

REVISTA *Bahia* PRODUTIVA

A força das mulheres produtivas



REVISTA
Bahia
PRODUTIVA

GOVERNADOR

Rui Costa

VICE-GOVERNADOR

João Leão

**SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO
RURAL DO ESTADO DA BAHIA**

Josias Gomes

CHEFE DE GABINETE

Jeandro Ribeiro

**DIRETOR-PRESIDENTE DA COMPANHIA
DE DESENVOLVIMENTO E AÇÃO REGIONAL (CAR)**

Wilson Dias

DIRETOR-GERAL

Ioná Queiroz

COORDENADOR DO PROJETO BAHIA PRODUTIVA

Fernando Cabral

EDITORA-GERAL

Silvia Costa

FOTOS

André Fofano

André Frutuoso

Jonas Souza

Geraldo Carvalho

EDITORA ASSISTENTE

Marta Medeiros

TEXTOS

Karoline Meira

Rafael Barreto

DIAGRAMAÇÃO

P55 Edição – André Portugal e Marcelo Portugal

IMPRESSÃO

EMGRAF

TIRAGEM

1 mil exemplares gratuitos. Venda proibida

**BAHIA PRODUTIVA**

Uma publicação anual do Projeto Bahia Produtiva executado pela Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), Secretaria de Desenvolvimento Rural do Estado da Bahia (SDR). Março de 2022

Su má rio



Médio Rio das Contas

06



Litoral Sul

14



Bacia do Rio Grande

22



Sertão Produtivo

28



Baixo Sul

36



Sertão do São Francisco

44



Litoral Norte e Agreste Baiano

52



Itaparica

60



Semiárido Nordeste II

66



Sudoeste

74



Velho Chico

84



Portal do Sertão

90



Costa do Descobrimento

98



Litoral Sul

108



Bacia do Jacuípe

116



Sertão Produtivo

124



Sertão Produtivo

132



Sisal

138



Irecê

146





Apresentação

A persistência, a coragem, a alegria, a competência e a busca permanente para superar os grandes desafios sempre marcaram a história das mulheres.

Com enorme alegria e satisfação, a edição nº 3 da Revista Bahia Produtiva traz um breve registro, em imagens e histórias, de mulheres e suas organizações produtivas, na desafiadora missão de produzir, resistir e alcançar o devido espaço no mercado, com alimentos saudáveis e sustentáveis.

A Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), empresa vinculada à Secretaria de Desenvolvimento Rural do Estado (SDR), orgulha-se de ter a oportunidade e a missão de contribuir para a transformação de milhares de vidas de agricultores e agricultoras familiares e outras populações tradicionais do campo.

E essa realidade é transformada por meio de investimentos no rural baiano, em agroindústrias, assistência técnica e extensão rural (Ater), apoio à gestão, infraestrutura e abastecimento de água, via projetos como o Bahia Produtiva, resultado do Acordo de Empréstimo entre o Governo da Bahia e o Banco Internacional de Reconstrução e Desenvolvimento (BIRD)

Em 2022, chegamos à marca de 1.250 organizações sociais e produtivas apoiadas (cooperativas e associações), com investimentos aplicados/comprometidos na ordem de R\$ 647,9 milhões. Somando-se a este montante, ainda estão sendo implantados 227 sistemas de abastecimento de água e 15.919 ligações de água. Até dezembro de 2022 serão aplicados um total de US\$ 260 milhões.

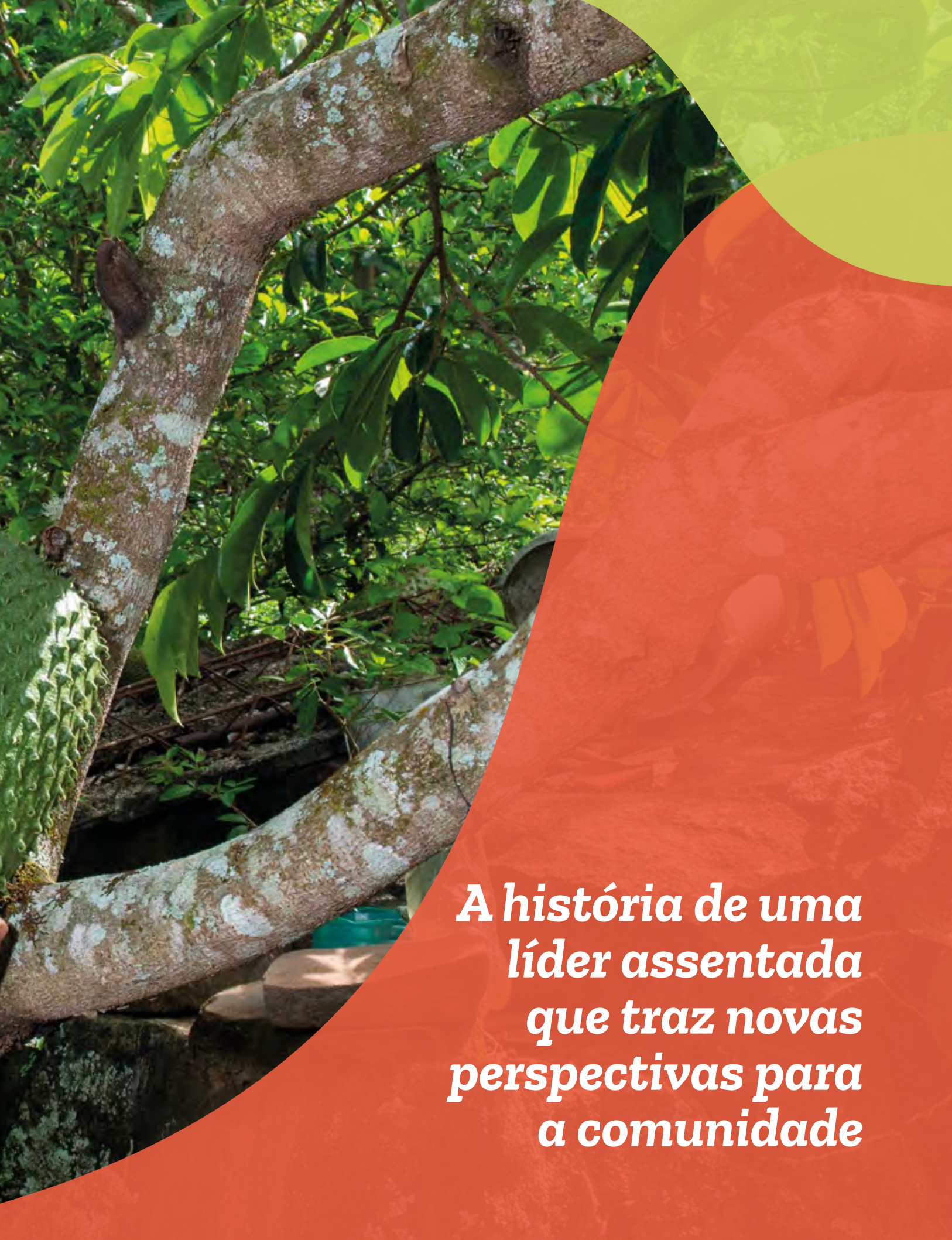
Nesta edição da Revista Bahia Produtiva é possível, a partir de uma leitura prazerosa e dinâmica, conhecer um pouco da história de vida e a trajetória que percorreram mulheres que integram e lideram associações e cooperativas, não somente para assumir o posto de liderança, como, mas também, as estratégias e soluções diferenciadas que adotaram, para garantir a viabilidade econômica e social dos seus empreendimentos produtivos, fazendo chegar produtos de qualidade à mesa de baianos e baianas.

Convidamos você para saborear, nas próximas páginas, essas histórias e os produtos gerados pela agricultura familiar baiana, fruto do esforço, dedicação, inteligência e persistência de mulheres que mostram, na prática, suas capacidades empreendedoras e de liderança.

E não esqueça. Corre logo para comprar os produtos da agricultura familiar. São saborosos, saudáveis e contribuem para a inclusão social e produtiva das populações do campo.







***A história de uma
líder assentada
que traz novas
perspectivas para
a comunidade***



*Andreia Sales, o coração e alma
do assentamento Santa Irene,
em Gongogi*

As mulheres são as protagonistas nas atividades produtivas do assentamento Santa Irene, localizado no município de Gongogi, no Território de Identidade Médio Rio das Contas. A atuação dessas mulheres se destaca na comunidade e envolve desde o cultivo até a comercialização de produtos.

***“Sonho que se sonha só.
É só um sonho que se sonha só.
Mas sonho que se sonha junto
é realidade”.***

Esse trecho da música de Raul Seixas embala os sonhos e a vida de Andreia Sales, 36 anos, presidente da Associação de Mulheres do Projeto de Assentamento Santa Irene (Ampassi), criada por iniciativa dela.

Ela chegou ao assentamento aos 17 anos. Antes, morava no distrito de Poço Central, em Aurelino Leal, com a mãe, que trabalhava como auxiliar de

serviços gerais em uma escola, com o pai de criação, que estava desempregado, e com a irmã. Uma transição que marcou a vida de Andreia. Ao se lembrar dos tempos vividos na zona urbana e da principal dificuldade encontrada por sua família, a fome, ela se emociona. “Chegamos a ter dia de não ter o que comer. É muito difícil lembrar. Para chupar um cacau eu pagava R\$ 0,50 centavos e hoje não tenho que pagar para comer. Vivo bem. Viver da agricultura familiar é viver. É existir”.

No assentamento Santa Irene, Andreia decidiu que era dos alimentos produzidos naquela terra que ela queria viver, com seus dois filhos. Ao seu redor, uma variedade de árvores frutíferas, em meio à riqueza da biodiversidade da Mata Atlântica, anunciava que era hora de botar a mão na massa, para dali trabalhar e tirar o seu sustento. Ela, então, começou a vender o que produzia, por conta própria, e percebeu que outras mulheres também poderiam fazer o mesmo e gerar renda com seus cultivos.



Andreia e Andreina Sales

Os primeiros passos

O assentamento já possuía uma associação, mas Andreia viu a necessidade de organizar um grupo de mulheres e criou a Ampassi, que no início contava com 11 agricultoras.

“Nós nos organizamos para vender nas escolas, por meio de programas institucionais. A associação, que já existia, doou um pedacinho de terra para a gente e começamos pela roça, porque é o trabalho mais árduo. Pensei que as mulheres que permanecessem depois disso seriam as mais resistentes, para dar continuidade. E começamos a plantar aipim e fazer bolos e biscoitos para vender”.

O trabalho vingou e a associação passou a contar com 33 membros. Então, era a hora de dar um passo maior. Andreia, com o apoio de sua família, construiu uma parte da estrutura de uma cozinha para incentivar outras mulheres, que se juntaram a ela e terminaram a construção. Vendiam bolos, biscoitos, corante, banana, aipim, frutas, e aproveitavam tudo o que produziam e colhiam naquela terra.

“Começamos a fazer polpas, pois temos uma produção alta. Na época de cajá, por exemplo, chegamos a produzir 15 mil quilos e não conseguimos aproveitar nem 30%. Andamos até então sozinhas, mas vimos que era hora de buscar apoio, para que a gente pudesse, de fato, crescer e se desenvolver. Foi aí que resolvemos acessar os editais do Projeto Bahia Produtiva e fomos contemplados. Uma luz na nossa vida”.



Sororidade: A união e a aliança entre as mulheres gera renda com seus cultivos



Por meio do Projeto Bahia Produtiva estão sendo investidos mais de R\$ 870 mil na cozinha comunitária, que foi construída pelas mulheres do assentamento Santa Irene. Os recursos estão sendo aplicados na requalificação do espaço, com a aquisição de máquinas e equipamentos, que irão potencializar o beneficiamento de frutas e proporcionar a agregação de valor aos produtos e, conseqüentemente, a ampliação da renda das famílias beneficiadas.

“A gente via nossa produção de frutas indo para o lixo, virando adubo. Temos capacidade de produzir, mas não tínhamos como vender. Agora, vamos conseguir nosso registro da Vigilância Sanitária para comercializar as polpas. Um sonho nosso, que tínhamos há muito tempo e que o Bahia Produtiva está nos proporcionando. Vamos poder chegar, com o nosso produto puro e de qualidade, até as escolas e aos mercados, sem restrições”, comemora a presidente da associação.

Para Rosenilda Oliveira, 50 anos, que faz parte da Associação de Mulheres, a liderança de Andreia foi responsável pelo desenvolvimento da comunidade.

“Ela é o coração e a alma desse Assentamento. Com o trabalho que juntas estamos desenvolvendo, temos o privilégio de fazer nossos produtos, com o trabalho da nossa roça e ela está abrindo as portas, para que a gente cresça e tenha renda. É o nosso meio de sobrevivência, comida na nossa mesa e segurança para o nosso futuro”.



A comunidade é atendida por um agente comunitário rural (ACR), contratado via Bahia Produtiva, para realizar o acompanhamento técnico das ações referentes ao projeto. A iniciativa está proporcionando condições adequadas para produzir e ampliar a produção na agroindústria. O ACR atua também na mobilização das famílias da associação, para que elas possam acessar políticas públicas como a dos programas de Alimentação Escolar (PNAE) e de Aquisição de Alimentos (PAA), estando atento a chamadas públicas/editais que a associação possa concorrer, para a entrega de produtos.

Protagonismo das mulheres rurais

As mulheres rurais somam 80% de participação na agricultura familiar, segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Na Bahia, elas se des-

tacam na participação e gestão de associações e cooperativas, sem deixar de cuidar da família e da dura lida na roça, sendo fonte de inspiração para a juventude, como é o caso da irmã de Andreia, Geisa Sales, 23 anos.

Estudante de Química, na Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Geisa, que também faz parte da associação, ressalta que Andreia é exemplo. “Uma guerreira que está sempre à frente, pensando em ajudar a nós, mulheres e jovens, para que a gente se una e consiga nossos direitos, nossa própria renda e nossa independência. Com meus estudos, quero contribuir para essa associação. O foco é buscar conhecimento e investir aqui, na minha comunidade. Quero trabalhar no controle de qualidade dos alimentos, para ajudar desde a produção até esse produto chegar ao consumidor”.



A força das mulheres da família Sales – Geisa, Andreлина e Andreia

Geisa reconhece também a força e a resistência da agricultura familiar. “É de onde a gente consegue tirar a nossa sobrevivência. Onde temos alimento e podemos transformar para lutar e resistir. É por causa da agricultura familiar que estou estudando. Se não fosse isso, eu não estaria aqui. É um trabalho que ajuda a todas da associação e que vai ajudar ainda mais, pois temos potencial para crescer”.

A associação

Atualmente, a Ampassi é uma das organizações da agricultura familiar mais atuantes e representativas, no que se refere ao empoderamento feminino, no município de Gongogi. Andreлина Sales, 65 anos, mãe de Andreia e de Geisa, tem orgulho dessa trajetória da filha. “Não digo por ser minha filha, mas foi muito importante ter uma mulher


como Andreia, que teve coragem de representar a todas nós e lutar para que tivéssemos nosso lugar, quando ninguém acreditava que pudesse dar certo. É um privilégio tê-la como líder, que nos ensina e nos motiva a vencer”.

Investimentos:

R\$ 870 mil

Aplicados na requalificação da cozinha comunitária, com a aquisição de máquinas e equipamentos, que irão potencializar o beneficiamento de frutas e proporcionar a agregação de valor aos produtos e, consequentemente, a ampliação da renda das famílias beneficiadas, que passaram a contar também com assistência técnica e extensão rural (Ater), com a contratação do Agente Comunitário Rural (ACR).





***Jovem
administradora
rompe preconceito
e se destaca
no mundo
do cacau***

Quebra de paradigmas e renovação do mercado. Essa é uma tendência atual, em que as mulheres também estão surpreendendo no mundo dos negócios. Elas provam que entendem de gestão, com resultados. Em Ilhéus, Território de Identidade Litoral Sul, a gestão realizada por uma mulher, na Cooperativa de Serviços Sustentáveis da Bahia (Coopessba), vem trazendo mudanças históricas na organização.

Na infância, apelidada de ‘Cacau’ pelos colegas, Carine Assunção, 38 anos, mal sabia que o fruto que leva esse nome lhe renderia tantas surpresas no futuro. Carine, que é formada em Administração e pós-graduada em Economia de Sociedade Cooperativa pela Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), é a presidente da Coopessba desde 2012, quando iniciou também sua história com a agricultura familiar.

