

**Compartilhando Conhecimento**

# Agroecológico

**Experiências de Agricultores e  
Agricultoras Familiares do Território da  
Cidadania Vales do Curu e Aracatiaçu**







Compartilhando Conhecimento

# Agroecológico

Experiências de Agricultores e  
Agricultoras Familiares do Território da  
Cidadania Vales do Curu e Aracatiaçu

2009

CETRA



Texto  
**Ana Cristina de Sousa Sampaio**

Colaboração  
**Valdenia Souza**  
**Cristina Nascimento**  
**Margarida Pinheiro**

Fotografias  
**Ana Cristina de Sousa Sampaio e acervo do CETRA**

Projeto Gráfico  
**Marcos Aurélio**

Impressão  
**Expressão Gráfica**

Tiragem  
**506 cartilhas**

#### Ficha catalográfica

C736      Compartilhando conhecimento agroecológico: experiências de agricultores e agricultoras familiares do Território Vales do Curu e Aracatiaçu/      Texto de Ana Cristina de Sousa Sampaio. – Fortaleza: CETRA, 2009.

36p.: il.

Projeto Elaborado pelo CETRA em parceria com a Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as e Solidários/as do Território de Itapipoca com o apoio do Projeto Terra da Gente do Ministério do Desenvolvimento Agrário.

1. Conhecimento Agroecológico 2. Convivência com o semiárido 3. Tecnologia Social 4. Agricultura familiar I. Sampaio, Ana Cristina Sousa III. Título.

CDD 338.92

Bibliotecária Jeovania Sousa      CRB – 3/1006

# Apresentação

**E**ste material que chega agora em suas mãos é um convite para conhecer as experiências de agricultores e agricultoras que fazem da agricultura familiar agroecológica, um modo de produção e vida. São histórias que, expressam a diversidade, marca maior da Agricultura Familiar brasileira, nordestina e, de modo especial, cearense. São treze experiências de vida, produção, coragem, trabalho, encontro, criatividade e solidariedade. É preciso dizer que o que está escrito nessas páginas, é somente um pouco do que essas histórias significam, pois cada uma delas é muito maior do que este caderno pode contar.

As narrativas nos conduzem pelos municípios de Itapipoca, Trairí, Tururu e Apuiarés, todos localizados no Território da Cidadania Vales do Curu e Aracatiaçu, região norte no estado do Ceará. Para chegar às unidades familiares se percorrem os caminhos ora do sertão, ora do litoral, neles as paisagens sutilmente vão mudando, ganhado outras formas, assim como sendo moldadas a gente que vive lá, seus modos de vida, estratégias de sobrevivência e cultura.

Em cada página deste caderno de experiências o/a leitor/a vai compartilhar da visão de mundo de agricultores e agricultoras e, vai perceber que eles/elas estão em permanente movimento, trocando experiências, irradiando conhecimento, adaptando tecnologias, convivendo com o semiárido e praticando agroecologia. São partilhadas aqui as trajetórias familiares, as forma de viver a agricultura, as principais dificuldades enfrentadas e as lições colhidas ao longo do caminho, tudo sobre a ótica de quem vive integralmente essa realidade, todo o conteúdo deste material brota das pessoas, por isso, ele cheira a gente, a terra e a história, sua leitura nos encharca de esperança.

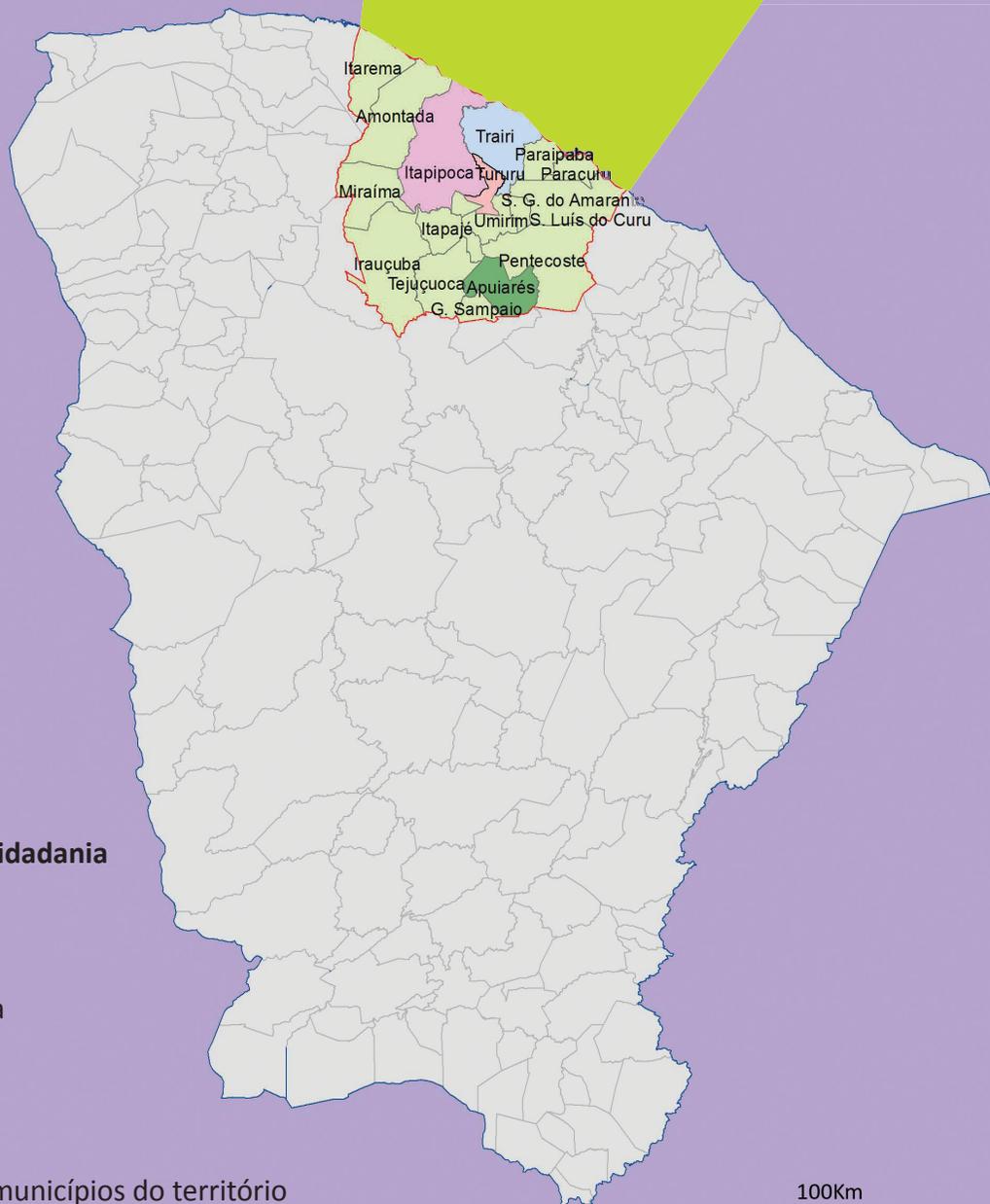
Compartilhando conhecimentos agroecológico: experiências de agricultores e agricultoras do Território Vales do Curu e Aracatiaçu é fruto de um trabalho iniciado a partir de 2004 pelo CETRA no âmbito da assessoria técnica para a transição agroecológica. Essa iniciativa contou com o apoio do Ministério do Desenvolvimento Agrário e, de modo especial, marca o princípio de uma fecunda articulação junto a Rede de Assistência Técnica e Extensão Rural do Nordeste - ATER-NE. Assim, as experiências compartilhadas são expressão de um labor coletivo, criativo e crítico que busca evidenciar, melhor dizer, fazer ecoar por todos os cantos estas e outras histórias que precisam ser conhecidas e reconhecidas. Reconhecimento aqui entendido no sentido do revelar. Revelar através de muitos olhares e mãos que a agricultura familiar é portadora de um patrimônio sociocultural, que o semiárido é um espaço vivo e que os agricultores e agricultoras têm um papel fundamental no processo de conservação dos recursos naturais, na produção de alimentos e preservação de seus modos de vida.

Estamos pisando no terreno da resistência, da tradição e da luta cotidiana vivida pelas famílias agricultoras. As lições encontradas ao longo dessas páginas nos contam o papel desempenhado pela Rede de Agricultores\as Agroecológicos\as e Solidários\as do Território, no sentido da organização e articulação destes homens e mulheres que, participam da história, não como simples testemunhas e sim como sujeitos sociais de transformação. Pois é no terreno marcado pela expansão do capitalismo no campo que estas experiências resistem e se proliferam por todo o país, fazendo ecoar a força presente na agricultura familiar.

Convite feito. Vejamos agora as experiências!

## Mapa das Experiências

### Território da Cidadania Vales do Curu e Aracatiaçu



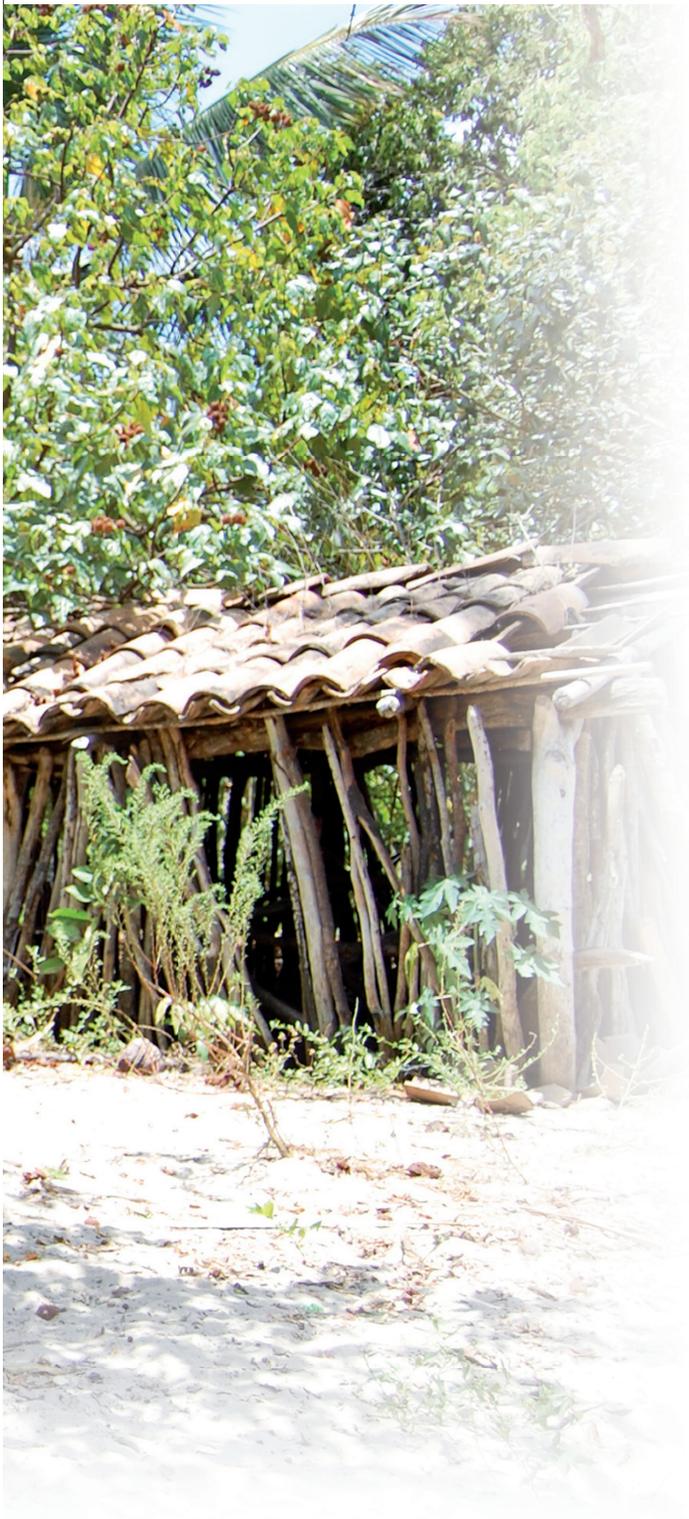
#### Legenda

#### Território da Cidadania Experiências

- Apuiarés
- Itaipoca
- Trairi
- Tururu

Demais municípios do território

100Km



“A rede é nossa escola”

