

(POR) AGROBIODIVERSIDADE EM QUINTAIS COMO ESTRATÉGIA PARA SOBERANIA ALIMENTAR NO SEMIÁRIDO NORTE MINEIRO  (ENG) AGROBIODIVERSITY IN HOMEGARDENS AS STRATEGY FOR FOOD SOVEREIGNTY IN THE SEMIARID NORTHERN MINAS GERAIS	<b>Title</b>
Pereira, L.S.; Soldati, G.T.; Duque-Brasil, R.; Coelho, F.M.G.; Schaefer, C.E.G.R.	<b>Author(s)</b>
(POR) Sociobiodiversidade, Conservação, Etnobotânica, Agricultura Familiar, Povos Tradicionais. (ENG) Sociobiodiversity, Conservation, Ethnobotany, Family farming, Traditional Peoples.	<b>Keyword</b>
Artigo de Pesquisa	<b>Section</b>
Ethnoscientia	<b>Journal</b>
2	<b>Volume</b>
2017	<b>Year</b>
<a href="http://dx.doi.org/10.22276/ethnoscientia.v2i1.40">http://dx.doi.org/10.22276/ethnoscientia.v2i1.40</a>	<b>DOI</b>
Português	<b>Language</b>
27/08/2016	<b>Sent</b>
01/02/2017	<b>Accepted</b>
16/02/2017	<b>Published</b>



Lis Soares Pereira.  
Mestranda em  
Agroecologia na  
Universidade Federal de  
Viçosa (UFV)



Reinaldo Duque-Brasil.  
Professor do  
Departamento de  
Botânica da Universidade  
Federal de Juiz de Fora  
(UFJF) – Campus  
Governador Valadares



France Maria Gontijo  
Coelho. Professora do  
Departamento de  
Economia Rural da  
Universidade Federal de  
Viçosa (UFV).

## AGROBIODIVERSIDADE EM QUINTAIS COMO ESTRATÉGIA PARA SOBERANIA ALIMENTAR NO SEMIÁRIDO NORTE MINEIRO

<sup>1\*</sup>Lis Soares PEREIRA, <sup>2</sup>Gustavo Taboada SOLDATI, <sup>3</sup>Reinaldo DUQUE-BRASIL, <sup>1</sup>France Maria Gontijo COELHO, <sup>1</sup>Carlos Ernesto G. R. SCHAEFER

<sup>1</sup> Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, Minas Gerais, Brasil; <sup>2</sup> Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil; <sup>3</sup> Universidade Federal de Juiz de Fora – Campus Governador Valadares, Governador Valadares, Minas Gerais, Brasil; [\\*soares.lis@gmail.com](mailto:soares.lis@gmail.com)

### RESUMO

A agrobiodiversidade engloba toda diversidade biológica manejada pelos agricultores/as para produção agrícola, seus saberes e práticas ancestrais associados. Neste trabalho, investigou-se a agrobiodiversidade e suas implicações na soberania alimentar de diferentes comunidades tradicionais do norte mineiro, utilizando os *quintais* como foco de estudo. Para tanto, foram realizadas entrevistas semi-estruturadas em domicílios e nos respectivos *quintais* amostrados, reuniões e grupos focais em cada comunidade parceira, a saber: quilombola de Malhada Grande (Catuti/MG), vazanteira do Pau Preto (Matias Cardoso/MG), geraizeira do Sobrado (Rio Pardo de Minas/MG) e caatingueira do Touro (Serranópolis de Minas/MG). Em geral, segundo os parceiros, o “*quintal*” engloba: local ao redor da casa com plantio, criação de animais, trato diário, podendo ou não haver árvores. Nele encontram-se diferentes espaços, como a *horta* onde se cultivam plantas de ciclo curto. A importância local dos quintais para diversos fins foi revelada nos depoimentos, como no autossustento, permutas/partilhas de plantas e frutos, uso medicinal e *loci* de relações familiares e comunitárias. Registraram-se 133 etnoespécies, distribuídas em 126 espécies e 46 famílias botânicas, nos agroecossistemas de quintais estudados. Entre os diferentes usos alimentares elencados(83), organizou-se 15 categorias de preparo e consumo, nas quais se destacaram (i)consumo *in natura* e (ii)bebidas, pela maior riqueza de etnoespécies. A disponibilidade temporal dessa agrobiodiversidade é marcada pela sazonalidade, que define um ciclo anual fundamental: *tempo das águas* e *tempo das secas*; representando seis meses corridos de chuvas e estiagem, respectivamente. Em cada tempo do ciclo, as fases intermediárias revelaram maior porcentagem de etnoespécies/comunidade em produção, denotando etnoespécies e etnovarietades sazonalmente específicas, adaptadas ao clima semiárido regional. Conclui-se que os quintais, ambientes manejados, representam extensão cultural de tradições alimentares locais, revelam agrobiodiversidade notavelmente rica, cuja conservação e valorização são algumas das diversas estratégias agroalimentares que comunidades tradicionais têm para manter e garantir a alimentação, fundamentais na soberania alimentar.

**PALAVRAS-CHAVE:** Sociobiodiversidade, Conservação, Etnobotânica, Agricultura Familiar, Povos Tradicionais.

## AGROBIODIVERSITY IN HOMEGARDENS AS STRATEGY FOR FOOD SOVEREIGNTY IN THE SEMIARID NORTHERN MINAS GERAIS

<sup>1\*</sup>Lis Soares PEREIRA, <sup>2</sup>Gustavo Taboada SOLDATI, <sup>3</sup>Reinaldo DUQUE-BRASIL, <sup>1</sup>France Maria Gontijo COELHO, <sup>1</sup>Carlos Ernesto G. R. SCHAEFER

<sup>1</sup> Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, Minas Gerais, Brasil; <sup>2</sup> Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil; <sup>3</sup> Universidade Federal de Juiz de Fora – Campus Governador Valadares, Governador Valadares, Minas Gerais, Brasil; \*[soares.lis@gmail.com](mailto:soares.lis@gmail.com)

### ABSTRACT

Agrobiodiversity encompasses all biological diversity managed by peasants/farmers for agricultural production and its associated knowledge and ancestral practices. In this work, we investigated the agrobiodiversity and its implications for food sovereignty in different traditional communities from northern Minas Gerais, using the homegardens as the focus of study. Therefore, semi-structured interviews were conducted in homes and in their respective sampled yards, meetings and focus groups in each partner community, namely: quilombo of Malhada Grande (Catuti/MG), vazanteira of Pau Preto (Matias Cardoso/MG), geraizeira of Sobrado (Rio Pardo de Minas/Minas Gerais) and caatingueira of Touro (Serranópolis de Minas/Minas Gerais). In general, according to the partners, the homegarden includes: the zone around the house where planting, animal husbandry and daily deal, takes place, can have or not trees. There are different spaces, like the garden where short-cycle plants are growth. The local importance of gardens for various purposes was revealed in the interviews, as in the self-support, plants and fruit sharing, medicine and family and community relations *loci*. A number of 133 ethnospecies, distributed in 126 species and 46 plant families in agroecosystems studied yards, were enrolled. Among the different food itens listed (83), we organized 15 categories of preparation and consumption, in which two stood out (i)fresh consumption and (ii)drinks, as the greatest richness of ethnospecies. The temporal availability of this agrobiodiversity is marked by seasonality, which defines a key annual cycle: representing six consecutive months of rainy and dry seasons, respectively. In each time cycle, the intermediate phases revealed a higher percentage of ethnospecies/community in production, denoting specific seasonally ethnospecies and ethnovarieties, adapted to the regional semi-arid climate. We conclude that the homegarden, representing managed environments forming a cultural extension of traditions, reveal a remarkably rich agricultural biodiversity whose conservation and enhancement are one of several agrifood strategies that traditional communities have to maintain and secure food, essential for food sovereignty.

**KEYWORD:** Sociobiodiversity, Conservation, Ethnobotany, Family farming, Traditional Peoples.

## 1.1. INTRODUÇÃO

A agrobiodiversidade considera toda a riqueza biológica manejada pelos agricultores/as para produção agrícola, bem como seus saberes e práticas tradicionais associados (Stella et al., 2006; Machado et al., 2008; Santilli, 2009; Petersen, 2013). Portanto, fruto de milhares de anos de seleção humana, a agrobiodiversidade, mais do que determinante de nossa essência sociocultural, é um dos principais elementos que garantem a Segurança Alimentar e Nutricional<sup>1</sup> enquanto um Direito Humano Universal (Burity et al., 2010) e a Soberania Alimentar<sup>2</sup> enquanto estratégia de ação que transcende à lógica mercantil (Pasini, 2014).