A cooperativa, que atua, prioritariamente, com a produção de derivados do cacau, iniciou com 30 cooperados, trabalhando com o cacau *in natura* e o achocolatado em pó, mas Carine queria ir além e tinha o objetivo de transformar a realidade e pro-

“A agricultura familiar é um negócio sustentável. O agricultor é um empreendedor e ele tem como se manter do que faz. É isso que passo desde o início para todos os cooperados”.

Carine Assunção, presidente da Coopessba

tagonizar o desenvolvimento do empreendimento e de seus cooperados. “A agricultura familiar é um negócio sustentável. O agricultor é um empreendedor e ele tem como se manter do que faz. É isso que passo desde o início para todos os cooperados”.

Em uma região onde a história do cacau é marcada pelo predomínio de uma cultura de oligarquias da política brasileira, o coronelismo, a caminhada de Carine, enquanto liderança feminina, foi árdua e encontrou frases do tipo: ‘Suas ideias não dão dinheiro!’, ‘Você vai perder tempo!’, ‘Nessa reunião importante é melhor mandar um homem em seu lugar!’, mas nada disso foi suficiente para desmotivá-la. Ela acreditou em si mesma e seguiu sua intuição.





NATU
COM

*Cacau, o apelido de infância
que rendeu frutos e inovação*

Foco no mercado vegano

Entre as inovações propostas está a criação do nome *Natucoa*: *Natu* de natural e *cocoa* que significa cacau de origem. A marca, que foi lançada pela Coopessba, em 2019, é reconhecida em toda a Bahia e vem ganhando cada vez mais espaço no mercado: “A marca de chocolate foi a realização de um sonho. Uma grande conquista”, ressalta Carine.

Com a Natucoa, veio a produção do primeiro chocolate, com percentual de cacau de 56,6%, e do chocolate em pó com açúcar demerara. A coo-

perativa, que possui, atualmente, 87 cooperados, foi a primeira da agricultura familiar a investir em um mercado em ascensão, o vegano. Atualmente, há um leque com 14 produtos com barras e gotas de chocolates veganos, com percentuais de 56%, 70% e 80%. As barras de chocolate podem ser encontradas nas versões com licuri e nibs, e tem ainda cacau em pó, geleias de cacau e com pimenta e também a cerveja de nibs com rapadura, além de muitos lançamentos previstos.



De gestora a produtora

Com a gestão na cooperativa e o contato direto com a base de produção, veio a paixão pelo cacau e Carine, que não tinha vivência com a lida na terra, chegou, inclusive, a comprar uma roça de cacau. “Um produto maravilhoso, do fruto ao chocolate. Eu me apaixonei por todo o processo. Plantio, colheita, clonagem, toda essa parte da produção, que acho encantadora”. É nas roças de cacau que ela se inspira. “Gosto de estar com a natureza, de visitar as propriedades dos cooperados, do cheiro e do gosto do fruto. O cacau hoje é minha vida”.

Para Carine, fazer gestão é um desafio diário, mas para ela vale a pena continuar apostando nesse mercado, mesmo com as dificuldades. “A liquidez do cacau é muito fácil, mas manter as pessoas em uma cooperativa não é, pois temos que mostrar os benefícios e manter o produtor participando dela e trabalhando com um produto que pode chegar na esquina e vender. É desafiante, mas a cooperativa está aqui para mostrar que temos resultado com o cacau”.



“O sabor é muito diferente de todos os chocolates que eu já comi, aqui, em Ilhéus. Um sabor forte e marcante”.

Emily Teodoro, Comunicóloga.



Com um pé na administração da cooperativa e outro no acompanhamento do trabalho dos cooperados em campo, ela observa a importância do papel das mulheres. “Na produção de um cacau de qualidade, por exemplo, a mulher é mais minuciosa e tem um olhar mais crítico e esse é um diferencial. E o manejo tem pontos cruciais, para que o cacau seja qualificado. Acredito que o olhar feminino agrega valor ao cacau. A participação da mulher nesse contexto é o ponto-chave para que consigamos alavancar a produção de cacau para que não sejam só de *commodities*”.

A força do cooperativismo

Uma das cooperadas da Coopessba, Denise Herculano, 35 anos, desde pequena vive da cultura cacauaieira. Herdou o sítio do avô e escolheu viver do que produzia. “A agricultura familiar é o meu sustento e a forma de vida que escolhi viver, com qualidade. Eu escolho o que eu como e também ofereço para outras pessoas produtos de qualidade. Isso é muito gratificante”.

A propriedade de Denise tem como principal plantio o cacau e toda a produção é vendida para a cooperativa. Mas há também produção de frutas, verduras e hortaliças, que ela vende na feira livre de Ilhéus, o que gera uma renda mensal de três a quatro salários-mínimos. “A cooperativa nos fortalece, melhora a forma de produzir com cursos e capacitações e isso agrega valor ao produtor e contribui para que a gente, da região, produza um cacau de qualidade. Traz maquinários, projetos, melhorando a qualidade do produto e a vida do agricultor”.

As melhorias citadas por Denise, que também chegou aos demais agricultores e agricultoras cooperados, foram realizadas a partir de investimentos do Governo do Estado, por meio do Projeto Bahia Produtiva. No total, já foram investidos mais de R\$ 3,5 milhões na cooperativa, aplicados em ações que incluem o aumento da capacidade pro-

ductiva da agroindústria, a aquisição de máquinas e equipamentos, o acesso a novos mercados, estratégias de *branding* e o desenvolvimento de novas embalagens para os produtos.

Os recursos também são destinados à capacitação da equipe de vendas nos mercados atacadista e varejista; ao serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), que ajuda na qualificação e no aumento da produção; e à assistência técnica e gerencial (Ateg), que contribui com a melhoria da gestão.

Assistência técnica garante manejo correto

Carine destaca o quanto a Ater e os equipamentos e as máquinas têm contribuído para o crescimento da cooperativa. “As estufas, cochos, roçadeiras, motopodas e perfurador de solo foram importantes, mas a assistência técnica foi um ponto crucial. Uniu mais os produtores e trouxe novos e ajudou a dar mais valor ao trabalho. Hoje, não precisamos apenas produzir cacau, temos que produzir com foco diferente, na qualidade, para que os produtores tenham um ganho maior. Para isso, o manejo é essencial. Tem que ter prática e se renovar sempre”.

Denise Herculano endossa: “Antes a gente não fazia corretamente o manejo. Além de demorar para ter a fruta, não sabíamos lidar com o cacau seco. Hoje, seguimos as lições dos técnicos desde o pezinho plantado e temos melhores resultados. Fico lisonjeada vendo minhas amêndoas chegarem à cooperativa e se transformarem em outros produtos. Isso me dá muito orgulho”.

Cacau de origem

O cacau que dá origem a esses produtos é produzido em sistema de cultivo agroflorestal, caracterizado pela forma de plantio em meio à Mata Atlântica, sem prejudicar a preservação do bioma.



Os chocolates e o nibs possuem o Selo de Identificação Geográfica Cacau Sul Bahia, que garante a procedência do cacau, a sua rastreabilidade e padrões de qualidade de fermentação, manejo e tratamento das amêndoas. Os produtos são processados utilizando as menores taxas de aditivos químicos, conservantes, aromatizantes, ou qualquer outro aditivo que desencadeie algum tipo de intolerância.

Comercialização

Os produtos Natucoa ganham as prateleiras de estabelecimentos baianos e conquistam também espaço em estados como o Rio de Janeiro, Goiânia e São Paulo. Podem ser adquiridos também pelo *site*: www.natucoa.com.br, ou por encomendas pelo *site*: coophub.com.br, para os consumidores de Salvador.

A comunicóloga Emily Teodoro é cliente da Natucoa e apaixonada pelos chocolates. “O sabor é muito diferente de todos os chocolates que eu já comi aqui, em Ilhéus. Um sabor forte e marcante. Saber

“Fico lisonjeada vendo minhas amêndoas chegarem na cooperativa e se transformarem em outros produtos, me dá muito orgulho”.

Denise Herculano, cooperada da Coopessba

que tem a origem de agricultores familiares da região faz diferença e me faz valorizar ainda mais”.

A cooperativa conta também com três lojas próprias para a comercialização dos seus produtos, uma em Itacaré e duas em Ilhéus. A terceira loja foi inaugurada em 2021, no centro de Ilhéus, com uma estrutura diferenciada para atender os consumidores, com cafeteria, chocolateria, espaço para *home office* e até a disponibilização de informações sobre a história da cooperativa. Tudo pensado e idealizado pela presidente da cooperativa.

“Olho a minha trajetória à frente da gestão e estou satisfeita. Consigo ver uma referência do meu trabalho com a marca Natucoa no mercado, uma marca vista e reconhecida. Mas ainda quero aumentar a quantidade de produtores de cacau de qualidade e fazer essa marca ser reconhecida em todo o território nacional. Não quero vender só a marca, mas o cacau do Sul da Bahia. Uma região que sempre teve o coronel como grande produtor agora tem produtores familiares produzindo em quantidade e com qualidade”.

Investimentos:

R\$ 3,5 milhões

Aplicados na aquisição de máquinas e equipamentos, desenvolvimento de novas embalagens, capacitação da equipe de vendas, assistência técnica e extensão rural (Ater), e a assistência técnica e gerencial (Ateg).





***Uma mulher que
supera dificuldades
e aposta na força da
bovinocultura de leite***



*Ângela Francisca Pinto,
Chiquinha, tem a satisfação
de ver o crescimento de todo o
grupo que lidera*

A bovinocultura de leite, além de fazer parte da diversidade produtiva da agricultura familiar, é também uma das atividades mais tradicionais do meio rural brasileiro, em que os homens predominavam. Mas, a história está mudando e, cada vez mais, as mulheres vêm conquistando espaço.

Na Bahia, esse sistema produtivo vem ganhando reforço com investimentos do Governo do Estado, possibilitando a agricultores e agricultoras familiares e suas organizações elevarem a produção e a produtividade, aumentando, conseqüentemente, a renda das famílias que vivem dessa atividade.

Uma dessas organizações é a Associação dos Produtores de Leite e Culturas Irrigadas do Município de Wanderley (Proleite), localizada no município de Wanderley, Território de Identidade Bacia do Rio Grande. A associação, que possui cerca de 120 famílias filiadas, tem como presidente uma mulher, Ângela Francisca Pinto, 60 anos, mais conhecida como Dona Chiquinha, uma das responsáveis pelo sucesso da bovinocultura de leite no município e no território.

Filha de agricultores, sua renda familiar sempre veio da bovinocultura. Seu pai cuidava do gado de corte e sua mãe do gado de leite, mas foi a figura materna que a inspirou. “Minha mãe cuidava do gado, tirava leite, fazia requeijão, queijo e doce para vender. Eu cresci nesse ambiente e aprendi muito com ela. Quando o meu pai morreu, eu e mais dois irmãos compramos a fazenda e começamos a investir ainda mais nessa atividade”.

Vencendo os obstáculos

Chiquinha passou por dificuldades, que nunca foram empecilho para ela chegar aonde queria. Teve poliomielite com nove meses, que resultou em paralisia infantil, mas viveu sua infância na roça, como todas as outras crianças. “Minha vida foi solta, como toda criança. Brinquei de tudo que tive direito. Para estudar, como eu não tinha cadeira de rodas, na época da minha infância, eu ia para a escola com os livros na cabeça. O preconceito está na cabeça das pessoas, de achar que uma pessoa que tem uma deficiência, principalmente naquela época, não tem oportunidade na vida”.

Chiquinha se formou em Pedagogia e se especializou em Gestão Escolar e, por 32 anos, dividiu seu tempo entre a vida acadêmica e a vida na roça. Atualmente, é produtora de leite e, além de trabalhar em sua propriedade no manejo dos animais, faz silagem, formação de pastos, inseminação de gados e presta assistência técnica aos associados da Proleite, entre outras atividades.

Foi a partir de 2009 que a Proleite passou, de fato, a funcionar. Os produtores da região se uniram e se dedicaram à associação, com o intuito de deixar de vender o leite para atravessadores e passar a vender para laticínios. Hoje, a associação vende a produção para os laticínios Ki Sabor e Betânia. Desde o início efetivo do funcionamento, Chiquinha participa das decisões da associação, seja como associada, vice-presidente, ou presidente, cargo que ocupa atualmente.

“Leite é liberdade, é trabalho, é a união das famílias. As pessoas encontram uma forma de ter renda e ter liberdade no campo, para ser ‘o patrão’ de si mesmas”.

Ângela Francisca Pinto, presidente da Proleite

Organização do sistema produtivo

Chiquinha sempre almejou um sistema produtivo da bovinocultura de leite organizado, e se empenhou para que seu desejo se tornasse realidade. “Eu saí da Educação, cumpri uma etapa, e quero cumprir outra deixando Wanderley com uma cadeia de leite organizada, pois o sustento de muitas famílias no campo é a produção do leite. Eu trabalhava na sala de aula dois turnos, mas eu atendia telefone, qualquer hora que algum produtor me ligasse. Um dia vimos a publicação do Projeto Bahia Produtiva, escrevemos a nossa proposta e fomos contemplados. Foi quando as coisas começaram a melhorar. Para nós, foi uma vitória muito grande”.

A Proleite recebe investimentos de mais de R\$1 milhão, via projeto Bahia Produtiva. Com os investimentos, foi possível adquirir máquinas e equipamentos agrícolas. Os agricultores passaram a contar com o serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), por meio do Instituto BioSistêmico (IBS), organização contratada pelo Bahia Produtiva para prestar esse serviço às famílias da Proleite, e também com o acompanhamento de um Agente Comunitário Rural (ACR), visando à qualificação da produção e, conseqüentemente, o aumento da renda das famílias apoiadas.

Com o projeto, foi possível comprar tanque de resfriamento e máquinas como plantadeira, adubadeira, ensiladeira, arado e grade aradora. “São equipamentos que têm ajudado no crescimento da produtividade, para fazer comida para o gado. Plantamos palma e cana-de-açúcar e as máquinas ajudam muito. Se não fosse o projeto, não teríamos desenvolvido tanto. Não teríamos avançado sozinhos, foi uma chave na vida dos produtores rurais”, explica Chiquinha.

O resultado da aplicação desses investimentos é a transformação social e econômica dos beneficiários. “Com a necessidade de sobrevivência no campo, as pessoas viram no leite uma saída. Haviam pequenos laticínios, mas o preço era muito baixo,



não atendia a maioria dos produtores. Então, nós, como pequenos produtores, resolvemos nos unir e montar uma base de produção, em que todos os produtores pudessem colocar o seu leite ali e ir em busca de outros compradores”, narra Chiquinha.

Nas pequenas propriedades, criadores e técnicos extraem o máximo dos seus rebanhos e as famílias associadas produzem, por ano, nove milhões de litros de leite. A estrutura de equipamentos, de transporte e armazenamento da associação, adquiridos por meio do Projeto Bahia Produtiva, garantem a qualidade do produto e permitem acumular uma maior quantidade de leite, reduzindo o custo com transporte e eliminando desperdício e intermediários.



De acordo com Chiquinha, o avanço com o Bahia Produtiva é indiscutível, pois no período que era de menor índice de chuvas, de julho a novembro, a produção de leite caía muito. “Com o projeto, as máquinas começaram a trabalhar, nesse período, na preparação do solo. Começamos a plantar palma, capim de corte e silagem para dar comida ao gado, na seca. Então, nem dá para comparar como era antes. Se antes tinha três mil litros, na seca baixava mais e tinha que esperar cinco a seis dias para fazer uma carrada. Hoje, colocamos 14 carradas de 15 mil litros. É terra preparada e comida à vontade. A partir de agora é muito leite e renda para as famílias”.

Os ensinamentos maternos

A atuação de Chiquinha inspira e é exemplo para quem está à sua volta, inclusive para a sua filha Manoela Pinto, 14 anos, que a ajuda em suas atividades. Faz o teste de acidez, aplica vitamina nos animais e sabe curar umbigo de bezerro. Ela relata que reforça para a filha a importância e necessidade de estudar, mas sem abrir mão de ajudar a administrar a terra que vai herdar, para dar continuidade ao trabalho com a bovinocultura de leite e toda a roça, onde plantam hortaliças, raízes, frutas e cria também pequenos animais.


“Eu faço esse trabalho porque eu gosto de ajudar as pessoas, de vê-las crescerem para evitar o êxodo rural. É uma satisfação ver os filhos crescerem com os pais no campo, aprendendo a trabalhar com a cadeia do leite, sem precisar sair à procura de emprego. Quando eu sair, quero deixar o grupo com estabilidade, para tocar tudo o que construímos”, ressalta a presidente da Proleite.

