# 15622- Agrobiodiversidade em sistemas de produção familiares agroecológicos

Agrobiodiversity in production family agroecosystems

FERNANDES, Bruna Terci<sup>1</sup>; MACEDO, Rogério Barbosa<sup>2;</sup> PADUAN, Fernanda Neves<sup>3</sup>; CORREIA, Larissa Vinis<sup>4;</sup> FERNANDES, Flávia Regina Moreira<sup>5;</sup> SILVA, Diego Contiero<sup>6</sup>

1 (Aluno de Graduação em Ciências Biológicas/Bolsista NEAT) Universidade Estadual Norte do Paraná- UENP, bruna.terci@uenp.edu.br; 2 (Profº Drº em Desenvolvimento Rural Sustentável/UENP) macedo@uenp.edu.br.3(Aluno de Graduação em Agronomia/Voluntários NEAT) UENP, fpaduan@hotmail.com;4 (Aluno de Graduação em Agronomia/Voluntários NEAT), larissinha\_vinnisc@hotmail.com. 5( Bióloga cursando mestrado em Agronomia/Bolsista NEAT), flaviamoreeira@uenp.edu.br. 6 (Biólogo cursando mestrado em Agronomia/Bolsista NEAT), diego.contiero@uenp.edu.br

#### Resumo:

Rápidas mudanças sociais e os processos de aculturação econômica e social afetam fortemente a agrobiodiversidade de propriedades. A fim de identificar a agrobiodiversidade presente em propriedades em processos de transição agroecológica, a pesquisa teve como objetivo identificar plantas alimentícias, medicinais e condimentares presentes nos sistemas de produção familiares utilizando questionários semi-estruturados. Observou-se que plantas alimentícias são as mais consumidas quando comparadas com medicinais e condimentares, e que espécies convencionais, aquelas de fácil acesso no mercado são as mais consumidas pela população rural, sendo esse um reflexo do consumo de mercado da população urbana. E produtores rurais preferem produzir espécies que possuem um maior valor de mercado em uma pequena área de produção.

**Palavras-chave**: Plantas Alimentícias; Plantas Medicinais; Plantas Condimentares; orgânicos.

**Abstract:** Rapid social change and the processes of economic and social acculturation strongly affect the properties of agrobiodiversity. In order to identify this property in agrobiodiversity agroecological transition in processes, the research aimed to identify edible plants, medicinal and culinary gifts to family production systems using semi-structured questionnaires. It was observed that food plants are the most consumed when compared with medicinal and culinary, and that conventional species, those easily accessible in the market are the most consumed by the rural population, this being a reflection of the consumer market population urbana. E producers rural prefer to produce species that have a higher market value in a small area of production.

**Keywords:** Food Plants; Medicinal Plants; Plants condiments; organic.

### Introdução

Agrobiodiversidade é definida pela diversidade de espécies cultivadas, sistemas de cultivo e de criação de animais presentes em um sistema agrícola (Wood & Lennè 1999).O termo 'agrobiodiversidade' está normalmente associado – apesar de não exclusivamente – a discursos sobre agricultura alternativa (biológica, ecológica, orgânica,natural, etc); agricultura tradicional (resgate de espécies nativas, herança

biológica e cultural); e agricultura familiar (diversificação de renda, segurança econômica) (MARZALL,2007). Apesar do amplo uso de diversas espécies de plantas feito por caçadores desde os primórdios da humanidade, o homem domesticou menos de mil e quinhentas espécies sob a agricultura formal. Noventa e cinco por cento de nossas necessidades alimentares globais derivam de só 30 espécies de plantas e nossa dieta baseia-se em tão somente oito cultivos, sendo estes responsáveis por três quartos da nossa alimentação (Hobbelink, 1990). Estes dados nos dão a dimensão do quanto a diversidade alimentar pode e deve ser incrementada, fazendo com que mais vitaminas, princípios ativos e constituintes alimentares possam atuar na promoção da saúde, interferindo beneficamente na qualidade de vida da humanidade (Delwing, 2007).

Com a revolução verde a agricultura mundial passou por diversos processos de modernização, fazendo com que o agroecossistema se tornasse mais vulnerável a baixa diversidade genética contribuindo para uma baixa eficiência energética dos produtos produzidos, esse processo contribui significativamente para a extinção de diversas espécies de plantas alimentícias e medicinais.

