

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS: PRÁTICAS NA REGIÃO DO VALE DO PARAÍBA DO SUL COM PEQUENOS PRODUTORES RURAIS

SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION: PRACTICE IN PARAÍBA DO SUL VALLEY REGION WITH SMALL RURAL PRODUCERS

José Rodolfo Lopes de Toledo ¹

Marcos Ricardo Datti Micheletto ²

¹ **ENTREVISTADO:** José Rodolfo Lopes de Toledo — Técnico em Agropecuária e Instrutor do SENAR/SP desde 2004, ministrante de curso de Capacitação Rural para uma média de 150 pessoas ao ano, em 35 municípios do Estado de São Paulo.

² **ENTREVISTADOR:** Marcos Ricardo Datti Micheletto — Psicólogo na Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", junto à Coordenadoria de Saúde e Segurança do Trabalhador e Sustentabilidade Ambiental — COSTSA/PRAd/Reitoria; discente no curso de Aperfeiçoamento em Funcionalidade Humana e Sustentabilidade Ambiental da UNESP.

Resumo: A entrevista traz para o debate acadêmico uma prática não-hegemônica de extensão que vem sendo desenvolvida em uma região do Estado de São Paulo, para a manutenção do homem no campo com dignidade e, ao mesmo tempo, com a promoção da sustentabilidade ambiental e segurança alimentar do consumidor. Trata-se do estímulo por uma agricultura orgânica como vetor de desenvolvimento sustentável no Vale do Paraíba do Sul.

Palavras-chave: Saúde e Segurança Alimentar; Produção Orgânica; Sustentabilidade; Preservação Ambiental; Empreendimento Rural.

Abstract: The interview brings to the academic debate a the non-hegemonic practice extension that is being developed in a region of the State of São Paulo, to maintain people in the countryside with dignity and at the same time, the promotion of environmental sustainability and consumer safety of food . This is the stimulus for organic agriculture as sustainable development vector in the Paraíba do Sul Valley.

Keywords: Health and Food Safety; Organic Production; Sustainability; Environmental Preservation; Rural Enterprise.

ENTREVISTA

Marcos Micheletto: É uma vivência interessante apresentar pela Revista Laborativa as reflexões e práticas de um Técnico em Agropecuária que está desenvolvendo uma linha de trabalho protetiva para famílias produtoras de alimentos saudáveis e seus consumidores, contribuindo para a sustentabilidade social e ambiental. José Rodolfo Lopes de Toledo atua como Instrutor Técnico do SENAR/SP e se pronunciará sobre este tema, dando agora seus apontamentos iniciais e, sequencialmente, respondendo a pergunta: Em razão de que a produção orgânica é ambientalmente sustentável?

José Rodolfo Lopes de Toledo: A região paulista do Vale do Paraíba do Sul tem cerca de um milhão de pessoas economicamente ativas, distribuídos em 38 municípios. O dorso central da região é industrializada, mas suas bordas apresenta um contingente significativo de produtores rurais. A produção se divide em monoculturas (eucalipto, arroz e cana e, ainda, em pecuária leiteira) e pequenos produtores hortifrutis. A monocultura, apesar de cumprir um papel importante, não oferece sustentabilidade social, pelo contrário, diminui os atrativos para a permanência do homem no campo. Por outro lado, a região e a população do campo possui grande potencial para uma atividade produtiva diferenciada, como aquela direcionada para a produção de alimentos orgânicos, que irá se ocupar primeiramente com o "como" se produz o alimento e não com o "quanto", sem a utilização de insumos de alta toxicidade para o homem. Esse potencial, se desenvolvido, poderá contribuir para a sustentabilidade social e ambiental, e manutenção das famílias no campo com dignidade, sem falar que evita o contato de pessoas com os insumos citados. Coisa que na produção convencional e hegemônica das grandes culturas (monoculturas) fica bastante a desejar. A prática que realizo é uma prática de reconstrução da funcionalidade do tecido social, cujos resultados estão sendo medidos por diversas varáveis que necessitam de amplo horizonte temporal para se afirmar sua concreta repercussão.

Marcos Micheletto: Que tipo de cursos você desenvolve? Como são as estratégias para formação de turmas e implementação desses cursos?

José Rodolfo Lopes de Toledo: São cursos de formação profissional do programa de olericultura orgânica, tomate orgânico, minhocultura — produção de húmus, compostagem, controle alternativo de pragas e doenças, análise de solo e tratamento de madeira — substituição de seiva. Todas as ações são realizadas pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural — SENAR/SP em parceria com sindicatos rurais, sindicatos dos trabalhadores rurais e prefeituras. Os cursos se iniciam por divulgação feita pelos sindicatos, tendo como público alvo pequenos produtores rurais da agricultura familiar com idade mínima de 18 anos.

Marcos Micheletto: O que é o SENAR/SP?

José Rodolfo Lopes de Toledo: SENAR/SP é uma entidade sem fins lucrativos vinculada à FAESP (Federação da Agricultura do Estado de

São Paulo), que trabalha com recursos oriundos do repasse do governo estadual, arrecadados das comercializações rurais, imposto territorial rural e contribuição sindical.

