

GEOGRAFIA DOS SABORES: RESISTÊNCIA E PROTAGONISMO NO CULTIVO DO CACAU DE CASSIPORÉ EM OIAPOQUE, AMAPÁ

Rachel Dourado da Silva ¹

Edilany Mendonça Vales ²

Katia Meireles Monteiro dos Santos ³

RESUMO

Este artigo investiga a interseção entre a geografia dos sabores, soberania alimentar e sustentabilidade no cultivo do cacau de Cassiporé, em Oiapoque, Amapá. Fundamentado nos conceitos de ecossocialismo, bem viver e economia solidária, analisamos como as práticas tradicionais de cultivo e comercialização do cacau não apenas preservam a biodiversidade local, mas também fortalecem a autonomia das comunidades, garantindo sua resistência frente aos desafios socioeconômicos. A partir de uma análise crítica da monetarização e das cadeias produtivas, argumentamos que a valorização dos saberes locais e o respeito aos direitos territoriais e culturais dos povos da Amazônia são essenciais para assegurar a soberania alimentar e a sustentabilidade a longo prazo, promovendo o protagonismo dos agricultores locais.

Palavras-chave: Cacau de Cassiporé, geografia dos sabores, soberania alimentar, ecossocialismo, economia solidária, bem viver, Oiapoque, Amazônia.

RESUMEN

Este artículo investiga la intersección entre la geografía de los sabores, la soberanía alimentaria y la sostenibilidad en el cultivo del cacao en Cassiporé, Oiapoque, Amapá. Basado en los conceptos de ecossocialismo, buen vivir y economía solidaria, se analiza cómo las prácticas tradicionales de cultivo y comercialización del cacao no solo preservan la biodiversidad local, sino que también fortalecen la autonomía de las comunidades, garantizando su resistencia frente a los desafíos socioeconómicos. A partir de un análisis crítico de la monetización y las cadenas productivas, se argumenta que la valorización de los saberes locales y el respeto por los derechos territoriales y culturales de los pueblos de la Amazonía son esenciales para asegurar la soberanía alimentaria y la sostenibilidad a largo plazo, promoviendo el protagonismo de los agricultores locales.

Palabras clave: Cacao de Cassiporé, geografía de los sabores, soberanía alimentaria, ecossocialismo, economía solidaria.

¹Doutora em Geografia pela Universidad Nacional Autónoma de México – UNAM. Pesquisadora nos grupos: Modo de Vida e Culturas Amazônicas - GEPCultura, Universidade Federal de Rondônia e Observatório do Turismo - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre - IFAC. Professora de Turismo IFAP, Campus Oiapoque. ORCID: 0000-0002-3210-4803. Correio eletrônico: rachel.silva@ifap.edu.br

²Mestre em Desenvolvimento Regional pela Universidade Federal do Amapá-UNIFAP. Pesquisadora no grupo: Línguas, Inclusão, Literatura, Arte e Sociedade (LILAS)- Instituto Federal do Amapá- IFAP. Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico (EBTT) de Educação Inclusiva. IFAP, Campus Macapá. ORCID: 0009-0009-7902-6732. Correio eletrônico: edilany.vales@ifap.edu.br

³Licenciada em Arte Visuais, pela Universidade Federal do Amapá – UNIFAP e Especialista em Gestão, Supervisão e Orientação Educacional – Faculdade de Teologia e Ciências Humanas - FATECH. É professora no Instituto Federal de Ciências e Tecnologia do Amapá - Campus Laranjal do Jari. ORCID: 0009-0003-1218-9111. Correio eletrônico: katia.santos@ifap.edu.br

1. Introdução

A soberania alimentar é um conceito que se refere ao direito dos povos de controlar suas próprias políticas alimentares, garantindo o acesso a alimentos saudáveis, culturalmente apropriados e produzidos de maneira sustentável. No contexto amazônico, o cacau da comunidade de Cassiporé, em Oiapoque, Amapá, é um exemplo de como a produção local pode ser conciliada com a preservação ambiental e a sustentabilidade.

