

# Protagonistas da **TRANSFORMAÇÃO**

## **Suporte e apoio financeiro:**

"Por mais que o sistema Cresol cresça, o que é muito bom e importante, não perde a essência, que é o pequeno. Tudo que a gente tem aqui é financiado na Cresol."

## **Do convencional ao orgânico:**

"A produção orgânica é a tua saúde. Pode ter certeza, no futuro você vai ver a diferença que vai dar."

## **Proximidade com cooperado:**

"A Cresol foi nossa parceira desde o primeiro palanque que fincamos na propriedade."



**CRESOL**

## Missão da Cresol

Fortalecer e estimular a interação solidária entre cooperados(as) e cooperativas através do crédito orientado, da educação financeira e da construção do conhecimento, visando o desenvolvimento sustentável.

## Visão

Ser referência na realização da economia e finanças solidárias construindo soluções que atendam às necessidades dos(as) cooperados(as) contribuindo para promoção da qualidade de vida e o desenvolvimento local sustentável.

## Princípios

- Democracia
- Articulação com os movimentos populares
- Gestão pelos(as) cooperados(as)
- Transparência
- Solidariedade e cooperação
- Sustentabilidade Institucional
- Descentralização
- Honestidade

### Expediente

Este material é uma publicação oficial da Cresol Central Brasil

#### DIREÇÃO EXECUTIVA

Elias José de Souza  
Diretor-Presidente

Miguel Antonio Steffens  
Diretor Administrativo

Nilclésio Gabiatti  
Diretor de Controladoria

Ilário Teczak  
Diretor de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas

Bráulio Zatti  
Diretor de Negócios

#### JORNALISTA RESPONSÁVEL

Lidiane Taffarel  
MTE/SC 021157

#### REVISÃO

Alana de Bairros e Daiane Rebonatto

#### FOTOGRAFIAS

Édio Murer, Guilherme Guimarães,  
Antônio Rech Mota e Lidiane Taffarel

#### DIAGRAMAÇÃO E PROJETO GRÁFICO

Rafael Saquetti



Rua Achilles Tomazelli, número 1310 E  
Bairro Santa Maria, Centro - Chapecó  
Telefone: (49) 3361-4800  
Ouvidoria: 0800-642-4800  
www.cresol.com.br

# APRESENTAÇÃO

Nas próximas páginas você irá acompanhar relatos de associados Cresol que acreditam em um mundo com qualidade de vida. Eles são protagonistas da transformação, pois produzem alimentos saudáveis, através da produção orgânica e/ou agroecológica. Esse é um modelo de agricultura sustentável, que leva em consideração aspectos econômicos, sociais e ambientais das propriedades. A natureza, o homem e as relações sociais são vistas de forma integrada.

Esses cooperados também preservam e multiplicam sementes, cuidam das abelhas e contribuem não apenas para proporcionar um mundo melhor para a humanidade, mas também para transformar o presente. Contribuem também para a preservação dos saberes tradicionais e para a autonomia na produção.

A Cresol e a Coopertec apoiam projetos focados na agroecologia. É o exemplo do projeto de fomento à produção orgânica que tem como objetivo desenvolver ações de assistência técnica voltada à produção de alimentos saudáveis e a melhoria da qualidade de vida dos agricultores familiares associados à Cresol Central Brasil. Essa assessoria envolve desde planejamento da produção até comercialização, certificação participativa, oficinas técnicas, entre outros. Além disso, estão sendo realizados vários seminários técnicos sobre agroecologia através de um convênio

assinado com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Nesta revista você vai conferir mais sobre esses seminários, bem como conhecer algumas experiências de cooperados Cresol que recebem assistência técnica e que trabalham com alimentos orgânicos/agroecológicos. As coletas de informações e entrevistas foram realizadas no final de 2021 e início de 2022. Sabemos que muitos outros cooperados possuem projetos interessantes e que merecem ser contemplados, por isso, a ideia é que esse tema não acabe por aqui. Na próxima edição, outras propriedades e cooperativas serão visitadas.

Algumas características em comum podem ser observadas nos relatos: são agricultores familiares, pequenas áreas de produção, diversidade de culturas produzidas, mão-de-obra familiar, as famílias produzem para consumo e para comercialização principalmente no mercado local e regional, e, produzem insumos e sementes na propriedade.

É o agricultor agregando valor à produção, tendo mais autonomia no ciclo produtivo, contribuindo com a alimentação saudável da família e dos outros, bem como protegendo o meio ambiente.

Confira isso e muito mais nas próximas páginas.

**Boa Leitura!**



# ERVA-MATE ORGÂNICA É APOSTA PARA CONSERVAR A SAÚDE E A TRADIÇÃO



Fabrizio iniciou na produção orgânica em 2014 com objetivo de ter alimentação saudável.

Ilópolis é a maior produtora de erva-mate do Rio Grande do Sul, com várias agroindústrias. Uma delas é a do associado da Cresol, Fabrício Gomes Nunes, que produz a erva-mate orgânica Princesa do Vale. Ele fabrica de 1500 a 2000 quilos de erva mensais em dois hectares de terra de área familiar. Além disso, o cooperado possui a sua própria agroindústria, onde faz a trituração, moagem e venda do produto. Apenas a secagem é terceirizada. Fabrício é um exemplo de produtor rural que empreendeu e hoje processa o que é plantado na propriedade, colhendo no tempo certo, se preocupando com todos os detalhes e o resultado é um chimarrão suave e muito gostoso.

Fabrizio começou a produzir produtos orgânicos em 2014 com a intenção de comer algo mais saudável. Inicialmente produzia tomates em uma estufa caseira sem uso de químicos ou agrotóxicos, porém somente para consumo próprio, não para venda. No mesmo ano, viu uma oportunidade de mercado na cultura de erva-mate, com possibilidade de agregar uma boa receita para sua propriedade e também em levar um produto saudável para outras pessoas consumirem. Com isso, começou a cultivar parte de sua área apenas com produtos orgânicos e em 2015 abriu a agroindústria. Ele comenta que a cultura convencional tinha muito mais concorrência, e desde que apostou nos orgânicos as vendas vêm aumentando, o que o fez comprar a erva-mate de outros produtores já que a sua lavoura não suportava a demanda. Isso também agregou em receita o produto de outras famílias que cultivavam erva-mate orgânica.



Família faz quase todo processo de produção na propriedade

Com seis anos de agroindústria, Fabrício está contente com os retornos de consumidores. *“A erva orgânica é diferente da convencional. Não tem pesticida, é tratada com adubação orgânica, que precisa ser registrada, não usamos herbicida para matar a erva daninha e sim o manejo do roçado, então é um processo diferenciado. Além disso, tem o sabor. Tive relatos de pessoas que sofriam de insônia quando tomavam chimarrão, mas que com a minha erva não tiveram mais esse mal. Outros não conseguem mais usar outra erva e se vão tomar chimarrão com os vizinhos levam a Princesa do Vale. Ouvir isso é gratificante”,* comenta. *“Além dela entrar na minha vida como um negócio, ela faz bem para outras pessoas”,* ressalta o cooperado.

## Comercialização

A comercialização da erva-mate é feita na propriedade, na cidade, grandes e pequenos centros e até em outros estados. *“Só não foi para o exterior ainda, mas aos poucos vai se expandindo e ganhando espaço”,* comemora o associado. Fabrício também

ressalta o trabalho da Cresol na área de orgânicos. *“A Cresol sempre esteve presente nas formações ou incentivando a produção orgânica. Ela é muito importante”,* salienta. *“A Cresol entrou na minha vida pela erva-mate. Como eu vendia a minha erva para grupos de outras regiões, as pessoas me perguntavam se eu tinha conta na Cresol para fazer transferências. Isso me fez ser associado e depois disso fizemos muitas parcerias, convenci meus pais e outras pessoas a também fazerem parte da cooperativa”,* finaliza.

**“A Cresol entrou na minha vida pela erva-mate. Como eu vendia a minha erva para grupos de outras regiões, as pessoas me perguntavam se eu tinha conta na Cresol para fazer transferências. Isso me fez ser associado e depois disso fizemos muitas parcerias, convenci meus pais e outras pessoas a também fazerem parte da cooperativa.”**

Segundo dados do Sindicato da Indústria do Mate do Estado do Rio Grande do Sul (Sindimate), em 2019 existiam no Brasil quase 72 mil hectares de erva-mate plantada, produzindo aproximadamente

518 mil toneladas do produto. A produção é concentrada nos Estados do Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina e Mato Grosso do Sul. O Rio Grande do Sul possui mais de 28 mil hectares de erva-mate plantada, sendo o município de Ilópolis o maior produtor, com área de aproximadamente 5 mil hectares e produção de 35 mil toneladas.



# ORGÂNICOS:

*um ideal repassado de pais para filhos*

A família Tondello da linha 10 de Julho, interior de Antônio Prado (RS), associada da Cresol, produz orgânicos há mais de 20 anos. Além disso, é uma propriedade em que se manteve a sucessão familiar.

Jonas Tondello explica que por ser uma propriedade orgânica, existe diversidade e não monocultura. “Produzimos hortifruti - alface, rúcula, repolho, tempero verde, salsa, cebola, cenoura e beterraba; frutas - mirtilo, maçã e pêssego; tomate, cebola, alho, enfim, um pouco de cada cultura, mas de forma bem diversificada. Nossa produção é 100% orgânica. Somos certificados pela rede Ecovida”, comenta o jovem.

Desde 1997 a família trabalha com orgânicos. Segundo seu José, pai de Jonas, a família iniciou com este tipo de produção pensando na saúde. “Todo mundo quer saúde, mas ninguém pensa em investir em saúde. Porque geralmente as pessoas pagam planos, ficam doentes e vão ao médico. Mas nós nos preocupamos antes de ter a doença, na prevenção, e a alimentação orgânica é a saúde preventiva”, argumenta seu José.

Segundo Jonas, a produção orgânica exige mais dos agricultores. “Exige mais que tudo, o conhecimento. São novas técnicas, o trabalho manual ainda é muito presente e a gratificação não é a compensação financeira, não é o dinheiro. É a saúde, o bem-estar, a qualidade de vida. Você não lida com agrotóxicos e sim com manejos, com outras técnicas, que fazem você ter uma produção e uma qualidade de vida melhor”, comenta.

A produção é praticamente toda comercializada em Caxias do Sul (RS). A família faz feira orgânica no município há 24 anos: todos os sábados pela manhã, das 6h30 às 11h30. Além disso, vendem em outros pontos, como fruteiras.



*A produção orgânica está presente na família há mais de 20 anos. É trabalho passado de pais para filhos.*

## Cresol

Seu José é um dos sócios-fundadores da Cresol em Antônio Prado. Para ele, a Cresol é uma cooperativa da pequena propriedade e precisa continuar investindo na pequena propriedade, principalmente na agricultura orgânica. **“É o casamento certo: a Cresol tem a mesma bandeira que a agricultura orgânica”, defende.**

Jonas também é associado da Cresol e concorda com a fala do pai. “É interessante falar de Cresol e falar de agricultura orgânica, porque elas andam juntas em diversos segmentos. Por exemplo, o que o pai comentou sobre a pequena produção, a Cresol valoriza muito a agricultura familiar, isso vem desde a fundação da cooperativa, está na essência da Cresol. A Cresol tem muita importância para as famílias de agricultores associados e é muito presente”, avalia.

O jovem ainda acrescenta: “Por mais que o Sistema Cresol cresça, o que é muito bom e importante, não perde a essência, que é o pequeno. Então a gente dá muito valor a isso, se sente muito gratificado por isso”.

