

**14405 - A produção agroecológica como estratégia de segurança e soberania alimentar na agricultura familiar**

*Agro-ecological production as a strategy of food security and sovereignty in family agriculture*

REICHERT, Lírio José<sup>1</sup>; GOMES<sup>2</sup>, João Carlos Costa

1 Embrapa Clima Temperado, e-mail: [lirio.jose@embrapa.br](mailto:lirio.jose@embrapa.br); 2 Embrapa Clima Temperado, e-mail: [costa.gomes@embrapa.br](mailto:costa.gomes@embrapa.br)

**Resumo:** A produção de alimentos e a segurança alimentar tem sido uma preocupação dos governantes, da sociedade, dos produtores e dos consumidores. Sabemos que os alimentos que consumimos no dia a dia, nem sempre fornecem a qualidade nutricional que necessitamos. Cada vez mais, se consome alimentos artificializados que causam prejuízos à saúde de seus consumidores. Conservar o hábito de consumir os alimentos produzidos pela própria família é um privilégio de poucos. Neste artigo, se faz um resgate de hábitos e costumes de um legado trazido pelos colonizadores alemães e pomeranos estabelecidos na Colônia de São Lourenço do Sul, onde em algumas localidades ainda se encontra famílias que preservam e mantêm o hábito de se produzir quase todo o alimento consumido, seja na forma *in natura* ou processada, como faz a família Behling da localidade da Picada Feliz.

**Palavras-chaves:** produção ecológica; segurança alimentar; colonização pomerana

**Abstract:** Food production and food security have been a concern for rulers, society, farmers, and consumers. It is known that the food we eat in daily does not always provide the nutritional quality we need. We are increasingly consuming artificialized food that can cause damage to our health. Keeping the habit of consuming food produced by family is a privilege of the few. In this article we rescue habits and customs of a legacy brought by German and Pomeranian immigrants settled in the Colony of São Lourenço do Sul, where we can still find in some localities families who preserve and maintain the habit of producing almost all food they consume, either fresh or processed, as family Behling do in the locality of Picada Feliz.

**Keywords:** ecological production, food security, Pomeranian settlement

## **Introdução**

A alimentação é o conjunto de hábitos e substâncias que o ser humano usa, não só em relação às suas funções vitais, mas também como um elemento cultural para manter e/ou melhorar sua condição de vida. Os alimentos orgânicos/ecológicos cada vez mais vêm tendo importância não somente para os produtores, mas também para os consumidores, porque são alimentos que em sua essência fornecem valores nutricionais diferenciados à saúde, ao bem estar, contemplando também elementos associados a outras dimensões, como as associadas às funções prazerosas, sociabilizantes, afetivas e integradoras. Além disso, a sua produção, causa menos impacto ao meio ambiente e na saúde de quem produz, ou seja, contempla atributos intangíveis, como a ética e a estética.

Muito se tem debatido a cerca do desenvolvimento rural sustentável com a inclusão social, a segurança alimentar e nutricional, como sendo alinhamentos a serem seguidos e monitorados de forma ampliar a oferta desses produtos em escolas, creches, asilos e outros espaços públicos como restaurantes, pontos fixos de vendas e feiras com vendas diretas ao consumidor.

No município de São Lourenço do Sul, que tem sua origem pelos colonizadores alemães e pomeranos<sup>1</sup> em 1858, desfrutaram durante muitos anos das terras férteis que a região oferecia e, em pouco tempo, transformaram a Colônia em um polo de produção de alimentos da região. Conforme descreve Coaracy (1957, p. 61), “*graças a excelência da situação, à fertilidade do solo, à irrigação abundante das águas de numerosos córregos e arroios e, sobretudo, ao trabalho tenaz dos colonos, constituía-se a vida econômica sobre bases sólidas*”. Nesta época, não havia a preocupação de exercer cuidados com o solo, porque possuía uma fertilidade natural, pois tudo o que se plantava, produzia em grandes quantidades, de modo que em apenas quatro anos após a chegada dos primeiros imigrantes, São Lourenço do Sul, já abastecia Pelotas e Rio Grande com grande variedade de alimentos como descreve Costa (1984, p.79): “*Inicialmente, introduziram a cultura da batata, da cevada, do milho, do trigo, da aveia, do centeio, do feno, etc..... com os colonos alemães, vieram os moinhos, as serrarias, os curtumes, as fábricas de cerveja, as olarias, etc.*”. Reichert (2012), também apresenta informações referentes a evolução socioeconômica da região.

