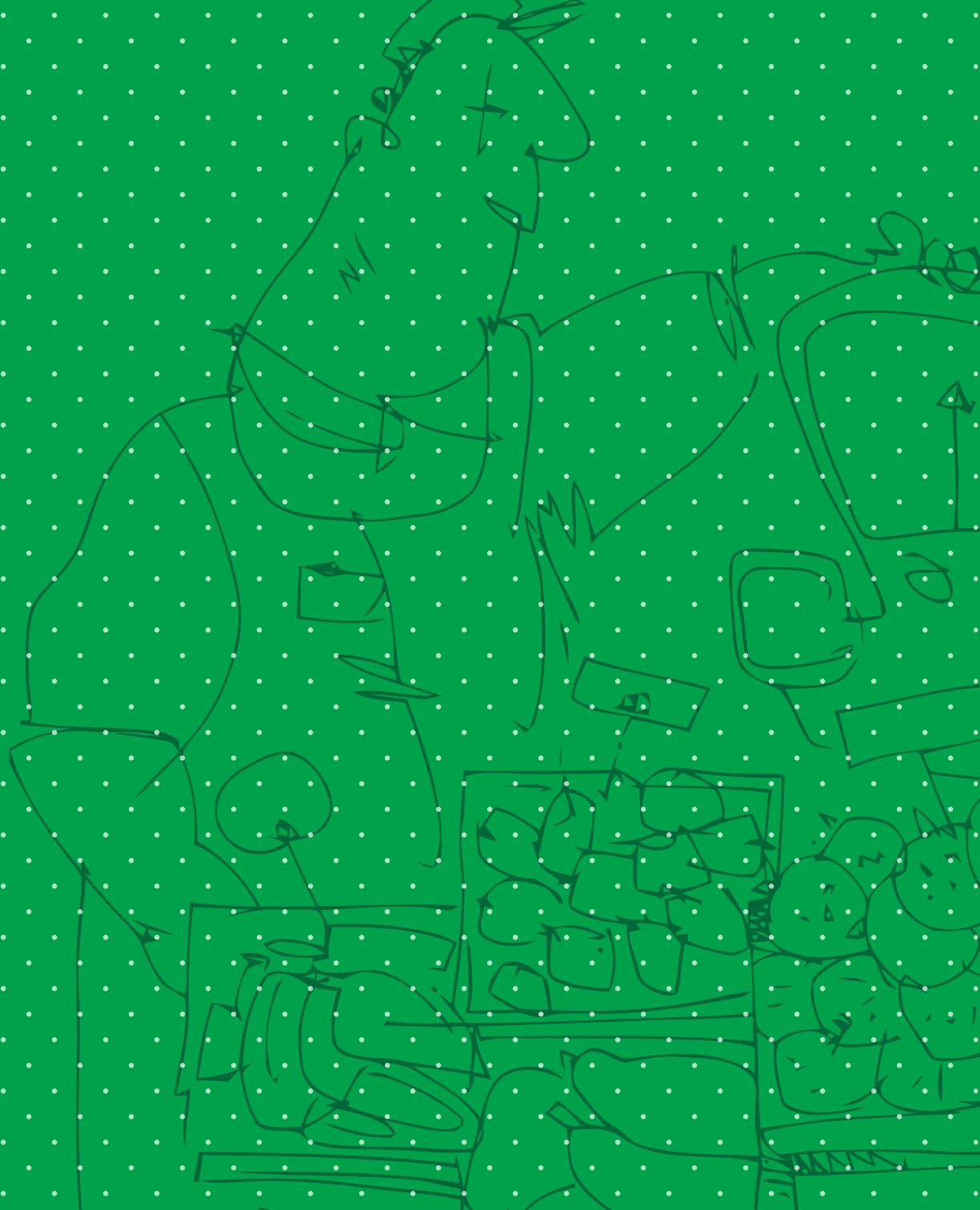
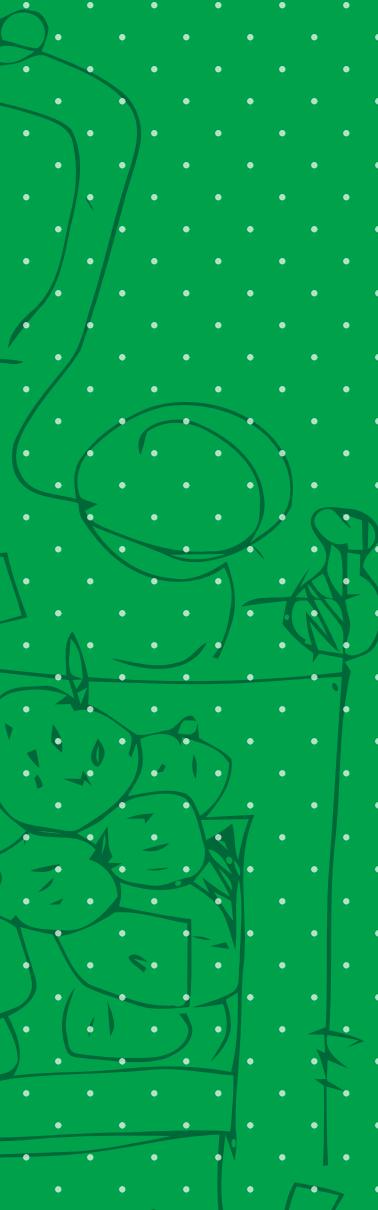




# DOS QUINTAIS PARA AS FEIRAS

Experiências de produção agroecológica  
e comercialização solidária no  
Semiárido Cearense





# DOS QUINTAIS PARA AS FEIRAS

Experiências  
de produção  
agroecológica e  
comercialização  
solidária no  
Semiárido Cearense

Ficha catalográfica: Elsa Jeronimo - Bibliotecária - CRB-3/847

Q7

Dos quintais para as feiras: experiências de produção agroecológica e comercialização solidária no Semiárido Cearense / Fortaleza: CETRA – Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador, 2014.

52p.:il.

1. Agricultura familiar 2. Agroecologia. 3. Feira agroecológica 4. Economia solidária.  
I. Título. II. CETRA.

CDD: 338.10981

# SUMÁRIO

Prefácio  
Introdução

## **Território Vales do Curu e Aracatiaçu**

Experiências – Trairi  
*Do chão do meu quintal – A experiência de Zé Firmino e Francisca Moreira*  
*O gosto do lugar de bem viver – A experiência familiar de Seu Vitô*  
É dia de Feira  
*Saberes e Sabores – A experiência da Feira Agroecológica e Solidária do Trairi*  
Receitas de dar água na boca - Bolo de Carimã  
Experiências - Paracuru  
*Um agricultor experimentador – A experiência de Raimundo Iran*  
*União, alegria e fatura na produção agroecológica – A experiência de Maria e Raimundo*  
É dia de Feira  
*Espaço de troca e comercialização solidária - A experiência da Feira Agroecológica de Paracuru*  
Receitas de dar água na boca - Pipoca de Sorgo  
Experiências – Amontada  
*Qualidade na produção de alimentos – A experiência familiar de Jacione e Vilani*  
Experiências – Paraipaba  
*O orgulho em produzir alimentos agroecológicos - A experiência familiar de Evandro Soares e Raquel*  
*Compartilhando saberes e produzindo alimentos agroecológicos – A experiência familiar de Elba Soares*

## **Território Sertão Central**

Experiências – Quixadá  
*Descobrimo a agroecologia a partir do quintal - A experiência familiar de Marcia e José Carlos*  
*Pelos caminhos do coração - Juventude , agroecologia e transformação social*  
*A experiência de Neto*  
É dia de Feira  
*Produção agroecológica e comercialização solidária no sertão - Experiência da*  
*Feira Agroecológica e Solidaria de Quixadá*  
Receitas de dar água na boca - Bolo de Milho e Doce de Leite  
Experiência – Senador Pompeu  
*Do quintal à feira agroecológica – Feira de São João dos Queiroz, Quixadá*  
Receitas de dar água na boca - Bolo Chapéu de Couro  
*Produtos saudáveis direto de agricultores e agricultoras - Feira Agroecológica de Senador Pompeu*  
Receitas de dar água na boca - Doce de Mamão  
Expediente

# PREFÁCIO



O 3º Caderno de Sistematizações com o tema: Dos quintais para as feiras – experiências de produção agroecológica e comercialização solidária no Semiárido cearense oferece aos/as leitores/as a oportunidade de vivenciar todos os sentidos, conhecer resultados de experiências nas quais muitos saberes são integrados e, o mais belo, ouvir agricultores/as e consumidoras/es no cotidiano dos quintais e das feiras. Estas pessoas, de forma organizada, estão resistindo a um modelo padronizado de produção e consumo e lutando para construir uma nova forma de vida baseada no respeito às pessoas e ao meio ambiente. Demonstram, ainda, que é possível desenvolver uma convivência com o semiárido, relatando que mesmo no período da estiagem mantiveram a feira funcionando.

