



## Agricultura Familiar e Agroecologia

GERAÇÃO DE RENDA E QUALIDADE DE VIDA  
NO LITORAL NORTE DO RS

**BOLETIM INFORMATIVO**  
Maquiné/RS - nº6 - Setembro / 2012

# Frutas nativas: saúde, conservação ambiental e geração de renda

*página 2*



**GRUPO SABORES  
DA TERRA**  
*página 4*



**ALIMENTO  
AGROECOLÓGICO  
NA ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
*página 3*



# Frutas nativas:

valorizando a biodiversidade e fortalecendo a agricultura familiar



e Instituto Marista de Solidariedade.

A maioria dos empreendimentos artesanais, familiares e comunitários, que historicamente vem fazendo o uso sustentável das fruteiras nativas e promovendo seus produtos, tem sérias dificuldades para atender as exigências sanitárias. Isto, muitas vezes inviabiliza a regularização, devido aos altos investimentos ou ainda à descaracterização das práticas tradicionais.

As barreiras relacionadas à legislação sanitária são tema de um próximo seminário "Normas sanitárias para alimentos de produção artesanal, familiar e comunitária: limitações e oportunidades", que ocorrerá em Brasília no mês de setembro deste ano. Um de seus objetivos é elaborar propostas para a criação de uma legislação sanitária adequada a esses empreendimentos.

Muitos consumidores já vêm participando deste movimento por conhecerem os benefícios associados aos produtos da agricultura familiar. Sabem que uma sociedade socialmente justa e ambientalmente equilibrada passa necessariamente pela consolidação de modelos ecológicos e solidários de produção, processamento e comercialização de alimentos. Agricultores, professores, merendeiras, gestores públicos e consumidores podem contribuir na construção de um maior acesso às frutas nativas e aos alimentos ecológicos em nosso dia-a-dia.

# Alimento agroecológico:

aprendendo novas receitas e melhorando a alimentação escolar

Aprender receitas saudáveis usando alimentos ecológicos, melhorar a qualidade nutricional da merenda, aumentar a variedade de cardápios com a diversidade dos produtos da agricultura familiar, assim como os sabores e os aromas, são alguns dos objetivos das oficinas de Culinária e Agroecologia, executadas pela ANAMA, através do projeto "Agricultura Familiar e Agroecologia: qualidade de vida e geração de renda no Litoral Norte do RS".

Até o momento, foram realizadas 3 oficinas que contribuíram na formação de cerca de 80 pessoas. Em sua maioria estavam presentes nas oficinas realizadas em Três Cachoeiras (junho) e Santo Antônio da Patrulha (julho) merendeiras da rede pública de ensino. A presença de agricultoras, nutricionistas e estudantes marcou a oficina realizada durante o 8º Encontro Ampliado da Rede Ecovida, que ocorreu no mês de maio, em Florianópolis/SC. O envolvimento com 26 escolas municipais e estaduais gerou parcerias com a 11ª Coordenadoria Regional de Educação, a Prefeitura Municipal de Três Cachoeiras e a Prefeitura Municipal de Arroio do Sal.

A nutricionista Mariana Ramos e a pedagoga Valéria Bastos ensinaram sete receitas que utilizam ingredientes provenientes da agricultura fami-



liar. Como instrumento pedagógico de educação alimentar e ambiental a Anama, juntamente com o bioconstrutor Marcelo Tcheli construíram uma cozinha móvel, estruturada para preparar os alimentos e composta por um sistema ecológico demonstrativo de tratamento da água cinza.

As participantes se entusiasmarão com as conversas sobre saúde, alimentos nutritivos e a importância de consumir alimentos da agricultura familiar, além de poder provar seus diferentes sabores que não apenas promovem saúde, mas também resgatam a memória do uso da farinha de milho crioulo, do açúcar mascavo, o consumo de frutas nativas, de plantas não convencionais, de alimentos sem glúten, entre outros. Além de buscar mais conhecimento e de trocar experiências, as merendeiras foram para as oficinas motivadas pela vontade de aprender outras formas de preparar o alimento de forma que os alunos gostem, através de receitas saudáveis, e também para conhecer sobre os alimentos que vem ou não da agricultura familiar: "aprendemos novas receitas e a valorizar mais nossa agricultura", respondeu uma participante.