O trabalho teve por objetivo resgatar parte desta história relatando a rotina de produção e consumo de alimentos de uma família de origem pomerana, que preserva e mantém muito dos costumes e hábitos trazidos pelos colonizadores no século XVIII.

### **Método de desenvolvimento da pesquisa<sup>2</sup>**

Para o desenvolvimento da pesquisa, valeu-se do método etnográfico descrito por Hammersley e Atkinson (1994), que abordam aspectos de antropologia social com o intuito de descrever os costumes e as tradições de um grupo humano. A etnografia implica a observação [participante](#) do antropólogo durante um período de tempo em que esteja em contacto direto com o grupo a estudar. O trabalho pode ser complementado com entrevistas para recolher mais informações e descobrir dados que sejam inacessíveis a simples vista para uma pessoa que não pertencer à cultura local.

Desta forma, a busca de informações da família, valeu-se deste método por inúmeras visitas realizadas na propriedade e foi complementada por meio de entrevistas na residência do agricultor, localizada em Picada Feliz, 7º distrito de São Lourenço do Sul. Num processo de perguntas e respostas, foi-se resgatando fatos históricos contados não somente pelo agricultor, mas também pelo seu pai que ainda mantém viva as lembranças vividas a mais de 60 anos. A família atual é a 4ª geração de descendentes pomeranos e é composta por três membros familiares (Cirio, a esposa Wiltrud e o seu pai Reinaldo).

---

1 São imigrantes provenientes da Pomerânia (Pommernland), costa norte da Alemanha e Polônia, junto ao Mar Báltico. São povos de origem germânica e que se dedicavam à pesca para garantir seu sustento. As terras aráveis da região serviam para o cultivo de vários produtos agrícolas, entre os mais importantes citam-se o centeio, a cevada, a batata e o milho.

2 Auxiliou no resgate de hábitos e costumes pomeranos, a equipe do Programa de TV, Terrasul da Embrapa Clima Temperado que produziu um vídeo sobre a segurança alimentar, que pode ser visualizado no site [http://www.youtube.com/watch?v=g\\_pYBq1VQIQ](http://www.youtube.com/watch?v=g_pYBq1VQIQ).

## Resultados e discussão

Na propriedade do seu Círio, o cultivo da batata foi durante muitos anos a atividade agrícola de maior expressão econômica. Atualmente mantém três cultivos com fins comerciais (batata, feijão e amendoim) e uma diversificação de cultivos para fins de consumo na forma *in natura* e/ou processada. A família mantém o hábito alimentar como faziam no passado, ou seja, produzir seus próprios alimentos, processá-los e transformá-los. A propriedade é provida de uma infraestrutura de benfeitorias e máquinas privilegiada. Além da residência, possui cinco galpões que auxiliam na armazenagem e guarda dos alimentos, máquinas, implementos e ferramentas gerais. Ela é dotada de trator (2), arado, grade, subsolador, roçadeira, plaina, carreta agrícola, equipamento de irrigação (motor, bomba e encanamentos), trilhadeira, batedor de milho e feijão, moedor de cana-de-açúcar, cremasco para moer cereais (para fazer farinha de trigo), descascador de arroz, máquinas para marcenaria (plaina, serra circular e ferramentas diversas). Há também implementos de tração animal (arado, grade, capinadeira e carroça).