Este caderno apresenta os resultados de um projeto envolvendo os quintais, com o uso da tecnologia Produção Agroecológica Integrada e Sustentável - PAIS e as feiras de agricultura familiar, a partir dos princípios da agroecologia e da socioeconomia solidária. O projeto, cujos resultados são aqui relatados, por sua vez, complementa um anterior. Aliás, essa é uma marca registrada do CETRA: dar continuidade aos projetos e integrá-los transformando sonhos e utopias em realidade.

Os cheiros da terra molhada, do coentro colhido e cortado, dos perfumes das flores que vêm no vento do sertão e do mar; o som do crepitar do fogão a lenha, das conversas no quintal, do piar de pintos e galinhas, da água que se derrama nas plantações, da música da feira, dos risos; as cores do céu, das plantações, do mel, das variadas frutas, verduras e legumes; o sabor dos bolos, tapiocas e doces; as texturas das folhas, das palhas de milho, das toalhas alvas e bordadas, estão em cada página e nos trazem a diversidade da agricultura familiar.

A soberania e a segurança alimentar e nutricional estão sendo construídas de forma integrada: a produção de alimentos – nos quintais e cozinhas, a comercialização – nas feiras, e o consumo – nas casas de quem produz e de quem compra. Observa-se a promoção da diversidade na alimentação e educação de paladares para alimentos locais – que estão sendo perdidos com a globalização das dietas e descaracteri-

zação das culturas alimentares mundiais, adotadas pelos supermercados e estabelecimentos de fastfood e reproduzidas em vários espaços: no rural e no urbano. Portanto, o projeto enfrenta os dois poderosos modelos dominantes e interligados, de produção e de consumo, que priorizam o lucro em detrimento da vida, que são doentios tanto para as pessoas como para o meio ambiente.

As trocas de saberes entre agricultores/as, técnicos/as e consumidores/as é um dos aspectos valiosos e está em muitas falas dos sujeitos que integram o processo. Está presente na fala do Chico Novo: “Começamos indo às reuniões dos feirantes de Itapipoca, porque lá eles estão organizados há mais tempo, a partir daí trouxemos a feira pra cá também”; de Jocione: “Andei em lugares que nunca tinha andado antes na minha vida”; da dona Tica: “Nós somos comerciantes e professores”; da Sinvalniza Queiroz, consumidora: “Eles tem um produto muito bom, transmitem o conhecimento agroecológico, enfim, eles trazem a sabedoria deles ao público”; do seu Iran, feirante e experimentador: A gente vem conversando, visitando outras feiras. “Ganhamos muito com a melhoria da renda, as amizades, conhecimento, daí os consumidores pedem que a gente venha mais dias e achamos que chegou a hora”; do Neto: “Agroecologia é uma nova qualidade de vida, atividade que transforma, pois é feita de coração, mesmo em um mundo do capitalismo dominante, conseguimos trabalhar uma economia solidária valorizando os laços familiares e o afeto, isso não tem preço”.

Os alimentos vendidos não possuem o status de meras mercadorias. Eles são consumidos pelas famílias, doados, trocados e vendidos e as pessoas que os produzem recebem, de forma integral, o pagamento pelo resultado do seu trabalho. Estes alimentos são limpos de agrotóxicos, transgênicos e, especialmente, são limpos de exploração humana. Desta forma, produzir os alimentos e comercializá-los na feira, restitui ao/à produtor/a todas as possibilidades de apropriação do resultado do seu trabalho.

Este caderno dá visibilidade ao desafio de melhorar e integrar políticas públicas na construção de sociedades rurais e urbanas mais saudáveis e solidárias. Quem não desejaria permanecer ou voltar para o campo se a elas tivesse acesso?

**Helena Selma Azevedo**

*Professora da Universidade Federal do Ceará e integrante da coordenação do Fórum Cearense de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional*

# INTRODUÇÃO



*“Fumo de rolo arreio de cangalha  
Eu tenho pra vender, quem quer comprar  
Bolo de milho broa e cocada  
Eu tenho pra vender, quem quer comprar  
Pé de moleque, alecrim, canela  
Moleque sai daqui me deixa trabalhar  
E Zé saiu correndo pra feira de pássaros  
E foi passo-voando pra todo lugar”*

**(Sivuca e Glorinha Gadelha)**

Embalado pela música “Feira de Mangaio”, o CETRA traz o 3º Caderno de Sistematizações, desta vez com o tema: Dos quintais para as feiras – experiências de produção agroecológica e comercialização solidária no Semiárido cearense. As narrativas que o compõem têm como cenário dois Territórios do Ceará: Vales do Curu e Aracatiaçu e Sertão Central, ambos contemplados pelos Projetos de Produção Agroecológica Integrada e Sustentável (PAIS) e Comercialização Solidária da produção Agroecológica de PAIS com apoio da Fundação Banco do Brasil (FBB) e desenvolvido pelo Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador (CETRA), ao longo dos anos de 2010 a 2014.

O Projeto de Produção Agroecológica Integrada e Sustentável (2010 -2012) apoiou a implantação de cento e cinquenta sistemas PAIS, uma tecnologia social que alia a criação de animais com a produção vegetal, observando a sustentabilidade econômica e ecológica e a otimização dos recursos naturais, o que resulta na minimização da dependência de energia não renovável. Trata-se de uma tecnologia geradora de renda para famílias agricultoras, possibilitando o cultivo de alimentos saudáveis, tanto para o consumo da família, como para comercialização.

Esse processo foi enriquecido com a metodologia institucional baseada nos princípios da agroecologia e socioeconomia solidária, utilizando como importantes instrumentais: a elaboração de mapas das unidades com as famílias, realização de visitas de intercâmbio, capacitações diversas, sistematização de experiências, encontros territoriais e assessoria técnica sistemática para transição agroecológica. Assim

sendo, ao longo desse período, foram observados os seguintes aspectos: o fortalecimento das unidades de produção, o aumento e a diversificação da produção para o autoconsumo e a retomada dos processos de organização comunitária, gerando assim maior autonomia das famílias agricultoras.

A partir desses resultados, a FBB apoiou o Projeto “Comercialização Solidária da Produção Agroecológica de PAIS” (2013/2014) voltado para o desenvolvimento de ações relacionadas à organização da produção para a comercialização de produtos. Para tanto, destaca-se, ainda, a formação dos (as) agricultores (as) no âmbito da comercialização e, como inovação, a proposição de jovens mobilizadores (as) (bolsistas) que atuam junto as suas comunidades, tanto no que diz respeito à produção agroecológica quanto na organização para a comercialização nas Feiras Agroecológicas e Solidárias.

São, portanto, os resultados dessas vivências compartilhadas por agricultores e agricultoras envolvidos no projeto que estão aqui sistematizados. Esta publicação é, na verdade, um convite para conhecer experiências de famílias, em especial, nos seus processos de comercialização solidária da produção agroecológica, advinda da tecnologia social PAIS. E, mais do que isso, conhecer as histórias de vida dessas famílias.

