

## Com água para produzir, o quintal de Lucimar ganha força na comercialização



Lucimar observa o seu quintal produtivo

É no cuidado com a terra, no uso consciente da água e na diversidade da produção que muitas famílias constroem seus caminhos de resistência e autonomia no Semiárido. Na comunidade Riacho Fundo, em Santa Brígida/BA, essa realidade ganha forma no quintal produtivo de Lucimar Guedes. Ao lado de seu companheiro, Demilson Barbosa, e com o apoio de sua família, ela cultiva muito mais do que alimentos: cultiva saberes, preserva sementes, valoriza a Caatinga e fortalece a produção familiar agroecológica.

## Água que abre os horizontes para nossas possibilidades

A chegada das cisternas de primeira água, com capacidade para 16 mil litros, e da cisterna de produção, de 52 mil litros, marcou uma virada na vida de Lucimar — uma mudança que ela soube transformar em oportunidade. Antes, a rotina era difícil:

“ A gente buscava água para tudo: beber, cozinhar e até para os animais. Era muito difícil. Hoje em dia, a gente dá um jeito. Quando falta água, busco de carro ou moto para manter meus coentros, couves e alfaces. Até agora está dando certo, afirma Lucimar.

Com mais segurança hídrica, veio também um novo olhar sobre a produção. Ao redor da cisterna, ela organizou os canteiros com couve, cenoura, coentro, rúcula, cebolinha, alface, pimentas, quiabo e tomate.



Conjunto de imagens do quintal produtivo

As frutíferas, como banana, goiaba, coco e maracujá, dividem espaço com plantas medicinais, como cidreira, capim-santo e mastruz. Ao mesmo tempo, mantém o roçado com milho, feijão, macaxeira e abóbora, compondo um sistema produtivo diversificado.

Nesse manejo, também segue preservando práticas tradicionais, como o cuidado com as sementes crioulas, presentes no cultivo do feijão e de outras culturas. Variedades como mulatinho, branco, leite, corujinha, catingueirinho e landres são guardadas com atenção desde 2014, contribuindo para a continuidade dos plantios e dialogando com os campos de multiplicação de sementes existentes na comunidade.



Demilson



Feijão mulatinho na mão de Demilson



Horta de Lucimar

Essa diversidade, organizada de forma integrada, fortalece um sistema produtivo baseado na agroecologia.

**“Eu só uso adubo natural, como esterco e folhas. E quando aparece alguma praga, resolvo com defensivos naturais. Não uso veneno nas minhas hortaliças”, explica Lucimar.**



Tomate cereja quintal Lucimar

Com a produção mais planejada e diversificada, a família passou a garantir não só o autoconsumo, mas também a geração de renda. Parte dos alimentos é comercializada por meio de políticas públicas, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Representante da Associação de Produtores Rurais da Comunidade Riacho Fundo, Lucimar destaca que, apesar dos desafios, especialmente com a água, o incentivo fortalece a continuidade da produção no território:

“ Eu estou achando muito bom, esse incentivo para a agricultura familiar, por que mostra que a gente está evoluindo cada vez mais, a nossa dificuldade maior é a água, que não é muita. Mas em parceria como a gente faz com os nossos vizinhos, o fornecimento tem dado certo, afirma Lucimar ”



Entrega de produtos na Escola Luís Viana

Esse processo de organização produtiva também abriu caminhos para o fornecimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Em parceria com a Escola Luiz Viana, os agricultores e agricultoras da comunidade passaram a entregar, semanalmente, alimentos frescos e variados, como feijão, alface, coentro, cebolinha, cenoura, banana, melancia, macaxeira, ovos de galinha caipira e polpas de frutas.



Produtos para o PAA



Lucimar leva os produtos para a escola



Ovos caipira para a escola

## A feira local que transforma produção em encontro e renda

O que nasce no quintal de Lucimar ganha novos caminhos quando chega à feira agroecológica da comunidade. As feiras surgiram da organização das próprias famílias agricultoras, como uma forma de valorizar a produção local, gerar renda e fortalecer os laços comunitários. “A primeira feira foi um sucesso. Cada um levou um pouco: coentro, cenoura, alface... Eu levei meu bolo e caldo de macaxeira. Depois disso, passamos a fazer as feiras a cada quinze dias,” lembra ela.

**“A feira é que nem a maré: tem dias que é muito boa, outros nem tanto. Mas a gente não pode desistir. Sempre digo: se cair, a gente levanta e continua, afirma Lucimar.”**



Banca da Feira Comunidade Riacho Fundo

A feira do Riacho Fundo vai muito além da comercialização. É também um espaço de troca de saberes, sementes e experiências, onde as famílias compartilham conhecimentos, fortalecem vínculos e constroem, de forma coletiva, alternativas para permanecer no campo com dignidade. A mobilização acontece por meio do WhatsApp. Além disso, chega pra comprar tem acesso a alimentos frescos e de qualidade, produzidos por quem produz.

A diversidade de produtos é grande: bolo de macaxeira, tapioca, óleo e cocada de licuri, colorau, além de itens naturais como andu, couve, abóbora, tomate, macaxeira, feijão, limão, milho, ovos caipiras, pimentão e coentro. Também são comercializadas peças de artesanato, como crochê, roupas, sandálias decoradas e produtos acondicionados em potes de vidro, que agregam valor à produção local.



Feira Comunitária do Riacho Fundo