Além das máquinas adquiridas, seu Círio possui habilidades para a construção e/ou adaptação de implementos que facilitam o desenvolvimento de atividades na propriedade. Dentre estas adaptações encontramos o seguinte:

- 1) Plataforma acoplada ao trator para o transporte do motor e bomba de irrigação;
- 2) Ventilador movido à mão e a motor para realizar a limpeza de cereais (adaptado a partir de uma trilhadeira velha);
- 3) Implemento tipo “saraquá” de madeira para ao plantio de amendoim;
- 4) Bancada para fixar serra circular para corte de madeira;
- 5) Grade dentada tipo escarificador de tração animal para dar o acabamento no preparo do solo para plantio (não compacta o solo);
- 6) Peneira fixa de madeira ripada para classificar batata de forma manual;
- 7) Construção das caixas e melgueiras para a produção de mel;

O agricultor além das máquinas possui um veículo utilitário e moto para seu deslocamento. Cabe destacar que o diferencial deste agricultor em relação ao seu patrimônio são os cuidados que ele exerce na manutenção das máquinas e equipamentos, resultando no aumento da vida útil.

Seu Círio mantém uma diversidade de espécies e plantas que se orgulha. Cultiva anualmente algumas espécies com a finalidade de produzir alimentos para o sustento da família e outras para manter o material genético oriundo em alguns casos de seus antepassados. Na Tabela 1, pode-se verificar a gama de materiais, suas origens e as formas de armazenamento ou manutenção.

Inserir Tabela 1

Além da produção vegetal, o agricultor mantém três animais confinados, com a finalidade de produzir composto orgânico, a partir do esterco, misturado com palha das roçadas na formação de novas lavouras. Sobre a produção do composto o agricultor diz que: *“com o esterco, as lavouras ficam como eram antigamente que tinham terra fértil formado pelas folhas das plantas. Agora não tem mais e, o esterco recupera esta fertilidade, não como a natureza, mas parecido”*. Mantém três cavalos (bons, novos e bem cuidados como diz o agricultor) que é sua força de trabalho para auxiliar nas tarefas de preparo do solo, plantio, colheita e transporte da produção.

Diz seu Círio *“eu gosto do serviço feito a cavalo, porque não prejudica o solo, não posso abandonar o que eu sempre fiz em toda a minha vida”*. Possui avicultura colonial que fornecem ovos e carne para fazer vários tipos de alimentos. Próximo das casas mantém um apiário em parceria com o tio, com 28 colmeias com abelha melífera africanizada (*Apis mellifera*: apidae) que fornecem mel para o consumo e para vender. Possui também um pequeno açude onde mantém a criação de carpas e jundiás, o que lhe rende um alimento saudável em tempo e hora. Em relação às frutas, Círio diz que compartilha com os pássaros e aves domésticas. Sobre a diversidade da produção de alimentos ecológicos na região de Pelotas, Rita Surita do Capa disse o seguinte: *“Esta pluralidade étnica, de conhecimentos e de habilidades, aliada à cultura histórica de produção de alimentos e o perfil agroecológico, nos confere (região Sul do RS) uma qualidade única: a de sermos um ponto estratégico em termos de soberania e segurança alimentar, juntando a qualidade nutricional, devido a ênfase na produção de alimentos limpos”*. (Um novo olhar sobre o território Zona Sul, 2013, p.24).

Outra atividade que gera renda na propriedade é a produção de vassouras realizada pelo seu Reinaldo, que aprendeu com seu pai há mais de 40 anos. Ele diz que é uma atividade muito prazerosa, pois além de mantê-lo ocupado, atende uma clientela fidedigna ao seu produto. Produz cerca de 40 dúzias por safra e vende por R\$ 12,00/un., rendendo R\$ 5.760,00 por ano. Reinaldo comenta que os clientes gostam da vassoura porque é feita com capricho e dura mais do que as outras. Nas atividades domésticas quem cuida da alimentação é a esposa do agricultor. Com habilidade culinária que aprendeu com sua família, Dona Wiltrud sabe preparar verdadeiras especiarias da gastronomia pomerana, entre elas, destaque para o bolinho de batata crua ralada que em pomerano chama-se *“Rivalspack”*.