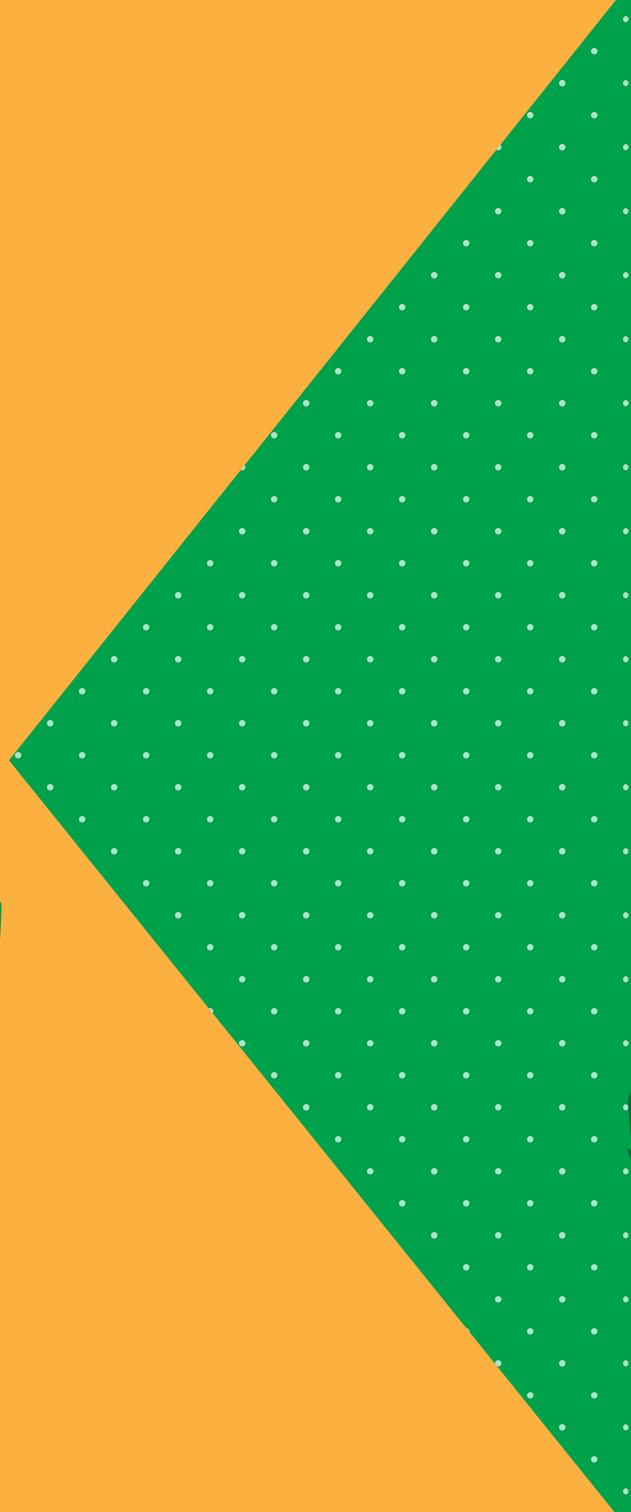
O leitor (a) ainda encontrará no caderno algumas receitas tradicionais relacionadas à região e à cultura local. Desse modo, as experiências aqui relatadas trazem os conhecimentos tradicionais de produção, consumo alimentar e comercialização que resistem ao dito “desenvolvimento” baseado na monocultura, no uso de agrotóxicos e na imposição de hábitos alimentares que não respeitam a biodiversidade e a cultura local.

As experiências aqui expostas revelam as inovações desenvolvidas pelas famílias agricultoras nos seus agroecossistemas, no contexto da convivência com o Semiárido, que afirmam a agroecologia como a base para o desenvolvimento rural sustentável e solidário.

Partilhar tais experiências e irradiar conhecimento agroecológico é mais uma forma de o CETRA contribuir para o reconhecimento e a valorização dos saberes tradicionais e, sobretudo, para fortalecer o modo de vida da agricultura familiar agroecológica. Nesse sentido, ressalta-se a imprescindível contribuição de organizações parceiras e com as quais celebramos as conquistas construídas na nossa trajetória institucional, como é o caso da Fundação Banco do Brasil.

O lançamento deste 3º caderno, no ano Internacional da Agricultura Familiar, é dedicado, pois, a todos os agricultores e as agricultoras do Semiárido brasileiro que, de seus quintais, têm alimentado suas famílias e ofertado para a sociedade alimentos saudáveis.

**TERRITÓRIO  
VALES  
DO CURU  
E ARACATIÁÇU**





# EXPERIÊNCIAS: TRAIRI

## Do chão do meu quintal

### *A experiência de Zé Firmino e Francisca Moreira*

A comunidade Oiticica fica a 10 km da sede do município do Trairi. Nesse simpático lugarejo, encontram-se canteiros produtivos, em forma de círculo, onde cheiro verde, cebolinha, coentro, alface dividem espaço com o galinheiro, tudo de modo circular.





Essa tecnologia social proposta pelo PAIS, cujo princípio consiste na agroecologia, um modo de produção que tem inspirado a vida de muitas famílias de agricultores do Semiárido. José Firmino de Sousa, ou Seu Zé Firmino como é conhecido, marido de Francisca Moreira, tem uma das unidades do PAIS mais conhecidas na região, devido principalmente ao capricho com que a família se dedica ao trabalho. Causa admiração o quintal que recebe sempre a ajuda de Auricélio, o “Lee”, como é chamado um dos filhos do casal.

Além do clima ameno do lugar, devido às árvores, principalmente pela presença de coqueiros, é possível notar a dedicação a esse lugar especial de experimentação de novas culturas, manejos e formas de produzir respeitando o Semiárido.

A experiência nesse lugar é inspiradora, tanto pelo cuidado com a produção, quanto pela transformação vivenciada pela família. “Pra mim tem sido uma satisfação ter recebido o PAIS. Eu tô feliz, porque eu não preciso mais de supermercado pra poder comprar os produtos, aliás, além de não precisar comprar, eu faço é vender”, conta Zé Firmino, aos risos, lembrando que já comercializou alface, coentro, coco, mamão, pimenta de cheiro e pimentão ali mesmo em sua casa. Para o agricultor, o segredo do sucesso é a qualidade do produto, já que todos em sua comunidade e localidades vizinhas sabem que seu produto não contém veneno: “Já tive problemas com algumas plantas aqui, mas eu uso defensivo natural, sempre, então as pessoas vem aqui comprar sabendo que é de qualidade” diz ele, orgulhoso.

A grande mudança com a chegada do PAIS na casa dessa família formada por dez pessoas, das quais oito são filhos, é a qualidade na alimentação. Com a produção agroecológica e a diversidade de produtos à mesa, Zé Firmino e Francisca puderam garantir a segurança alimentar dos filhos e filhas, já que antes tinham que comprar a maior parte dos produtos nas feiras e mercados da região. Além do alimento saudável, sem agrotóxico, há também a satisfação em consumir produtos cultivados em casa. “Hoje o cheiro verde eu não compro, aí posso pescar meu peixinho, que eu gosto, e tempero com as coisas daqui mesmo”, sorri animado, Zé Firmino.

## O gosto do lugar de bem viver

### *A experiência familiar de Seu Vitô*





Na comunidade de Oiticica, localizada no município de Trairi, vivem Victor Firmino de Paiva, Seu Vitô, como gosta de ser chamado, sua companheira Maria Nazaré e os filhos do casal: Getúlio, Joniel e Joel.

Seu Vitô é um homem alegre, disposto e que, desde muito cedo, teve que trabalhar para ajudar a família. Foi assim que, segundo ele, pegou o gosto pela agricultura e passou a ter a experiência que o favorece até hoje.

Trabalha na apicultura desde seus vinte anos de idade, experiência sobre a qual tem muita história pra contar. Seguindo os passos do pai, seus filhos também começaram a ajudá-lo. Seu Vitô conheceu experiências de outros apicultores e resolveu repassar esses conhecimentos para os seus companheiros. Ele conta que, apesar das dificuldades, a apicultura é um trabalho que não pretende abandonar nunca, tendo que repassá-lo às próximas gerações.

Além da experiência na apicultura, ele também é um agricultor experimentador. Seu Vitô participou de várias formações, sempre junto com os filhos, os quais já participaram do curso de Agente Multiplicador em Agroecologia. O quintal hoje é um campo de experimentação da família, um espaço que proporciona qualidade de vida, serve de florada para as abelhas e também gera renda através da comercialização do que lá é produzido.

Os filhos de seu Vitô participam ativamente desse processo, fazendo do quintal um espaço de produção de mudas, além das atividades desenvolvidas com o apoio do Projeto PAIS.

Na unidade do projeto, a família produz para o autoconsumo, garantindo produtos frescos e de excelente qualidade: “A nossa vida melhorou em vários aspetos: a organização do quintal, a reserva de água, a produção de alimentos sem venenos e o consumo de galinha caipira sem hormônio”, diz seu Vitô. A produção da família busca cada vez mais se diversificar. É possível também encontrar em sua horta: cebolinha, pimentão, tomate, batata e macaxeira. Eles sabem que a diversificação do quintal traz para a família maior autonomia, o que quer dizer que dependem menos de insumos que vêm de fora.