Devido a essa preocupação, o presente trabalho teve como objetivo identificar as plantas alimentícias, medicinais e condimentares que caracterizam a agrobiodiversidade presente nos sistemas de produção familiares orgânicos ou em processo de transição agroecológica. Para isso, foram realizadas entrevistas semiestruturadas em 14 propriedades familiares com certificação em produção orgânica, do município de Ribeirão Claro – PR, cujos resultados apontam para a caracterização da agrobiodiversidade e seu papel nesses sistemas.

## Metodologia

Para a identificação de plantas alimentícias, medicinais e condimentares foram realizadas visitas a campo em uma amostra composta por quatorze produtores vinculados à Associação de Produtores Orgânicos do Município de Ribeirão Claro – PR, sendo todas propriedades familiares com produção orgânica certificada ou em processo de transição agroecológica.

Durante as visitas foram realizadas entrevistas semi-estruturadas compostas por perguntas abertas e objetivas, sendo elas de identificação do produtor, a força de trabalho no estabelecimento, despesas, consumos no estabelecimento, caracterização da agrobiodiversidade e história de vida e de transformações no estabelecimento.

## Resultados e discussões

Os quatorze produtores entrevistados citaram um total de 85 plantas diferentes que são consumidas pelas famílias em suas propriedades. Dentre essas, 72% compreendem plantas alimentícias, 20% plantas medicinais e 8% plantas condimentares, demonstrando uma vasta diversidade de produtos tanto plantados como consumidos. O Gráfico 1 demonstra a diversidade, no entanto, as que mais se sobressaem são as alimentícias pois os agricultores plantam de acordo com as

demandas econômicas do mercado buscando garantir uma melhor segurança financeira, como são produtores familiares buscam um maior valor do produto final por uma menor área explorada, sendo assim, a alimentação familiar torna-se uma conseqüência da produção na propriedade.

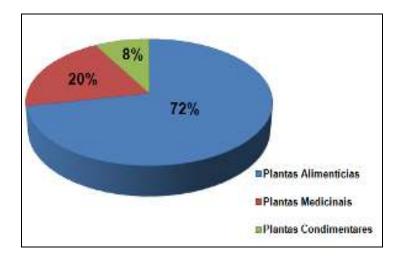


Gráfico 1: Distribuição percentual das espécies alimenticias, medicinais e condimentares. Fonte: Pesquisa de campo (2014)

As plantas medicinais apresentaram menor valor, cerca de 20% do consumo total da família, mas esse valor torna-se significativo levando-se em conta a facilidade e o acesso a medicamentos alopáticos hoje em dia. Isso demonstra, ainda, a força das condicionantes sócio-culturais entre as gerações que compõem as famílias, sendo esse tipo de uso uma sabedoria que vai se perpetuando. Com a facilidade de encontrarmos diversos produtos condimentares no mercado por preços reduzidos, o cultivo e utilização de plantas condimentares por produtores familiares se torna bastante reduzido, sendo isso também influenciado pela restrição da força de trabalho presente nas propriedades visitadas.

A tabela 1 mostra diferentes espécies de plantas, divididas em categorias, que tiveram maior quantidade de consumo pelos familiares rurais e deixa explicito a quantidade e porcentagem de produtores que consomem uma mesma planta, observa-se dentre elas grande diversidade, tanto alimentícias, medicinais e condimentares. Destaca-se que essas são espécies de consumo mais popular e de fácil acesso nos mercados locais.

Apesar do predomínio dessas espécies, foram identificadas espécies consideradas não muito convencionais ou de consumo de massa, tais como, cará (Dioscorea alata L.), seralha (Sonchus oleraceus), espinafre (Spinacia oleracea), jambo (Syzygium jambos), tamarindo (Tamarindus indica), mandacaru (Cereus jamacaru), cajá-manga (Spondias dulcis), uvaia (Eugenia uvalha), pertencentes a classe de plantas alimentícias. Para as medicinais foram identicadas, confrei (Symphytum officinale), losna (Artemisia absinthium), favacão (Ocimum gratissimum), folha e flor de laranja (Citrus sinensis), folha de café (Coffea arábica), ponta livre (Achillea millefolium L.),

erva de santa maria (*Chenopodium ambrosioides*), babosa (*Aloe vera L.*). E, no caso das condimentares o açafrão (*Curcuma longa*).

Tabela 1: Número de Ocorrência de plantas alimentícias, medicinais e condimentares.

