

Bahia

Das leirinhas de coentro à produção orgânica: como a família de Pedro conquistou a soberania alimentar

Pedro das Flores Cruz (55) e sua esposa Sicleide Simões da Silva Flores (50) vivem da agricultura familiar, na comunidade de Riacho do Mulungú, no Município de Filadélfia (BA), no território do Piemonte Norte do Itapicuru. Enquanto dona Sicleide desempenha os trabalhos domésticos, seu Pedro realiza os cuidados com a terra.

A conexão entre o casal é desde o nascimento, pois os dois nasceram no dia 29 de junho e comemoram os aniversários nas novenas da igreja. Eles têm, ainda, o sonho de se aposentarem juntos.



Uma história de dificuldades

Seu Pedro passou por situações de vida difíceis com sua família. Na década de 1980, quando ainda tinha 10 anos, seu pai, Delfino Dias, reuniu a família, vendeu as 20 tarefas de terra que tinham e foram embora para uma cidadezinha no sul do Piauí, em busca de melhores condições de vida. Passaram 7 anos vivendo com muita dificuldade, por não haver trabalho e o que plantavam não conseguiam vender. Até que, aos 17 anos, Pedro retornou à Bahia e, 1 ano depois, o restante da família começou a voltar, um de cada vez, pois não tinham condições de retornar todos juntos.

A situação continuou difícil no retorno, pois não tinham mais suas terras para morar. Passaram por Ponto Novo, Senhor do Bonfim e, por fim, retornaram a Filadélfia, para a mesma terra em que viviam, mas que agora não era mais deles.

Quando Pedro e Sicleide se conheceram, a situação ainda não era fácil. Eles se juntaram e passaram a morar de favor com a mãe de Pedro. Ele trabalhava em outras cidades da Bahia, em roças alheias e mandava dinheiro para a família pelas pessoas que viajavam para lá, assim, dona Sicleide recebia notícias do marido, se não, apenas 3 a 4 meses depois, quando ele retornava. Enquanto isso, ela e os filhos viviam do trabalho que ela realizava na casa de farinha do pai. Conseguiram sua casa própria apenas quando a última filha nasceu, há 29 anos. Hoje eles têm 3 filhos, 3 netos e mais de 30 anos juntos.

O início da produção orgânica

Atualmente, seu Pedro e dona Sicleide têm duas propriedades, nas quais eles produzem organicamente. São 4 tarefas de terra próximas da casa onde moram, e outras 2 tarefas de terra mais distantes. Eles forneceram coentro, maracujá e cebolinha dessa última área, que tem certificação de produção orgânica, para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), uma política de compra de alimentos direto da agricultura familiar.

O casal iniciou com a produção orgânica porque, segundo ele, foi trabalhar em Juazeiro (BA) e “tudo lá era no veneno brabo, uma manga de um dia para o outro já estava grande, o tomate a mesma coisa, então deixei de consumir lá”.

Quando ele retornou para Filadélfia (BA), começou a plantar as “leirinhas” de coentro e pimentão. Regava com água no balde, retirada de um tanque que tem em sua propriedade mais distante. Quando essa água se esgotava, o vizinho cedia o tanque dele para seu Pedro puxar água para suas plantas.

Com isso, ele foi aumentando seus canteiros, a vizinhança foi pedindo mais coentro, alface e pimentão e ele continuou, carregando um balde em cada mão para molhar sua produção:

“EU TINHA MINHA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E TAMBÉM PASSAVA PARA OS OUTROS”.

Seu Pedro trabalhou bastante dessa forma, assim, conseguiram comprar uma motobomba e conta que às 5h da manhã ele vai cedinho para a roça: “depois que consegui fazer essa irrigação, eu ligo o motor e molha tudo aí”. Faz isso duas ou até três vezes ao dia nos períodos quentes, se não, o coentro não resiste às altas temperaturas.

No início, ele trabalhava de diarista para outras pessoas, chegava no fim da tarde e já ia direto cuidar dos seus canteiros. Pedro relata que, quando chegou aos 50 anos, pensou: “rapaz, meu pai se aposentou nas roças dos outros, não vou querer isso pra mim, não. Eu já tinha essa área aqui, que comprei em 2013, falei com a mulher que iria deixar de trabalhar para os outros e que nós não morreríamos de fome”.

Ele conta que já tinham uma rocinha com uns cem pés maracujina, uma roça de mamona e mais de uma tarefa de mandioca, que eles iniciaram do zero na propriedade em frente a casa deles. Quando eles receberam a propriedade, herança de dona Sicleide, tinha apenas capim, hoje já tem uma variedade de plantas.