Zeza

pg. 9

Eu sou da agroecologia, ela não sai mais  
da vida da minha família.

Zé Júlio

pg. 11

Essa experiência mudou o meu olhar.

Viver bem da agricultura é possível.

Aizirene

pg. 13

Aproveitar o que temos em nossas mãos  
ajuda a transformar nossa realidade.

Cabal

pg. 15

Todo sonho tem um preço. O preço  
da terra foi à luta e o da água para a  
produção é a perseverança.

Chico Batista

pg. 17

Antes de tudo eu acreditei que ia dá  
certo e deu mesmo.

Everardo

pg. 19

Defendo com mais verdade a prática  
agroecológica.

Fafá

pg. 21



Sou feliz por produzir alimentos  
saudáveis.

Jair  
pg. 23

Meu saber tem ajudado muita gente  
por aí.  
Mazinha  
pg. 25

A feira é uma ótima idéia, eu não vou  
pra feira, eu faço parte dela.  
Raimundo Patrício  
pg. 27

A agroecologia une as pessoas e  
valoriza o conhecimento de cada  
um, é por isso que o meu interesse só  
aumenta.  
Romário  
pg. 29

Quem não planta e nem cria não tem  
alegria.  
Raimundo Diniz  
pg. 31

Quem sabe os nossos filhos também  
possam crescer cultivando a  
agroecologia em suas vidas.  
Zeza.  
pg. 33



# TECENDO A REDE E CONSTRUINDO O CONHECIMENTO AGROECOLÓGICO

## Experiência da Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as do Território de Itapipoca



9

Um grupo de 54 agricultores e agricultoras dos municípios de Itapipoca, Trairi, Tururu, Irauçuba, Apuiarés e Amontada, na região norte do estado do Ceará, participou, no ano de 2005, de um processo de formação em agroecologia desenvolvido pelo CETRA, que teve 200 horas de duração; foi o chamado “Curso de formação de multiplicadores/as em agroecologia”.

No curso, foram trabalhados de maneira articulada os aspectos teóricos e práticos da construção do conhecimento agroecológico, sendo que as histórias de vida de cada agricultor e cada agricultora aumentaram a importância da formação. Quando os/as agricultores/as falavam das suas vivências ficava fácil compreender como era a prática de manejo nas áreas, as relações familiares, comunitárias, as lutas pela efetivação da Reforma Agrária, os costumes de cada canto do território. Mas foram nas visitas de intercâmbio que o grupo reconheceu a importância da experimentação e da criatividade para a melhoria das áreas. Assim como a importância da troca de conhecimentos entre agricultores/as e técnicos/as.

A riqueza dessa formação deu oportunidades para que ao final do curso o grupo decidisse por criar, em dezembro de 2005, a Feira Agroecológica e Solidária de Itapipoca, e assim, continuar se encontrando e podendo ampliar para um número maior de pessoas o sentido da produção agroecológica e da organização da agricultura familiar. A feira fez com que a produção do quintal, dos roçados chegasse à mesa do povo da cidade pela mão do/o próprio/a agricultor/a. Fez também com que os/as agricultores/as aumentassem o poder de consumo que, como diz a Dona Graça, com o dinheiro apurado nas feiras comprou fogão, liquidificador, panela e muita coisa mais.

Mas os encontros mensais nas feiras agroecológicas não eram suficientes para reunir todo o grupo de multiplicadores/as e nem para dialogar sobre os processos de transição agroecológica, ou mesmo sobre a organização dos/as agricultores/as. Pois então o grupo se reuniu e em maio de 2006 criou a Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as do Território de Itapipoca, com a finalidade de fortalecer o debate político sobre a agroecologia e a socioeconomia solidária no território; dar continuidade aos processos de formação; difundir os princípios e as práticas agroecológicas. Através

da rede é possível conversar com outros agricultores/as e dizer da própria experiência em relação à terra, como afirma Priscila.

As reuniões da Rede acontecem a cada três meses e reúne uma média de 30 (trinta) agricultores/as. Eles/as discutem questões de interesse da agricultura familiar agroecológica, interagem através de intercâmbios nas áreas dos/as agricultores/as da própria rede e de outros/as que desenvolvem experiências no campo da agroecologia, das



tecnologias sociais de convivência com o semiárido; e em cada encontro são destacados os princípios e valores da Rede, que foram definidos coletivamente, e registrados em carta de princípios.

Os resultados que mais se destacam e evidenciam o trabalho e o engajamento da Rede na construção de um novo olhar e novos fazeres na agricultura familiar no território, são as Feiras Agroecológicas e Solidárias e os Encontros Territoriais de Agroecologia e Socioeconomia Solidária – ETA.

Atualmente a Rede é responsável pela organização das feiras agroecológicas e solidárias que são realizadas quinzenalmente nos municípios de Itapipoca e Trairi. Em Itapipoca a feira já tem três anos e tem a participação de 18 agricultores/as; em Trairi a feira tem apenas quatro meses e participam 17 feirantes. Nas feiras, não tem apenas a comercialização dos produtos agroecológicos, tem também a troca solidária, o resgate cultural – comidas, músicas, sementes – tem a conversa sobre o consumo consciente e a segurança alimentar. É um espaço de partilha de saberes e sabores.

Para a realização dos Encontros Territoriais de Agroecologia e Socioeconomia Solidária – ETA, a rede construiu uma articulação importante com o Fórum Microregional pela Vida no Semiárido de Itapipoca. Juntamente com o Fórum foram realizados 03 (três) encontros (2006, 2007, 2008), e hoje o ETA faz parte do calendário e da dinâmica do território como atividade de formação, articulação de grupos e outras organizações, de diálogo com as políticas públicas, executores das mesmas e de efetiva troca de saberes entre os/as agricultores/as – protagonistas do encontro. O ETA possibilita a manifestação das culturas local e regional, com a inter-relação das gerações e participação de mulheres e homens com equidade.

As pessoas e organizações que conhecem o trabalho da Rede afirmam da sua importância como espaço de diálogo, de articulação regional, como agente de fomento do debate e das práticas agroecológicas. As experiências de agricultores/as da rede que foram sistematizadas e divulgadas contribuem na sensibilização e na mudança de comportamento das famílias agricultoras. E outro fator importante para o fortalecimento da organização e da agroecologia como movimento é a presença dos/as agricultores/as nos eventos estaduais, regionais e nacionais para contar da Rede e para falar da vida e da terra onde se vive, produz e reproduz.

Vidas que mudaram de rumos, que conquistaram segurança alimentar, aprendizados, participação política, que animaram a juventude e deram aos mais velhos o significativo lugar de mestres experimentadores.

Essa rede é tecida de gente e de sonhos, cada fio conta a história de homens e mulheres, que em determinado ponto do caminho se encontraram e passaram a compartilhar suas experiências. E para conferir o que se acaba de relatar basta ter um dedo de prosa com a Zeza, Seu Raimundo Patrício, Conceição, Aderbaldo, Fafá, Zé Júlio, Tica, Bebê e tantos outros/as que constroem uma realidade mais justa e solidária no semiárido do Ceará.



# UM JEITO NOVO DE VIVER E FAZER AGRICULTURA

A experiência de Zé Júlio e Tica no manejo sustentável e  
na comercialização solidária



11

O Assentamento Várzea do Mundaú está localizado no município de Trairí, estado do Ceará. Essa área de assentamento rural nasceu da história de luta, união e organização vivida por agricultores e agricultoras para conquistarem a terra de trabalho e vida. É lá que vive a família de José Júlio Rodrigues e sua mulher Francisca Menezes Rodrigues, conhecidos por Zé Júlio e Tica e uma filha do casal.

O dia começa cedo para essa família de agricultores. Zé acorda por volta de 4:00 da manhã um pouco antes de Tica, para que dê tempo fazer tudo. Pois, além de cuidar de sua unidade produtiva, ele exerce pela segunda vez o cargo de Presidente do Assentamento, missão que exerce com dedicação e responsabilidade.

A agroecologia entrou na vida desse casal depois que Zé Júlio participou, no ano de 2003, da primeira turma do curso de Agentes Multiplicadores em Agroecologia, realizado pelo CETRA no município de Itapipoca.

Seu Zé Júlio conta que essa experiência mudou sua forma de praticar agricultura, antes ele trabalhava com a terra da forma como aprendeu com seus pais, queimando e brocando. Fez isso durante 20 anos de sua vida, mas essa realidade começou a mudar com a participação no curso. Com o que aprendeu, voltou a trabalhar nas terras velhas, capinando e deixando a matéria orgânica no solo. O uso dessas pequenas práticas, pôde ser vista no primeiro ano de experiência, embora a produção tenha sido baixa, mas já do segundo ano em diante melhorou muito. Ele conta que a



diferença é percebida quando compara as áreas em que trabalha com as dos vizinhos que cultivam de forma convencional.

O intercâmbio mais importante para Seu Zé Júlio foi realizado no estado do Pernambuco quando teve a oportunidade de conhecer as experiências de agricultores em processo de transição agroecológica e as áreas de agroflorestas acompanhadas pelo Centro Sabiá. Aquela viagem me encheu de confiança, daí em diante não parei mais, conta Zé Júlio.