“Por mais que o Sistema Cresol cresça, o que é muito bom e importante, não perde a essência, que é o pequeno. Então a gente dá muito valor a isso, se sente muito gratificado por isso.”



# DERIVADOS DE UVA E TURISMO SÃO INVESTIMENTOS EM PROPRIEDADE DE NOVA ROMA DO SUL



Seu gilberto comenta que a uva foi a porta de entrada para os orgânicos.

A propriedade da família De Bastiani de Nova Roma do Sul (RS) é voltada para a produção orgânica e para o turismo. Gilberto e João Pedro são primos e sócios, sendo que as famílias de ambos trabalham na propriedade. “Trabalhamos em cinco pessoas na vinícola, três dias por semana, e nos outros dias fazemos praças, entrega direta ao consumidor e mercado”, comenta Gilberto.

A produção de uva orgânica iniciou em 2015. “Temos 1,8 hectare de uva orgânica. Entrei no orgânico com a uva e depois parti para o resto da produção”, conta. “O fato de não trabalhar com defensivos é muito importante para a saúde do produtor e a saúde de quem consome o produto. É um produto sem agrotóxicos, usamos adubos orgânicos que é esterco de frango, de gado, enfim não utilizamos nada de químicos”, relata seu Gilberto.

O produtor também explica como é o consumo da uva. “A bordô utilizamos na vinícola, para a produção de vinho e suco. Já as outras variedades vendemos in natura para mercados e o turismo que temos na propriedade”, comenta. Desde 2012, a família participa da Expointer em Esteio (RS), no Pavilhão da Agricultura Familiar, sendo inclusive, premiada várias vezes. Em 2021, a Vinícola De Bastiani foi contemplada com o primeiro lugar no vinho de mesa e terceiro lugar no suco de uva. Duas premiações no mesmo ano.

Em pouco mais de um hectare de uva, são produzidas em média 25 a 28 toneladas por ano. De vinho são de sete a oito mil litros anualmente e suco de 12 a 15 mil litros. “No início, produzíamos uva e vendíamos in natura. Já o vinho era comprado e revendido. Então pensamos: por que não fazer o vinho próprio? Passamos aos poucos a fazer vinho e chegou o momento em que começamos a fazer em maior quantidade, registramos, e partimos para a empresa. Depois fomos conquistando clientes, mercados, restaurantes, bares, entre outros”, salienta Gilberto.

## Turismo

Aproveitando a vista privilegiada, a família apostou no turismo rural também. Há um mirante no Rio da Prata, em que são realizados casamentos, aniversários e festas em geral. “Se alguém quiser

passar um final de tarde, domingo, sábado, vir com cestas de piquenique, espumantes, ver o pôr do sol, é um lugar bem bacana para conhecer”, comenta Gilberto.

Além disso, os visitantes podem conhecer a vinícola, provar os sucos e vinhos, além de conhecer as plantas medicinais. Na propriedade há um relógio do corpo humano, com as plantas indicadas para cada órgão do corpo, e um orquidário. Outra atração é a “Casa antiga dos De Bastiani”, construída em 1920. “A fundação de pedra tem mais de 100 anos”, comenta Gilberto. Além disso, são mantidos na casa vários utensílios e objetos que pertenceram à família “antigamente”.

A Cresol chegou a Nova Roma do Sul em 2021, mas seu Gilberto já era associado em Antônio Prado. Ele destaca a importância da cooperativa para a propriedade, vinícola e para os produtores.



A casa dos De Bastiani foi construída em 1920.



# HÁ 20 ANOS FAMÍLIA APOSTA NO BEM-ESTAR



Wilmar e Janete sentem gratificação em consumir e comercializar alimentos saudáveis.

Há 20 anos o casal Wilmar Pauletti e Janete de Fátima Agustini Pauletti, de linha São Valentim, interior de Ipê (RS), começaram com a produção orgânica. A propriedade possui 13 hectares, com sete de produção. A família, que já tem sucessão familiar com o desejo da filha, Érica, de trabalhar no campo, aposta na diversidade de culturas.

“Trabalhamos com diversos produtos, não é monocultura. Na feira precisamos de variedade de produtos que chamam mais atenção”, comenta Vilmar. Na lista estão: maçã, uva, amora, framboesa, citros diversos, cebola, alho, batata, tomate, noz-pecã, castanha, castanha portuguesa, kiwi, algumas nativas como butiá, nêspera, guabiju, uvaia e pitanga. “Enfim, um pouco de tudo, é bem diversificado. Tem alguma coisa de agrofloresta também com erva-mate e frutas nativas e outras como lima e laranja”, acrescenta. Na propriedade há ainda pinhão. A produção é comercializada nas feiras em Porto Alegre no Parque da Redenção e no bairro Menino Deus. São entregues também para a Econativa em Ipê.

Vilmar lembra que começaram a trabalhar com orgânicos por motivos de saúde. Ele relata o processo:

*“Tive problemas devido aos venenos. Também levamos em conta que há alguns anos se produzia sem nada, era feito roça e se plantava sem adubo, sem nada, e nunca se morreu de fome, com sementes crioulas principalmente. Depois com a tal Revolução Verde, começou vir o pacote completo, sementes diferenciadas e uso de químicos, pesticidas e inseticidas. Assim conseguíamos produzir mais, mas no final sobrava menos, então um dos motivos também foi isso. E a questão da saúde influenciou bastante. Eu quase perdi o coro. Quer dizer, o coro eu perdi, quase perdi a vida também. Tive problemas sérios de saúde e descascava inteiro. Por isso, decidimos mudar. Não foi fácil, principalmente para convencer os familiares, porque não acreditavam, achavam que morreríamos de fome, que éramos loucos e tal, mas graças a Deus conseguimos até ganhar um pouco de peso”, brinca.*

Janete também afirma a importância do bem-estar. “Nosso, da nossa família, é um bem-estar em todos os sentidos e para as pessoas também onde vendemos. Em Porto Alegre isso é muito reconhecido, eles agradecem, porque são produtos saudáveis, então nos sentimos responsáveis, mas também é gratificante ir até Porto Alegre vender esse produto com qualidade”, reforça a agricultora.

A propriedade tem certificação pela Rede Ecovida. Essa certificação é participativa, ou seja, um produtor certifica o outro. Vilmar explica que há uma preparação para isso, com Comissão de Ética e organização de grupos para iniciar com a agricultura orgânica, por exemplo. “Particpei muitos anos na coordenação e agora estou na Comissão de Ética, representando o grupo e fazendo as monitorias nas propriedades. Além da nossa vistoria, estamos sujeitos a um olhar externo do próprio Ministério [da Agricultura], eles pegam aleatoriamente, escolhem alguém e vão visitar. Então por isso temos que fazer um trabalho sério, tem que ter responsabilidade, pois pode perder até o sentido da certificação participativa”, explica seu Vilmar. “É trabalhoso, demanda muito tempo em reuniões, cursos de preparação e tal, mas é gratificante. Enquanto isso a gente aproveita, visita outras propriedades e vai somando experiências, trocando ideias. É interessante”, finaliza Vilmar.

A família recebe também assistência técnica de Volmir Campagnollo, através de um projeto que recebe o apoio da Cresol.



# ESPALHANDO ESPERANÇA COM SEMENTES CRIOULAS



Seu Vilmar conserva sementes de diversas variedades.

No distrito de Vila Segredo, Capela Santo Antônio, interior de Ipê (RS) reside Vilmar Menegath. Para a sociedade ele é o “guardião de semente crioula”, mas ele se define de outra forma. “O pessoal me chama como um guardião, mas penso que sou alguém que conserva, porque se eu guardasse só para mim não teria sentido. Então sou alguém que tem amor, paixão pelas sementes e que sempre está aberto a receber sementes e espalhar para outros agricultores”, define seu Menegath. O objetivo do agricultor é não perder as espécies. “Cada um recebe uma vocação de Deus e eu recebi essa de conservar e também a paixão que tenho pelas sementes”, enfatiza.

Segundo o produtor e associado Cresol, há entre 65 e 70 variedades de sementes na propriedade. “Temos sementes que vem desde os

meus nonos e de outras pessoas”, comenta Vilmar. As principais são os milhos, aproximadamente 15 variedades; e feijão em torno de 20 variedades. “Temos também um trigo crioulo que cultivamos, que a mãe utiliza para fazer chapéu de palha”, relata o produtor. Além disso, outras variedades estão presentes na localidade: lentilhas, linhaça, favas, ervilhas, pipocas, morangas, abóboras diversas, enfim, um pouquinho de cada semente é cultivada, preservada e compartilhada por seu Vilmar. Mais que sementes, é a própria cultura sendo preservada.

A propriedade da família Menegath possui mais de 100 anos. É “da época do bisavô de Vilmar”. “Mas as sementes sempre foram se renovando nas trocas. Principalmente com consumidores. Como faço feiras há 30 anos em Porto

Alegre, tem muitos consumidores que tiveram suas raízes no meio rural, adquirem meus grãos e também me fornecem grãos e sementes porque eles dizem que na região deles tinha e às vezes foi se perdendo. Então fizemos essa troca também lá nas feiras, o que é bom porque as sementes vão se fortalecendo”, explica.

## Troca de sementes

Seu Vilmar também reforça a importância da troca. “Se eu plantasse sempre a mesma semente e no mesmo local, ela iria se refinando. Por isso, é bom trocar porque na troca, ela vem de uma outra terra, de outro local e vem mais fortalecida. E o bom da troca é também porque se você vai trocando têm menos risco de perder. Se guardasse só pra mim, futuramente se eu perdesse a semente não teria mais, então essas trocas é que fortalecem a permanência por mais tempo das sementes crioulas”, relata o agricultor.

A família sempre teve sementes crioulas na propriedade, pois possui criação de animais, como porcos, ovelhas, aves diversas e gado, portanto, precisam das sementes para alimentá-los. Quando seu Vilmar passou a fazer feira, começou a levar tanto as sementes quanto os grãos. Para ele, isso é uma garantia da manutenção dos produtos orgânicos. “Já tem questionamento do Ministério do Meio Ambiente, dizendo que nós temos que ter a própria semente e eu também sou dessa ideia. Como vai chegar no consumidor e ele te pergunta: esse produto é ecológico? Se tu não tem a semente! Na medida que temos a semente podemos dizer eticamente que o produto é orgânico. É uma garantia a mais que você tem pra ti e para o consumidor”, avalia. Ele comenta que como a tecnologia vai avançando, a partir do momento que o agricultor compra a semente para plantar, poderá chegar o dia em que a mesma não será mais crioula e nem orgânica.

Seu Vilmar sente orgulho em manter essa tradição. “Os consumidores, principalmente da grande Porto Alegre, me valorizam muito pelas sementes, sou conhecido pelas minhas sementes”, conta.

## Semente crioula x transgênica

A grande diferença que se tem é que a semente crioula não produz tanto quanto a convencional, mas em compensação a semente crioula não exige um pacote de química, portanto, são sementes que produzem bem nas suas regiões. Essa é a explicação de seu Vilmar. “Sabemos que existem sementes que são transgênicas caríssimas, com a tecnologia alta de insumos, de pesticidas e outras coisas, e mesmo assim, parece que dentro dos pacotes das químicas já aparece outra doença no outro ano, e, o produtor é obrigado a comprar outro pacote de defensivos para poder produzir. Enquanto as sementes crioulas não, tendo um solo equilibrado, ela não tem custo, produz um pouquinho menos, mas não precisa comprar todo o ano. Como trabalhamos com produtos orgânicos essa é a grande garantia que podemos dar ao consumidor”, relata o agricultor.

