

Em 2006, devido ao excesso de chuvas, aconteceram novas perdas para o casal, pois o café que tocavam como meeiro acabou não brotando. Então, desfizeram-se da criação de porcos para pagar o prejuízo e continuar com a reconstrução da casa. Ainda hoje o agricultor cuida dos rebrotos da antiga lavoura.

A propriedade tem quatorze alqueires, sendo dois deles de reserva legal. Francisco não utiliza agrotóxicos em suas terras, diferenciando dos produtores da região, além de não capinar a lavoura, que é roçada. Quem toca o café é seu irmão, mas o agricultor faz questão que ele use composto orgânico no café, e não agrotóxicos. Este composto, fonte de calcário e fosfato natural, é preparado a partir de esterco do gado, misturado com palha de café, palha de feijão, bananeira e esterco de galinha.

Uma das maiores dificuldades na região é encontrar companheiros para a colheita, a falta de mão de obra atinge vários agricultores da região, inclusive Francisco, que possui um problema na coluna que o impede de fazer muito esforço. Além disso, seu trabalho no sindicato o impede de se dedicar totalmente à propriedade. O pai de Francisco nunca abriu mão da cultura do fumo, por gostar muito dela, e Francisco continuou seu plantio no meio da lavoura nova. Um dificuldade com o fumo é que sua colheita coincide com a do café, exigindo mais mão de obra, porém o plantio de fumo diminuiu a incidência de pragas no café, fato observado também na horta.

Antigamente a família produzia melado, rapadura e açúcar mascavo, mas atualmente é muito fácil comprar o açúcar pronto, o que gera desmotivação pelos agricultores de produzi-lo. O mesmo aconteceu com Francisco, somado a falta de lenha e cana na região; ele até tentou plantar cana no meio da lavoura, mas não deu certo. O pai do agricultor também plantava cana para fazer ração, ela era seca e triturada, assim como a batata doce, banana e mandioca, e tudo isso ainda era misturado com um pouco de soja, fubá e sal.

A família começou a criação de porcos com três matrizes caipiras, além de galinhas caipiras criadas soltas. Chegou também a ter na propriedade 22 cabeças de gado. Tudo o que produzia vendia, não conseguindo atender a grande demanda.



O agricultor vende alguns produtos no projeto de compra direta da CONAB, principalmente banana, mas possui dificuldades para o transporte. Ele também costuma trocar seus produtos por esterco, utilizado no preparo do composto orgânico. A família produzia e vendia muito sabão, mas não comercializa mais o produto, mas continua fazendo sabão para não precisar comprá-lo.

Ao redor da casa pode ser encontrado manga, figo, laranja, limão, mexerica, abacate, jabuticaba, pêssego, ameixa, acerola, mamão, banana, pupunha, coco da Bahia, urucum, jatobá, entre outras frutas. O agricultor planta muita banana da terra, ele nos ensina que com o tempo a moita da banana vai ficando velha, sendo necessário seu replantio a cada dois ou três anos. A variedade de plantas ornamentais é marcante na beleza da propriedade, principalmente rosas, além de uma horta rica e diversificada.



#### Receita Sabão:

1 kg de soda - 4 kg de sebo ou óleo - 9 litros de água ou limão - 1 copo de sabão em pó - 1 copo de polvilho - Derreter o sebo e acrescentar os outros ingredientes. Bater por 40 minutos



telefax (31) 3892 2000  
e-mail: cta@ctazm.org.br  
http://www.ctazm.org.br  
Viçosa - MG

centro de tecnologias alternativas da zona da mata

Arte e diagramação: Oswaldo Santana



R: Luiz Lourenço de Lima,  
nº 605, Centro, Divino - MG  
cep 36820-000  
tel: (32)3743-1544  
aregional@ig.com.br



# nossa Roça

A agroecologia de  
Eliza e Tibúrcio  
&  
Aparecida e Francisco

Setembro de 2010 - nº 23

Experiências de agricultura familiar e agroecologia

A família de Tibúrcio e Elisa é moradora da comunidade de São Felipe, no município de Espera Feliz. Filho de descendentes portugueses e espanhóis, pai e mãe de Tibúrcio se preocupavam muito com o futuro dos seus sete filhos. Com muito trabalho conseguiram adquirir terra suficiente, cerca de 21 alqueires, para distribuir com os filhos.