A agrobiodiversidade é notável nos agroecossistemas tradicionais, sistemas ecológicos geralmente diversos e complexos, concebidos e manejados visando à otimização produtiva. Destes, destacam-se os quintais agroflorestais, por toda a complexidade de saberes e fazeres reunidos neste espaço, geralmente localizados em torno da residência e socialmente construídos por meio de experimentações, estratificações e adaptações da agrobiodiversidade (Duque-Brasil et al., 2007; Smedo e Barbosa, 2007; Huai e Hamilton, 2008; Duque-Brasil et al., 2011c). Além de serem considerados espaços históricos fundamentais nos processos de domesticação de espécies, os quintais possuem diversas funções sociais, culturais, materiais e ambientais para a autonomia camponesa. No contexto da soberania alimentar, os quintais garantem recursos essenciais para o autoconsumo familiar (Tonini, 2013), o que possibilita certa independência dos mercados externos (Florentini et al., 2007; Amaral e Guarim Neto, 2008; Huai e Hamilton, 2008). Assim, quintais produtivos têm papel destacado na concretização da autonomia familiar e da economia local, e, podem contribuir, portanto, para a segurança e soberania alimentar das comunidades por meio do uso e conservação da agrobiodiversidade presente e manejada (Duque-Brasil et al., 2007; Florentino et al., 2007).

A questão alimentar se torna central à medida que formas de poder e conhecimento como as exercidas pelas empresas transnacionais do mercado agrícola mundial com seu pacote tecnológico, monopolizam o acesso e o conhecimento da agrobiodiversidade, e muitas vezes desconsideram as práticas tradicionais de produção, o que pode resultar em fome e insegurança alimentar. Em tempos

---

<sup>1</sup> A Segurança Alimentar e Nutricional é definida pela lei nº 11.346/2006 como “o acesso regular e permanente a

<sup>2</sup> A Soberania Alimentar foi definida no Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar, realizado em Havana, Cuba, em 2001, como “o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental [...]. A soberania alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos” (Maluf, 2007, p. 23).

de crise alimentar e ecológica, o debate dos movimentos camponeses pauta a autonomia e aponta para a importância da soberania alimentar e a produção de alimentos saudáveis. Para os movimentos camponeses da Via Campesina, a soberania alimentar é vista não só como um direito dos povos (de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos, de forma que garantam o direito à alimentação a toda população), mas também é um dever, porque toda a população que deseja ser livre e autônoma tem a obrigação de produzir seus próprios alimentos. Nesse sentido, a agroecologia é concebida como um dos caminhos a serem percorridos (Stédile e Carvalho, 2010).

Diante do exposto, o presente estudo busca analisar o papel da agrobiodiversidade para a soberania alimentar de comunidades tradicionais do norte de Minas Gerais, utilizando os *quintais* como foco de estudo. Especificamente, buscou-se registrar: a) os elementos utilizados para conceituar os “quintais” nas comunidades parceiras; b) importância local dos quintais; c) a agrobiodiversidade presente nestes espaços, suas formas de uso, consumo e preparo; d) as plantas mais salientes e a distribuição do conhecimento local; e) a disponibilidade temporal dos recursos alimentares utilizados a partir da agrobiodiversidade. O presente estudo teve, também, a pretensão de contribuir para a soberania alimentar dos grupos envolvidos na pesquisa, ao buscar consolidar a ideia de direito a uma alimentação saudável e viabilizar apoio necessário ao cumprimento do dever de produção do próprio alimento. Para tanto, buscou-se respeitar e evidenciar o valor da diversidade cultural dos grupos envolvidos na pesquisa e, ao mesmo tempo, conceber os recursos fitogenéticos identificados como um bem para toda a humanidade.

## **2. MATERIAIS E MÉTODOS**

### **2.1. Caracterização da área de estudo e comunidades parceiras**

O estudo foi realizado no norte do estado de Minas Gerais, região caracterizada pela transição entre o Cerrado, a Caatinga e a Mata Atlântica, com predomínio de florestas estacionais decíduas e diferentes fitofisionomias savânicas. Junto a esta diversidade, formaram-se vários grupos com identidades culturais distintas, por meio de suas próprias e contrastivas definições (Costa, 2005). Estes povos e comunidades, ao se relacionarem com o ambiente e o clima, criaram múltiplas estratégias de manejo e convívio com a terra. Neste chão e por estas mãos foi criada a agricultura norte-mineira (Costa, 2005; Silva, 2011). A partir da década de 1970, as práticas tradicionais sofreram profundas mudanças, pois a intervenção estatal introduziu uma série de programas e

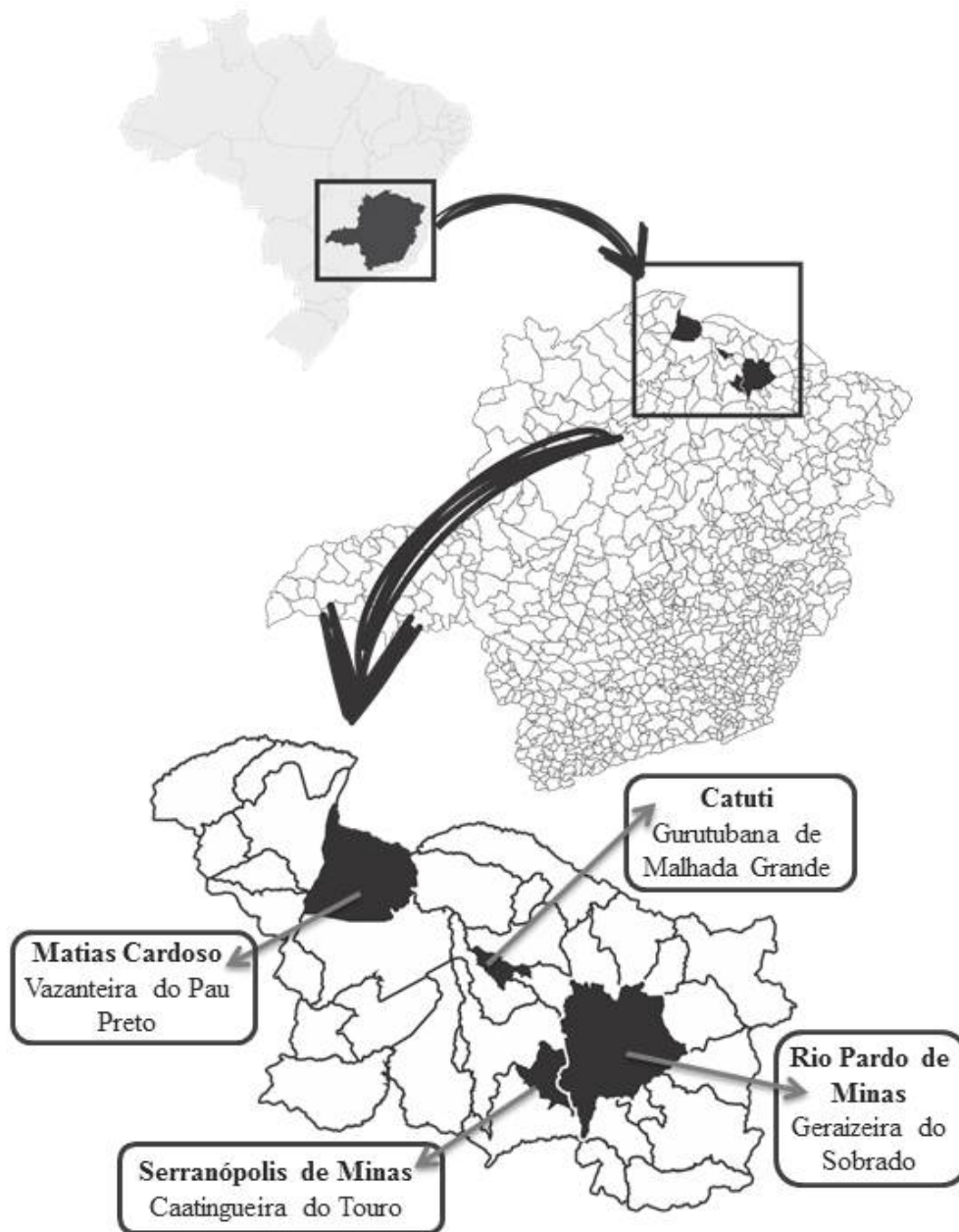
projetos de des-envolvimento<sup>3</sup> baseado nos princípios da Revolução Verde, o que resultou em transformações marcadas pelo uso intensivo de mecanização, pacotes agroquímicos e substituição das sementes crioulas por variedades comerciais híbridas ou geneticamente modificadas (Anaya, 2014). Das diversas consequências geradas por essas mudanças, destaca-se a deterioração da vida e das rotinas no campo, o grande êxodo rural, a degradação dos ambientes e a manutenção da concentração fundiária na área (Feitosa e Barbosa, 2005). Essas mudanças, contudo, não exterminaram as lógicas e muitos dos valores que orientam as formas de viver e agir, tampouco substituíram totalmente as práticas de manejo, conservação local e uso da agrobiodiversidade destes povos e comunidades. Eles sobrevivem em complementaridade e em contrariedade ao construir suas próprias lógicas produtoras de territorialidades e de espaços sociais diferenciados (Costa, 2005).

Para o presente estudo, foram envolvidas quatro comunidades tradicionais que se dispuseram a esse envolvimento, pois elas viram nesse estudo a possibilidade de fortalecer processos de lutas territoriais em curso. Essas comunidades representam as principais identidades culturais do norte de Minas Gerais. Os primeiros diálogos e alianças com estes grupos foram feitos durante os encontros regionais da agrobiodiversidade, organizados pelo Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA) e parceiros. As comunidades tradicionais que aceitaram participar do presente estudo foram: quilombola gurutubana de Malhada Grande (município de Catuti, MG), vazanteira do Pau Preto (Matias Cardoso, MG), geraizeira do Sobrado (Rio Pardo de Minas, MG) e caatingueira do Touro (Serranópolis de Minas, MG) (Figura 1).