Com ajuda de Tica, Zé Júlio foi diversificando a produção e, aos poucos, o casal viu o quintal se transformar, foi assim que começaram a comercializar duas vezes por mês os produtos fresquinhos e cultivados sem agrotóxicos na Feira Agroecológica e Solidária de Itapipoca e na Feira de Trairí. Na barraca do casal, que está sempre animada, encontramos banana, acerola, goiaba, maracujá, manga, caju, ata, graviola e a siriguela, junto com as verduras, a goma, o urucum e o mel.

Além da feira, os agricultores também participaram da criação da Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as do Território de Itapipoca. A cada três meses os agricultores experimentadores e as entidades parceiras se reúnem para fazer intercâmbios de experiências e compartilhar as descobertas e dificuldades enfrentadas no dia a dia da feira, dos roçados, quintais e áreas de agrofloresta.

Tica, que participou da segunda turma do curso de Agentes Multiplicadores em Agroecologia, gosta de cuidar do quintal, mas não deixa de realizar atividades produtivas na unidade familiar. Zé Júlio cuida do roçado agroecológico, das criações e da apicultura; com 8 caixas ele colhe em média 240 litros de mel por ano. A quantidade e qualidade do mel dependem da preservação da mata nativa. Com as abelhas aprendeu a respeitar o meio ambiente em que elas vivem. Uma parte da produção do mel serve para o consumo da família, principalmente na preparação de sucos e de remédios caseiros e a outra é comercializada na comunidade e nas feiras.

Além das atividades produtivas, Zé Júlio participa ativamente da organização do assentamento e Tica do Movimento de Mulheres Trabalhadoras Rurais. Essas e outras experiências têm estimulado cada vez mais os agricultores e as agricultoras a experimentarem em seus quintais um jeito novo de viver e fazer agricultura.

Para eles, a agroecologia é uma coisa muito antiga no mundo, Tica e Zé Júlio ensinam que para fazer agroecologia é preciso trabalhar com horta, quintal, criação, abelha, preservar a mata, cuidar da água e das pessoas. Só assim, é possível praticar e viver uma agricultura que faça ao mesmo tempo, bem para a natureza e para os agricultores.



# UM OUTRO OLHAR PARA A AGRICULTURA E NOVAS PRÁTICAS PARA O SEMIÁRIDO

## A família de Alzirene com a Cisterna Calçadão diversifica o quintal e produz alimentos saudáveis



13

**A** comunidade do Riacho dos Paulo está localizada no município de Apuiarés, estado do Ceará, distante nove quilômetros da sede municipal. Alí vivem 35 famílias trabalhadoras rurais, entre as quais encontra-se a família de Alzirene e Cesanildo, seu marido e seus quatro filhos – Ivanildo, Tânia, Tamires e Ivanilson.

A história de Alzirene enquanto agricultora agroecológica começou em 2005 quando foi convidada por sua amiga Conceição para participar do curso de Agentes Multiplicadores em Agroecologia, iniciativa do CETRA realizada no município de Itapipoca. Essa experiência mudou seu olhar para a agricultura. Depois das visitas de intercâmbio em unidades de produção de agricultores e agricultoras da região, iniciou uma transformação do seu próprio quintal, que antes era um cercado com alguns pés de fruteiras como siriguela, tamarindo, ata e um pequeno canteiro de coentro e cebolinha.

Para começar, ela dividiu o espaço do quintal de 400 metros em duas áreas: uma para a criação de galinhas e a outra para o cultivo de plantas. Depois iniciou a experimentação colocando nessa área, folhas secas, cinza, restos de madeira, cascas de frutas e legumes, para proteger a terra. Aprendeu que tudo isso se chamava matéria orgânica e que o seu uso ajudava na recuperação do solo. Na medida em que essa terra se fortalecia, Alzirene diversificava a produção, plantando mamão, banana, limão, romã, pimenta, urucum, ata, goiaba, maracujá, caju e espécies medicinais, como a alfavaca, a corama, além de gliricídia, leucena, entre outras espécies, destinada à alimentação humana e animal.



Essa experiência teve uma grande importância para sua vida e de sua família que está motivada a mudar de atitude em relação à natureza. Ela chamou atenção de todos para o uso da água e o cuidado com a terra. Hoje, todos participam resgatando sementes nativas, diversificando o quintal e aproveitando melhor os recursos naturais, especialmente a água.

A vivência do curso incentivou as amigas Alzirene e Conceição a fundarem a Associação Comunitária de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Riacho dos Paulo e, em forma de mutirão, construíram a igreja onde, além das celebrações de missas se realizam reuniões comunitárias. Com essa experiência a comunidade pode descobrir a força que tem.

Com o fortalecimento da organização, a comunidade manteve suas reuniões regulares onde discute suas principais dificuldades, desafios e celebra as conquistas. Um aspecto importante que foi incluído na pauta de discussão refere-se à participação das mulheres e da juventude na organização social local. Um outro problema concreto enfrentado pela comunidade é a escassez de água para consumo humano e também para a produção. A comunidade se uniu para tentar superar os problemas coletivos mais graves. Foi assim, que com o apoio do programa P1MC – ASA, foram construídas as primeiras cisternas de placa da comunidade Riacho dos Paulo. Alzirene diz que a cisterna, além de captar água de chuva para consumo humano, aliviou o esforço, particularmente das mulheres, de buscar água em lugares muito distantes da casa. Para ela, o acesso a essa tecnologia trouxe esperança e força para continuar buscando uma vida melhor para todos no campo.

Com a participação da família de Alzirene no projeto Quintais para a Vida, desenvolvido pelo CETRA em convênio com o Banco do Nordeste – BNB, foi construída uma cisterna calçadão no quintal de sua casa, tecnologia social que possibilitará o armazenamento de 52 mil litros de água da chuva para uso na produção agrícola de alimentos com base nos princípios da agroecologia. A família de Alzirene e os vizinhos tiveram participação efetiva na construção desse equipamento social que vai proporcionar a sua família a produção e diversificação de frutas e verduras para o consumo da casa. O sonho dessa agricultora é que a produção do quintal também possa com o tempo ser comercializada e com isso a renda doméstica possa melhorar.

A participação em processos de formação e capacitação, o acesso à informação, à tecnologias sociais adaptadas à realidade das famílias que vivem no semiárido junto, a troca de experiência, a construção do conhecimento, a experimentação e valorização dos saberes de agricultores e agricultoras familiares do semiárido cearense, têm contribuído para melhorar a qualidade de vida das famílias que vivem no campo. A experiência da família de Alzirene é mais um bom exemplo de que viver, conviver e produzir no semiárido é uma realidade.



# CRIATIVIDADE E EXPERIMENTAÇÃO PARA VIVER A AGRICULTURA

## O quintal agroecológico da família de Cabal e Lôra



15

Essa é a experiência de Francisco Cleudênio Carlos, conhecido por Cabal e Vicência André Lucia do Nascimento, conhecida por Lôra. O casal vive com seus dois filhos pequenos Paulo César e Wellington no Assentamento Várzea do Mundaú distante 34 quilômetros do município de Trairi, estado do Ceará.

Esse assentamento é o resultado de uma história de organização, união e luta, vivida por trabalhadores e trabalhadoras rurais para conquistarem a terra onde sempre viveram e trabalham por várias gerações. Trata-se de uma área costeira, cortada pelo Rio Mundaú, cuja beleza natural encanta e é berço de rica biodiversidade.

Como muitos filhos de agricultores, Cabal pensou em não seguir o caminho dos pais na agricultura. Por isso, além da roça se dedicava a outras atividades de carpinteiro, eletricitista, pedreiro, artesão e até chegou ser cabeleireiro masculino. Mas em vez de afastar o agricultor da comunidade, as diferentes experiências fortaleceram seus laços e sua relação com a agricultura. Hoje sou um agricultor faz tudo, conta Cabal.

A partir do ano de 2007, quando participava do curso de Agentes Multiplicadores em Agroecologia realizado pelo CETRA, Cabal percebeu que podia unir a habilidade de experimentador com uma outra forma de fazer agricultura. Nas visitas de intercâmbios realizadas durante o processo de formação, Cabal sempre ficava atento para descobrir os segredos de cada experiência visando adaptar em seu quintal.

Apesar de viverem há sete anos nesse local, só nos últimos três anos o quintal de mais ou menos 1 hectare passou a fazer parte da vida da família. Antes, Cabal trabalhava numa outra área, onde

hoje são cultivadas espécies nativas da Caatinga, como pau ferro, catingueira, e adaptadas como o sabiá usadas para a construção de cercas e como matéria prima para o artesanato. Há muito tempo não faz queimadas, mas devido a essa prática antes adotada, o solo ainda possui pouca fertilidade. Antes nem roça nascia. Durante o curso comecei a me preocupar com a recuperação do solo. Fiz cobertura morta, trazia folhas do mato e também comprava algum esterco e espalhava sobre a terra. Fiz muitas experiências e foi a partir daí que comecei a perceber que estava no caminho certo, afirma Cabal.



Naquela época Lôra ainda não acreditava no tipo de agricultura que o marido estava praticando. Mas a variedade de alimentos que passaram a fazer parte do cardápio da família provou que Cabal estava no caminho certo. Hoje são produzidos no quintal, mamão, graviola, banana, laranja, abacate, siriguela, abacaxi, limão, cajá, caju, goiaba, pimenta, inhame e a mandioca. Penso mais na saúde e menos no comércio, mas também percebi que num hectare cultivado de maneira convencional, além das diárias, tinha que tirar R\$ 40,00 do bolso para poder livrar a roça, esse tipo de produção sai caro para o agricultor, conta Cabal.

Nas visitas de intercâmbio Cabal diz que aprendeu a reaproveitar alguns materiais, normalmente jogados no lixo pelas pessoas e fez experiência com torneira de fogão, casca de fio e garrafa de plástico para fazer irrigação. Informa que a tecnologia mais multiplicada no assentamento é a irrigação utilizando palito de pirulito.

Cabal ensina que para fazer essa experiência é necessário pegar um palito, queimar a ponta e depois aperta com alicate, isso serve para prensar. Abaixo onde o alicate queimou, mais ou menos 1 centímetro faz um corte com uma faca, deixando que a parte de cima se mexa com a pressão da água, depois é só fazer um furo na mangueira e colocar o palito. Na extensão da mangueira vai uns 50 palitos. Antes de terminar, lembrar de queimar ou enrolar a ponta da mangueira, isso substitui o registro de polietileno, ele diz, que com isso o agricultor consegue economizar uns R\$ 7,00.

Para estimular a produção de alimentos da agricultura familiar, o CETRA, numa articulação com a Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as e Solidários e apoio do Banco do Nordeste na realização do projeto Quintais para a Vida, possibilitou a construção de uma cisterna calçadão no quintal da família.