Manoela afirma estar aprendendo muito sobre o sistema produtivo do leite e pensa em se formar em Medicina Veterinária, para cuidar dos animais da região. “Pretendo preservar o patrimônio que minha mãe construiu. Ela é uma mulher guerreira e está dando a oportunidade de trabalharmos por conta própria e também continuar trabalhando e ganhando dinheiro com o que é nosso”.

Investimentos: R\$ 1 milhão

Aplicados na compra de tanque de resfriamento e máquinas como plantadeira, adubadeira, ensiladeira, arado e grade aradora, e no serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater).



A photograph showing a woman in a black and white patterned shirt tending to several goats in a wooden enclosure. The goats are of various colors, including white, black, and brown. The enclosure is made of thick wooden logs. The background shows green foliage. The image is partially covered by a dark purple overlay on the right side.

**O conhecimento
a serviço da
independência
e autonomia
feminina**

Ser independente. Não depender de homem. **T**ocar a vida com autonomia, indo aonde quiser e comprando o que quiser. Esses sentimentos, latentes em milhares de mulheres do rural baiano, é uma realidade para a agricultora familiar Cleonice Menezes, 42 anos, secretária da Associação Beneficente dos Agricultores do Lagedão, no município de Iuiú, Território de Identidade Sertão Produtivo.

A agricultora, atualmente, vive com os pais idosos e lida praticamente sozinha com uma propriedade que cultiva de tudo: ovinos, bovinos e suínos, e uma variedade de hortaliças, verduras e frutas, além de raízes e galinhas. Ela é uma das beneficiadas do Projeto Bahia Produtiva, do Governo do Estado.

Por meio do projeto, estão sendo investidos mais de R\$ 491 mil, na aquisição de reprodutores ovinos, máquinas e equipamentos, para qualificar e fortalecer o sistema produtivo da ovinocultura. Os recursos são destinados também à contratação do serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), prestado pela Cooperativa de Assessoria Técnica e

Educacional para o Desenvolvimento da Agricultura Familiar (Cootraf).

Cleonice lembra que a sua história com a agricultura familiar é herança dos pais. “Minha mãe cria ovelhas desde que ela casou. E ela criava por criar, para matar e comer. Só quando alguém casava, comprava dela, mas não tinha essa preocupação de vender”.

Dona Santinha, como é conhecida dona Maria Pereira, mãe de Cleonice, não esconde o gosto pelos ovinos. “Se eu passo muitos dias sem comer carne de carneiro, eu fico valente (risos). Já trabalhei muito nessa criação. Hoje em dia, não mais”.

Com o Projeto Bahia Produtiva, Cleonice conta que grande parte das 24 famílias integrantes da Associação Lagedão iniciou a criação do zero. Então, algumas pessoas passaram a pedir a ajuda dela para dar assistência na criação. Foi o caso da agricultora Arlete dos Santos, 40 anos. “Eu comecei depois que a associação se inscreveu no Bahia Produtiva. Hoje, só consumo a carne de carneiro. Já ajuda, porque carne hoje em dia está um horror de cara. E Cleonice sempre nos ajuda quando precisamos de apoio”.



Herança passada de mãe para filha



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA

Escola Técnica da Família Agrícola da Bahia

Centro de Tab. de Notas
Luz - Ba



ENDEREÇO: Avenida de Aquiridim
MUNICÍPIO: Prado de Santana - Bahia
ENTIDADE MANTENEDORA: Associação dos Pais das Comunidades e Famílias Agrícolas da Bahia
RESOLUÇÃO CEE Nº 5.111/61 - PARECER CEE Nº 12.111 DO 24.11.61



Diploma

TABELIONATO DE IJUÍ - BAHIA
Liberado para as áreas: Atividade e prática
Introdução e aplicação de feijão de dessecado
Dac. Lei nº 112 de 1961
O tabelião e o tabelião de feijão de dessecado
Liberado em 07/11/61
JOÃO CARLOS FERREIRA DE OLIVEIRA

O Diretor da Escola Técnica da Família Agrícola da Bahia de acordo com a ART. 107 da
Lei nº 112 de 1961, resolveu emitir o Título de Técnico em Agropecuária

a Cleonice Menezes de Jesus
RAZÃO SOCIAL: Maria da Conceição de Jesus
e de Luiz Manoel de Jesus
natural de Ijuí estado Bahia matriculada em 1961 de 1961

por ter concluído o curso de TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA no ano letivo de 1961.
- Diploma outorgado em virtude de direitos e prerrogativas estabelecidas nas Leis da Pátria
de 07 de junho

ANEXO DE HONORÁRIOS
DIPLOMADO

Luiz Manoel de Jesus
R. Costa da Cordeira
Av. 84552100

João Carlos Ferreira de Oliveira
Bernardes

Cleonice Menezes e a busca constante pelo conhecimento



A agricultora Arlete dos Santos começou a criação de caprinos e ovinos com a chegada do Bahia Produtiva

A professora da comunidade

E não é só a agricultora Arlete que valoriza o apoio da amiga Cleonice. Outras agricultoras também a enxergam como referência. “A participação de Cleonice é muito boa. Ela ensina bastante, porque tem mais experiência com os carneiros. É como se fosse uma professora para a gente”, afirma a presidente da Associação do Lagedão, Elisabete Santana, 31 anos.

De fato, a busca pelo conhecimento sempre foi muito presente na vida de Cleonice. Sendo a mais velha de sete irmãos, a agricultora ajudou os pais capinando, plantando e colhendo, desde muito cedo. Além da prática, Cleonice também estudou e se formou em técnica agrícola, em Riacho de Santana. Depois, ainda seguiu o seu caminho nos estudos e se formou em Geografia, trabalhando como monitora em uma Escola Família Agrícola (EFA), por mais de 10 anos.

“Busque conhecimento, porque sem conhecimento você não vai a lugar nenhum. À medida que você busca conhecimento e gosta daquilo que faz, a atividade se torna mais fácil”

Cleonice Menezes



Elisabete Santana, a presidente da Associação do Lagedão

“Cleonice é como se fosse uma professora para a gente”

Depois do tempo como monitora, Cleonice prestou o serviço de Ater em outras comunidades do rural baiano, antes de retornar à sua roça. Mas a busca pelo conhecimento continua na vida da agricultora. “Como eu trabalhei fora, eu conheço muita gente. Então, o que eu não souber ao menos eu informo alguém que possa ajudar. Eu estudo bastante, também pelo YouTube. Procuro sempre pesquisar na área agrícola”.

O agente comunitário rural (ACR) que atua na associação, Charles Bruno, 30 anos, também reforça os ensinamentos que obteve com a agricultora. “Com ela, pude aprender bastantes coisas, para transmitir aos demais beneficiários. Foi um processo de troca das duas partes”.

Independência

Mas nem tudo ocorreu como o planejado na vida de Cleonice. Enquanto foi monitora na EFA, Cleonice se casou e teve dificuldades com o marido. Com o tempo, as coisas foram piorando e ela decidiu se separar, voltar para a roça e seguir o desejo de ser independente. “Eu sempre tive essa ideia: eu não vou depender de homem, eu quero ter a minha autonomia. Se não for para ter um companheiro, que divida as coisas e que não me impeça de fazer nada, eu prefiro ficar só do que ficar com uma pessoa que me impede de tomar decisões”.

Cleonice, com sua trajetória de vida, passa uma mensagem de encorajamento para outras mulheres. “Cada uma tem que buscar a sua história. As oportunidades existem para todo mundo, basta

acessar. Começa com uma coisa pequena e vai crescendo. Então, busque conhecimento, porque sem conhecimento você não vai a lugar nenhum. À medida que você busca conhecimento e gosta daquilo que faz, a atividade se torna mais fácil. Não tem habilidade para a roça, vai para outra atividade. Mas busque. Não fica sentada esperando que as coisas vão dar certo, vão cair do céu. Porque não cai”.

Comercialização

O Bahia Produtiva ajudou bastante nessa busca de Cleonice para garantir a tão sonhada independência. Segundo o seu irmão e ex-presidente da associação, Cleone Menezes, os investimentos do Bahia Produtiva foram essenciais também para toda a comunidade. “Antes, a gente comercializava junto a atravessadores e eles chegavam e colocavam o

preço dos animais. Também não tinha esse diálogo com os produtores dos outros municípios. Então, desde que o projeto começou, a gente já comercializou cinco cargas para o frigorífico FrigBahia (organização, com sede no município de Pintadas, que atua na comercialização de carnes de caprinos e ovinos de cooperativas e associações da agricultura familiar da Bahia). O valor total das vendas ultrapassou os R\$ 130 mil”.

Para Cleonice, com o apoio do Bahia Produtiva, o mercado passou a ver os produtos com outros olhos. “Com os reprodutores puros de origem, melhoramos o rebanho e isso despertou a curiosidade nos açougues e também na população, principalmente dos mais idosos, para consumir a carne de caprinos, que é uma carne mais saudável”.

Só com a venda dos animais, os associados e associadas conseguem faturar R\$ 400 por mês. Mas



Só com a venda dos animais os associados e associadas conseguem faturar R\$ 400 por mês



Os irmãos Menezes celebram a comercialização para a FrigBahia, que deixa para trás os atravessadores e garante melhor preço dos animais. O valor total de vendas ultrapassou os R\$ 130 mil

Cleonice não perde tempo e comercializa também os outros produtos da sua roça, como ovos, frango, angu verde, gergelim, inhame, manga e laranja, por meio das feiras locais e até mesmo pelas redes sociais e aplicativos de mensagens.

Uma das suas clientes, Edilma Silva, Agente Comunitária de Saúde, atesta a qualidade dos produtos. “Sempre gostei muito dos produtos de Cleonice, porque sei da qualidade. Nos mercados você não sabe como as mercadorias foram produzidas e também tem o fato de ela morar aqui na comunidade. Eu sempre compro os ovos. Pelo menos uma vez por mês, compro duas dúzias”.

“Pretendo aumentar a criação, melhorar mais o rebanho, fazer com que eles produzam em um tempo mais curto”.

Cleonice Menezes

**Investimentos:
R\$ 491 mil**

Aplicados na aquisição de reprodutores ovinos, máquinas e equipamentos, para qualificar e fortalecer o sistema produtivo da ovinocultura e também no serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater).

***Danila e
o encanto
de criança
materializado em
peças artesanais***







Danila de Jesus encontrou no artesanato sua vocação e sua independência financeira. Hoje tem uma renda de cerca de R\$ 1,5 mil por mês

Ficar ou partir? Essa é uma dúvida que paira na cabeça de muitos jovens que nasceram e cresceram em comunidades rurais, especialmente pela histórica falta de oportunidades para que pudessem se manter no campo. Mas, a realidade está mudando e a agricultura familiar, segmento responsável pela produção de alimentos, que abastece as mesas das famílias brasileiras, vem atraindo, cada vez mais, a juventude rural, com garantia de trabalho e renda e de permanência, com dignidade, no campo.

Certa dessas oportunidades, Danila de Jesus, 20 anos, tornou-se artesã e passou a trabalhar na Associação Beneficente de Pesca e Agricultura de Ituberá (Abpagi), sediada no município de Ituberá, Território de Identidade Baixo Sul. Em suas mãos, as fibras de piaçava dão lugar a cestos, bandejas, *sousplats*, potes e bolsas, com acabamento sofisticado e detalhes bordados em linhas de cores vibrantes.

Filha de agricultores familiares, ela conta que quando tinha 8 anos de idade se encantava com as palmeiras, altas e imponentes. “Saíamos da roça para ir à cidade e o nosso percurso era rodeado de palmei-

ras-piaçava. Eu me via ali, ao redor daquelas árvores, que me chamavam a atenção e eu sempre perguntava a minha mãe o que era e para que servia. Sempre fui muito curiosa”.

Mal imaginava que aquela palmeira faria parte do seu futuro. Quando ela tinha 14 anos, sua mãe se tornou membro da Abpagi e participou de um curso de artesanato. “Eu via aquele manuseio dos pontos, a delicadeza dos trançados e a beleza das peças. Isso me chamou atenção, aí tive vontade de aprender a fazer artesanato também”.

Desde cedo, a agricultura familiar também já era referência na vida de Danila. “Sempre tive orgulho de ver meus pais trabalhando na roça, de ver meus parentes, cada um em uma função. Um colhendo cravo, outro cuidando da plantação de cacau, e assim por diante. E todo mundo se ajudando. Agricultura familiar é isso, é união, um processo em que você produz e alimenta outras pessoas. Aquele alimento que sai do campo para a cidade e vai entrar nos lares de muita gente. Sem as pessoas do campo não seria possível a variedade de alimentos”.

“Sempre tive orgulho de ver meus pais trabalhando na roça, de ver meus parentes, cada um em uma função. Um colhendo cravo, outro cuidando da plantação de cacau, e assim por diante. E todo mundo se ajudando. Agricultura familiar é isso, é união, um processo em que você produz e alimenta outras pessoas. Aquele alimento que sai do campo para a cidade e vai entrar nos lares de muita gente. Sem as pessoas do campo não seria possível a variedade de alimentos”

Danila de Jesus, jovem artesã



Danila com sua mãe, Jussimara

Sucessão rural

Valorizar a juventude rural é promover a sucessão na agricultura familiar, garantindo às novas gerações uma estrutura para que possam dar continuidade ao trabalho que vem sendo realizado. Danila acredita que os jovens precisam tomar posse de suas raízes, com a garra e a força que são próprias da juventude. “É preciso que os jovens aprendam mais sobre o local em que vivem. Eles nascem no contexto, mas não enxergam o potencial e se deslocam para outras cidades. É importante se capacitar, aprender a plantar, colher, cultivar. Acreditar que aquele fruto vai trazer uma renda. Ali está a nossa história e me sinto triste quando vejo jovens saindo, deixando seus pais, para trabalharem com qualquer coisa. É muito melhor aprender, aprimorar-se e aplicar o conhecimento naquele ambiente que é nosso e ali se desenvolver”.

“É preciso que os jovens aprendam mais sobre o local em que vivem. Eles nascem no contexto, mas não enxergam o potencial e se deslocam para outras cidades. É importante se capacitar, aprender a plantar, colher, cultivar. Acreditar que aquele fruto vai trazer uma renda. Ali está a nossa história e me sinto triste quando vejo jovens saindo, deixando seus pais, para trabalharem com qualquer coisa. É muito melhor aprender, aprimorar-se e aplicar o conhecimento naquele ambiente que é nosso e ali se desenvolver”.

Danila de Jesus

Uma jovem sonhadora, com espírito livre, que gosta de paisagem, som e criatividade. É assim que Danila se define e ela é puro otimismo. Ela conta que já passou por muitas dificuldades, chegando a morar em um depósito, mas que prefere focar na superação.

“Apesar das dificuldades, eu estou aqui e estou bem. Eu consegui. E o sonho que parecia impossível agora é realidade. Trabalho com artesanato e tenho uma renda favorável. Através dele, eu tenho condições para comprar minhas roupas, reformar meu quarto e o que preciso na minha casa. As coisas ruins passaram e me tornaram mais forte”.

No artesanato, ela encontrou sua vocação e sua independência financeira. Hoje, tem uma renda de cerca de R\$ 1,5 mil por mês. “Não vendemos só um produto. Em cada peça tem amor e muita história. Não é só o dinheiro que está em jogo, é poder contar um pouco da sua vida, da sua trajetória, para outras pessoas, que passam a dar uma utilidade a cada peça produzida. E isso traz uma energia boa”.

Entre as peças que produz, as bolsas, feitas com fibras de piaçava, são suas preferidas. “Dá um orgulho ver alguém usando. Tem meu esforço e meu trabalho naquela peça. Produzir esse acessório, que toda mulher usa e é uma peça que tem lugar importante no dia a dia dela, é gratificante”.

Produção de bijoias

Na Abpagi, a jovem também trabalha com a produção de bijoias, produzidas com matérias-primas naturais, disponíveis na região, a exemplo do coco da piaçava e sementes de seringueira, além de outras sementes extraídas da Mata Atlântica, de forma ambientalmente sustentável.



Danila integra um grupo de agricultoras artesãs da Abpagi que firmou parceria com a Michelin, uma das principais fabricantes de pneus do mundo, por meio do programa Michelin Ouro Verde Bahia, para a produção de biojoias, que é coordenado pelo Centro de Estudos da Biodiversidade Michelin. A ação, que vem contribuindo com a conservação da biodiversidade, desenvolve importantes pesquisas e um trabalho de educação ambiental com comunidades rurais e escolas da região.