Estas comunidades tradicionais ao serem analisadas se aproximam dos estudos sobre camponeses no Brasil, uma vez que passaram e passam por processos sociais advindos de medidas modernizadoras sobre a agricultura o que resultou em efeitos sobre estes grupos, em específico ao ressignificarem suas identidades e demarcarem lutas políticas (Wanderley, 2003).

---

<sup>3</sup> O termo des-envolvimento é debatido por Porto-Gonçalves (2006) como um processo de negação do envolvimento entre os sujeitos e o lugar. Segundo o autor, “desenvolver é tirar o envolvimento (a autonomia) que cada cultura e cada povo mantêm com seu espaço, com seu território; é subverter o modo como cada povo mantêm suas próprias relações de homens (e mulheres) entre si e destas com a natureza; [...], individualizando-os” (PORTO-GONÇALVES, 2006, p. 81).



**Figura 1:** Localização das comunidades parceiras pelos municípios nortemineiros.  
Fonte: Elaborado por Carlos Joaquim Einloft/2016.

### 2.1.1. Comunidade quilombola de Malhada Grande

A comunidade quilombola de Malhada Grande situa-se no município de Catuti (MG) e pertence ao quilombo Gurutuba, estabelecido nos vales do Rio Verde Grande e Gorutuba. Localizado na faixa de transição entre os biomas Mata Atlântica e Caatinga, o quilombo engloba mais de 27 comunidades que abrangem sete municípios do centro norte mineiro (Costa Filho, 2008). A comunidade é habitada por cerca de 50 famílias que têm a agricultura familiar como principal atividade econômica, sendo o milho, feijão e mandioca, suas principais culturas. Uma das práticas tradicionais do grupo é a manutenção de roças comunitárias de mandioca. Apesar de reconhecida

pela Fundação Palmares, os Gurutubanos ainda lutam pelo reconhecimento de seus territórios, que foram sistematicamente expropriados e reduzidos a pequenas faixas de terras.

### **2.1.2. Comunidade vazanteira do Pau Preto**

A comunidade vazanteira da ilha do Pau Preto localiza-se no interflúvio dos Rios São Francisco e Verde Grande, em território anteriormente conhecido como Arraial do Meio, no município de Matias Cardoso, MG. Nesta região, há transição entre os biomas Mata Atlântica e Caatinga. A origem do grupo advém principalmente de pessoas escravizadas que fugiram e se estabeleceram nas margens do Rio São Francisco (Mello et al., 2011). A comunidade, constituída por cerca de 60 famílias, historicamente usa e ocupa a região, manejando desde os ambientes do *rio* até as ditas *caatingas* do sertão norte mineiro. Práticas agrícolas características do grupo são: a chamada *agricultura de vazante*, uma agricultura orientada pelos ciclos de inundação dos rios, e a pesca no rio e nas lagoas (Duque-Brasil et al., 2011b; Mello et al., 2011; Anaya, 2014). Além disso, muitas vezes o grupo precisa complementar a renda familiar em empregos temporários na cidade, estabelecendo vínculos nos municípios de Manga (MG) e de Matias Cardoso (MG). Atualmente, a comunidade tem o acesso ao seu território ameaçado devido ao *encurralamento* sofrido, seja por fazendeiros donos de gado, seja pela operacionalização do Parque Estadual Verde Grande (PEVG) (Anaya, 2014). O termo *encurralamento* é uma categoria social que se refere ao processo pelo qual os vazanteiros foram historicamente expropriados de seus territórios, por exclusão total ou pela compressão do grupo a pequenas áreas (Anaya, 2012).

### **2.1.3. Comunidade geraizeira do Sobrado**

A comunidade geraizeira do Sobrado localiza-se no município de Rio Pardo de Minas (MG) dominado pelo bioma Cerrado, localmente chamado de *gerais*. A paisagem é composta por chapadas, planaltos e montanhas, abrigando diversas nascentes pertencentes às cabeceiras da bacia do Rio Pardo e que abastecem a região. “*É a riqueza da comunidade*”, dizem seus moradores. A origem étnica dos geraizeiros é composta tanto de “índios” nativos e negros “cativos” escravizados que depois se tornaram meeiros, quanto dos imigrantes europeus (portugueses e italianos) que chegaram à região como trabalhadores rurais (Duque-Brasil et al., 2011a; Mello et al., 2011). A comunidade possui cerca de 90 famílias, com vínculo forte nos mercados regionais. Os geraizeiros se organizam em mutirões, criam gado solto, produzem café sombreado consorciado a outras espécies arbóreas nativas e exóticas, sobretudo *Inga* sp., nas denominadas *chácaras de café*, fazem o feitiço da farinha de mandioca e o extrativismo de frutos e plantas medicinais para produção de remédios caseiros tanto para si quanto para as criações. A comunidade organizada enfrentou conflitos principalmente por



causa de monoculturas de eucalipto e desmatamento nas áreas de *chapadas*, áreas elevadas da Serra Geral onde praticam extrativismo e criação de gado solto. Estas situações comprometeram o abastecimento hídrico da comunidade, assoreando as nascentes, poços e entupindo os canos d'água.

Nesse contexto, a presente equipe elaborou dois relatórios técnicos ambientais para fortalecimento das lutas territoriais a pedido tanto na comunidade vazanteira do Pau Preto, quanto na comunidade geraizeira do Sobrado e como forma de retribuição do projeto de pesquisa “Etnobotânica e Soberania Alimentar no Norte de Minas Gerais: Resgate de plantas alimentícias tradicionais entre geraizeiros, caatingueiros, vazanteiros e quilombolas” (CNPq nº 559569/2010-6). O relatório ambiental foi relatado pela comunidade do Sobrado como decisivo para tomada de ação do poder legislativo e executivo, e para o prosseguimento e conquista da luta. Após doze anos de luta, o conflito foi amenizado com a proposta feita pelos moradores de criação de Lei municipal Nº 1.629 que, além de reconhecer a comunidade como tradicional geraizeira, declara a proteção de seu território, água, biodiversidade e seu modo de vida.

#### **2.1.4. Comunidade caatingueira do Touro**

A comunidade caatingueira do Touro localiza-se no município de Serranópolis de Minas (MG). Seus habitantes, porém, têm relações sociais e comerciais mais frequentes com a cidade de Porteirinha (MG), onde ocorre uma feira livre semanal no mercado municipal, de grande importância regional. Os caatingueiros do Touro habitam o sopé da Serra Geral na microbacia do Rio Mosquito. Esta região é caracterizada pelo encontro dos biomas Mata Atlântica, Caatinga e Cerrado, onde predominam diferentes estágios sucessionais de florestas estacionais decíduas, popularmente denominadas *caatingas* e *carrascos*. Com cerca de 170 habitantes, em torno de 60 famílias, a comunidade produz principalmente feijão, milho e amendoim que, juntamente com outros produtos, são comercializados nas feiras locais. O incentivo à monocultura do algodão (*Gossypium* sp.) pelo governo na década de 1970 através da Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE) e da Fundação Rural Mineira (RURALMINAS) fez com que grande parte da comunidade abandonasse seus cultivos e se dedicasse à monocultura. Porém, a rentabilidade do cultivo decaiu e tornou-se um prejuízo, principalmente, com o alastramento do bicudo, inseto tido como praga na produção do algodão. Alguns moradores, contudo, mantiveram seus cultivos diversos e hoje sobrevivem e auxiliam outros moradores com as variedades conservadas em suas propriedades. Atualmente, a área é afetada pela mineração de ouro e bauxita e, além disso, existe a possibilidade de construção de um mineroduto na região.

## **2.2. Pesquisa etnobotânica**

As pesquisas etnobotânicas foram realizadas entre os anos de 2010 e 2012, com expedições de campo para interlocuções e, posteriormente, para retorno e confirmação do material elaborado. Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas, mapeamentos ao longo dos ambientes (em especial nas áreas consideradas pelos moradores como *quintais*), reuniões e grupos focais em cada comunidade (Albuquerque et al., 2010).

Os entrevistados foram escolhidos pela própria comunidade em reunião inicial de apresentação e adequação da proposta do projeto. Esta indicou famílias que tinham interesse em participar, disponibilidade, que eram reconhecidas pelo seu envolvimento com a comunidade, e/ou, pelo seu trabalho e dedicação com a produção agrícola. Ao todo, foram visitados 31 domicílios e entrevistaram-se os responsáveis de cada residência, das quais oito foram nas comunidades de Malhada Grande, oito do Pau Preto e oito do Sobrado e sete foram na comunidade do Touro.

Construíram-se listas de etnoespécies de plantas alimentares citadas e identificadas pelos entrevistados com seus respectivos usos, locais de obtenção e épocas de colheita (Mejía, 2002). Posteriormente, houve amostragem nos quintais e coletas de material botânico. Foi feita também a identificação botânica de acordo com o sistema APG 3 e a incorporação do material ao acervo do Herbário da Universidade Federal de Viçosa (Herbário VIC). Para análise, elaboraram-se tabelas e gráficos das plantas alimentares citadas e/ou encontradas nos quintais e hortas das comunidades. A partir disso, foram estabelecidas categorias de preparo e consumo dos alimentos citados.

