

yuimaki

Edição Temática - Sementes Tradicionais - Janeiro 2016



Intercâmbio Indígena de Sementes Tradicionais no Alto Juruá

“Nós, indígenas, temos esse conhecimento que vem dos mais antigos, do espírito da natureza, todo esse nosso conhecimento de plantar e caçar”.

◆ Aldemir Matheus Kaxinawá
Agente Agroflorestal Indígena (AAFI)

“Guardar as sementes é o nosso dever e é da nossa cultura, porque não podemos perder o nosso alimento”.

◆ Ruinete Sereno Kaxinawá
Agente de Saúde Indígena (ASI)



EDITORIAL

O uso da semente tradicional, ou semente indígena, é tema central nas discussões e no debate referente a soberania alimentar dos povos indígenas, pois elas podem ser, ao contrário das sementes híbridas e das geneticamente modificadas (transgênicas), guardadas e selecionadas pelos agricultores, dando origem a uma grande diversidade e qualidade alimentar. Atualmente, a conservação das sementes tradicionais faz parte de uma campanha mundial de soberania dos povos quanto à posse de suas sementes.

Assim, a Comissão Pró-Índio do Acre (CPI/AC), a Associação do Movimento dos Agentes Agroflorestais Indígenas do Acre (AMAAIAC) e a Associação Kaxinawá do Rio Breu (AKARIB) realizaram em abril de 2015, na Terra Indígena Kaxinawá/Ashaninka do Rio Breu, o I Intercâmbio de Sementes Tradicionais dos Povos Indígenas do Alto Juruá. O encontro aconteceu dentro das atividades do Programa de Gestão Terri-

torial e Ambiental das Terras Indígenas do Acre, e participaram 92 indígenas, entre eles, 12 Agentes Agroflorestais indígenas (AAFI) de oito terras indígenas da região do Alto Juruá e 6 participantes do povo Yanessa do lado peruano da fronteira.

O objetivo do intercâmbio foi apoiar os processos comunitários do Programa de Gestão Territorial e Ambiental, discutir práticas e conhecimentos agrícolas tradicionais, debater a problemática da erosão das sementes, tanto genética como cultural, e a biodiversidade dos roçados indígenas, além de trocar e resgatar sementes entre os povos indígenas.

O intercâmbio também é uma modalidade da formação dos AAFIs e está no currículo de ensino médio e profissional da CPI/AC. Desde 1998 acontecem viagens de intercâmbios entre os AAFIs e os professores indígenas do Acre. Nos encontros entre as comunidades das Terras Indígenas Kaxinawá do Rio Jordão e da Kaxinawá do