Plantas Alimentícias	Nº de Ocorrência	%
F	Raízes e Tubérculos	
Mandioca(Manihot esculenta)	11	78%
Cenoura (Daucus carota)	12	85%
Beterraba(Beta vulgaris esculenta)	11	78%
	Folhas e Flores	
Alface (Lactuca sativa)	12	85%
Almeirão(Chichorium intibus)	10	71%
Couve (Brassica oleracea)	11	78%
Rúcula (Eruca sativa)	10	71%
Frut	tos (Legumes e Frutas)	
Chuchu(Sechium edule)	6	42%
Tomate (Solanum lycopersicum)	6	42%
Abóbora (Cucúrbita spp)	6	42%
Mexirica(Citrus reticulata)	10	71%
Laranja(Citrus sinensis)	9	64%
Manga (Mangifera indica)	8	57%
Limão(Citrus limon)	7	50%
Maracujá(Passiflora spp)	6	42%
Banana (Musa spp)	8	57%
Plantas Medicinais	Nº de Ocorrência	%
	Folhas e Flores	
Boldo(Plectranthus barbatus)	6	42%
Hortelã(Mentha spicata)	11	78%
Alecrim(Rosmarinus officinalis)	3	21%
Arruda(Ruta graveolens)	3	21%
Erva Cidreira(Melissa officinalis)	4	28%
Plantas Condimentares	Nº de Ocorrência	%
	Folhas e Flores	
Cebolinha(Allium fistulosum)	13	92%
Salsinha(Petroselinum crispum)	12	85%

Fonte: Pesquisa de campo (2014)

Pode- se observar que mesmo sendo a minoria, há produtores que ainda cultivam e se alimentam de uma variedade relativamente grande de espécies não-convencionais, isso demonstra que mesmo havendo um consumo de massa de algumas espécies, sobretudo, aquelas que conformam um hábito alimentar padronizado, alguns produtores promovem uma conservação da diversidade genética representada pela permanência destes tipos de cultivo e, consequentemente, da agrobiodiversidade ali representada. Ou seja, a presença dessa significativa diversidade de cultivos e dentre eles, de espécies consideradas

excluídas do hábito alimentar da maioria da população, é um indicador importante de que as novas gerações respeitam e conservam o patrimônio genético típico da região e característico da realidade sócio-cultural da população ali residente.

## Conclusões

A pesquisa possibilitou a identificação das principais espécies alimentares, medicinais e condimentares cultivadas nas propriedades orgânicas do Município de Ribeirão Claro – PR.

Conclui-se, com isso, que há uma grande diversidade de espécies sendo cultivadas. A maioria, porém, de espécies caracterizadas como de consumo de massa e que são típicas do hábito alimentar da população brasileira.

No entanto, ressalta-se que foi possível também verificar a permanência nos sistemas de produção de espécies consideradas exóticas ao cardápio padrão que orienta o consumo das famílias dos agricultores. O mesmo sendo verificado para as plantas medicinais e condimentares, sendo isso um indicador importante de que as novas gerações respeitam e conservam o patrimônio genético típico da região e característico da realidade sócio-cultural da população ali residente.

É importante ressaltar também que a presente pesquisa não se dedicou a fazer uma comparação do grau de agrobiodiversidade entre sistemas agroecológicos e convencionais. Porém, fica evidente que para os produtores orgânicos ainda permanece como de grande valor entre as gerações a diversidade da produção e do consumo familiar.

### Agradecimentos

Universidade Estadual Norte do Paraná - NEAT (Núcleo de Estudos em Agroecologia e territórios).

## Referências bibliográficas:

HOBBELINK, H. Biotecnologia: Muito Além da Revolução Verde: Desafio ou Desastre? Porto Alegre: AGE, 1990. 196p.

DELWING, A. B.. A Etnobotânica como Ferramenta da Validação do Conhecimento Tradicional: Manutenção e Resgate dos Recursos Genéticos. Revista Brasileira de Agroecologia, Rio Grande do Sul, v.2, n.1, fev. 2007.

WOOD, D.; LENNÉ, J.M. 1999. **Why Agrobiodiversity?** In: Wood, D.; Lenné, J.M. Agrobiodiversity:Characterization, Utilization and Management. New York: CABI Publishing. pp.01-14

MARZALL,K. Fatores Geradores da Agorbiodiversidade - Influencias Socioculturais. Revista Brasileira de Agroecologia, v.2,n.1,fev.2007.