Para Seu Vitô, sua vida mudou quando ele se tornou um defensor da natureza, “Cada planta tem sua importância, sem elas as abelhas não têm como trabalhar”, conta, com orgulho, esse agricultor experimentador.

Todo esse conhecimento veio com as trocas das experiências, observações e o trabalho realizado em família. “Os encontros de formação nos trouxeram conhecimento e informações preciosas para o nosso desenvolvimento agroecológico, principalmente de não realizar mais queimadas, diversificar cada vez mais, plantar uma árvore sempre que puder e esquecer esse papo de desmatamento, isso não é legal para a natureza”, ensina com sabedoria o agricultor.





# É DIA DE FEIRA

## Saberes e Sabores

### *A experiência da Feira Agroecológica e Solidária do Trairi*

Trairi acorda cedo. A partir das 5h30min, já tem gente se movimentando, os transportes começam a chegar e trazem pessoas de várias comunidades. Enquanto isso, algumas pessoas já compram grãos nas mercearias, outras escolhem o corte de carne e compram frangos vivos. O cheiro das sacas de milho misturado ao aroma do café servido nas barracas invade a Feira Agroecológica e Solidária do Trairi, que ocorre quinzenalmente na Praça José Granja Ribeiro, sempre às quartas feiras, a partir das 6h e se estende até as 9h30min. Contudo, os feirantes só deixam o espaço quando todos os produtos já foram vendidos.

O cenário das feiras que acontecem no interior é bem peculiar. As barracas padronizadas chamam atenção no meio daquele vai e vem constante de pessoas. O nome “Feira Agroecológica e Solidária do Trairi”, escrito em cada uma delas, fisga o olhar curioso de quem passa pela praça. Quem se aventura a conhecer certamente se apaixona por aquele espaço onde é comercializada uma variedade de produtos agroecológicos, tais como acerola, cajá, macaxeira, feijão verde, beterraba, cenoura, alface, cheiro verde, cebolinha e também são apresentadas as receitas tradicionais como a galinha caipira cozida servida com tapioca, carimã, bolo, castanha, café, tudo cultivado e preparado artesanalmente pelos agricultores e agricultoras. Para a feirante Luiza de Sousa, a feira já é uma tradição, ela conta que a comercialização de seus produtos ajudou na sua renda familiar, mesmo enfrentando anos de estiagem.

A Feira Agroecológica e Solidária do Trairi já existe há cinco anos. Ela é fruto da dedicação dos agricultores e agricultoras da região. “Começamos indo às reuniões dos feirantes de Itapipoca, porque lá eles estão organizados há mais tempo, a partir daí trouxemos a feira pra cá também”, Chico Novo lembra-se de como tudo começou. Outro feirante ressalta que a feira aconteceu inclusive nos anos de estiagem onde tudo é mais difícil “Tem ano que foi escasso por causa da seca, então ficou fraca demais a produção, mas nós mantivemos a feira”.

Na feira também se aprende: “Nós somos comerciantes e professores”, explica dona Tica. Muitos consumidores aprendem sobre os produtos que consomem, uns querem saber sobre um tipo diferente de batata, outros sobre uma fruta ou o preparo diferente do bolo. “Eles tem um produto muito bom, transmitem o conhecimento agroecológico, enfim, eles trazem a sabedoria deles ao público”, comenta Sinvalniza Queiroz, consumidora e funcionária pública.

Os agricultores e agricultoras têm um carinho especial por esse espaço que é de comercialização, solidariedade e também de muita amizade. Quem quiser pode passar por lá para se deliciar com as receitas tradicionais e as histórias contadas por dona Tica, Zé Júlio, Chico Novo, Cleoneide, Valdemir, Luísa, Verônica, entre outros.

## FEIRA AGROECOLÓGICA E SOLIDÁRIA DO TRAIRI

**Funcionamento:** quinzenal, sempre às quartas-feiras

**Localização:** Praça José Granja Ribeiro

**Horário:** A partir das 6h e se estende até as 9h30min

# RECEITAS DE DAR ÁGUA NA BOCA



## BOLO DE CARIMÃ



### Ingredientes

- 1 Coco Ralado
- Massa Puba  
(Massa extraída da Mandioca fermentada)
- Cravo
- Erva Doce
- 3 xícaras de Farinha de Goma

### Modo de Preparo

Rale o coco e misture a massa puba. Numa frigideira “sapeque” levemente erva doce e cravo.

Depois pise bem o cravo e a erva doce, acrescente a farinha de goma e misture dentro da massa puba com coco até criar uma “liga”.

Asse e sirva em quadrados enrolados a folhas de bananeiras.

*Receita da Feirante Dona Tica - Feira de Trairi*

# EXPERIÊNCIAS: PARACURU

**Um agricultor experimentador**  
*A experiência de Raimundo Iran*





Raimundo Iran vive com o pai, senhor Adauto Ferreira, a irmã, Ivone, e o sobrinho, Ezequiel, na comunidade Lagoa da Porca, localizada a cerca de 12 km de Paracuru.

É conhecido em sua comunidade por ser um agricultor que gosta de experimentar e adaptar o que aprende durante os intercâmbios à realidade. Raimundo Iran é uma das lideranças na sua comunidade. Ele ajuda na organização dos PAIS, mobilizando os agricultores e as agricultoras no processo de produção e também na organização da Feira Agroecológica e Solidária de Paracuru. A Feira recebe muitos agricultores que já participaram do projeto PAIS e que hoje têm um espaço garantido para comercializar sua produção “A feira tem dado certo demais, mas não é a única forma que comercializamos, não. Às vezes vem gente em casa atrás dos produtos, além de agricultores que têm menos condições e que optam pela troca de produtos”, explica Iran.

Para esse agricultor, o PAIS “Foi muito bom, a gente conheceu, gostou. Fizemos os intercâmbios. É um projeto bom que a gente trabalha no sistema agroecológico”. A agroecologia tem feito toda a diferença nessa nova maneira de produção. Para Iran, produzir assim é bem mais interessante e menos agressivo ao meio ambiente, além disso, ainda rende bons frutos.

A qualidade dos produtos é também o que ajuda a diferenciá-los dos de outros espaços de comercialização. “(Os consumidores) estão conhecendo a realidade dos nossos produtos, sabe que são saudáveis, livres de agrotóxicos. A recepção deles é ótima”, explica Iran.

Depois do aumento no consumo dos produtos na Feira Agroecológica e Solidária de Paracuru, os agricultores e as agricultoras feirantes já planejam realizá-la a cada quinze dias e não mais uma vez por mês, como acontece atualmente. Para Iran, “O projeto PAIS veio e a gente ficou com ele, tem sido bom demais e tem dado certo”.

# União, alegria e fartura na produção agroecológica

## *A experiência de Maria e Raimundo*



Maria Mendes dos Santos e Raimundo Ferreira de Sousa vivem na comunidade Lagoa da Porca, no município de Paracuru. O casal dedica seu tempo aos cuidados do PAIS, tanto que a experiência da família chama muito atenção. O canteiro circular foi o ponto de partida para a experimentação das práticas agroecológicas. Aos poucos, o casal foi adaptando a estrutura do PAIS às características e necessidades do seu terreno, o que fez com que mudassem os canteiros de lugar, plantassem novas culturas e praticassem outras formas de manejo do solo, dessa vez conservando sua capacidade de produzir. “Eu praticamente estou me mantendo do PAIS, alimentação, frutas, verduras, comercializando alimento, tudo isso graças ao PAIS”, conta Maria.

Sônia, a filha do casal, também trabalha nos cuidados do quintal. A participação de toda a família é importante para a manutenção produtiva desse espaço, como confirma a própria Sônia: “Todos nós lá em casa trabalhamos nesse canteiro”.

Parte da produção da família é para o autoconsumo, já a outra é levada para a Feira Agroecológica e Solidária de Paracuru. “Não precisar comprar e ainda poder comercializar é muito bom”- dizem, com orgulho, Maria e Raimundo.

Maria conta que a procura por seus produtos é tão grande que às vezes tem que ficar atenta para que não falte em casa: “Nesses feriados prolongados, nossa, é muita gente procurado, semana santa, carnaval, fim de ano, eu tenho que separar pra gente, senão falta”.