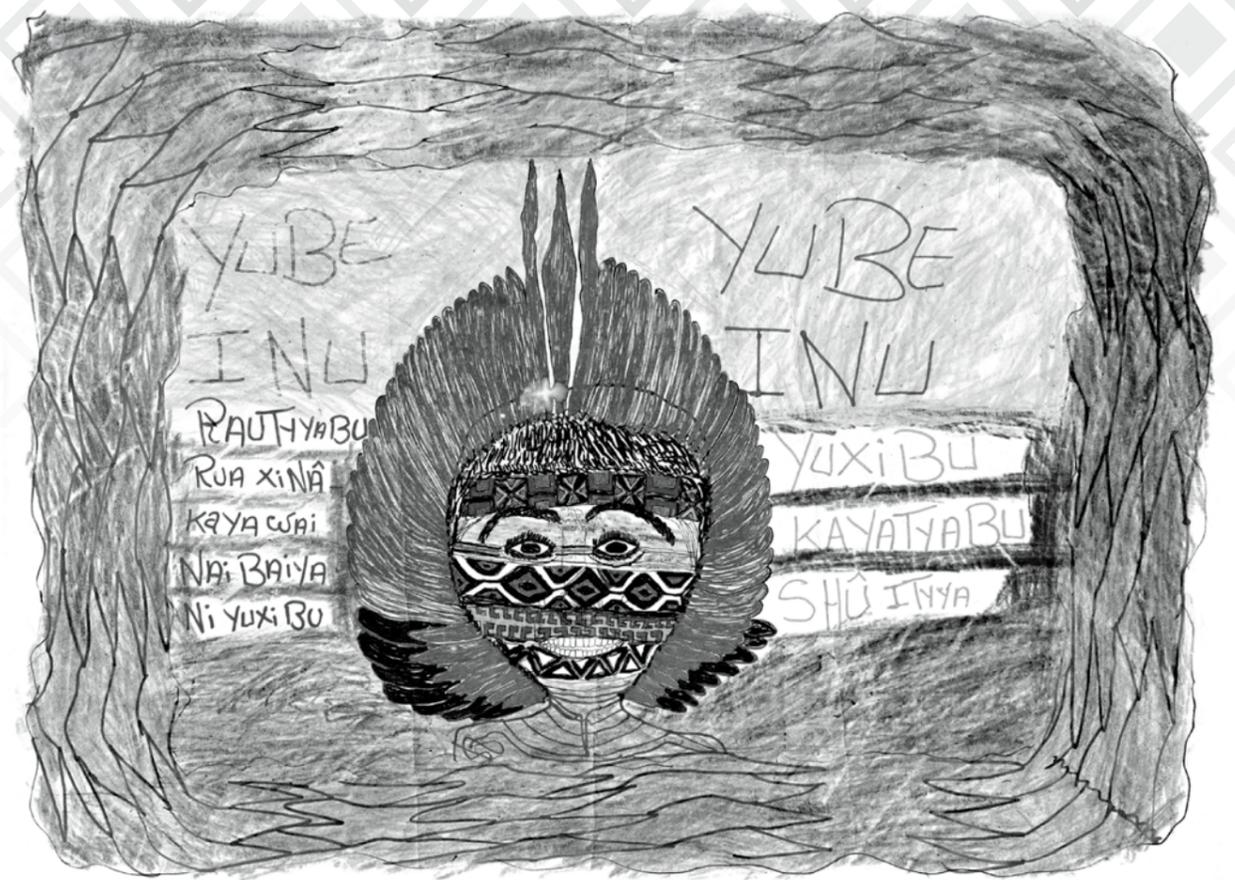
Rio Humaitá, foram registradas as trocas de sementes e as cantigas do *Katxanawa*, rito da fertilidade do povo Huni Kuĩ. O intercâmbio entre os indígenas das TIs do Rio Jordão e da TI Kaxinawa/Ashaninka do Rio Breu também é frequente.

O papel dos povos indígenas na conservação da agrobiodiversidade é cada vez mais importante no Acre e no Brasil, sobretudo, no cenário atual, onde há o predomínio do agonegócio sobre o uso das sementes tradicionais. Na abertura da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que aconteceu entre os dias 3 e 6 de novembro deste ano, a ativista ambiental da Índia Vandana Shiva defendeu a soberania alimentar e as sementes nativas. “Os países precisam incentivar essas sementes porque elas produzem alimentos mais saudáveis, com mais nutrientes e sem toxinas. A semente verdadeira é resiliente, consegue ser forte e sobreviver às adversidades”.

Sumário

- 2 EDITORIAL
- 3 A TERRA INDÍGENA KAXINAWÁ/ASHANINKA DO RIO BREU
- 4 AAFIs E LIDERANÇAS INDÍGENAS FALAM SOBRE AS SEMENTES TRADICIONAIS
- 5 CONSERVAR A NOSSA AGROBIODIVERSIDADE
- 6 O INTERCÂMBIO DAS SEMENTES
- 10 SEGURANÇA ALIMENTAR E A CONSERVAÇÃO DA FLORESTA

A TERRA INDÍGENA KAXINAWÁ/ASHANINKA DO RIO BREU



Estamos juntos na luta e agora chegou a vez da gente se encontrar aqui na Terra Indígena Kaxinawá/Ashaninka do Rio Breu. Sou professor aqui na aldeia e também presidente da associação que busca alternativas de organização. A nossa terra foi demarcada em 2000 e isso já tem 15 anos. A terra indígena é dividida em dois povos: Ashaninka e Kaxinawá. Temos a Associação Kaxinawá do Rio Breu (AKARIB), criada em 1993. A nossa terra também é dividida

com os nossos parentes Ashaninka, onde foi criada a associação deles também (AARIB).

