



Raízes que trazem riqueza



Nascida entre os índios da Amazônia, o cultivo da mandioca vira mudança na qualidade de vida de produtores da Bahia, que descobrem a força da união em cooperativas

*“... A farinha tá no sangue do nordestino
Eu já sei desde menino o que ela pode dar
E tem da grossa, tem da fina se não tem da quebradinha
Vou na vizinha pegar para fazer pirão ou mingau
Farinha com feijão é animal!
O cabra não tem eira
nem beira
Lá no fundo do quintal tem um pé de macaxeira...”*
(“Farinha”, Djavan)

Retratada na música popular brasileira, a mandioca e a tão apreciada farinha que ela fornece são símbolos de tradição. O escritor Jorge Amado (1912-2001) não escondia a preferência: “Onde quer que esteja levo o Brasil comigo, mas ai de mim se não levo farinha de mandioca; sinto falta todos os dias, ao almoço e ao jantar”, disse o romancista em manuscritos sobre suas viagens mundo afora. Apesar das reverências, a mandioca varou séculos associada à pobreza. Mas iniciativas que aumentam a produtividade estão promovendo uma nova cultura no campo.

“Enfrentei a resistência dos pais, antigos lavradores, para proteger o meio ambiente e implantar métodos mais modernos de produção”, conta o agricultor Marcos Pereira, que encontramos na primeira parada da investida em território baiano para entender como a mandioca passou a ser fonte de riqueza – e está transformando vidas.

Estamos no município de Presidente Tancredo Neves, a 265 km de Salvador, no Baixo Sul da Bahia. Na paisagem, pedaços de Mata Atlântica resistem em meio a pastagens e áreas abandonadas, de solo já exaurido. “Boas práticas no cultivo ajudam a interromper o ciclo de destruição”, afirma Pereira. As novidades chegam à ponta final da cadeia de produção da mandioca: “Com farinha de qualidade, dentro dos padrões de higiene e embalada em pacotes com nossas marcas próprias, conseguimos escoar o produto diretamente para redes de supermercados”.

 Produtores
cooperados
abastecem a
fábrica de fécula







TRADIÇÃO VIRA PATRIMÔNIO NACIONAL

A mandioca é uma espécie nativa da América do Sul. Foi cultivada por várias nações indígenas, já antes dos colonizadores. Ao longo dos séculos, a raiz se espalhou por diversas partes do mundo, principalmente na África, onde hoje é base da alimentação. Lá a mandioca é con-

sumida principalmente fermentada. O hábito remonta ao comércio de escravos, quando o vegetal embarcado nos porões dos navios negreiros chegava ao continente africano quase estragado – e assim, fermentado, era logo consumido pela população.

Além de ajudar a família na lavoura, Pereira foi responsável pela fábrica de farinha da Cooperativa de Produtores Rurais de Presidente Tancredo Neves (Coopatan), que produzia mil toneladas do produto. Em 2016, a nova fábrica produziu 20 mil toneladas de farinha. No galpão ao lado, máquinas transformam folhas e galhos em ingredientes para ração animal com alto teor de vitaminas e proteínas.

“A união de forças na cooperativa, hoje com cerca de 300 produtores, eliminou atravessadores e o preço da mandioca aumentou cinco vezes”, afirma Wellington Silva, da Aliança Cooperativa da Mandioca, movimento destinado a tecer parcerias e estruturar todo o caminho percorrido pela mandioca, do plantio às prateleiras do mercado.



CONHECIMENTO QUE GERA LUCROS

O trabalho envolve cidadania e qualificação profissional. O centro das atenções está na Casa Familiar Rural (CFR), um modelo inovador de ensino, no qual o aluno – filho de produtor rural – permanece uma semana na escola e duas em casa, aplicando os novos conhecimentos. O curso está autorizado a fazer parte do ensino médio integrado ao técnico com habilitação em agropecuária. Além das disciplinas tradicionais, os jovens aprendem cultivo, adubação, operação de tratores e contabilidade para calcular a produção e o lucro.

O conhecimento é replicado aos produtores do entorno, com reflexos na boa colheita. Diante do potencial para os lucros, ex-alu-

▲ Os alunos da Casa Familiar Rural, em Presidente Tancredo Neves (BA), ficam uma semana na escola e duas em casa para aplicar os novos conhecimentos na roça da família



nos avançam nos estudos. “Todos os fins de tarde, partem do município ônibus lotados de jovens lavradores para as universidades”, revela Juscelino Macedo, diretor da CFR. Instalada na Fazenda Novo Horizonte, com 128 hectares, vizinha à cooperativa, a escola beneficiou centenas de alunos. “Eles passam a valorizar o associativismo e tornam-se líderes”, aponta Macedo.

“A recompensa é ter reconhecimento e a satisfação de ver os colegas bem de vida”, afirma o aluno Lídio Sampaio, da Associação de Produtores do Alto da Prata. Ele plantou uma área igual a um campo de futebol para demonstrar a eficiência dos métodos que aprendeu. “O olho é melhor que o ouvido”, brinca Sampaio, garantindo que os pais enxergarão as vantagens na hora de colher. Hoje a comunidade adota práticas antes inexistentes, como a adubação. “Sem esse conhecimento, nossa renda seria três ou quatro vezes menor”, calcula o produtor.

