

## Apicultura e quintal produtivo: estratégias integradas de renda e segurança alimentar para Ednaldo e Cleide



Ednaldo e Cleide mostram o mel produzido

“Sem as abelhas não tem Caatinga”. É assim que Ednaldo Santos expressa um dos aprendizados construídos ao longo da sua trajetória. Apicultor certificado da Comunidade Lagoa do Caminho, no município de Macururé/BA, ele vive em meio à Caatinga e, ao lado da companheira Cleide, vem articulando a apicultura e o quintal produtivo como estratégias de convivência com o Semiárido.

Apaixonado pela atividade, Ednaldo encontrou na apicultura uma forma de conservar a Caatinga, proteger as abelhas e gerar renda. Ele começou a trabalhar com a espécie *Apis mellifera* por volta de 2018. No início, o trabalho era mais difícil e até arriscado: o mel era retirado diretamente dos troncos das árvores, em um processo que exigia esforço e prática e que, muitas vezes, resultava na perda dos enxames.

**“Antigamente era difícil. Pensei até em desistir, porque a gente não tinha conhecimento. Nós cortávamos no tronco, tentávamos pegar a rainha e muitas vezes não conseguíamos. Se não colocasse a rainha na caixa, as abelhas não ficavam”, conta Ednaldo.**

Com o tempo, o acesso à informação e a troca de experiências com apicultores de comunidades vizinhas permitiram a adoção da criação racional de abelhas, com o uso de caixas de colmeia. Essa mudança foi decisiva: além de trazer mais segurança para o apicultor, evita a destruição dos enxames e contribui para a preservação ambiental.



Criação de abelhas e mel de Ednaldo



Ednaldo mostra capas de mel

O novo manejo permite cuidar melhor das colmeias, reduzir riscos durante o trabalho e garantir que as abelhas continuem cumprindo seu papel na natureza. Assim, a produção de mel acontece aliada à conservação da Caatinga.

A relação entre as abelhas e o ambiente é direta: quanto mais preservada a vegetação, maior a oferta de flores e, conseqüentemente, melhor a produção de mel. O período chuvoso é o mais favorável, justamente por causa da florada. Já no período seco, é preciso redobrar os cuidados para evitar que as abelhas migrem em busca de água e alimento.



O mel muda conforme a florada. Aqui na região tem mel que vem do marmeleiro, da jurema, da aroeira... Uns são mais claros, outros mais escuros. E o gosto também muda, cada flor dá um sabor diferente, explica Ednaldo.



Com a renda obtida da comercialização, ele passou a investir em equipamentos que qualificam o manejo, como a centrífuga, que permite extrair o mel de forma mais rápida, sem a necessidade de “bater” os favos, evitando sua destruição e reduzindo o tempo de recomposição das colmeias.

Atualmente, Ednaldo possui cerca de 80 caixas de abelhas, distribuídas entre sua propriedade e áreas próximas. O manejo dessas caixas, é realizado com todo cuidado, utilizando roupas de proteção e técnicas adequadas.

A colheita ocorre quando os favos estão lacrados, ou seja, cheios de mel. Durante o processo, o uso da fumaça ajuda a acalmar as abelhas, enquanto práticas como trabalhar em horários adequados (início da manhã ou fim da tarde), manter movimentos calmos e evitar odores fortes contribuem para a segurança.

VOCÊ SABIA?

“Bater o mel” é uma expressão popular usada na apicultura para se referir à retirada do mel dos favos, sem o uso de equipamentos modernos. Significa sacudir os favos ou até esmagá-los para que o mel escorra.



Caixas de mel de Ednaldo



Caixa de mel aberta



Ednaldo com roupa de proteção



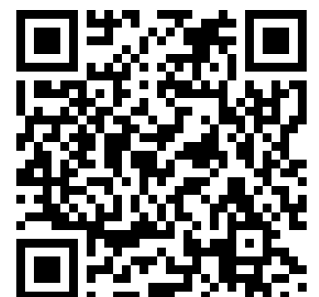
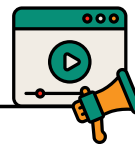
Centrífuga de mel

A comercialização do mel acontece de forma gradual, garantindo uma renda contínua. Com o tempo, Ednaldo também aprimorou a apresentação do produto, utilizando embalagens adequadas, rótulos e divulgação nas redes sociais. “Essa renda já ajuda no sustento da minha família e também permite investir mais na criação, como na compra de novas caixas. Meu objetivo agora é chegar a 100 caixas, para ampliar ainda mais a produção”, afirma Ednaldo.



Rótulo de mel produzido por Ednaldo

COMPRE MEL DIRETO DE QUEM PRODUZ! FALE COM EDNALDO



## Quintal produtivo fortalece a segurança alimentar da família

Com a chegada da cisterna de calçadão, que ampliou o acesso à água para a produção, Cleide passou a cultivar coentro, pimenta-de-cheiro, pimentão, pimenta malagueta, couve e maxixe, além de realizar experiências com alface, gergelim e cebola. Essa diversidade contribui tanto para enriquecer a alimentação da família quanto para a geração de renda por meio da comercialização dos produtos na própria comunidade, onde há demanda frequente.



Cleide mostra a placa solar

A produção conta com o suporte do sistema de irrigação por gotejamento, que otimiza o uso da água nos canteiros. Buscando fortalecer ainda mais o trabalho no quintal produtivo, Cleide também implantou uma bomba solar integrada à cisterna e conectada a um painel solar de baixo custo.

Segundo ela, o equipamento funciona sem necessidade de bateria e apresenta bom desempenho no bombeamento de água, contribuindo para a autonomia da produção e para a redução de custos.

“É uma grande economia, porque o sistema funciona sem consumir energia elétrica. Se eu tivesse optado por uma bomba comum, estaria gastando luz. Nesse caso, depende apenas da energia do sol, sem custo. Até agora, nunca apresentou problema e, se um dia precisar, posso substituir sem dificuldade, afirma Cleide.”



Cleide mostra os canteiros mantidos com água da sua cisterna