É muito importante que a gente tenha esse intercâmbio, essa troca de experiências, entre nós, Huni kuĩ, e outros povos. Como a gente planta? Qual a semente que usamos? É bom discutirmos isso para entendermos o que aquele parente consome daquela plantação que já havíamos perdido a semente. Vamos trazer a semente de volta aqui pra aldeia, pra segurança

alimentar da nossa comunidade. A partir desse intercâmbio a gente vai fortalecer mais as nossas plantações e isso cabe a nós organizarmos no dia a dia esse trabalho junto aos AAFIs, aproveitando esse momento para aprendermos mais e lutar pela nossa autonomia.

◆ Fernando Henrique Kaxinawá – professor da Aldeia Vida Nova - TI Kaxinawá/Ashaninka do Rio Breu



AAFI'S E LIDERANÇAS INDÍGENAS FALAM SOBRE AS SEMENTES TRADICIONAIS

Foto: Vander Iskubru



A gente vem pensando em desenvolver as nossas sementes e legumes e ter muito cuidado para entender isso. Principalmente nós, AA-FIs, que estudamos o conhecimento tradicional e de fora também. Quando fui estudar conheci que tem a nossa semente, que é natural e não tem nada de química e aquela semente transgênica, híbrida, que os nawá trabalham. Tivemos muitos alertas para não pegar esse tipo de semente e trazer para dentro da nossa TI, da nossa co-

munidade. Os parentes ficaram atentos com isso. Tem alguns lugares do Brasil que nossos próprios parentes passam muitas dificuldades porque os nawá tiraram toda a floresta deles, tomaram suas terras e eles perderam toda a semente boa que plantavam.

◆ *Aldemir Matheus Kaxinawá- AAFI da Aldeia São José - TI Kaxinawá/Ashaninka do Rio Breu*

Foto: Paula Lima Romualdo



Em 2012, nós fomos pra feira de sementes dos Kayapó onde eu fui convidado para participar junto dos AA-FIs, agentes de saúde e lideranças. Eu achei muito importante porque nunca tinha participado de uma feira com os parentes, onde vi também como estava a realidade deles e percebi que estávamos perdendo nossos legumes que os velhos plantavam antes. Nessa viagem encontrei várias sementes que não tínhamos e fiquei muito interessado em fazer isso aqui na terra indígena, para o que foi perdido trazermos de volta, fazendo a troca com os parentes, compartilhando o que eles têm e o que a gente tem.

Guardar as sementes é o nosso dever e é da nossa cultura, porque não podemos perder

o nosso alimento, temos que dar continuidade. Temos nossos AA-FIs que estão sempre incentivando. Quando retornei sentei com eles e com a comunidade, falando que eu me interessei bastante. Vamos acompanhar o trabalho dos AA-FIs antigos que já nos ensinaram como trabalhar nos SAFs. Tem os novatos também que estão chegando, incentivando eles também pra isso. Vocês que estão chegando, trazendo mais informação, vamos levar essas coisas pra frente, não parar por aqui. Vamos dar continuidade ao nosso trabalho.

◆ *Ruinete Sereno - Agente Indígena de Saúde - Aldeia Jacobina - TI Kaxinawá-Ashaninka do Rio Breu*

CONSERVAR A NOSSA AGROBIODIVERSIDADE

Aldemir Matheus e José Luis Masseno



Hoje tem semente da Embrapa de laboratório que planta só uma vez, que é semente híbrida. Nasce só uma vez e não pode armazenar, só as empresas que cuidam e ainda tem a questão do veneno. Nós AA-FIs, temos que ter conhecimento e saber chegar nos cantos, ver sementes boas e perguntar para não pegar sementes transgênicas ou híbridas. Para não trazer para nossa terra, principalmente o milho, porque ele cruza de repente e isso faz perdermos nossas sementes. Tem a monocultura, que só planta uma espécie. Nós não devemos pensar em plantar só uma espécie. Por exemplo, a *atsa* (macaxeira) tem muitas variedades, mas aí hoje no mundo dos nawá eles fazem muita farinha escolhendo só um tipo de roça. Vêm as pragas, doenças, porque só um tipo de planta é mais fácil da praga atacar.