A pesquisa foi aceita nas exigências para realização de pesquisa envolvendo seres humanos (Conselho Nacional de Saúde, através da Resolução nº 196 de 10/10/1996) pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Viçosa (UFV). Com os entrevistados essa aceitação foi manifestada por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **3.1. Sobre a importância dos quintais no Norte de Minas**

Segundo os parceiros da pesquisa, em geral, o “*quintal*” abrange o local ao redor da casa em que há plantio e criação de animais, podendo ou não haver árvores. Área que requer um cuidado diário, devido às inúmeras plantas cultivadas, de pequeno a grande porte, e aos animais criados como aves, cachorros, galinhas e porcos. A relação entre este espaço e a presença de árvores frutíferas foi trazida por alguns depoimentos, como: “*Pé de árvore se enche vira quintal*” (Vazanteira, idade não

informada). De outra maneira, o quintal é “*o lugar onde as galinha cisca*” (Caatingueiro, idade não informada). Durante a listagem das etnoespécies, o termo “*quintal*” foi o mais citado, contudo outros termos foram informados que remetem ao mesmo espaço. Com baixa citação, oito interlocutores no total, foram citados ainda: “*casa*”, “*propriedade*” e “*terreiro*”. Interessante discutir o caso específico dos vazanteiros que, diferente dos outros grupos sociais, não apresentam um quintal muito estruturado ou manejado há muito anos. Essa realidade é fruto da dinâmica deste grupo com a paisagem na qual estão inseridos, pois o Rio São Francisco, em suas cheias e vazantes, não permite que plantas típicas dos quintais se estabeleçam nas ilhas e vazantes, principais áreas habitadas pelos vazanteiros. Segundo relatos de informante “*o mesmo rio que leva, traz...*”.

Os quintais apresentam diferentes espaços, como a *horta*. Esta subunidade é identificada pelo local onde se cultivam hortaliças de ciclo curto, por exemplo, açafrão, alface, cebolinha e tomate, e geralmente está próxima às moradias, pois exige regas mais constantes, em geral duas vezes ao dia durante todos os dias da semana. Uma diferença encontrada na comunidade do Sobrado, é que a *horta* nas comunidades geraizeiras costuma ficar na área baixa do terreno e mais úmida, facilitando o cuidado ao evitar regas tão constantes, o que nem sempre é tão próximo às casas a depender do terreno. Outro termo semelhante e utilizado foi *canteiro* (Vazanteiro, 73 anos). Tonini (2013) ao fazer uma estratificação dos quintais também identifica as hortas como parte constitutiva deles.

Um ponto interessante de se destacar é que a quase totalidade dos entrevistados (30) afirmou possuir quintal. Apenas um morador da comunidade do Pau Preto afirmou não possuir um quintal, pois como não tinha a documentação de propriedade da terra, ele se sentiu inseguro em dizer que existia quintal. Segundo ele, não poderia manejá-lo e tinha receio que o proprietário viesse a requerer a terra de volta depois de todo esforço. “*Tem desejo de plantar, mas não tem espaço, plantar no terreno dos outros não dá; não paga o trabalho, fica o prejuízo. Por gosto de Dedé [proprietário] não tava aqui não*” (Vazanteiro, 53 anos). A questão da propriedade e posse da terra é recorrente e fundamental quando se discute a presença e manejo de agroecossistemas produtivos (Altieri, 1998; Nogueira, 2009; Correia et al., 2011; Muniz, 2011; Tonini, 2013).

Em relação à apropriação deste ambiente, os parceiros foram indagados sobre a importância de seus *quintais* em suas vidas. Alguns depoimentos foram:

*A sombra e ter a fartura, né? Por que você compra tudo envenenado e plantado, não tem veneno, né? Ajuda na economia. Quase não compro. Eu não moro na cidade por causa disso. Lá não dá pra ter quintal. Gosto muito de planta, pra mim dá pra quem não tem... e pra mim também. Meus filhos chegam aqui e leva um monte de fruta, verdura... (Caatingueiro, 70 anos).*

*É tudo. Tudo aqui pra nós é importante. Nós tira o sustento daqui. É despesa nossa, é porque nós planta tudo aqui. A pesca complementa a renda pra comprar as coisas... (Vazanteira, 37 anos).*

*Toda casa, pode falar, é difícil que tem uma casa que não tem planta pra remédio, né? (Caatingueiro, idade não informada).*

*O quintal é o maior divertimento, pra sair, ficar olhando a natureza. Casa é só pra quando tá trabalhando (Mulher Quilombola, 37 anos).*

A partir dos relatos, percebe-se que o quintal perpassa diferentes questões, a saber: a) posse e propriedade da terra; b) espaço de produção para o autoconsumo e produção sem agrotóxicos; c) relações sociais de vizinhança e/ou familiares; d) criação de animais de pequeno porte; e) presença de animais silvestres; f) relação com o rio e a água na produção; g) cultivo e uso de plantas medicinais; h) sombra e descanso; i) estética ambiental; e j) interações ecológicas. Esta percepção aferida pelos depoimentos dos agricultores e agricultoras nos aproxima de uma abordagem holística e contextualizada localmente. Nesse sentido, a proposta agroecológica é indicada por contemplar tais pontos e integrar as dimensões políticas; ecológica e técnico-produtiva; e sociocultural e econômica; o que torna mais apropriada para entender a complexidade e importância dos quintais na vida destes grupos (Perez-Cassarino et al., 2013).

Ao serem perguntados se teria como viver sem um quintal, muitos relataram que seria muito difícil e triste, pois “*sem quintal a vida fica vazia*” e perderiam até a alegria de viver. “*O quintal é tudo, se não tivesse, não tinha nada. É tudo na vida da gente. Faz lembrança da luta, foi sofrido formar um*” (Geraizeiro, 68 anos). Reafirma-se, pois, que os múltiplos usos e significados atribuídos ao agroecossistema “*quintais*” são elementos identitários, que marcam histórias, práticas e costumes dos grupos pesquisados.

### **3.2. Agrobiodiversidade e soberania alimentar nos quintais norte mineiros**

De forma geral, uma grande diversidade de plantas alimentares nesse agroecossistema foi registrada, 133 etnoespécies, distribuídas em 126 espécies e 46 famílias botânicas (Tabela 1). Cucurbitaceae e Rutaceae foram as famílias mais representativas, totalizando 10 (7,94%) espécies, seguida de Fabaceae e Solanaceae, com 9 (6,92%) espécies e Myrtaceae, com 8 (6,35%) espécies. Este trabalho se aproxima de outros estudos realizados no semiárido brasileiro em quintais produtivos quanto à riqueza de etnoespécies (Duque-Brasil et al., 2007; Florentino et al., 2007; Duque-Brasil et al., 2011c).

Cabe ressaltar, porém, que a riqueza de etnoespécies citadas nos *quintais* e *hortas* variou por comunidade, com destaque no Sobrado onde foram registradas 86 (64,66%) etnoespécies, em seguida no Touro com 71 (53,38%), em Malhada Grande com 65 (48,87%) e por fim, no Pau Preto com 37 (27,82%). Essas diferenças podem ter diversas razões, especialmente considerando-se as diferenças

entre as identidades culturais e os diferentes ambientes que habitam e manejam, apropriando-se de maneira distinta da biodiversidade e dos recursos disponíveis localmente, inclusive em relação aos alimentos produzidos em seus agroecossistemas. Além disso, essas comunidades tiveram distintas condições históricas de permanência e de acesso a terra, ao território e às plantas pelos seus ambientes. Em estudo sobre a comunidade vazanteira residente na Ilha do Pau de Léguas, o acesso regular aos alimentos ou às formas de obtê-los foi analisado tendo em vista as limitações de uso e acesso aos bens naturais advindas com a criação e operacionalização da unidade de conservação Parque Estadual da Mata Seca em área sobreposta a de uso tradicional da comunidade. O trabalho discute que o acesso a partir das ações extrativistas, de plantio e cultivo deve ocorrer em ambientes diversos, diferentes e complementares, que estão para além da via mercadológica (Camenietzki, 2011). Próxima à Ilha do Pau de Léguas, a comunidade vazanteira na Ilha do Pau Preto também vivencia contexto semelhante, com a operacionalização do Parque Estadual Verde Grande, entre outros conflitos territoriais, situações que afetam a segurança e soberania alimentar deste povo, ao restringirem a área de produção e manutenção da agrobiodiversidade (Duque-Brasil et al., 2013).