Assim, Tibúrcio herdou três alqueires de terra, que segundo ele é uma área muito pequena para uma família cuidar de maneira convencional. A solução encontrada foi a prática da agroecologia, uma nova maneira de lidar com a terra que incentivou a família a substituir o cultivo da monocultura por uma crescente diversificação da produção.

O início dessa transformação aconteceu em 1995, quando a família conheceu o cultivo do café orgânico, e reservou uma área para experimentação. Perceberam que o café orgânico, tal como foi proposto, não passava de uma troca de pacotes, diferente do manejo em que acreditavam, por isso decidiram não transformar a propriedade em orgânica, optando por considerá-la ainda em transição agroecológica. Mantiveram o café como cultura principal, mas introduziram outros cultivos na lavoura, como mandioca, cana, milho, feijão, e deixaram algumas árvores.

Outra mudança importante ocorreu em 2000, quando a família resolveu não mais capinar a lavoura, passando a roçá-la. Utilizaram muito de uma calda feita da palha do café, mas hoje aplicam principalmente o supermagro, o mato é roçado e deixado sobre o solo para ajudar a protegê-lo da ação do sol e da chuva e ainda fornece nutrientes para o café e outras plantas cultivadas. A adubação da lavoura de café é feita segundo a análise do solo, e ao contrário do que se ouvia dizer, a produção não diminuiu, o solo foi melhorando, e hoje a família se orgulha de ter construído um sistema diversificado, que serve de modelo para outras propriedades em transição.

A grande diversidade de espécies consorciadas com o café, em especial as arbóreas, é destaque da propriedade, e a maioria das árvores nasceu espontaneamente.



Encontra-se na propriedade mamão, banana, abacate, caju, urucum, ipê-preto, ipê-amarelo, papagaio, ingá, braúna, capoeira-branca, guapuruvu, cedro, cabiúna, jacarandá, jacaré, eucalipto, guniada, tambú, nim, fedegoso, unha de vaca, entre outros. Tibúrcio não gosta muito de plantar mudas, pois acredita que dessa forma se impõe à terra uma planta que talvez ela não aceite, preferindo o plantio por semente. Às vezes ele planta até sem semear, pois segundo ele, ao se cuidar bem da terra permite-se que dela brotem espontaneamente o que lhe será útil. A família cultiva ainda hortaliças, que juntamente com as frutas do pomar, incrementam ainda mais a diversidade de produtos gerados na propriedade.

O plantio direto de milho e feijão adotado pela família é um grande aprendizado, pois inicialmente não acreditavam no procedimento e após experimentar passaram a aconselhar essa prática. O plantio é feito sem capinar a área, que a princípio é roçada, depois covada ou riscada para o plantio das culturas. Apenas uma roçada é realizada no milho após 30 dias e no feijão após 15 dias. Esse manejo oferece menos trabalho, conserva o solo, e não gera queda na produção.

Criam também porcos e galinhas, alimentados com rações feitas com algumas sobras, como casca de mandioca juntamente com banana verde, ambas secas ao sol e moídas. Outro produto usado é a própria casca do café que depois de moída é misturada às rações ou o tratamento com outros tubérculos, como o inhame e a batata doce. Um desejo de Tibúrcio é começar a criar gado para recria, por isso reservou um hectare e meio para pastagem natural, onde pretende trabalhar com o sistema de piquetes. Será construído também um curral com sistema de captação de água da chuva, modificando o sistema simples da telha de amianto que conduz água a um tambor, servindo como fonte de água no local, para fornecer aos animais e para o preparo e diluição de caldas, o que evitará o desgaste de transportá-la.

A venda dos produtos é feita em domicílio, batendo de porta em porta e cativando os fregueses com produtos de qualidade e baixos preços, uma eficiente estratégia de comercialização que deu certo. Essa história teve início em 2002, quando a família começou a fornecer produtos para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) da CONAB, de muita importância por incentivar a produção diversificada. Como a família temia que o programa fosse acabar, por garantia, passaram a levar de bicicleta os produtos que sobravam para vender na cidade. Ao poucos, de casa em casa, conquistaram os fregueses, que hoje já passam de 150 pessoas. A família ainda entrega produtos para o PAA, principalmente canjiquinha, mandioca, banana e doce de banana; além disso, fornece banana para uma empresa distribuidora.