Mas como a gente planta variedade, tem mais resistência. Como a gente vem plantando no nosso sistema agroflorestal, ali tem a floresta, tem a palha, tem frutas, medicina, fica mais difícil para ataque de pragas. Se as pessoas não pensarem nisso e viver só plantando uma espécie de legume, se perde outras sementes. Tem gente que planta só para comercializar, pensando só na economia e nós Huni Kuí não pensamos em produzir para comercializar. Temos que ter essa consciência para uma empresa não chegar e dominar. Nós indígenas, temos esse conhecimento que vem dos mais antigos, do espírito da natureza, todo esse nosso conhecimento de plantar e caçar.

◆ *Aldemir Matheus Kaxinawá- AAFI da Aldeia São José - TI Kaxinawá/Ashaninka do Rio Breu*

O INTERCÂMBIO DAS SEMENTES



Foto: Ariel Sampaio

A semente que eu levei para o intercâmbio foi o milho que os nawá chamam de milho anão. Já tem muito tempo que nós plantamos esse nosso alimento. Plantamos todos os anos para manter nossa família. Serve para outros tipos de comida, como pamonha, canjica e torrado. Vendemos também no mercado de Cruzeiro do Sul.

◆ Armédio Carneiro - AAFI da Aldeia Varinawa - TI Katukina do Campinas

As sementes que eu levei para o intercâmbio foram pupunha, açaí solteiro e cupuaçu. Na minha aldeia têm várias espécies diferentes também de macaxeira, banana, e muitas espécies diferentes. O açaí para o povo Ashaninka é muito importante, serve como alimento e para os animais, como arara, porquinho eles gostam muito de comer. A mesma coisa é a pupunha, ser-

ve pra fazer caiçuma, pra comer de manhã e serve muito para os bichos da mata como arara, porco do mato e paca. Agora o cupuaçu é uma coisa que nós pegamos do branco, não tinha na nossa aldeia, só faz o suco e mais nada.

◆ Valdeci Piyãko - AAFI da Aldeia Apiwtxa - TI Kampa do Rio Amonea

Foto: Vander Iskaba



Para o intercâmbio levamos os legumes tradicionais plantados no roçado. Levei a batata de terra firme. Essa batata é o nosso chefe dos legumes, tem os outros chefes, mas do roçado é ele. A taioba, a gente levou uma espécie que é boa de comer cozida, não estraga fácil, é duro e pode por peso em cima dela que tem resistência. A gente come cozido na hora do café e da merenda. A batata doce, a gente tem muitas variedades, mas levamos pouca por causa do peso na varação. Então, a gente só come assado.

O milho massa é um tipo de milho do nosso povo que a gente consome mais, come cozido, verde e faz vários tipos de caiçuma. Mistura com macaxeira, amendoim ou faz ele puro, só o milho. O milho pipoca só come torrado. Ele é muito bom de comer, tem preparação rápida, faz frito ou torrado. O milho preto é outro tipo de mi-

lho que não é do nosso povo, foi um agroflorestal que trouxe a semente de um intercâmbio da SEA-PROF¹. O milho listrado tem a semente diferente de todas as sementes que levamos. Ele é um pouco vermelho e se chama listrado. Não é do nosso povo e veio de intercâmbio também.

Agora, vamos falar das sementes plantadas na praia. A melancia, só levamos um tipo de melancia, mas temos vários tipos. O primeiro mês que a gente começa a plantar é no mês de abril. A gente come a fruta e faz o suco. E o jerimum, que levamos para o intercâmbio, também conseguimos produzir a partir de semente de intercâmbio que fui e me falaram que era bom de plantar.

As sementes dos quintais agroflorestais e SAFs são sementes exóticas. As sementes exóticas que eu falo é porque vieram de outros povos, que não é de nossa origem. Meu avô e bisavô não plantavam isso não. Foram os nawá que trouxeram, os seringueiros e o pouco que eles traziam, eles plantavam. Desde 1996, quando surgiu o trabalho dos AAFIs foi quando eles avançaram mais no plantio de sementes exóticas.