Em dez anos, o rendimento da mandioca na região aumentou de nove para 25 toneladas por hectare – e há cultivos que conseguem mais. Com o investimento social da fundação de um banco, em parceria com a Coopatan, viabilizou-se a aquisição de mais equipamentos, sendo possível, inclusive, a construção da fecularia que, agregando valor à mandioca, irá gerar mais renda aos agricultores. O impacto da tecnologia inclui desenvolver melhores raízes e conhecimento contra pragas, em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

TECNOLOGIA PARA INCLUSÃO SOCIAL

A inovação promove a inclusão social. De Presidente Tancredo Neves seguimos 42 km até o município de Laje, no qual foi construída em 2011 uma fábrica de fécula – amido, componente da mandioca utilizado para diversos fins industriais: da fabricação de alimentos à perfuração de poços de petróleo. Era o salto que faltava para reverter o destino da região, antes condenada à miséria.

Espera-se que a fécula seja uma alternativa econômica que substitua atividades agrícolas que hoje degradam o meio ambiente. “O amido da mandioca pode ter vantagens técnicas e econômicas em comparação a outras fontes, mas o principal ganho é o social”, explica o engenheiro químico Vanderlei Rodrigues, responsável pelo desenvolvimento de produtos da fábrica. Ele conclui: “O diferencial está em oferecer produtos de origem sustentável”.

Na rota da mandioca, a BR 116 cruza o município baiano de Vitória da Conquista. No centro da cidade, a sede dos produtores, a Cooperativa Mista Agropecuária dos Pequenos Agricultores do Sudoeste da Bahia (Coopasub), que estampa na placa seu perfil de trabalho: “organização solidária e sustentável de agricultores familia-

◀ Cerca de 300 produtores formam a Coopatan, que ao eliminar os atravessadores multiplicou por cinco a renda média dos agricultores



▲ Em Presidente Tancredo Neves, os ramos da folha da mandioca são processados e transformados em ingredientes para ração animal

▶ Fábricas de fécula de Vitória da Conquista (BA) fornecem produto para a produção de biscoitos e outros derivados

res”. No quadro branco fixado na parede, a agenda de entregas e a lista de preços dos produtos indicam que o negócio está a pleno vapor.

PARCERIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO

Tudo começou em 2005, quando lavradores de vários municípios se reuniram em busca da melhora da produção e da comercialização. “Desde então muita coisa mudou”, recorda-se Izaltiene Gomes, presidente da cooperativa, que no início tinha 100 associados e hoje supera 2,3 mil. A produção rende mais: pulou de 12 para 16,5 toneladas de mandioca por hectare, com meta de atingir 25 toneladas.

A cooperativa produz 7 mil quilos de derivados de mandioca por mês. Um terço é comprado pelo governo federal e entregue em escolas e creches por meio de um programa governamental. A perspectiva é aumentar a produção para atender às prefeituras no cumprimento da lei federal que obriga o uso de gêneros alimentícios da agricultura familiar na merenda escolar.

A Coopasub trabalha com banana, mel, rapadura, além de beiju, biscoito e polvilho. A articulação de diferentes organizações parceiras por meio do comitê gestor junto à Coopasub é que garante a organização da produção. Assegura ainda a assistência técnica sobre



TURBO INTELLIGENT PROGÁS



adubação, uso de máquinas, métodos de plantio e fornecimento de mudas a partir de plantas melhoradas nos campos experimentais da universidade. O Sebrae da Bahia participou ativamente na capacitação dos produtores para a consolidação dessas parcerias.

RESULTADOS PRÁTICOS

Com isso, os produtores puderam ampliar a produtividade quando aumentaram o tamanho da maniva (pedaço do caule usado para propagar a planta) e reduziram o espaçamento entre elas no solo. Com o aporte de recursos oriundos de parcerias, a cooperativa comprou veículos, investiu em assistência técnica em uma fábrica de fécula. Na nova indústria, a farinha passou a ser embalada em sacos de um quilo com marca própria. A capacidade é de beneficiar 100 toneladas de mandioca por dia.

“Entre as conquistas alcançadas com o advento da cooperativa está a adesão dos pequenos produtores à tecnologia, abrindo mão de práticas tradicionais improdutivas e prejudiciais ao meio ambiente”, afirma Izaltiene, presidente da Coopasub. Estão sendo construídas seis novas casas de farinha e outras 19 passam por reformas.

Em Dantelândia, o agricultor Jacy Chagas adota soluções ecológicas para fabricar farinha. Além dos fornos com tijolo refratário e grelha, com menor utilização de lenha e energia, ele idealizou um processo para purificar a manipueira – a água tóxica gerada no beneficiamento da mandioca.

A questão ambiental preocupa. O livro que reúne a pesquisa realizada pela cooperativa aponta os principais problemas: ausência de conservação de solo pelo mau uso da rotação de culturas, erosão, prática de queimadas, abandono de áreas estéreis, desmatamento para abrir roça e uso de lenha de mata nativa para fazer farinha.

Na Universidade Estadual da Bahia, em Vitória da Conquista, viveiros produzem por ano 30 mil mudas para o aproveitamento da lenha. Também são pesquisadas plantas de mandioca mais resistentes às condições adversas. As novas variedades seguem para testes nas lavouras dos cooperados. “Muitos desistiram da mandioca porque não chove como antes”, lamenta o produtor Florentino de Oliveira, que planta mudas melhoradas geneticamente em sua roça, no município de Cândido Sales.

O desafio é produzir bem e rápido, reduzindo o ciclo da cultura da mandioca de 21 para 18 meses. Os avanços alcançados até agora já refletem no bolso do produtor: em dois anos, a renda média aumentou quase 50%. Mas a meta é ambiciosa: multiplicar seis vezes o ganho atual. Com o projeto da fecularia e as ações de organização social e de produção o objetivo é possível, porque a mandioca soma valor e promove uma cadeia de desenvolvimento.

◀ Fábricas tradicionais de Vitória da Conquista (BA) ainda utilizam trabalho manual em todo o processo de produção de farinha