Além da qualidade do alimento consumido em casa e do sucesso da comercialização na feira, o Projeto PAIS despertou na família a consciência sobre a importância de cuidar dos recursos naturais, da terra, da água, da alimentação e da vida. O mais interessante é que esse cuidado nasceu no dia a dia, ali mesmo no quintal da família. O quintal de Maria, Raimundo e Sonia é um espaço de união, alegria e fartura. “Ah que maravilha o PAIS! Eu toco ele pra frente com garra, dou continuidade e quero permanecer assim durante muitos e muitos anos”, Maria fala entusiasmada.





# É DIA DE FEIRA

## **Espaço de troca e comercialização solidária** *A experiência da Feira Agroecológica de Paracuru*

Paracuru é uma das poucas cidades do interior do estado que tem sua sede à beira mar e isso garante, no mínimo, um ar agradável e um cheiro de sol que só quem mora perto do mar pode identificar, fechando os olhos enquanto inspira. E assim, deleitando-se com a proximidade da praia, às 6 da manhã, começa a nascer a Feira Agroecológica e Solidária de Paracuru. Ainda sem completar o primeiro ano de existência, já está consolidada no calendário mensal da cidade. A feira acontece todas as segundas sextas-feiras

do mês, dia de comprar produtos agroecológicos: “Tem alguns produtos que nós só encontrávamos em Fortaleza, principalmente esses produtos orgânicos e mesmo assim a gente desconfiava, aqui não, aqui a gente conversa direto com eles”, diz a consumidora Teresinha.

A feira de Paracuru é colorida pela diversidade de frutas e a área litorânea possibilita a diversidade de sabores. É comum encontrar barracas expondo pitomba, acerola, cajá, coco além das pimentas de vários tipos e cores diferentes. Lá se comercializam leite, feijão verde, ovos, farinha de goma, macaxeira, sorgo, leite, cafezinho, tapioca, galinha assada, bolos e sucos. Raimunda Nunes conta o quanto os consumidores da feira são exigentes: “Os consumidores são firmes, eles elogiam, mas às vezes reclamam também, isso ajuda a gente a melhorar a comercialização”.

Para dona Antônia, o contato dos agricultores e das agricultoras com os consumidores na feira foi muito importante. Desde o início já aprenderam sobre a apresentação do produto, as informações sobre algumas plantas, do manejo à colheita: “Além da renda da gente ter melhorado muito, esse contato com os consumidores me deixou menos tímida. Eu tinha problema de falar com as pessoas, agora, não! Consigo conversar, explicar os produtos”, conta, com um sorriso, dona Antonia. A feira tem sete barracas e fica localizada na praça em frente à Igreja Matriz da cidade, onde há constante fluxo de pedestres. Como acontece mensalmente, os consumidores são fieis, porém cobram que a feira ocorra também em outros dias.

No dia 13 de junho de 2014, a Feira Agroecológica e Solidária de Paracuru completará um ano. As agricultoras e os agricultores já estão envolvidos na organização da festa, um momento para comemorar com todos: feirantes, consumidores e parceiros.

A partir do sucesso desse importante espaço de comercialização dos produtos da agricultura familiar agroecológica, os feirantes planejam a realização da feira quinzenalmente. “A gente vem conversando, visitando outras feiras. Ganhamos muito com a melhoria da renda, as amizades, conhecimento, daí os consumidores pedem que a gente venha mais dias e achamos que chegou a hora”, explica Seu Iran, feirante e líder sindical.

## FEIRA AGROECOLÓGICA E SOLIDÁRIA DE PARACURU

**Funcionamento:** Todas as segundas sextas-feiras do mês

**Localização:** Praça de Eventos

**Horário:** A partir das 6h

## RECEITAS DE DAR ÁGUA NA BOCA



# PIPOCA DE SORGO

Limpe bem o sorgo, retirando toda a pequena camada de “palha” que fica por cima do grão e deixe-o secando bem ao sol.

Depois coloque tudo na panela com óleo e deixe no fogo até “estourar” o grão.

Depois é só chamar o pessoal!

*Receita de Dona Maria da Feira de Paracuru*

# EXPERIÊNCIAS: AMONTADA

**Qualidade na produção de alimentos**  
*A experiência familiar de Jacione e Vilani*





Na comunidade Córrego do Augusto, a 32 km de Amontada, é fácil encontrar o sorridente e animado Jocione, conhecido na região pelo sucesso do PAIS e pelo envolvimento nas temáticas que envolvem a agricultura familiar. Ele mora com sua esposa, dona Vilani, e seu filho, Jocilane, que, além de estudar, ajuda o pai na agricultura. Na unidade familiar, logo se veem plantações de macaxeiras, mamoeiros e outras árvores frutíferas que ficam ao redor da casa, mas o que chama atenção é o canteiro das hortaliças desenvolvido através do Projeto PAIS. O sentido circular, o galinheiro ao centro e a diversidade da produção aguçam a curiosidade de quem passa por ali. É comum as pessoas perguntarem sobre o porquê de se produzir nesse formato e como se dá o manejo agroecológico.

Jocione conheceu a agroecologia através do Projeto PAIS implantado pelo CETRA, mas as práticas agroecológicas já eram experimentadas pelo agricultor, uma vez que nunca usou veneno e sempre teve uma relação de respeito com a natureza. Com a chegada do projeto, foi possível aprender mais: “Antes era apenas um “canterim”, lembra Jocione. Com essa oportunidade, a família de agricultores pôde organizar sua produção para o consumo de casa e comercializar, gerando renda pra sua família. Para Jocione e Vilani, o canteiro trouxe “a qualidade do que a gente come. Isso foi muito bom, nós agora não precisamos mais comprar. A galinha, por exemplo, precisando, nós temos aqui, um cheiro verde, cebolinha, temos também, e de qualidade!”, afirma o casal.



Mesmo com a estiagem dos últimos anos, a produção da família manteve-se em bom ritmo. Jociene explica que essa realidade é um dos resultados da estrutura proporcionada pelo projeto: “A caixa, o motor, a gente não tinha condições de comprar isso, ia demorar muito até conseguir ter uma dessas coisas”. Essas condições garantiram à família uma produção contínua, mesmo com a escassez de água. As técnicas de irrigação e manejo sustentável do solo garantiram alimentação de qualidade à família, além de gerar renda. Como de costume nas famílias de agricultores, Jociene e Vilani também compartilham os frutos do quintal com os vizinhos “A gente já trocou produto, mas muitas vezes a gente deu, porque muita gente veio pedir aqui e não tem como negar”, conta o agricultor.

Associados à implantação do Projeto PAIS, destacam-se também os cursos, capacitações, intercâmbios, reuniões e encontros regionais onde os agricultores e as agricultoras têm a oportunidade de conhecer e trocar experiências: “Andei em lugares que nunca tinha andado antes na minha vida”, conta Jociene.

A descoberta da agroecologia, através do projeto PAIS, trouxe tanto mudanças no manejo do solo quanto na forma de os agricultores se organizarem: “A gente tem se reunir, se organizar mais, eu achei amigos, brinquei, me diverti, achei muito bom”, fala Jociene, entusiasmado com esse novo caminho. O agricultor faz novos planos, deseja implantar em sua unidade familiar um sistema agroflorestal, principalmente para conservar espécies que estão ameaçadas “É o próximo passo!” afirma, com orgulho, Jociene.

# EXPERIÊNCIAS: PARAIPABA

**O orgulho em produzir alimentos agroecológicos**  
*A experiência familiar de Evandro Soares e Raquel*





Cacimbão dos Terezas fica a 5 km da sede de Paraibapa, comunidade que tem parte de sua economia voltada para agricultura. Muitos são os agricultores e agricultoras que comercializam seus produtos na feira da cidade. É o caso, por exemplo, da família de Evandro Soares e Raquel, beneficiados do Projeto PAIS. O agricultor conta que, antes do projeto, a família se dedicava mais ao roçado, plantando mandioca, milho, feijão, mas, com a chegada da horta implantada com o apoio do projeto, muita coisa mudou para a família. “Melhorou muito dentro de casa, por causa do alimento, que é de qualidade”, afirma o casal.