As 15 etnoespécies com maior número de citações, ou seja, quantas vezes elas foram citadas pelos entrevistados em relação aos diferentes usos, foram: Mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), com 87 citações( 6,00%), Mangueira (*M. indica* L.), com 76 (5,24%), Bananeira (*M. paradisiaca*), com 71 (4,90%), Mamoeiro (*C. papaya*), com 65(4,48%), Goiaba (*P. guajava*), com 58 (4,00%), Laranjeira (*C. sinensis*), com 49 (3,38%), Milho (*Z. mays*), com 47 (3,24%), Aceroleira (*M. emarginata*), com 45 (3,10%), Coqueiro (*C. nucifera*), com 42 (2,9%), Abacateiro (*P. americana*), com 41 (2,82%), Umbuzeiro (*S. tuberosa*), com 36 (2,48%), Cajuzeiro (*A. occidentale*), com 31 (2,14%), Limoeiro/Limoeiro Tahiti (*C. latifolia*), com 30 (2,07%), Cana (*S. officinarum*), com 29 (2,00%), Abóbora (*Cucurbita* sp.1), com 27 (1,86%). Abaixo desse número, as citações foram pulverizadas entre as demais 118 etnoespécies citadas.

Em relação à frequência de citações, ou seja, a proporção entre o total de informantes que citaram determinada planta e o total de entrevistados, destacaram-se: Mangueira (*M. indica*) (0,774), Mamoeiro (*C. papaya* L.) (0,742), Aceroleira (*M. emarginata* Sessé & Moc. ex DC.) (0,710), Bananeira (*Musa x paradisiaca* L.) e Goiabeira (*P. guajava* L.) (0,677), Laranjeira (*C. sinensis* (L.) Osbeck) (0,645), Limoeiro/Limoeiro Tahiti (*C. latifolia* Tanaka), Mandioca (*M. esculenta* Crantz) e Pinha (*Annona squamosa* L.) (0,581), Corante/Urucum (*Bixa orellana* L.) (0,516), Abacateiro (*P. americana* Mill.), Abóbora (*Cucurbita* sp.1) e Cajueiro (*A. occidentale* L.) (0,484), Cana (*S. officinarum* L.), Coqueiro (*C. nucifera* L.), Ciriguela (*Spondias purpurea* L.) e Umbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arruda ) (0,419), Alface (*Lactuca sativa* L.), Cebolinha (*Allium fistulosum* L.) e Tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Mill. ) (0,387). Além de toda diversidade de espécies, a diversidade

varietal intraespecífica de Mandioca e Mangueira foi riquíssima. Os informantes citaram 11 e 8 variedades, respectivamente.

Neste levantamento, 48 plantas alimentícias foram citadas por apenas um informante, apesar de muitas serem, na sociedade brasileira como um todo, muito conhecidas na alimentação cotidiana. Esse resultado pode ser fruto das opções metodológicas utilizadas que favorecem as espécies usualmente cultivadas e não aquelas que são compradas e oportunamente plantadas, como o arroz. Pode ter ocorrido também por conhecimentos e hábitos alimentares específicos de cada entrevistado.

A origem e obtenção das plantas foram diversificadas, em geral, estas plantas chegaram das seguintes maneiras: por doações e trocas de mudas, frutos e sementes entre vizinhos e familiares; por meio de projetos sociais e políticas governamentais; pela propagação do próprio morador durante o manejo do ambiente; e pela compra de mudas e frutos com os quais faziam posteriormente as mudas em mercados e feiras da região. Havia ainda as plantas consideradas “nativas” pelos moradores, como: “*É da região, nativo*”. Em síntese, as formas de obtenção de plantas evidenciadas como mais importantes foram: “doação dos pares”: “*Acho que o que mais contribui mesmo é os vizinhos, amigo, parente*”, e os projetos do sindicato e da ASA (Articulação do Semiárido Brasileiro) como o Terreirão (Projeto Uma Terra Duas Águas (P1+2) que constrói um terreiro para captação da água da chuva com capacidade para armazenar na cisterna 52.000 litros, água para horta e para os animais). Ao que tudo indica, na época, foram ações percebidas como de muito impacto para o aumento da disponibilidade de plantas na comunidade.

O trabalho dos/as agricultores/as por meio do uso e da gestão da agrobiodiversidade se revela como fundamental e estratégico na garantia da segurança e soberania alimentar, pois tem o potencial de ampliar a base alimentar, local e regional, e de promover o intercâmbio de saberes e práticas e a conservação de sementes, mudas e agroecossistemas. Assim, a conservação da agrobiodiversidade é dinâmica e depende da rede de relações internas e externas às comunidades, construídas regionalmente ao longo dos anos (Bustamante et al., 2014).

### **3.3. Conhecimento e uso de plantas alimentares**

No total, foram apresentados 83 usos alimentares distintos, categorizados a partir dos termos e expressões locais utilizados pelos entrevistados (Tabela 2). Destacaram-se com maior número de citações, as seguintes categorias: “Comer” (60 citações), “Suco” (44), “Chupar” (38), “Saladas” (28) e “Doce” (20) e “Ensopado” (18). As espécies que apresentaram maior plasticidade quanto ao número de usos foram: a Mandioca (*M. esculenta*) (15 formas de uso), a saber: Beiju, Biscoito, Bolo, Comer, Cozido, Ensopado, Farinha, Fritura, Goma, Outros, Pão de queijo, Polvilho, Ração, Sopa e Tapioca; e o Milho (*Z. mays*) (13): Angu, Assado direto na brasa, Bolo, Cozido, Cuscuz, Farelo,

Farinha, Fubá, Mingau, Outros, Pamonha, Polenta e Ração. Também se destacaram quanto ao total de usos: Bananeira (*M. paradisiaca*), Cenoura (*D. carota* L.), Goiabeira (*P. guajava*) e Mamoeiro (*C. papaya*) (10), Pequiizeiro (*C. brasiliense*) e Umbuzeiro (*S. tuberosa*) (9). Dentre as quinze categorias de preparo e consumo estabelecidas: Cozidos apresentou a maior riqueza de usos, 14, seguida de Temperos (13), Bebidas (12), Farinhas, Beijús e gomas (10), e Doces (8).

**Tabela 2.** Categorias de preparo, consumo e uso das plantas alimentícias citadas pelos entrevistados das comunidades pesquisadas no norte de Minas Gerais. S = Riqueza de etnoespécies.

<b>Categoria de preparo e consumo</b>	<b>Formas de uso</b>	<b>S</b>
Consumo <i>in natura</i>	Amassado com acompanhamentos, Chupar, Comer, Comer com açúcar	68
Bebidas	Batida, Cachaça e acompanhamentos, Café, Chá, Consumo direto, Imbuzada, Garapa, Licor, Polpa, Suco, Vinho, Vitamina	49
Ensopados	Afogado, Ensopado, Ensopado com carne, Molho, Sopa, Vaca Atolada	31
Saladas	Saladas	27
Doces	Cocada, Doce, Doce de Tijolo, Mel de engenho, <i>Mousse</i> , Paçoca, Quenquinha, Rapadura	26
Alimentação Animal	Consumo direto, Descarte da alimentação humana, Ração	19
Temperos	Comer, Corante, Corante para batatinha, Corante para carne, Corante para galinha, Corante para macarrão, Molho, Pimenta, Tempero, Tempero para carne, Tempero para feijão, Tempero para galinha, Tempero para peixe	16
Cozidos	Angu, Canjica, Cozido, Cozido com arroz, Cozido com carne, Cozido com peixe, Cural, Feijoada, Mingau, Mugunzá, Pamonha, Panqueca, Purê, Tutu	14
Assados	Assado, Assado direto na brasa, Biscoito, Bolo, Pão, Rosca	13
Farofa	Farofa	8
Outros	Açúcar, Limpar água, Pipoca	8
Farinhas, Beijús e gomas	Beiju, Cuscuz, Farelo, Farinha, Fubá, Goma, Gralão, Polvilho, Puba, Tapioca	6
Frituras	Fritura	6
Óleos	Óleo, Fritura com peixe, Omelete	5
Torrados	Torrado	2
<b>Total: 15</b>	<b>83</b>	<b>133</b>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2016.

Consumo *in natura* apresentou maior riqueza de etnoespécies com 68 (51,13%) (Tabela 2). Esta categoria é composta principalmente por árvores frutíferas presentes nos quintais e nas partes altas da paisagem, cujos frutos são “comidos” e “chupados”. A categoria Bebidas também se

destacou em relação à riqueza de etnoespécies com 49 (36,84%), reforçando a importância de árvores frutíferas e os sucos naturais na cultura regional. A possibilidade de acesso a frutas no quintal cumpre função não apenas de nutrição e alimentação. Ao serem consumidas *in natura*, elas mediam a criação de espaço de sociabilidade, de diálogo e de prazer do encontro entre membros da família, vizinhos ou visitantes. As frutas criam as condições da extensão do acolhimento das residências. Além disso, também proporcionam lanches rápidos durante tarefas cotidianas realizadas nas pastagens, nas serras e nas matas. Sobressaíram-se também os Ensopados, Saladas e Doces. Os cultivos diversificados aparecem refletidos nessas tradições culinárias que costumam combinar diversas plantas e recursos obtidos nos quintais.

O Fruto foi a parte utilizada das plantas alimentícias com maior número de citações (100), seguido da Folha (23) e da Semente (16). O Mandacaru (*Cereus jamacaru* DC.) apresentou quatro regiões distintas passíveis de utilização, a saber, Casca, Caule, Fruto e Semente.