Nessa área, o casal iniciou uma criação de galinhas, pois recebeu um galinheiro de 8m² pelo projeto Pró-Semiárido. Após isso, com o primeiro dinheiro da venda para o PAA, eles ampliaram o galinheiro para aumentar a produção e seu Pedro diz que “vem dando lucro, é o que nos dá carne toda semana”.

A família recebeu posteriormente mais 30 aves do projeto Bahia Produtiva, com canteiro, caixa d'água, tela sombrite e bomba. O foco deles agora, além dos canteiros, é aumentar a produção de galinhas, chegando a pelo menos 100 galinhas de postura.



“Eu sempre falava para as meninas do Pró-Semiárido que queria trabalhar só pra mim e elas falavam que eu iria começar e minha qualidade de vida ia melhorar muito mais”.

Pedro sempre é questionado sobre o que o incentivou a plantar, e responde: “para o meu próprio sustento, para viver mais uns tempos. Porque se você consome só o que é com veneno, você morre mais ligeiro”. E complementa:

“É PRAZEROSO DEMAIS TER UMA AGRICULTURA ORGÂNICA. EU FIZ UM EXAME AGORA PARA FAZER UMA CIRURGIA, ESTAVA COM O MAIOR MEDO DE DAR ALGUMA COISA, MAS O EXAME TÁ MUITO BOM MESMO, E EU ATRIBUO A ISSO, NÉ?”



O casal é muito cauteloso em relação à alimentação: “a gente só consome uma manga, mamão, pimentão se for daqui, outro fora a gente não usa, porque aqui é tudo orgânico mesmo, aí tem pra mim, meus filhos, para netos, para todos e ainda para vender”.

Eles participam com frequência das reuniões em seu território, para se informarem e se beneficiarem dos projetos, além disso, por iniciativa própria, buscam sempre melhorar as suas produções.

Os sonhos para a chegada da cisterna de produção



Com a chegada da cisterna de produção pelo Programa Uma Terra e Duas Águas (P1+2), o casal prevê um aumento significativo nas produções da propriedade próxima de sua casa. Ele conta que a cisterna será providencial, pois, mesmo que os canteiros dessa área sejam todos econômicos, com lona embaixo, havendo a necessidade de molhar apenas uma vez ao dia, há muito gasto, uma vez que a água utilizada é da Embasa. A nova tecnologia é capaz de armazenar 52 mil litros de água para ser usada na produção.

Com o incentivo financeiro e a assessoria técnica oferecidos pelo projeto, Pedro pretende aumentar a produção de galinhas e investir nos canteiros, automatizando a irrigação da produção de coentro e alface, para que, em sua ausência, sua esposa possa auxiliar nos cuidados com os canteiros, já que Dona Sicleide não pode se expor muito tempo ao sol por questões de saúde.

A certificação de conformidade orgânica

A família já tem uma área certificada como orgânica. Seu Pedro conta que a exigência é grande e dá vontade de desistir, mas ele continua firme. O olhar externo, ao realizar a visita da primeira propriedade, exigiu que a outra área do casal também fosse certificada.

Seu Pedro relatou que eles pretendem iniciar o processo de certificação orgânica em breve e a exigência maior é sobre o uso de agrotóxicos. Mas em relação a isso ele não se preocupa, pois eles nunca trabalharam com veneno e buscam sempre produzir organicamente, o que facilitou muito para eles receberem o certificado de conformidade orgânica da primeira propriedade.



Para a adubação dos canteiros, eles realizam a compostagem dos materiais orgânicos que utilizam. “Você tendo a compostagem boa, bem feita, você usa esterco se você quiser, se você não quiser, você não usa”.

Atualmente, em toda a propriedade do casal, tem plantação de frutas como mamão, manga, caju, pinha, seriguela, acerola, banana, café, licuri, pitaya, hortaliças como quiabo, abóbora, feijão, alface, pimenta, cebolinha, pimentão, tem ainda milho, cana e quase 100 pés de tomate, além de plantas medicinais.

A família cultiva também plantas que servem de ração para as galinhas, como pés de moringa, podados a cada 30 dias e couve, que garantem qualidade à gema do ovo. De acordo com seu Pedro, eles colhem em torno de 130 molhos de coentro por semana, pois o pessoal compra com eles para vender na feira.

“Quando eu comprei essa roça aqui, só tinha um licurizeiro, veja só o quanto já tem: algaroba, umbuzeiro, pau d’arco, jenipapo. No futuro, se Deus ajudar que eu consiga me aposentar, eu vou fazer uma mata aqui, porque eu vou trabalhar muito pouco, aí eu vou encher de árvore, já aproveitei o embalo do projeto de fazer uma cerca verde.” O projeto citado é uma exigência da certificação orgânica, e eles já iniciaram a plantação de leucena, moringa, gliricidia, graviola e ipê.

