



Experiência da Cooperativa dos Produtos Orgânicos do Xingu (COPOXIN), Brasil Novo, Pará

Experience of the Cooperative of the Xingu Organic Products (COPOXIN), Brasil Novo, Pará

LUNELLI, Jiovana¹

¹ Cooperativa dos Produtos Orgânicos do Xingu, jiovanalunelli@yahoo.com.br.

Sessão temática: Sistemas de produção agroecológica

Resumo

Este relato objetiva mostrar os resultados obtidos pela Cooperativa dos Produtos Orgânicos do Xingu (COPOXIN), em Brasil Novo, Pará. No início contava com quarenta e oito cooperados e após a certificação houve a diminuição para vinte e dois. São todos agricultores familiares cooperados, 115,1 hectares de cacau certificado. Os mesmos têm o cultivo do cacau como base da sustentação financeira, mas todos os produtos das propriedades são certificados pelo Instituto de Mercado Ecológico (IMO). A certificação foi dada de forma coletiva, sendo que em 80% das propriedades existe o cultivo de hortaliças, e seus cooperados vendem estes produtos no comércio local e estão em via de repasse dos mesmos à Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) para que os cooperados possam ofertar estes produtos através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE).

Palavras-Chave: Cacau; Agricultura familiar; Coletivo.

Abstract

This report objective to present the results obtained by the Cooperative of the Xingu Organic Products (COPOXIN) in Brasil Novo, Pará. Earlier it had forty-eight cooperative and after certification was decreased to twenty two. They are all familiar cooperative farmers, 115.1 hectares of certified cocoa. They have cacao cultivation as a basis for financial support, but all products of the properties are certified by the Institute of Ecologic Market (IMO). The report was issued collectively, and in 80% of the property there is growing vegetables, and its members sell these products in the local market and are in the process of forwarding the same to the National Supply Company (Conab) to the cooperative can offer these products through the Food Acquisition program (PAA) and the National school Food Program (PNAE).

Keywords: Cocoa; Family farming; Collective.

Contexto

A região da Transamazônica, em seu trecho a Sudoeste do estado do Pará, desde sua ocupação no início dos anos 1970, sempre foi incentivado as grandes formas de desmatamento, pois a ordem era "Integrar para não entregar". Com esta orientação por parte dos governantes, os colonos na época desmatavam sempre mais a cada ano, pois segundo eles, o INCRA na época orientava desta forma, pois aqueles



colonos que não desmatassem tinham suas propriedades consideradas improdutivas, e devido ao medo de perder as terras faziam a cada ano uma derrubada.

O movimento sindical juntamente com a FVPP (Fundação Viver, Produzir e Preservar) começaram a ter como preocupação a degradação ambiental, o êxodo rural, a concentração fundiária e o acesso a mercados justos.

Percebia-se também que o cacau da região da Transamazônica tem um alto teor de manteiga e uma qualidade de cacau excelente, e uma grande produção de cacau espalhada pela Transamazônica, porém este público estava desorganizado, desestruturado e desmotivado, devido ao alto custo de produção e aos preços que não agradavam. Assim, era preciso pensar em um modo de produção que não agredisse o meio ambiente, que possibilitasse aproveitar as terras cultivadas e as iniciativas de alguns produtores que já trabalhavam em regime de produção orgânica, mas que estavam sem orientação e planejamento.

Descrição da experiência

A COPOXIN foi criada em 2005, através de um incentivo da Fundação Viver, Produzir e Preservar em uma parceria com o governo alemão por meio do Serviço Alemão de Cooperação Técnica e Social (DED), que ficaria com a parte de certificação da produção, juntamente com os Sindicatos dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais (STTR's), em articulação com a Comissão da Lavoura Cacauera (CEPLAC) e o Serviço Brasileiro de apoio ao Empreendedor e Pequeno Empresário (SEBRAE). Assim, foi criado o programa de produção orgânica da Transamazônica com a formação de cooperativas de produção orgânica ao longo da região da Transamazônica. Fazem parte deste programa seis cooperativas distribuídas nos municípios de Anapu, Pacajá, Vitória do Xingu, Brasil Novo, Medicilândia e Uruará.

O objetivo inicial era mostrar uma nova forma de produzir e de organizar as propriedades, e assim, produzir com qualidade, certificar as propriedades e fortalecer o cooperativismo realizando as vendas coletivas, de início de cacau orgânico, com acesso a mercado que valorizem o trabalho realizado pelos cooperados.

A COPOXIN iniciou com 48 cooperados, pois no início muitos ingressaram na cooperativa achando que iriam ganhar muito dinheiro entre outros benefícios imediatos, mas com as exigências da certificação, onde colocava o cooperado com várias responsabilidades, muitos abandonaram a cooperativa. Houve um período de fragilidade, pois os que saíam tentavam desestimular os outros.

