente a faveira, que é uma árvore cujas sementes usamos em nossos produtos da sociobiodiversidade.

O represamento das águas também aumentou a profundidade do rio e possibilitou a entrada de grandes dragas em seu leito, para a retirada de seixos. As dragas percorrem o

rio, sujam as nossas águas com óleo diesel e a movimentação de retirada dos seixos deixa as águas turvas. A retirada dos seixos aumenta ainda mais a profundidade do rio e faz com que algumas praias desapareçam no verão, diminuindo a beleza do rio e o seu potencial de turismo comunitário.

Para a instalação das hidrelétricas, foi feita uma consulta geral no município de Porto Grande, mas não foi feita uma consulta específica com a gente, nós ribeirinhas e ribeirinhos, que convivemos no dia a dia com o rio. O processo de consulta também não nos possibilitou ter informações certas dos impactos que iríamos sofrer com o represamento das águas.

Nós estamos muito preocupadas com as mudanças que estão ocorrendo com o rio e também com a possibilidade de instalação de uma nova hidrelétrica em seu leito, o que não gostaríamos que acontecesse. Nós entendemos que temos o direito de sermos ouvidas pelos órgãos públicos sobre os impactos que sofremos hoje com o represamento das águas e de sermos consultadas se uma nova hidrelétrica ou qualquer outro projeto for feito no nosso rio Araguari.

A saúde do rio Araguari é a nossa saúde e a saúde da floresta!

*Rio Araguari*



*foto: Jaque Evangelista*



foto: Jaque Evangelista

## Direito do corpo da Mulher-Semente a ter saúde

A coleta das plantas começa com o nosso saber olhar e ouvir a floresta e o rio. Da margem do rio, da proa do barco, conseguimos saber quais árvores estão com flores e esperamos por seus frutos e sementes. Quando entramos na floresta, sabemos ouvir os barulhos e ver os rastros dos bichos. A floresta e o rio são cuidados por seus donos, que são os animais e as visagens, e nós sabemos respeitar. As visagens aparecem para quem não respeita a natureza ou para quem está sem proteção espiritual.

Nós fazemos a coleta sempre em grupo, porque uma mulher ajuda a outra, e se acontecer algum acidente temos como pedir socorro. O nosso maior medo são as cobras venenosas, pois algumas mulheres já foram ofendidas nos igarapés pela comboia, e

tiveram que ficar internadas no hospital. Nós temos mais medo de cobra do que de onça.

A gente tem muito cuidado, porque coletamos as sementes que ficam presas nos lixões, que são os locais nos igarapés onde param pedaços de troncos, galhos, cipós e folhas, e lá também ficam cobras, escorpiões e aranhas. Dentro da floresta corremos o risco de sermos ofendidas por cobra e sempre andamos de bota. Na floresta também há o risco de uma fruta cair lá do alto da árvore na nossa cabeça, e por isso usamos capacete. Se formar uma chuva de temporal, o perigo é ainda maior, porque o vento joga as frutas das árvores, derruba árvores ou desloca galhos que podem cair na gente.

Nos dias de coleta de sementes, passamos horas com o corpo dentro da água nos

remansos do rio e nos igarapés, e temos que nos proteger dos resfriados e do reumatismo. Nosso corpo também sofre com o peso que carregamos dos sacos ou paneiros cheios de sementes de açaí, andiroba e pracaxi.

Nós mulheres extrativistas precisamos ter o corpo forte, conhecimento e espiritualidade, porque o nosso trabalho é pesado, cheio de perigos e segredos. Nós temos nossos medos, mas a coragem e a alegria sempre andam junto da gente. Entendemos que o extrativismo, para ser sustentável, não é só saber coletar as plantas de forma correta, mas é também saber cuidar de quem faz a coleta. É um direito nosso de mulher extrativista ter condições de trabalho e um corpo com saúde.

#### *Lavagem de sementes de andiroba*



*foto: Arlete Pantoja*

## **Organizações e órgãos parceiros presentes na história da Associação Sementes do Araguari**

- Central Única das Favelas (CUFA)
- CNS - Conselho Nacional das Populações Extrativistas
- Conservação Internacional Brasil
- Defensoria Pública do Estado do Amapá
- Embrapa Amapá - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
- Estação Guabiraba Ecoturismo de Base Comunitária
- Fundo Brasileiro para a Biodiversidade (FUNBIO)
- Governo do Estado do Amapá
- Iepé - Instituto de Pesquisa e Formação Indígena
- Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio)
- Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá (Instituto Mamirauá)
- Instituto Federal do Amapá (IFAP)
- Instituto Internacional de Educação do Brasil (IEB)
- Instituto Mapinguari Proteção, Pesquisa e Educação Ambiental
- Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá (IEPA)
- Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima (MMA)
- Ministério Público do Estado do Amapá
- Movimento dos Atingidos por Barragens (MAB)
- Prefeitura Municipal de Porto Grande
- Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD)
- Sebrae Amapá - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
- Secretaria do Estado de Meio Ambiente do Amapá - SEMA/AP
- SOS Amazônia



*foto: Jaque Evangelista*



*foto: Jaque Evangelista*



Instituto de Pesquisa  
e Formação Indígena



MINISTÉRIO DO  
MEIO AMBIENTE E  
MUDANÇA DO CLIMA

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



*Instituto de Pesquisa  
e Formação Indígena*



MINISTÉRIO DO  
MEIO AMBIENTE E  
MUDANÇA DO CLIMA

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO