

14143 - agroextrativismo sustentável e economia solidária em uma comunidade tradicional do norte de Minas Gerais.

Sustainable agroextractivism and solidarity economy in a traditional community in north of Minas Gerais.

MELO, Ana Paula¹; CANGUSSU, Roberta²; RIBEIRO, Guilherme³; GOMES Gabriela⁴

¹(UFMG) anamel@ica.ufmg.br; ²(UFMG) roberta_cangussu@hotmail.com; ³(UFMG) guisoutoribeiro@hotmail.com; ⁴(UFMG) gabirabelogomes@hotmail.com;

Resumo: Este relato aborda uma experiência em capacitação participativa de agricultores e agricultoras familiares em uma comunidade rural localizada no Território do Alto Rio Pardo; uma região conhecida pela exuberância da vegetação e disponibilidade de recursos naturais, especialmente frutos nativos do Cerrado. Esta comunidade pratica o agroextrativismo sustentável e o beneficiamento de frutos por meio de uma cooperativa e anseia por elevação de renda através desta atividade. Após planejamento participativo, foi realizada, em parceria com projeto de extensão universitária, uma atividade de capacitação em beneficiamento de frutos visando aumentar a variedade de produtos e as possibilidades de mercados. Utilizou-se como método a troca de experiências entre agroextrativistas de diferentes regiões dentro do bioma Cerrado, o qual se mostrou adequado, pois permitiu um diálogo afinado às especificidades locais e a valorização tanto de aspectos técnicos, quanto da prática acumulada pelas comunidades.

Palavras - chave: Capacitação Participativa; Extensão Universitária; Frutos do Cerrado

Abstract: This report approaches a family farmers participatory empowerment experience in a rural community located on the Alto Rio Pardo Territory (State of Minas Gerais, Brazil), which is a region well known by its lush vegetation and natural resources availability, specially native Cerrado fruits. This community practices sustainable agro-extractivism and fruit processing through a cooperative and longs to income improvement. After participatory planning, a fruit processing empowerment activity was conducted, in partnership with an university extension project, with the aim of increasing the variety of products and the market possibilities. The exchange of experiences between communities that practice agro-extractivism in different regions inserted on the Cerrado biome was used as the method of this activity. This method was considered appropriate, because it made possible a dialogue which was fine-tuned to local specific characteristics and to the appreciation of technical aspects and of the practice accumulated by the communities.

Keywords: Participatory Empowerment; University Extension; Cerrado Fruits

Contexto

No Território do Alto Rio Pardo, região norte de Minas Gerais, predomina o bioma Cerrado, numa subclassificação conhecida como “gerais”. Esta região é povoada por comunidades tradicionais que vêm conservando de forma efetiva grande áreas naturais e que praticam o agroextrativismo sustentável; ou seja, se baseiam em um sistema de regulação local que considera épocas, quantidade e métodos sustentáveis de coleta de recursos naturais. (Dayrell, 2012).

Ao mesmo tempo, estas comunidades tradicionais praticam o beneficiamento de frutos do Cerrado: atividade historicamente desenvolvida com vistas à segurança alimentar e à geração de renda às famílias agricultoras. Por meio do trabalho coletivo, beneficiam os frutos e produzem polpas, doces, óleos e farinhas dos mais variados sabores. No entanto, muitas vezes encontram dificuldades de comercialização e precisam inovar e experimentar outras possibilidades de produtos e mercados.

Neste contexto, destaca-se a Comunidade Água Boa II, onde existe a Cooperativa dos Produtores Agroextrativistas da Comunidade Água Boa II - COOPAAB. Esta cooperativa tem uma história de lutas e vem superando as adversidades através da produção de polpas e óleos e sua comercialização em mercados locais, institucionais e feiras eventuais da agricultura familiar e de economia solidária. Desde 2012 vem sendo desenvolvido com esta comunidade o projeto de extensão “Gênero e geração de renda em comunidades rurais e urbanas do norte de Minas Gerais”, numa parceria entre a Universidade Federal de Minas Gerais - campus Montes Claros, COOPAAB e Sindicato de Trabalhadores Rurais de Rio Pardo de Minas. Entre as atividades desenvolvidas no âmbito deste projeto, destaca-se o planejamento participativo da cooperativa e a oficina de beneficiamento de frutos do Cerrado, que tiveram como objetivos o apoio à organização do grupo e a melhoria da qualidade e variedade dos produtos, respectivamente. Ambas atividades foram realizadas no 1º semestre de 2013 na comunidade rural Água Boa II, município de Rio Pardo de Minas.

Descrição das atividades

Em janeiro de 2013 foi realizado um planejamento participativo com a COOPAAB, no qual estiveram presentes 16 dos 20 cooperados, sendo 13 mulheres e 03 homens. Inicialmente foi aplicada uma técnica de diagnóstico rápido participativo, que possibilitou visualizar a disponibilidade de frutos do Cerrado e os destinos/proveitamentos pela comunidade, como se observa no Quadro 1:

Observa-se que os frutos, em sua maioria, são destinados tanto para o consumo quanto para o beneficiamento e comercialização. Há uma variedade de produtos, sendo: polpas, doces, sorvetes, farinhas e óleos. No entanto, como declararam as agricultoras, há uma demanda por maior variedade de produtos e dificuldades de comercialização das polpas, produto principal da cooperativa, no mercado mais próximo - na área urbana do município de Rio Pardo de Minas.

Deste levantamento, passou-se, então, a elaborar o calendário sazonal, que mostrou quais os frutos são coletados e podem ser beneficiados em cada época do ano. Prosseguiu-se numa conversa sobre como se organizar melhor para as tarefas de coleta, que acontece na chapada conhecida como Areião (há 4 quilômetros da comunidade) e nos quintais, e de beneficiamento.

Quadro 1: Disponibilidade de frutos, aproveitamento e destinos – Comunidade Água Boa II (2013).

O que se produz ou extrai	Consumo	Beneficiamento	Venda
Mangaba	x	Polpa e sorvete	x
Laranja	x	Polpa e doce	x
Maracujá nativo/ cultivado	x	Polpa	x
Goiaba	x	Polpa	x
Acerola	x	Polpa	x
Caju	x	Polpa	x
Manga	x	Polpa	x
Banana	x	Polpa	x
Mamão	x	Polpa	x
Carambola	x	Polpa	x
Murici	x	Polpa / Sorvete	x
Cagaita	x	Polpa	x
Pequi	x	Polpa, licor e óleo	x
Araticum	x	Polpa e óleo	x
Jatobá	x	Farinha	x
Rufão	x	Óleo	x
Cajuzinho do Cerrado	x	-	x
Araçá	x	Polpa	x
Jaca	x	Polpa	x
Amora	x	Polpa	x
Mexerica	x	Polpa	x
Abacate	x	-	x



A grande variedade e disponibilidade de frutos ao longo do ano revelou a necessidade de capacitação em técnicas de produção, de modo a otimizar o aproveitamento dos frutos e aumentar a variedade de produtos; criando-se, assim, novas possibilidades de mercados. A idéia que surge ainda no planejamento é a de se realizar uma oficina de capacitação em produção de doces e licores – produtos produzidos em menor escala pela cooperativa. Segundo as agricultoras, alguns frutos, como o murici, são ideais para produção de licor e outros, como o maracujá nativo, para doces cristalizados ou em calda; outros ainda, são versáteis e permitem vários tipos de beneficiamento, como é o caso do pequi e da goiaba. Daí ficou decidido e planejado a realização de uma oficina de capacitação em doces e licores, a partir da troca de experiências entre agricultoras extrativistas da região norte de Minas Gerais.

Esta oficina foi realizada nos dias 01 e 02 de março de 2013 no sede da COOPAAB. Foram convidadas para ministrar a atividade três agricultoras envolvidas no movimento da economia solidária na região norte de Minas Gerais e conhecidas como referência pela qualidade de seus produtos. Além das cooperadas e cooperados da COOPAAB, foram convidados agricultores e agricultoras de outras 04 comunidades rurais do Território Alto do Rio Pardo de Minas: Vereda Funda, Monte Alegre, Pindaíba e Baixa Grande, onde também existem cooperativas agroextrativistas, perfazendo um total de 37 participantes.

A primeira parte da oficina consistiu num debate sobre dois vídeos que foram apresentados no intuito de valorizar a preservação do Cerrado. Em seguida, foi abordada a questão das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos para o beneficiamento dos frutos. No qual teve como objetivo garantir a integridade do produto final e a saúde daqueles que irão consumir o produto, atentando-se para as embalagens, rótulos, equipamentos de proteção individual, limpeza eficiente do local e dos equipamentos e a boa higiene do manipulador e do local de processamento dos frutos e dos condimentos. O segundo dia de oficina foi conduzido pelas doceiras Carmelita (Janaúba), Fátima e Aparecida (Buritizeiro) e prosseguiu-se com a produção participativa de doces e licores, concomitante às explicações sobre cada passo e cuidados no processamento.

Resultados

O desenvolvimento do calendário sazonal permitiu aos agricultores e agricultoras visualizar a imensa variedade e disponibilidade de frutas ao longo do ano. Ao refletirem sobre o resultado final da técnica, algumas cooperadas comentaram que percebiam, agora, que não estavam aproveitando bem os frutos de seus quintais, como manga e laranjas, que: *“muitas vezes chegam a apodrecer na época de colheita”*. (Agricultora - comunidade Água Boa II, 2013).

Com a orientação das doceiras profissionais e equipe interdisciplinar do projeto de extensão, os participantes puderam aprender e produzir doces pastosos de manga e de goiaba, geléia de goiaba, doce em barra de pequi e conserva de maracujá, que são frutos nativos da comunidade e próprios daquela época. Foi produzido também licor e geléia de murici e infusão de pequi.



Espera-se que com o aumento da variedade de produtos e atenção às boas práticas de fabricação, a COOPAAB possa criar novos mercados para seus produtos, alavancar suas receitas e motivar ainda mais agricultoras e agricultores para a atividade de beneficiamento sustentável de frutos do Cerrado.

Para a realização da oficina deparou-se com algumas dificuldades, principalmente a falta de estrutura e equipamentos para o processamento dos frutos, e a distância e dificuldade de acesso aos frutos nativos, os quais foram colhidos no momento da oficina para que fossem utilizados da forma mais fresca possível. Contudo, percebe-se a potencialidade da cooperativa, principalmente devido à oferta de variedade e qualidade dos frutos e à força de vontade e interesse das agricultoras cooperadas no beneficiamento destes. Além disso, vale destacar que a característica participativa das atividades (planejamento e oficina) potencializaram a troca de experiências e a formação de novas redes de conhecimento entre as comunidades, doadoras profissionais e universidade.

Pretende-se dar continuidade a este projeto de extensão e promover outras atividades que possam contribuir para a robustez do grupo, especialmente no que se refere ao aprimoramento da produção, gestão do empreendimento solidário e elevação de renda às famílias.

Agradecimentos

À Cooperativa dos Produtores Agroextrativistas da Comunidade Água Boa II – COOPAAB, especialmente Maria Lucia Agostinho, pelo precioso apoio e envolvimento, sem os quais não seria possível a realização deste trabalho.

Ao PROEXT – MEC/SESu (2013), pelo financiamento que tornou possível a realização deste projeto.

Bibliografia

DAYRELL, Carlos Alberto. **AGRICULTURA GERAIZEIRA, IDENTIDADE E EDUCAÇÃO**. Trabalho & Educação, Belo Horizonte, v.21, n.3, p. 99-120, set./dez. 2012.