Essa nova tecnologia social tem capacidade de armazenamento de 52 mil litros de água de chuva. Será utilizada pela família principalmente para aumentar e diversificar a produção do quintal, reativar a horta e fazer um minhocário, que será utilizado para aumentar a fertilidade do solo de maneira natural, usando os recursos encontrados na própria natureza.

As tecnologias sociais de convivência com o semiárido são adaptadas ao jeito dos agricultores lidarem com a terra, os animais, os recursos naturais. Elas são importantes para a produção de alimentos, preservação e conservação do meio ambiente. Aproveitar o que temos em nossas mãos ajuda a transformar nossa realidade, afirma Cabal. Ele e Lôra fazem planos para o futuro, esperam utilizar a produção para melhorar a alimentação dos filhos e aumentar a renda com a comercialização dos produtos do quintal nas feiras. É com entusiasmo e criatividade que a família vem plantando novos modos de produzir e viver a agricultura.



## TERRA PARA VIVER E TECNOLOGIA SOCIAL PARA PRODUZIR

Cisterna Calçadão ajuda a família de seu Chico Batista  
aumentar e diversificar a produção de alimentos no quintal



17

O Assentamento Várzea do Mundaú se localiza no município de Trairí, região litorânea a oeste do estado do Ceará e distante 34 quilômetros de sua sede. Nesse assentamento vivem aproximadamente 400 famílias trabalhadoras rurais onde, na década de 1980, foi palco de uma luta que entrou para a história da Reforma Agrária do estado do Ceará. Depois de 17 anos resistindo e lutando contra a violência da autoridade policial e da exploração de patrões fazendeiros, trabalhadores e trabalhadoras rurais que vivem nessa terra a várias gerações, conquistaram com valentia e organização o direito à posse e ao uso da terra onde nasceram e vivem. É uma história feita de lutas e sonhos, coragem e determinação, lágrimas, perdas e conquistas.

É nesse lugar que mora a família do senhor Francisco João Teixeira, conhecido por Chico Batista, composta por sua mulher dona Pequena e suas filhas mais novas Franci e Nair. A família é numerosa e o casal conta que criou seus nove filhos com o trabalho da agricultura. Seu Chico Batista se dedica aos trabalhos do roçado, do manejo dos cajueiros e dos animais. Dona Pequena, como a maioria das mulheres rurais, responde por várias atividades, como os cuidados com a casa, a alimentação da família, as plantas do quintal, além do trabalho que realiza como auxiliar na escola do assentamento. Em meio a todos esse fazeres têm também a produção artesanal de renda de bilro, tradição que aprendeu com sua mãe e agora passa para as filhas. Das mãos habilidosas das mulheres rendeiras saem lindas peças como blusas, vestidos, toalhas e peças de decoração que são comercializadas em eventos, feiras e outros espaços o que contribui na melhoria da renda familiar.

Seu Chico, desde o período da desapropriação da terra é envolvido com os processos de organização. Já foi presidente da associação e diz ter aprendido bastante, participando de reuniões, encontros e por todos os lugares por onde passa, defende os interesses do povo do assentamento do qual faz parte. Na verdade, o que esse agricultor gosta mesmo de fazer, segundo ele próprio, é estar na agricultura, no roçado, no quintal cuidando da produção. O zelo pela natureza nasceu da observação da terra, dos animais, do tempo entre o verão e o inverno, da chuva e da estiagem. Diz que nunca promovia queimadas, pois observava como essa prática com passar do tempo prejudicava a terra e a produção. Parte do saber de seu Chico se deve à sua sensibilidade de agricultor e outra

ele diz ter aprendido conversando e observando os acontecimentos e no contato com os técnicos na lida do dia a dia no assentamento.

O quintal é o espaço onde toda família trabalha. Ali se encontram os animais domésticos, as fruteiras como o mamão, banana, siriguela, goiaba caju, coco e também as hortaliças como a cebolinha, coentro, pimenta de cheiro e as plantas medicinais como capim santo, cidreira, mastruz, boldo, chá de boi.

Em 2003, Seu Chico, juntamente com outros agricultores, participou do projeto Caminhos da Sustentabilidade através do qual aprendeu a trabalhar com a apicultura. Desde essa formação, passou a produzir mel em maior escala, tanto para o consumo familiar como para comercializar no assentamento e em feiras, visando gerar renda e melhorar sua qualidade de vida. Com essa nova atividade seu Chico conta que venceu o medo

das abelhas. Toda a produção do grupo é colhida com todos os cuidados necessários à segurança pessoal e à higiene, adotando o uso de equipamentos adequados e indicados para esta atividade. Acrescenta que apicultura não é só tirar mel, ela dá verdadeiras lições ao agricultor de como cuidar da mata, pois sem mata não tem abelha, não tem mel, não tem vida.

A produção do mel e do cultivo no quintal é mais uma fonte de renda que está melhorando a renda da família. Seu Chico, a convite de seu companheiro de assentamento Zé Júlio, levou seus produtos para serem vendidos na Feira Agroecológica e Solidária do Itapipoca e de Trairi. Numa barraca que divide com outros agricultores da região ele comercializa mel, macaxeira, manga, pitomba, castanha de caju assada, limão e cocada. Para seu Chico a participação na Feira lhe ensinou a valorizar a produção do quintal, pois antes o que a sua família não conseguia consumir se estragava e hoje essa realidade ficou para trás. Tudo é alimento e o que não é consumido pela família é comercializado.

A partir de 2008, seu Chico passou a se dedicar ainda mais à produção e redobrou os cuidados com o solo e com a água. Através do projeto Quintais para a Vida, de iniciativa do CETRA em convênio com o Banco do Nordeste e a parceria da Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as e Solidários/as, foi construída no quintal de sua casa, uma cisterna calçadão. Essa tecnologia social é adaptada à realidade de famílias rurais do semiárido e oferece uma capacidade de armazenamento de 52 mil litros de água de chuva a ser utilizada na irrigação para ampliação e diversificação da produção do quintal.

Dona Pequena e seu Chico contam que a construção da cisterna foi trabalhosa. Foram necessários vários dias para cavar o buraco, fazer as placas e a montagem do calçadão, que contou com a colaboração de muita gente da comunidade. Mas o resultado é compensador, porque, o acesso à água possibilitará a família à produção e a diversificação ao redor da casa, são sem dúvida, grandes conquistas. O casal está animado e faz planos para aumentar o número de canteiros para a produção de hortaliças, além de produzir mudas para serem cultivadas no quintal e também disponibilizadas para a comunidade. A paciência e a perseverança para viver seu Chico Batista, diz ter extraído da terra, essa é a lição que ele planta e colhe todos os dias do ano.





# COMO É BOM VIVER, CONVIVER E PRODUZIR NO SEMIÁRIDO

Tecnologia social integrada à produção da apicultura, do cultivo e da criação de animais na experiência familiar de Everardo



19

O nome é Lagoa das Pedras. Uma comunidade localizada cerca de 7 quilômetros da sede do Município de Apuirés, sertão da região norte do estado do Ceará, onde vivem 75 famílias agricultoras. É nessa comunidade que mora Everardo Alves Moreira e seus pais seu Francisco, conhecido por Tenente e sua mãe dona Fátima, sua avó dona Maria, sua irmã Valneide e seu irmão Erasmo.

A primeira experiência de Everardo com o mundo das abelhas aconteceu quando ele tinha nove anos de idade. Capturou seu primeiro enxame num dia de caça. De repente, ouviu um ruído e, quando olhou para cima, lá estavam as abelhas. Era uma espécie de abelha nativa conhecida na região como Jandaíra, cujo mel produzido por essa espécie, é de alta qualidade e valor comercial, além de seu valor medicinal, tradição usada em tratamento de gripe, males da garganta, sendo ainda um elemento fundamental na alimentação. As floradas mais comuns da região são do marmeleiro, mufumbo e sabiá.

Seu Tenente sempre incentivou as experiências de Everardo, que por sinal faz seu trabalho com dedicação, animação e determinação, conta o pai, orgulhoso. Foi assim que a brincadeira, antes de menino, se transformou em uma atividade produtiva.

Faz cinco anos que Everardo e sua família investem na apicultura. Trabalharam durante dois anos de forma convencional, tirando o cortiço da mata, abriam e colhiam o mel e no final deixavam o enxame sempre na mesma árvore aonde foi encontrado. Com essa prática primitiva conseguiam colher até um litro de mel. No começo a maior dificuldade se referia à falta de informação. As pessoas que praticavam a apicultura de forma tradicional na comunidade não sabiam responder às dúvidas de Everardo que declara que entre suas dúvidas havia uma especial: queria saber qual a função do saborá, conhecido também como pólen.

Essa atividade já faz parte da família há várias gerações. Seus antepassados, bisavô, o avô de Everardo já a praticavam de forma tradicional. Seu pai adotou a mesma prática. A produção de mel é favorável na região do semiárido, devido à diversidade da mata e da rica florada encontrada na caatinga, chamada pelos índios de mata branca. Durante o verão ela apresenta uma paisagem de cor cinza, já no período chuvoso o verde chama atenção, se observa uma espécie de renascimento, atraindo a passarada desse fantástico bioma, único no mundo. Everardo conta que aprendeu a

observar essas mudanças que acontecem na natureza para entender o trabalho paciente das abelhas.

Chamou a atenção de Everardo umas caixas que apareceram na região e seu primo Bastião construiu para ele 27 caixas que são as colméias. Desse dia em diante, Everardo dedicou-se ainda mais a conhecer os processos que envolvem a apicultura e a aprender mais sobre a Meliponicultura, que como ele diz, é a criação de abelhas sem ferrão. Diz que é chamado de apicultor aquele que cria abelhas Apis e quem cria abelhas nativas como ele é chamado de meliponicultor. Foi observando as caixas que Everardo descobriu que o saborá e o mel servem para alimentar as crias novas.

Em 07 de fevereiro de 2000, Everardo, juntamente com outros apicultores e apicultoras participaram de um intercâmbio para conhecer experiências relacionadas a essa atividade no Município de Independência. Na oficina de Meliponicultura da qual participou recebeu uma cartilha que explicava direitinho o que ele tinha aprendido na mata e no seu quintal observando o meliponário. Para aumentar a produção que era em média meio litro por caixa, começou a experimentar. Foi quando teve a idéia de construir caixas maiores medindo 110 centímetros de comprimento por 15 centímetros de altura e largura. Depois, observou um aumento na quantidade mel e pólen. No primeiro ano foi produziu meio litro de mel, já no segundo 2 litros e no terceiro 1 litro, a diminuição explica Everardo foi devido ao excesso de chuvas do último inverno.

Hoje ele trabalha com a prática da meliponicultura e uma espécie de abelha africanizada que, apesar de ser trazida de longe, se adaptou muito bem ao nosso clima mantendo uma produção constante durante o ano.