"Não vendemos só um produto. Em cada peça tem amor e muita história. Não é só o dinheiro que está em jogo, é poder contar um pouco da sua vida, da sua trajetória para outras pessoas, que passam a dar uma utilidade a cada peça produzida. E isso traz uma energia boa".

Danila de Jesus



O projeto conta com a parceria da *designer* de biojoias Maria Oiticica, do Rio de Janeiro, e busca a geração de renda a partir da fabricação de produtos que respeite e valorize o meio ambiente. A produção é enviada para o Rio de Janeiro, analisada, e retorna para as artesãs, para que os ajustes sejam feitos. As peças, produzidas por Danila e por outras agricultoras, serão comercializadas pela grife Maria Oiticica em todo o país e no exterior, por meio de instituições parceiras.

Junção de forças

Com um portfólio que vai além da confecção de uma variedade de biojoias, a associação conta ainda com uma diversidade de peças de artesanato, vassouras e pentes de piaçava. Com as ações, a associação vem proporcionando autonomia financeira a cerca de 150 associados e associadas e gerando emprego e renda, para cerca de 800 famílias.

A Abpagi é uma das organizações beneficiadas pelo Governo do Estado, via Projeto Bahia Produtiva. Na associação já foram investidos mais de R\$ 1,8 milhão, para a implantação de uma Unidade de Fabricação de Artesanato de Piaçava, com foco em biojoias e similares; aquisição de máquinas e equipamentos, para o beneficiamento da fibra e do coco da piaçava; na aquisição de um veículo utilitário e barracas padronizadas, para expor os produtos em feiras e eventos e escoar a produção; e no serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), prestado pelo Serviço de Assessoria a Organizações Populares (Sasop), instituição contratada pelo projeto.

Os recursos também foram destinados para o desenvolvimento da piscicultura, por meio da aquisição de embarcações, máquinas, equipamentos, veículo utilitário com baú refrigerado, instalação de câmaras frias e implantação de unidade de benefi-

ciamento. A associação trabalha com a produção de siri, aratu, caranguejo, ostra e peixes como robalo, vermelho, tilápia, tambaqui, tambacu e pacu, vendidos na região e entregues na capital baiana sob encomenda.

Para Danila, a Abpagi se tornou uma grande potência no Baixo Sul da Bahia, com o apoio do Projeto Bahia Produtiva. “Foi uma junção de forças. Tínhamos a matéria-prima, mas precisávamos de estrutura e maquinários para produzir em larga escala. O projeto chegou e nos deu um anzol para pescar e aproveitamos essa oportunidade para buscar nossa autonomia”.


A mãe de Danila, Jussimara de Jesus, 41 anos, é puro orgulho. “Ela é uma menina dedicada, que decidiu aprender a fazer artesanato e viver disso. As peças dela são melhores que as minhas. Ela é muito caprichosa e interessada, e mostra para a juventude que é possível se manter e ter uma renda com o que a terra nos dá”.

Investimentos:

R\$ 1,8 milhão

Aplicados na implantação de uma Unidade de Fabricação de Artesanato de Piaçava, aquisição de máquinas e equipamentos, de um veículo utilitário. Os recursos também foram destinados para o desenvolvimento da piscicultura, por meio da aquisição de embarcações, máquinas, equipamentos, veículo utilitário com baú refrigerado, instalação de câmaras frias e implantação de unidade de beneficiamento. Além disso, investiu-se em assistência técnica e extensão rural (Ater).





***No Sertão, jovem
transforma umbu em
renda e emancipação***

O município de Uauá, localizado no Território de Identidade Sertão do São Francisco, no passado era conhecido apenas pela produção de bode. Mas além do bode, Uauá descobriu outra grande riqueza, o umbu, fruta natural da Caatinga, que virou alimento e fonte de renda para agricultoras e agricultores familiares. A responsável por essa transformação é a Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (Coopercuc), criada em 2004, por um grupo de mulheres da região.

São 270 cooperados e cooperadas, sendo 70% de mulheres. Nas mãos dessas mulheres, o umbu se transforma em doces, umbuzadas, geleias e polpas que, além do Brasil, já foram degustadas em mercados como os da França, Itália, Áustria e, mais recentemente, Alemanha.

Apesar do expressivo número feminino de filiadas, somente em 2016, a cooperativa passou a ter uma mulher à frente de sua gestão, Denise Cardoso, 32 anos, que vem deixando a sua marca na história de transformação da vida de centenas de famílias do Semiárido. Pela trajetória de organização, fortalecimento do cooperativismo e de emancipação feminina, a Coopercuc, atualmente, é referência.

Denise nasceu na comunidade de Caladinho, em Curaçá. É filha de agricultores familiares, mas, apesar de os estudos serem prioridade, ajudar os pais no plantio e na colheita de mandioca, melancia, feijão e frutas de sequeiro como manga, pinha, goiaba, acerola e umbu, fazia parte de sua rotina. À época, a produção era vendida para atravessadores, por um valor baixo.

Até que a história de Denise se entrelaçou com a da cooperativa e ela se envolveu nas atividades, ainda adolescente, aos 13 anos, quando foi realizado o primeiro curso de beneficiamento de umbu, na comunidade, e as famílias aprenderam a fazer o doce de umbu. “Meus pais participaram e eu pude expe-

rimentar, fiquei encantada com a transformação da fruta em doce. Foi quando tudo começou”. Aos 18 anos, tornou-se cooperada e começou a vender os doces que produzia e a ter renda própria.

Foi com a comercialização dos doces que Denise conseguiu cursar Administração e se formar pela Universidade de Uberaba (Uniube). Essa conquista alimentou o seu sonho de contribuir com a gestão da cooperativa. “Pagava a faculdade com o dinheiro da venda das geleias e dos doces que eu fazia, e não pensava em sair dali. Não me imaginava presidente, mas o que eu queria mesmo era ajudar a administrar e fazer a Coopercuc crescer”.

Dos 270 cooperados e cooperadas, 70% são mulheres, que transformam o umbu e outras frutas nativas da Caatinga em doces, umbuzadas, geleias e polpas que, além do Brasil, já foram degustadas em mercados como os da França, Itália, Áustria e, mais recentemente, Alemanha

Desafios e inovações

Denise assumiu a presidência da Coopercuc em assembleia realizada no dia 17 de junho de 2016, sendo eleita com a maioria dos votos. “Ainda não tinha ideia do desafio que me esperava. Tinha o pé na agricultura familiar e o conhecimento em torno das comunidades, mas não chegava nem perto desse grande desafio, entre eles ganhar o respeito daquelas pessoas que estavam na cooperativa há mais de 10 anos e me viram crescer. E, me posicionar naquele espaço extremamente masculino, foi desafiador. Precisei me impor, tanto dentro da cooperativa, quanto fora. As pessoas precisavam acreditar no meu potencial, mas para muitos eu era a menina da Coopercuc, mesmo quando já era a presidente da cooperativa”.



Denise Cardoso deixa a sua marca na história de transformação da vida de centenas de famílias do Semiárido

Ela conta que, por ser mulher, é mais difícil fazer a gestão de uma cooperativa, porque é preciso mostrar que é capaz. No início, ainda enfrentou o desafio de estar à frente da organização em um momento de fragilidade, quando a cooperativa havia perdido um contrato de R\$ 1,2 milhão. “Fazer gestão é difícil, mas fazer gestão sem dinheiro é mais difícil ainda. Inovamos, criamos novos produtos, fizemos outras propostas para a venda dos nossos produtos e acessamos projetos que nos ajudaram a crescer. No processo de liderança fui ganhando a confiança e o respeito dos cooperados e cooperadas”.

Foi na gestão de Denise que a Coopercuc acessou editais do Projeto Bahia Produtiva e recebeu investimentos de mais de R\$ 2,4 milhões. O objetivo era aumentar a capacidade produtiva da cooperativa para ampliar o acesso ao mercado. Os recursos foram aplicados também na aquisição de novos equipamentos, como pasteurizador, e no desenvolvimento de rótulos e embalagens, para viabilizar o acesso ao mercado europeu, como também em certificações, como a de categoria de produtos veganos.

Com o Bahia Produtiva também foi montado um laboratório, onde a qualidade dos produtos é analisada. Os recursos foram destinados ainda à instalação, na agroindústria, de um sistema para a geração de energia solar, que já gerou uma economia de R\$ 4 mil mensais. O apoio do projeto otimizou a produção, aumentou o faturamento e, conseqüentemente, a renda das cooperadas e cooperados.

Gestão profissional amplia oferta de produtos da cooperativa

Em 2016, eram produzidas e comercializadas apenas geleias e doces de umbu. Atualmente, são mais de 40 produtos entre doces em massa e cremosos, compotas, polpas, sucos, geleias, umbuzada e cervejas artesanais, não só de umbu, mas de outras frutas nativas, como o maracujá da Caatinga, que levam a marca Gravetero. As





mais recentes novidades lançadas no mercado, pela cooperativa, foram as cervejas artesanais de umbu, em lata de 473 ml, Belgian Pale Ale e Saison Farmehouse Ale, e a cerveja Maratinga Fruit Beer, com maracujá da Caatinga.

Os produtos contam com o Selo de Identificação de Produtos da Agricultura Familiar (Sipaf), o selo Ecocert, de certificação de produção orgânica, e o Fairtrade, certificação referente ao comércio justo. Os produtos são vendidos para cerca de 300 clientes, em 17 estados do Brasil e também exportados para Alemanha e França.

Bernardino Machado, proprietário da Galeria Ogum Artesanato, localizada no Mercado Modelo, em Salvador, conta que a parceria com a Coopercuc já tem mais de sete anos e que os produtos Gravetero são um sucesso. “São produtos de qualidade. A Coopercuc sempre traz novidades. A gente fica satisfeito em saber que os produtos fazem parte do contexto

da agricultura familiar, que ajuda famílias de agricultores a terem uma renda”.

Por lá, o doce de umbu de corte é o carro-chefe. “Como o segmento é voltado para o turismo, temos uma saída muito grande desse produto por representar muito o umbu. O cliente gosta de conhecer as coisas da região e esse doce traz o gosto da fruta, do umbu, esse fruto da Caatinga, típico do Sertão, que não é conhecido para muita gente de fora”, ressalta Bernardino.

Para Denise, a profissionalização da gestão é uma das grandes conquistas da sua experiência à frente da Cooperativa. “Hoje, a Coopercuc tem autossuficiência na gestão. Não precisamos ensinar às pessoas como fazer. Temos um sistema que traz toda a parte financeira, gerencial e administrativa. A direção consegue ter controle do que está acontecendo em todos os setores, inclusive se o produto está terminando e quantos foram vendidos. Já tínhamos



A eficiência na gestão assegura renda para as cooperadas e cooperados. Rendimento que chega a até R\$ 5 mil por mês

presença no mercado institucional e, hoje, temos uma incidência maior no mercado privado, que garante um maior faturamento para a cooperativa”.

A eficiência na gestão assegura renda para as cooperadas e cooperados, rendimento que chega a até R\$ 5 mil por mês. “A formação em torno do feminismo é muito importante. Ver exemplo de outras mulheres é importante, mas a geração de renda para tornar as mulheres emancipadas não tem nada mais eficiente”, destaca Denise.

Segundo Leidiane Mendes, engenheira de alimentos da Coopercuc, contratada por meio do Projeto Bahia Produtiva, ter uma jovem mulher na direção da cooperativa reflete a evolução da agricultura familiar. “O cooperativismo da Bahia tem evoluído e [nós, mulheres] estamos ocupando espaços que antes eram majoritariamente masculinos. Denise traz sua força e todas as características, enquanto mu-

lher, para dentro do empreendimento. Isso é muito válido na gestão: desenvolvimento de produtos e criatividade em todos os processos produtivos”.

A trajetória de Denise na Coopercuc é marcada pelo crescimento e pelas conquistas da cooperativa, mas Denise ainda tem muitos sonhos e quer ir além. “Acredito no processo de inovação que conseguimos fazer, de profissionalizar a gestão, tornar possível que outras direções sejam autossuficientes, e de aumentar a produção, o faturamento e o retorno [financeiro] para os cooperados e cooperadas. Ainda quero ver a marca Gravetero no mundo. Quero gerar renda para a toda a região, a partir do beneficiamento do umbu, e fortalecer, ainda mais, a agricultura familiar da Bahia e a produção orgânica, importante para os produtos da sociobiodiversidade”.

“Acredito no processo de inovação que conseguimos fazer, de profissionalizar a gestão e tornar possível que outras direções sejam autossuficientes, e de aumentar a produção, o faturamento e o retorno [financeiro] para os cooperados e cooperadas. Ainda quero ver a marca Gravetero no mundo. Quero gerar renda para a toda a região, a partir do beneficiamento do umbu, e fortalecer, ainda mais, a agricultura familiar da Bahia e a produção orgânica, importante para os produtos da sociobiodiversidade”.

Denise Cardoso

Investimentos:

R\$ 2,4 milhões

Aplicados na aquisição de novos equipamentos, como pasteurizador, e no desenvolvimento de rótulos e embalagens, instalação de um laboratório, onde a qualidade dos produtos é analisada, e instalação de um sistema para a geração de energia solar. Além disso, houve investimentos em assistência técnica e extensão rural (Ater), gestão da cooperativa e implementação do Plano de Comunicação e Marketing.



**O cuidado e a
dedicação de
agricultoras
familiares
na produção
sustentável
de alimentos
saudáveis**





*Comercialização de ovos e galinha
garante à Dinavete Souza uma
renda mensal de R\$ 1.200,00*

Dedicação e cuidados com os cultivos estão na essência da agricultura familiar, atividade responsável por alimentar as famílias que vivem no campo e também nos grandes centros urbanos. Essa realidade está firmemente enraizada na família de Divanete Souza, 41 anos, da Associação dos Agricultores Familiares da Comunidade de Tombador, município de Alagoinhas, Território de Identidade Litoral Norte e Agreste Baiano.

Essa mulher, que é mãe de três filhos, professora e que acorda todos os dias, às cinco horas da manhã, para cuidar da sua horta, acredita que a agricultura familiar é a base da sua família. E aí de quem peça para ela se mudar para a cidade! “Nós somos ricos aqui, porque temos de tudo, sabendo cultivar e tendo coragem para o dia a dia. Eu não saio daqui por nada, só quando Deus me levar”, brinca Divanete.

Essa concepção da agricultora tem fundamento. A maioria dos produtos que ela precisa em casa, para a alimentação da família, ela planta no seu quintal: coentro, couve, alface, hortaliças em geral, mandioca, milho, acerola, café, limão, melancia, laranja, maracujá, abóbora, feijão-de-corda e andu, entre outros cultivos.

Após a chegada do Bahia Produtiva, que investiu R\$ 391 mil, para fortalecer a criação de galinhas cai-piras e para o acompanhamento do serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), a vida de Divanete melhorou ainda mais. “Só tenho a agradecer porque mudou muito. Antes, a gente criava as galinhas aleatoriamente. Hoje, elas já estão lá presas e os cachorros e raposas não comem mais os ovos. Aí aumentou a nossa produção. A gente não compra mais os ovos de granja para consumir. Hoje, a gente tem aqui”, comemora Divanete.


Não foi só a vida de Divanete que mudou com os investimentos do Bahia Produtiva. Segundo a presidente da Associação do Tombador, Luzia de Jesus, 48 anos, as 20 famílias beneficiadas já estão produzindo e se alimentando melhor. “Hoje, a gente alimenta melhor a nossa família e o que produzimos aqui tem uma qualidade bem melhor, porque as galinhas têm uma alimentação alternativa, com restos de horta, de folhas, dentro da própria comunidade. Aí a família tem mais saúde. Hoje, temos um ganho muito grande na nossa produtividade e no engajamento da nossa comunidade”.



Luzia de Jesus, presidente da Associação do Tombador

“Hoje a gente alimenta melhor a nossa família e o que produzimos aqui tem uma qualidade bem melhor, porque as galinhas têm uma alimentação alternativa, com restos de horta, de folhas, dentro da própria comunidade. Aí a família tem mais saúde. Hoje, temos um ganho muito grande na nossa produtividade e no engajamento da nossa comunidade”.

Luzia de Jesus

A group of chickens, including a prominent speckled rooster and several brown hens, are gathered on a dirt ground. In the background, there are trees and a large pile of cut plant matter, possibly banana leaves. The scene is outdoors and appears to be a rural or farm setting.