A semente de carambola foi a menor semente que levamos. Ela não cresce muito. Quando começa a produzir, produz bastante e é muito bom de consumir o suco. Semente de cajarana não é bom plantar nos quintais e sim no SAF porque os galhos são fracos. Apuruí é bom de plantar nos quintais, não cresce muito. Se você cuidar dele na sementeira e passar para o saco de mudas, depois de dois anos já produz. Ele é rápido e o fruto dele é médio. O abacate também tem várias espécies, mas nós só levamos uma. É muito bom de comer, tem muita vitamina e também toma chá da folha e da fruta. Pro nosso povo é recomendado tomar o chá dele pela manhã pra quem tem pressão baixa. O maracujá é fruta nativa que se chama maracujá sucupira, é bem gostoso, eu levei do meu SAF. De todas as espécies que tem na floresta, são aquelas que eu gosto e sempre planto. Eu plantei bastante e continuo plantando. Haux haux!

◆ Lucas Sales- AAFI da Aldeia Nova Empresa - TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão

¹ Secretaria de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar do Estado do Acre



Sou Biná, moro na Aldeia São José e levei sementes de 11 espécies de legumes. Primeiro, a taioba, a outra foi um tipo de variedade de taioba, inhame roxo. Levei também um tipo de banana que as pessoas dão o nome de engana menino, parece banana maçã, mas quando fica madura ainda fica verde. Outra espécie que levei é conhecida como bananazinha, a gente planta mais no meio do roçado da banana, porque ela é o chefe. Os velhos contam que se você não plantar essa banana lá no meio do teu bananal, não vai dar muito e se você plantar lá na beira, ele não se desenvolve bem e esse bananal não produz muito. Agora se você plantar lá no meio, anima o governo dele e dá um bananal bom, com uns cachos bons! A outra que é o chifre de bode vermelho. Aqui a cana roxa é um tipo de planta que é baixinha, galhado com seis meses você pode puxar ela pra poder comer. A outra é a *atsa* (macaxeira) que é um tipo de roça que a gente planta só em cima, planta só na beira. Levei também um tipo de roça que é bom pra cozinhar. O maracujá grande que é uma espécie que pesa acho que mais de um quilo, a gente faz suco e pode até comer a polpa dele, fica bem maduro.

◆ Aldemir Matheus Kaxinawá
AAFI da Aldeia São José
TI Kaxinawá/Ashaninka do Rio Breu



LISTA DE ESPÉCIES DA TROCA DE SEMENTES

Nº	Língua Portuguesa	Hãtxa Kuĩ
1	Abacate	Tumipui
2	Abacaxi	Kākā Mushawama
3	Açaí solteiro	Pana Isa
4	Açaí touceira	Pana Isa
5	Aguano	Istinati
6	Algodão	Shapu
7	Amendoim preto	Mexu Tama
8	Amendoim roxo	Rua Tama
9	Ananá	Kākā Mushaia
10	Apurúí	Yae Wá
11	Bacaba	Peri Isa
12	Banana Baezinha	Mani Wã
13	Banana chife de bode vermelho	Sitĩ Mani Taxipa
14	Banana engana menino	Muku Mani Hushupa
15	Banana Roxa	Makuku
16	Banana Inajá (Bananazinha)	Naxa Mani
17	Batata de terra firme	Mana Siu
18	Batata doce	Cari
19	Batata doce	Yuxu
20	Batata	-
21	Biorana	Yae
22	Biribá	Maxa Mawa
23	Cacau	Tshashu Desha
24	Café	ĩku Sheki
25	Cajá	Sheshu
26	Cajarana	Sheshu Mawá
27	Caju	-
28	Cana Roxa	Ui Tawa
29	Cana Caiana	Babu Tawa
30	Cará do ar/Não me toque	Siarã Pua
31	Carambola	Nesa Paubĩ
32	Castanha do Brasil	Nibĩ Mawã
33	Cereja	Jilu (ashaninka) – Piu
34	Cocão	Kunta Nimerãnu
35	Cubiu	Tumurũ
36	Cupuaçu	Nixi Tetũ Bimi
37	Dali dali	-
38	Fruta pão	-
39	Gengibre	-
40	Graviola	Kape Hina Barã
41	Inhame branco	Hushu Pua
42	Inhame roxo	Nãke Pua
43	Jerimum	Nixi Barã
44	Lágrima de São Francisco	Tseku Heshe
45	Laranja	Bitxuane Bẽpu