O conceito de soberania alimentar, introduzido pelo movimento La Via Campesina (2003), vai além do acesso a alimentos e defende o direito das comunidades de controlar sua produção e distribuição. Baseia-se em princípios como priorizar as necessidades das pessoas, valorizar os pequenos produtores, fortalecer o controle local sobre terras e recursos e promover práticas sustentáveis. Na Vila Velha do Cassiporé, esses princípios se refletem na maneira como a comunidade organiza sua produção agrícola, respeitando sua autonomia e preservando os saberes tradicionais na condução de políticas alimentares.

Por sua vez, o conceito de segurança alimentar refere-se ao direito de todas as pessoas terem acesso a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para atender às suas necessidades nutricionais, garantindo uma vida saudável. Baseia-se em quatro pilares: disponibilidade de alimentos, acesso econômico e físico, utilização adequada (garantia de qualidade e valor nutricional) e estabilidade ao longo do tempo, sem variações sazonais. Esse conceito foca no consumo e acesso aos alimentos, sem necessariamente abordar como ou onde eles são produzidos — como é o caso de países que asseguram a segurança alimentar por meio da importação de alimentos.

Assim, a soberania alimentar está profundamente ligada ao controle dos elementos naturais — como terra, água e sementes — e à autonomia das comunidades na produção de seus próprios alimentos, além de se entrelaçar com a busca por justiça social. Já a segurança alimentar, por sua vez, foca no acesso aos alimentos como resultado final. Este artigo propõe-se a investigar como o manejo tradicional do cacau na Vila Velha do Cassiporé contribui para a soberania alimentar das comunidades locais, analisando o papel das cooperativas e da economia solidária como formas de resistência ao capitalismo. A pesquisa também reflete sobre a importância de uma abordagem ecossocialista e de bem viver, fundamentais para a preservação dos modos de vida tradicionais na região.



2. Vila Velha do Cassiporé: A Importância do Cacau para a Soberania Alimentar e os Impactos do Garimpo

Vila Velha do Cassiporé é uma pequena localidade no estado do Amapá, situada no município de Oiapoque, próxima ao rio Cassiporé. A área é marcada por sua importância histórica, cultural e ambiental. A localidade, popularmente denominada Cassiporé, tem raízes que remontam ao período colonial. A região foi inicialmente ocupada por populações indígenas e, posteriormente, foi influenciada pela presença de colonizadores portugueses e franceses, devido à sua proximidade com a Guiana Francesa. Além disso, a região ao redor de Oiapoque e Cassiporé esteve envolvida em disputas de fronteira entre o Brasil e a França, que foram resolvidas no final do século XIX com o Tratado de Genebra, o qual garantiu o território ao Brasil.

Vila Velha está inserida em uma área de rica biodiversidade, com vegetação típica da Floresta Amazônica. O rio Cassiporé, que corta a região, é uma importante via de transporte e subsistência para as populações locais, sendo utilizado para pesca e agricultura de subsistência. Contudo, um problema atual que afeta diretamente a comunidade é a exploração de garimpo ilegal nas margens do rio Cassiporé. Essa atividade tem causado sérias mudanças ambientais no ecossistema local, principalmente pela contaminação da água com mercúrio, utilizado no processo de extração de ouro. A poluição das águas compromete a pesca e a qualidade da água para consumo, afetando não apenas a saúde das comunidades, mas também a produção agrícola local, que depende do equilíbrio ecológico para a sustentabilidade.

A população de Vila Velha de Cassiporé é composta por comunidades tradicionais, incluindo descendentes de indígenas, quilombolas e ribeirinhos, todas com uma forte relação com o meio ambiente. Essas comunidades mantêm práticas culturais profundas ligadas à terra e aos rios da região. O garimpo ilegal ameaça não só os recursos naturais essenciais para a sobrevivência local, mas também os modos de vida e saberes tradicionais dessas comunidades.