### 3.4 Disponibilidade temporal dos recursos alimentares

Todas as comunidades definem seu calendário sazonal com cerca de seis meses de chuva, *o tempo das águas*, de outubro até março, às vezes, reduzido até janeiro ou fevereiro como foi o caso dos vazanteiros e quilombolas, e cerca de seis meses de seca, *o tempo das secas*, de abril a setembro, no Pau Preto o período seco começava entre maio e julho com menos meses e no Sobrado em setembro já chegavam as chuvas. Observou-se uma dinâmica de produção das plantas na fase de transição e nos meses centrais dos dois tempos. Quando se foi do *tempo das águas* para o *das secas*, e vice-versa, houve maior escassez de plantas em produção (Quadro 3). Já os períodos de maior porcentagem de etnoespécies em produção por comunidade foram os meses centrais do *tempo das águas* seguido pelos meses centrais do *tempo das secas*, o que demonstra etnoespécies e etnovarietades adaptadas ao clima regional e específicas a cada período.

**Quadro 3:** Porcentagem da diversidade de etnoespécies alimentares em produção (Número total 133 etnoespécies) presentes nos quintais disponíveis por mês nos *quintais* e *hortas* em comunidades tradicionais do Norte de Minas Gerais. As letras na primeira linha correspondem às iniciais dos meses anuais. Quanto mais escura a célula que apresenta as porcentagens, maior é a diversidade disponível para o consumo local.

Comunidades/Meses	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b>Malhada Grande</b>	71	66	41.5	35	36.9	48	46	48	41.5	40	42	66
<b>Pau Preto</b>	54	43	40.5	30	37.8	43	43	43	46	49	38	43
<b>Sobrado</b>	51	45	47.7	47	57	59	55	55	49	52	52	60
<b>Touro</b>	58	51	38	27	35.2	32	34	39	30	23	31	41

Fonte: Elaborado pelos autores, 2015.



Cabe ressaltar que as plantas cultivadas em roças e as etnoespécies como feijão, mandioca e milho, são as que podem ser encontradas em mais períodos e que podem ser guardadas e conservadas por longos períodos de tempo. Além disso, do milho e da mandioca tem-se a produção de farinhas, entre outros, o que pode atenuar o significado das informações, amenizando a ideia de carência alimentar advinda de cultivos em períodos de escassez. Estas sazonalidades produtivas estão relacionadas à diversificação dos sistemas e conseqüentemente das etnoespécies o que contribui para maior soberania alimentar das comunidades ao longo do ano, e participação significativa nos mercados locais com maior variedade de produtos e escalonamento da produção (Oliveira, 2006). Pode-se também analisar quais os alimentos mais consumidos nas diferentes épocas, o grau de dependência da cidade para obtenção dos mesmos e as espécies que não se plantam mais e as introduzidas para se discutir estratégias alimentares, de manejo e reprodução social das comunidades (Correia et al., 2011).

A redução do território e das territorialidades exercidas pelas comunidades geraram novas dinâmicas de relações como, por exemplo, o trabalho sazonal realizado fora das comunidades do Sobrado e do Touro, o que faz com que a produção própria familiar às vezes não seja priorizada e limite a criação de novas formas de uso. Em grande escala, isso pode afetar a continuidade da reprodução social do grupo à medida que avança a erosão genética e cultural (Correia et al., 2011). Ao mesmo tempo, a diversidade de formas de uso que as plantas apresentam na preparação da comida e os conhecimentos associados à sua produção, cultivo e colheita registram estratégias agroalimentares e produtivas de convivência adotadas pelas comunidades, principalmente quando se estuda o contexto do semiárido mineiro, no caminho ao fortalecimento da soberania alimentar (Dayrell e Vieira, 2014).

#### **4. CONCLUSÕES**

Pode-se observar que os quintais se destacaram na vida dos parceiros pelas múltiplas e conexas relevâncias mencionadas, como a produção diversificada para o autossustento, as doações e trocas de mudas, frutos e sementes, e as relações familiares e comunitárias. Os conhecimentos tradicionais sobre o uso e a conservação da agrobiodiversidade nos quintais são parte das diversas estratégias agroalimentares que as comunidades tradicionais criam para manter e garantir a alimentação. Portanto, os saberes e fazeres associados à agrobiodiversidade dos quintais e agroecossistemas tradicionais são elementos fundamentais para discutir e concretizar a consolidação da segurança e da soberania alimentar dos povos, respeitando as relações socioambientais tecidas, o modo de vida e os contextos específicos de cada comunidade.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao CNPq (559569/2010-6) pelo auxílio financeiro a esta pesquisa e às comunidades parceiras pela partilha de saberes, sabores e sentimentos. Dedicamos este trabalho em especial aos quilombolas gurutubanos de Malhada Grande que faleceram em trágico acidente em 2011. Exemplos de força, de alegria, de luta e de fé, permanecem vivos em nossos corações. Agradeço também ao Carlos Einloft pela arte da Figura 1.

## 5. REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P. e CUNHA, L.V.F.C. (Org.). Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica. Recife: NUPEEA, 2010. 559p.

ALTIERI, M. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. Rio Grande do Sul: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1998. 117p.

AMARAL, C. N. do e NETO, G. G. Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil). *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi, Ciências humanas*, Belém, v. 3, n. 3, p. 329-341, set-dez. 2008.

ANAYA, F.C. De "Encurralados pelos Parques" a "Vazanteiros em Movimento": as reivindicações territoriais das comunidades vazanteiras de Pau Preto, pau de Léguas e Quilombo da Lapinha no campo ambiental. 2012. 255 f. Tese (Doutorado em Sociologia), UFMG, Belo Horizonte.

ANAYA, F. C. "Vazanteiros em movimento": o processo de ambientalização de suas lutas territoriais no contexto das políticas de modernização ecológica. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 19, n. 10, p. 4041-4050, out. 2014. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232014001004041&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232014001004041&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 19 jun. 2016.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan). Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação e dá outras providências. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 15 set. 2006. Disponível em: <[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)>. Acesso em: 20 abr. 2016.

BURITY, V.; et al. Curso Formação em direito Humano à Alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204 p.

BUSTAMANTE, P. G. et al. Conservação de recursos genéticos junto aos povos tradicionais da região norte de Minas. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, Brasília, v. 31, n.2, p. 381-400, mai-ago. 2014.

CAMENIETZKI, C. P. de A. Unidades de conservação e soberania alimentar: uma análise da comunidade vazanteira Ilha de Pau de Léguas, no entorno do Parque Estadual da Mata Seca, norte de Minas Gerais. 2011. 148 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Social), Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros.

CORREIA, J. R. et al. Um olhar sobre a relação "Geraizeiros" e pesquisadores formais na busca de alternativas de uso sustentável dos recursos naturais no norte do estado de Minas Gerais, Brasil. *Ateliê Geográfico*, v. 5, n. 2, p. 169-191, ago. 2011. Disponível em: <<https://revistas.ufg.br/atelie/article/view/15483>>. Acesso em: 14 jun. 2016.

COSTA, J. B. A. Cultura, natureza e populações tradicionais: o Norte de Minas como síntese da nação brasileira. *Revista Verde Grande*, Montes Claros, v.1, n. 3, p. 8 – 51, 2005.

COSTA FILHO, Aderval. Os Gurutubanos: territorialização, produção e sociabilidade em um quilombo do centro norte-mineiro. 2008. 293 f. Tese (Doutorado em Antropologia)-Universidade de Brasília, Brasília.

DAYRELL, C. A.; VIEIRA, R. P. Uso, manejo e conservação da agrobiodiversidade no seminário mineiro. In: MONTEIRO, F. T. et al. (Org.) Agrobiodiversidade: uso e gestão compartilhada no semiárido mineiro. *Revista do Projeto Agrobio FAO/CAA-NM*. 2014. p. 11-17. Disponível em: <[https://issuu.com/aico/docs/revista\\_caa\\_-\\_final\\_48pgs\\_simples](https://issuu.com/aico/docs/revista_caa_-_final_48pgs_simples)>. Acesso em: 30. mai. 2016.

DUQUE-BRASIL, R. et al. Riqueza de plantas e estrutura de quintais familiares no semi-árido norte mineiro. *Revista Brasileira de Biociências*, Porto Alegre, v. 5, n. 2, p. 864–866. 2007.

DUQUE-BRASIL, R. et al. Etnoecologia, conhecimento e uso da biodiversidade no território tradicional da comunidade de geraizeiros do Sobrado, Rio Pardo de Minas, MG. Viçosa, nov. 2011a. 71f. Relatório Técnico Ambiental do Projeto Etnobotânica e Soberania Alimentar no Norte de Minas Gerais (CNPq/N.559569/2010-6), Universidade Federal de Viçosa.

DUQUE-BRASIL, R. et al. Etnoecologia e uso do território tradicional da comunidade de vazanteiros da Ilha do Pau Preto, Matias Cardoso, MG. Viçosa, nov. 2011b. 54f. Relatório Técnico Ambiental do Projeto Etnobotânica e Soberania Alimentar no Norte de Minas Gerais (CNPq/N.559569/2010-6), Universidade Federal de Viçosa.

DUQUE-BRASIL, R. et al. Composição, uso e conservação de espécies arbóreas em quintais de agricultores familiares na região da mata seca norte-mineira, Brasil. *Sitientibus série Ciências Biológicas*, Feira de Santana, v. 11, n. 2, p. 287–297, 2011c. Disponível em: <<http://pkp.uefs.br/ojs/index.php/sitientibusBiologia/article/view/76/54>>. Acesso em: 10 jun. 2015.