Nº	Língua Portuguesa	Hãtxa Kuĩ
46	Lima	
47	Lima doce	
48	Limão doce	
49	Limão comum	Bimi Itsa Xarabu
50	Limão Galego	
51	Limão laranja	
52	Macaxeira baixinha	Atsa Wã
53	Macaxeira branca	Hushu Atsa
54	Macaxeira de 6 meses	-
55	Macaxeira preta	Mexu Atsa
56	Macaxeira torta	Yuri Atsa
57	Macaxeira do caminho	Mana Bai Atsa
58	Macaxeira do papagaio cinzento	Bawa Kuru Atsa
59	Macaxeira jarina	Hepe Atsa
60	Mamão	Nia Barã
61	Mamão Roxo	Shane Barã
62	Maracujá	Burutã
63	Maracujá grande	Burutã Euapa
64	Maracujá sucupira	Burutã Sesepa
65	Massaranduba	Shawe Huĩti Bẽpu
66	Melancia	Hane Barã
67	Milho	Buni Tsi Sheki
68	Milho anão	-
69	Milho duro	Kuxi Sheki
70	Milho listrado	Sheki Beru Kanaya
71	Milho massa	Sheki Kuĩ
72	Milho massa vermelho	Taxi Sheki
73	Milho pipoca	Paxi sheki
74	Milho preto	Meshu Sheki
75	Oaca/tingui	Pui Kãmã
76	Paierinha	-
77	Paxiubão	Tau
78	Pupunha amarela	Banĩ Paxinipa
79	Pupunha sem espinho	Banĩ Mushauma
80	Rainha	Kawa
81	Sabonetinho	-
82	Seringueira	Shaubĩ
83	Taioba do quatipuru	Kapanawa Yubĩ
84	Taioba amarela	Yubĩ Paxinipa
85	Taioba azul	Shane Yubĩ
86	Taioba branca	Yubĩ Hushupa
87	Taioba da coxa	Kixtũku Yubĩ
88	Taioba grande	Maspa Yubĩ
89	Tangerina	Bimi Itsa Xarabu
90	Urucum	Mashe

SEGURANÇA ALIMENTAR E A CONSERVAÇÃO DA FLORESTA

Comecei a trabalhar na Aldeia Vida Nova em 2000, hoje estou atuando na São José. Eu comecei como AAFI e já tem muitos anos, estou com quinze anos de luta. Primeiro, a gente trabalhou na implantação de sistemas agroflorestais, mas hoje, além disso, eu faço parte do movimento em geral, organização, articulação externa e interna. Tudo isso pra gente desenvolver mais o nosso trabalho na nossa terra indígena e a nossa organização. A gente já

vem discutindo há muito tempo com o movimento indígena, com o próprio AAFI, com a organização AMAAIAC, pra gente fortalecer a nossa soberania alimentar com nossos legumes e plantios de frutíferas. O trabalho que a gente vem fazendo é um trabalho bonito e com muita luta também. Discutimos pra gente defender a nossa floresta, o nosso território, pra gente garantir pro nosso povo e para as novas gerações. Acho que esse seminário foi bem proveitoso

pelos trocas de sementes entre os parentes, principalmente os Poyanawa, que levaram a castanha do Brasil, pois na nossa região não tem e sempre o meu povo comenta pra gente levar. Vamos ter o máximo cuidado pra plantarmos pra nós, pros nossos filhos e parentes.