Seu Círio não está desconectado da sociedade, participa de uma associação de agricultores chamada “Monjolo”, que é um instrumento usado para moer grãos, mais conhecido por “pilão”. Realizando este trabalho, pode-se constatar que na propriedade do Círio, que o campo pode ainda oferecer mais do que um alimento, oferece a segurança, o acúmulo de experiências e sabedorias que foram adquiridas pelos seus antepassados ou produzidas pela sociedade às vezes de forma independente das organizações e, certos de que, quem faz esta escolha, terá tomado a melhor decisão, pois poderá desfrutar de uma segurança alimentar que perpassa gerações.

#### **Bibliografia consultada**

- CAPORAL, F.R.; COSTABEBER, J.A. **Possibilidades e alternativas do desenvolvimento rural sustentável**. In: Vela, Hugo. (Org.): Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural Sustentável no Mercosul. Santa Maria: Editora da UFSM/Pallotti, 2003. p.157-194.
- COARACY, V. **A Colônia de São Lourenço e seu Fundador Jacob Rheingantz** São Paulo: Oficinas Gráficas Saraiva S.A., 1957. 139p.
- COSTA, J.S. Origens históricas do município de São Lourenço do Sul. In: **São Lourenço do Sul Cem Anos 1884 - 1984**. São Lourenço do Sul, 1984. p.39-77.
- HAMMERSLEY, M.; ATKINSON, P. **Etnografía: Métodos de investigación**. Barcelona: Paidós, 1994.
- LIMA, M.I.F. **Paisagem, terroir e sistemas agrários: um estudo em São Lourenço do Sul**. Porto Alegre, 2006. 151f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

MARTINEZ, E.A. **Caracterização do sistema de produção de batata em transição agroecológica de agricultores familiares em São Lourenço do Sul (RS)**. Pelotas: UFPEL. 209. 109f. (Dissertação mestrado). Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas.

REICHERT, L.J. **Avaliação de sistemas de produção de batata orgânica em propriedades familiares : uma aplicação da metodologia multicritério de apoio à decisão (MCDA)**. 2012. 346f. Tese (Doutorado em Agronomia). Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas.

Um novo olhar sobre o território Zona Sul. (Coord.) Rita Surita. Pelotas, Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor, 2013, 42p.

**Tabela 1.** Espécies existentes na propriedade como forma de manutenção e uso da agrobiodiversidade promovendo a segurança alimentar.

Espécie	Nome comum	Origem	Forma de armazenagem e/ou manutenção
Arroz Irrigado	Arroz tipo irrigado, porém planta sem água (somente irriga).	Granja de arroz de São Lourenço (7 anos)	Descascado em garrafas pet e com casca em sacos.
Amendoim	Vagem graúda, média e tipo pintado (duas cores)	Planta há mais de 40 anos	Em vagem ensacado por 1 ano
Batata doce	Rosa, branca, amarela, abóbora	Deixa para muda	Plantando anualmente
Cana-de-açúcar	Cana grossa (caldo) e cana fina (animais)	Sempre plantou desde seus avós	Mantém a soca e cuida fazendo cortes para rebrote
Feijão	Feijão preto BRS Campeiro	Embrapa via Coopar	Garrafas pet. Renova a semente todos os anos
Trigo	Origem da Embrapa	Veio da Coopar – planta há 5 anos	Garrafas pet e bombonas plásticas
Mandioca	3 materiais diferentes (branca 2 tipos: comum folha larga; branca folha estreita (pés baixo).	São Lourenço – casa veterinária. Sempre teve na propriedade	Replantando anualmente para manter material
Sorgo-vassoura	Sorgo-vassoura grão vermelho (melhor qualidade da vassoura)	Sempre plantou há mais de 40 anos	Guarda em garrafa pet e planta anualmente.
Frutas diversas	Laranjas (umbigo, comum, céu) bergamotas, lima, banana, ananás, abacaxi, goiaba, etc..	Compra do caminhão	Replanta e renova com novos materiais todos os anos