"Ano passado, a gente plantava, tinha algumas galinhas, mas não tínhamos o conhecimento que temos hoje. Só tenho a agradecer. O projeto foi muito bem-vindo"

Divanete Souza



Uma árvore que dá bons frutos

A história de Divanete se assemelha a de milhões de brasileiras de comunidades rurais do país. Ela nasceu e foi criada pelos pais, dentro do ambiente rural e esse conhecimento sobre a terra, que ela recebeu dos pais, está sendo passado para as gerações seguintes. “Meus pais me ensinaram muito. Tenho três filhos, duas meninas com 18 e 13 anos e o menino com 9 e a minha menina mais velha está recém-formada como técnica em agropecuária”, conta a mãe orgulhosa.

Esses conhecimentos passados por Divanete renderam frutos. A filha recém-formada, Bruna Souza, 18 anos, diz que é apaixonada pela agricultura familiar e que pretende seguir estudando na área, agora com o curso superior em Agronomia ou Educação do Campo. “Eu gosto bastante da agricultura familiar. Eu cresci dentro de uma família agricultora e a gente preza bastante por não comer alimentos que tenham química, alimentos industrializados. Então, eu e minha família procuramos sempre produzir da forma mais sustentável possível, para que consigamos ter o alimento, ter a nossa renda e preservar o meio ambiente, o solo, as árvores”.

Bruna também vislumbra um futuro como empreendedora, pois pensa em expandir um negócio de produção de tempero pronto, com ingredientes colhidos fresquinhos na horta de casa. Ela só fica sem muitas palavras quando o assunto é a admiração pela mãe. “Eu nem sei se consigo achar palavras para falar o quanto a minha mãe é uma mulher especial. Eu a admiro em tudo, no trabalho dela, na dedicação que ela tem nas atividades, na força que ela tem para enfrentar as situações do dia a dia. Ela é o exemplo da família”.

A tecnologia a serviço da comercialização

A consciência da qualidade dos produtos é tanta para Divanete e sua família que o excedente da produção de ovos e também as galinhas abatidas já estão sendo comercializados em alguns mercados locais de Alagoinhas e também por encomenda, via aplicativo de mensagens. “Eu tenho umas colegas que fazem encomendas pelo WhatsApp. A gente vende ovos e galinhas de quintal abatidas, também”.

Por mês, Divanete vende, em média, 30 dúzias de ovos, cada dúzia por R\$10 e são vendidas 20 galinhas abatidas por R\$ 45 a unidade. A comercialização garante uma renda mensal de R\$ 1.200, além da economia gerada pelo consumo dos ovos e das galinhas produzidas em seu próprio quintal. “Essa renda que entra a gente aplica em outros produtos para alimentação [da família], saúde e educação das crianças”.

Empolgado com o projeto, Pedro José Silva, que também é agricultor e marido de Divanete, conta a mudança de vida da família após a chegada do Bahia Produtiva, inclusive pela boa aceitação dos produtos pelos clientes. “Tem época que o pessoal consome tanto que falta, porque eles sabem da nossa qualidade, do nosso sabor [dos produtos]. Esse projeto melhorou muito a nossa situação. Foi uma maravilha que veio para nós. Toda hora você tem comida aqui, não fica com fome. Aí a gente percebe como a nossa natureza é completa de tudo”.

Outro benefício apontado pela família de Divanete foi dos conhecimentos obtidos a partir da assistência técnica, prestada pela Cooperativa Agropecuária Mista da Região de Alagoinhas (Coopera), contratada pelo Bahia Produtiva para a execução desse serviço junto às famílias da associação. Entre os



Divanete Souza e Gilmar Borges, ACR, na comunidade do Tombador

“O Bahia Produtiva veio para somar, para a gente crescer e evoluir. Ano passado, a gente plantava, tinha algumas galinhas, mas não tínhamos o conhecimento que temos hoje. Só tenho a agradecer a Deus porque foi muito bem-vindo e que venham mais projetos”.

Divanete Souza

conhecimentos está a importância da inserção das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na alimentação da família. “Na horta, a gente tinha o bredo, a língua-de-vaca, beldroega, mas não tínhamos o conhecimento para fazer aquela panelada, aqueles cozidos para o complemento da nossa alimentação. Aprendemos muito com a agente comunitária rural (ACR) do Bahia Produtiva, também em relação às vacinas das galinhas e à separação dos pintos dentro das fases”.

A ACR que atua na associação é a jovem técnica em agropecuária e licenciada em Pedagogia, Gilmar Borges, 24 anos, que relata a evolução das famílias atendidas por meio do projeto. “Após o projeto, nós tivemos o aumento na criação de galinhas caipiras e os agricultores estão alegres e motivados. Tem agricultores que produzem mais de 30 dúzias de ovos no mês e chegam a comercializar mais de 50 galinhas. É gratificante para mim, porque a gente vê que as orientações estão valendo a pena, estão contribuindo tanto para a segurança alimentar e nutricional quanto para a geração de renda dos beneficiários”.

Gilmar, que atualmente está grávida, e também é moradora da comunidade do Tombador, reforça a necessidade de acreditar na agricultura familiar e


valorizar mulheres e jovens no campo, porque houve um período em que se pensava muito em deixar a zona rural para morar na cidade. “Graças a projetos como o Bahia Produtiva, que dão apoio à juventude, às famílias, às mulheres do campo e aos negros, estamos aumentando o pertencimento das pessoas às comunidades e isso mostra que é possível, sim, sobreviver, produzir e diversificar a produção, com produtos oriundos da agricultura familiar”.

Para Divanete Souza, o Bahia Produtiva veio para somar, para fazer a Comunidade de Tombador crescer e evoluir. “Ano passado, a gente plantava, tinha algumas galinhas, mas não tínhamos o conhecimento que temos hoje. Só tenho a agradecer. O projeto foi muito bem-vindo”.

Investimentos:

R\$ 391 mil

Aplicados para fortalecer a criação de galinhas caipiras e no serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater).



***Associação de
mulheres expande
mercados com
a venda de ovos
caipiras***



IMPOC
21

Com um sorriso aberto e trazendo a esperança por dias melhores, Edejane Araújo, 47 anos, é um exemplo de mulher agricultora, que acredita no trabalho coletivo e na união de esforços, para alcançar os objetivos em comum. Apontada como excelente administradora e ciente da importância do associativismo, Edejane é uma liderança que tem a admiração de todos no Povoado Olhos D'Água dos Coelhos, localizado no município de Glória, Território de Identidade Itaparica.

A Associação de Moradores do Povoado Olhos D'Água dos Coelhos (Ampoc), que tem Edejane como presidente, lidera a comercialização de ovos caipiras na rede de supermercados dos municípios de Paulo Afonso e Feira de Santana.

A história de Edejane se confunde com a evolução da própria associação, fundada há 22 anos, quando a agricultora tinha 25 anos. “A associação cresceu junto comigo. Ela foi criada com o objetivo de garantir a luz para a nossa comunidade e, graças a Deus, depois do Luz para Todos, foram só melhorias”. O programa Luz para Todos foi criado em 2003 pelo Governo Federal com o intuito de universalizar o acesso à energia elétrica em comunidades rurais do país.

A agricultora familiar Genecy Nogueira, 39 anos, associada da Ampoc recorda as palavras de Edejane no início, que mais parecia um mantra: “Edejane dizia assim: tragam, minha gente, os ovos. Se tiverem dois, três, tragam! E era uma luta para chegar a uma dúzia. Hoje em dia, a gente está com uma produção bem alta e já acessando o mercado”.

Com o apoio do Governo do Estado, por meio do Projeto Bahia Produtiva, estão sendo investidos R\$ 400 mil na Ampoc, aplicados na aquisição de equipamentos e em assistência técnica e extensão rural (Ater), serviço prestado pela Assessoria e Gestão em Estudos da Natureza, Desenvolvimento Humano e Agroecologia (Agendha), por meio de contrato com o Bahia Produtiva.

Assim, a vida de Edejane e das 24 famílias associadas à Ampoc, sendo 80% lideradas por mulheres, mudou ainda mais. Quem confirma é a agricultora Luciana Campos, 41 anos, que está satisfeita com a produção. “Eu aprendi muita coisa com o projeto, porque antigamente era tudo jogado, tudo solto, e o ovo era apanhado à toa. Muitas vezes os cachorros comiam. Era tudo diferente. Hoje em dia, é de outra forma. Tudo organizado e limpinho”.

Comercialização

O resultado de tantos esforços é a comercialização dos ovos caipiras. Segundo Edejane, mensalmente, a Ampoc entrega 500 dúzias para a venda, apenas no supermercado Suprave, em Paulo Afonso. Diferente do que acontecia antes, quando era preciso muito esforço para chegar a 10 dúzias, atualmente a produção está entre 120 e 130 dúzias, por semana.

“Eu me sinto uma vitoriosa, só de estarmos tirando a própria renda, fruto do nosso trabalho. Isso é muito importante. É uma vitória, com todos os aprendizados, como mulher, como esposa, como agricultora. Meu esposo antes trabalhava fora. Hoje, trabalhamos para nós mesmos, nos nossos galinheiros, sem precisar trabalhar fora. É muito prazeroso para todas as mulheres daqui levarem o

“Eu me sinto uma vitoriosa, só de estarmos tirando a própria renda, fruto do nosso trabalho. É uma vitória, com todos os aprendizados, como mulher, como esposa, como agricultora. É muito prazeroso para todas as mulheres daqui levarem o seu produto ao supermercado e depois saber que pode contar com aquele valor”

Edejane Araújo, presidente da Ampoc



Ampoc, sob a gestão de Edejane, lidera a comercialização de ovos caipiras. A produção saltou de 10 dúzias e, atualmente, está entre 120 e 130 dúzias, por semana



Renda das mulheres chega a R\$ 800 por mês, com a venda dos ovos

seu produto ao supermercado e depois saber que pode contar com aquele valor”, reforça Edejane.

A presidente destaca, ainda, o aumento na renda das mulheres, que chega a R\$ 800 por mês, com a venda dos ovos. Ela comemora esse resultado, que tem incentivado os demais sócios e sócias, que já estão estruturando os seus quintais e trazendo os ovos para comercializar. “Então, não é só uma vitória da gente, é uma vitória da comunidade, da associação, e de todos que estão começando a produzir e tendo a sua renda também”.

Clientela aprova

No supermercado Suprave, a venda dos ovos caipiras da Ampoc está avançando. O proprietário do supermercado, Sebastião de Moraes, que é também consumidor do produto, afirma que os clientes gostam da qualidade dos ovos. “As pessoas que

passam a comprar voltam e repetem o consumo, porque estão seguras da qualidade dos ovos. A venda chega a mais de 100 dúzias por semana. E o que mais prende é o cliente saber que o produto não tem aquela mesclagem de coisa química”.

O corretor de imóveis, Marcos Antônio Braga, é um dos consumidores assíduos dos ovos caipiras. “Os melhores ovos da região são os ovos caipiras da Ampoc. É um ovo limpinho, de tamanho bom e que a gente sempre encontra aqui no mercado. Então, dá para se manter comprando. Todo mês a gente leva uma placa desses ovos”.

Segundo a influenciadora digital, Maria Rosilda dos Santos, os ovos caipiras são itens bastante utilizados nas suas receitas. “Tanto compro como indico. Minha família toda compra e consome, porque ovo é vida, não é? E o caipira nem se fala. Eu consumo ovos caipiras de manhã, de tarde e de noite. Tudo o que você utiliza com ovos caipiras fica gostoso. Eu super indico para qualquer pessoa consumir”.



“As pessoas que passam a comprar, voltam e repetem o consumo, porque estão seguras da qualidade dos ovos. A venda chega a mais de 100 dúzias por semana”

Sebastião de Moraes, proprietário do supermercado Suprave, em Paulo Afonso (BA)



O corretor de imóveis, Marcos Antônio Braga, afirma que os ovos caipiras da Ampoc são os melhores da região

Investimentos na base produtiva

Os recursos do Bahia Produtiva também estão sendo aplicados na aquisição de uma motocicleta, de máquinas forrageiras, chocadeiras e nos kits para a criação de galinhas, com comedouros, bebedouros, campânulas, ração e pintos.

As famílias associadas à Ampoc contam também com a assistência técnica da agente comunitária rural (ACR), Arlene Farias, 25 anos, filha de uma das sócias da associação. “É muito gratificante, porque sou da comunidade e sou filha de agricultores. Então, é um sentimento muito bom, porque eu contribuo e vejo a minha comunidade se desenvolvendo. É uma satisfação ver aonde a gente chegou”.

O trabalho da ACR é reconhecido pela comunidade, por todas as orientações que foram passadas e que antes as famílias não tinham. “Passamos a ter um conhecimento na criação de galinhas. A gente não vacinava e não sabia porque antes morria um mon-

te de galinhas. Hoje, a gente começa a vacinar dos primeiros dias até a última vacina”, afirma a agricultora Genecy Nogueira.

Investimentos:

R\$ 400 mil

Aplicados na aquisição de uma motocicleta, equipamentos como máquinas forrageiras, chocadeiras, kits para a criação de galinhas, com comedouros, bebedouros, campânulas, ração e pintos, além de assistência técnica e extensão rural (Ater).



ARATINGA

COOPERATIVA





**No Sertão
baiano, o caju
transforma a
vida de jovem
agricultora**



A tatuagem no braço de Elienai Trindade é para lembrar o quanto o caju mudou sua vida

Ela tem tatuado no braço esquerdo o desenho de uma castanha-de-caju desabrochando, uma escolha que retrata sua vida e tem um forte significado. “Escolhi o nascimento desse fruto, para sempre lembrar quem eu sou e o quanto a minha vida ganhou um rumo por causa do caju”, é o que afirma Elienai Trindade, 26 anos, que é exemplo de uma jovem mulher e agricultora baiana, que do seu trabalho com a terra transforma seus objetivos e sonhos em realidade.

Filha de agricultores, nasceu no município de Quijingue e sempre se viu rodeada pelos cajueiros. Desde cedo, percebeu a importância deles em sua vida. A primeira lembrança que lhe vem à mente é a de quando tinha 10 anos. O Natal se aproximava e, na escola, os amigos faziam um amigo secreto. Mas ela, a princípio, não tinha como participar. “Minha mãe não tinha dinheiro. Ou ela comprava comida para alimentar a gente ou comprava o presente. Mas eu não desisti de participar”.

No quintal de casa, ela encontrou a solução e também a sua primeira forma de empreender com a

cajucultura. Dos pés dos cajueiros, conseguiu juntar cerca de seis quilos de castanhas e pediu para um amigo vender na feira. O que ele não sabia é que ele era o amigo secreto. “Pedi para ele vender, comprar um boné e um durex, porque o papel de presente eu tinha guardado debaixo na cama. O dinheiro deu certinho para fazer isso. Foi assim que eu participei do amigo secreto”.

De origem humilde, Elienai passou por dificuldades na infância e na adolescência. “É muito ruim não ter o que comer ou não ter opção. Tinha vezes que só tinha o feijão, que a gente tinha plantado, e eu comia todo dia feijão. Para diferenciar, eu jogava um vinagre em cima para dar um gosto diferente. E eu me perguntava: por que eu tenho que viver assim? Eu sempre vi minha família lutando muito, com dignidade, mas eu queria mudar de vida”.

Tendo em vista essa meta, ela priorizou estudar e se capacitar, primeiro com o curso técnico em agropecuária, integrado ao Ensino Médio, pelo Centro Técnico de Educação Profissional do Semiárido Nordeste II (CETEP), e, logo após, ingressou na



Mulheres da Cooperacaju

faculdade, formando-se em 2019, no Bacharelado em Engenharia Agrônômica, pela Faculdade Dom Luiz de Orleans e Bragança, em Ribeira do Pombal, sendo a primeira pessoa de sua família a concluir o Ensino Superior. “Sempre me dediquei aos estudos. Acredito que a educação abre portas”.

Seu primeiro emprego foi em uma associação de Ribeira do Amparo, onde prestou o serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), de 2016 a 2018. Nessa mesma época, filiou-se à Cooperativa da Cajucultura Familiar do Nordeste da Bahia (Cooperacaju) e foi eleita presidente da Cooperativa Regional dos Agricultores Familiares de Ribeira do Amparo, Cipó e Ribeira do Pombal (Cooperprac), que é composta por 89 cooperados e uma das quatro filiadas da Cooperacaju.