Marcos Micheletto: Como foram criados estes cursos? Qual a motivação para existirem?

José Rodolfo Lopes de Toledo: O motivo é a preocupação relevante com a sustentabilidade ambiental. Os cursos começaram a ser criados em 2004, logo após a criação da Instrução Normativa nº 64 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), alavancandose a criação do Programa Olericultura Orgânica, onde o SENAR/SP selecionou sete profissionais da área para a elaboração do conteúdo programático.

Marcos Micheletto: Por favor, esclareça os objetivos destes cursos.

José Rodolfo Lopes de Toledo: Seu principal objetivo é elevar o nível técnico, social e econômico do homem do campo. Todas as ações são gratuitas aos participantes, tendo como público alvo o pequeno produtor rural da agricultura familiar. Tem como fundamentação filosófica-política-pedagógica levar tecnologia eficiente e de baixo custo para o pequeno produtor rural, para que possa proporcionar uma vida digna a sua família, diminuindo a evasão do homem do campo.

Marcos Micheletto: O que tem a dizer sobre a evolução das ações nesses 10 anos de trabalho com os produtores, no exercício do papel de Instrutor Técnico nesta acepção do SENAR/SP?

José Rodolfo Lopes de Toledo: Ao longo de 10 anos enfrentamos muitas dificuldades. Entre elas, a falta de preocupação por parte do poder público em investimentos nos pequenos produtores com uso de recursos de fundo perdido, ou seja, recursos que uma vez dado ao produtor não existe a necessidade de devolução ao governo. Muitas vezes, o que falta são os recursos financeiros para investimentos em tecnologia de baixo custo. Haja vista ser clara a falta de mão-de-obra para a emancipação do empreendimento, pois os jovens acabam sendo atraídos precocemente pelo "sonho" da vida urbana. Com a evolução da ação nesse período, surgiram muitas possibilidades para a produção sustentável de alimentos em uma escala moderada de quantidade, e com isso surge a preocupação

com a certificação dos produtos orgânicos para escoamento da produção. O sistema de certificação se dá por auditoria, por sistema participativo de garantia e/ou por organização de controle social.

A partir da definição sistematizada do programa, iniciamos as capacitações com 50 alunos em dois municípios do Estado de São Paulo, para avaliar a aceitação do programa de capacitação. Evoluímos. No ano seguinte triplicou o número de solicitações de parcerias para a realização do mesmo. Isso mobilizou o SENAR/SP para capacitar mais profissionais da área como instrutores para atender esta demanda. Atualmente, acontecem em torno de 100 edições anuais deste programa em todo o Estado de São Paulo.

Marcos Micheletto: Gostaria de aprofundar um pouco na estrutura curricular do curso?

José Rodolfo Lopes de Toledo: O conteúdo programático foi subdividido em nove módulos com duração de oito meses, com o objetivo de capacitar pequenos produtores e trabalhadores rurais nas seguintes atividades:

Módulo 1 – Preparo do Solo (análise do solo, adubação verde etc.);

Módulo 2 – Compostagem (decomposição da matéria orgânica);

Módulo 3 – Produção de Mudas (sementes, preparo de substrato);

Módulo 4 - Plantio (formas, adubação);

Módulo 5 – Tratos Culturais (manejo específico por *cultivar*);

Módulo 6 - Pragas e Doenças (prevenção e controle);

Módulo 7 – Colheita e Beneficiamento (formas e periodicidade, embalagem etc.);

Módulo 8 – Custos (cálculos, planilhas, noções de matemática financeira, etc.);

Módulo 9 – Comercialização (formas, locais, certificação etc.).

Marcos Micheletto: Que resultados foram obtidos?

José Rodolfo Lopes de Toledo: Em 10 anos foram capacitados cerca de 10 mil produtores rurais em sistema de cultivo orgânico. Surgiram grupos de produtores que se organizaram como família mesmo ou como associações e cooperativas que se formam na intenção da somatória de produção para escoamento e certificação orgânica.

Programa Jovem Agricultor do Futuro

O SENAR/SP, com a preocupação de sensibilizar as novas gerações do campo, em 2006 implantou o Programa Jovem Agricultor do Futuro, voltado para os jovens com idade mínima de 14 e máxima de 17 anos, filhos de produtores e trabalhadores rurais, com o objetivo de capacitar os jovens para o mercado de trabalho, direcionado a área Agro-Silvo-Pastoril. Os jovens participam da capacitação durante oito meses, com atividades diárias de quatro horas, onde realizam oficinas técnicas e pedagógicas, incentivando-se assim a permanência do jovem no campo.

Programa Tomate Orgânico

No início de 2010 surgiu a preocupação com a produção de tomate devido ao histórico de utilização exagerada e incorreta de agrotóxico nessa cultura. Assim, os instrutores foram submetidos a um novo treinamento específico para cultivar tomate, a fim de capacitar os produtores na utilização de uma metodologia com recursos alternativos de baixa toxidez ao meio ambiente. Surgiu assim o Programa Tomate Orgânico, dividido em seis módulos com duração de seis meses, com conteúdo similar ao Programa de Olericultura Orgânica, no entanto, específico para o tomate.