Vila Velha do Cassiporé faz limite com o Parque Nacional do Cabo Orange, criado em 1980. O parque abrange uma área de mangues, campos inundáveis, savanas e florestas na foz do Rio Oiapoque, com o objetivo de preservar a biodiversidade local. Já a Vila Velha do Cassiporé é uma comunidade ribeirinha situada mais ao interior, ao longo do rio Cassiporé, um pouco ao sul do parque.

A região possui grande potencial para o ecoturismo e o turismo de base comunitária, devido à sua biodiversidade e patrimônio cultural. No entanto, a infraestrutura turística ainda



é limitada, e há esforços em andamento para promover um turismo que respeite as tradições locais e preserve o meio ambiente. A Vila Velha de Cassiporé é, portanto, um exemplo de como a história, a cultura e a natureza se entrelaçam no extremo norte do Brasil, em uma área relativamente isolada, mas repleta de riqueza cultural e ambiental.

A tradição do cacau em Cassiporé é antiga, como relata Seu Sabá (2024), líder comunitário. O cultivo do cacau é realizado de forma tradicional, com práticas que foram passadas de geração em geração. Contudo, por um período, a produção foi abandonada devido às limitações de transporte pelo rio, o que dificultava a comercialização. O cacau era tradicionalmente vendido para atravessadores, o que gerava desconforto entre os produtores locais. Para resolver essa situação, surgiu a proposta de beneficiar e produzir o chocolate localmente, eliminando o intermediário e controlando todo o processo. Essa proposta teve origem em uma ideia de um ex-residente da comunidade, que vislumbrava uma forma de garantir maior controle sobre a produção e comercialização do cacau.

Figura 1 – Seu Sabá em frente à sua casa na comunidade de Cassiporé (Oiapoque/AP)



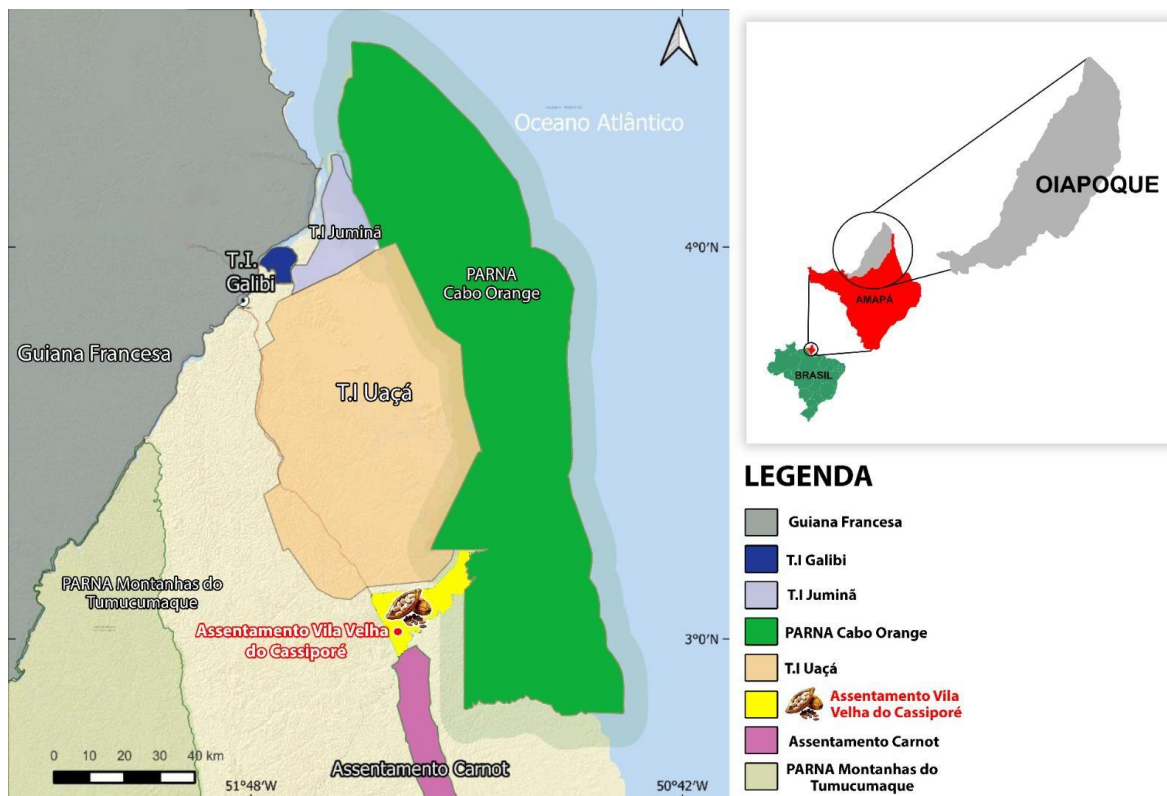
Fonte: Arquivo pessoal das autoras (2024)

No entanto, a realidade atual é que a produção de cacau de Cassiporé está vinculada a uma fábrica de chocolate localizada na cidade de Oiapoque, em uma propriedade particular. A fábrica compra o cacau dos produtores de Cassiporé, mas o processo de transformação e

comercialização do chocolate ocorre de forma centralizada em Oiapoque. Embora a fábrica tenha se esforçado para garantir um pagamento justo pelo produto, ela não é de propriedade da comunidade, o que gera uma dependência econômica em relação ao mercado centralizado. Esse modelo limita a autonomia da comunidade de Cassiporé sobre o processo completo de produção, além de representar uma forma de externalização da agregação de valor do produto.

O cacau de Cassiporé, apesar disso, continua a ser o principal atrativo da região, e o valor agregado ao produto final tem sido reconhecido pela fábrica, que valoriza a história e a cultura local como parte do seu diferencial. No entanto, a centralização do processo de produção e a compra do insumo diretamente da comunidade geram um questionamento sobre a verdadeira autonomia econômica dos produtores locais.

Localização da Vila Velha de Cassiporé, Oiapoque – Amapá



Fonte: Elaborado pelas autoras (2024)

Além do cacau, a produção local em Cassiporé é diversificada. A comunidade cultiva também melancia, jerimum, mandioca, macaxeira e uma variedade de frutas, alimentos essenciais para a subsistência. Esses produtos não apenas oferecem valor nutricional, mas também sustentam práticas agrícolas que preservam o bioma amazônico e a relação da comunidade com a natureza.

No entanto, à medida que a produção de cacau é inserida no mercado global, surgem preocupações sobre o impacto da monetarização, especialmente no que se refere à perda de autonomia alimentar das comunidades locais. A priorização da exportação pode levar à diminuição do acesso da população local a esse alimento essencial, tornando-a vulnerável às oscilações do mercado internacional. Por isso, a estratégia de realizar todas as etapas do processo de produção localmente – um modelo que poderia ser mais favorável à soberania alimentar – ainda é um ideal para muitos na comunidade. Essa iniciativa, embora não seja totalmente alcançada, é uma referência importante de como as comunidades podem buscar maior controle sobre sua produção e garantir a segurança alimentar e a soberania alimentar de forma mais equitativa.