◆ Aldemir Matheus
Kaxinawá- AAFI da Aldeia São José - TI Kaxinawá/Ashaninka do Rio Breu

Foto: Vander Iskubú



Foto: Vander Iskubú



A segurança alimentar é toda a nossa produção, desde o que é plantado no nosso roçado, até o trabalho dos AAFIs nos SAFs e quintais,

que desenvolveram muito e hoje têm bastante semente para trabalhar. Também tem a nossa floresta, a nossa riqueza e a biodiversidade. Dentro disso temos a nossa caça, frutas, água e peixes. Tudo isso tem a ver com a nossa segurança alimentar. As nossas comidas, a fartura que temos dentro da nossa TI, além disso, uma parte da produção serve para ajudar a escola, que se chama merenda regionalizada. Esse também é o trabalho do AAFI, um trabalho com a comunidade, com a escola, facilitando para os alunos terem a merenda com as nossas fru-

tas produzidas na aldeia. Isso é muito bom porque os produtos dos nawá não são bons para o nosso povo Huni Kuĩ. A gente não conseguiu levar todas as sementes para esse evento. Temos plantas que a gente faz rituais, como o nosso *nixi pae* (ayahuasca) que é da cultura tradicional. O nosso povo vem sempre usando e isso é bom pra gente saber, na luz, o que a gente pode trabalhar mais na frente com a nossa comunidade.

De primeiro não existia isso de merenda regionalizada, existia merenda industrializada que vinha do governo. Quem era professor do estado ou municipal recebia merenda dos nawá. Certo tempo depois chegamos a entender como era esta merenda. Os nawá e os comerciantes são espertos, conversam com o prefeito, que trabalha com este comerciante para atender esta escola. O comerciante quer dar

aquele produto que está perto de vencer e isso foi o problema que aconteceu na escola. A gente conversou que estava comendo uma comida que não é do nosso povo e esta questão da validade é o mais perigoso para nosso povo, principalmente as crianças que vão comer isso. Neste caso, combinamos que mudasse isso para melhorar para nosso povo Huni Kuĩ, que temos nossa própria comida que nós comemos há tempos, desde nossas gerações. Têm estes tipos de comidas naturais, tradicional, que é produzida aqui da aldeia. A gente pensou e tivemos acordo com todas as lideranças e professores para mudar isso.

Outra coisa que melhorou foi que antes o recurso só ficava no município. Com essa ideia que tivemos vem um pouco de recurso para as aldeias. A população da aldeia, que se chama fornecedor, entrega esta

merenda para a merendeira. Tivemos acordo para que todas as comunidades que tem produtor, que seja fornecedor. As comunidades têm sua roça, sua banana, inhame, taioba, outros tipos de fruta que produzem no SAF, que é o trabalho do agroflorestal e toda a comunidade tem essa produção. São eles que entregam nas escolas. Cada aldeia tem sua produção diferente. Cada aldeia tem o coordena-

dor desses fornecedores, é ele que recebe a grana e faz o pagamento. Tem algumas escolas que quem faz isso é o professor mesmo que faz toda essa anotação que a comunidade entrega para a escola, é ele que recebe e que faz o pagamento para a comunidade. Acabamos com esta merenda industrializada, além de prejudicar nossa saúde, estava sujando nossa terra porque é muito lixo, tem certos tipos de

embalagem que é muito perigoso. Por exemplo, as latas. Se não cuidar os meninos podem se cortar, se encher de água pode trazer mais problemas, carapana, dengue. Então é um monte de problema que evitamos na nossa TI.

◆ Lucas Sales- AAFI da Aldeia Nova Empresa - TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão

Valdeci Piyako



Yuimaki – Edição Temática - Sementes Tradicionais

Expediente

Parceria: Ass. do Movimento dos Agentes Agroflorestais Indígenas do Acre (AMAAIAC)

Apoio: Associação Kaxinawá do Rio Breu (AKARIB), Associação das Comunidades Indígenas Ashaninka da Terra Indígena do Rio Breu (AARIB), Fundação Nacional do Índio (FUNAI) e Rainforest Foundation (RFN)

Edição: Marcos Catelli Rocha e Vera Olinda Sena

Sistematização: Paula Lima Romualdo

Revisão: Maria Emília Coelho e Renato Gavazzi

Conselho Editorial: Renato Gavazzi, Nietta Monte e Vera Olinda

Design gráfico: Guilherme K. Noronha / gknoronha.com

Realização



Parceria



Patrocínio