Os dois primeiros anos da experiência de Everardo nessa atividade foram os mais difíceis. Ele teve que provar para os consumidores e consumidoras a qualidade do mel produzido por ele e foi assim que, de boca em boca conquistou seu espaço. Com a participação na Associação Comunitária de Criadores e Apicultores de Lagoa das Pedras e adjacências e da Rede de Apicultores do Território de Itapipoca, pode também melhorar o processo de comercialização.

Além de melhorar a renda, a produção mel estimulou a família de Everardo a preservar a mata nativa, reduzir o hábito de queimada e não usar agrotóxicos. Pequena parte da produção é consumida pela família e outra parte é comercializada, principalmente nos mercados dos municípios de Pentecoste e de Fortaleza. O preço do mel varia de acordo com a embalagem. A garrafa de 150 mililitros é vendida por R\$ 10,00, a de 250 mililitros por R\$13,00 e a de 1 litro por R\$40,00.

A meliponicultura é atualmente uma fonte de renda, mas a família não se detém unicamente nela; trabalha na roça, cria pequenos animais e conta com o Projeto Quintais para a Vida para diversificar o quintal com o plantio de limão, goiaba, acerola e outras espécies e ainda cultivar hortaliças, o que proporciona melhoria na alimentação de toda a família. Esse projeto é resultado da parceria do CETRA com o Banco do Nordeste e, a partir dele, a família de Everardo construiu em seu quintal uma cisterna calçadão. Essa nova tecnologia social é adaptada às necessidades do semiárido, tendo capacidade de armazenar, no período do verão, 52 mil litros de água de chuva que serão utilizadas na produção de alimentos saudáveis.

Toda a família e alguns amigos participaram na construção que durou 38 dias. Em forma de mutirão, trabalharam sete homens, dois como pedreiros e cinco como serventes. Everardo conta que o primeiro passo para ter uma cisterna é a união da família em torno da produção. O segundo passo é a avaliação feita com os técnicos sobre a necessidade de captar água para os cultivos, depois é feita a escolha do terreno e o planejamento da produção. Para Dona Fátima, a construção da cisterna calçadão juntou a vontade com o desejo.

Everardo e Seu Tenente contam que depois de tudo isso é que a cisterna calçadão pode ser construída. A fase da construção é iniciada com a limpeza e a destoca do terreno, depois vêm as escavações, a construção das placas e dos caibros. A última etapa finaliza com a montagem, a construção do calçadão, o reboco e a pintura.

Acreditando no que fazem, cuidando do local onde vivem, integrando os cultivos à criação e a meliponicultura, Everardo, seu Tenente, Dona Fátima, Dona Maria, Valneide e Erasmo estão mostrando como é bom viver, conviver e produzir no semiárido.





# AGROECOLOGIA CHEGA PARA FICAR E TRANSFORMAR

## A experiência de manejo sustentável da família de Fafá



21

**N**a pequena comunidade de Jenipapo, localizada a cerca de 35 quilômetros da sede do município de Itapipoca, vivem 56 famílias agricultoras. Nesse lugar a experiência da família de dona Maria de Fátima dos Santos, conhecida por Fafá, vem chamando atenção. Essa história começou no ano de 2004, quando sua filha Jânia fazia o curso de Agentes Multiplicadores em Agroecologia, realizado pelo CETRA e lhe convidou para substituir um agricultor que havia desistido do curso. Fafá não pensou duas vezes logo aceitou o desafio.

Fafá conta que no decorrer do curso percebeu que já praticava agroecologia e não sabia e afirma que essa experiência mudou sua vida. As visitas de intercâmbio levaram mãe e filha a conhecerem experiências de várias regiões e com agricultores e agricultoras aperfeiçoaram seus conhecimentos sobre a produção agroecológica, e aprenderam como trabalhar sem queimar, diversificar a produção e a não usar agrotóxicos. Fafá, conta com entusiasmo, que as visitas de intercâmbio lhe botaram para frente, mostraram os passos e os caminhos por onde ela poderia começar.

Foi com a participação em um projeto desenvolvido pelo CETRA na sua comunidade que a família começou a pôr em prática o que tinha aprendido e assim transformar o cercado em quintal e outra área de 1 hectare, um pouco adiante da casa, em uma agrofloresta. A família recorda que, no início, a terra era branca, morta, nada vingava. Então recolheram folhas de outras áreas, principalmente dos lugares nos quais a comunidade costumava queimar, depois misturaram com uma pequena quantidade de esterco e deitaram sobre terra e assim começaram a recuperar o solo.

A agrofloresta de Fafá está situada ao lado de outras áreas que já degradadas pelo uso intensivo do fogo, mas quem a visita lá percebe que Fafá tem uma maneira diferente de lidar com a terra. No local o solo está coberto com matéria orgânica e há uma diversidade de fruteiras que se misturam a hortaliças, espécies nativas, flores de diferentes espécies que, além de ajudarem no controle de insetos, dão um colorido ao ambiente e à vida de quem ali vive e trabalha.

A família cultiva mamão, graviola, ata, goiaba, abacaxi, banana, coco, amora, jambo, urucum, sapoti, tamarindo, pitanga, manga, cana, maracujá, carambola, árvores nativas como sabiá, marmeleiro, pau d'arco e plantas medicinais como babosa, malva, eucalipto, boldo, hortelã. Há

também roçado de milho e feijão e plantas adubadeiras como o feijão guandu e gliricídia que ajudam a fertilizar o solo. Na medida em que a agrofloresta se diversificava a família passava a consumir mais frutas e verduras. Antes eu nem comia alface e tomate, lembra Fafá.

A água utilizada para aguar a horta é puxada do poço através de um motor que também abastece a comunidade. Daí a dificuldade de manter durante todo o ano a produção da horta. Para superar essa dificuldade dona Fátima planeja acessar o Fundo Rotativo Solidário, um projeto desenvolvido pelo CETRA com a Rede de Agricultores e Agricultoras Agroecológicos e Solidários/as, para investir numa infraestrutura que permita a agricultora a utilização de uma fonte de água que fica na área própria da agrofloresta.

No período em que Fafá participou do curso, crescia na região de Itapipoca o número de trabalhadores/as rurais adotando esse novo jeito de fazer a agricultura e ela, juntamente com um grupo de agricultores e agricultoras, participou de um movimento que resultou na criação da Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as do Território de Itapipoca e, ao mesmo tempo, na Feira Agroecológica e Solidária de Itapipoca. Na Rede, os agricultores/as experimentadores/as e as entidades parceiras se reúnem para refletir sobre sua atuação, fazer intercâmbios, trocar experiências e construir estratégias de fortalecimento da agricultura familiar. Lá a gente fala a mesma língua, diz Fafá.

Na feira que acontece quinzenalmente, ela divide com outros agricultores e agricultoras o espaço de comercialização da produção dos quintais, das agroflorestas e dos roçados Agroecológicos. Vende frutas, verduras, urucum, ovos, plantas medicinais e mudas diversas. A renda obtida da feira contribui para melhorar a qualidade de vida da família.

Para essa mulher batalhadora e persistente, a Feira Agroecológica e Solidária tem a cara da agricultura familiar e o jeito especial de cuidar da terra e das pessoas que só agricultores familiares têm. Assim, nesses quatro anos de história a feira ficou conhecida e ganhou visibilidade em toda a região.

As dificuldades da vida no campo e as desigualdades enfrentadas, especialmente pelas mulheres, levaram Fafá a se dedicar à militância no movimento de mulheres trabalhadoras rurais. Sua experiência de vida tem ajudado a outras mulheres a perceberem o importante papel que exercem na sociedade, família, na produção e na organização social da comunidade. Sempre acreditei que é no meio do povo que agente arruma solução para os problemas. Hoje me sinto uma pessoa feliz e defendo com mais verdade a prática agroecológica. Já não sei mais o número de áreas que conheci nem de quantas visitas recebi aqui no Jenipapo. O trabalho não pára, por onde eu passo apanho saco plástico para fazer mudas e troco sementes, conta ela.

A agroecologia chegou para ficar e transformar a vida dessa trabalhadora rural pois sua prática, além de produzir alimentos saudáveis e preservar o meio ambiente, está tornando a vida no campo mais justa e solidária.





# PRODUÇÃO ORGÂNICA E RENDA NA AGRICULTURA FAMILIAR

A experiência de Jair no cultivo de alimentos saudáveis



23

O assentamento Batalha está localizado no município de Trairi, região norte do estado do Ceará. Lá vivem aproximadamente 110 famílias agricultoras, que tiram seu sustento da agricultura e da criação de pequenos animais e estão mostrando através da produção em suas unidades produtivas, a importância da Reforma Agrária para a vida dos trabalhadores e trabalhadoras rurais que produzem alimentos.

Com o apoio do CETRA, em 2004, um grupo formado por famílias do assentamento começou uma experiência com horta coletiva. Juntos identificaram a área, participaram de atividades de formação, construíram os primeiros canteiros, semearam e colheram. Com o tempo e os resultados da experiência, alguns agricultores decidiram ampliar a produção, levando essa experiência de manejo para suas unidades familiares. Desse grupo, participou desde o início, Jair Tabosa Braga, que mora no assentamento com sua esposa Maria e seu filho Joelson.

Jair conta que antes dessa atividade só sabia lidar com roça e cajueiros. Lembra que no começo teve que enfrentar a descrença dos amigos que, ao passar em frente à horta, diziam para ele desistir daquilo.

Ao visitar outras experiências de agricultores que lidavam com horta, Jair foi adquirindo mais conhecimento e ganhando mais confiança e, aos poucos, foi aprendendo a adubar a terra, fazer cobertura morta, escolher as sementes e identificar a cultura que melhor se adaptava ao clima

da região. Do tempo que começou até agora muita coisa mudou, mas a produção continua sendo de base familiar e orgânica.

Jair não faz uso de agrotóxico, fertilizantes químicos e também não pratica queimada. Para adubar os canteiros e pomares, usa esterco de gado, de galinha, bagana e restos de gravetos e de folhas secas. Ele mesmo faz o composto orgânico para enriquecer a terra e diz que a receita é misturar esterco, folhas seca, mato verde, deixar na sobra. O passo seguinte é por em camadas o esterco e as folhas, formando pequenas montanhas com cerca de um metro de largura por dois de comprimento o que favorece a presença de oxigênio. Ele lembra que é preciso regar com frequência. O composto fica pronto e pode ser utilizado após dois meses.

Nos 18 canteiros distribuídos em 40 metros em que Jair trabalha, se encontram cebolinha, coentro, tomate, pimentão, alface e pimenta, consorciados com mamão, banana, ata, graviola e a plantação de mandioca.