Na época foi preciso fazer um trabalho de conscientização em torno dos direitos e deveres do cooperado, pois trabalhar a produção orgânica era um desafio a ser enfrentado. Havia vários obstáculos, sendo que o principal era a falta de informação do cooperado sobre os modelos de produção orgânica, já que o cooperado deveria ser parte do processo e não considerar as exigências como algo da certificadora, mas



que era uma norma a ser cumprida para conseguir o certificado de produção orgânica.

Atualmente são 22 cooperados, sendo que seis são mulheres, e dentre estas, quatro fazem parte da direção, e dois são jovens. Todos participam das discussões da cooperativa e são identificados por um código para facilitar a identificação dos produtores. São 115,1 hectares de área certificada de cacau orgânico e 859,16 hectares de área total das propriedades envolvidas.

Resultados

A certificação da produção orgânica é realizada pelo Instituto de Mercado Ecológico (IMO). Trata-se de uma certificação coletiva para todos os membros da cooperativa. Esta certificação coletiva é feita por auditoria, haja visto que é muito caro um agricultor arcar com a certificação individualmente. A certificação é feita em nome da Fundação Viver Produzir Preservar, enquanto não se legaliza a Central de Produção Orgânica.

Em relação à obtenção da certificação da produção orgânica, o trabalho de inspeção se dá em dois momentos. O primeiro ocorre com a inspeção interna, que no caso da COPOXIN, sempre é realizada pelos alunos da Casa Familiar Rural que são treinados pela equipe técnica do programa de produção orgânica. O trabalho do inspetor interno é observar a propriedade de forma individual, verificando se o produto está em conformidade com as exigências. Em seguida, junto com o CLGI (Comitê Local de Gestão Interna), é elaborado um relatório de inspeção, o qual é encaminhado à cooperativa, para que a mesma oriente o cooperado a cumprir as exigências.

Uma vez a cada ano o inspetor externo é enviado pela certificadora para fiscalizar as propriedades, se caso o cooperado não cumprir com as não conformidades, mesmo depois das advertências, o cooperado será suspenso da cooperativa. Este cooperado poderá perder toda a certificação, e inicia o processo novamente. Este cooperado precisará esperar por três anos, ficando como propriedade em conversão, e se vier a se readequar, poderá adquirir novamente o selo de orgânico.

As amêndoas de cacau orgânico produzidas pelos cooperados são vendidas nos comércios de produção de cosméticos e chocolate através de parcerias comerciais, tanto aqui no Brasil, quanto na Europa. Para o exterior, as amêndoas são vendidas para indústrias de chocolates desde o ano de 2008, quando foi realizada a primeira venda coletiva.

A exigência dos parceiros comerciais sobre o cacau leva aos cooperados terem que seguir um planejamento que vai desde as primeiras etapas de preparo com a roça do cacau, que começa com o cultivo das roças com defensivos alternativos, sem qualquer tipo de agrotóxicos. Deve ocorrer a seleção dos frutos colhidos e a fermentação em coxos que devem seguir um padrão para adquirir uma boa qualidade para manteiga e para o chocolate. A secagem deve ser feita em barcaças



altas para que os animais não entrem que pode variar de estufas simples coberta de lona transparente ou nos modelos convencionais.

Os meeiros que trabalham na produção de cacau devem possuir contratos para que tenham seus direitos garantidos e possam também obter lucro nas vendas, também devem trabalhar usando equipamentos de proteção individual (EPI). Os filhos dos meeiros e dos cooperados devem estar na escola, como também não pode existir trabalho infantil em período escolar.

As parcerias comerciais entre cooperativas e empresas vão muito além de uma relação fria de negócios, existe entre eles de fato um desejo de mudar o modo de produção e desta forma fortalecer uns aos outros, inclusive existe caso de repartição de benefícios em uma destas parcerias comerciais.

Após um período, as cooperativas sentiram a necessidade de criar uma representação regional para as mesmas, e assim, criaram a Central de Comercialização das Cooperativas de Produtos Orgânicos. Esta ação facilita as vendas coletivas, viabilizando todos os contratos de vendas pela central. Esta Central de Cooperativas é composta por membros de todas as seis cooperativas de produtos orgânicos, e tem a responsabilidade da comercialização, e as cooperativas são responsáveis pela parte organizacional dos cooperados.

O pensamento inicial era realizar somente o comércio das amêndoas de cacau, mas com o passar dos anos e as experiências acumuladas, surge a ideia de que era preciso beneficiar o cacau no intuito de melhor comercializar o produto, pois este produto beneficiado agregaria maior valor e renda às famílias envolvidas. No caso das exportações para a Europa, por exemplo, existe um grande risco de umedecimento das amêndoas ao longo do seu armazenamento e transporte, e com isto, pode-se prejudicar a qualidade do cacau. Ao constatar esta perecibilidade do produto, a ideia dos cooperados é de beneficiar o cacau extraíndo a manteiga e o licor. O licor é obtido das amêndoas torradas e moídas sem extrair a manteiga, sendo usado nas fabricas chocolateiras. Desta forma, o transporte destes produtos, tanto para dentro como para fora do Brasil, seria melhor realizado, haja visto que o transporte é feito por meio fluvial, tanto dentro de Brasil quanto para o Exterior.