“Se estou aqui hoje, é pela minha força de vontade e pelas oportunidades que as políticas públicas me proporcionaram. Eu, Elienai, poderia fazer parte das estatísticas do êxodo rural, mas tive oportunidade de estudar em um curso técnico de educação profissional e ganhei uma bolsa Prouni, para ingressar na faculdade. Por ter um governo que, na época, gerava empregos em assistência técnica e extensão rural para a agricultura familiar, consegui meu primeiro emprego pelo extinto Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA) e, agora estou trabalhando pelo Bahia Produtiva, um projeto do Governo do Estado, onde estou totalmente inserida. Foram políticas públicas que me ajudaram a ser quem sou hoje”, ressalta.

Atualmente, Elienai é contratada pela Cooperacaju, via Projeto Bahia Produtiva, e presta assistência técnica nas propriedades rurais dos agricultores e agricultoras cooperados, apoiando o processo produtivo e auxiliando na melhoria da produção e produtividade. Com isso, os cooperados conseguem responder às demandas de mercado da cooperativa.

Por meio do Bahia Produtiva, o Governo do Estado já investiu R\$ 5,3 milhões na Cooperacaju, aplicados na aquisição de equipamentos e máquinas, para qualificar e aumentar a produção, implantação de sistema de geração de energia solar fotovoltaico e na construção de uma unidade de processamento do Líquido da Castanha de Caju (LCC), que visa à diminuição dos impactos ambientais. Os recursos também foram destinados para o desenvolvimento de rótulos e embalagens para os produtos, estratégias de comercialização, assessoria para a obtenção da certificação orgânica e prestação do serviço de Ater.

Amêndoas selecionadas

As orientações prestadas via assistência técnica e, conseqüentemente, manejo adequado e utilização de tecnologia avançada resultam em amêndoas de castanha-de-caju de qualidade que se destacam pelo sabor. O processo de beneficiamento das amêndoas é feito para manter as características naturais, a textura crocante, a cor marfim-claro e o sabor suave. Quem degusta as castanhas consegue sentir as gorduras naturais e o aroma verdadeiro da amêndoa de castanha-de-caju.

Além de processar e comercializar castanhas-de-caju, nas versões natural e salgada, a Cooperacaju colocou no mercado o *mix* contendo amêndoas de castanha-de-caju, abacaxi e banana desidratada, e as Pastas de Amêndoa de Castanha de Caju, nas versões integral, com cacau e com licuri. A produção é vendida em lojas da agricultura familiar e de

“O Bahia Produtiva agrega valor ao sistema produtivo do caju, melhora a renda do produtor e além de apoiar a venda da castanha do caju, oferece outra alternativa de alimento aos consumidores”

Elienai Trindade

produtos naturais, espalhadas por toda a Bahia e comercializada, também, nos estados de São Paulo, Santa Catarina, Distrito Federal, Paraná, Sergipe, Pernambuco, Espírito Santo, Minas Gerais e Goiás, além de Salvador.

Para Elienai, o Bahia Produtiva é um projeto inovador: “Agrega valor ao sistema produtivo do caju, melhora a renda do produtor e, além de apoiar a venda da castanha do caju, oferece outra alternativa de alimento aos consumidores”.

De técnica à presidente de cooperativa

A Cooperprac, cooperativa sob a gestão de Elienai, atualmente, além de fornecer castanha-de-caju para a Cooperacaju, realiza comercialização de produtos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A cooperativa diversificou a produção e passou a trabalhar também com o cultivo de milho não transgênico, mamona e outras culturas.

A Cooperprac, onde Elienai atua de forma voluntária, nos fins de semana, também está recebendo investimentos via Bahia Produtiva. São R\$ 1,2 milhão para a construção de uma unidade de beneficiamento, para transformar o caju em proteína vegetal. Projeto escrito e apresentado por ela. “Tornou-se meu sonho. Quero ajudar a estruturar a base produtiva do caju na região, minimizar as estatísticas de desperdícios do caju e ver a Cooperprac ser um modelo de negócio através do cooperativismo. Que seja replicado para outros empreendimentos e que as pessoas olhem para a gente e se inspirem. A Cooperprac se tornou meu propósito de vida”.

Premiação

Em 2021, a dedicação de Elienai à cajucultura lhe rendeu prêmio na 4ª Edição do CNA Jovem, programa de desenvolvimento de novas lideranças do Sistema CNA/Senar, voltado para estimular esse



Elienai é o retrato da força da mulher no meio rural. Sua dedicação rendeu o prêmio na 4ª Edição do CNA Jovem, programa de desenvolvimento de novas lideranças do Sistema CNA/Senar

segmento a desenvolver habilidades. “Trabalhei como desafio individual à cajucultura, à agricultura familiar e o cooperativismo, especificamente a inquietação quanto ao desperdício do caju. Fomos divididos em 10 grupos de oito jovens, onde tive o privilégio de integrar o time mobilizeS, com foco sindical, onde desenvolvemos um portfólio de serviços para os sindicatos rurais”.

Uma jovem batalhadora, forte, sensível e humana. Sua paixão pelo que faz é indiscutível. Elienai é o retrato da força da mulher no meio rural. “Carrego três bandeiras comigo aonde quer que eu vá: a cajucultura, a agricultura familiar e o cooperativismo”.

Cooperativismo

O cooperativismo e a autogestão de organizações produtivas são importantes estratégias para superar os desafios de gerar renda e inclusão produtiva no meio rural do estado da Bahia e garantir o direito à produção, ao beneficiamento, à comercialização e ao consumo de alimentos saudáveis. A organização de grupos coletivos em cooperativas ou associações é essencial para garantir a escala e a regularidade de fornecimento dos alimentos e o acesso às políticas públicas.

Neste contexto, Adriana de Araújo, 36 anos, agricultora familiar da comunidade de Queimada Grande, município de Banzaê, filiou-se à Cooperacaju

e trabalha como despeladeira na cooperativa. Ela, que sempre viveu do cultivo do caju, constata as melhorias depois dessa decisão. “Nós nos sentimos com mais valor. Temos para onde vender, uma venda garantida, que não depende de atravessadores que vão pagar qualquer preço por aquilo que é seu sustento”.

Adriana também é beneficiada com o serviço de Ater e conta o quanto evoluiu a partir dos conhecimentos recebidos. “A Ater veio para ajudar e abrir a mente dos agricultores que ainda trabalhavam conforme o passado, botando fogo na terra para desmatar, fazendo a limpa de um cajueiro e colocando

“Os técnicos do Bahia Produtiva fazem a análise do solo, ensinam como tratar a terra e como fazer com que seu terreno produza mais. Sem essas instruções o agricultor não ia se desenvolver sozinho e precisamos avançar. O caju é esperança, um produto que, na nossa região, é uma renda garantida no fim de ano, o 13º do agricultor”

Adriana Oliveira de Araújo, 36 anos, agricultora familiar da comunidade de Queimada Grande, município de Banzaê



“As mulheres estão em todas as etapas, na base produtiva, na assistência técnica e à frente de propriedades, para manter a produção no campo. Temos também as mulheres que trabalham na nossa unidade de beneficiamento de caju e que trabalham no controle das nossas amêndoas, garantindo, através de suas mãos, qualidade e padronização. O consumidor, ao adquirir o produto, pode ter certeza de que é um produto que tem muita responsabilidade e dedicação na sua produção”

Icaro Rennê, presidente da Cooperacaju

fogo no bagaço. Eles não viam o quanto estavam prejudicando a terra. Os técnicos do Bahia Produtiva fazem a análise do solo, ensinam como tratar a terra e como fazer com que seu terreno produza mais. Sem essas instruções o agricultor não ia se desenvolver sozinho e precisamos avançar. O caju é esperança, um produto que, na nossa região, é uma renda garantida no fim de ano, o 13º do agricultor”.

Para o presidente da Cooperacaju, Icaro Rennê, as mulheres, dentro da Cooperacaju exercem um papel fundamental. “Elas estão em todas as etapas: na base produtiva, na assistência técnica e à frente de propriedades, para manter a produção no campo. Temos também as mulheres que trabalham na nossa unidade de beneficiamento de caju, que trabalham no controle das nossas amêndoas, garantindo, através de suas mãos, qualidade e padronização. O consumidor, ao adquirir o produto, pode ter certeza de que é um produto que tem muita responsabilidade e dedicação na sua produção”.



Investimentos: R\$ 5,3 milhões

Aplicados na aquisição de equipamentos e máquinas, implantação de sistema de geração de energia solar fotovoltaico, construção de uma unidade de processamento do Líquido da Castanha de Caju (LCC), que visa à diminuição dos impactos ambientais, no desenvolvimento de rótulos e embalagens para os produtos, na assessoria para a obtenção da certificação orgânica e na prestação do serviço de Ater.

***Profissionalismo
e empenho
transformam a
cafeicultura de
Barra do Choça***







O profissionalismo, a liderança e a dedicação de Joara Oliveira têm levado a Cooperbac a conquistar cada vez mais espaço e reconhecimento

Agricultores e agricultoras familiares passam a receber até nove salários-mínimos oriundos do seu trabalho, enquanto cooperativa já contabiliza R\$ 3 milhões, desde a inauguração do Laboratório de Análise e Classificação do Café, em julho de 2021. Estes números expressivos são da Cooperativa Mista dos Cafeicultores de Barra do Choça e Região (Cooperbac), que tem sede no município de Barra do Choça, Território de Identidade Sudoeste Baiano, que, atualmente, conta com 325 cooperados, e uma produção de 12 toneladas de café, por ano.

Essa não é uma história marcada somente por números, mas, especialmente, por trajetórias de mulheres como Joara Oliveira, 35 anos, presidente da Cooperbac, que com profissionalismo, liderança e dedicação, têm levado a cooperativa a conquistar cada vez mais espaço e reconhecimento, tanto nesse mercado altamente exigente e competitivo, que é o da cafeicultura, quanto pela referência em cooperativismo

Joara é professora e cursa Engenharia Agrônoma, justamente para aprender um pouco mais sobre uma das suas grandes paixões: o campo. De família agricultora, Joara teve como espelho a sua mãe. “Eu fui aprendendo com a minha mãe a importância do conhecimento para mulher. E minha mãe é muito dedicada no que ela planta. Ela cuidava do café, da cana-de-açúcar, tinha o cuidado de adubar no tempo certo e, até na hora de vender, tinha aquele cuidado a mais com o cliente”.

A primeira marca

A partir de 2010, a cooperativa conseguiu conquistar o grande sonho de criar a marca Café Cooperbac. Mas sem a agroindústria, o beneficiamento ainda era terceirizado. “A gente tinha algumas dificuldades, já que não conseguíamos fechar contratos grandes, porque a fábrica terceirizada não podia se comprometer”, lembra Joara.

Foi nesse período que a Cooperbac passou a ter o incentivo do Governo do Estado, em suas políticas públicas de apoio à agricultura familiar. “Com o apoio do Governo do Estado conseguimos construir a nossa unidade de torrefação, moagem e empacotamento de café”.

Logo depois, veio o Projeto Bahia Produtiva, em 2015, quando Joara já era presidente da cooperativa. “Houve nessa época um estouro de marcas de café no mercado, que misturam a palha melosa, o caroço de algodão, o caroço de milho e uma série de coisas ao café, o que fazia com que eles conseguissem um preço melhor. Foi a partir do Bahia Produtiva que a gente conseguiu criar a marca de café Tia Rege, que é mais popular, para competir com essas marcas. Assim conseguimos abraçar outro mercado. Tanto é que hoje, no Sul da Bahia, as pessoas amam o Café Tia Rege, porque ele é um pouco mais forte e tem uma curva de terra maior”.

Joara comenta como o projeto foi importante na profissionalização da cooperativa. “O Bahia Produtiva não é um projeto que vem para ‘Ah! Vamos colocar um equipamento ali e pronto’. Ele começa com um plano de negócio, que você tem de seguir. Depois, tem um plano executivo, que vem com o acompanhamento de um consultor, que está vendo se aquele empreendimento está dando certo e se o laboratório está se pagando. Então, ele acompanha tudo e isso é importante para a gente”.

“A mulher hoje tem voz e tem conhecimento. Ela quer e ela tem autonomia. E a mulher está aí para isso mesmo, trabalhar, ser mãe, ser dona de casa e ser profissional”.

Joara Oliveira, presidente da Cooperbac

O último edital do Bahia Produtiva, a ser acessado pela cooperativa, foi o de Alianças Produtivas Territoriais. Segundo Joara, a ação deu um giro de 360 graus na Cooperbac, que passou a ter vinculadas organizações do mesmo sistema produtivo, de outros municípios. “Aí nós demos um pulo. Em 2019, a nossa produção foi de 50 mil sacas de café. Atualmente, produzimos 280 mil sacas por ano. E demos um salto de 100% na quantidade de produtores”.

Por meio do Bahia Produtiva, já foram investidos mais de R\$ 5,4 milhões na Cooperbac, em ações que incluem requalificação da agroindústria, aquisição de máquina de empacotar a vácuo, instalação de estufas e despulpadores de café, construção de galpões para armazenamento de café e de um laboratório para análise e classificação do café; além da produção de mudas de café e unidades de secagem, torrefação e empacotamento do café.

Geração de renda aumenta autoestima

As mudanças são visíveis na vida de agricultores e agricultoras cooperados após o Bahia Produtiva. A agricultora Regina Silveira, 34 anos, está construindo a sua casa a partir dos rendimentos com os seus cultivos. “Eu fico muito encantada pelos meus quase dois mil pés de café, que antes eu não tinha. Já tenho uma casa em construção e tenho os meus presentes, que são os meus filhos. Só tenho que agradecer por esse benefício”.

O pai de Regina Silveira, Zenilton Silveira, 64 anos, conta como a chegada das estufas, para os agricultores e agricultoras foi importante para a melhoria da qualidade do café. “A gente está fazendo cafés bons por causa da estufa, porque, antes, botava o café no chão, o terreno molhava e só dava bebida rio (café de baixa valorização)”.



Atualmente, com a venda do café produtores e produtoras chegam a receber até nove salários-mínimos.

“Eu fico muito encantada pelos meus quase dois mil pés de café, que antes eu não tinha. Já tenho uma casa em construção, tenho os meus presentes, que são os meus filhos, só tenho que agradecer por esse benefício”.

Regina Silveira, agricultoras cooperada

O retorno financeiro da cooperativa tem sido muito significativo para os cooperados. Segundo Joara, os produtores antes não tinham certeza se conseguiriam ganhar meio salário ou um salário-mínimo com a venda da produção. Ela conta que, atualmente, tem produtores que recebem até nove salários-mínimos. “O café está sendo valorizado e a renda vem aumentando. Eu tenho poucos agricultores hoje que recebem um salário-mínimo e meio”.

Outra cooperada que ressalta os resultados obtidos a partir do Bahia Produtiva é a agricultora Andreia de Jesus, 35 anos. Ela conta o que acontecia antes da chegada do projeto. “O prejuízo não era pouco com os atravessadores, porque, quando você vende com valor muito abaixo para eles, diminui muito a sua renda. E, vendendo no valor justo da cooperativa, o dinheiro aumenta e você pode investir mais”.

Regina Silveira, agricultora





Andreia de Jesus, agricultora

“O prejuízo não era pouco com os atravessadores, porque, quando você vende com valor muito abaixo para eles, diminui muito a sua renda. E, vendendo no valor justo da cooperativa, o dinheiro aumenta e você pode investir mais”.

Andreia de Jesus, agricultoras cooperada

Joara conta que a evolução na vida dos agricultores e agricultoras é resultado das políticas públicas do Governo do Estado. “O produtor está se destacando cada vez mais. Nós já tivemos vários produtores selecionados em diversos prêmios pela qualidade de café. E, com essas políticas públicas, estamos vendo, em Barra do Choça, que o cafeicultor está plantando cada vez mais café”.

Por meio do Bahia Produtiva, já foram investidos mais de R\$ 5,4 milhões na Cooperbac, em ações que incluem a requalificação da agroindústria, aquisição de máquina de empacotar a vácuo, instalação de estufas e despoldadores de café, construção de galpões para armazenamento de café e de um laboratório para análise e classificação do café; produção de mudas de café e unidades de secagem, torrefação e empacotamento do café.



Tecnologia e o cuidado com o meio ambiente

O Laboratório de Classificação Sensorial de Café, inaugurado a partir do Projeto Bahia Produtiva, fez toda a diferença para os avanços da Cooperbac, na comercialização da produção, especialmente na diminuição da figura do atravessador na região. “Antes, havia produtores que preferiam vender para o atravessador, perdendo R\$ 10, R\$ 20 por saca, do que levar o café em Vitória da Conquista, para o laboratório de lá fazer a análise. Agora, como temos aqui, a gente já consegue vender direto”, comemora Joara. Ela conta que com o laboratório inaugurado, em julho de 2021, foi possível alcançar um faturamento de R\$ 5 milhões em vendas, até fim de 2021.