## Apema

Vilmar Menegath faz parte da Associação dos Agricultores Ecológicos da linha Pereira de Lima/Vila Segredo (Apema), fundada em 1992. A Apema conta com sete famílias que trabalham basicamente com hortaliças. “Se eu produzisse somente hortaliças também estaria competindo e às vezes até meu próprio consumidor não teria diversidade. Com meus grãos, cebolas, batatinhas e variedades tenho aceitação. Em uma banca de feiras orgânicas, quando temos uma biodiversidade maior, o consumidor gosta disso”, salienta. “Toda a produção que tenho na propriedade, eu posso dizer que 90% o consumidor adquire, então eu não tenho perca. Essa é a grande vantagem. Não tenho grandes lavouras de hortaliças, mas tenho um pouquinho de tudo dentro da propriedade, as próprias frutas nativas, exóticas, tenho um sistema agroflorestal com mais de 30 anos implementado, tudo que se produz também na agrofloresta se leva ao consumidor”, relata o agricultor satisfeito.



# DA PRODUÇÃO DE FUMO À PRODUÇÃO ORGÂNICA



Sandra é quem toca a propriedade da família.

*“A minha família era produtora de fumo, com muito veneno, e estávamos preocupados com a saúde. Foi assim que decidimos investir nessa parte orgânica. No começo foi bem sofrido, não tínhamos muita experiência, mas com ajuda de técnicos do Centro Ecológico a gente conseguiu.”*

Esse é o relato da associada da Cresol em Ipê, Sandra Campagnollo. A agricultora faz parte da Associação dos Produtores Ecológicos da Capela Santa Catarina / Vila Segredo (Apesc), fundada em 1994. Desde o mesmo ano, Sandra participa da feira orgânica em Porto Alegre e em Ipê. “Produzimos hortifrutigranjeiros. Desde hortaliças, frutas, verduras, de tudo um pouquinho, cebola, batatinha, tomate, melão, melancia, entre outras coisas”, comenta. São aproximadamente três hectares da propriedade utilizados para a produção orgânica.

Sobre valer a pena trabalhar com esse tipo de produção, ela reforça: “Vale sim, porque o primeiro ponto é a saúde, pois não estamos trabalhando com veneno. Estamos consumindo um produto que produzimos sem agrotóxicos. Então ali já é o que mais vale a pena”, resalta. Além disso, ela destaca a rentabilidade que a produção orgânica proporciona, apesar do aumento nos valores dos combustíveis que está diminuindo o ganho, mas ainda assim Sandra entende que vale a pena.

Na propriedade Sandra é quem toma a frente. “Meu filho de 14 anos estuda pela manhã e à tarde ele me ajuda. Meus pais são de mais idade, então me ajudam um pouquinho também, mas no mais eu faço o trabalho”, diz.

Ela ainda comenta sobre o auxílio da Cresol na propriedade. Há aproximadamente sete anos a cooperada financiou um trator na cooperativa, com juros baixinhos, conforme ela fala. “Além disso, consegui comprar minha camionete pelo Mais Alimentos e financeiei minhas estufas. Então é de grande ajuda”, analisa Sandra.



# APOIO QUE FAZ A DIFERENÇA

Com um empurrãozinho da Cresol, Marcos Mosquer e Francisco Polita, sócios no Sítio Guamirin, em Ipê (RS), são mais um exemplo de quem apostou na produção orgânica. “A Cresol foi nossa parceira desde o primeiro palanque que fincamos na propriedade”, destaca Marcos. “Quando viemos para cá nos instalar, procuramos a Cresol por intermédio de pessoas que nos indicaram, pois segundo elas, era mais voltada para a agricultura familiar. Procuramos e sempre estivemos na Cresol nesses sete anos que estamos aqui. Uma parceira para investimentos e para conseguir galgar espaço, bem como para melhorar a nossa estrutura”, salienta Francisco Polita também comenta sobre a cooperativa. “Procuramos para produzir os morangos e foi a Cresol que deu suporte financeiro, investimento, custeio, que se não fosse isso não teríamos condições de fazer a ampliação. Por isso é bastante importante”, relata.

A parceria da cooperativa, segundo os sócios, vai além de financiamentos. Atualmente está sendo realizado o Projeto de Assistência Técnica Agricultura Agroecológica, que tem o apoio da Cresol. Com isso, várias famílias são acompanhadas pelo técnico Volmir Campagnollo. “Para nós agricultores agroecológicos é de fundamental importância ter alguém que nos assessorar, ter alguém que nos acompanhe com conhecimento técnico. Claro que no dia a dia vamos aprendendo também, mas esse olhar externo, de uma pessoa formada, nos ajuda. Isso a Cresol tem nos possibilitado”, destaca Marcos.

## Produção e comercialização

Além de morangos, os sócios do Sítio Guamirin produzem tomate, rabanete e vagem. Conforme Marcos, 95% dos tratamentos são confeccionados na propriedade, sendo fermento crioulo e caldas. A comercialização é realizada em feiras livres e para a Econativa, a cooperativa dos agroecologistas do município. Eles também fazem vendas direta ao consumidor na propriedade, mediante encomendas.

**“A Cresol foi nossa parceira desde o primeiro palanque que fincamos na propriedade.”**

A propriedade é certificada através da Rede Ecovida. “É certificado participativo, onde agricultores fazem a capacitação de outros agricultores. Fazem visitas de autenticação ou não, se a produção está de acordo. Além disso, anualmente temos uma monitoria externa que nos visita e faz essa verificação na propriedade para ver se está tudo de acordo com aquilo que anotamos no caderno de campo e com os protocolos da própria Rede Ecovida”, explica Marcos que produz organicamente há sete anos.

Já Francisco está há dois anos na parceria. “Sempre havia trabalhado com agricultura convencional, com produção de grãos e fumo quando morava em Santa Catarina e quando vim para Ipê trabalhei com produção de maçã. Depois fui para o comércio, por 10 anos. Até que conheci o Marcos, criamos amizade e conversando com ele disse que se voltasse para a agricultura não seria mais com venenos, com agricultura convencional. Foi assim que vim trabalhar com ele, justamente por ser orgânico”, relata Francisco Polita.

Marcos Mosquer também conta que “se criou na agricultura”, migrou para a cidade onde estudou, trabalhou e constituiu família. “Mas depois optamos por retornar para a agricultura, mas para um local onde pudéssemos ter uma qualidade de vida para criar nossos filhos, para ter um ambiente mais saudável. Procuramos os orgânicos porque é uma situação onde a gente consegue ter um valor agregado e também nos possibilita um manejo diário sem ter contato algum com agrotóxicos. Nunca tive contato com agrotóxicos, então não seria agora que eu queria ter essa experiência”, comenta. “Já viemos para o campo com a mentalidade de produtos orgânicos. Fizemos cursos, visitas, aqui em Ipê tem a cooperativa que nos auxilia bastante, a Econativa, e na época o Centro Ecológico, em 2014”, complementa. “Estamos engatinhando, são uns 7 anos que trabalhamos com orgânicos, enquanto tem pessoas aqui em Ipê, que é a capital da agroecologia, que estão há mais de 30 anos, mas o processo é construir um pouquinho a cada dia”, finaliza Mosquer.

*Marcos Mosquer reforça o apoio da Cresol na produção agroecológica.*

*Francisco Polita trabalhava na produção convencional, mas mudou de ramo.*



## DA ESTUFA PARA A MESA: CASAL MIGRA PARA INTERIOR E INVESTE EM MORANGOS



*Em busca de qualidade de vida, Fernanda e Douglas trocaram a cidade pelo campo.*

**“O que mais nos chamou para essa questão de produzir orgânicos foi levar um produto mais saudável à população e a nós também um pouco de qualidade de vida.”**

Há mais de cinco anos, Fernanda da Rosa Silveira e Douglas Rafael Garbin, de linha São Brás, Ipê, decidiram migrar da cidade e instalarem-se no interior para produzir orgânicos. “O que mais nos chamou para essa questão de produzir orgânicos foi levar um produto mais saudável à população e a nós também um pouco de qualidade de vida”, comenta Douglas. “Trabalhava na cidade, uns cinco anos fora, e optei em voltar para cá pela qualidade de vida e para que junto ao meu marido construíssemos uma propriedade sustentável”, complementa Fernanda.

O casal trabalha com morangos cultivados em estufa, sendo aproximadamente 13 mil pés que produzem em torno de oito mil quilos por ano. “Tratamos eles com caldas que fizemos na propriedade, de compostagem, também utilizamos produtos orgânicos certificados, trabalhamos bastante a questão de usar chás, ervas no tratamento cultural dos morangos e agora também estamos partindo para uma nova ideia que seria a homeopatia rural. É um projeto que estamos começando e futuramente veremos o que vamos colher com esses frutos”, comenta Douglas. Fernanda e o marido também produzem tomates, tomatinho “grepe” e cereja, com produção média anual de cinco mil quilos de tomates e dois mil quilos de tomatinho. A comercialização é realizada na feira em Ipê, por encomendas entregues no município, bem como em outros municípios do Rio Grande do Sul, como Antônio Prado, Flores da Cunha e Caxias.

### **Biofertilizantes**

Os biofertilizantes também são produzidos na propriedade. “Temos o supermagro que é um composto de micro e macro nutrientes

que utilizamos bastante no solo e folhas. Também trabalhamos com os microorganismos vivos que coletamos, os fungos e microorganismos que tem em nosso mato. Então reproduzimos fermentação com as folhas que coletamos e também o melão que a gente deixa um tempo, eles fermentam e depois está pronto para utilizar. Depois que o PH está equilibrado nós utilizamos nos morangos”, explica Douglas.

**“Tudo que a gente tem aqui é financiado na Cresol.”**

### **Cresol**

“Tudo que a gente tem aqui é financiado na Cresol”, comenta Fernanda. “Tivemos um apoio muito grande da cooperativa desde que viemos para o campo. Desde a construção das estufas, todas elas foram financiadas pela Cresol, todos os investimentos. A nossa camionete que ajuda na questão do transporte de todos os produtos também financiamos com a Cresol. Fizemos ainda os custeios da produção de morango e tomate, além de nos auxiliar muito com a questão de ter um capital de giro pro ano”, comenta Fernanda.



# Ligação profunda com a terra: assentados e alimentos saudáveis

Em 25 de maio de 1985 foi ocupada a primeira área de terras em Abelardo Luz (SC) pelo Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST). De lá para cá são 23 assentamentos no município, com 1400 famílias que têm seu sustento ligado à terra. Produzindo alimentos para consumo próprio e para outras pessoas. É o caso dos irmãos Fabiano e Edivar Boiani, do Assentamento Juruá, associados da Cresol. Eles trabalhavam juntos com hortaliças e gado de leite. Após, para facilitar o trabalho, dividiram as funções. Enquanto Fabiano, a esposa Josiani Cazarin, os pais Nilva e Firmino Boiani, e o pequeno Victor cuidam das hortaliças, o casal Edivar e Márcia Inês Marcon trabalham com a produção de leite.

Josiani comenta sobre o porquê apostaram na produção orgânica. “A gente sempre produzia para a família comer. Quando surgiu a oportunidade de comercializar a produção, continuamos produzindo o mesmo alimento que consumimos, sem veneno”, destaca a cooperada. “O adubo que utilizamos também é orgânico, não usamos nada químico, pegamos adubo de peru. Tratamento também só utilizamos o natural, orgânico”, complementa Fabiano. Ele ressalta a satisfação que é entregar um alimento saudável para 1500 funcionários da empresa para qual comercializam e para as crianças que consomem nas escolas, já que o casal realiza entrega também através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). “Comercializamos para os outros o que

produzimos para nós e isso valoriza o nosso produto”, comenta. “Isso nos proporciona satisfação, pois sabemos os problemas que os agrotóxicos vêm causando na população, então quanto mais saudável o alimento sair daqui, mais saudável chegará à mesa do consumidor”, salienta.