A COPOXIN tem a proposta de aproveitar todo o potencial das propriedades orgânicas no sentido de fortalecerem os produtores orgânicos. Nesta perspectiva, juntamente com o STTR de Brasil Novo, foram apresentados alguns projetos para fortalecer os produtores orgânicos.

Foi aprovado um projeto para apoiar as estruturas de beneficiamento, pois os cooperados não possuíam barcaças e coxos de fermentação para beneficiamento primário do cacau. Assim, os cooperados receberam uma barcaça que mede 12X08 metros, cobertas de lonas plásticas em modelo de estufa. Também receberam roçadeiras para limpeza dos cacauais. Dentro deste projeto, a COPOXIN recebeu um caminhão Agrale para escoamento da produção.



No segundo projeto, os mesmos receberam um hectare de área mecanizada, calcário, adubo orgânico e material para irrigação para produção de hortaliças, frutas e grãos. Também consta o apoio aos apicultores com caixas de abelhas, material apícola, treinamento e casa de extração de mel. A ideia central é trabalhar a produção de mel orgânico. Tem também uma casa de extração de polpa, pois além do cacau certificado, os outros produtos também recebem certificação, como as frutíferas existentes nas propriedades.

Existe outro projeto de apoio financiado pelo Fundo Dema que prever instalação de hortas orgânicas. O objetivo é fazer destas propriedades modelos de demonstração e viabilidade, mostrar que é possível produzir e viver em perfeita harmonia homem x natureza, respeitando-a e sentindo-se parte dela como um todo.

Os parceiros do projeto da Casa de Mel e nas Hortas Orgânicas são um grupo de trabalho formado pelo SEBRAE, que dará apoio as planos de negócios, a UFPA, responsável pelo acompanhamento e formação, a Casa Familiar Rural, com suporte técnico, e também o Levante Popular de Juventude que vem dando apoio nas mobilizações e no fortalecimento dos grupos de produção e resistência da juventude rural, e o STTR como parceiro principal, na elaboração e coordenação do projeto.

A COPOXIN, já teve uma participação no Frutal, em Belém, aonde foi exposto o licor e geleia de mel de cacau, obtendo sucesso nas vendas e nas divulgações. Nesta feira foi firmada a parceria comercial com uma empresa de cosméticos com todas as seis cooperativas que mantém o contrato comercial até hoje.

A outra meta da COPOXIN é criar uma página na internet para realizar as vendas online, tanto das cestas de hortaliças, quanto dos produtos apícolas, polpas e derivados do cacau.

Uma das maiores dificuldades da COPOXIN hoje é a falta de capital de giro, pois sem este, os cooperados às vezes ficam refém dos atravessadores locais, que adiantam dinheiro para os cooperados, no período da entre safra, no qual os cooperados ficam em situação financeira mais vulnerável.

Outro fator limitante para os cooperados é a falta de insumos orgânicos certificados na região, pois quando conseguem encontrar um produto permitido pela certificadora (sempre em outros estados), a logística do transporte encarece o mesmo. Este é um motivo pelo qual alguns agricultores saíram da cooperativa por achar muito difícil esta transição do convencional para o sistema orgânico. Hoje percebemos que para ser produtor orgânico é preciso ter aptidão e coragem para enfrentar o novo.

Outro fator limitante é a escassez de mão de obra nas propriedades, no município e na região. Os meeiros que eram contratados as atividades de manejo e colheita no cacau estão acostumados a trabalharem na forma convencional, mostrando resistência às novas práticas pois consideram que o produto orgânico é muito trabalhoso. Isto mostra a necessidade de realizar-se um trabalho de divulgação dos resultados no município e na região para desmistificar estas ideias.



Os cooperados declaram que o valor agregado aos produtos orgânicos não é o fator principal, mas o conhecimento adquirido. Hoje a COPOXIN é referência no município quando se fala em produção orgânica ou produtos limpos, pois com esta opção tem a certeza de que vende mais do que um produto, mas uma ideia de sustentabilidade social. E por meio desta interação, seres humanos e natureza bem convivem em um mesmo espaço, preservando e recompondo a natureza aos poucos, com ações agroecológicas.

Agradecimentos

À direção da COPOXIN, que me forneceu alguns dados, como também ao técnico do programa de produção orgânica responsável pelas informações sobre a comercialização. E também ao CBA por esta oportunidade, e à professora Carla Rocha pelas orientações na elaboração do relato.