DUQUE-BRASIL, R. et al. Etnoecologia e retomada de territórios tradicionais vazanteiros no médio rio São Francisco, norte de Minas Gerais. *R. Ouricuri, Paulo Afonso, Bahia*, v.3, n.2, p.89-105. nov./dez., 2013.

FEITOSA, A. M. A. e BARBOSA, R. S. Homem e natureza nos Gerais de Minas. *Revista Educare/ISEIB*, Montes Claros, v.1, p. 1 -12. 2005.

FLORENTINO, A. T. N., ARAUJO, E. L., ALBUQUERQUE, U. P. Contribuição de quintais agroflorestais na conservação de plantas da Caatinga, Município de Caruaru, PE, Brasil. *Acta Bot. Bras*, São Paulo, v. 21, n. 1, p. 37-47, 2007. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-33062007000100005&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-33062007000100005&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 19 abr. 2016.

HUAI, H. e HAMILTON, A. Characteristics and functions of traditional homegardens: a review. *Frontiers of Biology in China*, v. 4, n. 2, p. 151–157, 2008.

MACHADO, A. T.; SANTILLI, J. e MAGALHÃES, R. A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico: implicações conceituais e jurídicas. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. p. 13-37.

MALUF, R. S. Segurança Alimentar e nutricional. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 176 p.

MEJÍA, M. A. Métodos e instrumentos para la investigación etnoecológica participativa. *Etnoecologia*, v. 6, n. 8, p. 129-143, 2002.

MELLO, A. C. R. et al. Histórico e Identidade entre comunidades tradicionais no Norte de Minas Gerais. Viçosa, nov. 2011. 70f. Relatório de pesquisa do Projeto Etnobotânica e Soberania Alimentar no Norte de Minas Gerais (CNPq/N.559569/2010-6), Universidade Federal de Viçosa.

MUNIZ, M. F. A. Percepção de agricultores e a agrobiodiversidade em quintais no Rio Grande do Sul: expressões da luta por autonomia camponesa. 2011. 193f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

NOGUEIRA, M. C. R. Gerais a dentro e a fora: identidade e territorialidade entre Geraizeiros do Norte de Minas Gerais. 2009. 233f. Tese (Doutorado em Antropologia), Universidade de Brasília, Brasília.

OLIVEIRA, J. S. R. Uso do território, experiências inovadoras e sustentabilidade: um estudo em unidades de produção familiares de agricultores na área de abrangência do programa PROAMBIENTE, Nordeste Paraense. 2006. 116 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento sustentável), Universidade Federal do Pará, Belém.

PASINI, I. L. P. Conflito territorial e soberania alimentar: um estudo de caso na comunidade quilombola Angelim I, no Sapê do Norte – ES. 2014. 269f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) - Departamento de Economia Rural, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa.

PEREZ-CASSARINO, J. et al. Agricultura, campesinato e sistemas agroalimentares: uma proposta de abordagem para a transição agroecológica. *Cronos: R. Pós-Grad. Ci. Soc. UFRN*, Natal, v. 14, n. 2, p. 129-152 jul./dez. 2013. Disponível em: <<https://periodicos.ufrn.br/cronos/article/view/6083/pdf>>. Acesso em: 4 abr. 2016.

PETERSEN, P. Agroecologia e a superação do Paradigma da Modernização. In.: NIEDERLE, P. et al. (Org.). *Agroecologia: práticas mercados e políticas para uma nova agricultura*. Curitiba: Kairós, 2013. p. 69-103.

PORTO-GONÇALVES, C. W. *A globalização da natureza e a natureza da globalização*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. 461p.

SANTILLI, J. *Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores*. São Paulo: Peirópolis, 2009. p. 33-100.

SEMEDO, R. J. C. G. e BARBOSA, R. I. Árvores frutíferas em quintais urbanos de Boa Vista, Roraima, Amazônia brasileira. *Acta Amazonica*, Manaus, v. 37, n. 4, p. 497–504. 2007. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0044-59672007000400003&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0044-59672007000400003&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em 04 mai. 2016.

SILVA, N. C. de A. Manejo da diversidade genética de milho como estratégia para a conservação da agrobiodiversidade no Norte de Minas Gerais. 2011. 136 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias, área de concentração em Agroecologia) - Instituto de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Minas Gerais, Montes Claros.

STÉDILE, J. P. e CARVALHO, H. M. Soberania alimentar: uma necessidade dos povos. In: Brasil. Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Fome Zero: Uma história Brasileira*. Brasília, DF: Assessoria Fome Zero, 3 vol., vol. 3, 2010, p. 144 a 156.

STELLA, A; KAGEYAMA, P. Y. e NODARI, R. Políticas Públicas para a Agrobiodiversidade. In: Brasil. Ministério do Meio Ambiente. *Agrobiodiversidade e diversidade cultural*. Brasília, DF: MMA/SBF, 2006. 82p. (Biodiversidade 2)

TONINI, R. T. *Agrobiodiversidade e quintais agroflorestais com estratégias de autonomia em assentamento rural*. 2013. 164 f. Dissertação (Mestrado em Agroecologia), Universidade Federal de Viçosa, Viçosa.

WANDERLEY, M. N. *Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade*. Estudos Sociedade e Agricultura, Rio de Janeiro, n. 21, p. 42-61. out. 2003.

**Tabela 1.** Lista das etnoespécies conhecidas, e utilizadas como bens alimentares e obtidas nos quintais e hortas pelas comunidades pesquisadas no norte de Minas Gerais. TC = total de citações = 1442 citações; TI = total de informantes = 31; FR = frequência de citação em relação aos informantes; CUP = categorias de uso e preparo (: a = Alimentação Animal; b = Assados; c = Bebidas; d = Consumo *in natura*; e = Cozidos; f = Doces; g = Ensopados; h = Farinhas, beijús e gomas; i = Farofa; j = Frituras; l = Óleos; m = Outros; n = Saladas; o = Sem Informação; p = Temperos; q = Torrados).

Família botânica	Espécie botânica	Etnoespécie	TC	TI	FR	CUP
<b>Alliaceae</b>						
	<i>Allium cepa</i> L.	cebola	15	7	0,226	np
	<i>Allium fistulosum</i> L.	cebolinha	20	12	0,387	p
<b>Amaranthaceae</b>						
	<i>Amaranthus</i> sp.	carirú	4	2	0,065	gin
	<i>Amaranthus cruentus</i> L.	veludo	1	1	0,032	n
<b>Amaryllidaceae</b>						
	<i>Allium sativum</i> L.	alho	7	6	0,194	p
<b>Anacardiaceae</b>						
	<i>Spondias mombin</i> L.	cajá	9	6	0,194	cd
	<i>Anacardium occidentale</i> L.	caju	31	15	0,484	bcdfl
	<i>Spondias purpurea</i> L.	ciriguela	24	13	0,419	acd
	<i>Mangifera indica</i> L.	manga	76	24	0,774	acdfn
	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda	umbuzeiro, imbuzeiro	36	13	0,419	cdfhj
<b>Annonaceae</b>						
	<i>Annona crassiflora</i> Mart.	araticum	2	2	0,065	d
	<i>Annona cherimola</i> Mill.	atemóia	1	1	0,032	d
	<i>Annona reticulata</i> L.	conde	3	2	0,065	cd
	<i>Annona muricata</i> L.	graviola	13	8	0,258	cd
	<i>Annona squamosa</i> L.	pinha	22	18	0,581	cd
<b>Apiaceae</b>						
	<i>Daucus carota</i> L.	cenoura	22	8	0,258	bcegin
	<i>Coriandrum sativum</i> L.	coentro	24	9	0,29	np
	<i>Petroselinum</i> sp. 1	salsa	1	1	0,032	p
	<i>Petroselinum</i> sp. 2	salsinha	4	1	0,032	np
<b>Apocynaceae</b>						
	<i>Hancornia speciosa</i> Gomes	mangaba	2	1	0,032	c
<b>Araceae</b>						
	<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott	taioba	9	2	0,065	gh
<b>Arecaceae</b>						
	<i>Cocos nucifera</i> L.	coco	42	13	0,419	bcdf
	<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.	coco-macaúba	4	1	0,032	bdfi
	<i>Butia capitata</i> (Mart.) Becc.	coquinho-azedo	1	1	0,032	c