Certificação da Produção Orgânica

O SENAR/SP, em parceria com o MAPA, criou em 2013 o Programa de Agricultura Orgânica — certificação por OCS (Organização de Controle Social), que compreende além da inspeção feita por grupo treinado, venda direta da produção de forma social direta (escolas, feiras, prefeituras, in locus), enquanto incentiva a agricultura familiar. Sendo o produtor credenciado diretamente no MAPA, recebe o direito de comercialização direta dos produtos com a declaração emitida pelo Ministério, que autoriza a venda dos alimentos como orgânicos.

É preciso que os instrutores se dediquem à educação no campo e foguem em princípios que levem o público-alvo a aprender cuidar da

terra, superando a ideologia do movimento da Revolução Verde de 1970, em que o objetivo se limitou a *usar* a terra. Portanto, se trata de perceber como pode ser produtiva uma relação harmônica entre Homem e a Natureza, e esse é o novo paradigma.

Marcos Micheletto: Qual é o seu posicionamento crítico com relação ao contexto da produção do alimento saudável por pequenos produtores?

José Rodolfo Lopes de Toledo: Como profissional da área creio que a maior dificuldade é a de sensibilizar aqueles produtores que ainda trabalham em sistema de cultivo convencional há mais de 30 anos, e a de fazer com que ampliem a visão e incorporem um dado real que é a produção de alimento saudável de forma eficiente, segura e a baixo custo, sem utilização de insumos com classificação toxicológica de alto risco ao homem e ao meio ambiente.

Marcos Micheletto: Você está falando em mudança de valores culturais?

José Rodolfo Lopes de Toledo: Também, mas não só. Falo da interação com uma alta diversidade de valores pré-existentes. É preciso mudar valores, mas concomitantemente mudar comportamentos, e isso só se efetiva com os dados substanciais resultantes da transferência daquilo que se ensina nos cursos no dia a dia da produção. Primeiro em pequena escala, depois em escalas maiores. Ressalto que o produtor deverá aprender a lidar com as frustrações relacionadas ao risco oriundo de fatores naturais, pois pragas ou doenças ocorrem em qualquer forma de cultivo, e a escolha pelo modo de cultivo orgânico não garante uma esterilização àqueles riscos. Oferece sim um meio de interação saudável com a natureza, minimizando os riscos a saúde humana e a degradação do ambiente.

Marcos Micheletto - A pecuária de leite e a monocultura do eucalipto, que fazem parte da história ou ainda da realidade do Vale do Paraíba do Sul, enrijecem as resistências à mudança, atuando como uma conserva cultural? Ou será que o mercado consumidor do alimento orgânico na região valeparaibana ainda não cresceu o suficiente para convencer agricultores a mudarem sua filosofia e gestão de produção? Ou teriam outras formas de resistências culturais ou não culturais interferindo?

José Rodolfo Lopes de Toledo: Veja: há uma mistura aqui. Inclua-se a vocação das pessoas que habitam determinada microrregião e o status social que a comunidade elegeu para aquele que produz certos alimentos. Por exemplo, se produzo leite, meu status naquela comunidade é "sou fazendeiro" e isso exerce um sentido na minha identidade. Agora, se produzo hortaliça, meu status na mesma comunidade é "sou verdureiro" e isso exerce outro sentido em minha identidade. Portanto, mesmo que eu lucre mais com a produção da hortaliça, mantenho a decisão de produzir o leite.

Marcos Micheletto: Para finalizar — e já lhe agradecendo mais uma vez —, quais as novas fronteiras para os pequenos produtores? E, o que tem lhe dado prazer no seu trabalho? Comente.

José Rodolfo de Toledo: Meu prazer é que vejo uma mobilização de pessoas buscando transformação. Proprietários rurais estão começando a se conscientizar da necessidade de preservação ambiental, a comunidade local percebe a importância de manter seus "filhos" na própria localidade, as pessoas passam a vivenciar o "viver em comunidade" ou o associativismo, aumentando a confiança interpessoal e coesão. Sobre as fronteiras, vejo a iniciativa do Jovem Agricultor do Futuro como um alicerce importante, pois influi na formação da identidade do jovem e facilita um olhar mais valorizado sobre as relações saudáveis e a produção sustentável.

REFERÊNCIAS

GLIESSMAN, S. **Agroecologia**: processos ecológicos em agricultura sustentável. 2ª ed. Porto Alegre: Editora Universidade/UFRGS, 2001.

HONORIO, S. L.; ABRAHAO, R. F. Pós-colheita, qualidade, embalagem e comercialização de hortaliças. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 20, n. 200/201, p. 134–140. Dez., 1999.

KIEL, E. de J. **Manual de compostagem:** maturação e qualidade do composto. Piracicaba, SP: Gráfica e Editora Degaspari, 1998. 171 p.

Artigo apresentado em 1/03/2015 Aprovado em 13/03/2015 Versão final apresentada em 07/04/2015