3. Ecosocialismo e Bem Viver: Repensando as relações de produção

Com base nas ideias de Elisée Reclus (1905) sobre ecosocialismo, propomos uma reflexão crítica sobre como os elementos naturais são tratados nas lógicas capitalistas. Para Reclus, o cacau de Cassiporé, assim como outros produtos da Amazônia, deve ser entendido como parte de um ecossistema interdependente, onde a sustentabilidade ambiental e a preservação dos modos de vida tradicionais são prioridades. Esse pensamento é compartilhado por diversos movimentos que defendem a importância de uma relação harmônica entre os seres humanos e a natureza, conceito frequentemente associado ao *bem viver*, que tem raízes nas filosofias dos povos indígenas e tradicionais da América Latina. O *bem viver* propõe um modelo que contrasta com as lógicas capitalistas de mercantilização dos recursos naturais, incentivando a valorização da natureza não apenas por seu valor de mercado, mas também por seu papel vital na manutenção da biodiversidade e da identidade cultural das comunidades locais.

No contexto de Cassiporé, o Rio Oiapoque, que marca a fronteira entre Brasil e Guiana Francesa, e o Rio Cassiporé, que atravessa as áreas férteis da região, desempenham papéis cruciais não só na economia local, mas também na preservação do ecossistema. Ambos os rios são fundamentais para a irrigação das plantações de cacau e para o transporte de pessoas e mercadorias, o que facilita o escoamento da produção. Além disso, os rios são essenciais para a subsistência das comunidades ribeirinhas, que dependem deles para a produção agrícola sustentável e a manutenção da biodiversidade local.

O Rio Oiapoque e o Rio Cassiporé desempenham papéis cruciais na região de Cassiporé, especialmente no contexto da produção de cacau. O Rio Oiapoque, que marca a fronteira entre o Brasil e a Guiana Francesa, é uma via de transporte vital, facilitando o deslocamento de pessoas e mercadorias, incluindo o cacau, para mercados locais e

internacionais. Já o Rio Cassiporé, que atravessa áreas férteis e produtivas, garante a irrigação natural das plantações, influenciando diretamente a qualidade e o cultivo do cacau na região. Ambos os rios são essenciais não apenas para a economia local, mas também para a manutenção da biodiversidade e o suporte às comunidades ribeirinhas, que dependem de suas águas para subsistência, produção agrícola sustentável e escoamento.

4. Economia Solidária e as Cooperativas no Manejo do Cacau

A economia solidária tem sido uma estratégia fundamental para as comunidades amazônicas desde a década de 1980, permitindo que elas superem as pressões do mercado capitalista e mantenham sua autonomia. No caso do cacau de Cassiporé, as cooperativas desempenham um papel central, garantindo que os pequenos produtores possam comercializar sua produção de maneira justa, sem depender de atravessadores.

Figura 2 – Moradores da comunidade de Cassiporé com pesquisadores durante visita de campo



Fonte: Arquivo pessoal das autoras (2024).

Essas cooperativas promovem a gestão coletiva e a distribuição equitativa dos recursos, baseando-se em princípios de solidariedade e autossuficiência. Ao fortalecer essas estruturas, as comunidades de Oiapoque conseguem não apenas garantir sua soberania alimentar, mas também proteger suas práticas tradicionais de manejo florestal e preservação ambiental, alinhando-se com os princípios da economia solidária e do anticapitalismo.

5. O Cacau de Cassiporé como Ser de Direito

Inspirados na discussão sobre o direito de existir das castanheiras, podemos ampliar essa abordagem ao cacau de Cassiporé. Assim como a castanheira é vista como um ser com direitos, o cacau deve ser tratado de maneira semelhante, com uma abordagem que transcenda sua mercantilização e considere sua existência como parte essencial do bioma amazônico.

Essa perspectiva é fundamental para construir uma nova ecologia, em que o valor da natureza não seja medido apenas em termos econômicos, mas também em termos de sua contribuição para o equilíbrio ecológico e o bem-estar das comunidades locais. Proteger o cacau de Cassiporé é, assim, proteger o modo de vida de seus produtores, que são os verdadeiros guardiões da floresta.