A área da família é de 11 hectares, sendo dois para reserva legal. O restante é utilizado para produção de grãos e em aproximadamente quatro mil metros quadrados, a família produz mais de 10 variedades de hortaliças: alface, acelga, couve, beterraba, brócolis, repolho, cenoura, temperos verdes, alho, entre outros. Além de várias espécies de plantas medicinais que seu Firmino utiliza para fazer os chás.

A família era assentada em Dionísio Cerqueira (SC) e chegou em Abelardo Luz há nove anos. Todos os integrantes são cooperados Cresol. “Fomos um dos primeiros associados. Aqui todos somos: eu, a esposa, meus pais, irmão e até o meu filho”, conta Fabiano. “É uma mão na roda poder contar com uma instituição financeira que nos apoia e que na hora que precisar é só chegar lá que é bem atendido. A Cresol é uma amiga da gente”, conclui.

O casal relata que já financiou animais, lavoura, enfim, “pra tudo que a gente precisou, a cooperativa sempre estava ali para ajudar e contribuir para o nosso crescimento e da propriedade”, salienta Fabiano.

Márcia Inês Marcon e Edivar José Boiani, que agora estão focados mais na produção leiteira, comentam



Márcia e Edivar hoje focam mais na produção de leite.

que comercializam em torno de 13.500 litros por mês. Eles também lembram sobre a constituição da Cresol e o apoio da cooperativa nas atividades.

Edivar lembra que participou das reuniões nas comunidades e do processo da instalação da Cresol em Abelardo Luz. Os assentados tiveram essa participação. “Enquanto filhos da reforma agrária, MST, tivemos uma trajetória no Rio Grande do Sul, São Paulo e quando decidimos ficar em Abelardo Luz, a Cresol fez parte da nossa construção. Tudo que a gente tem em nosso lote, construído e conquistado na luta pela terra, a Cresol faz parte no tocante de todo e qualquer investimento. Hoje nos orgulhamos de fazer parte da Cresol e de dizer que tudo que nós temos passou pela Cresol”, destaca Márcia.

## Reforma Agrária

Para Josiane, a reforma agrária ajudou muitas pessoas. “Eram muitas terras improdutivas de um



Josiani, Fabiano e família sentem satisfação em entregar produtos de qualidade.

dono só e muitas famílias passando fome que não tinham condições de ter o seu próprio pedacinho de terra e a reforma agrária proporcionou essa ajuda, esse bem, para todas essas famílias. Tanto que aqui em Abelardo são mais de 1400 famílias assentadas. Então a terra de um dono só, se dividiu para várias famílias. Isso é uma ajuda enorme, não tem explicação. Gratidão enorme pela reforma agrária”, relata.

Fabiano também ressalta a produção que escoada dos 23 assentamentos do município, desde produção de leite que é muito forte, até grãos. “Isso gera muito imposto, que se fosse um agricultor só talvez Abelardo não estaria no rumo que está hoje. A cidade crescendo, novas indústrias, então a reforma agrária só veio agregar valores. As pessoas muitas vezes não percebem esse lado da agricultura, do pequeno produtor. Aproximadamente 80% da produção que está no mercado é do pequeno produtor, finaliza.



# QUALIDADE DE VIDA: casal investe em culturas orgânicas



Seu Alcides é motivado pela preservação da saúde.

Fátima e Alcides dos Santos são naturais do Rio Grande do Sul, mas há 38 anos se mudaram para a linha Narciso, interior de Bom Jesus (SC). Quando chegaram, em 1983, não havia sequer lenha para cozinhar feijão, conforme contam. Os cinco pés de pinheiro que existiam na propriedade foram derrubados depois de sete anos, pois o casal precisava de madeira para construir a moradia. “Não tínhamos condições de comprar, então tivemos que aproveitar o que havia disponível. No entanto, quando derrubamos esses pinheiros para fazer a nossa casa nova, já tínhamos mais de 100 pés plantados. Hoje temos mais de 800 pinheiros, sendo que mais de 100 produzem pinhão”, relata seu Alcides.

Há uns 10 anos, quando o clima ajudava com geadas e chuvas frequentes, o casal colhia de 10 a 12 bolsas de pinhão ao ano. Porém, nos últimos tempos a produção caiu. Para seu Alcides, além dos agrotóxicos o que mais prejudica é o calor do sol, o aquecimento global, a escassez de chuva e geada. Mesmo com as dificuldades, o casal continua o plantio de pinheiros, embora nem só de pinhão vive a família. A produção, aliás, é bem diversificada.

## Plantação orgânica

A propriedade de Alcides e Fátima se destaca pela produção orgânica de diversos itens: hortaliças, milho, feijão, batata doce, mandioca, abóbora, alho, frutas, temperos como salsa e cebolinha, plantas medicinais como alecrim, funcho, camomila, manjeriçã, babosa, entre outros. O casal não utiliza nada de agrotóxicos e para o bom desenvolvimento das plantas, faz uso de caldas caseiras. “Sempre trabalhamos de forma orgânica. Não é difícil, pois estamos acostumados. Muita gente acha difícil porque tem que pegar no cabo da enxada. Tem que debulhar o feijão no manguá”, ressalta Alcides.

Além da qualidade de vida, o casal comenta sobre a agregação de valor que os produtos orgânicos proporcionam. O preço aumenta em aproximadamente 30% com relação aos alimentos convencionais. No entanto, a comercialização não é o único objetivo da família. **“Fizemos também doação dessas plantas e frutas, sempre tem produção sobrando, mas nunca de se perder, se não achamos de vender, fazemos doação. Não pensamos apenas em dinheiro, mas sim no bem-estar nosso e das pessoas que adquiriram os produtos”**, comenta Alcides. “A agricultura familiar e orgânica não é difícil, é gostoso de trabalhar. Além disso, sabemos que é tudo natural”, comenta Fátima. “Não trabalhamos com uma grande produção, mas com uma grande diversidade de alimentos”, complementa Alcides.

Fátima e Alcides fazem parte da Rede Eco-vida de Agroecologia, que reúne diversos núcleos regionais de produtores de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná. O casal comenta que mensalmente são realizadas visitas em propriedades proporcionando trocas de experiências.

Dona Fátima conta que também aprenderam a fazer xaropes, chás com plantas medicinais que possuem na propriedade, pomadas para ferimentos e picadas de insetos (com própolis) e a principal renda é a apicultura.

## Mel: principal fonte de renda

A paixão pelas abelhas iniciou quando seu Alcides tinha 10 anos. Levou muitas picadas quando ainda não tinha equipamentos adequados, mas continuou com a atividade que os avós já exerciam. Por volta da década de 1960 ele começou com seus primeiros enxames e, em 1983, chegou a ter 60 colmeias. Já colheram até 2.400 quilos por ano. Atu-

almente, são 24 colmeias que somam a produção de 1.200 a 1.300 quilos do produto por safra, comercializados diretamente com o consumidor e no Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

Alcides também comenta sobre a ameaça que as abelhas estão sofrendo. Para o produtor, a Revolução Verde, ocorrida nos anos 60, prometia progresso. “Mas para mim não foi progresso. Progresso é quando existe uma harmonia no ecossistema, a abelha está sofrendo muito com isso e quem mais vai sofrer é o ser humano se a abelha extinguir da face da terra”, comenta. Para ele, o que está prejudicando as abelhas são os agrotóxicos.

## Sementes Crioulas

A família também preserva as sementes crioulas. São várias espécies de feijão, milho, arroz, entre outras variedades. “Toda vida lutamos com isso. Sempre. As mesmas coisas que a mãe usava antigamente continuamos preservando e plantando as sementes crioulas”, relata dona Fátima.

Para Alcides, a vantagem da semente crioula é que ela é mais resistente. “É uma planta mais resistente ao sol, possui um ciclo mais longo de floração, mais enraizamento”, explica. “Temos que ter também os cuidados com a semente, saber preparar para germinação no outro ano. Tem que expor no sol, guardar elas bem sequinhas para não estragar, porque se não saber guardar a semente também não vai nascer depois, não germina. Então, tudo é cuidado”, comenta o casal.

O que mais motiva continuar neste modelo de produção, segundo seu Alcides, é a possibilidade de preservar a saúde. Fátima complementa que outro fator é “dar exemplo para a família”. Ela tem esperança que os netos e futuras gerações continuem com o trabalho que hoje o casal faz.



Dona Fátima tem esperança que as futuras gerações deem continuidade ao trabalho.



# GARANTINDO O FUTURO DAS GERAÇÕES: PRESERVAÇÃO E MULTIPLICAÇÃO DE ABELHAS SEM FERRÃO

Sem abelhas não há vida. Você já deve ter ouvido algo neste sentido. Por isso, há pessoas que buscam preservar as espécies para garantir a sobrevivência de todos os seres.

O vice-presidente da Cresol Aratiba (RS), Silvano Mohr, possui em sua propriedade aproximadamente 120 enxames de sete espécies nativas de abelhas sem ferrão, com intuito de preservar as espécies e multiplicá-las. Já que as abelhas com ou sem ferrão são responsáveis pela polinização e por manter os seres vivos.

**“É grande a importância da abelha para o meio rural, principalmente para a agricultura, para a polinização. Acredito que hoje mais de 80% das frutas precisam da abelha, de uma polinizante e já temos muitas espécies em extinção. Estamos resgatando espécies para manter e fazer com que as pessoas reflitam que tipo de produto aplicam na natureza, principalmente quando tem florada nos campos, pois prejudica as abelhas”,** destaca Mohr.

O diretor conta que o interesse pelas abelhas iniciou com seu pai, mas ele também estudou sobre o tema, se aperfeiçoou. “Estou buscando mais espécies nativas do Rio Grande do Sul e fazendo a multiplicação. O principal objetivo não é a comercialização e sim a preservação das espécies”, comenta Silvano, que utiliza a cera e o mel das abelhas com ferrão para tratar as sem ferrão. Ele ainda comenta sobre a diferença da preservação e captura de abelhas. “Hoje é muito fácil dividir, multiplicar e devolver para a natureza. Não é tirar da natureza, colocando em uma caixinha e daqui a pouco, por falta de prática, perder o enxame. A abelha na natureza vai oferecer muitos enxames, durante muitos anos”, salienta.

No Rio Grande do Sul são mais de 20 espécies de abelhas sem ferrão e algumas pessoas conhecem apenas duas ou três, conforme frisa Mohr. “A grande maioria das espécies não conhecemos. Por isso, a importância de resgatar, multiplicar e preservar as espécies de abelhas”, comenta. “Na hora de fazer a divisão e multiplicação temos alguns cuidados a serem tomados: melhor dia, melhor horário, quais espécies, enfim, é importante saber os detalhes para multiplicar os enxames, sem degradar o meio ambiente e que da caixa as abelhas vão para a natureza”, finaliza o diretor.

## Meliponário

Em 2020 a Cresol construiu um Meliponário na Praça Central de Aratiba com o objetivo de deixar disponível algumas espécies de abelhas sem ferrão para o conhecimento do público em geral, das escolas, das crianças, sendo expostas nesse espaço inclusive algumas espécies ameaçadas de extinção.