As verduras e frutas são consumidas pela família e comercializado na comunidade ou uma vez por mês, comercializadas na Feira Agroecológica do município do Trairi. Depois da criação desse novo espaço de comercialização, Jair pensa em ampliar os canteiros para aumentar a produção. Para isso planeja acessar o Fundo Rotativo Solidário, um projeto desenvolvido pela Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as e Solidários/as do Território de Itapipoca com apoio do CETRA. Esse crédito está disponível para agricultores familiares da região que desejam investir em suas unidades produtivas.

Jair vê muito valor na atividade que realiza. Seu empenho e dedicação nessa atividade contribuíram fortemente para melhorar sua produção e a qualidade de vida de sua família. No assentamento todos conhecem sua experiência e já consomem suas verduras. Jair conta que de vez em quando recebe visita de grupos de agricultores e agricultoras acompanhados de técnicos para conhecerem sua unidade produtiva e trocarem experiências.





# SABER POPULAR E TECNOLOGIA SOCIAL PARA CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO

## Experiência do quintal agroecológico da família de Mazinha e Luzimar



25

**M**aria Irismar, a Mazinha e seu esposo Luzimar vivem com três dos seus sete filhos, Moisés, Antônio e Gildeone, na comunidade da Lagoa do Juá distante 35 quilômetros da sede do município de Itapipoca, região noroeste do estado do Ceará,

A história de vida dessa trabalhadora rural passa pelos movimentos pastorais da igreja católica que tiveram papel importante em sua militância. Marcante também foi o incentivo de sua amiga Dalva, quanto ao seu envolvimento nas ações de organização da comunidade a partir das Comunidades Eclesiais de Base, conhecida por CEBs e do movimento de mulheres rurais. Esse apoio foi essencial para que ela entrasse na luta por justiça e direitos e nela permanecesse.

Desde 1998 Mazinha concilia a vida na família, suas tarefas domésticas, o trabalho de agricultora com as atividades que realiza como agente de saúde no município. Hoje ela é responsável pelo acompanhamento a 35 das 90 famílias da comunidade. Nessa profissão, Mazinha conseguiu unir o que gosta de fazer, somando seu conhecimento popular de agricultora com outros saberes referentes à saúde, a alimentação, a fé e a política.

Em 2007 Mazinha participou do curso de formação de Agentes multiplicadores e multiplicadoras em agroecologia, realizado pelo CETRA na região de Itapipoca. Visitando experiências e ouvindo as histórias de agricultores e agricultoras, começou a conhecer a prática baseada nos princípios da Agroecologia. No seu quintal de 1 hectare ela cultivava fruteiras diversas a partir de sementes trazidas dos intercâmbios, nessa área se encontram plantas desconhecidas de espécies típicas da região que já não eram mais encontradas por lá. Com as informações do curso e os novos saberes acumulados, logo deixou de fazer uso de queimadas e passou a reaproveitar a água do banho para aguar as plantas. Ela conta que a cada dia o banho se dar em um lugar diferente, justamente para que a água não seja desperdiçada e ofereça um pouco mais de umidade a terra. Para proteger melhor o solo e conservar a água por mais tempo na terra. Nesse mesmo sentido, ela também valeu-se da palha de carnaúba para proteger o pé de cada planta.

Andando ao redor da casa, observa-se a existência de frutíferas como mamão, banana, coco, manga, acerola, siriguela, caju, goiaba, ata, urucum e espécies medicinais como meracilina, corama, malvarisco, cidreira, tançagem, capim santo, mastruz, agrião, babosa, insulina, hortelã, manjeriço, gergelim. Nesse mesmo espaço estão também às plantas ornamentais como a papoula, a bananeira de salão, a cara de cavalo, a espada de São Jorge e a língua de sogra. O gergelim, em muitas comunidades era mais usado como recurso medicinal, mas hoje é incorporado à alimentação, ensina Mazinha.

Mazinha conta que no começo lutou muito. As pessoas da comunidade não acreditavam nessa nova forma de praticar agricultura

e até em sua própria casa encontrou resistência e teve que provar que o que estava fazendo era necessário e dava certo. Moisés, um de seus filhos, também fez o curso de agentes multiplicadores em agroecologia e juntos enfrentaram o descrédito de todos e o desafio de adotar essa prática em seu quintal. Hoje, a situação é bem diferente nas relações e na compreensão da realidade, pois, a partir da atuação como delegado sindical na comunidade, Luzimar, seu marido, passou a reconhecer a importância do trabalho desenvolvido pela esposa e pelo filho.

Para a família, as maiores dificuldades se constituem da falta de terra e a escassez de água. Essa situação começou a melhorar quando foi construída, ao lado da casa, uma cisterna de placa pelo P1MC. A água armazenada é utilizada para o consumo humano e evita o esforço de caminhar uma légua para conseguir água potável, conta Mazinha. Nessa comunidade foram construídas 66 cisternas de placa para guardar água para consumo humano durante o verão. Para a família a qualidade de vida melhorou muito depois da vinda da cisterna.

O casal Mazinha e Luzimar está animado e acredita que a situação vai melhorar ainda mais, pois a família foi beneficiada com uma cisterna calçadão, outra tecnologia social desenvolvida pela ASA através P1 + 2, projeto que significa uma terra e duas águas, o que possibilitará o armazenamento 52 mil litros de água da chuva para a produção. Assim como a cisterna de placa, essa é uma tecnologia social adaptada às necessidades das famílias agricultoras do semiárido. A família vai utilizar a água para diversificar e manter a produção do quintal durante todo o ano e assim, melhorar a alimentação e a saúde da família, a partir do consumo de alimentos saudáveis.

É do quintal diversificado que Mazinha colhe as ervas necessárias para temperar alimentos e preparar os remédios caseiros que a comunidade prefere usar quando apresenta algum sintoma de doença. Mazinha aprendeu que os seus saberes populares são essenciais para a prática agroecológica e em suas andanças faz questão de compartilhar esse conhecimento.

Entre tantas receitas, ela ensina duas. A primeira é preparada com as folhas da malva corama e é indicado para inflamações e gastrite. O primeiro passo é lavar bem as folhas, depois triturar no pilão ou bater no liquidificador e acrescentar água. Essa mistura deve ser consumida três vezes por dia. A outra receita é o lambedor, indicado para tratamento de gripe. Ela é preparada com cascas do jatobá, angico e aroeira. O primeiro passo é lavar bem as cascas, colocar numa panela com uma quantidade de água e de açúcar e levar ao fogo baixo. Antes de virar mel, acrescentar algumas folhas de malva, agrião ou malvavisco. Tomar três vezes por dia.





# CONSTRUINDO NOVOS HORIZONTES PARA A AGRICULTURA FAMILIAR

## A experiência da família de Raimundo Patrício na produção agroecológica



27

**N**o Assentamento Novo Horizonte, localizado a 4 quilômetros do Município de Tururu, região norte do estado do Ceará, vivem 112 famílias agricultoras. O assentamento foi criado em 22 de dezembro de 1997 por meio da organização, união e resistência de homens e mulheres que juntos transformaram o sonho coletivo em realidade. Conquistaram a terra para viver, criar seus filhos, produzir e proteger.

A história do assentamento é também a história da família de seu Raimundo Patrício. Na terra que ajudou a conquistar, ele vive com três de seus quatro filhos: Natalia, Regis e Nayara, a neta Nicole, o genro Júnior e sua companheira de vida e trabalho, Maria Conceição, a Ceixa, como é conhecida por todos.

Seu Raimundo Patrício cresceu trabalhando na terra. Assim como fizeram seus pais, ele também sustenta sua família com o trabalho da agricultura. Entretanto o tipo de agricultura que seu Raimundo pratica hoje é diferente daquela que adota o uso de agrotóxico, explora as riquezas da terra e depois a abandona. Para esse agricultor essa situação ficou para trás e em suas áreas de produção, a história é outra.

O jeito novo de produzir cuidando da terra começou com sua chegada ao assentamento Novo Horizonte e se somou às famílias que já vivem ali há várias gerações. Seu Raimundo lembra que participou junto com outros assentados e assentadas de muitos momentos de formação e intercâmbios, nos quais aprendeu a valorizar seus conhecimentos e a aproveitar melhor os recursos naturais que estavam disponíveis. Foi assim que deixou de praticar queimadas e passou a aproveitar as folhas secas para cobrir e proteger a terra, fazer e compostagem orgânica e produzir seu próprio biofertilizante. Tudo com material encontrado na natureza.

Ele ensina que para fazer a compostagem é muito simples. Basta separar as folhas secas, o esterco de animais, restos de alimentos, cascas de frutas escolher um local e colocar camada sobre camada de cada produto reservado para este fim, até a uma altura média de um metro e fazer o manejo, aguando duas vezes por dia, durante 45 dias. Após cerca de dois meses o composto está pronto para

ser utilizado na horta e pomares.

A família de seu Raimundo Patrício trabalha em três pequenas áreas que somam aproximadamente 2 hectares, onde são produzidos os alimentos que vão para a mesa da família e são comercializados nas feiras da região. É curioso ver a maneira planejada como seu Raimundo trabalha, unindo uma diversidade de atividades em volta de sua unidade de produção. Na primeira área, ele colhe o que cultivou no período do inverno como feijão, cana, milho, macaxeira, urucum, banana, mamão, pimenta de cheiro e jerimum. Durante os meses de verão a colheita é voltada para as frutas tais como o caju, a manga e a banana.

Na segunda área, está uma mandala coletiva, projeto apoiado pelo MST, onde trabalham três famílias. A mandala é um sistema de produção em forma de círculo, desenvolvida geralmente em áreas pequenas, para produzir alimentos com poucos recursos. Seu Raimundo explica que no centro fica sempre a água que é bombeada para os seis círculos, irrigando os canteiros. No centro tem um tanque onde ficam patos e peixes. Por exemplo, no primeiro círculo são produzidas hortaliças para o consumo familiar, já os demais são destinados à criação animal, plantação de fruteiras, de roça e de espécies nativas para reflorestamento. A produção em círculo procura aproveitar os recursos disponíveis, integrar a produção e concentrar o trabalho num único espaço, diminuindo assim, o esforço físico do agricultor.

Seu Raimundo explica que a mandala do assentamento segue as mesmas regras, mas o grupo fez algumas adaptações de acordo com as suas necessidades. Hoje, ele e sua companheira Ceíça produzem coentro, alface, pimentas de várias espécies, pimentão, couve manteiga, berinjela, tomate, banana, mamão, jerimum e macaxeira. O trabalho da horta é a atividade que mais integra a família. Esse serviço sobra para todo mundo, conta sorrindo seu Raimundo Patrício.

A terceira área é o quintal da família. Lá estão às fruteiras como a ata, goiaba, graviola e a área de cajueiros. Integrado a esse espaço estão às galinhas e o curral das vacas. De tudo um pouco a família produz: leite, ovos, hortaliças e frutas. A coisa mais importante que eu acho é a nossa saúde graças a Deus e a essa alimentação, a gente não vive em hospital ou tomando comprimidos, diz seu Raimundo com satisfação.