Além do laboratório, que analisa e identifica a qualidade e o tipo do café entregue pelo associado, Joara ressalta a importância de outras tecnologias presentes na cooperativa. “Nós temos um

software que controla praticamente 100% do que temos aqui dentro. Vamos receber pelo Bahia Produtiva outro torrador mais moderno e realizamos a compra de adubo capsulado, que é um adubo com moléculas, que demora para o sol absorver. Só o adubo fez crescer a produtividade da Associação do Parafuso de seis sacas, por hectare, para 15 sacas, por hectare”.

A experiência de inserção da tecnologia no campo é acompanhada pela preocupação com a sustentabilidade ambiental da cooperativa. “Qual é o mundo que eu quero deixar para os meus filhos? A Cooperbac tem essa preocupação e estamos caminhando nessa perspectiva, acompanhando o Bahia Produtiva, que é voltado também para essa questão ambiental. Aqui, temos queimador de fumaça, para não ir nada para a atmosfera, a gente reaproveita a água, levamos as cinzas do café para neutralizar o solo e a palha do café volta para a roça dos produtores, para servir de adubo”, enfatiza Joara.

“O café da Cooperbac tem um sabor maravilhoso. Minha família toda consome. É um café que a gente realmente sente o gosto. Pela cor do pó você vê que é, de fato, torrado, não queimado. Dá para perceber que o pessoal se preocupa com a qualidade do café”.

Jardel Alves, empresário



Referência em profissionalismo

Muitas conquistas obtidas pela Cooperbac são resultado da busca pelo conhecimento e pelo profissionalismo de mulheres como Joara, que têm transformado antigas crenças de famílias da zona rural, presentes em frases como: ‘Se não estudar, vai trabalhar na roça’. “As pessoas menosprezavam a roça, mas hoje, com o Bahia Produtiva, a profissionalização está sendo muito importante. Porque você precisa de conhecimento para instalar um despulpador, por exemplo, para não poluir o meio ambiente. Então, hoje os pais estão dizendo o contrário: Se você não estudar, você vai ter que sair da roça e ir para outro lugar trabalhar”.

Joara, com toda a sua disposição, agora tem como uma de suas metas dar um futuro digno para sua filha, Maria Júlia, que já vai crescer dentro de uma cooperativa marcada pela igualdade. Isto porque a diretoria da Cooperbac, atualmente, é 50% feminina, além da presença maciça das mulheres nas reuniões da cooperativa. “A mulher hoje tem voz e tem conhecimento. Ela quer e ela tem autonomia. E a mulher está aí para isso mesmo, trabalhar, ser mãe, ser dona de casa e ser profissional”.

Ampliação de mercado

É por todo esse processo exemplar de trabalho que a Cooperbac tem ampliado o seu mercado, tanto nacional quanto internacionalmente. Em 2021, a cooperativa lançou o Café Cooperbac Premium, um café *gourmet* com torra clara, 100% arábica, de sabor suave, cremoso, aroma floral e acidez média. E já está sendo comercializado em grãos para municípios como Vitória da Conquista, Feira de Santana, Serrinha, Juazeiro, Lauro de Freitas e Salvador.

O Café Cooperbac e o Café Tia Rege já extrapolaram as fronteiras da Bahia, chegando a Brasília,

Rio de Janeiro e Sergipe. Além disso, a Cooperbac está com contrato inicial de seis meses, em fase de ajustes legais, para o envio de café para a empresa Câmara Chinesa, da China, que vai comercializar 20 toneladas do Café Cooperbac arábica moído. Outras exportações estão sendo negociadas e, em breve, o café poderá estar presente inclusive em um festival de música no Canadá.

A expansão dos mercados e a aprovação dos clientes apenas reforçam a qualidade dos produtos Cooperbac. O empresário Jardel Alves é um dos clientes assíduos. “O café da Cooperbac tem um sabor maravilhoso. Minha família toda consome. É um café que a gente realmente sente o gosto. Pela cor do pó você vê que é, de fato, torrado, não queimado. Dá para perceber que o pessoal se preocupa com a qualidade do café”.

O gerente de vendas do supermercado Mais Você, Edilson Freire, em Barra do Choça, comenta a receptividade do público ao produto. “Ele vende bem porque é um café diferenciado, é da nossa região. As pessoas compram também porque é da cidade e a gente quer que ele se expanda pelo país afora”.

Investimentos:

R\$ 5,4 milhões

Aplicados na requalificação da agroindústria; aquisição de máquina de empacotar a vácuo; instalação de estufas e despulpadores, construção de galpões para armazenamento de café e de um laboratório para análise e classificação do café, na produção de mudas, em unidades de secagem, torrefação e empacotamento do café. Além disso, houve investimento na implementação do Plano de Comunicação e Marketing, e em assistência técnica para a base produtiva e para a Gestão da Aliança Produtiva.





**O olhar feminino
que impulsiona a
comercialização do
mel do Velho Chico**



*Lidiane Oliveira, amor e compromisso
com o Mel Velho Chico*

Rotas de comercialização, revendedores distribuídos dentro e fora da Bahia e um entreposto moderno, prestes a ser lançado, com capacidade de produção de 350 toneladas por ano. Essas são algumas estratégias de comercialização encaixadas por Lidiane Oliveira, 33 anos, a primeira mulher diretora da Cooperativa Agropecuária dos Agricultores e Apicultores do Médio São Francisco (Coopamesf), no município de Ibotirama, Território de Identidade Velho Chico.

Para contar essa história de sucesso entre o Mel Velho Chico e Lidiane Oliveira, é preciso voltar um pouco no tempo. Lidiane teve, durante toda a sua vida, a presença da agricultura familiar, e a renda da sua família sempre foi, exclusivamente, da agricultura, segmento que pautou também a sua formação. Ela ingressou, no curso técnico em agropecuária, na Escola Técnica da Família Agrícola da Bahia (ETFAB), em Riacho de Santana, sua cidade natal. E, a partir de 2007, iniciou seus trabalhos com a assistência técnica e extensão rural (Ater).

“Fui tutora na Escola Familiar Agrícola de Iuiú e trabalhei com assistência técnica em comunidades tradicionais e associações, buscando o desenvolvimento da base de produção em vários arranjos produtivos, visando à sustentabilidade das famílias envolvidas. Em 2018, fui convidada, por um colega, para ser colaboradora da Coopamesf”, conta Lidiane.

Lidiane comenta que, mesmo trabalhando em outros lugares, ela e o esposo, que hoje também é apicultor, já admiravam o trabalho da Coopamesf, para remunerar bem os seus apicultores e apicultoras. O perfil dinâmico de Lidiane, na organização da produção da cooperativa, resultou na sua eleição, em 2020, para ocupar o cargo de diretora administrativa e comercial, com a responsabilidade de ser a primeira mulher diretora da Coopamesf. “Foi um reconhecimento muito bom das pessoas e valorizou o meu trabalho”.

A atitude empreendedora e guerreira, a partir de então, passou a ser elogiada também pelos clientes e revendedores. “Ela é forte, determinada e sabe se posicionar. Então, ela nos serve de exemplo de como a mulher pode ocupar todos os espaços. A mulher pode ser diretora de uma cooperativa, pode ser o que ela quiser”, ressalta Carla Lorisa Azevedo, 42 anos, revendedora do Mel Velho Chico, em Conceição do Jacuípe.

Mel Velho Chico

É neste novo lugar ocupado por Lidiane, que o caso de amor e compromisso com o Mel Velho Chico, com o seu sabor único de diversas floradas próprias da Caatinga, fica ainda mais firme. E ela segue sempre batalhando pelo aumento da renda dos apicultores e apicultoras.

“O mel da Coopamesf é o melhor mel do mundo. Como prova disso, em 2019, ficamos em primeiro lugar na categoria ‘Qualidade’ em um concurso promovido pela Feira Internacional da Agropecuária (Fenagro), por ser um mel silvestre com densidade florada, o que acaba resultando em um sabor e uma consistência diferenciados”, enfatiza Lidiane.

“Depois do Bahia Produtiva, que iniciou em 2016, as vendas vêm aumentando a cada ano. Em 2021, conseguimos ultrapassar o que foi comercializado em 2020. Então, provavelmente, nós iremos ultrapassar a venda de 22 mil quilos do mel fracionado”.

Lidiane Oliveira, diretora administrativa da Coopamesf

Essa relação também tem um importante aliado: o Bahia Produtiva. Lidiane explica que o projeto do Governo do Estado colaborou para o avanço da comercialização do Mel Velho Chico, e que a expectativa é melhorar ainda mais, com a inauguração do entreposto de mel, prevista para o primeiro semestre de 2022. “Vamos ter todo o equipamento do entreposto automatizado, o que vai facilitar bastante a nossa capacidade de produção e o beneficiamento do produto já envasado”.

O novo entreposto terá capacidade de produção de 350 toneladas de mel por ano, e irá beneficiar 300 famílias apicultoras. Além do entreposto, o Bahia Produtiva oferece para os cooperados e cooperadas da Coopamesf serviços de assistência técnica e extensão rural (Ater), via Fundação de Desenvolvimento Integrado do São Francisco (Fundifran), organização contratada pelo projeto para prestar o serviço; estruturação dos núcleos de produção, com distribuição de *kits* de produção; aperfeiçoamento na gestão e consultorias de mercado. Os investimentos ultrapassam R\$ 3,2 milhões.

As ações impactam diretamente na renda de apicultores e apicultoras, como Dulcilene Barreto, 34 anos. Ela celebra a conquista de conseguir produzir, apenas nos últimos três anos, seis toneladas de mel, o que significou uma renda mensal que chega a quatro salários-mínimos. “O Bahia Produtiva foi fundamental para a gente no processo de organização, especialmente, no controle da produção. Além disso, a assistência técnica é uma peça fundamental, trazendo informações e novas técnicas no manejo e na produção do mel. Tudo que a gente tem hoje, de casa, transporte e renda, vem da apicultura”.

O apicultor Ronilson Nogueira, 35 anos, que foi agente comunitário em Apicultura e Meliponicultura (ACA), no âmbito do Bahia Produtiva, atualmente, é colaborador da Coopamesf, e consegue ver a evolução dos apicultores desde o início do projeto. “Com o acompanhamento técnico, esses apicultores conseguiram crescer na atividade e hoje já se mantêm com a produção sozinhos. É isso que esperamos ser o grande legado do projeto”.



“Com o acompanhamento técnico, esses apicultores conseguiram crescer na atividade e hoje já se mantém com a produção sozinhos. É isso que esperamos ser o grande legado do projeto”.

Apicultor Ronilson Nogueira

Crescimento da comercialização

O trabalho incessante de Lidiane, na parte comercial da Coopamesf, já gera resultados expressivos. “Depois do Bahia Produtiva, que iniciou em 2016, as vendas vêm aumentando a cada ano. Em 2021, conseguimos ultrapassar o que foi comercializado em 2020. Então, provavelmente, nós iremos ultrapassar a venda de 22 mil quilos do mel fracionado”.

O mel é comercializado na região Oeste, em municípios como Barreiras e Luís Eduardo Magalhães, região de Irecê, Xique-Xique, Barra, Bom Jesus da Lapa, Santa Maria e Correntina, além de Ibotirama, município onde está a sede da cooperativa.

A comercialização do Mel Velho Chico se fortalece também na capital baiana e na Região Metropolitana, com a aquisição de 90 novos clientes apenas em 2021, tendo como ponto de apoio o Centro de Distribuição de Produtos da Agricultura Familiar,

“Não sou eu que falo da qualidade fantástica dos produtos. São os consumidores. Quem consome a primeira vez, quem experimenta, já se fideliza. Então, basta fazer uma venda que as próximas já estão garantidas”.

Acássio Rivelino de Souza, revendedor

em Salvador. A ação é realizada em parceria com a União Nacional das Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária (Unicafes) e com o Governo do Estado.

O mel, fracionado em bisnagas de 250 g, 500 g e 1 kg, com Selo de Identificação de Produtos da Agricultura Familiar (Sipaf), também é vendido em outros estados brasileiros, por meio da revendedora Aline Ellen Paiva, 33 anos. “Por mês, eu vendo 40 quilos nos estados de Goiás e Mato Grosso. E eu gosto muito dos produtos. É um mel de muita qualidade”.


A receptividade do público é tanta que, desde que iniciou o trabalho pela comercialização dos produtos, Lidiane já registra um acréscimo de nove mil quilos, na venda do mel fracionado. O sucesso do mel tem mudado a vida, inclusive, dos revendedores.

Um desses revendedores é Acássio Rivelino de Souza, que começou a comercializar mel, oriundo de Ibotirama, em Salvador, ainda em 1994, quando utilizava galões, para que o mel chegasse aos consumidores. Atualmente, Acássio tem uma loja em Barreiras, que vende o Mel Velho Chico como carro-chefe, além de comercializar outros produtos da agricultura familiar. “Não sou eu que falo da qualidade fantástica dos produtos. São os consumidores. Quem consome a primeira vez, quem experimenta já se fideliza. Então, basta fazer uma venda que as próximas já estão garantidas”.

Investimentos:

R\$ 3,2 milhões

Aplicados na construção do novo entreposto com capacidade de produção de 350 toneladas de mel por ano, no serviço assistência técnica e extensão rural (Ater), estruturação dos núcleos de produção, distribuição de kits de produção, aperfeiçoamento na gestão e consultorias de mercado.



**Sabor, qualidade
e solidariedade
do Grupo de
Mulheres
Mãos que
Alimentam**





*Da união de Maria José Barbosa
com outras mulheres da comunidade
nasceu o Grupo Mãos que Alimentam*

Beiju, biscoitos, goma hidratada, bolos, sequilhos e aipim. Já pensou nesses alimentos fresquinhos na sua mesa de café da manhã? Pois, na Associação Comunitária Sítio do Ceilão, no município de Santanópolis, Território de Identidade Portal do Sertão, que tem como presidente Maria José Barbosa, 59 anos, a produção começa bem cedo e com o sorriso no rosto das 10 mulheres que compõem o Grupo Mãos que Alimentam.

“Às cinco horas da manhã, as mulheres já estão produzindo aqui. Ainda que elas façam comida para os filhos e o marido, elas têm esse tempo para fazerem os seus próprios produtos, para elas serem independentes. Eu acho isso muito importante. Mostra a nossa força, mostra a força da mulher. Porque muitos dizem que mulher precisa de homem para sobreviver, mas quando a gente começa a ter o nosso próprio trabalho, conseguimos ter independência”, é o que afirma Maria José Barbosa.

A presidente da associação, que cuida da mãe, de 86 anos, e de uma irmã com deficiência visual, ressalta que, com muito esforço, junto às outras mulheres do grupo, construiu uma história de sucesso no beneficiamento da mandioca e na comercialização dos produtos.

“A gente foi se unindo e buscando recursos dos nossos fundos de reserva. Fizemos ainda empréstimo pessoal no banco, para comprar alguns equipamentos, porque não queríamos ficar só vendendo na comunidade. Queríamos vender para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)”.

A agricultora Luciene Melo, 44 anos, se lembra dessa época e do esforço de Maria José, conhecida como Zelita, na comunidade. “Zelita pegou um empréstimo no banco e aí comprou mesa, geladeira, forno pequeno, batedeira, liquidificador e aí começamos a produzir e o dinheiro foi sendo descontado de cada uma, aos pouquinhos”.

“Às cinco horas da manhã, as mulheres já estão produzindo aqui. Ainda que elas façam comida para os filhos e o marido, elas têm esse tempo para fazerem os seus próprios produtos, para elas serem independentes. Eu acho isso muito importante. Mostra a nossa força, mostra a força da mulher. Porque muitos dizem que mulher precisa de homem para sobreviver, mas quando a gente começa a ter o nosso próprio trabalho, conseguimos ter independência”.