Evandro se orgulha de produzir alimentos agroecológicos. Para o agricultor, as pessoas precisam conhecer melhor esses produtos que, na maioria das vezes, são produzidos bem próximos delas, não vêm de longe. “Eu levava para a feira os produtos do PAIS junto com os outros, não avisava que era orgânico, a gente devia ter mostrado mais esse valor do produto”, comenta Evandro. Ele diz que tem observado que, nos últimos anos, tem crescido a procura por produtos sem agrotóxicos: “O povo gosta, porque sabe que o produto com veneno faz mal”, explica o agricultor.

A partir da experiência do PAIS, a família observa que é preciso dar um tempo a terra, para que ela recupere forças e possa voltar a produzir como antes. Os agricultores lembram que, no período chuvoso, o manejo da horta é diferente, é preciso saber lidar, pois, segundo Evandro, “O mato se espalha demais, em pouco tempo cobre tudo, daí a horta fica muito prejudicada”. Ao mesmo tempo, nesse período, outras culturas prosperam, é o caso do abacaxi que se multiplicou perto do PAIS, dando muitos frutos de qualidade: “acho que é a terra boa, né?”, completa.

Evandro e Raquel desejam em breve ver a horta em plena atividade, produzindo de forma diversificada, “pimentão, cenoura, beterraba, cheiro verde, alface, cebolinha, couve”, tanto para consumo de casa, quanto para a comercialização na feira.

# Compartilhando saberes e produzindo alimentos agroecológicos

## *A experiência familiar de Elba Soares*



Elba Soares Castro mora na comunidade Cacimbão dos Terezas, em Paraibapa, e é irmã de Evandro – mencionado nesse caderno. Elba vive com suas duas filhas: Shirley e Angélica, sendo essa última também ativa com Elba no dia a dia do manejo do PAIS. Como seu irmão, Elba também está na entressafra dos canteiros, esperando a chuva cessar para aproveitar a riqueza do solo e voltar a produzir como alguns meses atrás: “Estamos só esperando esse período chuvoso diminuir um pouco”, ressalta.

A agricultora mostra-se muito feliz com o resultado do projeto, que é novo para ela, uma vez que, até então, não conhecia o cultivo em formato circular e aprendeu formas de manejo diferentes durante o período de implantação do PAIS. Entre as atividades desenvolvidas, destacam-se as capacitações sobre

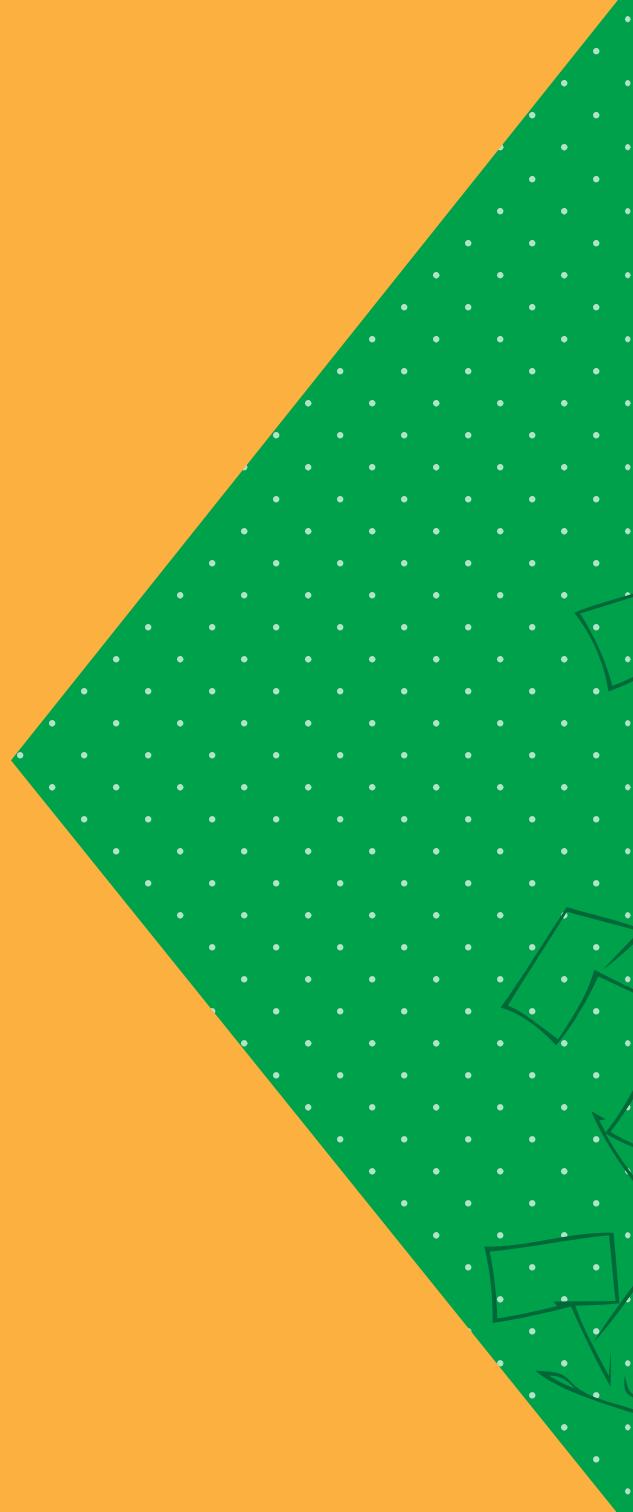
gestão de recursos hídricos e a orientação e implantação de sistema de irrigação por gotejamento, que traz a importância da utilização consciente e sustentável do uso da água. Elba participou de intercâmbios, através dos quais, pôde conhecer a experiência de outros agricultores e agricultoras que, por meio do projeto, puderam ampliar a sua produção de forma sustentável.

Como seu irmão, Elba destaca a qualidade do alimento que ela colhe do PAIS: “Cebolinha, cheiro verde, pimentão, algumas verduras, tudo de qualidade, é bom demais!”, ressalta a agricultora. Os produtos cultivados por ela também são comercializados na feira; “Aquela produção foi boa demais, todo domingo levava esses produtos pra feira e o pessoal gostava muito”.

Elza acredita que a infraestrutura proporcionada pelo Projeto PAIS aumentou a produção de alimentos e melhorou a qualidade de vida de sua família: “Eles trouxeram tudo, todo o material, não faltou nada do que foi prometido, aí o nosso trabalho ficou mais proveitoso ainda”, conta a agricultora, com satisfação.



**TERRITÓRIO  
SERTÃO  
CENTRAL**





# EXPERIÊNCIAS: QUIXADÁ

**Descobrimo a agroecologia a partir do quintal**  
*A experiência familiar de Marcia e José Carlos*



Antônia Márcia da Silva Lopes, mais conhecida como Marcinha, vive com sua família na comunidade de Bom Jardim, que fica no distrito São João dos Queiroz, a cerca de 28 km de Quixadá.

Márcia é uma mulher guerreira, líder comunitária e exemplo de agricultora agroecológica. É casada com José Carlos da Silva Lopes, conhecido por Dedé. O casal tem quatro filhos: Eduardo, Leonardo, Liana e Edson.

Ela sempre se identificou com a agricultura. Mesmo não tendo terra própria para trabalhar, nunca deixou de ter no seu quintal frutas, verduras e plantas medicinais. O Projeto PAIS chegou em 2011 para consolidar a produção de seu quintal já bastante desenvolvido. Em sua comunidade, mais nove famílias foram também contempladas com tal projeto.

Marcinha conta que a aproximação com a agroecologia veio através de seu marido Dedé, que há muito tempo é apicultor. Ele percebeu que, quando usava veneno nas plantas, as abelhas de suas colmeias morriam, além de causar uma reação alérgica quando manipulava o veneno. A partir daí, Dedé começou a explicar para Marcinha o mal que o veneno causava e orientou a esposa para deixar de usar no quintal também. Ela logo atendeu ao pedido do marido. Foi a partir daí que buscou participar de formações que ensinassem alternativas para controle de insetos e doenças.

A agricultora aproveitou as formações e a implantação do Projeto PAIS para ampliar o seu conhecimento sobre agroecologia. Hoje ela é um exemplo em sua comunidade.

Depois de alguns meses, após a implantação do projeto, é possível observar o aumento e a variedade de produtos no quintal da família, sendo parte da produção destinada para o autoconsumo e a outra para a comercialização na Feira Agroecológica do distrito de São João dos Queiroz, para onde ela leva verduras, doces, bolos e o famoso pé-de-moleque, feito exclusivamente por Marcinha, cuja receita ela não divulga para ninguém.