<b>Asteraceae</b>						
<i>Lactuca sativa</i> L.	alface	14	12	0,387	dn	
<i>Vernonia condensata</i> Baker	boldo	1	1	0,032	d	
<i>Emilia</i> sp.	espinafre	1	1	0,032	n	
<i>Helianthus annuus</i> L.	girassol	4	1	0,032	al	
<b>Bixaceae</b>						
<i>Bixa orellana</i> L.	corante, urucum	25	16	0,516	hp	
<b>Brassicaceae</b>						
<i>Nasturtium officinale</i> W.T. Aiton	agrião	1	1	0,032	n	
<i>Brassica oleracea</i> L.	couve	12	8	0,258	dginp	
<i>Brassica oleracea</i> L.	mostarda	2	1	0,032	gi	
<i>Brassica oleracea</i> L.	repolho	3	2	0,065	gn	
<i>Eruca sativa</i> Mill.	rúcula	1	1	0,032	n	
<b>Bromeliaceae</b>						
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	abacaxi	2	1	0,032	cd	
<b>Cactaceae</b>						
<i>Cereus jamacaru</i> DC.	mandacaru	7	2	0,065	dfg	
<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	palma	6	3	0,097	aeg	
<i>Brasiliopuntia</i> sp.	palmatória	2	2	0,065	d	
<b>Cannabaceae</b>						
<i>Celtis brasiliensis</i> (Gardner) Planch.	juá-mirim	2	1	0,032	a	
<b>Caricaceae</b>						
<i>Carica papaya</i> L.	mamoeiro	65	23	0,742	acdfghn	
<b>Caryocaraceae</b>						
<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess.	pequi	12	4	0,129	bdegilm	
<b>Chenopodiaceae</b>						
<i>Beta vulgaris</i> L.	beterraba	10	4	0,129	begn	
<b>Clusiaceae</b>						
<i>Garcinia gardneriana</i> (Planch. & Triana) Zappi	bacupari	1	1	0,032	d	
<b>Convolvulaceae</b>						
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	batata-doce	13	10	0,323	bdef	
<b>Cucurbitaceae</b>						
<i>Cucurbita</i> sp.1	abóbora	27	15	0,484	abcdfg	
<i>Cucurbita</i> sp.2	abóbora-d'água/verde	2	2	0,065	g	
<i>Cucurbita</i> sp.3	abóbora-japonesa	1	1	0,032	g	
<i>Cucurbita pepo</i> L.	abobrinha	3	3	0,097	g	
<i>Sechium</i> sp.	caxixa, caxixe	1	1	0,032	g	
<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	chuchu	5	2	0,065	eg	
<i>Cucumis anguria</i> L.	maxixe	10	8	0,258	g	

<i>Citrullus lanatus</i> L.	melância	18	7	0,226	cdfg
<i>Cucumis melo</i> L.	melão	6	2	0,065	cde
<i>Cucumis sativus</i> L.	pepino	5	4	0,129	dn
<b>Dioscoreaceae</b>					
<i>Dioscorea</i> sp.	inhame	1	1	0,032	g
<b>Euphorbiaceae</b>					
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	mandioca	87	18	0,581	abdeghj
<i>Jatropha</i> sp.1	pinhão	2	1	0,032	a
<b>Fabaceae</b>					
<i>Arachis hypogaea</i> L.	amendoim	6	2	0,065	dfq
<i>Senna</i> sp.	fedegoso	3	2	0,065	cgi
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	feijão	20	8	0,258	dei
<i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth	feijão-andu	19	8	0,258	dei
<i>Inga</i> spp.	ingazeiro	6	6	0,194	d
<i>Hymenaea courbaril</i> L.	jatobá	10	5	0,161	abdf
<i>Leucaena leucocephala</i> (Lam.) de Wit	leucena	3	3	0,097	a
<i>Glycine max</i> (L.) Merr.	soja	1	1	0,032	e
<i>Tamarindus indica</i> L.	tamarindo	13	7	0,226	cd
<b>Indeterminada</b>					
Indet 1	garoba	1	1	0,032	a
Indet 2	jericanhota	1	1	0,032	d
Indet 3	xarope	1	1	0,032	c
<b>Lamiaceae</b>					
<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng.	hortelã-pimenta	1	1	0,032	p
<i>Ocimum</i> sp.	manjeriçã	1	1	0,032	d
<b>Lauraceae</b>					
<i>Persea americana</i> Mill.	abacate	41	15	0,484	cdfn
<b>Lythraceae</b>					
<i>Punica granatum</i> L.	romã	13	11	0,355	cd
<b>Malpighiaceae</b>					
<i>Malpighia emarginata</i> Sessé & Moc. ex DC.	acerola	45	22	0,71	acdf
<b>Malvaceae</b>					
<i>Sterculia striata</i> A. St.-Hil. & Naudin	chichá	2	1	0,032	fq
<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam.	mutamba	1	1	0,032	d
<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	quiabo	12	9	0,29	gn
<b>Meliaceae</b>					
<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	nim	1	1	0,032	a

<b>Moraceae</b>						
<i>Morus nigra</i> L.	amora	16	10	0,323	cdf	
<i>Ficus carica</i> L.	figo	2	2	0,065	f	
<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	jaca	12	8	0,258	cd	
<i>Ficus</i> sp.	sombrinha	2	1	0,032	d	
<b>Moringaceae</b>						
<i>Moringa oleifera</i> Lam.	moringa	5	3	0,097	lmn	
<b>Musaceae</b>						
<i>Musa x paradisiaca</i> L.	banana	71	21	0,677	cdefgijn	
<b>Myrtaceae</b>						
<i>Psidium</i> sp.	araçá	3	2	0,065	cd	
<i>Eugenia dysenterica</i> DC.	cagaiteira	5	3	0,097	cd	
<i>Psidium guajava</i> L.	goiaba	58	21	0,677	acdf	
<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) O. Berg	jabuticaba	14	9	0,29	cdm	
<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry	jambo	2	1	0,032	d	
<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	jambre	2	1	0,032	ad	
<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	jamelão	1	1	0,032	d	
<i>Eugenia uniflora</i> L.	pitanga	14	9	0,29	cd	
<b>Oxalidaceae</b>						
<i>Averrhoa carambola</i> L.	carambola	6	4	0,129	cd	
<b>Passifloraceae</b>						
<i>Passiflora edulis</i> Sims	maracujá	11	10	0,323	cdf	
<i>Passiflora</i> sp.2	maracujá-do-pequeno	1	1	0,032	c	
<i>Passiflora vitifolia</i> Kunth	maracujá-do-mato	2	1	0,032	cf	
<i>Passiflora</i> sp.1	maracujina	2	2	0,065	c	
<b>Pedaliaceae</b>						
<i>Sesamum indicum</i> L.	gergelim	6	4	0,129	bf	
<b>Plantaginaceae</b>						
<i>Plantago major</i> L.	tançagem	1	1	0,032	n	
<b>Poaceae</b>						
<i>Oryza sativa</i> L.	arroz	2	1	0,032	e	
<i>Saccharum officinarum</i> L.	cana	29	13	0,419	acdf	
<i>Zea mays</i> L.	milho	47	9	0,29	abehm	
<b>Rhamnaceae</b>						
<i>Ziziphus joazeiro</i> Mart.	juazeiro	4	3	0,097	d	
<b>Rosaceae</b>						
<i>Prunus avium</i> L.	cereja	1	1	0,032	d	
<i>Malus domestica</i> L.	maçã	3	2	0,065	d	
<b>Rubiaceae</b>						
<i>Coffea arabica</i> L.	café	12	9	0,29	cm	
<i>Genipa americana</i> L.	jenipapo	1	1	0,032	c	



<b>Rutaceae</b>						
<i>Citrus medica</i> L.	cidra, limãozão	4	2	0,065	cfm	
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	laranja	49	20	0,645	bcdmfn	
<i>Citrus aurantium</i> L.	laranja-da-terra	1	1	0,032	d	
<i>Citrus limettioides</i> Tanaka	lima	3	2	0,065	cd	
<i>Citrus limonia</i> (L.) Osbeck	limão-rosa, galego	7	4	0,129	c	
<i>Citrus latifolia</i> Tanaka	limão, limão-tahiti	30	18	0,581	cdp	
<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	limãozinho	5	2	0,065	cm	
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	pocam	4	3	0,097	d	
<i>Citrus deliciosa</i> Tem.	tangerina	6	4	0,129	cd	
<i>Citrus</i> sp.	tanja	4	3	0,097	cd	
<b>Sapotaceae</b>						
<i>Sideroxylon obtusifolium</i> (Humb. ex Hoem. & Schult.) T.D.Penn.	quixabeira	4	2	0,065	ad	
<b>Solanaceae</b>						
<i>Solanum tuberosum</i> L.	batata	4	2	0,065	fgj	
<i>Solanum melongena</i> L.	berinjela	1	1	0,032	j	
<i>Solanum gilo</i> Raddi	jiló	2	1	0,032	gn	
<i>Capsicum frutescens</i> L.	pimenta	16	9	0,29	p	
<i>Capsicum</i> sp.1	pimenta-de-cheiro	4	3	0,097	p	
<i>Capsicum</i> sp.2	pimenta-passarinho	1	1	0,032	p	
<i>Capsicum annuum</i> L.	pimentão	7	4	0,129	gnp	
<i>Capsicum</i> sp.3	pimentinha	1	1	0,032	p	
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	tomate	18	12	0,387	cdgn	
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	tomate-grão-de-galo	2	1	0,032	gn	
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	tomate-redondinho	1	1	0,032	n	
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	tomatinho-de-rolinha	1	1	0,032	g	
<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	tomatinho; tomate-cereja	3	2	0,065	dg	
<b>Vitaceae</b>						
<i>Vitis vinifera</i> L.	uva	2	2	0,065	d	
<b>Zingiberaceae</b>						
<i>Curcuma longa</i> L.	A çafraão	1	1	0,032	p	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2016.