Figura 3 –Reunião com produtores da comunidade de Cassiporé para diálogo sobre o cultivo do cacau e organização comunitária



Fonte: Arquivo pessoal das autoras (2024)

A compreensão do cacau como ser de direito se alinha às concepções ecocêntricas do ecossocialismo e do bem viver, que rejeitam a lógica de exploração predatória da natureza. Em vez disso, propõem relações de reciprocidade e interdependência entre os seres humanos e os demais elementos do meio natural (RECLUS, 1905; GUDYNAS, 2011). Tal perspectiva tem ganhado força em diversos contextos mundiais, como o reconhecimento do rio Whanganui, na Nova Zelândia, como sujeito de direitos legais, e da Pachamama nas constituições da Bolívia e do Equador.

Transpor essas ideias para o contexto amazônico implica reconhecer que elementos como o cacau de Cassiporé possuem relevância não apenas econômica, mas simbólica, ecológica e cultural. A espécie cultivada naquela região está profundamente enraizada nos saberes tradicionais e nas práticas comunitárias locais, o que fortalece o argumento de que sua existência deve ser protegida com base em direitos intrínsecos e não apenas em seu valor de mercado.

Proteger o cacau de Cassiporé, portanto, é também garantir a continuidade dos modos de vida tradicionais, a soberania alimentar e a autonomia dos povos amazônicos frente às ameaças do extrativismo predatório, do garimpo ilegal e das pressões econômicas. Eleger o cacau como símbolo de resistência é um ato político de valorização da floresta viva e da diversidade cultural que nela habita.

6. Considerações Finais

O cacau de Cassiporé representa mais do que uma simples commodity: é um elo entre as práticas tradicionais de manejo florestal e a preservação do bioma amazônico, além de constituir uma importante fonte de sustento para as comunidades de Oiapoque. A partir de uma abordagem fundamentada no ecossocialismo, na economia solidária e no conceito de bem viver, este artigo defende que é possível conciliar a produção do cacau com a conservação ambiental e o respeito aos direitos territoriais e culturais dos povos da Amazônia.

É fundamental encontrar um equilíbrio entre a comercialização e o consumo local do cacau, assegurando que ele continue a ser uma expressão de soberania alimentar e de autonomia econômica para as comunidades tradicionais. Nesse contexto, políticas públicas que promovam o fortalecimento das cooperativas e incentivem o manejo sustentável dos recursos naturais são essenciais para que o cacau de Cassiporé siga desempenhando um papel vital na vida e na resistência das comunidades amazônicas.

Referências Bibliográficas

CLAVAL, Paul. **Épistémologie de la géographie: comprendre le monde tel que les hommes le vivent à travers les paysages, les patrimoines et la confrontation des cultures.** Paris: Nathan Université, 2001.

CASSIRER, Ernst. **Filosofia das formas simbólicas I. A Linguagem.** Fondo de Cultura Econômica: México, 1971-1985

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural.** Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 3. ed. Florianópolis:Ed. da UFSC, 2007.453p.

DE CASTRO, Josué. **Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço.** 11. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1984.

FAO. **Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional - América Latina y el Caribe 2022. Hacia una mejor asequibilidad de las dietas saludables:** FAO, 2022. Disponível em:
<https://openknowledge.fao.org/items/f0249a6f-f13c-46b2-ac9e-6517134c82ae>. Acesso em: 2 nov. 202.

GUDYNAS, Eduardo. **Bem-Viver: Germinando alternativas ao desenvolvimento. América Latina em Movimento - ALAI,** Quito, n. 462, p. 1-20, fevereiro, 2011.

RECLUS, Élisée. **A Evolução, a Revolução e o Ideal Anarquista.** Expressão & Arte, 2002.

RECLUS, Elisée. **La Terre.** Paris: Librairie Hachette, 1905.

LA VIA CAMPESINA. **Soberania Alimentar explicada.** 15 jan. 2003. Disponível em:
<https://viacampesina.org/en/food-sovereignty/>. Acesso em: 12 dez. 2024.