A Feira foi implantada a partir da organização das famílias contempladas pelo PAIS. Mais adiante, o grupo, juntamente com os demais agricultores e agricultoras apoiados pelo CETRA, através da Manos Unidas e Projeto Dom Helder Câmara, inaugurou a Feira Agroecológica e Solidária de Quixadá (Sede). Essas experiências expressam o importante papel que tais feiras exercem, pois geram renda, dinamizam a economia local, aumentam a autonomia e fortalecem a produção das famílias agricultoras.

# Pelos caminhos do coração

## Juventude , agroecologia e transformação social

### *A experiência de Neto*



Manoel Oliveira Melo Neto, 29 anos, mais conhecido como Neto, é um jovem agricultor que mudou sua forma de vida depois que começou a vivenciar a agroecologia. Mas, como muitos outros jovens filhos de agricultores, também saiu do campo para morar na cidade e trabalhar. Ele conseguiu um emprego digno, porém isso não lhe garantiu qualidade de vida.

Neto é um jovem inteligente e curioso e foi durante sua participação no congresso sobre a quebra dos paradigmas da agricultura convencional e a construção da agroecologia que o fez voltar para o campo com o propósito de experimentar a agroecologia, produzir e buscar a qualidade de vida.



O agricultor vive com seus pais e irmãos na comunidade de Bom Jardim, localizada no Distrito de São João dos Queiroz, a cerca de 26 km de Quixadá. No começo, a família não acreditou nessa forma de produção, mas isso foi só durante um período de adaptação. Realidade essa que começou a mudar com o tempo.

Dessa forma, o Projeto Produção Agroecológica Integrada e Sustentável (PAIS) foi essencial para Neto. Depois que participou das oficinas e dos intercâmbios, a agroecologia não saiu mais de sua vida, tanto é que também mudou sua relação com a família.

“Agroecologia é uma nova qualidade de vida, atividade que transforma, pois é feito de coração, mesmo em um mundo do capitalismo dominante, conseguimos trabalhar uma economia solidária valorizando os laços familiares e o afeto, isso não tem preço”, afirma o jovem agricultor.

No quintal do Neto, encontra-se uma diversidade de produtos. Tudo tratado com muito amor e respeito à natureza, cuidado que hoje envolve toda a família. Com o aumento da produção, a família passou a comercializar na Feira Agroecológica do distrito de São João dos Queiroz e na Feira Agroecológica e Solidária de Quixadá, espaço da agricultura familiar agroecológica na região, apoiada pelo PAIS.

A feira é uma estratégia que reúne os agricultores e as agricultoras em torno da produção sustentável e da comercialização solidária. É também um espaço de construção de novos valores, baseado na solidariedade e na confiança entre os feirantes e os consumidores.

Na opinião de Neto, o principal obstáculo para o fortalecimento da agroecologia é ainda o pouco apoio do poder público. Ele defende com consciência e firmeza que está na hora de fazer uma agricultura familiar diferente.



# É DIA DE FEIRA

## Produção agroecológica e comercialização solidária no sertão

*Experiência da Feira Agroecológica e Solidária de Quixadá Sede*

A Feira Agroecológica e Solidária de Quixadá Sede acontece dois dias na semana, a partir das 6h, sendo às terças-feiras, na Praça Coronel Nanan e às quintas-feiras na Praça da Catedral. Ela lembra muito as feiras tradicionais, onde muitos consumidores chamam o feirante pelo nome e os agricultores, por sua

vez, reservam aquele produtor especial, porque sabem que determinado consumidor vai passar mais tarde para levá-lo. Foi a qualidade dos produtos agroecológicos e esse jeito de cuidar das pessoas que conquistaram a todos, por isso ir a feira se tornou obrigatória no calendário de quem gosta de produtos frescos e saudáveis.

Na feira, podemos encontrar uma diversidade de produtos cultivados pelas famílias agricultoras da região, como frutas e verduras, mas também tapioca feita na hora, doces, bolos, sucos e aquele café para animar a conversa. Lá os feirantes vendem seus produtos, de vez enquanto trocam entre si e compartilham suas experiências.

Esse espaço de comercialização tem pouco mais de um ano, mas já reúne muitas histórias para contar, principalmente de dedicação, união e transformação de vida, pois a venda dos produtos direta aos consumidores proporcionou às famílias agricultoras um aumento em suas rendas, contribuindo para uma maior autonomia.

Os feirantes comprovam que produzir e comercializar produtos diversificados e sem agrotóxicos no Semiárido é possível, mesmo enfrentando um período longo de estiagem. “Seca, não se combate, se convive, agricultura bem feita é vida, se você respeita a floresta, não polui os rios, você pode ter orgulho de dizer; vivo agroecologicamente”, ensina com orgulho, Chico Monteiro, um dos feirantes.

Para os feirantes que receberam apoio do Projeto PAIS, a descoberta da agroecologia foi fundamental para superar as dificuldades trazidas pela estiagem. Com conhecimento e alimentação de qualidade na mesa, ficou muito mais fácil atravessar os períodos mais difíceis.

Na Feira Agroecológica e Solidária de Quixadá, tudo é fartura. Para conhecer, é só passar por lá numa quinta-feira e se deliciar com aquele bolo com café ou a tapioca com queijo e, ainda, comprar direto dos agricultores e agricultoras produtos como jerimum, alface, rúcula, mel, laranja, seriguela e outros produtos beneficiados de modo artesanal pelas mãos desses homens e mulheres nas terras quentes, férteis e acolhedoras do sertão.

## **FEIRA AGROECOLÓGICA E SOLIDÁRIA DE QUIXADÁ SEDE**

**Funcionamento:** às terças-feiras e quintas-feiras

**Localização:** Praça Coronel Nanan (Terças-feiras) e Praça da Catedral (Quintas-feiras)

**Horário:** a partir das 6h

# RECEITAS DE DAR ÁGUA NA BOCA



## BOLO DE MILHO

### Ingredientes

- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3 xícaras de farinha de milho flocada (flocão)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 200g de coco ralado
- ½ litro de leite

### Modo de Preparo

A farinha de milho deve ser umedecida em uma bacia e deixada para descansar durante 30 minutos. Junta-se a margarina o açúcar e os ovos no liquidificador e liquidifica até ficar uma massa homogênea,

coloca em uma bacia e adiciona os demais ingredientes, inclusive a farinha de milho já descansada, mexe bem até ficar homogênea. Coloca em uma forma untada com margarina e farinha de trigo em fogo baixo, durante 30 minutos.

### Rendimento

10 pedaços

## DOCE DE LEITE

### Ingredientes

- 5 litros de leite
- 1Kg de açúcar
- 1 colher (chá) de bicarbonato

### Modo de Preparo

Mistura todos os ingredientes e coloca no fogo médio, mexendo sempre, estará pronto após 1 hora.

### Rendimento

1,800 kg

*Receitas de Maria de Lourdes de Oliveira da Silva - Comunidade Boa vista - Feira Agroecológica e Solidaria de Quixadá*

# EXPERIÊNCIAS: SENADOR POMPEU

## Do quintal à feira agroecológica *Feira de São João dos Queiroz, Quixadá*



“Eu já me acostumei a comer verdura sem veneno, quando não tenho, eu fico sem comer, mas não compro”. É assim que a dona Maria Lucineide Lúcio, que já possui um PAIS há quatro anos, fala com orgulho da melhora da alimentação da sua família. Moradora de São João dos Queiroz, comunidade da zona rural de Quixadá, no passado ela tinha que ir até o centro da cidade para comprar verduras cultivadas com agrotóxicos. Hoje, ela está retomando o trabalho no PAIS, após três anos de seca, mas diz que, após o programa, não cultivava mais verduras com agrotóxicos. “Mesmo quando o PAIS não estava funcionando eu plantava no meu quintal”.

Há dois anos, dona Lucineide se reúne todos os sábados, a partir das seis horas, com a dona Aglair, a Marcinha e o Nenzim para tocarem a Feira Agroecológica e Solidária de São João dos Queiroz, um dos distritos do município de Quixadá, situado a cerca de 25km da Sede. Os quatro agricultores (as) e feirantes são beneficiários do PAIS e trazem parte do que produzem para vender, pois a outra é consumida pela família. A iniciativa da feira se deu através da Associação dos Pequenos Produtores do Vale do Cipó. Além dos moradores de São João dos Queiroz, mais cinco comunidades vizinhas consomem os produtos da agroecologia.