Também foram realizados no município dois seminários microrregionais de Abelhas Sem Ferrão, dos quais a Cresol foi uma das parceiras. Consideradas como os seres vivos mais importantes do planeta, as abelhas desenvolvem um papel insubstituível. Milhares de plantas dependem delas para se reproduzirem. Assim, a produção de alimentação é muito dependente das abelhas. Os seminários visaram justamente aprimorar técnicas de captura, transferência, divisão e alimentação para as abelhas sem ferrão, sobretudo desenvolver a consciência sobre a importância das espécies e da manutenção da biodiversidade.

Esses seminários terão continuidade e são promovidos pela Cresol, Centro de Tecnologias Alternativas Populares (Cetap), Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) e Secretaria da Agricultura.



Meliponário construído pela Cresol na praça de Aratiba



Para Silvano, o principal objetivo não é a comercialização e sim a preservação das espécies.



## Em transição: do convencional ao orgânico

A propriedade da família Gonçalves de Aratiba (RS) vem de uma produção agrícola convencional de milho e soja, com os pais de Eleandro. “Após a faculdade, retornei para a propriedade e estamos mudando essa prática da agricultura tradicional, investindo mais na parte dos orgânicos. Hoje temos o pomar orgânico com laranja, bergamota e começando com a produção de banana”, salienta o jovem Eleandro Gonçalves. “E na parte das lavouras convencionais temos a fertirrigação já trabalhando com toda a parte de adubação orgânica. Futuramente vamos tentar enquadrar toda a proprie-

### Pomar orgânico

No pomar da propriedade, a principal produção é de laranja para sucos que fica na faixa de 50 a 60 toneladas por hectare. Segundo Eleandro, a valorização do produto orgânico é muito superior aos demais. “Não tem comparação. De 30 a 40% do valor acima do produto convencional”, informa. Além disso, “tudo que é produzido de forma orgânica tem comercialização certa, conforme explica o associado. “Não tem essa preocupação de para quem eu vou vender a produção se eu plantar orgânico”, salienta. A comercialização é feita na cooperativa Ecoterra, de Três Arroios (RS).

Para o agricultor, a nova Revolução Agrícola é a transformação para os orgânicos ou a agricultura mais sustentável. “A utilização de microbiologia, de produtos mais naturais. A agricultura orgânica é o futuro da nova produção”, reforça Eleandro.

O associado é engenheiro agrônomo, formado na Universidade Federal da Fronteira Sul, em Erechim (RS). “Sempre tive contato com a agricultura, mas na universidade tive contato maior com a parte dos orgâ-

nicos, já que o curso era voltado para a área de agroecologia. Com isso despertou mais meu interesse e hoje na propriedade a estrutura, o capital que temos, a qualidade de vida proporcionada, dificilmente conseguiria em outro ramo”, comenta. “Além disso, gosto de trabalhar no campo e tocar a propriedade aqui sempre foi um desejo. Quando fui estudar já tinha vontade de voltar e tocar adiante”, salienta o jovem que há cinco anos se formou e retornou para a propriedade.

Ele também reforça a parceria da Cresol. “Desde a parte dos projetos da irrigação, estruturação da propriedade, os investimentos que estamos fazendo, a Cresol é grande parceira da propriedade e principalmente para mim que sou um jovem, sei as dificuldades de acessar os recursos em outras instituições financeiras. A Cresol foi uma grande parceira para todos os projetos, sempre nos apoiando. A grande mão na roda foi a Cresol. Foram vários financiamentos já feitos e outros encaminhados”, destaca o associado.

**“A Cresol foi uma grande parceira para todos os projetos, sempre nos apoiando. A grande mão na roda foi a Cresol. Foram vários financiamentos já feitos e outros encaminhados.”**

“Tem a compostagem, a composteira, e disso é feita a aplicação na fertirrigação. É um sistema duplo que utiliza fertirrigação que é de dejetos suínos, principalmente, que temos parceria com o vizinho que tem sobras do esterco, e a irrigação que utilizamos água normalmente e que ajuda muito em épocas de seca”, comenta Eleandro.

“A ideia é que o pessoal possa vir e passar o dia ou dias com a família, principalmente no verão”, comenta. Na parte náutica, Eleandro resalta que querem construir uma estrutura para guardar barcos, jet-ski, que tem um grande potencial na região. “Agora com a saída do asfalto na RS - 420 vai ter um grande incentivo ao turismo, há um potencial que ainda não está sendo explorado. A nossa propriedade tem o diferencial que tem uma vista bonita, um bom acesso ao lago, então vamos explorar futuramente. O próximo passo da propriedade é o turismo rural”, finaliza o agricultor.

### Turismo rural

A família também está estruturando um novo projeto na propriedade para exploração da parte turística. “Temos a barragem aqui que faz toda a divisa com nossa propriedade, ‘costeia’, então queremos trabalhar com turismo rural”, salienta Eleandro. O objetivo é que os turistas possam conhecer a propriedade, a produção, principalmente a produção orgânica e também explorar a parte náutica, com área de camping, estrutura para barracas e exploração de algumas cabanas. “A ideia é que o pessoal possa vir e passar o dia ou dias com a família, principalmente no verão”, comenta. Na parte náutica, Eleandro resalta que querem construir uma estrutura para guardar barcos, jet-ski, que tem um grande potencial na região. “Agora com a saída do asfalto na RS - 420 vai ter um grande incentivo ao turismo, há um potencial que ainda não está sendo explorado. A nossa propriedade tem o diferencial que tem uma vista bonita, um bom acesso ao lago, então vamos explorar futuramente. O próximo passo da propriedade é o turismo rural”, finaliza o agricultor.

*Eleandro é engenheiro agrônomo e sempre desejou estar à frente da propriedade.*



## FAMÍLIA BUGS: AGROFLORESTA E DIVERSIDADE DE PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA

Em linha Encantado, interior de Aratiba, o associado da Cresol, Vilson Egon Bugs, apostou na implantação de uma agrofloresta. Além disso, produz diversos alimentos orgânicos como a laranja, acerola, guabiroba, cereja, kiwi, mirtilo, bergamota, açafrão e gengibre.

A transição para a agroecologia ocorreu há aproximadamente seis anos, por diversos fatores. “Sempre adorei, mas nunca havia tido oportunidade. Com incentivo do Cetap, entrei. Tenho diversas culturas, mas o carro-chefe é a laranja, o açafrão e o gengibre. Em 2018, a partir de um curso que estivemos em Guaraciaba, resolvi entrar mais na agrofloresta e diversificar ainda mais os cultivos. Estou tentando introduzir tudo que é tipo de frutas nativas e exóticas, as tropicais também, pro-

tegidas pelo frio, mas ainda está no início, está em transição”, explica o agricultor.

Para ele, trabalhar com agroecologia não é difícil, é só ter amor pelo trabalho. “A dedicação, gostar, acho que é o principal. Claro que tem algumas dificuldades, como por exemplo, proteger os cultivos quando em outras propriedades utilizam algum produto que prejudica, mas vamos adiante. Colocamos barreiras, fizemos o máximo para proteger, mas mesmo assim a deriva ainda afeta nossa produção”, ressalta seu Vilson.

Além disso, a produção agroecológica agrega valor aos produtos. “Por serem agroecológicos, as cítricas, por exemplo, já agregam 50% no valor com relação ao convencional. Praticamente tiro o dobro. E toda ela é absorvida pela cooperativa que temos, a Ecoterra”, salienta.



Vilson investiu em agrofloresta.

## SAÚDE DAS PESSOAS: PROPÓSITO QUE LEVOU AGRICULTORES A TRABALHAREM COM ORGÂNICOS

A produção orgânica começou a fazer parte do cotidiano do casal Patrícia Juba Kusiak e Luís Carlos Kusiak há dois anos. Na propriedade, localizada em Rio Liso, interior de Cruzaltense (RS), são cultivados diversos alimentos como feijão, cabotiá, cebola, alho poró, melancia, alface, repolho, couve-flor, brócolis, couve chinesa, cenoura, beterraba, rabanete, tomate, entre outros. Além disso, produzem também pouco mais de um hectare de laranja orgânica.

A saúde foi um fator decisivo para a família apostar na produção orgânica, segundo Luís Carlos. “É muito veneno que vem se usando, então a saúde é a primeira coisa. Para as pessoas comerem melhores alimentos, saudáveis, para ficarem sem doenças mais tarde também, porque estão falando que essas doenças estão sendo trazidas praticamente pelo veneno, por

isso já pulamos para o lado orgânico, para ser menos pesado para o pessoal”, relata Luís.

Patrícia reforça a fala do esposo. “Pensamos primeiramente, na verdade, na saúde das pessoas, porque nos colocamos no lugar dos nossos clientes. As pessoas buscam um alimento saudável, pois os agrotóxicos são prejudiciais à nossa saúde. Então a gente pensou assim: vamos produzir orgânicos que vai fazer bem para nós e também para os nossos clientes”, salienta.

O casal, que possui certificado de orgânicos, comercializa os produtos na Feira da Agricultura em Cruzaltense que ocorre aos sábados, das 8h às 11h30. Entregam alimentos, ainda, nas escolas municipais. Patrícia e Luís recebem também assistência técnica de dois técnicos, Albenir Concolato e Péricles Steffen.

*“Então a gente pensou assim: vamos produzir orgânicos que vai fazer bem para nós e também para os nossos clientes.”*

Patrícia e Luís Carlos cultivam diversos alimentos em Cruzaltense.





# A força da coletividade

“É uma coisa que fizemos com muito carinho, porque é um produto sem agrotóxico, não tem nada químico. Quando vamos vender um produto totalmente orgânico, nos enchemos de orgulho. Fui professora, me aposentei cedo, fiquei junto com meu marido na agricultura, pois em dois dá mais ânimo. A nossa renda, além da aposentadoria, sai disso”, comenta dona Orilde Natalina Nadalete Poloni. Ela e o esposo, Josepin Poloni, começaram com agroecologia em meados de 1998, quando ocorreram os primeiros passos dos agroecológicos na região de Itatiba do Sul (RS). O casal comenta que na época eram em cinco produtores, mas que agora aumentou.

O engenheiro agrônomo Anderson Munarini reforça que o trabalho com agroecologia no município possui uma história de mais de 20 anos e tem o envolvimento de várias entidades. A prefeitura de Itatiba do Sul, por exemplo, conta com várias iniciativas de apoio, entre elas garantir assistência técnica para os agricultores. Possui um convênio com o Cetap que consegue liberar um técnico com estrutura para fazer o acompanhamento dessas famílias. “Estamos acompanhando 36 famílias no município que trabalham exclusivamente com produção orgânica. Essas famílias possuem várias formas de comercialização: mercado local, feira municipal e mercado institucional - Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Aproximadamente 80% da merenda escolar do município que é adquirida da agricultura familiar é orgânica, então são números expressivos”, informou Munarini em dezembro de 2021, quando era assessor técnico em agroecologia do Cetap.

Outra forma de comercialização iniciada mais recentemente é o Circuito Sul da Rede Ecovida, que é uma rota de comercialização que envolve várias entidades da região Sul do Brasil. Em Itatiba do Sul, quem atua neste processo de comercialização é a Associação Ecoterra: programação de produção, coleta dos produtos nas propriedades dos agricultores e a comercialização.