Desde 2006 a família comercializa parte de sua produção na Feira Agroecológica e Solidária de Itapipoca. O convite para participar veio de sua irmã dona Graça, multiplicadora em agroecologia e fundadora da feira. Comecei observando e só depois levei meus produtos. A feira é uma ótima idéia, eu não vou pra feira, eu faço parte da feira, confirma seu Raimundo.

Além da Feira, seu Raimundo e outros agricultores e agricultoras da região participam da Rede de Agricultores/as Agroecológicos/as e Solidários/as de Itapipoca. Na Rede, eles trocam conhecimentos, fazem intercâmbios e constroem estratégias para divulgar as experiências. Seu Raimundo diz não vê outra saída para o agricultor, ou ele se especializa em agroecologia e pelo menos começa a produzir orgânico ou não vai melhorar de vida.

Seu Raimundo é um agricultor que sempre esteve envolvido em processo de organização e já foi presidente da associação do Assentamento e atualmente é suplente de Secretário de Políticas Agrícolas e Meio Ambiente do Sindicato de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Tururu. O envolvimento em várias atividades ligadas a agricultura, seja na produção ou na organização, deixou mais forte a relação desse agricultor com o local onde ele escolheu para viver com sua família.

Seu Raimundo e Ceíça compartilham o cuidado com a casa e a produção. Estão juntos na hora de cuidar da família, preservar os recursos naturais e produzir alimentos saudáveis.





# A AGROECOLOGIA DESPERTA O INTERESSE DA JUVENTUDE PELA AGRICULTURA FAMILIAR

## A experiência de Romário como multiplicador agroecológico



29

**R**omário, 18 anos é um jovem agricultor engajado no movimento da agroecologia e vive na comunidade Sítio Coqueiro, uma das doze que formam o Assentamento Maceió, localizado no litoral do município de Itapipoca, norte do estado do Ceará. Está entre os distritos de Baleia e Marinheiros.

Ele é membro de uma família numerosa e é o filho mais velho de seu Antônio Raimundo, conhecido por Nenê e Dona Francisca Alves, conhecida por Gilda. Romário têm sete irmãos que são Rogelma, Rojane, Rejeliane, Robério, Régila, Maria e Roselena.

O jovem herdou de seus pais o gosto e o interesse pela agricultura. Porém, a partir de 2006 quando participou do Curso de Agentes Multiplicadores em Agroecologia realizado pelo CETRA em Itapipoca, seu interesse por uma outra forma de fazer agricultura foi despertado. O jovem agricultor conta que muitas das práticas que viu no curso já eram vivenciadas na área produtiva de sua família. Ele diz que seu pai não queimava todo espaço para plantar, sempre deixava uma parte conservada. Esse hábito é muito diferente do praticado pela maioria das pessoas da comunidade que prefere deixar a terra limpa para o cultivo.

A família de Romário já desenvolvia algumas práticas agroecológicas, porém não sabia que esse era nome adotado. Para ele o fundamental na agroecologia é a experimentação e isso, tanto ele quanto seu pai já fazem. A participação no curso trouxe outra visão da agricultura para esse jovem, que procura influenciar através de sua prática o restante da família, principalmente quando o assunto é a produção de alimentos saudáveis e a preservação da natureza.

Romário começou praticando no quintal o que estava aprendendo no curso. Diz que antigamente as folhas eram queimadas para todo o terreno ficar limpo. Percebeu que o que as pessoas chamavam de limpeza, na verdade era terra morta, portanto, sem fertilidade. Afirmo que manter as folhas sobre a terra é importante para protegê-la e deixá-la mais rica de nutrientes, com mais vida. Essa atitude de deixar folhar e gravetos sobre a terra, evitando assim, a exposição excessiva ao sol e a perda de água passou a ser uma prática adotada por toda família.

Através dos intercâmbios realizados durante o curso, Romário conheceu outras áreas de agricultores e agricultoras. Durante as visitas teve oportunidade de observar diretamente as experiências de manejo agroecológico, de agroflorestas, os quintais produtivos e as tecnologias sociais desenvolvidas

por agricultoras e agricultores familiares. Ao conhecer de perto cada experiência, a vontade de praticar agroecologia só crescia, explica ele.

A agroecologia é uma forma de vida, por isso, aos poucos foi envolvendo toda família, pois não bastava que só ele a praticasse, era necessário a participação de todos da casa. Assim, a forma convencional de fazer agricultura foi ficando para trás na experiência de Romário. Ele afirma ter rompido com uma cultura antiga e lembra que quando tinha 10 anos viu o seu avô queimando uma grande área e aquela imagem ficou registrada em sua memória. Mas graças às oportunidades que teve aprendeu a diferença e desse modo acredita que a agroecologia só apresentará resultado mais visível com o passar do tempo. Romário acredita que se não tivesse iniciado sua experiência, estaria utilizando as práticas de seu avô.

A família vive de atividades ligadas a agricultura e pecuária de onde tira seu sustento e preserva suas tradições. Os homens dedicam-se ao cultivo agrícola desde a preparação da terra, à pesca, aos animais de maior porte. As mulheres, além dos afazeres domésticos, dos cuidados com as hortas, animais domésticos, abastecimento da casa com água, produzem renda de bilro, uma tradição no litoral do Ceará.

Outra atividade comum na região que envolve muitas pessoas e chama atenção é a farinhada por envolver muitas pessoas de diferentes gerações. Num dia combinado as famílias da comunidade se reúnem na casa de farinha. Essa iniciativa costuma reunir aproximadamente 40 pessoas, entre homens e mulheres, adultos e jovens. Dessa tradição familiar que tem início com os índios, primeiros habitantes da região, a mandioca é transformada e dessa transformação é produzida a farinha, a goma para a tapioca e beiju e outros produtos que compõem a culinária da região. A farinhada é um ritual tradicional que dura uma semana, dependendo da produção de mandioca por família. É um trabalho coletivo, um espaço de encontro e de conversa entre as pessoas e dela participam além da família, outras pessoas da comunidade. É uma troca. Cada família que faz sua farinhada envolve outras, num processo intenso de participação e solidariedade.

Romário e sua família trabalham em três cercados: um de cajueiro, outro de coqueiro e o terceiro é o quintal aonde são cultivadas fruteiras como, siriguela, banana, acerola, goiaba, ata, manga, graviola, urucum e abacaxi. Animais são criados no mesmo espaço como as galinhas, capotes, perus e ovelhas. Ao redor do quintal, também são cultivadas plantas ornamentais de onde brotam lindas flores as quais estão sob os cuidados das mãos das irmãs de Romário.

Além das atividades na agricultura, esse jovem se dedica a atividades de apicultura. Ele faz parte de um grupo de seis pessoas que desenvolvem essa atividade na comunidade. O mel produzido é consumido pela família. Ele conta que hoje não se tem mais aquela idéia de que o mel serve só para remédio. O mel na compreensão de Romário, é um ótimo alimento e pode ser consumido puro, em sucos, pães, em receitas de bolos, adoçando café, leite, chá e por aí vai.

Para Romário apicultura e agroecologia estão juntas e foi com essas práticas que a área onde está o apiário começou a ser reflorestada. Ali se encontram espécies frutíferas e nativas da região, como o pau ferro, mofumbo, marmeleiro, pau d'arco, catigueira, murici, ubaia, ameixa do mato, jatobá, cajueiro entre outras.

Os sonhos de Romário estão ligados à sua família e à agricultura. Ele, com o incentivo do Projeto Quintais Para a Vida, planeja ampliar os canteiros do quintal da casa e fazer uma horta bem diversificada, primeiro para satisfazer as necessidades da família e segundo comercializar na comunidade para melhorar a renda familiar, mas ele lembra que a produção do quintal já é vendida pela vizinhança, principalmente ovos e frutas.

Esse jovem procura transformar sonhos em realidade e faz planos para seu futuro. Espera no próximo ano cursar a Escola Agrícola e com isso colaborar mais com outros agricultores de sua região. Os caminhos que Romário escolheu percorrer lhe aproximam mais das coisas da terra e de sua gente. A vida de quem mora na cidade é diferente, aqui no Coqueiro a gente troca favor, respeita as pessoas e todos se conhecem. Por isso não tenho vontade de sair daqui, conta Romário, com brilho no olhar.

Se o gosto pela agricultura Romário herdou dos pais, a agroecologia como uma forma de vida, ele é que está ensinando. O que faz meu amor pela agroecologia aumentar é esse apoio de minha família e, principalmente, a confiança do meu pai e da minha mãe, até mesmo o meu avô já presta mais atenção naquilo que a gente faz por aqui, diz Romário, com orgulho.





## QUEM NÃO PLANTA E NEM CRIA NÃO TEM ALEGRIA

### A experiência familiar de Seu Raimundo Diniz e Dona Rosa na produção diversificada de alimentos agroecológicos



**S**eu Raimundo Diniz Guedes, mais conhecido como Bebê e sua esposa dona Rosemeire André da Silva Guedes, conhecida por Rosa, vivem com três de seus cinco filhos, Rochele, Rogério e Rayane na comunidade de Gengibre, localizada a 12 quilômetros da sede do município de Trairi, região da costa oeste do estado do Ceará.

O casal chegou à comunidade no ano de 1975. Seu Raimundo lembra que há trinta e seis anos atrás a vida na comunidade era bem diferente do que é hoje. Naquele tempo não existia estrada, o acesso era difícil e o único transporte utilizado pelas pessoas era cavalo, jumento ou burro. Daquele tempo para cá muita coisa mudou, inclusive o jeito da família praticar agricultura.

O cuidado da família com o solo, as sementes, a água e os animais nasceu da própria observação junto à natureza. Foi a partir dessa prática de respeito que seu Raimundo começou a fazer agricultura agroecológica. O quintal foi sua principal escola.

Os filhos foram criados com o resultado de trabalho na agricultura e a eles foi ensinada a importância de trabalhar com a terra e com a criação de animais. Foi ao lado dos pais, nas atividades do dia a dia, que os filhos de dona Rosa e seu Raimundo Diniz aprenderam a valorizar o que fazem. Seu Raimundo conta que todo mundo da família cuida de tudo, ninguém emprega mão de obra de fora, pois ele aprendeu que na agricultura as pessoas de casa têm que fazer de tudo um pouco. Foi assim que seus filhos deram seus primeiros passos. Mas a educação escolar também é muito importante nessa família. Os pais se orgulham do interesse que seus filhos têm pelos estudos e pelos cuidados com a produção da família.