Na avaliação do trabalho, Valéria afirmou que: "é preciso valorizar as merendeiras, pois elas também são educadoras". Algumas participantes também afirmaram que foi bom aprender para poder botar em prática os ensinamentos na escola e em casa e que a oficina também contribuiu para inserir outros alimentos na merenda e melhorar a alimentação das crianças. Com gostinho de quero mais, a nutricionista Daniele Galéria, do município de Três Cachoeiras, disse que a oficina foi muito interessante e trouxe várias receitas possíveis de serem aplicadas. "Os reflexos do aprendizado já estão sendo notados no dia-a-dia das cozinhas das escolas", observou com otimismo.



As oficinas de Culinária e Agroecologia compõem as ações do projeto voltadas à educação em Segurança Alimentar e Nutricional que visam incentivar e orientar merendeiras, professores, nutricionistas e diretores de escolas sobre a importância de comprar alimentos da agricultura familiar, principalmente o agroecológico. Desta maneira, além de contribuir para a geração de renda das famílias do campo e incentivar a conservação ambiental, a comunidade escolar estará consumindo alimentos mais saudáveis e nutritivos.

2

As frutíferas no mato e o arvoredado de nativas que antes era usado para sombra, refúgio de pássaros e embelezamento dos jardins, hoje despertam outros olhares como fonte de alimentos saudáveis, incremento na renda de agricultores familiares e manutenção dos remanescentes de matas.

O cultivo de frutas nativas está frequentemente associado à produção diversificada de outros alimentos presentes nas unidades de produção familiar. O uso destes produtos aponta para a valorização da agrobiodiversidade, dos conhecimentos tradicionais associados e para o fortalecimento da agricultura de base ecológica.

O beneficiamento dessas frutas tem como resultado, além de sucos, polpas e doces saborosos, a produção de sementes, que são encaminhadas para o repovoamento de áreas naturais (capoeiras e matas), e para a produção de mudas que contribuem na implantação de novos sistemas agroflorestais e no enriquecimento de quintais domésticos e pátios de escolas.

Apesar de trazerem tantos benefícios, as frutas nativas estão mais na lembrança do que no cotidiano da maioria de nós. A maior parte das matas, onde elas naturalmente ocorriam, foram devastadas e o modelo predominante de

produção de alimentos não as valoriza, nem as inclui. No entanto, esforços, estudos e espaços para construção de políticas públicas que regulamentem o uso sustentável das frutas nativas e promovam a consolidação de sua cadeia produtiva aparecem cada vez mais nas pautas e projetos de organizações, universidades, grupos de agricultores e consumidores.

Um exemplo foi o Seminário Regional de Frutas Nativas, que ocorreu no dia 15 de agosto deste ano, em Dom Pedro de Alcântara/RS, com o objetivo de discutir junto com os atores locais propostas que venham a contribuir na construção e estruturação da cadeia produtiva das frutas nativas no Litoral Norte do RS. O seminário foi promovido pela SESAMPE (Secretaria Estadual de Economia Solidária e Apoio à Micro e Pequena Empresa), em parceria com as associações CETAP (Centro de Tecnologias Alternativas Populares), Centro Ecológico e ANAMA. Estiveram presentes agricultores, artesãos e representantes da Ecotorres (Cooperativa de consumidores de produtos ecológicos), SDR (Secretaria Estadual do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo), Emater, Prefeitura de Morrinhos do Sul, o Sindicato dos Artesãos do Rio Grande do Sul, Fundação Luterana de Diaconia

Nessa linha, a Rede Juçara - REJU, através da articulação de associações e agricultores que trabalham com o uso sustentável da Palmeira Juçara (*Euterpe edulis*) no Bioma Mata Atlântica, tem o foco principalmente voltado ao desenvolvimento das cadeias produtivas dos frutos e sementes. Ao longo dos projetos vêm acumulando conquistas referentes a legislações sanitária e ambiental, bem como políticas públicas de uso e conservação da espécie. Confira mais informações no site: [www.redejuçara.org.br/site/](http://www.redejuçara.org.br/site/)