## Assistência, Planejamento e Certificação

O Cetap garante todo o sistema de certificação da produção - Sistema Participativo de Garantia, que é realizado pela Rede Ecovida, além de fazer o processo de animação dos encontros de grupo que ocorrem a cada dois meses entre os agricultores. A entidade também participa do planejamento de produção junto a Ecoterra, ajuda a definir quantidades de produtos, época de plantio, forma de manejo que deve ser usada na produção e também o processo de produção. “Toda cadeia dos orgânicos tem a participação do Cetap. Em Itatiba e região também tem o envolvimento da Cooperativa Coopertec, que firmou um convênio com o Cetap no processo de assessoramento das famílias. Há um técnico contratado a partir desse convênio que consegue realizar assessoria para mais famílias. São mais cinco grupos de famílias assessoradas por esse técnico liberado pela Coopertec e Cresol. Portanto, o trabalho com agroecologia é resultado de vários coletivos, o que motiva e está trazendo renda para as famílias no campo”, destaca Anderson Munarini.

## Números

As 36 famílias de Itatiba do Sul que produzem orgânicos são certificadas. Dessas, 24 realizam entregas semanais de produtos para a Ecoterra que abastece o Circuito Sul da Rede Ecovida.

Em 2020 foram comercializadas 249 toneladas de produtos, de 51 variedades diferentes: grãos, hortaliças, melancia, cabotiá, batata doce - que tem um volume significativo de produção e as frutas - principalmente citros como a laranja, mas também frutas de clima tropical como banana e abacate. Em 2021, a quantidade do ano anterior foi superada e atingiu aproximadamente 300 toneladas de orgânicos produzidos em Itatiba.

## Produção diversificada

O casal Orilde e Josepin Poloni contribuem com essa diversificação de produção. Na propriedade são cultivados produtos como batata doce, feijão, arroz, maracujá, cebola, alho, banana, laranja, entre outros. “Produzimos também o açúcar mascavo, mas não tem que chegue, a demanda é alta”, comenta contente seu Josepin. A procura por orgânicos, aliás, cresce a cada ano, conforme o casal. Além disso, há agregação de valor nos produtos.

Dona Orilde comenta que seu sonho era produzir alimento para vender. “Primeiro para consumo e depois para vender. Sempre sobrava banana, batata doce e outros alimentos que eram jogados fora. Não havia comércio disso até que surgiu a Ecoterra. Engatinhando na época, fomos os primeiros agricultores, ajudamos na formação”, lembra a agricultora. Iniciaram-se as assistências técnicas e ao mesmo tempo os produtores receberam incentivo. “E a coisa foi dando certo. Sozinhos não sabíamos que caminho tomar. Depois com ajuda do

Cetap e Ecoterra começamos a deslanchar, plantar, gostar, ter onde vender as coisas, o que sobrava do nosso consumo fomos vendendo. Hoje os nossos produtos são levados para as feiras para fora. Vem um caminhão aqui na propriedade buscar e estamos muito felizes com essa produção”, relata Orilde.

Josepin lembra que anteriormente à Ecoterra havia um grupo chamado Alto Uruguai. Começou com variedades de sementes de milho, ou seja, produzindo sementes. Após, a produção de alimentos para a comercialização teve seu início.

O casal salienta que a produção orgânica é difícil pelo fato de estarem em dois e há a necessidade de muita mão de obra. Na propriedade não há sucessão familiar e isso dificulta. No entanto, Josepin e Orilde enfatizam que se sentem felizes em poder produzir alimentos de qualidade, saudáveis, que fazem bem para a saúde das pessoas. Sem contar na economia que fazem no supermercado.



Orilde e Josepin: casal de aposentados e agricultores que apostam na produção de alimentos.





## Agrofloresta e produção orgânica

Cleonir Félix Rudniski, de Itatiba do Sul, também possui diversidade de produção orgânica em sua propriedade. As principais culturas são abacate, batata doce, cana-de-açúcar, alho, limão, banana e diversas outras frutas. Além disso, Cleonir implantou, em 2002, a agrofloresta em sua propriedade.

Com o Circuito ele comenta que aumentou a quantidade, além da diversidade dos produtos comercializados. “Quando trabalhávamos com as feiras, era necessária diversidade, mas com o circuito temos que ter a quantidade também”, relata o agricultor. Com isso ele comenta que possui renda semanal garantida.

*Cleonir Félix Rudniski: produzindo com diversidade e quantidade maior.*



*Maria e Alderi possuem diversidade de culturas e a nova aposta são as pitayas*



## Feira em Itatiba

A família de Léo Aloísio Nonnenmacher é uma das que fazem feira em Itatiba do Sul e também realiza entregas para o Circuito Sul da Rede Ecovida. A produção principal na propriedade é melancia, mas assim como os demais agricultores, a diversidade de produtos está presente: morangos, salsa, pimentão, milho, cebolinha, entre outros. Tudo orgânico.

*Família de Léo Aloísio Nonnenmacher participa da feira municipal*

## Investimento na diversidade de culturas

Outra família que investiu na produção orgânica em Itatiba do Sul foi a de Maria e Alderi Cavalli. O carro-chefe ainda é a batata doce, mas trabalham com outras culturas como melancia, morangas e agora estão investindo nas pitayas.

As primeiras mudas de pitaya quem adquiriu foi o filho do casal, José. “Depois fomos fazendo mudas, plantando mais. No começo eu não acreditava que daria certo e depois aumentamos os investimentos”, comenta Maria. “Agora são 400 pés mais velhos e 400 que vão começar a produzir. Em 2021 plantamos mais 200 pés”, comenta o casal que comercializa as frutas e também as mudas.

Eles ainda comentam sobre o apoio da Cresol nos custeios para a produção, bem como no financiamento de cisternas. “Sofríamos muito com a seca e agora com as cisternas temos depósito de água”, destaca Alderi.

**Com apoio da Cresol, Coopertec e Cetap famílias de Itatiba do Sul investem em orgânicos.**



## COOPERTEC E MAPA: UMA PARCERIA EM PROL DA PRODUÇÃO ORGÂNICA

A Cooperativa Central de Tecnologia, Desenvolvimento e Informação (Coopertec) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) assinaram um termo com o objetivo de incentivar a produção orgânica, no valor de R\$ 180 mil. O mesmo foi uma emenda parlamentar do deputado Dionilso Marcon e possui vigência até 29 de dezembro de 2023.

O público alvo do projeto são as cooperativas do Rio Grande do Sul da Cresol Central Brasil, associadas da Coopertec, e 100 famílias de forma indireta. Com isso, pretende-se fomentar o fortalecimento da agricultura familiar e da produção orgânica, através de momentos de acompanhamento técnico junto às famílias, disponibilidade de insumos para melhorar a fertilidade do solo e assim possibilitar ampliação de alimento e renda às famílias. Ainda estão sendo organizados seminários de formação com incentivo à produção orgânica conforme demanda de cada município nos diversos temas. Espera-se que ao final do projeto, além de fortalecer a produção de alimentos orgânicos, obtenham-se melhorias das ações de assistência técnica, capacitando as famílias para diversidade; qualificação da rede familiar; entre outros.

A proposta da Coopertec e Cresol com os objetivos e as diretrizes do Programa do Governo Federal, no Plano Nacional da Agricultura, são diretas, tendo em vista que um dos objetivos é aumentar a produção e comercialização agrícola em todo país e dar condições para que os pequenos produtores rurais e agricultores familiares permaneçam no campo.

O presidente da Coopertec, Ilário Teczak, destaca que a cooperativa trabalha com incentivo à produção orgânica, agroecológica, energias renováveis e outras alternativas sustentáveis desde a sua criação. “E esse projeto abrange um volume bem interessante de famílias que são associadas da Cresol e a Coopertec. Vem para agregar conhecimento para os agricultores associados, mas também para abrir horizontes de outras alternativas. Os seminários que acontecem trazem muito conteúdo técnico e principalmente olhando para a realidade daquilo que as famílias produzem nas suas propriedades, o que dá para melhorar na produção, em termos de qualidade e quantidade, e por outro lado abrir horizonte e visualizar outras alternativas possíveis dentro da produção de cada família que possa agregar ainda mais à renda. Então o enfoque desse projeto é nesse sentido, através de seminários que estão sendo desenvolvidos, a gente tem conseguido apresentar boas assessorias, que elas vêm não só para trazer o conhecimento, mas para intermediar os conhecimentos, dos próprios agricultores, isso é muito importante que é a troca de experiência, ali acontece também o acúmulo de muito conhecimento”, comenta.

Teczak finaliza dizendo que com os seminários, com a aquisição de adubação orgânica, calcário e sementes de adubação verde como aveia que serão distribuídos para famílias que estão sendo atendidas pelo projeto, será possível realizar um grande trabalho. “Vai ser muito proveitoso, teremos no final resultados muito positivos. Melhoria na produção e renda das famílias que produzem orgânicos”, salienta.



Seminário realizado em Aratiba capacitou produtores de citros

## Seminários de capacitação

Serão ao todo 15 seminários de capacitação que abordarão temas como sementes crioulas, agroecologia, abelhas nativas sem ferrão, citros, entre outros, envolvendo agricultores, na maioria associados da Cresol. Esses eventos estão sendo realizados nos municípios das cooperativas da Cresol no Rio Grande do Sul. Nesses locais, os cooperados já recebem assessoria técnica através do convênio entre Coopertec e Cetap.

**“Buscamos cada vez mais incentivar os agricultores, auxiliando na criação de demanda de produção, casada com a cadeia de comercialização. A Coopertec vem sendo um elo entre o agricultor e o consumidor final para ter na mesa cada vez mais produtos livres de agrotóxicos.”**

O funcionário do Cetap, Albenir Concolato, iniciou esse trabalho há dois anos na região do Alto Uruguai, em virtude de um convênio com a Coopertec/Cresol. Ele acompanha atualmente aproximadamente 45 famílias, em cerca de 10 municípios. “Nós temos uma equipe do Cetap na região, sendo quatro técnicos que acompanham diversos grupos de produção. Desde a certificação, a produção, a indicação de insumos, portanto toda a parte técnica. Além disso, auxiliamos na organização das vendas junto com a Ecoterra, que é a associação que faz as dinâmicas de comercialização. Toda produção é feita de forma planejada com as famílias. Também já tem preço definido. Antes de plantar qualquer produto a família já saberá quanto receberá pelo mesmo”, explica Concolato. Ao todo, o Cetap acompanha em torno de 120 famílias no Alto Uruguai e o técnico comenta sobre as dificuldades em aumentar a produção e número de famílias novas. “Há o desafio da sucessão além dos desafios da própria agroecologia: pensar sementes, mudas, consumo, comercialização e certificação. Envolve bastante coisa”, destaca o técnico.

No entanto, Concolato está com boas expectativas com relação ao ciclo de seminários que estão sendo realizados. “Vamos tentar mobilizar ainda mais os produtores, além de ser uma oportunidade para eles aprenderem e para nós também. Imaginamos dar um salto de qualidade e de produção a partir dos seminários”, finaliza.

Segundo o assessor técnico, a Ecoterra comercializa em torno de 35 toneladas de alimentos semanalmente. São mais de 100 produtos diferentes e 116 pontos de comercialização de produtos orgânicos.

## Coopertec e ações agroecológicas

A Coopertec é uma cooperativa vinculada a Cresol Central Brasil, com sede em Chapecó, que presta serviços de planejamento, implantação, capacitação, educação e assistência técnica em diversas áreas como extensão rural, energias renováveis, entre outras.

O coordenador da Coopertec, Roque Nadal, comenta que há anos a cooperativa vem investindo em agroecologia. Um dos projetos mencionados por ele foi o desenvolvido no Vale do Itajaí através do Programa Nacional de Diversificação em Áreas Cultivadas com Tabaco. Além disso, há projetos de fomento à agroecologia desenvolvidos no Rio Grande do Sul e no Sul de Santa Catarina com prestação de assessoria a famílias. “Buscamos cada vez mais incentivar os agricultores, auxiliando na criação de demanda de produção, casada com a cadeia de comercialização. A Coopertec vem sendo um elo entre o agricultor e o consumidor final para ter na mesa cada vez mais produtos livres de agrotóxicos”, salienta Nadal.

## Cetap

O Cetap possui sede em Passo Fundo, com escritórios em Vacaria, Sananduva e Erechim. Possui uma história de 36 anos. “Surgiu com a Revolução Verde em que as famílias que foram excluídas da tecnologia criaram essa organização sem fins lucrativos para trabalhar a agricultura alternativa na época. Depois veio a produção orgânica e agroecologia”, explica Concolato. Além do trabalho com os agricultores, o Cetap atua junto a escolas, Cras dos municípios, pessoas em vulnerabilidade social, enfim, alguns públicos urbanos. “Não tem só porque produzirmos, sem trabalhar o consumidor para ele também saber a importância de consumir um alimento de verdade, sem uso de agrotóxicos, produtos químicos, então fazer sempre essa mediação entre público urbano e rural”, comenta Albenir.



Em Itatiba do Sul, as abelhas sem ferrão foram foco do seminário.



# Coopertec e Cresol: parceiros da agroecologia no Sul Catarinense

A Cooperativa Central de Tecnologia e Desenvolvimento e Informação (Coopertec), vinculada a Cresol Central Brasil, desenvolve o Projeto de Fomento e Desenvolvimento de Produção Orgânica e Transição Agroecológica. Através do mesmo, o funcionário Diou Róger Spido, que é engenheiro agrônomo, presta assistência técnica a aproximadamente 50 famílias no Sul catarinense. “Neste projeto, trabalho desde a transição agroecológica, ou seja, aquelas famílias que estão em uma agricultura convencional e querem ir para uma produção orgânica ou agroecológica. Esse trabalho já vem sendo desenvolvido dentro da Coopertec há alguns anos e aqui na região há dois anos e meio”, comenta Diou.

As famílias que participam do projeto são de associados da Cresol. “Faço uma visita por família a cada 30 ou 45 dias e também desenvolvo atividades de formação, com Dias de Campo ou alguns cursos”, explica o engenheiro agrônomo. Ele ressalta a parceria da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) daquela região, com atividades realizadas em conjunto, bem como assistência técnica feita pela instituição.

## Produção orgânica e agroecológica

Diou explica o que é produção orgânica e agroecológica, já que possui algumas diferenças. “A produção orgânica, legalmente falando, ela não pode usar nada de defensivos químicos e adubo solúvel, mas muitas vezes a família pode ir para uma produção orgânica e simplesmente trocar um pacote tecnológico. O que não é tão interessante do ponto de vista ambiental. É interessante que a família olhe para dentro da propriedade e otimize os recursos, ou seja, se por exemplo o agricultor é produtor de aves ele já tem o resíduo do aviário, aquela cama de aves, isso é um insumo que ele pode utilizar na propriedade como fonte de adubação. Além disso, tem muito também a questão dos preparados que pode utilizar algumas plantas para repelir insetos, doenças. Associado a isso tem a questão do controle biológico também”, explica.

Já a produção agroecológica leva em consideração a parte social, ambiental e econômica da propriedade. “A produção agroecológica, costume dizer, é um caminho. Você saiu lá de uma produção convencional, foi para uma produção orgânica e quando começa a ter um entendimento maior de toda a propriedade, olhar a propriedade como um todo, tu vai caminhando para uma produção agroecológica”, comenta Diou. Para ele, é necessário caminhar o trajeto para obter sucesso. Não é sair “hoje” da produção convencional e “amanhã” estar na produção agroecológica.

Quanto à parte social da propriedade, essa engloba a participação nas cooperativas, associações e principalmente na sociedade onde a propriedade está inserida. “Não adianta o produtor ter a propriedade, por exemplo, aqui em Praia Grande e ser isolado, não ter relações com a sociedade em si. Ele precisa estar inserido, fazer parte de associação, membro de comunidade, ajudar entidades carentes, ajudar algum hospital do município também, essa parte é interessante e gratifica o trabalho em si. Temos que ter também enquanto produtores a responsabilidade de produzir um alimento limpo e justo e que todos tenham acesso a esse alimento”, salienta Diou.



Famílias do sul catarinense recebem assistência de técnico da coopertec.

# UM OLHAR PARA O FUTURO

O jovem Fabrício Scussel de Aguiar, 28 anos, de Praia Grande (SC) trabalha no cultivo de pitayas orgânicas há três anos. Antes disso, ele e a família trabalharam com produção de banana, gado leiteiro, gado de corte, produção de tabaco, entre outras. Além disso, Fabrício se formou, fez cursos em outras áreas, trabalhou “fora” e retornou para a área rural para tocar a propriedade. Foi nesta volta que investiu nas pitayas.

A plantação de pitaya orgânica ocupa um hectare, sendo que em 2021 foram produzidas sete toneladas, mas o objetivo é aumentar a produção. “Nesta área plantávamos fumo anteriormente, alguns anos atrás. Fazendo um comparativo dessas duas culturas, é algo totalmente inverso. Antes produzíamos uma cultura que fazia mal ao produtor e consumidor. Já hoje, com esse pomar de pitayas implantado, além da fruta ser saborosa, só faz bem à saúde”, comenta o jovem. “Além disso, a produção é orgânica, então ficamos felizes por isso, saber que o consumidor final vai adquirir um produto de qualidade, uma fruta limpa, livre de defensivos e agrotóxi-

cos. Ficamos contentes e acreditamos que o caminho é esse: trabalhar em um contexto geral pensando em um todo no ecossistema e no ser humano. Afinal, quem é que não quer consumir uma fruta livre de agrotóxico?”, salienta.

Na propriedade especificamente Fabrício trabalha praticamente sozinho. Segundo ele, o cultivo de orgânicos exige mais mão de obra, mas que “dá conta”.

## Turismo

O associado da Cresol também está com planos de investir em turismo na propriedade. “Receber o turista, explicar para ele de onde vem a fruta, pois muitos não sabem, ainda mais a pitaya que é uma fruta nova. Mostrar o ciclo, todo trabalho que se tem, então acho que é muito gratificante trocarmos esse conhecimento”, ressalta Fabrício. Ele agradece a Cresol pelo trabalho realizado, principalmente junto aos jovens. “Cresol, Epagri, outras instituições que nos apoiam. Tenho 29 anos e me considero um jovem ainda”, relata.



Fabrício diz que é gratificante produzir um alimento livre de agrotóxicos



# SAÚDE EM PRIMEIRO LUGAR

Produção para a subsistência da família é a principal preocupação da família de Eliseu Silva Spido e Janete Santos Ramos Spido. Seu Eliseu comenta sobre a diversidade: arroz, feijão, aipim, batata doce e variedades de pitaya. “Trabalhamos comercialmente com a pitaya, banana e açaí – palmeira juçara”, relata.

Há 30 anos iniciou-se um trabalho com agricultura orgânica na região. “Lembro que fui participar de um grupo de Pastoral da Terra na época que estava se formando aqui. Iniciamos com produção de plantas medicinais, depois, além dos chás, pensamos que poderíamos trabalhar produção orgânica”, comenta Eliseu. “Faz uns 27 anos que formamos a Associação dos Colonos Ecologistas do Vale Mampituba (Acevam), da qual fizemos parte e cada vez mais trabalhando com agricultura orgânica. Na época trabalhávamos bastante a produção de hortaliças, com variedades, vendendo em Praia Grande (SC) e outros municípios, inclusive para merenda escolar vendemos muito produto”, relata Eliseu.

Eliseu comenta que a família dele era produtora de fumo, mas que ele não gostava dessa atividade. “Porque trabalhar com esse produto, além de fazer mal para os outros, faz mal para a própria família e ao meio ambiente. Não era produzir vida. Foi onde surgiu a ideia de trabalhar com o grupo, formamos outra família eu e a Janete, e juntos entramos diretamente na agricultura familiar e orgânica”, conta o produtor. Iniciaram com hortaliças, vendendo para os clientes e para a merenda escolar em Praia Grande, além de feiras em vários municípios. “Essa venda para a merenda escolar foi por mais de cinco anos. Fazíamos também feira na praça, uma vez por semana, mas como moramos longe da cidade esse negócio de trabalhar com feira era complicado. Por isso, resolvemos parar com as verduras e cultivar outra coisa que desse menos trabalho e menos correria, e onde foi que entrou a pitaya”, comenta Janete.

## Por que orgânico?

Janete comenta que a família pensa muito na saúde. “Além de dar renda, nosso foco é a saúde nossa e dos filhos. Por isso trabalhamos com orgânicos há 27 anos e sempre o mais importante era termos na nossa mesa um alimento saudável. Depois colocávamos para os outros”, comenta a agricultora. “Em nossa mesa quase sempre todos os produtos que tinha ali eram produzidos por nós, sem nada de agrotóxicos. E isso é o que vale”, frisa.

## Produção

A produção de banana é o ano inteiro, diminuindo um pouco no inverno, conforme explica Eliseu. São produzidas de 300 a 350 caixas por mês, nos 12 meses do ano, uma média de três a 3,5 toneladas por mês. Já a pitaya, geralmente é produzida entre janeiro e junho. Em 2021, foram colhidas na propriedade aproximadamente duas toneladas. Em 2022, aumentou para cerca de cinco e o objetivo da família é para o próximo ano chegar de 15 a 20 toneladas de pitaya. “Daqui a três anos vamos aumentar bem mais a produção, pois tem áreas novas implantadas há uns dois anos”, destaca Eliseu.

O casal salienta que a produção orgânica exige mais mão de obra. “Desde espalhar a adubação. Para substituir uma saca de adubo convencional, nós no orgânico precisamos de 10 a 15 sacos para equivaler. Então aumenta a mão de obra, sem contar na limpeza que fazemos com foice ou com a roçadeira, sendo que na convencional eles aplicam herbicida e fica limpo o bananal por uns quatro meses”, comenta.



Janete e Eliseu se preocupam em proporcionar alimentos saudáveis para a família.

**“Percebemos que a Cresol quer que os agricultores cresçam juntos. É isso que vemos quando conversamos com eles. Crescer junto, parceria.”**

## Cresol

Para incrementar a produção, Janete e Eliseu contam com a parceria da Cresol. “No ano passado fizemos um empréstimo para comprar 440 palanques para as pitayas e também financiamos uma parte de uma camionete”, comentam. O casal conta que tinha, anteriormente, uma Fiorino que utilizavam para fazer as feiras e entregar os produtos. No entanto, o veículo utilitário se tornou pequeno para o tamanho da produção que estava se ampliando. Com a camionete esse problema foi resolvido, carregando um volume maior, além de servir para o passeio da família. “Como a Fiorino era para duas pessoas e a camionete cinco lugares ajuda muito, pois agora temos mais uma filha”, comenta Janete.

Eliseu e Janete são associados desde que a Cresol inaugurou em Praia Grande. “Percebemos que a Cresol quer que os agricultores cresçam juntos. É isso que vemos quando conversamos com eles. Crescer junto, parceria”, destaca Janete.



## COISA DE FAMÍLIA: HÁ MAIS DE 3 DÉCADAS NA PRODUÇÃO ORGÂNICA

Ezequiel Cardoso Martins, 35 anos, e a família são produtores ecologistas de São João do Sul (SC). “Meus pais são produtores ecologistas há mais de 30 anos, então trabalhamos com isso desde sempre. Nasci e me criei com essa atividade. Também tenho formação como técnico agrícola e depois de um tempo acabei retornando para a propriedade com a perspectiva de gerar produção e contribuir com a família na produção orgânica”, relata Ezequiel.

Para ele, é necessário ter um pouco de vocação para trabalhar com produção orgânica. “Ela é possível para quase todas as propriedades e todas as famílias de agricultores familiares, mas exige alguns ajustes. Cada propriedade tem sua particularidade, então uma das principais questões é a demanda por mão de obra ou mecanização, a fim de melhorar os tratamentos culturais, especialmente nas culturas anuais, mas é bem possível porque temos uma diversidade grande de opções de cultivo e produção”, comenta.

Ele ainda salienta que não se trata somente de substituição de insumos do convencional para o orgânico, mas que haja percepção da realidade de cada unidade de produção em que se consiga adaptar o seu processo produtivo. “Otimizar aquilo que você já tem e não precisar adquirir produtos químicos. Precisamos estudar um pouco mais e compreender a realidade para que possamos fazer uma produção saudável, equilibrada, permitindo que tenhamos mais a interação com a natureza, respeitando os limites de cada local em que se produz”, analisa.

### Rotação de Culturas

Ezequiel comenta que um dos princípios usados para fazer a produção orgânica é a rotação de culturas. “As áreas de descanso para que a terra possa se recompor. Como não usamos insumos químicos ou sintéticos, é necessário fazer uma recomposição de fertilidade a partir de outras opções, sendo que uma delas é ajustar o nosso desenho produtivo da propriedade, para que possa fazer com que a rotação seja uma das alternativas que consiga manter fertilidade e qualidade do solo para otimizar a produção e que não se tenha perdas sucessivas ao longo dos anos”, explica.

A variedade de produção é outra questão observada pela família. Na propriedade, são cultivadas hortaliças, raízes e frutas de várias espécies.

### Raízes

O município de São João do Sul é um forte produtor de mandioca e apim, por isso a família de Ezequiel adotou

essa atividade pela aptidão do solo e pela boa produtividade. “É uma planta de relativamente fácil cultivo, embora demande um pouco mais de mão de obra no processo de capina. Mas acaba se tornando viável porque conseguimos mecanizar uma parte do processo”, frisa. O produto é uma importante alternativa de renda para a propriedade, sendo comercializada descascada que gera agregação de valor e outra parte in natura. Por isso, na produção de raízes a mandioca é uma forte opção da família.

Outra raiz produzida na propriedade é o inhame. “Ela tem uma produtividade interessante. É uma cultura que se associa dentro da nossa estratégia de produção de raízes, na nossa família, e é cultivada há mais de 20 anos em nossa propriedade, somando com as principais atividades. Exige bastante mão de obra, trabalho, mas ela tem uma demanda de mercado bem interessante”, salienta. A produtividade chega a aproximadamente 20 toneladas por hectare, sendo 1,5 hectare de inhame plantado pela família.

A comercialização é realizada com os outros produtos em Porto Alegre, em feiras e também em algumas cooperativas, mercados e outros pontos de venda de produtos orgânicos no Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

### Fruticultura

Outra atividade que a família aposta é a fruticultura. Está em formação um pomar de goiaba, que segundo Ezequiel, é difícil produzir no sistema orgânico. “É muito complicado, quase impossível produzirmos ela sem o ataque da mosca da fruta, o que demanda de mão de obra para poder fazer o ensacamento de cada fruta”, conta. No entanto, o produtor explica que é interessante a cultura da goiaba, pois a fruta é muito valorizada, tem boa aceitação de mercado e tem um grande potencial na região Sul catarinense.

Além da goiaba, na propriedade são produzidas outras frutas como limão taiti, abacate, banana, pitaya e a ideia é diversificar ainda mais. A produção de pitaya já é uma das alternativas que a família tem adotado de diversificação na propriedade, principalmente pelo clima adequado e pela região já ter essa atividade se consolidando. Possuem cerca de 600 pés plantados na propriedade entre a variedade da polpa branca e da polpa vermelha.



A pitaya é uma das culturas produzidas na propriedade da família Martins.



# Mudança Radical:

do plantio de fumo a 100% de produção orgânica

A família Marinho de São João do Sul (SC) é uma das famílias cadastradas no Projeto de Diversificação da Cultura do Tabaco que iniciou em 2012, e a partir das discussões e formações que houveram dentro do projeto, foi se conscientizando e em 2016 chegou a 100% da propriedade com a agricultura orgânica. “Uma juventude que está aguerrida na agricultura familiar, está com bastante vontade de progredir na agricultura orgânica”, comenta o engenheiro agrônomo e incentivador da propriedade, Edson Benitz.

Segundo Benitz, o projeto de diversificação da cultura do fumo visava propor alternativas à cultura do fumo. “Aqui as famílias eram totalmente dependentes do fumo e o projeto assistiu 640 famílias com nove profissionais”, comenta o engenheiro agrônomo. Através de Dias de Campo e outras atividades foram incentivadas culturas orgânicas como da pitaya, maracujá, morango, agroindústrias de aipim, entre outras iniciativas que surgiram a partir do projeto. “Foi um avanço bem significativo para a região”, comenta Benitz.

A família Marinho, por exemplo, decidiu parar com a produção de fumo e produzir alimentos diversificados:

arroz, feijão, aipim, hortaliças e mandioca utilizada para produção de polvilho e farinha. Já a pitaya é a principal fonte de renda da família. São duas mil plantas na propriedade que produzem de 30 a 35 mil toneladas por ano.

Aldair Hann Marinho comenta sobre a satisfação de ser agricultor e produzir os alimentos saudáveis, com diversificação. “Hoje temos frutas, farinhas, grãos e carne produzidos na propriedade. Isso proporciona conforto para nós e para aqueles que consomem aquilo que plantamos”, destaca seu Aldair. “Temos que pensar em tudo, em nosso meio ambiente, na qualidade de vida de todos. Construir e não destruir, esse é o caminho. Com muito trabalho, com muito suor, mas acho que tudo vale a pena”, salienta.

Ele comenta que a propriedade foi construída em 1957 pelo seu pai que faleceu muito jovem. “Mas abraçamos o legado que ele nos deixou. Foi uma vida toda na agricultura, nascemos aqui dentro. Tivemos muitas dificuldades, mas com muitos ensinamentos. Continuamos o trabalho do pai e tenho os filhos aqui dentro já, os netos, e provavelmente, alguém vai ficar para tocar”, comenta.

# ARROZ ORGÂNICO:

mais renda e mais saúde

Daniel da Silva Quartiero, de Santa Rosa do Sul (SC), planta aproximadamente 13 hectares de lavoura de arroz orgânico. “Já tive um recorde de 150 sacas por hectare, mas foi um único ano, o normal é em torno de 120 a 130 sacas por hectare que já é uma produção boa, em relação ao que se gasta, ao que se é feito na lavoura que é menos coisas que o convencional”, comenta o produtor.

Ele está na sexta safra de arroz orgânico e optou por essa forma de produção pela rentabilidade. “O arroz orgânico se torna um pouco mais seguro, pois investimos um pouco menos nele. No preparo do solo gastamos mais do que com o convencional, mas por outro lado, depois não usamos defensivos, nem adubo químico, então acaba se tornando um pouco mais viável, mais econômico”, ressalta. Além disso, o agricultor explica que com o arroz orgânico há agregação de valor na comercialização.

O ganho chega a ser de 25% com relação ao convencional. “Isso foi o que me atraiu, além de toda questão de saúde, que não precisamos mais trabalhar com defensivos. Isso pesa bastante”, salienta.

Ainda sobre o processo de produção, Daniel explica com mais detalhes as diferenças: “O arroz convencional se torna mais prático para fazer o processo do solo, pois disseca e elimina o mato, com poucas entradas de maquinário já consegue resolver. Já o orgânico, exige duas ou três entradas de máquinas, mas depois se torna mais fácil. É só manter água dentro e cuidar porque às vezes aparece alguma praga. A adubação é colocada apenas uma vez no sistema de orgânico com um produto feito de cama de aviário. Se resume a isso. Enquanto no convencional entra mais três ou quatro vezes com fertilizantes e mais três ou quatro vezes com defensivos. Então depois de plantado é bem mais tranquilo o orgânico”.





# Produção de uva orgânica:

bom para o consumidor e para o produtor

“Antes eu plantava fumo, que era muito mais difícil, com muito veneno. Até que se instalou uma fábrica de suco de uva aqui pertinho e com essa fábrica surgiu a oportunidade de plantar uva. Mais que isso: a necessidade de produzir uva orgânica para a produção de suco orgânico. Foi assim que comecei a plantar uva orgânica. É muito bom trabalhar com uva, sem o uso de veneno e produto químico”, relata o cooperado da Cresol Flávio Rezin de Treze de Maio (SC).

Toda a produção é comercializada, mas mesmo assim, Flávio reserva algumas uvas para a produção de vinho e vinagre. “As variedades que estou plantando são a uva bordô e a violeta. Agora tem um pouquinho também de uva Goethe que ainda não está produzindo, é nova, talvez no próximo ano vai começar a produzir. Estou plantando em torno de um hectare, são aproximadamente 1800 pés de uva”, comenta.

O agricultor está há três anos na produção orgânica e salienta que não encontrou dificuldades. “Hoje tem muitos produtos certificados pelo Ministério da Agricultura para serem usados em produção orgânica, como óleo de Neem em caso de insetos, calda bordaleza para combater doenças e fungos e está funcionando, produzindo bem”, comemora Flávio.

“Produção orgânica é uma coisa muito interessante e muito importante, não só para quem come, mas principalmente para quem produz, porque o agrotóxico faz mais mal para o produtor do que para o consumidor. A produção orgânica é a tua saúde. Pode ter certeza, no futuro você vai ver a diferença que vai dar”, destaca o produtor de uvas.



Flávio aproveitou a oportunidade e investiu em uvas orgânicas

# Caminho das Pitayas

Produção de pitaya, turismo rural, almoço e café colonial fazem parte do Caminho das Pitayas, propriedade dos associados da Cresol Susana e Emir Laipelt Gazinski, de Grão-Pará (SC). O local também conta com uma atração especial em épocas de colheita que é o “Colhe e Pague”, proporcionando ao visitante a possibilidade do contato com o meio rural. Atualmente são aproximadamente 1700 pés de pitayas produzindo. Além disso, a propriedade oferece aos turistas o contato com a natureza e belas paisagens.

Aproveitando a produção de pitayas, o casal ainda produz geleias, licores, cervejas e sucos com a fruta. No entanto, são 22 sabores de geleias produzidas, já que outras frutas disponíveis na propriedade são utilizadas, a exemplo da laranja, uva, limão e morango. Essas delícias podem ser saboreadas nos cafés e almoços servidos na propriedade, juntamente com bolos, biscoitos e outras opções.



Susana e Emir aproveitam a paisagem e produção para apostar no turismo rural.





## Protagonistas da **TRANSFORMAÇÃO**

**A Cresol acredita que juntos podemos cooperar para um mundo melhor e mais sustentável!**

Nesta revista você pôde acompanhar um pouco de nosso compromisso em oferecer crédito orientado e apoio financeiro para quem produz e sonha em melhorar a qualidade de vida no campo. As coletas de informações e entrevistas foram realizadas no final de 2021 e no decorrer de 2022. Mas a nossa busca por histórias inspiradoras dos Protagonistas da Transformação não para por aí, pois continuaremos visitando e ouvindo os cooperados de nossas cooperativas espalhadas pelo Brasil.

Na próxima edição com certeza teremos novas e cativantes histórias!

**Até lá!**





**CRESOL**

Ouvidoria: 0800 642 4800  
[www.cresol.com.br](http://www.cresol.com.br)