A família trabalha em duas áreas. A primeira é o quintal de aproximadamente 3 hectares e a outra área fica em frente de casa e tem 17 hectares. No quintal, é cultivada uma variedade de fruteiras como goiaba, cajarana, acerola, siriguela, laranja, caju, banana, tangerina, mamão, tamarindo, coco, cana, ata e manga, onde também se encontra macaxeira, tudo integrado à criação de galinhas, porcos, ovelhas e umas poucas cabeças de gado.

Na área maior estão a horta, as colméias e um espaço preservado de mata nativa, aonde se encontram espécies como o marmeleiro, mororó, pau ferro, quina-quina, imburana, ameixa e outros, utilizados, principalmente, como pasto pelas abelhas. Seu Raimundo Diniz começou a praticar



apicultura há três anos, depois que participou de um curso. No primeiro ano com 10 caixas colheu 370 litros de mel. Atualmente com 60 caixas, colhe em média mil e seiscentos litros ao ano. As floradas mais comuns são de sabiá, marmeleiro e guabiroba. A diversidade de espécies da flora local garante boa produção de mel o ano inteiro, afirma o agricultor. A produção foi tão significativa que no ano de 2008, parte do mel colhido foi comercializada para a CONAB e a outra foi vendida para comerciantes dos municípios vizinhos.

Seu Raimundo diz que aprendeu a trabalhar com a produção de verduras com seus pais. Ele lembra que naquela época o trabalho era mais pesado do que hoje, principalmente porque usavam técnicas convencionais. Ele dá exemplo do uso das queimadas. Sua prática hoje é completamente diferente e totalmente agroecológica. A horta da família chama atenção pelo cuidado e pela diversidade. Lá são cultivados tomate, pimentão, berinjela,

cebolinha, coentro, couve, alface, rúcula, repolho, maxixe, batata doce, quiabo, gergelim, girassol e flores por todos os lados. Já a água para as hortaliças vem de uma pequena barragem construída pela família. Eles contam que a maior dificuldade é enfrentada nos anos de pouco inverno, nesse caso, a produção de verduras é quem sofre mais.

A família procura produzir de tudo para satisfazer suas necessidades. Ovos, farinha, goma, mel, carne, leite, queijo, manteiga, feijão, milho, frutas, raízes e verduras. Seu Raimundo conta que sem dinheiro ninguém come, mas com produção em casa ninguém passa fome.

Hoje, parte da produção da família é comercializada nas Feiras Agroecológicas e Solidárias dos municípios de Itapipoca e Trairi. Foi seu Luiz Gonzaga e Zé Júlio que convidaram seu Raimundo Diniz e Dona Rosa para venderem seus produtos nesse espaço especial. Desde então, o casal manteve sua participação nas feiras vendendo sua produção de hortaliças, ovos, frutas, queijo, cocada, manteiga, bolos e doce de leite. Tudo fresquinho, produzido com cuidado e sem agrotóxico. Para demonstrar sua satisfação com o resultado do trabalho da família, ele, seu Raimundo, relembra o seu pai que dizia que quem não planta e nem cria não tem alegria.

E foi assim, comercializando na feira que seu Raimundo e dona Rosa conheceram as experiências de outros agricultores e agricultoras que produzem de forma agroecológica. Atualmente eles estão participando de uma formação promovida pela Rede de Agricultores Agroecológicos e Solidários com a assessoria do CETRA. Através da Rede, também acessaram o Fundo Rotativo e com o recurso investiram na compra de galinhas.

A Rede é um espaço criado pelos agricultores e agricultoras agroecológicos da região de Itapipoca para a troca de conhecimentos e de experiências. Ela é, ao mesmo tempo um lugar de conversa e de ação. Ação coletiva e solidária de agricultores e agricultoras que juntos estão defendendo seu modo de produção e seu jeito de viver.

A lição que esses agricultores deixam é produzir com alegria, respeito à natureza e em família. É da união que eles encontram forças para superar as dificuldades do dia a dia e produzir alimentos saudáveis. Essa é a história de Seu Raimundo Diniz, o seu Bebê e dona Rosa, que se assemelha à experiência de muitos homens e mulheres que vivem da agricultura familiar nesse país.



# COMPARTILHANDO CONHECIMENTO AGROECOLÓGICO

## A experiência de Zeza como multiplicadora



33

O Assentamento Maceió está localizado a cerca de 60 quilômetros do município de Itapipoca, na região norte do estado do Ceará. São mais de 5 mil hectares onde vivem aproximadamente 800 famílias. O Maceió é terra de gente corajosa que, com união e organização conquistou seu espaço de vida, seu pedaço de chão para viver e trabalhar. São pescadores, algueiras, agricultores e agricultoras, rendeiras e artesãos, comerciantes, professores e professoras, agentes de saúde, estudantes, gente que luta para preservar seu modo de vida na terra e no mar.

Na comunidade Sitio Coqueiro, uma das 12 que formam o assentamento, vive a família de Maria José Martins Alves conhecida por Zeza e seu marido Raimundo Filho dos Santos, que atende pelo apelido de Pequeno e seus três filhos - Bárbara, Gustavo e Otavio, além de Yolanda e a pequena Mariane, parentes próximas da família.

A casa da família é cercada de verde por todos os lados e com crianças brincando no terreiro. Zeza e Pequeno vêm realizando o seu projeto de vida. A história dessa mulher enquanto agricultora agroecológica começou a partir do ano 2004 quando ela participou do curso de Agentes Multiplicadores em Agroecologia realizado em Itapipoca pelo CETRA. Antes do curso, ela não gostava de se envolver em nenhum movimento e não entendia porque o Pequeno dedicava tanto do seu tempo para participar de reuniões nas comunidades. Mas o conhecimento leva a gente a pensar as coisas de maneira diferente. No curso comecei observando, aí pensava: será que se eu tentar vai dar certo, recorda ela sorrindo.

Foi assim que começou a experimentar algumas práticas agroecológicas em seu quintal de quase dois hectares. Ela lembra que naquele tempo a terra era solta. Assim, seu primeiro passo foi deixar de queimar e cobrir toda a área com folhas secas e gravetos. A terra precisa de roupa para se proteger assim como nós, explica Zeza.

As visitas de intercâmbio realizadas no decorrer do curso e o incentivo da equipe técnica do CETRA estimularam a experimentação que foi transformando aos poucos o quintal da família. Hoje na área são produzidas diferentes variedades de fruteiras como banana, mamão, abacaxi, coco, siriguela, acerola, araticum, laranja, sapoti, açaí, urucum, goiaba, carambola, ata, caju, manga, pitanga entre outras. São cultivados no mesmo espaço milho, feijão, urucum, gergelim, mandioca e uma diversidade de plantas medicinais e espécies nativas. São mais de 60 variedades de plantas. Zeza explica que de vez em quando é necessário fazer um desbaste, uma poda, para entrar sol na área, pois quando as plantas crescem demais dificultam a entrada de luz solar no ambiente.



O manejo agroecológico do quintal de Zeza, inclui a criação galinhas, gansos, ovelhas e abelhas. Zeza ainda faz parte do grupo de apicultores da comunidade. A produção do mel é usada para consumo familiar e outra parte é vendida na feira. Além valor nutricional e medicinal, o mel é utilizado por Zeza como matéria prima na confecção de sabonetes e cremes, muito procurados pelos consumidores da feira.

A maior parte dos alimentos que vão para a mesa da família vem do quintal e outra parte é comercializada na Feira Agroecológica e Solidária de Itapipoca. Na barraca de Zeza são vendidos sucos, bolos, tapioca, frutas da época, coco, ovos de galinha caipira, hortaliças, colorau, mel e mudas de plantas variadas. A Feira é fruto da nossa organização. Ela é a soma do compromisso e a partilha de experiências. Na feira aprendi a ser solidária, cada um apóia e valoriza o outro. Ela é um investimento, mas o dinheiro não é o mais importante para mim. Quem sabe os meus filhos possam crescer cultivando a agroecologia, conta com orgulho Zeza.

Os agricultores que participaram do curso de multiplicadores em agroecologia e também aqueles que comercializavam na Feira se reuniram e juntos formaram a Rede de Agricultores e Agricultoras Agroecológicos e Solidários do Território de Itapipoca. Nos encontros realizados a cada três meses, agricultores e agricultoras e entidades parceiras, participam de intercâmbios, compartilham saberes e planejam formas de como multiplicar as experiências agroecológicas pela região a fora. Atualmente Zeza faz parte da coordenação da Rede e sua presença tem estimulado a participação de outras mulheres em espaços coletivos.

Através das visitas de intercâmbio, Zeza conheceu as experiências de agricultores e agricultoras dos estados da Paraíba, Piauí, Pernambuco e de Brasília. Durante todo o ano, ela também recebe em seu quintal agricultores de diferentes lugares e nesses momentos além das trocas de saberes, sementes e receitas, nascem novos laços, novas relações de amizade. Além disso, ela uniu a experiência de agricultora agroecológica com militância no Movimento de Mulheres Trabalhadoras Rurais. Eu amadureci sendo agricultora essa condição me trouxe consciência. Sai do meu mundo individual e fui dividir com mais pessoas, fala com orgulho.

A união de Zeza e Pequeno faz a diferença nessa história, principalmente quando o assunto é o cuidado com a família e a produção. Além de ajudar Zeza, ele trabalha como técnico agrícola estimulando outros agricultores a praticar agroecologia. O Pequeno acredita muito no que eu faço e isso me deixa mais forte, declara Zeza com satisfação.

O projeto de vida de Zeza é poder sustentar sua família com a produção agroecológica. Ela acredita que essa decisão é fundamental para a vida de sua família. Eu não me deixei seduzir pelos empregos das fábricas na cidade. Penso que como agricultora nunca vou ser uma desempregada. Todos os meus planos estão ligados à agricultura. Não me vejo fora dessa vida. Onde vivo, tem sentido e sentimento, afirma decidida Zeza.

A agroecologia promoveu o reencontro de Zeza com a agricultura. Hoje, ela e Pequeno compartilham o cuidado com as crianças, com a casa e com a produção do quintal. Juntos multiplicam conhecimentos e trocam sementes. Juntos sonham e contribuem com a construção de um mundo mais justo, solidário e sustentável.



## Realização:

**CETRA**



*desenvolvimento, sustentabilidade e solidariedade*

## Parceiros:

Rede de  
**AGRICULTORES/AS  
AGRECOLÓGICOS/AS**  
DO TERRITÓRIO DE ITAPIPOCA



## Apoio:



Ministério do Desenvolvimento Agrário  
Secretaria da Agricultura Familiar



Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador – CETRA  
Sede - Rua: Tibúrcio Cavalcante, 2953 - Dionísio Torres - Fortaleza - CE - Brasil  
CEP: 60125-101 - Fone: **(85) 3247-1660** - Fax: **(85) 3247-1659**  
Correio Eletrônico: [cetra1981@cetra.org.br](mailto:cetra1981@cetra.org.br) - [www.cetra.org.br](http://www.cetra.org.br)