3

# Sabores da Terra

ASSOCIAÇÃO DE ROÇAS DO LITORAL NORTE DO RIO GRANDE DO SUL



## A trajetória do grupo

O grupo Sabores da Terra deu seus primeiros passos em abril de 2010, quando a equipe técnica da Anama, assessorando algumas unidades de produção do Litoral Norte/RS incentivou as famílias na organização do grupo com o objetivo de abastecer a Alimentação Escolar do município de Maquiné/RS. Através de encontros periódicos o grupo foi estruturando-se e construindo sua identidade. A articulação da Anama contribuiu na cedência de espaço para as reuniões, na orientação e organização de toda a parte burocrática e administrativa de construção e execução dos projetos de venda. Inicialmente, o desafio era somente abastecer a rede escolar municipal de Maquiné, formada por 11 escolas, em sua maioria situada em comunidades rurais distantes do centro do município.

Alguns ajustes ocorreram durante este processo para reafirmar o compromisso com a qualidade e a regularidade dos alimentos incluídos no projeto de venda. O primeiro contrato do grupo comprometeu-se com o fornecimento de 11 itens:

aipim, batata doce, brócolis, couve-flor, couve folha, alface americana, laranja, bergamota, banana, repolho e beterraba.

O nome e a marca do grupo foram construídos em oficina de construção da marca coletiva, através da metodologia participativa mediada pelo designer Mauro de Bonis, em 2011.

## SITUAÇÃO ATUAL

Em 2012 o grupo Sabores da Terra comercializou todo o limite da DAP de seus integrantes (R\$ 9.000,00) no primeiro semestre, fechando contratos com 4 prefeituras municipais (Maquiné, Capão da Canoa, Cerro Grande do Sul e Imbé) e 15 escolas do Estado localizadas nos municípios de Osório, Maquiné, Tramandaí, Imbé, Terra de Areia e Torres. Através dessas vendas, o grupo contribui com a alimentação saudável de 23.207 escolares.

Das 11 famílias que compõem o grupo atualmente, 4 tem toda ou parte de sua propriedade certificadas pela Ecovida. Outras 4 famílias encontram-se em transição para a agroecologia. Todas estas recebem assessoria técnica em agroecologia pela ANAMA.

## DESAFIOS DO GRUPO

Com o aumento da demanda, busca-se ampliar o número de integrantes que venham contribuir com a diversificação dos produtos, mantendo-se a atenção em aproximar

## PRINCÍPIOS ACORDADOS PELO GRUPO:

- alimento de qualidade
- valorização da agricultura familiar
- transição para a agroecologia
- comprometimento com a entrega
- zelo pelo grupo
- trabalho em coletivo

produtores que estejam abertos e dispostos à conversão agroecológica.

O grupo vem refletindo a possibilidade de se regularizar, em forma de cooperativa, para alcançar novos mercados. Porém, os custos de manutenção de uma cooperativa ainda parecem distantes da realidade do grupo. Para tanto, algumas atividades de formação como o Curso de Viabilidade Econômica e Gestão Democrática para Empreendimentos da Agricultura Familiar, bem como a construção do Plano de Negócios, ambas promovidas pela Anama, procuram dar suporte e incentivar as iniciativas do grupo, para que se sintam fundamentados nas tomadas de decisão.

4



Turma do Curso de Viabilidade Econômica e Gestão Democrática para Empreendimentos da Agricultura Familiar



Agricultor Deroci, do grupo Sabores da Terra, recebendo certificação de produção orgânica pela Rede Ecovida - 21/08/12

Expediente:

**TEXTOS E REVISÃO:** Lauren Pettenon, Mariana Ramos e Valéria Bastos

**EQUIPE:** Mariana Ramos: Coordenadora geral - Valéria Bastos: Coordenadora pedagógica - Gustavo

Martins: Eng. Agrônomo - Lauren Pettenon: Assessora técnica - Willian Oliveira e Evandro Moura:

Assistentes Administrativos - Paulo Viana e João Rupp: Técnicos agrícolas - Bianca Munari: Estagiária

**FOTOS:** Acervo Anama | **PROJETO E DIAGRAMAÇÃO:** Samuel Guedes/STA Studio

Av. General Osório, 1658 - Centro  
Maquiné/RS - Fone: (51) 3628-1415  
projetoagroecologia@hotmail.com  
[www.onganama.org.br](http://www.onganama.org.br)

Realização:

Patrocínio:

