

VEREDAS MORTAS

O grande sertão da obra-prima de Guimarães Rosa devastado pela ação predatória humana e pelos eventos climáticos extremos

CARLOS MARCELO

No nada. Eis onde foram parar quase todas as veredas que encantaram Guimarães Rosa quando ele percorreu o interior de Minas Gerais, no início dos anos 1950, para observar a terra, a flora, a fauna e a gente que o inspiraram a escrever uma das obras-primas da literatura brasileira. Foi o que constataram os repórteres Alexandre Guzanshe, Luiz Ribeiro e Mateus Parreiras, do Estado de Minas, após percorrer quase 5 mil quilômetros e 55 cidades do sertão mineiro, da Bahia e de Goiás. Setenta anos depois da primeira menção ao romance na imprensa, nossa equipe de reportagem mostra como estão os lugares que, pelas características de brejo, com água de nascentes e sombra garantida pela vegetação, eram os refúgios de Riobaldo, Diadorim e outros personagens inesquecíveis de "Veredas mortas", o primeiro título de "Grande sertão: veredas".

O cenário atual é desolador. Por causa do impacto da combinação do avanço desordenado com as consequências dos eventos climáticos extremos, as veredas se tornaram "lugares de terra queimada" e "onde se forma calor de morte", para citar duas passagens do livro (os títulos das reportagens reproduzem frases de Rosa). Nossos repórteres se depararam com buritis, símbolos da vegetação nativa, em situação agonizante. Muitos foram arrancados e substituídos por eucaliptos. Outras árvores da região também foram extirpadas.

Além disso, as queimadas acentuam o clima desértico e inóspito no ecossistema. "O cerrado vai embora, as veredas vão embora", resume o ambientalista Almir Paraca. "A pureza de uma vereda, da água, do cerrado: aquela beleza que Guimarães viu e retratou com tamanha poesia na obra dele... Se ele voltasse hoje, acho que teria uma decepção imensa de saber o que aconteceu no passar desses anos", afirma José Osvaldo dos Santos, 72 anos, o Brasinha. Morador de Cordisburgo, cidade natal de Guimarães Rosa, o comerciante é considerado na região como um filósofo do sertão. Como mostrará a reportagem especial do Estado de Minas, os danos ambientais não foram causados pelo crumulhão, o maligno, o coisa ruim, o mal-encarado, o das-trevas, para citar algumas das dezenas de alcunhas que o diabo recebe de Riobaldo ao longo das páginas. O que existe, e o que não existe mais, no grande sertão de Guimarães Rosa é, citando o final do livro, resultado da ação do homem humano.

Mire e veja. Nas próximas páginas e nos próximos dias.

"Aí mire e veja: as Veredas Mortas... Ali eu tive limite certo."

"GRANDE SERTÃO: VEREDAS",
JOÃO GUIMARÃES ROSA





ARTE: SORAIA PIVA EM

QUAIS AS CONSEQUÊNCIAS DA MORTE DAS VEREDAS PARA O ECOSISTEMA?

Sem as veredas, a disponibilidade de água fica comprometida. Em conjunto com os impactos do desmatamento, queimadas, aumento da evapotranspiração e da temperatura, essas áreas se tornam de **difícil sobrevivência**, reduzindo a biodiversidade local

HÁ COMO SE RECUPERAR UMA VEREDA?

É uma tarefa bastante complexa. O solo de uma vereda, em condições normais, é turfoso, com saturação hídrica muito alta. Quando o sistema está sendo degradado, um dos principais fatores observados é a escassez de água, o que mais afeta a vegetação nativa. Sem água, não há como pensar em recuperação. E, sem água e sem flora, não há fauna.

O QUE PODE MATAR UMA VEREDA?

As veredas são ambientes extremamente frágeis e a alteração da sua paisagem por meio do desmatamento, queimadas ou mesmo da **agricultura e pecuária intensivas** pode causar danos irreversíveis no ecossistema.

O SERTÃO PRESSIONADO

Cerrado e veredas vão sendo engolidos por empreendimentos no sertão de Guimarães Rosa

406.037,8 HECTARES

de veredas em Minas (3,38% do cerrado nativo) – além do Noroeste e Norte de Minas, ocorrem no Triângulo e Alto Paranaíba

52%

de aumento no desmatamento do cerrado mineiro em 2023 no comparativo com a média 2014 a 2022 (2017 e 2022 foram maiores)

165.798 HECTARES (HA)

de matas nativas* perdidas de 2001 a 2023 (15% do total de Minas)

* Refere-se a áreas de veredas, berçários de rios e de proteção legal

74.484 HA

de matas nativas* queimadas de 2013 a 2023 (21,3% do total de Minas)

A PRESSÃO SOBRE O SERTÃO

Irrigação crescente sugando rios e poços

8.195.391 HA

irrigados

Brasil

1.144.428 HA,

sendo 415.804 (36,33%) pivôs centrais

Minas Gerais

Minas pode ampliar em

19%

a área irrigada no curto e médio prazos

No sertão mineiro de Guimarães Rosa são **338.441 HA** irrigados (30% do estado), sendo **188.049 HA** (45% do total de Minas) de pivôs centrais

Florestas de eucalipto e queima de carvão

No Brasil há **7,5 MILHÕES DE HECTARES** plantados

Minas Gerais é o maior detentor de florestas de eucalipto, com

2,2 MILHÕES DE HA (29%)

No sertão mineiro de Guimarães Rosa, a área chega a

556 MIL HA

(25,3% do total de Minas)

Geração solar no sertão de Rosa (MW)

| | |
|---------------|--------------------|
| Em operação | 4.619 (95% de MG) |
| Em construção | 2.697 (97% de MG) |
| Em projeto | 27.413 (81% de MG) |

Usinas fotovoltaicas

Potência instalada em megawatts e projetos

| Local | Operação | Em construção | Em projeto |
|--------|----------|---------------|------------|
| MG | 4.851 | 2.787 | 33.601 |
| BA | 2.352 | 50 | 24.612 |
| PI | 2.097 | 957 | 18.712 |
| CE | 1.251 | 690 | 15.779 |
| RN | 1.228 | 720 | 9.003 |
| Outros | 2.808 | 687 | 20.426 |



ALEXANDRE GUZANSHE/EM/DA PRESS

VEREDAS MORTAS

No entorno dos “oásis do sertão”, pequenos agricultores defendem práticas agroecológicas e creditam as agressões ao ecossistema do Cerrado a pessoas sem vínculo com o bioma

Veredeiros da esperança

MATEUS PARREIRAS E LUIZ RIBEIRO
ENVIADOS ESPECIAIS

Noroeste e Norte de Minas Gerais, Trijunção Minas, Bahia e Goiás – O pequeno agricultor Santino Lopes de Araújo, mora quase dentro da Vereda da Água Doce, que fica na sua pequena propriedade, no município de Bonito de Minas. O ecossistema é mantido integralmente conservado por obra de Santino, um autêntico veredeiro preservacionista. Ele não desmata perto da vereda e adota a prática agroecológica, com as árvores maiores de pé. Também produz mudas de buritis e de outras espécies do bioma do Cerrado, como o pequi. Um sopro de esperança no grande sertão, palco da obra-prima de Guimarães Rosa, hoje cada vez mais devastado.

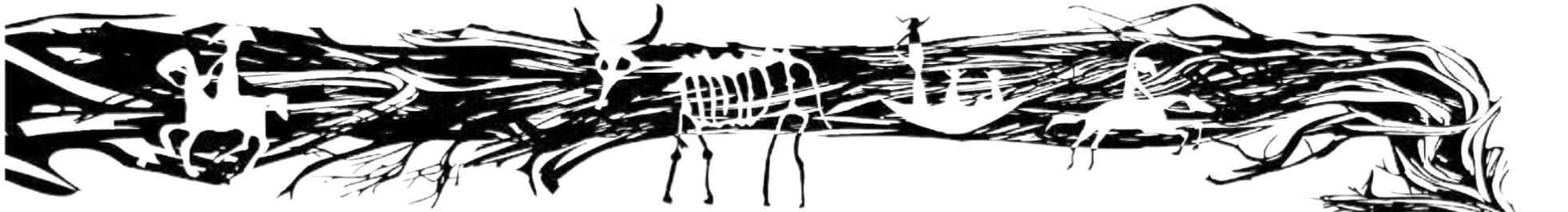
O morador disse que a agressão à natureza parte de pessoas que não têm vínculo com as veredas. Segundo ele, os pequenos agricultores cuidam dessas áreas, pois sabem que dependem da água delas. “Os veredeiros plantam um ano em uma área. No ano seguinte, cultivam em outro terreno, fazendo um rodízio para manter a vereda preservada”, descreve.

Santino destaca a importância da conservação das veredas e de toda a vegetação do bioma. “Ao manter uma árvore de pé, a gente está cuidando não somente do homem que produz, mas também dos animais, dos pássaros e todos os seres vivos que dependem da natureza”, salienta. “Derrubar uma árvore do Cerrado para fazer carvão é a mesma coisa que matar a galinha dos ovos de ouro de quem vive na região”, compara Santino.

Maria Aparecida de Almeida, de 24 anos, mãe de dois filhos, vive em uma casa de chão batido perto da Vereda Riacho Claro, na comunidade de mesmo nome, no município de Bonito de Minas e também se declara preservacionista. “A gente sempre preserva a vereda e nunca corta as árvores.” Ainda assim, ela diz ter percebido nos últimos anos a diminuição da água do ecossistema, que faz parte da Bacia do Rio Pandeiros. Maria Aparecida Lopes de Sena, de 33, do mesmo lugar, destaca a importância da nascente. “Se não existir a vereda, não tem como a gente viver aqui”.

Ainda no município de Bonito de Minas, o veredeiro João Barbosa de Sena, de 53, que mora próximo à Vereda da Almescla, lembra que sua família depende da renda retirada do aproveitamento do coco de buriti e dos seus derivados e que, por isso, cuida da preservação da natureza.

VEREDA DA ÁGUA DOCE EXIBE ECOSISTEMA INTACTO EM BONITO DE MINAS



ALEXANDRE GUZANSHE/EM/DA PRESS

YULE ROBERTA/DIVULGAÇÃO - 17/10/17



DONA DELÍCIA SOFRE EFEITOS DA DEVASTAÇÃO: "MINHA FAMÍLIA PERDEU A FONTE DE RENDA"

Maria Margarida Lopes de Sena, mulher de João Barbosa, entretanto, reclama do isolamento do lugar, e diz ter dificuldades para se deslocar até a cidade para comprar mantimentos ou mesmo conseguir atendimento médico. "Certa vez, minha filha precisou ir ao médico e a gente teve que andar 28 quilômetros a pé até a cidade (Bonito de Minas)", relatou. Ela também disse que a família está à procura de ajuda para a compra de telhas para a sua moradia, que tem uma parte coberta com palhas de coco e lona.



E fogo começou a entrar, com o ar, nos podres peitos da gente

**"GRANDE SERTÃO, VEREDAS"
JOÃO GUIMARÃES ROSA**

FOGO FATAL

Como se não bastassem as dificuldades do dia a dia nessas áreas isoladas, o secamento das veredas no sertão mineiro atinge em cheio veredeiros que sobrevivem da pequena produção e do extrativismo. Exemplo dessa consequência nefasta está na comunidade de Buritizinho, na Área de Preservação Ambiental (APA) do Peruaçu, no município de Januária. Ali, em 2017, a vereda do Peruaçu foi queimada ao longo de uma extensão de 10 a 15 quilômetros em ação que deixou um rastro de devastação. Além da destruição de centenas de pés de buriti, do secamento do rio que passava no local, mortes dos peixes e da destruição da biodiversidade, o incêndio provocou perdas irreversíveis para moradores que tinham a vereda como fonte de água e de sustento.

Os danos sofridos são relatados pela pequena agricultora Delícia Fernandes da Mota, de 65 anos, que mora a 500 metros da vereda devastada pelo grande incêndio em Buritizinho. Ela conta que colhia os frutos dos buritizeiros da vereda para a produção artesanal de doces e outros produtos que fazia para vender. "A gente 'tirava' farinha de buriti. Fazia doce, geleia e também o óleo de buriti. Com as mortes dos pés de buriti devido ao incêndio, minha família perdeu a fonte de renda", lamenta dona Delícia. Ela faz parte da Cooperativa dos Agricultores Familiares e Extrativistas do Vale do Peruaçu (Cooperuaçu), apoia-

da pelo Sebrae Minas e pelo WWF-Brasil por atuar com a produção sustentável, aproveitando os produtos do extrativismo do Cerrado como o coco de buriti, o pequi e araticum.

A agricultora extrativista relata que após a grande queimada na vereda, sete anos atrás, o Rio Peruaçu secou e os peixes morreram. O sinistro também provocou a morte de pássaros e de outros animais que viviam no ecossistema. "O meu sentimento de tristeza é muito grande. O fogo acabou com a vereda, secou o rio, matou os buritis e acabou com tudo", desabafa Delícia Fernandes.

Também morador de Buritizinho, o pequeno produtor José Alves Faria conta que antes do incêndio, a vereda do Peruaçu vivia em equilíbrio, com um enorme buritizal, um brejo com muita água e cardumes. "Era muita fartura. Tinha muita traíra, piaú, bagre e outros peixes", recorda. Ele conta que na área próxima da vereda, além de centenas de buritizeiros, havia frondosas árvores do bioma do Cerrado, como sucupira e pequi, que tombaram com o fogo.

José Alves relata que, após a destruição causada pelas chamas na vereda, além do fim dos buritis e da biodiver-

sidade, a fonte de água no local secou, impedindo os agricultores da região de fazer plantios o ano inteiro. "Agora só junta água no antigo brejo quando chove", disse.

O agricultor José Correia da Mota, de 72 anos, disse que fez um plantio de feijão perto do Rio Peruaçu, que era irrigado com a água do manancial. Tinha a esperança de colher 30 sacas do cereal. Com o incêndio na vereda perdeu tudo.

SAÚDE EM RISCO

A devastação ambiental provoca também danos à saúde da população. "Desmatamento produz a queda da umidade do ar afetando a função respiratória e promovendo as doenças pulmonares, da garganta e da pele assim como a desidratação", ressalta o médico e ambientalista Apolo Heringer Lisboa, fundador do Projeto Manuelzão.

Em alguns pontos é a falta de saneamento básico que prejudica a saúde. Na região das veredas do Peruaçu, há uma endemia de xistose, doença transmitida pelo *Schistosoma mansoni*. O vetor é um caramujo, presente no Rio Peruaçu. A pequena agricultora Fernandes da Mota, da comunidade de Buritizinho, disse que dois filhos delas foram contaminados pela enfermidade e precisaram de tratamento.

A endemia da doença é confirmada pela agente de saúde Ruth Vicente Lopes, moradora da comunidade de Areião, da região do Peruaçu, que é ligada à Secretaria Municipal de Saúde de Januária. Ruth disse que atende seis comunidades rurais, com permanente trabalho de controle da xistose, que inclui testes da população, registrando muitos casos da enfermidade. Ela informou que nos últimos quatro anos foram registrados pelo menos dois óbitos causados pela xistose na sua área de atuação. O médico e ambientalista Apolo Heringer Lisboa explica que a doença está diretamente relacionada às más condições de saneamento básico.

ÁREA DEVASTADA PELO INCÊNDIO NA VEREDA DO PERUAÇU, EM 2017

Ciclo da xistose

A doença é resultante de um ciclo da parasitário complexo, envolvendo seres humanos em regiões sem banheiros apropriados, cujas fezes caem nas águas de lagoas e riachos ou em áreas úmidas de plantações. Ovos do parasita *Schistosoma mansoni* presentes nas fezes de pessoas acometidas pela xistose eclodem na água, larvas microscópicas entram em um tipo de caramujo que vive agarrado em ervas e barrancos nas margens dos cursos d'água, crescem e se transformam em cercárias. Essas terminam contaminando pessoas que nadam ou trabalham com pés e pernas na água sem proteção, explica o médico e ambientalista Apolo Heringer. A pessoa infectada adoece. E as cercárias se tornam *Schistosoma mansoni* adultos e se acasalam.

O Estado de Minas publica desde o último domingo a série "Veredas mortas", que toma emprestado o título inicialmente pensado por Guimarães Rosa para sua obra-prima, depois batizada "Grande sertão: veredas". A íntegra das reportagens, galerias de fotos e vídeos pode ser consultada na internet, pelo em.com.br.



VEREDAS MORTAS

Diferentemente de muitos antigos oásis hoje agonizantes no sertão, e longe dos centros de conhecimento, veredeiros mostram a simplicidade da preservação

A doce vereda de Santino

FOTOS: SOLON QUEIROZ/ESP EM

LUIZ RIBEIRO E MATEUS PARREIRAS
ENVIADOS ESPECIAIS

Bonito de Minas e Brasília de Minas – Longe dos estudos complexos e do conhecimento produzido nos grandes centros urbanos, o pequeno produtor Santino Lopes de Araújo, que vive na sub-bacia do Rio Pandeiros, no município de Bonito de Minas, Norte do estado, dá uma demonstração simples de como manter uma vereda preservada. Enquanto outras formações da região foram degradadas ou até extintas, tomadas por espécies vegetais invasoras e areia, sem um pingo d'água, a Vereda Água Doce, que “passa no quintal de casa”, está totalmente conservada, como constatou a equipe de reportagem do Estado de Minas.

Um estado que se deve ao esforço e trabalho de “seu” Santino, autêntico veredeiro preservacionista. Ele conta que construiu quatro pequenas barraginhas ao longo de quatro quilômetros da extensão da vereda em seu terreno, mas sem usar maquinário, ou seja: sem interferir no ambiente. “Usei areia, pedaços de madeira e tocos de buritis apanhados no chão”, explica. Assim, constatou, maior extensão ao longo da vereda permanece úmida o ano inteiro.

Enquanto outros pequenos produtores da região, por falta de conhecimento e escassez de água no período de estiagem, cultivam junto de nascentes e chegam até a usar fogo para “limpar” as áreas, Santino faz diferente. “Aqui, na área de vereda, a gente não planta nada. Só preserva”, afirma.

PLANTAR ÁRVORES PARA COLHER ÁGUA

Outro exemplo de recuperação de nascentes e proteção das veredas é dado pelo pequeno produtor José David Rocha, de 71 anos, da comunidade de Baixão, no município de Brasília de Minas, também no Norte do estado. No terreno dele, uma área de vereda da Bacia do Córrego São Lourenço que estava secando passou por um processo de recuperação e hoje tem a umidade de volta.

Nesse caso, o pequeno produtor não trabalhou sozinho. Em 2015, foi realizada na zona rural de Brasília de Minas a revitalização das nascentes do



COM INICIATIVAS SIMPLES E CONSCIÊNCIA AMBIENTAL, SANTINO LOPES DE ARAÚJO CONSERVA A VEREDA ÁGUA DOCE

Córrego São Lourenço, por meio do projeto “Novos Talentos”, que envolveu alunos dos cursos de geografia e ciências biológicas da Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes) e estudantes da educação básica, de uma escola municipal da comunidade de Borá, além de contar com o apoio da Empresa de Extensão Rural e Assistência Técnica (Emater-MG).

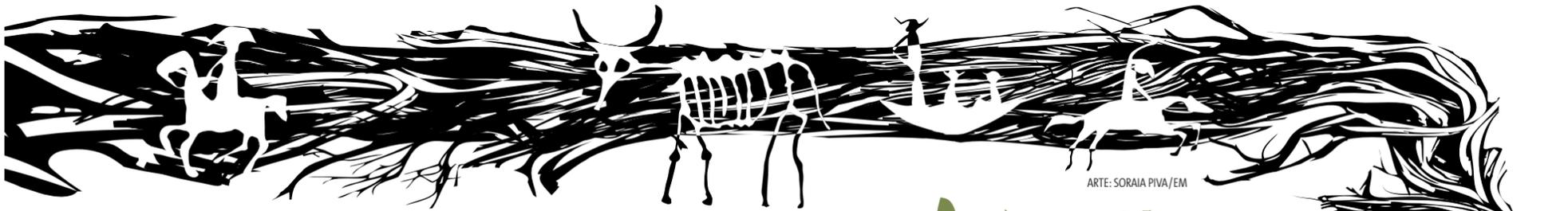
No terreno de David Rocha foram plantadas 200 mudas de espécies nativas próximo à vereda degradada. Passados nove anos, o pequeno produtor, diante das árvores crescidas, comemora os bons resultados. “Em me sinto muito realizado ao ver que estamos recuperando uma área que estava degradada”.

David sugere o plantio de árvores e a construção de barraginhas de contenção da água da

chuva para ajudar na manutenção de nascentes e veredas. “Com o desmatamento e o solo nu, a chuva cai e água vai embora. Se a gente planta árvore e constrói barraginha, a água infiltra e depois volta para as nascentes”, ensina o pequeno produtor rural, apresentando uma lição que pode salvar as águas, e tudo o que depende delas. Incluindo o ser humano.

O Estado de Minas publica desde o último domingo a série “Veredas mortas”, que toma emprestado o título inicialmente proposto por Guimarães Rosa para sua obra-prima, depois batizada “Grande sertão: veredas”. A íntegra das reportagens, galerias de fotos e vídeos pode ser consultada na internet, pelo em.com.br.





ARTE: SORAIA PIVA/EM

VIVENDO COM VEREDAS

Formas de aproveitar os oásis do sertão e o que se encontra neles sem destruição

APROVEITAMENTO DA PALMEIRA DE BURITI

Mauritia flexuosa

PRODUTOS FLORESTAIS NÃO MADEIREIROS (PFNM)

FRUTAS

- ⦿ Abacate-do-mato
- ⦿ Cagaita
- ⦿ Mangará
- ⦿ Pequi
- ⦿ Umbu
- ⦿ Baru
- ⦿ Araticum
- ⦿ Guavira
- ⦿ Jatobá-do-cerrado
- ⦿ Cereja-do-rio-grande

FIBRAS

- ⦿ Buriti
- ⦿ Babaçu
- ⦿ Tucumã
- ⦿ Palmito

SEMENTES

- ⦿ Andiroba
- ⦿ Jatobá
- ⦿ Buriti
- ⦿ Mutamba
- ⦿ Copaiba
- ⦿ Angélica
- ⦿ Baru

FLORES E FOLHAS

Para chás:

- ⦿ Boldo
- ⦿ Erva-cidreira
- ⦿ Capim-santo
- ⦿ Losna
- ⦿ Poejo
- ⦿ Hortelã
- ⦿ Melissa

MEL

- ⦿ Apicultura racional, com manejo adequado de colmeias nativas

ARTESANATO

- ⦿ Criação de peças com palha de buriti, madeira de lei certificada, fibras vegetais

SUSTENTABILIDADE

- Manejo florestal** → coleta seletiva e planejada, respeitando os ciclos de regeneração natural
- Monitoramento ambiental** → acompanhamento dos impactos da exploração para garantir a conservação do ecossistema
- Atividades de baixo impacto** → minimizar danos à flora e fauna durante a coleta de recursos
- Recuperação de áreas degradadas** → replantio e recomposição da vegetação nativa
- Educação ambiental** → conscientizar as comunidades sobre a importância da sustentabilidade e do uso racional dos recursos naturais

TURISMO ECOLÓGICO

- ⦿ Observação de Aves
- ⦿ Trilhas e caminhadas
- ⦿ Turismo de base comunitária com hospedagem em casas familiares nas comunidades

FOLHAS

- ⦿ Confeção de artesanato como cestarias, chapéus, esteiras e bolsas
- ⦿ Cobertura de habitações, cabanas e currais em regiões rurais

FIBRA

- ⦿ Confeção de artesanato como redes, cordas e tecidos

CAULE

- ⦿ Amido extraído do caule é utilizado na alimentação, especialmente na produção de sagu

TRONCO

- ⦿ Construção de pontes, mourões de cerca, esteios, colunas e vigas de moradias, currais e cômodos de comunidades tradicionais

MEDICINA TRADICIONAL

Óleo e outras partes usados para tratar feridas e problemas de pele

LEIA MAIS SOBRE VEREDAS MORTAS NAS PÁGINAS 38 E 39



GRANDE SERTÃO

Equipes do Estado de Minas percorreram quase 5 mil quilômetros por localidades citadas no clássico "Grande sertão: veredas", de João Guimarães Rosa, ou no diário da viagem de "A boiada", também do escritor. No roteiro, cidades mineiras, de Goiás e da Bahia. Confira algumas referências e como elas aparecem nas obras de Rosa:

A PAISAGEM DE ROSA EM NÚMEROS

Cobertura e desmatamento no cerrado e nas veredas de Minas

31,7 MILHÕES DE HECTARES (ha) é a área de cerrado em Minas Gerais (55% do território)

11.998.140,8 HA (20,5%) do cerrado ainda tem vegetação nativa

406.037,8 HA é a área de veredas dentro do cerrado nativo (3,38%)



A JORNADA EM NÚMEROS

4.491 quilômetros percorridos por equipes de reportagem

25 municípios visitados que têm localidades citadas em "Grande sertão: veredas" ou no diário de "A boiada"

50 municípios percorridos no total para apurações em território mineiro

3 municípios visitados em Goiás durante os levantamentos

2 municípios visitados na Bahia para a preparação da série de reportagens

20 profissionais, aproximadamente, envolvidos na produção da série de reportagens, entre repórteres de texto e fotográficos, editores de texto, de vídeo, de imagens e de arte, diagramadores e equipes de apoio

11 horas de vídeos gravados durante as apurações

3.352 imagens produzidas durante as apurações com três drones e seis câmeras

47 fontes entrevistadas até a publicação da primeira reportagem da série

MINAS GERAIS

FOT. SORAYA PIVALEM



BELO HORIZONTE, DOMINGO, 1º DE JUNHO DE 2025

● NÚMERO 30.150
● R\$ 5,00

“CHATÔ” CHEGA COM TUDO A BH

A estreia mineira do musical “Chatô & os Diários Associados – 100 anos de paixão”, ontem, no Sesc Palladium, em Belo Horizonte, foi um sucesso. O público gargalhou, cantou e se animou com os números musicais e coreografias. Celebrando o centenário dos Diários Associados, o espetáculo narra a trajetória do magnata da mídia Assis Chateaubriand, interpretado pelo ator Stepan Nercessian. Hoje tem mais uma sessão, às 18h. PÁGINA 17



MARCOS VIEIRA / EM/DA PRESS



VEREDAS DA
ESPERANÇA

EM DEFESA DOS OÁSIS DE MINAS

Os empreendedores sustentáveis que têm a missão de preservar ecossistemas que garantem água e vida ao sertão das Gerais

LUIZ RIBEIRO/EM/DA PRESS



ZENITA RODRIGUES
DIANTE DO PÉ DE
BURITI, DE ONDE
VEM PARTE DE SUA
RENDA: PALMEIRA
SE BENEFICIA DA
ÁGUA, AO MESMO
TEMPO EM QUE A
MANTÉM BROTANDO

Na contramão de grandes empreendimentos que têm contribuído para dizimar as veredas – imortalizadas em obras de autores como Guimarães Rosa, mas que na vida real vêm secando em vários pontos –, um exército de empreendedores sustentáveis tem trabalhado de sol a sol para preservar esses oásis do sertão mineiro, e as riquezas que brotam deles. São pelo menos 65 mil, entre pequenos agricultores, veredeiros, quilombolas e outras comunidades tradicionais que vivem de forma sustentável, apostando no extrativismo em localidades rurais do Norte de Minas, revela a bióloga, pesquisadora e servidora pública Sarah Alves de Melo Teixeira, assessora executiva do Núcleo do Pequi e Outros Frutos do Cerrado, de Montes Claros. O trabalho de lutadores como Zenita Lopes Rodrigues, preservando o buritizal que viceja nos fundos de sua casa, em Brasília de Minas, garante renda a essas famílias, ao mesmo tempo em que contribui para preservar o ecossistema, a água que nasce nele, a biodiversidade e o planeta, como mostra a série de reportagens “Veredas da esperança” que o Estado de Minas publica a partir desta edição. PÁGINAS 10 A 14

◆ FEMININO

MARCA SE INSPIRA NA PRÓPRIA HISTÓRIA PARA COLEÇÃO INVERNO

PÁGINAS 27 E 31

◆ RIO SÃO FRANCISCO

VAPOR BENJAMIM GUIMARÃES SERÁ REINAUGURADO HOJE

PÁGINAS 42 E 43

◆ CULTURA

MORRE O PROFESSOR E ESCRITOR ANTÔNIO SÉRGIO BUENO

PÁGINA 20





LEIA TAMBÉM NO
www.em.com.br

PESO NO ORÇAMENTO

Conta de luz terá bandeira vermelha em junho ▶▶▶

Para acessar: aponte o celular



VEREDAS DA ESPERANÇA

Estudos apontam a existência de cerca de 65 mil pequenos agricultores e extrativistas que vivem de forma sustentável em comunidades rurais do Norte de Minas, revela a bióloga, pesquisadora e servidora pública Sarah Alves de Melo Teixeira, assessora executiva do Núcleo do Pequi e Outros Frutos do Cerrado, de Montes Claros. O trabalho e as ações desses lutadores, que garantem a própria renda ao mesmo tempo em que contribuem para preservar as veredas, as águas, a biodiversidade e o planeta, são temas abordados na série de reportagens “Veredas da esperança” que o Estado de Minas publica a partir desta edição.



VEREDAS DA ESPERANÇA

Superar os impactos impostos pelas mudanças climáticas e ação degradadora do homem para manter a produção sustentável no Norte de Minas tem sido o desafio dos buritizeiros

PRODUZINDO E PRESERVANDO NO CERRADO

LUIZ RIBEIRO

Montes Claros, Brasília de Minas, Januária e Chapada Gaúcha – As veredas e o cerrado mineiro sofrem com os impactos das mudanças climáticas, desmatamento, queimadas e com outras formas de degradação severa, como mostrou o Estado de Minas na série de reportagens “Veredas Mortas”, após percorrer quase 5 mil quilômetros e 55 cidades do sertão de Minas, da Bahia e Goiás. Mas, mesmo em meio ao cenário desolador, existe a esperança de manutenção da vegetação nativa, das águas, da fauna e da flora. Essa luz emana dos agricultores familiares e dos empreendedores dos chamados arranjos produtivos locais em áreas junto às veredas e ao bioma cerrado, que desenvolvem a produção sustentável, protegendo os recursos naturais.

“A vida é ingrata no macio de si; mas transtira a esperança mesmo do meio do fel do desespero. Ao que, este mundo é muito misturado”, filosofou o escritor Guimarães Rosa nas palavras do personagem Riobaldo na obra-prima “Grande sertão: veredas”. No caso do cerrado, essa expectativa que brota em meio ao amargo da degradação ambiental é impulsionada pelos pequenos agricultores, veredeiros, quilombolas e outras comunidades tradicionais que recorrem ao extrativismo e a outras atividades de baixo impacto no campo, seja como forma de subsistência ou de obtenção de renda, apostando na manutenção da vegetação em pé.

Eles também se tornam empreendedores sustentáveis, pois combinam produção com a conservação da biodiversidade. Trata-se da tradução do conceito de bioeconomia, um modelo no qual as relações econômicas derivam da preservação dos recursos naturais – uma combinação entre a geração de lucros financeiros e proteção ambiental, que deve ganhar destaque nas discussões da Conferência das Nações Unidas sobre as Mudanças Climáticas (COP-30), que será realizada no Brasil, em Belém, em novembro deste ano.

As práticas conservacionistas são adotadas não somente por agricultores que plantam e colhem de maneira sustentável, mas por todos aqueles que dependem diretamente da natureza para o sustento dos seus variados pequenos negócios, tais como a colheita e a venda de frutos “in natura” de espécies nativas, a apicultura, o processamento do pequi, a produção artesanal de doces e de polpas de frutas, entre outros arranjos produtivos locais.

No caso dos veredeiros, eles ganharam uma alternativa de renda – e um motivo a mais para proteger o ecossistema – a partir da venda de matéria-prima proveniente do buritizeiro, palmeira característica das veredas, para a fabricação de produtos relacionados a algo que mexe com a autoestima de todos: a beleza. Os derivados do fruto nativo são adquiridos e processados pela Natura, maior indústria de cosméticos do Brasil.



FOTOS: LUIZ RIBEIRO/EM/DA PRESS

AGRICULTORA ZENITA LOPES RETIRA DA VEREDA PRESERVADA EM SEU TERRENO, NA LOCALIDADE DE PARACATU, O BURITI QUE É TRANSFORMADO EM DOCE



SUSTENTO FAMILIAR

A pequena agricultora Zenita Lopes Rodrigues, de 53 anos, é uma das que contam com uma riqueza natural que ajuda no sustento da família e a coloca numa posição privilegiada: a vereda localizada no fundo de sua casa na comunidade de Paracatu, no município de Brasília de Minas, no Norte do estado.

Enquanto pelo cerrado afora muitas veredas definham, suas nascentes secando e sua vegetação agonizando, ali os buritizeiros

continuam de pé, se beneficiando da água que brota e ao mesmo tempo colaborando para que continue correndo junto deles. O resultado? Uma paisagem que encanta os olhos. Zenita, além do privilégio dessa visão, aproveita bem os frutos da palmeira. É uma exímia produtora do doce de buriti, que fabrica desde 2005 e fornece para sacolões e supermercados de Brasília de Minas.

Além desse trabalho artesanal, Zenita teve valor agregado à produção na vereda de sua propriedade com uma destinação bem diferente dos tachos de doce. Desde 2016, a agricultora passou a ser uma das fornecedoras da matéria-prima do buriti para a Natura.

O negócio foi viabilizado pela Cooperativa Agroextrativista Grande Sertão, sediada em Montes Claros. A entidade adquire de agricultores familiares e povos tradicionais o derivado da espécie nativa (a polpa do fruto desidratada,

conhecida popularmente como “raspa de buriti”). Na sequência, processa a matéria-prima e produz o óleo de buriti, que é encaminhado para a indústria de cosméticos, para ser transformado em creme, protetor solar e outros produtos da linha “Ekos Buriti”.

Conforme José Fábio Soares, responsável técnico pela Cooperativa Grande Sertão, a entidade iniciou a parceria com a indústria para a comercialização da matéria-prima do buriti desde 2009. A iniciativa envolve 550 famílias de agricultores veredeiros de Brasília de Minas e outros sete municípios do Norte do estado. O projeto também envolve a capacitação dos fornecedores, que aprendem boas práticas de manejo para as palmeiras de buriti e seus frutos, destacando a necessidade de preservação das veredas.



**MELHORIA DE VIDA**

O dinheiro da venda do derivado do buriti garantiu o aumento da renda e a melhoria de vida dos vereideiros, que se tornaram fornecedores da matéria-prima. “Aqui na nossa comunidade, quase todo mundo já comprou alguma coisa de valor com o dinheiro do buriti. Uns compraram geladeira e fogão a gás... Teve gente que comprou motocicleta, teve gente que conseguiu comprar até carro”, contabiliza Zenita Rodrigues, confirmando que ela própria adquiriu eletrodomésticos e reformou a casa.

A vereideira lembra que o buriti é uma espécie do extrativismo que só tem safras mais volumosas a cada quatro anos. “É uma pena a safra grande demorar tanto. Se o buriti tivesse grande safra todos os anos, eu estaria tranquila e nem precisaria me preocupar com outro trabalho, como o plantio de horta. Aqui, a gente vende tudo que produz para sobreviver”, afirma Zenita, que trabalha na propriedade da família com o marido, Adilson Rodrigues Gaia, de 62, e um dos três filhos, Igor, de 26.

A produtora recorda que, nos seus tempos de criança, o fruto da palmeira característica das veredas quase não tinha valor. Com pouca serventia, servia de alimento para galinhas e porcos. Depois, com o aproveitamento do buriti para produção de doce e com a compra da matéria-prima pela indústria, os agroextrativistas passaram a se preocupar mais com a preservação da espécie nativa, para garantir a geração de renda.

Zenita lembra que, antigamente, havia até quem cortasse buritizeiros para plantar arroz ou feijão em áreas úmidas junto às veredas. “Hoje, quando a gente vê um pezinho de buriti, a gente preserva. Eu mesmo sempre conversei com o pessoal da comunidade e peço para preservar. Para não cortar nem colocar fogo no buriti”, afirma a empreendedora ambiental.

Para esses povos, o jeito de olhar para a vereda já não é o mesmo. “Acho que, hoje, as pessoas estão mais conscientes e procuram preservar mais a natureza. Antigamente, a maioria das propriedades tinha muito lixo, muitas sacolas plásticas espalhadas. Hoje em dia, a gente chega nos quintais e encontra tudo limpinho”, testemunha



ALÉM DE SERVIR COMO ALIMENTO, O BURITI É PROCESSADO PELA INDÚSTRIA DE COSMÉTICOS, COM O QUAL PRODUZ CREAMES E PROTETOR SOLAR

Zenita, que também comemora a brotação de novos pés de buriti em seu terreno, um fator importante para a natureza. Novas plantas da espécie criam raízes para a manutenção das veredas, das nascentes e, portanto, da água.

FRUTOS DO CERRADO

O pequeno agricultor Anísio Pereira da Silva, de 66 anos, o “Nisão”, é outro que lembra o tempo em que o fruto do buriti era muito pouco

aproveitado. “A gente pegava um pouco do buriti para fazer doce, mas a maior parte ficava mesmo é para as criações comerem”, afirma. Hoje, de algo que “não servia para quase nada”, o buriti se transformou em uma de suas principais fontes de renda e de mudança de vida.

Também morador da comunidade de Paracatu, em Brasília de Minas, ele se tornou um dos maiores fornecedores da matéria-prima para a Cooperativa Grande Sertão, que processa o fruto nativo e dele retira o óleo, vendido para a indús-

tria. “Foi uma renda, uma coisa muito boa, que apareceu. As terras daqui não produzem tanto. Então, os frutos do cerrado têm ajudado a gente demais”, diz o pequeno produtor, lembrando que outras espécies nativas têm contribuído para gerar renda na comunidade, entre elas o pequi e o murici.

O agroextrativista lembra que uma área de nascente foi cercada em sua propriedade a partir de projeto da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-MG). E afirma que quase a metade do seu terreno (com área total de aproximadamente 60 hectares), incluindo os pés de buriti de uma vereda, continua protegida.

Anísio se considera um preservacionista, e diz que cuida do meio ambiente pensando nas futuras gerações. “Tenho orgulho disso. Sei que não vou durar muito tempo. Mas tenho filhos e tenho netos. Quero deixar essa herança para eles”, afirma. “Todos devem proteger a natureza, não desmatando, não derrubando as madeiras, deixando um pedaço de reserva”, diz o vereideiro, traduzindo em linguagem simples o que é uma atividade sustentável.

Mesmo assim, ele reclama que, ao longo dos anos, apesar dos cuida-

dos com a proteção ambiental, viu reduzir a água que brota das nascentes da vereda, o que lhe causa receio em relação ao futuro. “Tenho medo de que um dia não veja mais águas doces, não possa ver a água nascer aqui no lugar onde a gente mora”, preocupa-se o agroextrativista.

Outro pequeno agricultor que teve a renda da família melhorada com a colheita e venda da polpa desidratada do buriti para aproveitamento na produção de cosméticos é Diônio Aparecido Ferreira Jônata, de 40, também morador da localidade de Paracatu, em Brasília de Minas. Ele considera o “dinheirinho sagrado” vindo do extrativismo como uma “tábua de salvação”.

“Aqui, a gente planta uma mandioca, um andu e uma hortinha. Mas o buriti é a melhor renda que nós temos”, diz o agricultor, casado e pai de duas filhas, referindo-se à espécie nativa que domina a vereda que corta seu terreno. O morador da zona rural de Brasília de Minas ressalta a relevância da preservação do buriti, chamado de “árvore da vida” e “aquele que contém água” por povos indígenas, por crescer perto de rios e córregos.





Cadeia produtiva do fruto é composta em sua maioria por trabalhadoras e jovens envolvidos em todo o processo, gerando matéria-prima para a gastronomia e indústria de cosméticos

MÃOS JOVENS E FEMININAS NO TRATO DO BURITI

LUIZ RIBEIRO

Montes Claros, Brasília de Minas, Januária e Chapada Gaúcha – Parte fundamental na vida dos empreendedores sustentáveis que vêm garantindo a preservação de veredas no cerrado mineiro, a cadeia produtiva do buriti tem um aspecto peculiar: 80% das pessoas das comunidades rurais envolvidas no processo são mulheres e jovens.

“A importância disso é que as mulheres passam a ter uma oportunidade de renda complementar. No caso dos jovens, o ganho a mais colabora para a redução do êxodo rural, representando também uma fonte de trabalho e renda para toda a família”, afirma José Fábio Soares, responsável técnico pela Cooperativa Grande Sertão, que adquire a polpa desidratada do fruto, com o qual produz óleo vendido à indústria de cosméticos.

“A partir desse envolvimento, o buriti gera aquecimento da economia nas comunidades tradicionais e extrativistas”, acrescenta. Adquirida pela cooperativa, a chamada “raspa de buriti”, como é conhecida a polpa extraída do fruto, é prensada na agroindústria em Montes Claros, onde passa por controle de qualidade. Na prensagem, é extraído o óleo, que, após análise laboratorial, é encaminhado para a indústria, para a produção de cosméticos.

Na safra 2024/2025, a Cooperativa Grande Sertão recebeu de cerca de 450 fornecedores de buriti 30 toneladas do fruto in natura. A expectativa é de que na próxima grande safra da espécie nativa, que vai ocorrer entre 2025/2026, a entidade venha receber em torno de 450 toneladas do fruto in natura.

Criada em 2003, a Cooperativa

Grande Sertão fomenta a geração de renda com o extrativismo e a produção sustentável em 48 municípios do Norte Minas, envolvendo 2 mil famílias de pequenos agricultores e empreendedores de mais 200 comunidades rurais.

“Nos arranjos produtivos locais, trabalhamos também com produtos congelados, valorizando os frutos do cerrado e da caatinga”, explica Fábio Soares. O carro-chefe da agroindústria cooperativista é o pequi, mas, além dele e do buriti, entre os frutos nativos adquiridos e processados pela entidade estão o coquinho azedo, a cagaita, o umbu e o araticum.

“Além de cuidar da conservação da natureza, especialmente dos biomas cerrado e caatinga, nossa cooperativa surgiu como uma possibilidade de fomento à economia, agregação de valor às matérias-primas regionais, da produção de alimentos e de inserção dos produtos naturais no mercado”, descreve o responsável técnico pela entidade.

PRODUTOS NA GASTRONOMIA

A gastronomia vem se consolidando como um incentivo a mais para valorização e aumento de renda de agricultores familiares e outros empreendedores do Norte de Minas que trabalham com o extrativismo. Uma das formas de fomentar esse estímulo é o Projeto Sabores do Gerais, implementado pela Prefeitura de Montes Claros em parceria com o governo do estado, e que conta com o apoio do Sebrae Minas.



RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA COOPERATIVA GRANDE SERTÃO, JOSÉ FÁBIO SOARES COMPRA RASPA DE BURITI, QUE É TRANSFORMADA EM ÓLEO, VENDIDO PARA A INDÚSTRIA DE COSMÉTICOS

“A importância disso é que as mulheres passam a ter uma oportunidade de renda complementar. No caso dos jovens, o ganho a mais colabora para a redução do êxodo rural”

JOSÉ FÁBIO SOARES
Técnico da Cooperativa Grande Sertão

“O foco do projeto é mostrar o potencial gastronômico e criar uma cultura de consumo desses alimentos nativos e regionais”, afirma a bióloga Sarah Alves de Melo Teixeira, coordenadora do projeto. “A proposta é criar, por meio da cadeia da gastronomia e do turismo gastronômico, uma cultura de compra e consumo desses alimentos e, conseqüentemente, aumentar a renda de empreendedores que coletam e processam esses produtos”, explica Sarah.

Ela destaca que a iniciativa visa valorizar a gastronomia regional e dar visibilidade aos pequenos produtores e agroextrativistas do Arranjo Produtivo Local do Pequi e Frutos do Cerrado (APL do Pequi). Além do buriti e do pequi, a ação agrega valor a outros frutos nativos do cerrado e da caatinga do Norte de Minas, como o umbu e o baru. Também valoriza produtos naturais como o mel de aroeira, incentivando a preservação do meio ambiente e da biodiversidade.

Entre as atividades práticas desenvolvidas dentro do Sabores do Gerais, a coordenadora destaca as consultorias gastronômicas em bares e restaurantes para incentivar a valorização desses ingredientes nos cardápios e a apresentação da

variedade de produtos do cerrado que ainda “são invisíveis e vão muito além do pequi”.

A coordenadora cita também a promoção de curso de gastronomia “para que mais pessoas possam aprender a inserir esses ingredientes nos cardápios”, a capacitação de merendeiras para usar esses “produtos geraizeiros” no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o mapeamento do APL Pequi, a fim de que compradores e consumidores possam identificar quem produz esses produtos. Também estão previstas rodadas de negócios para aproximação entre os empreendedores do cerrado e consumidores.

O Sebrae Minas contribui com o Sabores do Gerais por meio do Programa Prepara Gastronomia, iniciativa para capacitar empreendedores do setor por meio de workshops ministrados por profissionais especializados e cursos de gastronomia. O apoio inclui ainda acesso a feiras e eventos de gastronomia, capacitação de merendeiras e nutricionistas, elaboração e impressão de um livro para a região do APL do Pequi sobre a cultura alimentar regional do cerrado norte-mineiro.



“O foco do projeto é mostrar o potencial gastronômico e criar uma cultura de consumo desses alimentos nativos e regionais”

SARAH ALVES DE MELO TEIXEIRA
Bióloga

O BURITI E A BELEZA

O majestoso buriti, a “árvore da vida” que exibe de longe o vigor das veredas ainda preservadas, também tem relação com o cuidado e com a beleza do corpo humano. Esse vínculo é estabelecido pelo uso do óleo do fruto nativo na fabricação de uma linha de produtos de beleza, incluindo creme, sabonete e óleo corporal fabricados pela Natura, maior indústria de cosméticos do Brasil.

A Natura informa que, para a fabricação dos produtos da linha “Ekos Buriti”, que incluem sabonete, creme e óleo corporal, adquire as matérias-primas da sociobiodiversidade a partir de parceria com empreendimentos comunitários, como cooperativas e associações. Uma delas é a Cooperativa Grande Sertão, do Norte de Minas, parceria da indústria há 15 anos.

“O objetivo da parceria com a Grande Sertão é estabelecer a cadeia produtiva da raspa de Buriti no campo e a produção do óleo de buriti na agroindústria, garantindo qualidade e responsabilidade socioambiental”, informa a indústria de cosméticos.

“O manejo dos frutos de buriti pelas populações tradicionais se inicia com a coleta dos frutos após a queda do cacho, segue para uma limpeza e depois são descascados. Por fim, a polpa é raspada, gerando as lascas de buriti, que após secas são entregues na agroindústria da cooperativa como matéria prima para obtenção do óleo”, informa a Natura.

A empresa destaca o buriti como “um dos frutos mais versáteis e benéficos da natureza”, e que inspirou a criação da linha “Ekos Buriti”. “As fórmulas da linha são feitas a partir do óleo bruto do fruto, que é rico em betacaroteno e tem capacidade de estimular a proteção natural da derme. O resultado dessa combinação é potência biocossmética regenerativa, que protege o corpo e combate os danos da exposição solar, desacelerando o fotoenvelhecimento e evitando a descamação da pele”, descreve.

RELEVÂNCIA DO FRUTO

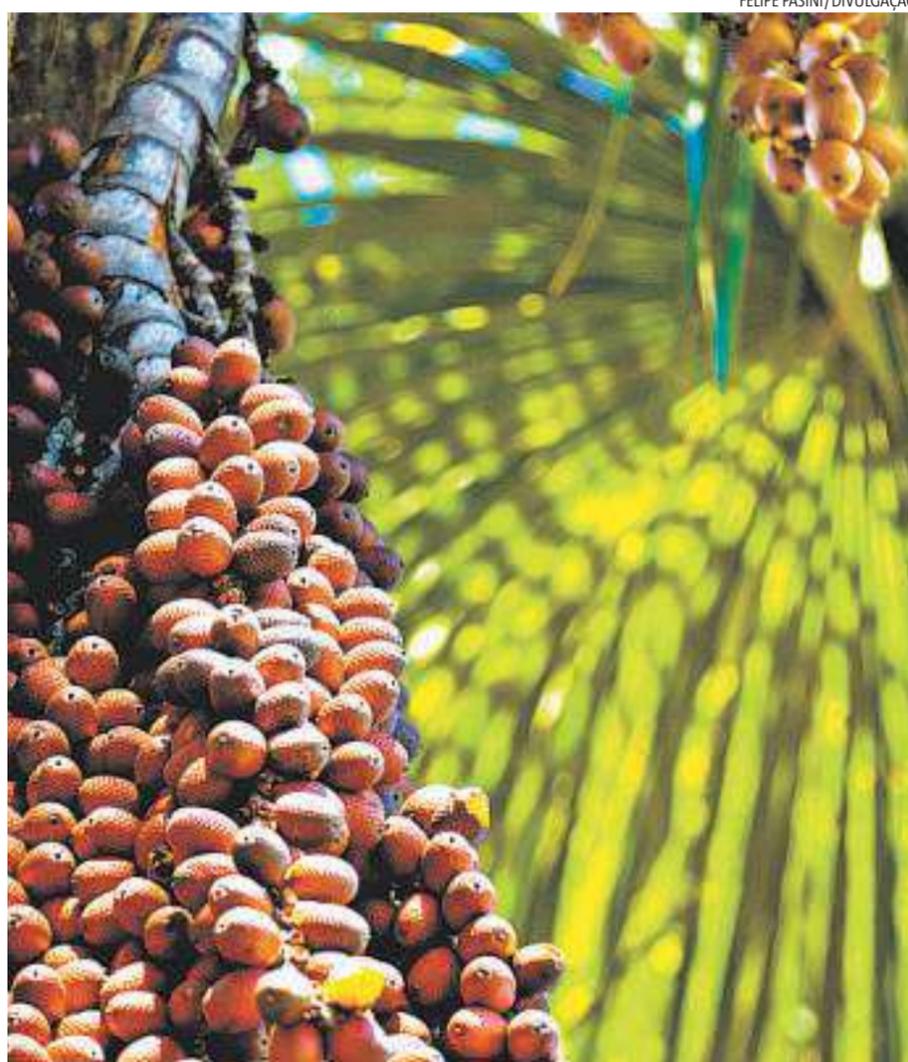
A Natura chama a atenção para a importância ambiental e econômica

do uso do derivado da espécie nativa das veredas na indústria de cosméticos. “A iniciativa de aproveitamento do óleo de buriti apresenta uma importante combinação de benefícios socioambientais e econômicos. Ambientalmente, a utilização sustentável do buriti contribui para proteger as veredas, ambiente crucial para o ecossistema do cerrado, atuando como refúgio e fonte de alimento para a fauna, contribuindo para a recarga dos aquíferos e a preservação da biodiversidade”, destaca.

“A relevância econômica está na geração de renda para as comunidades extrativistas, uma vez que a produção de óleo cria um novo mercado com valor agregado impulsionando a economia local e regional”, completa.

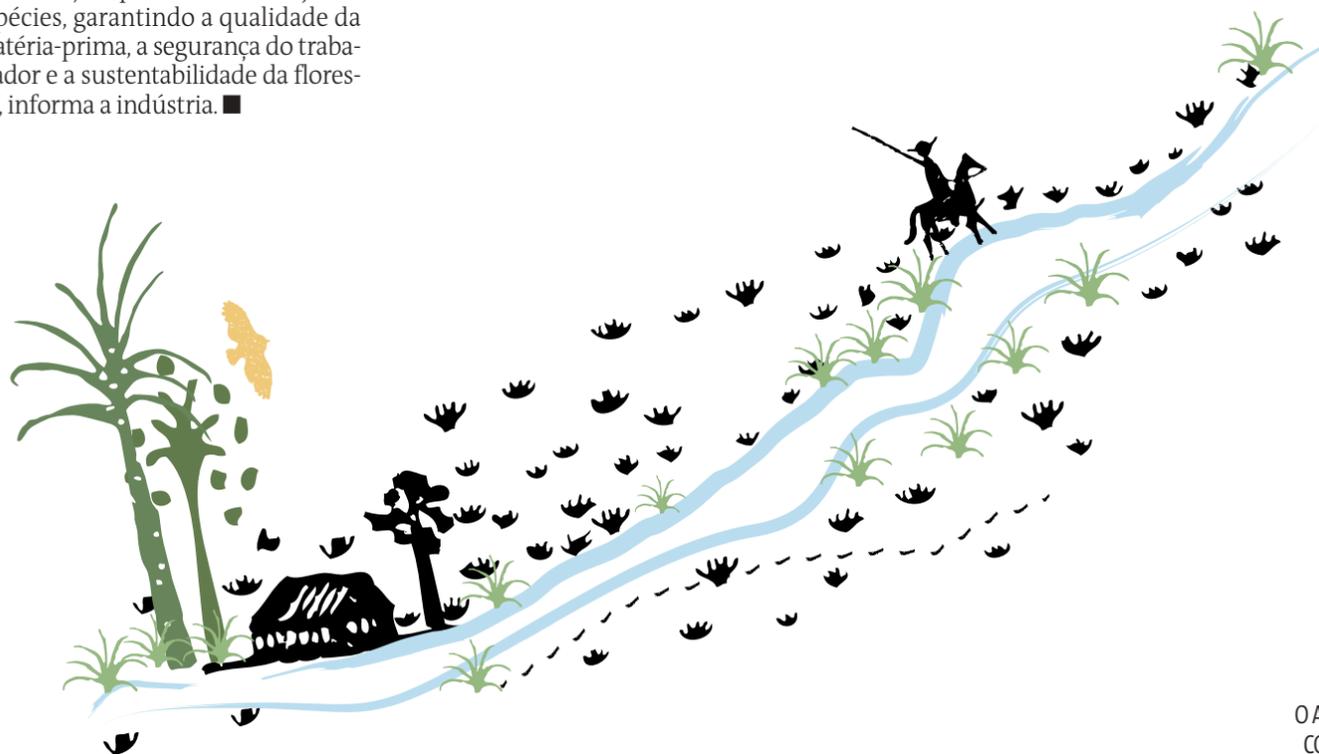
A empresa ressalta ainda que no curso de práticas que ministra para os fornecedores da “raspa de buriti” são orientadas ações sustentáveis nas cadeias da sociobiodiversidade, que visam “possibilitar ao trabalhador uma mudança de comportamento, assim como uma mentalidade preventcionista, evitando acidentes e realizando o manejo/cultivo adequado ao meio ambiente”.

Entre outras atividades, são ensinadas práticas como o mapeamento das plantas produtivas, limpeza e preparo das áreas, equipamentos necessários, coleta, transporte, beneficiamento, armazenamento, rastreabilidade e produtividade. “As iniciativas têm como objetivo apresentar as recomendações para o bom manejo das espécies, garantindo a qualidade da matéria-prima, a segurança do trabalhador e a sustentabilidade da floresta”, informa a indústria. ■



FELIPE PASINI/DIVULGAÇÃO

O BURITI GERA AQUECIMENTO DA ECONOMIA DAS COMUNIDADES TRADICIONAIS E EXTRATIVISTAS, ENVOLVENDO MAIS DE 2 MIL FAMÍLIAS DE PEQUENOS AGRICULTORES E EMPREENDEDORES



LEIA AMANHÃ
O ASSOCIATIVISMO
COMO MOTOR NA
PRODUÇÃO DE MEL



LEIA TAMBÉM NO
www.em.com.br

CORTE NO ORÇAMENTO

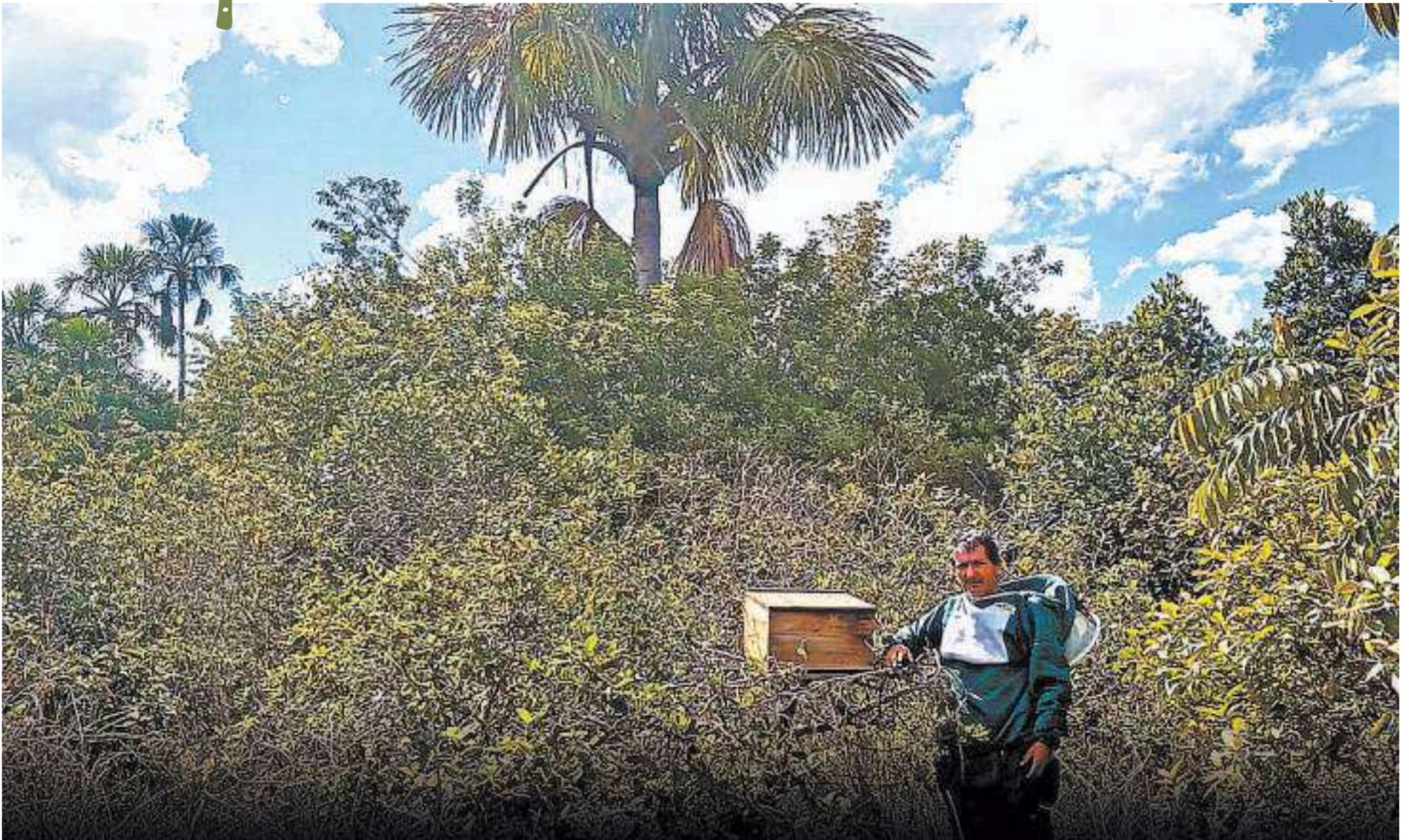
Cidades, Defesa e Saúde são as pastas mais atingidas ▶▶▶ Para acessar: aponte o celular



VEREDAS DA
ESPERANÇA

Apicultores de Januária, no Norte de Minas, apostam no associativismo como forma de aumentar a produção e encontrar soluções sustentáveis para preservar o cerrado

ARQUIVO PESSOAL



JOSÉ ANTÔNIO LEMBRA QUE, POR MEIO DO ASSOCIATIVISMO, OS APICULTORES CONQUISTARAM CURSOS DE CAPACITAÇÃO, NOVOS EQUIPAMENTOS E FORMALIZAÇÃO DE PARCERIAS

O MEL QUE BROTA DA UNIÃO

LUIZ RIBEIRO

“Um homem sozinho não consegue carregar um fardo. Mas, se ele tiver a ajuda de quatro companheiros ou mais, o peso é distribuído e fica leve para todo mundo. Afinal, a união faz a força.” A afirmação parece coisa de coach de desenvolvimento pessoal, mas as palavras são de José Antônio Guedes, de 59 anos, conhecido como “Antônio Cigano”, homem simples que tem o ensino fundamental incompleto e mora na zona rural de Januária, no Norte de Minas. Ele faz referência ao associativismo adotado pelos integrantes da Associação dos Apicultores de Januária (Apijan), da qual é presidente, para melhorar a atividade e elevar a renda, garantindo a proteção da natureza.

“A gente tem que conservar as veredas e o cerrado de pé para garantir a manutenção da água e a baixa temperatura do planeta”

JOSÉ ANTÔNIO GUEDES
Apicultor



“Quando a gente se une, as coisas ficam mais fáceis”, diz Antônio Cigano, morador da comunidade de Cabeceira de Manguinhos, próximo da Vereda Alegre, a qual ajuda a proteger. As formas de organização, o associativismo, a produção de mel e outras ações sustentáveis dos agricultores familiares, que asseguram a própria renda e protegem as veredas e o cerrado, são abordados nesta segunda parte da série “Veredas da esperança”, publicada pelo Estado de Minas.

Se a união faz a força, como lembra José Antônio, no caso dos produtores de mel da Apijan ela também gera lucros e garante a preservação da vegetação nativa, abrangendo as veredas da região, sobretudo nas proximidades do Rio Pandeiros, afluente do Rio São Francisco. A entidade conta com

44 associados de 11 comunidades rurais. Juntos, eles produzem em torno de 15 a 19 toneladas de mel por ano e vendem a mercadoria para os estados de Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná e o Rio Grande do Sul, além do Distrito Federal, de acordo com o presidente da associação.

“Se a gente ficar um separado do outro, desorganizados, não conseguimos resolver quase nada. Mas, quando juntamos, conseguimos melhorar as coisas e surgem novas oportunidades”, afirma o presidente da Apijan. Ele lembra que, por meio do associativismo, os apicultores conquistaram cursos de capacitação, novos equipamentos, formalização de parcerias e, o mais importante, a otimização da comercialização do produto.

À base do “união faz a força”, os apicultores aprimoram a relação com entidades e órgãos go-

vernamentais que apoiam o negócio, tais como a Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba (Codevasf), o Instituto Estadual de Florestas (IEF), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar Minas) e o Sebrae. Também alcançaram maior aproximação com a empresa Minamel, de Santa Catarina.

Os associados da Apijan se reúnem frequentemente na sede da entidade, na comunidade de Cabeceira de Manguinhos, próxima ao distrito de Pandeiros. Eles trocam ideias em grupo de WhatsApp, como outras categorias. Mas, a ligação entre eles não fica somente em conversas. Efetivam a parceria com ajuda mútua, na prática.

“Toda vez que um colega passa por alguma dificuldade, outros apicultores apoiam ele a resolver o problema”, assegura José Antônio. Ele conta que, entre os produtores de Januária, ainda é mantida a antiga prática de “ca-

maradagem” de um apicultor contar com o trabalho coletivo dos demais produtores sempre que faz a coleta do mel em sua propriedade.

O presidente da associação desempenha um papel solidário. Ele mantém a “Casa do mel”, uma estrutura de centrífuga e outros equipamentos, cedida gratuitamente para os outros filiados da Apijan para que eles possam fazer o processamento do mel e preparar o produto para a comercialização. A unidade encontra-se em trâmite de certificação pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

José Antônio salienta que todos os filiados da associação de apicultores se esforçam para manter as veredas e o cerrado em pé, até por uma questão de sobrevivência. “A vegetação nativa precisa ser preservada. Sem as árvores não há flores. E sem flores, não existe néctar e nem o pólen para as abelhas se alimentarem e produzirem o mel”,

pontua o líder dos agricultores, que mantém colmeias perto da Vereda Alegre, que continua conservada.

Por outro lado, ele salienta que os apicultores devem proteger a natureza não somente pensando em si próprios. “A gente tem que conservar as veredas e o cerrado de pé para garantir a (manutenção da) água e a baixa temperatura do planeta. Onde o cerrado é preservado, as pessoas também têm boa saúde”, opina.

Os apicultores das áreas de cerrado e de vereda na região de Januária desenvolvem atividade com o envolvimento de pessoas da família. O modelo familiar é adotada por José Antônio Guedes. Ele conta com a ajuda da mulher, Conceição Imaculada Duarte das Neves, de 75, conhecida como “dona Cula”.

O dirigente da Apijan afirma que dona Cula já não o auxilia mais no manuseio das abelhas, como fazia no passado e, agora, se dedica ao trabalho doméstico. Porém, ele salienta que isso não significa desvalorização e menos visibilidade da atuação feminina. “A ajuda da mulher em casa é muito importante. É muito bom a gente chegar em casa com um grupo de trabalhadores e encontrar comida pronta e tudo arrumado, graças ao trabalho da mulher”, conclui o produtor.



VEREDAS DA ESPERANÇA

Associação Central dos Veredeiros (Acever) agrega 70 filiados de 43 comunidades e visa otimizar a comercialização dos frutos do extrativismo, preservando as águas

PRODUÇÃO COM RESPEITO À NATUREZA

LUIZ RIBEIRO

Os agricultores familiares das áreas de veredas do Norte de Minas decidiram se organizar em uma entidade, visando melhorar a cadeia produtiva dos frutos do cerrado e atuar em defesa do ameaçado ecossistema. Eles criaram a Associação Central dos Veredeiros (Acever), que agrega 70 filiados de 43 comunidades espalhadas por cinco municípios que concentram veredas: Januária, Bonito de Minas, Chapada Gaúcha, Cônego Marinho e São Francisco.

Os membros da associação se reúnem mensalmente na sede da entidade, na comunidade de Barra do Tamboril, próximo ao distrito de São Joaquim, no município de Januária. Nos encontros, discutem questões como a otimização da comercialização dos frutos do extrativismo, a formação de parcerias, a proteção das veredas e a recuperação de nascentes, além da valorização da “cultura veredeira”.

O pequeno produtor Jaime Alves dos Santos, atual vice-presidente da Acever, a qual já presidiu, ressalta que um dos temas discutidos pelos associados é a produção sustentável, com respeito à natureza. “Sabemos que o cerrado sempre vai gerar renda e emprego para todos nós. Então, nós aprendemos a plantar e colher sem fazer nenhuma destruição”, diz Jaime, veredeiro da comunidade Capoeirão/Barra de Brejinho, próxima do distrito de São Joaquim, em Januária.

“Aqui, a gente que trabalha com a agricultura familiar, o tempo todo, produz de tudo um pouquinho”, diz o pequeno produtor, que entre outras práticas, aproveita frutos nativos do cerrado e faz o plantio consorciado de milho com fava, cana e mandioca. “O cultivo consorciado é muito importante para nós, agricultores, e também para o pró-

prio terreno. Aí, ele recompõe as energias positivas que a terra precisa de reproduzir”, diz.

O vice-presidente da Acever lembra que os agricultores da região lançaram o “Movimento Veredeiros – Guardiões das Águas”, em defesa das conservação das nascentes, realizando também outras ações para a proteção do cerrado.

Ele assinala que na agricultura familiar, na produção de mel, no aproveitamento dos frutos nativos e em outras atividades dos arranjos produtivos locais, os empreendedores rurais priorizam a proteção ambiental. “A maneira que a gente encontra para proteger a natureza é respeitar a biodiversidade, a flora e a fauna. A gente tem que respeitar, principalmente, as áreas de nascentes, porque, assim como nós, os bichinhos também precisam de água”.

Jaime afirma que os veredeiros da região de Januária e municípios vizinhos, tentam, hoje, mitigar os pesados danos decorrentes do passivo ambiental deixado por grandes empresas que desmataram a região no passado, visando, principalmente, a produção de carvão vegetal.

“Nós, pequenos produtores, nos preocupamos com a preservação da natureza, porque nós já sofremos muito no passado com a chegada das grandes empresas. Elas chegam fazendo uma grande devastação, com uma ótima propaganda, dizendo que vão gerar emprego e renda para todo mundo, e tudo mais. Realmente, geram emprego para poucos. Depois, fica todo mundo sofrendo com a falta de água e com a destruição ambiental”, lamenta o veredeiro, lembrando que empresas usaram até o devastador correntão para desmatar grandes áreas de vegetação nativa na região.

Jaime assinala que os pequenos agricultores também se preocupam com a saúde das pessoas, evitando agrotóxicos. “Tudo que produzimos é alimento de boa qualidade. E é um alimento para a vida, não para a morte”, garante.

LUIZ RIBEIRO/EM/DA PRESS



PEQUENO PRODUTOR JAIME ALVES AFIRMA QUE O CERRADO SEMPRE VAI GERAR RENDA E EMPREGO PARA TODOS NA REGIÃO



“Aqui a gente não maltrata a natureza. A gente aqui trabalha com aquilo que já temos, para não ficar cortando árvores”

SIDNÉIA BARROS

Presidente da Associação Palmares Comunidade de Casa Armada

“Nós aprendemos a plantar e colher sem fazer nenhuma destruição”

JAIME ALVES DOS SANTOS

Vice-presidente da Acever

PRODUÇÃO QUILOMBOLA

O conhecimento dos povos tradicionais, como os quilombolas, também se associa à produção sustentável, aliando geração de renda com a conservação das veredas. O exemplo de sustentabilidade é dado pela pequena agricultora Sidnéia Barros, presidente da Associação Palmares Comunidade de Casa Armada/Limeira, área de remanescentes quilombolas, de 40 famílias, no município de Januária.

“Aqui a gente não maltrata a natureza. A gente aqui trabalha com aquilo que já temos, para não ficar cortando árvores”, diz Sidnéia, lembrando que sua área de plantio é cercada de pequi, e que mantém de pé outras espécies frutíferas do cerrado, que garantem o extrativismo, como o buriti, o umbu e o jatobá.

A liderança quilombola assegura que mantém a natureza intacta, tendo o cuidado de não causar nenhum dano ao meio ambiente, evitando até mesmo cortar galhos de árvore. “A gente preserva muito bem. A gente não corta (nada). A gente não corta madeiras e não retira galhos para colher frutos como umbu, jatobá, pequi e buriti”, diz.

Ela conta que seu terreno está junto ao Rio Pandeiros, mas afirma que respeita a mata ciliar do manancial. “A gente não usa a beira do rio para expandir a plantação”, garante. Sidnéia ressalta a preocupação da comunidade com a preservação do recurso hídrico. “Usamos água do Rio Pandeiros, mas a gente não esbanja e nem desperdiça. Só usamos mesmo o necessário para o bem-estar das nossas vidas”, declara.

Além de produzir alimentos como mandioca, abóbora, cebola, alho e pimentão, a mulher quilombola reforça a renda com a fabricação artesanal de biscoitos, temperos, condimentos e doces caseiros. Ela trabalha juntamente com os seus três filhos, contando com a ajuda de parceiros do antigo quilombo. “Pra mim, é um privilégio muito grande e um orgulho trabalhar com agricultura familiar. Comecei com pouco, mas a gente procura crescer sempre, plantando e colhendo”, conclui Sidnéia.

INCENTIVO NO PASSADO

Atualmente, os pequenos agricultores e empreendedores dos arranjos produtivos da região de Januária contam com a parceria do Sebrae Minas, que presta apoio na melhoria dos seus negócios. “A analista do Sebrae Aline Magalhães lembra que são oferecidos para os empreendedores capacitação em gestão agrícola por meio de cursos e treinamentos, além de consultoria personalizada para melhorar práticas de gestão e produção. “Ao facilitar o acesso a mercados, conecta produtores a compradores e promove a participação em feiras, ampliando as oportunidades de negócios”, salienta Aline.

A analista destaca que o Sebrae, além de estimular o associativismo, incentiva o empreendedorismo ambiental e a bioeconomia, visando a promoção do desenvolvimento sustentável. “Apoiamos a criação de produtos naturais, como óleos essenciais, extratos de plantas, alimentos funcionais e orgânicos, além de cosméticos feitos de plantas nativas. Nosso objetivo é combinar a proteção do meio ambiente com oportunidades de negócios, beneficiando empreendedores e a comunidade”, assegura Aline.

No passado, os agricultores da região de Pandeiros tiveram uma importante ajuda. Em 2002, foi implantado pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF) o Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Bacia do Rio Pandeiros. A iniciativa teve como objetivo substituir a produção do carvão de mata nativa e o plantio nas áreas de vereda por plantios afastados das nascentes, com práticas sustentáveis, estimulando ainda a coleta de frutos nativos, produção de carvão do coco de babaçu, a produção de farinha de mandioca e de rapadura, a apicultura e outras ações sustentáveis voltadas para a geração de renda, com a manutenção do cerrado em pé.

O gerente regional do IEF em Januária, Mário Lúcio Santos, afirma que relatórios do órgão mostram que a partir do projeto ocorreu a melhoria de vida da comunidade. “Houve o que chamamos de aderência elevada às ações do Projeto Pandeiros. Muitas famílias saíram do carvão e foram para outras atividades, nas quais permanecem até hoje”, relata Santos. ■

SIDNÉIA BARROS/DIVULGAÇÃO



NAS TERRAS QUILOMBOLA, O COMPROMISSO É MANTER A NATUREZA INTACTA, COM O CUIDADO DE NÃO CAUSAR QUALQUER DANO AO MEIO AMBIENTE



“Aqui a gente não maltrata a natureza. A gente aqui trabalha com aquilo que já temos, para não ficar cortando árvores”

SIDNÉIA BARROS

Presidente da Associação Palmares Comunidade de Casa Armada

“Nós aprendemos a plantar e colher sem fazer nenhuma destruição”

JAIME ALVES DOS SANTOS

Vice-presidente da Acever

PRODUÇÃO QUILOMBOLA

O conhecimento dos povos tradicionais, como os quilombolas, também se associa à produção sustentável, aliando geração de renda com a conservação das veredas. O exemplo de sustentabilidade é dado pela pequena agricultora Sidnéia Barros, presidente da Associação Palmares Comunidade de Casa Armada/Limeira, área de remanescentes quilombolas, de 40 famílias, no município de Januária.

“Aqui a gente não maltrata a natureza. A gente aqui trabalha com aquilo que já temos, para não ficar cortando árvores”, diz Sidnéia, lembrando que sua área de plantio é cercada de pequi, e que mantém de pé outras espécies frutíferas do cerrado, que garantem o extrativismo, como o buriti, o umbu e o jatobá.

A liderança quilombola assegura que mantém a natureza intacta, tendo o cuidado de não causar nenhum dano ao meio ambiente, evitando até mesmo cortar galhos de árvore. “A gente preserva muito bem. A gente não corta (nada). A gente não corta madeiras e não retira galhos para colher frutos como umbu, jatobá, pequi e buriti”, diz.

Ela conta que seu terreno está junto ao Rio Pandeiros, mas afirma que respeita a mata ciliar do manancial. “A gente não usa a beira do rio para expandir a plantação”, garante. Sidnéia ressalta a preocupação da comunidade com a preservação do recurso hídrico. “Usamos água do Rio Pandeiros, mas a gente não esbanja e nem desperdiça. Só usamos mesmo o necessário para o bem-estar das nossas vidas”, declara.

Além de produzir alimentos como mandioca, abóbora, cebola, alho e pimentão, a mulher quilombola reforça a renda com a fabricação artesanal de biscoitos, temperos, condimentos e doces caseiros. Ela trabalha juntamente com os seus três filhos, contando com a ajuda de parceiros do antigo quilombo. “Pra mim, é um privilégio muito grande e um orgulho trabalhar com agricultura familiar. Comecei com pouco, mas a gente procura crescer sempre, plantando e colhendo”, conclui Sidnéia.

INCENTIVO NO PASSADO

Atualmente, os pequenos agricultores e empreendedores dos arranjos produtivos da região de Januária contam com a parceria do Sebrae Minas, que presta apoio na melhoria dos seus negócios. “A analista do Sebrae Aline Magalhães lembra que são oferecidos para os empreendedores capacitação em gestão agrícola por meio de cursos e treinamentos, além de consultoria personalizada para melhorar práticas de gestão e produção. “Ao facilitar o acesso a mercados, conecta produtores a compradores e promove a participação em feiras, ampliando as oportunidades de negócios”, salienta Aline.

A analista destaca que o Sebrae, além de estimular o associativismo, incentiva o empreendedorismo ambiental e a bioeconomia, visando a promoção do desenvolvimento sustentável. “Apoiamos a criação de produtos naturais, como óleos essenciais, extratos de plantas, alimentos funcionais e orgânicos, além de cosméticos feitos de plantas nativas. Nosso objetivo é combinar a proteção do meio ambiente com oportunidades de negócios, beneficiando empreendedores e a comunidade”, assegura Aline.

No passado, os agricultores da região de Pandeiros tiveram uma importante ajuda. Em 2002, foi implantado pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF) o Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Bacia do Rio Pandeiros. A iniciativa teve como objetivo substituir a produção do carvão de mata nativa e o plantio nas áreas de vereda por plantios afastados das nascentes, com práticas sustentáveis, estimulando ainda a coleta de frutos nativos, produção de carvão do coco de babaçu, a produção de farinha de mandioca e de rapadura, a apicultura e outras ações sustentáveis voltadas para a geração de renda, com a manutenção do cerrado em pé.

O gerente regional do IEF em Januária, Mário Lúcio Santos, afirma que relatórios do órgão mostram que a partir do projeto ocorreu a melhoria de vida da comunidade. “Houve o que chamamos de aderência elevada às ações do Projeto Pandeiros. Muitas famílias saíram do carvão e foram para outras atividades, nas quais permanecem até hoje”, relata Santos. ■

SIDNÉIA BARROS/DIVULGAÇÃO



NAS TERRAS QUILOMBOLA, O COMPROMISSO É MANTER A NATUREZA INTACTA, COM O CUIDADO DE NÃO CAUSAR QUALQUER DANO AO MEIO AMBIENTE





LEIA TAMBÉM NO
www.em.com.br

NOVA QUEDA

Economistas reduzem novamente projeção da inflação para 2025 ▶▶▶



Para acessar: aponte o celular



VEREDAS DA
ESPERANÇA

Cooperativa de agricultoras do Norte de Minas concilia a produção com a preservação da natureza, promovendo a inclusão, o empoderamento e autonomia feminina no bioma

SUSTENTABILIDADE É O LEMA DAS MULHERES DO CERRADO

LUIZ RIBEIRO/EM/DA PRESS

LUIZ RIBEIRO

“Cuidadoras da natureza e da biodiversidade.” Esse é o lema da Cooperativa Regional Agroextrativista Mulheres do Cerrado, formada por 30 agricultoras familiares de 11 municípios do Norte de Minas, que atuam em rede. Adeptas da sustentabilidade, elas coletam frutos do cerrado como a cagaita, o buriti, o baru e o jatobá; produzem doces, farinhas, geleias e polpas; e vendem seus produtos em feiras, por encomendas feitas pela internet e no comércio varejista. Além disso, trabalham com plantas medicinais.

“Somos agricultoras e extrativistas. Trabalhamos com o aproveitamento dos frutos do cerrado e com plantas medicinais. Cuidamos das nascentes na corrente da preservação do meio ambiente e da sustentabilidade”, afirma Vilma Santos, presidente da cooperativa. A entidade tem sede e uma unidade de processamento na localidade de Bom Jardim, no município de São João da Ponte, onde o grupo começou a ser formado há mais de 25 anos.

A agricultura, o extrativismo e os arranjos produtivos locais garantem o apoio a diversidade, a inclusão, o empoderamento e a autonomia das mulheres parceiras, que também fortalecem a solidariedade, contribuem com a segurança alimentar e valorizam o conhecimento tradicional. A organização feminina no campo, voltada para a geração de renda e a proteção ambiental, é o tema desta nova etapa da série de reportagens “Veredas da esperança”, publicada pelo Estado de Minas.

“O nosso movimento é simples, natural: a gente concilia a agricultura familiar com a preservação ambiental e com a biodiversidade”, assegura Vilma Santos. Ela lembra que as mulheres realizam a coleta dos frutos nativos, transformados em polpas e farinhas. Também aproveitam as sementes de espécies como jatobá, coquinho azedo, panã, pequi, baru, manga-ba, jenipapo, umbú, maracujá-do-mato para produzir mudas, visando o reflorestamento das áreas de cerrado.

Por conta da produção sustentável, as mulheres cooperadas têm os seus produtos naturais valorizados no mercado, assegura Vilma. “As pessoas estão preocupadas com a alimentação saudável e querem manter a natureza viva. Elas sabem que as mulheres do cerrado, na sua maioria, estão dentro da floresta, sem destruí-la, replantando árvores, porque sabem que é dali que precisam tirar o sustento e renda”, comenta.



A AGRICULTORA FAMILIAR VILMA SANTOS, PRESIDENTE DA COOPERATIVA MULHERES DO CERRADO, PREPARA O BARU COM A PENEIRA

SEM AGROTÓXICOS

A líder da cooperativa feminina ressalta que o grupo trabalha somente com produtos naturais, sem agrotóxicos. “Nada nosso é transgênico. Trabalhamos com coisas que o grande mercado ainda não descobriu, como a farinha de jatobá”, assinala. Ela lembra que a farinha de jatobá tem multiuso: pode ser transformada em biscoito, bolo, farofa, omelete e mingau, sendo inserida na merenda escolar. “Antigamente, o jatobá era descartado ou servia de comida para tatu e cotia. Agora, o fruto tem valor agregado com a produção da farinha”, frisa a agricultora. ▶▶▶

“Cuidamos das nascentes na corrente da preservação do meio ambiente e da sustentabilidade”

●●●●
VILMA SANTOS
Presidente da cooperativa

“A gente preserva ao máximo a natureza, pois nós, principalmente as mulheres, dependemos dela, extraindo a nossa fonte de renda”

CÉLIA REGINA PEREIRA
Agricultora

COOPERATIVA MULHERES DO CERRADO/DIVULGAÇÃO



GRUPO DE MULHERES TRABALHA NO PROCESSAMENTO DO JATOBÁ, QUE É TRANSFORMADO EM FARINHA, USADA PARA FAZER BISCOITO, BOLO, FAROFA, OMELETE E MINGAU

A presidente da entidade feminina ressaltou que as agricultoras familiares das áreas próximas das veredas também cuidam do ecossistema ameaçado pela degradação. “As mulheres fazem questão de zelar pela proteção das veredas e articulam com os moradores para evitar as queimadas, a derrubada da vegetação e a “mexida” das áreas de preservação, que são cercadas para impedir a entrada do “gado criado na solta”, informa.

Ela lembra que trabalho com os “remédios do mato”, feito pelas mulheres do grupo, está relacionado com a cultura dos povos tradicionais, herdado de antigas gerações. “O uso das plantas medicinais é uma atividade que está ligada à ancestralidade. Todo mundo que vive no cerrado conhece o uso medicinal de suas plantas”, observa.

Vilma Santos conta que as mulheres do cerrado começaram a se organizar no começo da década de 1990, na localidade de Bom Jardim. “As mulheres agricultoras iam para lavouras. As vezes, tinham que amamentar os filhos, que ficavam debaixo das árvores brincando enquanto elas trabalhavam. Na hora do café ou do lanche, eu sempre conversava com elas. Aí, a gente foi organizando a dinâmica de trabalho e criamos a Associação Comunitária de Bom Jardim”.

Ao grupo de Bom Jardim se juntaram outras mulheres de diferentes municípios do Norte de Minas. Elas se organizaram na agricultura familiar, no extrativismo e na pequena produção artesanal de mercadorias como requeijão, queijo, doce, rapadura e outros produtos. Em 2020, foi criada a Cooperativa Mulheres do Cerrado, liderada por Vilma Santos.

ECONOMIA SOLIDÁRIA

A cooperativa reforça a comercialização dos produtos de suas associadas com a participação em feiras voltadas para o apoio à economia popular solidária. A entidade do Norte de Minas já marcou presença na Feira Internacional do Cooperativismo (Feicoop), o maior evento de economia solidária da América Latina. Também participa de outras feiras como, a Expominas, em Belo Horizonte.

Vilma destaca que o respeito à natureza sempre será priorizado nas atividades da Cooperativa Mulheres do Cerrado. “Nós temos uma relação de ancestralidade com o cerrado, onde vivemos no meio de suas árvores. Estamos aprendendo a ganhar dinheiro com suas frutas. Por isso, a gente preserva a natureza mais ainda”, conclui a agricultora familiar.

“Sem natureza, não existe a agricultura sustentável. A gente preserva ao máximo a natureza, pois, nós, principalmente, as mulheres, dependemos dela, extraindo a nossa fonte de renda. Afinal, vivo dos frutos do cerrado e da agricultura familiar”, declara Célia Regina Pereira, de 62, uma das integrantes da

Cooperativa Mulheres do Cerrado, moradora da comunidade de Nova Esperança, na Zona Rural de Bocaiuva, no Norte de Minas.

Ela coleta os frutos nativos e os transforma em guloseimas como geleias de cagaita e de mangaba, polpas de coquinho azedo, de umbu e araçá, usadas para fazer sucos. Também produz farinha de jatobá e polpa de pequi.

Célia Regina anuncia que quer ampliar o seu trabalho como empreendedora do campo. “Estou querendo trabalhar também com artesanato do cerrado, com flores do cerrado”, revela.

Outra integrante da Cooperativa Mulheres do Cerrado é Rita de Cássia Santos Cardoso, de 30, mãe de dois filhos. Ela mora na comunidade de Bom Jardim, onde faz parte da união de mulheres desde criança, como herança da mãe, Evanilde das Graças Santos, uma das pioneiras do grupo feminino dedicado à agricultura familiar e ao empreendedorismo no campo.

“Temos aqui a sede da cooperativa, que vem nos ajudando a crescer como empreendedoras, como se diz, mulheres empoderadas. A cooperativa nos trouxe muitas oportunidades como oficinas e capacitações”, afirma Rita de Cássia.

“Com as capacitações, estamos sempre melhorando os nossos produtos”, disse a agricultora familiar. Além de hortaliças e pequenas lavouras, ela trabalha com plantas medicinais, como a cavalinha (usada no combate à hipertensão) e cordão de frade (que serve para o tratamento de problemas do sistema respiratório e inflamação nas articulações).

PROTEÇÃO DO RIACHÃO

“Nós temos que pensar na água, pois a água é fonte de vida. Sem água é impossível sobrevivermos. E a gente tem que preservar (o meio ambiente) cada dia mais, procurando incentivar nossas crianças a não fazer queimada, a não desmatar e, sim, descartar o lixo nos lugares corretos”. A afirmação é da agricultora Luciene Soares Ferreira, de 42, também associada da Cooperativa Mulheres do Cerrado.

Mãe de três filhos, Luciene mora e desenvolve suas atividades na comunidade de Riachão Pindaíba, no município de Montes Claros. A localidade fica próxima ao Rio Riachão, onde, no início da década de 1990, uma dis-

puta pelos recursos hídricos entre pequenos e grandes produtores na região, reportada pelo Estado de Minas, foi apelidada de “primeira guerra pela água” no Brasil, passando a ser objeto de estudos em universidades.

“A nossa preocupação está sendo a busca da recuperação do Riachão. Estamos buscando alternativas junto com a comunidade, para recuperar e ver o rio novamente com muita água. O Riachão era um rio que não secava. Mas, de uns anos pra cá, a cada dia ele está morrendo, muito assoreado”, lamenta a moradora.

Luciene trabalha com a produção de doces, polpas de frutas, beijú e de outros “produtos da roça”. “Preservar e defender o bioma cerrado é de grande importância. Pois, o cerrado gera renda para as agricultoras familiares, fortalecendo a autonomia das mulheres”, conclui Luciana.

Outra sertaneja que retira a renda da natureza e cuida do meio ambiente é Maria dos Anjos Ferreira da Silva, moradora de Cabeceira do Mangá. “Acho que preservar a natureza é muito importante, pois, hoje, vejo o quanto as pessoas precisam do cerrado. Aqui onde moro, existem famílias que têm carro e vida boa por causa do cerrado. (da venda) do pequi e da favadanta (comprada pela indústria farmacêutica)”, disse Maria dos Anjos.

ASSOCIATIVISMO FEMININO

“O cooperativismo fortalece a autonomia econômica das mulheres, promove a solidariedade e valoriza saberes locais”, afirma a professora Luciana Maria Costa Cordeiro, do departamento de Economia da Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes), ao ressaltar a importância de iniciativas como a Cooperativa Mulheres do Cerrado. “A união das mulheres, por meio da cooperativa, gera renda, preserva a cultura e os recursos do território, como o pequi, e amplia sua voz na comunidade e no mercado”, considera Luciana, doutora em Economia pela UFMG, e que trabalha com macroeconomia com ênfase em políticas públicas e desenvolvimento regional.

“Ao se organizarem em cooperativa, as mulheres fortalecem seu empoderamento econômico e conquistam mais autonomia, pois, passam a gerir sua produção, decidir coletivamente e acessar novos mercados, o que melhora a renda, a autoestima e a participação social”, avalia a especialista.

Luciana Cordeiro também salienta que as mulheres do campo contribuem significativamente com a sustentabilidade ambiental. “Elas preservam saberes tradicionais, manejam os recursos naturais de forma consciente, cultivam a biodiversidade e utilizam práticas sustentáveis que respeitam os ciclos da natureza, especialmente em biomas como o cerrado”, descreve a professora de economia. ■



VEREDAS DA
ESPERANÇA

Agricultura familiar no Norte de Minas busca atividade produtiva que gere renda sem agredir o meio ambiente, garantindo a continuidade do trabalho e o sustento de todos

A BIOECONOMIA E A PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

SOLON QUEIROZ/DIVULGAÇÃO

LUIZ RIBEIRO

Os agricultores familiares e extrativistas, como os moradores de áreas de veredas e do cerrado, realizam a atividade produtiva com adoção de um modelo em que geram renda e, ao mesmo tempo, preservam a natureza. Com esse perfil, eles ganham maior relevância, no momento em que, diante das mudanças climáticas, são buscadas estratégias que permitam a produção sustentável, pela necessidade de manter os recursos naturais para garantir a continuidade da atividade no futuro, no contexto da bioeconomia, que deve avançar cada vez mais.

“A agricultura familiar tem um papel fundamental nessa discussão toda. Primeiro, porque as diferentes formas de agricultura – familiar, tradicional, camponesa e outras – representam um modelo a ser pensado em seu modo de vida e modos de produção. Isso porque essa agricultura não se organiza de forma linear, tipicamente racional como outras formas de produção agropecuária, cujos resultados e impactos vêm sendo bastante debatidos”, avalia o professor Fausto Makishi, do campus da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) em Montes Claros.

A importância dos pequenos produtores na proteção da biodiversidade, das veredas e do cerrado e na garantia da produção sustentável, dentro do conceito da bioeconomia, na visão dos especialistas, é abordada na quarta e última parte da série de reportagens “Veredas da esperança”, publicada pelo Estado de Minas.

“A agricultura familiar, entre outras coisas, oferece pistas de uma forma de produção mais sustentável, pois, a relação do agricultor com a terra e com a paisagem é diferente. A mensuração dessa economia é algo recente. Isso porque nem tudo se converte em números ou moeda. Com alguma precisão, conseguimos mensurar estoques de carbono e contribuições na forma de serviços ecossistêmicos, mas algumas coisas são intangíveis”, observa Fausto Makishi.

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

O especialista da UFMG chama a atenção para a importância da bioeconomia, que con-



A VEREDA DA ÁGUA DOCE, NO MUNICÍPIO DE BONITO DE MINAS, É UM EXEMPLO DE PRESERVAÇÃO DA NATUREZA EM PROPRIEDADE PRODUTIVA

sidera como “um caminho para o desenvolvimento sustentável”. “A bioeconomia é uma forma nova de organização da sociedades para produzir bens e serviços considerando as limitações da natureza. Trata-se de uma mudança de paradigma para o desenvolvimento sustentável”, define.

Para exemplificar a importância do modelo econômico sustentável, destaca que estudo da WRI Brasil, organismo de pesquisa independente, demonstrou que a bioeconomia na Amazônia pode gerar um incremento de R\$ 40 bilhões até 2050, a partir de atividades práticas conservacionistas que mantenham toda a floresta em pé.

“Além de gerar mais riqueza, a bioeconomia permite um crescimento econômico

qualificado, com maior distribuição dessa riqueza e sustentabilidade ambiental às gerações futuras. O caso da agricultura familiar é exemplo disso, da inclusão no campo”, afirma o pesquisador.

O professor da UFMG salienta que o cerrado ainda carece de avanço em relação novo modelo econômico sustentável. No entanto, salienta, a bioeconomia é vista como “melhor alternativa” para a melhoria das condições ambientais do bioma, que sofre com mudanças climáticas, a perda de biodiversidade e com a poluição.

O especialista defende uma mudança na visão econômica do bioma, para intensificar a proteção das veredas das comunidades ao seu redor. “O cerrado precisa ser reconhecido não

como um espaço a ser adaptado para produção de commodities e, sim, como uma fonte de novas formas de geração de riqueza que tome como base um conhecimento mais profundo sobre a natureza”, descreve.

“Precisamos reconhecer, por exemplo, que as veredas fornecem uma variedade de serviços ecossistêmicos essenciais para a sociedade e para o meio ambiente. Estes incluem o fornecimento de água, a regulação do ciclo hídrico, a produção de recursos como alimentos e fibras, a manutenção da biodiversidade e a oferta de serviços culturais, como o ecoturismo. Me parece justo que quem preserva as veredas precisa ser reconhecido e de alguma forma compensado por isso”, completa. ▶▶▶

“Há muito negacionismo a respeito do que está acontecendo com o meio ambiente. Estamos destruindo aquilo que nos dá vida, nos dá alimento”

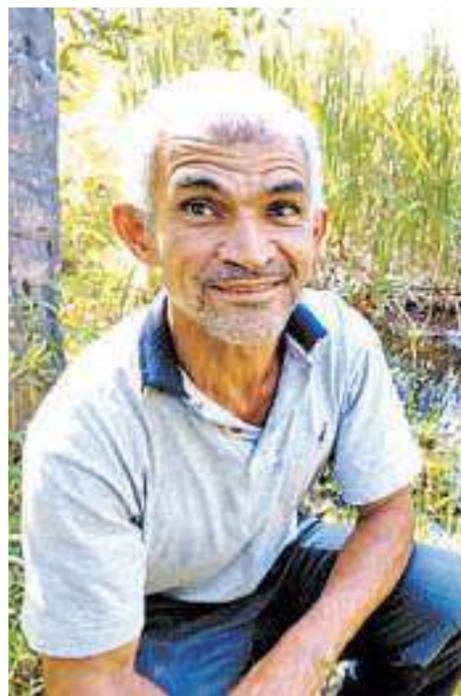
SANTINO LOPES DE ARAÚJO
Pequeno produtor

ARQUIVO PESSOAL



O PROFESSOR FAUSTO MAKISHI, DA UFMG EM MONTES CLAROS, DEFENDE A IMPORTÂNCIA DA BIOECONOMIA E DA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

SOLON QUEIROZ/DIVULGAÇÃO



AGRICULTOR SANTINO LOPES OBSERVA QUE É PRECISO GARANTIR PRODUTIVIDADE PARA MANUTENÇÃO DAS PESSOAS NO CAMPO

A professora Flávia Galizoni, que atua no mestrado em Sociedade Ambiente e Território UFMG em Montes Claros, afirma que o sistema produtivo da agricultura familiar e dos povos tradicionais deve ser melhor estudado, para ser usado como exemplo por outros segmentos. “Os estudos que a gente tem desenvolvido a respeito da produção de agricultores familiares, comunidades e povos tradicionais têm mostrado que a produção dessa população é realizada em conjunto, em sinergia com a natureza. Então a gente pode pensar que esses povos e comunidades têm dados, pistas muito importantes para a academia poder investigar e a sociedade brasileira toda também aprender como aliar conservação e produção”, opina Galizoni.

A professora da UFMG ressalta que os pequenos agricultores e extrativistas não têm uma produção “industrializada”, em larga escala. “Ao contrário, eles produzem comida de verdade em consórcio, em coprodução com a biodiversidade, conservando essa biodiversidade e mantendo o patrimônio alimentar regional. E isso é uma coisa muito inovadora. Há muito o que se aprender com esses sistemas de produção adaptados, ajustados e vinculados à natureza do lugar”, observa.

GUARDIÕES DA NATUREZA

“Eu penso que os pequenos agricultores, os povos tradicionais, são efetivamente os guardiões da natureza. Eles são os guardiões da biodiversidade, do ar que a gente respira, enfim, dos produtos saudáveis que a gente come. Está aí a agricultura familiar nos mostrando isso”, descreve a professora Tânia Marta Maia Fialho, do Departamento de Economia da Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes).

“Eu diria que a sustentabilidade ambiental depende também dos pequenos produtores, ou desses povos nativos, que conseguem manter um mínimo de preservação”, completa a docente.

Ela frisa que os pequenos agricultores e empreendedores dos arranjos produtivos locais se encaixam perfeitamente na bioeconomia, por desenvolverem suas atividades de maneira sustentável. “A bioeconomia é um novo conceito de exploração dos recursos naturais de forma sustentável, de utilização dos recursos na concepção biológica de sustentabilidade e de preservação dos recursos naturais para as gerações futuras. Isso inclui desde a produção agrícola até a energia renovável. Enfim, tudo que é utilizado a partir da natureza para a produção de bens que não degradem o ambiente, que seja sustentável para garantir, inclusive, a sobrevivência da população no futuro”, salienta Tânia Fialho.

SUSTENTABILIDADE PARA TODOS

Para Fabiana Santos Vilela, analista técnica da Unidade de Agronegócios do Sebrae Minas, a sustentabilidade deve ser buscada não somente pelos pequenos, mas por todos os agricultores, independentemente do porte, por conta dos seus benefícios. “O objetivo da agricultura sustentável é nobre, ou seja, promover a produtividade de forma consciente e sem causar danos a todo o ecossistema. Sendo assim, lida com os recursos naturais e áreas de mata nativa de uma forma consciente e que visa a proteção. Deste modo, os agricultores têm a oportunidade de melhorar a qualidade da produção e ainda reduzir custos”.

Ela lembra que a atividade sustentável tem como melhorar todos os processos e eliminar impactos, usar recursos naturais como água, solo e energia de uma maneira equilibrada. “Tudo isso preservando a qualidade dos cultivos”, complementa.

“A agropecuária é uma atividade em que o empresário, o produtor rural, depende dos recursos naturais para produzir. Os insumos que fazem parte desta produção são: o solo, a água, os nutrientes – sejam químicos ou orgânicos –, condições de clima e sementes, mudas e animais. Assim sendo, é interesse dos produtores rurais conservarem estes bens para que tenham o melhor resultado possível dentro do ciclo de produção”, acredita a analista do Sebrae.

Fabiana Vilela lembra que “adotar práticas agrícolas conservacionistas traz, diretamente, ao produtor ganhos econômicos, uma vez que utilizará recursos naturais para

impulsionar o máximo resultado possível, dentro das condições edafoclimáticas (características de solo e clima) daquela safra/ano. Chamamos isso de resiliência”.

“Portanto, a agricultura sustentável não é apenas uma tendência, mas uma necessidade para que se possa garantir a produção de alimentos e reduzir a fome no mundo (a segurança alimentar) e conservar os recursos naturais de modo a proporcionar a continuidade da produção”, conclui a analista do Sebrae.

SABEDORIA NA PRESERVAÇÃO

A orientação sobre como aliar a produção e a geração de renda com a preservação ambiental é repassada pelo pequeno produtor Santino Lopes de Araújo. Ele não passou pela universidade, mas domina o tema com muita desenvoltura, por conta do seu conhecimento prático.

Santino combina a pequena produção e extrativismo com a proteção da Vereda da Água Doce, que passa no seu terreno, na sub-bacia no Rio Pandeiros, no município de Bonito de Minas, onde recebeu a reportagem do Estado de Minas. Por conta de sua sabedoria na prática, o agricultor familiar foi o protagonista de um documentário, que leva o seu nome, produzido pelo cineasta e artista visual Cao Guimarães.

“Todo sistema da evolução humana depende do bem-estar da natureza. Então, se a natureza tiver um contratempo, se ela não tiver em equilíbrio, é porque nós estamos ca-

minhando para o desequilíbrio ambiental, que é a questão do desmatamento, do aquecimento global mesmo, a questão climática e outras questões como da diminuição da água, da monocultura da soja, do eucalipto, do uso de agrotóxicos, dos grandes desmatamentos”, afirma.

Santino chama atenção para o potencial do cerrado para o extrativismo sustentável, com a aproveitamento do pequi e outros frutos nativos. “Na região, são milhares de famílias que trabalham e vivem do extrativismo”, relata. Ele cita também a geração de renda pelos agricultores familiares com a destinação do buriti para a produção de cosméticos e a colheita da fava danta (outra espécie nativa de Januária, Cônego Marinho, Bonito de Minas e outros municípios do Norte de Minas), vendida para servir como matéria-prima na indústria farmacêutica.

O pequeno agricultor afirma que a proteção do cerrado é tão importante como a preservação das veredas, onde se deve evitar queimadas e o pisoteio do gado. “O cerrado é a área de recarga da vereda. Se você destruir o cerrado, automaticamente, você destrói a vereda”, alerta.

Santino “põe a mão na massa” na luta para salvar as veredas e garantir a produção sustentável. Ele produz mudas de buriti e espécies nativas do cerrado como o pequi, que são destinadas a moradores da região onde mora para a recuperação das veredas e de áreas degradadas.

“Há muito negacionismo a respeito do que está acontecendo (com o meio ambiente). Estamos destruindo aquilo que nos dá vida, nos dá alimento. Estamos jogando veneno, agrotóxico (na natureza). As pessoas estão adoecendo – e os animais também. Os peixes estão morrendo onde tem (se joga) esgoto. Precisamos tratar da questão com mais responsabilidade”, conclama Santino.

Ele alerta sobre os riscos de outras práticas erradas, como a irrigação com uso excessivo de água de poços tubulares, o que diminui o volume do lençol freático.

“A indústria da seca é aquela em que as pessoas vivem sempre dependendo do caminhão-pipa, porque o poço artesiano secou. As pessoas sabem que existe o problema, sabem que há solução, mas (o problema) não é resolvido. Ficam sempre precisando de apoio, da ação eficaz”, relata.

Santino lembra ainda que é preciso garantir a produção sustentável até para manutenção das pessoas no campo. “Hoje, até no próprio agronegócio está tendo um problema que é (falta de) sucessão do homem do campo e falta de mão de obra, porque o pessoal mais velho está deixando a profissão e os mais novos estão com a mesma ideia. Os filhos (dos agricultores) estão indo embora, buscando outros meios de vida”, observa o veredeiro. ■