Os quatro feirantes costumam montar apenas uma ou duas barracas, o que não quer dizer que eles trazem poucos produtos pra vender. Pimenta de cheiro, alface, tomate, mamão, jerimum, cheiro verde, bolos, iogurte natural, canjica, caldo e frango são alguns dos produtos vendidos. A feira hoje já faz parte do cotidiano dos moradores. Aos sábados, cedinho da manhã, as barracas estão montadas. Tem dias que às 08h30min eles já têm vendido toda a produção.

Com a venda de bolos, caldo e outros produtos que leva para a feira, dona Francisca Aglair Teófilo Alexandre aumentou sua renda em cem reais. Ela mora com o esposo e os três filhos na comunidade São João dos Queiroz. Seu marido é pedreiro e seu filho mais velho passa a semana em Quixadá, onde faz faculdade. Os outros filhos, um adolescente e uma criança, ainda estudam. Ela é quem realiza maior parte do trabalho no PAIS, mas sempre com ajuda do marido e dos filhos nos finais de semana.

“Antes do PAIS, a atividade da gente era o gado. A gente plantava, mas não tinha conhecimento”, conta João Maria Gonçalves de Melo Filho, o Nezim. Ele e sua família cuidam do PAIS e produzem mamão, tomate cereja, hortelã, cebola, cheiro verde, pimenta, malvarisco, berinjela, macaxeira, rúcula, alface, quiabo, corama, capim santo, cidreira, manjerona, pimentinha de cheiro e colônia. Além de comercializar a produção na comunidade de São João dos Queiroz, ele também participa da Feira Agroecológica e Solidária na Sede de Quixadá. “O negócio é articular mais gente para a feira crescer”, explica, animado, o agricultor.

## FEIRA AGROECOLÓGICA E SOLIDÁRIA DE SÃO JOÃO DOS QUEIROZ

**Funcionamento:** Todos os Sábados

**Localização:** Em frente à Igreja de São João Batista

**Horário:** A partir das 6h

# RECEITAS DE DAR ÁGUA NA BOCA



## BOLO CHAPÉU DE COURO



*Chapéu de couro é um bolo feito na frigideira, bastante conhecido no nordeste. O doce possui muitas variações tanto de ingredientes como de nomes.*

*Essa receita é feita com base no mel de rapadura e na massa de milho e nos é ensinada pela Dona Vanda, que comercializa na Feira Agroecológica de Senador Pompeu.*

### Ingredientes

- 2L de mel de rapadura
- 1kg de massa de milho
- 1 copo de 200ml de farinha de trigo com fermento
- 04 ovos caipiras
- 01 colher de chá de fermento
- Cravo e erva doce a gosto

### Modo de Preparo

Bate o mel e os ovos no liquidificador, em seguida adiciona os demais ingredientes até o ponto de levar para a frigideira. Aqueça um pouco de óleo e ponha a massa em pequenas porções usando uma colher para medir. Deixe assar por 1 minuto.

A receita rende 30 trinta unidades.

**Produtos saudáveis direto de  
agricultores e agricultoras**  
*Feira Agroecológica de Senador Pompeu*



No início das manhãs de sextas-feiras, os agricultores e agricultoras começam a chegar aos poucos. Montam suas barracas, onde colocam queijos, frutas, poupas e artesanatos. Em cima de cada barraca o título: “Agricultura Familiar”. Bem perto, ouve-se o “Olha a tapioca, café, bolo de milho, chapéu de couro e a torta!”, convite que um homem e uma mulher feirantes fazem aos que passam pela calçada da Cooperativa de Agropecuária a experimentar produtos fresquinhos e saudáveis. E assim começa a Feira Agroecológica de Senador Pompeu.

O senhor José Rodrigues de Oliveira comercializa nessa feira desde seu início. Em janeiro desse ano (2014), começou também a vender sua produção em outra feira agroecológica. Já são quatro anos de experiência nas feiras e, há dois anos, conta com apoio do PAIS. O agricultor vive no Assentamento Riacho do Meio e produz com a água de um açude do próprio assentamento. Seu José comercializa parte da produção de cheiro verde, batata, feijão ligeiro, tomate e banana, porque a outra parte é consumida por sua família. Ele explica que, com o Projeto PAIS, a família pôde melhorar tanto a qualidade quanto a quantidade de alimentos cultivados em seu quintal. A produção “é sem veneno!”, defende com orgulho o agricultor.

Outro agricultor que também participa da feira é o Seu Edmilson Rodrigues do Nascimento. Ele vive com sua família no sítio Catolé e fala com entusiasmo da diversidade da sua produção: “Lá eu tenho graviola, mais de sessenta pés de mamão que tá começando a florar agora, ó! Batata doce, tem bananeira”. A família de Seu Edmilson recebeu o Projeto PAIS em sua unidade familiar e também participa da feira desde o início. Além do consumo familiar e da comercialização na feira, o seu Edmilson vende parte de sua produção à prefeitura de Senador Pompeu, através do projeto Programa de Aquisição de Alimentos do Governo Federal, conhecido por PAA. Quem quiser conhecer, ouvir histórias e se deliciar com os produtos fresquinhos e direto dos agricultores e agricultoras, é só passar na Feira Agroecológica de Senador Pompeu, que é realizada às sextas-feiras, num espaço em frente à Cooperativa de Agropecuária. Pode chegar cedo, pois a feira inicia às seis e termina por volta das dez da manhã.

## FEIRA AGROECOLÓGICA E SOLIDÁRIA DE SENADOR POMPEU

**Funcionamento:** todas às sextas-feiras

**Localização:** Cooperativa de Agropecuária

**Horário:** A partir das 6h

# RECEITAS DE DAR ÁGUA NA BOCA



## DOCE DE MAMÃO

### Ingredientes

- 06 kg de mamão verde;
- 02 ½ de açúcar;
- 02 rapaduras pequena;
- 01 coco grande ralado;
- 04 cravos
- 01 colher (chá) de erva doce pisado;

### Modo de Preparo

Tira a casca do mamão, corta em cubos e coloca para cozinhar em uma panela com uma quantidade de água ideal para cobrir o mamão cortado, após identificar que o mamão estar cozido (mole), escorre a água e adiciona na panela os demais ingredientes, mexendo bem até ficar no ponto, que leva de 50 minutos a 1 hora para estar pronto.

### Rendimento

5kg de doce

*Feirante: Francisca Aglair Teófilo Alexandre - Comunidade - Bom Jardim - Quixadá  
Feira Agroecológica e Solidária de São João dos Queiroz*

# EXPEDIENTE

*Centro de Estudos do Trabalho e  
de Assessoria ao Trabalhador - CETRA*

## **Sistematização**

*Ademir do Amaral (Técnico em Agropecuária)  
Alexandre Greco (Comunicador Popular)  
Thiberio Azevedo (Comunicador Popular)  
Priscila Alves de Holanda (Técnica em Agropecuária)*

## **Colaboração e Revisão de Conteúdo**

*Ana Cristina Sampaio  
(Assessora Pedagógica ASA/ FCVSA)  
Cristina Nascimento  
Amanda Sampaio  
Neila Santos*

## **Revisão de texto**

*Aldeirze Miranda*

## **Projeto Gráfico e Diagramação**

*Alberto Saulo*

## **Fotografias**

*Fernanda Oliveira, Alexandre Greco  
e Thiberio Azevedo*

## **Impressão**

*Expressão Gráfica*

## **Ano de Publicação**

*2014*

## **Tiragem**

*3.000*

*Realização*

**Redes de Agricultores/as Agroecológicos/as e Solidários/as do Território  
Vales do Curu e Aracatiaçu e do Território do Sertão Central**

**CETRA**



*desenvolvimento, sustentabilidade e solidariedade*

*Parceria*



*Apoio*



*As Feiras Agroecológicas e Solidárias fazem parte*

Rede Cearense





*Realização*

**Redes de Agricultores/as  
Agroecológicos/as e Solidários/as do  
Território Vales do Curu e Aracatiaçu e  
do Território do Sertão Central**

**CETRA**



*desenvolvimento, sustentabilidade e solidariedade*