A confiança que as pessoas têm neste trabalho é um dos principais motivos do sucesso dessa experiência, segundo a família, que procura agradar ao máximo os consumidores, oferecendo produtos de qualidade com bons preços. Tibúrcio nos ensina que é importante ficar atento ao desejo dos fregueses, pois quando alguém pede um produto que não tem, ele planta e avisa que logo terá disponível. Muitas pessoas preferem os produtos beneficiados, como a mandioca descascada ou a couve picada, que possibilita agregar valor aos produtos. A família também fornece sempre uma grande variedade do mesmo produto, como um café normal e outro especial, a banana caturra, prata, maçã, três quinas, da terra, entre outras.



O contato mais próximo com o consumidor permite que o agricultor fale sobre seu trabalho, seu respeito à natureza, à saúde do homem e à diversidade, o que leva muita gente a dar preferência para seus produtos. Dessa forma, ele contribui para a promoção da agroecologia, incentivando práticas de consumo conscientes, como o uso de plantas da época, que exigem menos manejo convencional para serem produzidas.

Tibúrcio sempre registra o que foi vendido, o quanto recebeu, as dívidas, os pedidos, entre outras coisas. Além disso, quando sai para vender os produtos procura se concentrar na venda e não se distrair com outras coisas, tem a hora de ser freguês e a hora de ser amigo. Às vezes até vende fiado, mas sempre cobra com jeitinho. O dinheiro da venda é dividido entre os membros da família, e o agricultor também vende a meia produtos fornecidos por vizinhos. Hoje, a renda ganha pela venda dos diversos produtos superam os ganhos com a lavoura de café, gerando grande autonomia. A família não mais depende da produção de um único produto e está mais preparada para enfrentar as crises. Trabalham na propriedade, além do casal, os filhos Leandro e Junior, a filha Renata, o genro Alessandro e a nora Josilene. A família relata o problema da falta de mão de obra, há trabalho para pelo menos dez pessoas na propriedade.

O pai de Tibúrcio sempre disse para ele estudar para sair daquela vida de sofrimento na roça. Hoje, contudo, o agricultor acredita que o pai estava equivocado pois não há emprego na cidade que proporcione a qualidade de vida que a roça oferece, por isso sempre mostra para seus filhos as belezas daquele lugar para que ali permaneçam. Para ele, antigamente, a produção agroecológica não dava dinheiro, porém "hoje eu vivo da diversidade".

**Calda de palha de café:** Adicionam-se, em um tambor de 200 litros, 60 litros de palha de café e 4 litros de garapa. Mistura-se diariamente durante 15 dias. Acrescenta-se depois disso 2 quilos de cal. Mistura-se por mais 15 dias e, então, basta coar para ficar pronta. Para a aplicação dilui-se meio litro da calda em 20 litros de água.

## A Família de Aparecida e Francisco

Aparecida e Francisco sofriam grandes transtornos quando trabalhavam de meeiros. Na época foi feito um acordo com o patrão, que fornecia produtos básicos para a família, mas deviam ser pagos no final do ano. Como o agricultor queria juntar dinheiro para adquirir um pedaço de terra, acabou sendo mandado embora da propriedade. Francisco e Aparecida se casaram e se mudaram para a propriedade adquirida pelos pais de Francisco, Antônio e Luzia, no final da década de 1970.



Aparecida e Francisco (Chiquinho).

Os pais de Francisco ajudaram muito o filho, contribuindo inclusive na construção da casa na propriedade. A propriedade só possuía mato quando foi limpa para estabelecer a cultura do fumo, muito apreciada pelo pai de Francisco. O produto era levado de jipe à cidade para ser vendido e trocado por outras mercadorias. A família continuou com a plantação de fumo enquanto formava a lavoura de café, chegando a formar quatorze mil pés de café, além de produzir muita mandioca. Com isso outros investimentos começaram a ser realizados no local, como a construção do terreiro de café.

O ano de 2000 foi muito difícil para a família, pelo frio fora do normal feito na época que prejudicou muito a lavoura, e ainda por cima, coincidiu com o ano do financiamento feito pela família para adubar a lavoura. A lavoura produzia em média 77 sacos, e nesse ano rendeu apenas quinze, implicando em muitas dívidas e dificuldades. Após essa amarga experiência a família nunca mais se utilizou de empréstimos para adubar o cafezal, entrando em contato, pouco tempo depois, com o PRONAF, para melhorar as condições da propriedade e investir na criação de porcos.

O pai de Francisco resolveu dividir as terras entre os filhos e Francisco ficou com uma lavoura velha que reformou através da recepa, uma técnica drástica de poda. Enquanto isso também trabalhou de meeiro e conseguiu reformar a casa, principalmente com o dinheiro da criação de porcos.