Maria José Barbosa, presidente da Associação Comunitária Sítio do Ceilão

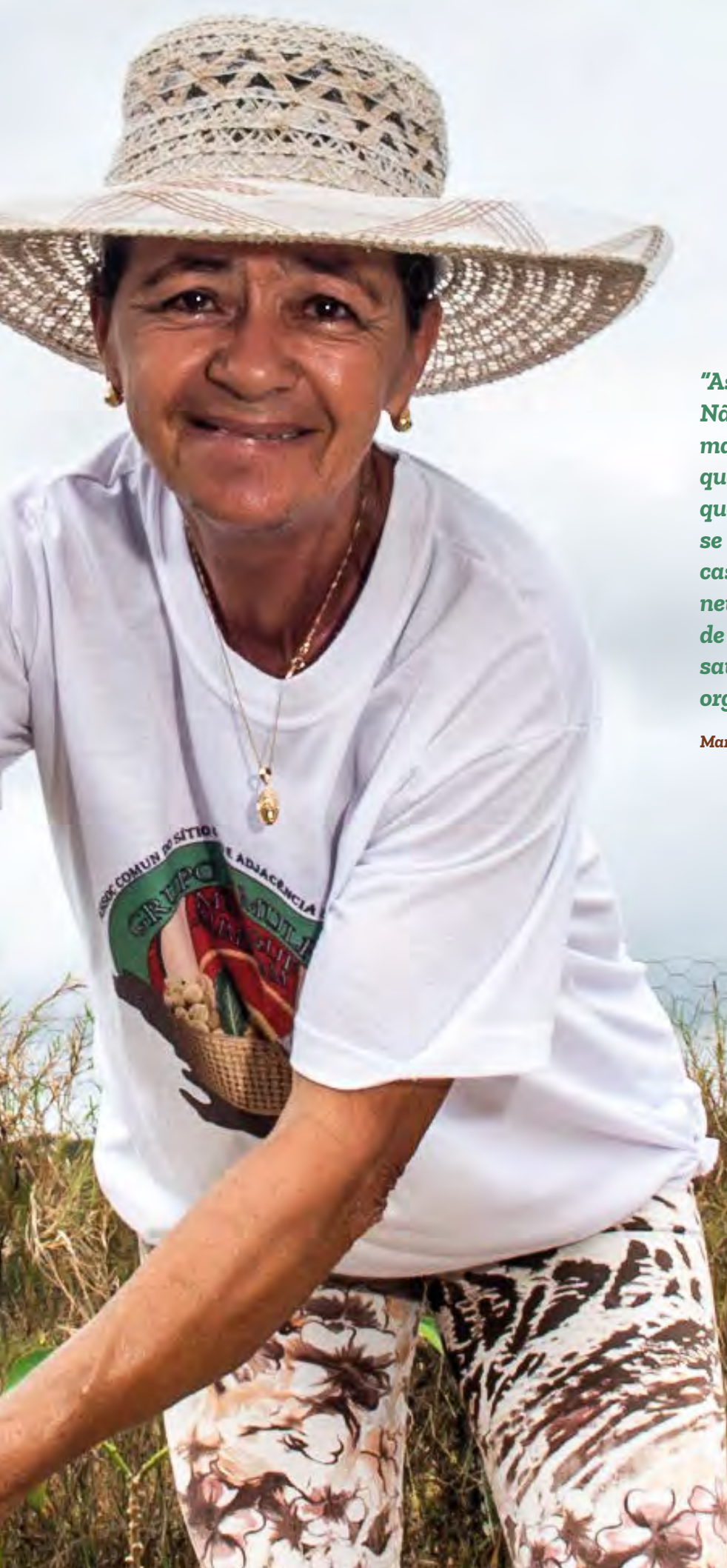
Outra que recorda os primeiros passos do grupo é a agricultora Maria da Paz, 66 anos. “Cada uma levou uma coisa, uma bandeja, uma dúzia de ovos, e começamos a fazer os sequilhos, bolachinhas e beijus que vendíamos. E com o dinheiro das vendas íamos comprando os materiais e equipamentos. Foram dois anos trabalhando assim”.

Depois dos primeiros esforços, as mulheres evoluíram e começaram a acessar alguns projetos. Foi com esse empenho que a Associação Comunitária Sítio do Ceilão foi contemplada com investimentos da ordem de R\$ 766 mil, pelo Bahia Produtiva.

A realização de um sonho

O sorriso ficou estampado no rosto de Maria José quando a pergunta foi sobre o Bahia Produtiva. “Está vindo a reforma da casa de farinha da comunidade e a construção da nossa cozinha comunitária, todas equipadas com utensílios novos, forno para fazer beiju, prensa, balança, peneira e





“As pessoas provam e dão nota 10. Não sou eu que estou me gabando, mas todas as pessoas que provam o que a gente faz gostam. Todo mundo quer comprar mais. Eu mesma, se não vender na feira, trago para casa, para os meus filhos e meus netos consumirem esses produtos de qualidade, porque aqui é tudo saudável, a gente planta tudo orgânico, não tem nada de veneno”.

Maria da Paz , agricultora

descascadora de mandioca, que não temos. É um sonho nosso antigo, que vai se tornar realidade. A gente vai ter a nossa cozinha, onde todas as mulheres poderão fazer os produtos e venderem. Vai melhorar a vida de cada uma de nós”.

O impacto dos novos equipamentos, segundo Maria José, será o aumento da produção e, conseqüentemente, da renda das mulheres, que hoje garantem, em média, R\$ 500 por mês, com a comercialização dos produtos. “Hoje, nós temos uma produção de oito a 10 sacos de 50 quilos de farinha por dia, e com esse projeto vamos produzir entre 20 e 30 sacos. Isso vai gerar um aumento de mais de 70% na renda desse grupo de 10 mulheres e dos 24 beneficiados do projeto e vai abranger também todas as 120 famílias da comunidade. Então, o Bahia Produtiva está vindo para ampliar o nosso negócio para gente buscar o mercado lá fora”.

Solidariedade

Além de garantir renda com a produção dos derivados de mandioca, o Grupo Mãos que Alimentam também se solidariza com as populações mais carentes. Durante esse período da pandemia, inclusive, o grupo vendeu, a um preço irrisório, diversos

produtos para o PAA, que beneficiou milhares de famílias em situação de vulnerabilidade.

“Em março de 2020, vendemos os produtos por um precinho pequenininho, porque era para doar para outras famílias. É um sentimento de gratidão, porque a gente não só produz para nós mesmas, mas também para ajudar outras pessoas que precisam”, comenta Maria José.

Nas prateleiras dos supermercados

São 1.600 quilos de farinha de mandioca, 200 quilos de massa de tapioca, 200 quilos de puba, 200 quilos de goma, 100 quilos de bolos variados e 150 quilos de broa, todos os meses. E essa produção já chegou aos supermercados. No Itamar Supermercados, em

A renda mensal das mulheres do Grupo Mãos que Alimentam gira em torno R\$ 500. A expectativa é triplicar esse valor com a finalização da execução do projeto





Valdirene Araújo, de Santanópolis,
é cliente assídua dos beijos

“Hoje, nós temos uma produção de oito a 10 sacos de 50 quilos de farinha, por dia, e com esse projeto vamos produzir entre 20 e 30 sacos. Isso vai gerar um aumento de mais de 70% na renda desse grupo de 10 mulheres e dos 24 beneficiados do projeto e vai abranger também todas as 120 famílias da comunidade. Então, o Bahia Produtiva está vindo para ampliar o nosso negócio para a gente buscar o mercado lá fora”.

Maria José Barbosa, presidente da Associação Comunitária Sítio do Ceilão

Santanópolis, por exemplo, encontramos a assídua cliente dos produtos, Valdirene Araújo. “Eu compro sempre os beijos. Basta eu comer um que eu quero comer logo o pacote todo”.

Além de Santanópolis, os produtos derivados de mandioca, do Grupo Mãos que Alimentam, são comercializados ainda em feiras locais, por encomenda e na loja da Cooperativa Rede de Produtoras da Bahia (Coopereide), situada em Feira de Santana.

“As pessoas provam e dão nota 10. Não sou eu que estou me gabando, mas todas as pessoas que provam o que a gente faz, gostam. Todo mundo quer comprar mais. Eu mesma, se não vender na feira, trago para casa, para os meus filhos e meus netos consumirem esses produtos de qualidade, porque aqui é tudo saudável, a gente planta tudo orgânico, não tem nada de veneno”, ressalta a agricultora Maria da Paz.

Investimentos: R\$ 766 mil

Aplicados na reforma da casa de farinha da comunidade e na construção da cozinha comunitária, todas equipadas com utensílios novos. A expectativa é o aumento da produção e, conseqüentemente, da renda das mulheres. Além disso, houve investimento em assistência técnica e extensão rural (Ater).



A photograph of a person wearing a large, colorful feathered headdress, primarily blue and red, with white feathers and beads at the base. The person is positioned in a lush green forest. The image is overlaid with a red curved shape at the top and a blue curved shape at the bottom right, which contains the text.

**Etnoturismo
é aposta de
indígenas para
fortalecer a
cultura pataxó**



*Nitynawã, coragem e determinação
para preservar a cultura do seu povo*

Como em todas as etnias, as mulheres sempre tiveram um papel fundamental no desenvolvimento das sociedades, com suas inúmeras habilidades, e nos povos indígenas não é diferente. A resistência e o protagonismo das mulheres indígenas marcam gerações. Ainda hoje, para garantir a manutenção de suas raízes e tradições, lideranças femininas criam suas próprias organizações, que, de forma sustentável, promovem a valorização e a preservação de sua cultura e diversidade.

De acordo com informações do Instituto Socioambiental (ISA), a partir de levantamento feito em 2020, foram mapeadas 85 organizações de mulheres indígenas e sete organizações indígenas que possuem departamentos de mulheres, totalizando 92 organizações, presentes em 21 estados do país.

O Instituto Pataxó de Etnoturismo, sediado na Reserva da Jaqueira, município de Porto Seguro, no Território Costa do Descobrimento, é uma dessas organizações, que contam com a força de mulheres indígenas. E isto é confirmado pelo cacique e presidente do Conselho de Caciques do Povo Pataxó, Syrata Pataxó. Ao ser questionado quem é o responsável pela aldeia, ele responde. “Eu sou o cacique, mas quem manda aqui são as mulheres”.

A resposta não é por acaso. O instituto é o primeiro projeto de etnoturismo do país, criado por uma comunidade indígena, sob gestão de mulheres: Nitynawã, Jandaya e Nayara, três irmãs que sempre foram atuantes, desde a luta pela terra, que foi homologada e demarcada como território Pataxó em 1997, até a criação do instituto, em 25 de janeiro de 1999. Inicialmente, o instituto se chamava Associação Pataxó de Ecoturismo.

Com uma extensão de 827 hectares de pura Mata Atlântica, sendo 40% de mata primária, a Terra Indígena da Reserva é gerenciada pelo Instituto Pataxó de Etnoturismo, que desenvolve trabalhos

de fortalecimento da cultura Pataxó, preservação ambiental, sustentável e social, por meio do turismo de base comunitária, diferenciado, em Terras Indígenas (etnoturismo).

Na área da reserva não se pode caçar nem desmatar. No local, encontram-se espécies de árvores que estão em processo de extinção, como o pau-brasil e o jacarandá, dentre outras. Também habitam animais como a jaguatirica, macacos, anta, suçuarana e uma diversidade de aves, entre outras espécies que estão em extinção.

Os visitantes que conhecem o local têm a oportunidade de desfrutar do ar puro, da paz e da união da comunidade. E, enquanto as crianças correm e brincam na aldeia, os adultos trabalham nos diversos atrativos da Reserva Jaqueira, a exemplo da trilha, pintura corporal, tiro de flechas com arco original Pataxó, preparação do peixe assado na folha da patioba (palmeira típica da Mata Atlântica) e dança tradicional.

Caminhos de resistência e resiliência

Nitynawã Pataxó, 52 anos, que é a mais velha das três irmãs, tem no seu DNA a luta pela sobrevivência. Ao ver o atual cenário da reserva, comemora as conquistas de seu povo. Ela conta que nasceu em Monte Pascoal, onde cresceu junto aos pais e cinco irmãos. “Andávamos de canoa pescando e caçando nossos alimentos, sem roupas, em rios de água cristalina, matas preservadas e comíamos lagosta assada, quase sempre livres”.

Em 1985, sua família se mudou para Coroa Vermelha, onde foram morar em uma aldeia tradicional. Lá, ela estudou e aprendeu a ler e a escrever, mas parou os estudos para ajudar a mãe. “Minha mãe trabalhou muito para nos sustentar, fazia artesanato, tecia, lixava, fazia lança, arco e flecha e todo tipo de trabalho ligado ao artesanato. Ela foi um espelho para a gente admirar e se inspirar”.





Nitynawã, Jandaya e Nayara, as irmãs que transformaram a Reserva da Jaqueira, em Porto Seguro



Anciã Taquara (mãe de Nitynawã, Jandaya e Nayara), uma história de resistência e orgulho das filhas guerreiras

Sempre atenta à defesa do seu povo, envolveu-se no processo pela conquista da terra, onde foi implantada a Reserva da Jaqueira. “Foi um processo longo, porque as lideranças, desde 1940, vinham lutando pela área, que estava na mão de uma empresa. O cacique Carajá, na época, percebeu essa mobilização. Já tinham vários tratores dentro da mata e veio para cá para impedir que tudo isso fosse destruído. Nós lutamos e conseguimos impedir”.

Com a área demarcada, em 1998, Nitynawã resolveu que era hora de se mudar e morar no local. “Fizemos um ritual e decidimos ficar. Trazíamos os anciões, íamos nas casas deles, fazíamos rituais, ouvíamos as histórias. Foi muito difícil a história da Jaqueira e para chegar até aqui. A gente caminhava todos dias de Coroa Vermelha para cá, com chuva ou sol. Buscávamos madeira e tínhamos que carregá-las, sem recurso financeiro para comprar nosso alimento. Enfrentamos discriminação e preconceito, a ponto de atearmos fogo nas estradas com a gente dentro da reserva”.

Com as moradias construídas, Nitynawã e as irmãs perceberam que não tinham como se manter dentro da mata sem um meio de sobrevivência. Foi então que surgiu a ideia do etnoturismo. “Eu, Jandaya e Nayara tivemos a ideia de fazer uma aldeia diferente, para que os turistas viessem e nos ajudassem a preservar tudo isso. Nós nos organizamos para limpar o espaço e fazer uma estrutura, com o objetivo de preservar esta floresta e fortalecer a nossa cultura. Mostrar para nós mesmos quem nós somos. Nascemos, vivemos e devemos nos orgulhar da herança cultural que nossos anciões nos deixaram”.



Instituto Pataxó de Etnoturismo, sediado na Reserva da Jaqueira, é o primeiro projeto de etnoturismo do país sob gestão de três mulheres indígenas

Nitynawã concluiu o Ensino Médio, fez curso técnico em gestão ambiental e se formou em Pedagogia, pelo Instituto Federal da Bahia (IFBaiano), com o intuito de ajudar ainda mais a aldeia. É casada, mãe de cinco filhos, nove netos e três bisnetos e se orgulha do legado que vai deixar para a sua família e o seu povo. Ela cultiva o sonho de ver seu território todo demarcado. “Meu sonho é ver nossas terras protegidas. Que a Reserva da Jaqueira seja preservada, porque a natureza é vida e que passe de geração para geração. Que as pessoas tenham consciência da importância dela para a nossa vida, enquanto seres humanos, povos indígenas, enquanto povo Pataxó”.

Nayara Pataxó, 47 anos, lembra o esforço e união da família e da comunidade para enfrentar os muitos desafios. “A gente sabe que a nossa luta não é fácil e, também não é fácil para nós, mulheres, vivenciar tudo isso somente com a nossa força de vontade e a nossa união. Mas tínhamos uma à outra. Queríamos praticar nossa língua, manter nossa cultura e conseguimos. Hoje, a Reserva é referência para outras aldeias. Chegamos aqui com força, garra e coragem e hoje podemos dizer que conquistamos respeito e a nossa cultura está sendo preservada”.

Aos 102 anos, a anciã Taquara, mãe das três lideranças femininas da aldeia, Nitynawã, Jandaya e Nayara, carrega consigo marcas da resistência e das muitas histórias vivenciadas pelos povos que deram origem à nação brasileira. Ela fala do orgulho que tem das filhas. “Elas pensaram muito, tinha dia de passar somente com um ovo cozido na barriga, mas não desistiram. Elas lutaram e, hoje, estamos nesse lugar que é bom demais. Um lugar de paz”.



Luciana Diegues, professora de música paulista se encanta com as histórias e o artesanato da Reserva da Jaqueira



A entrega e a dedicação das três irmãs indígenas têm o reconhecimento do cacique Syrata Pataxó. “O povo Pataxó tem essas três guerreiras, idealizadoras dessa aldeia, por referência. Quando elas construíram a comunidade, os homens não levavam fé que fariam um bom trabalho. Hoje, nossa reserva é conhecida mundialmente e os homens tiveram que dar o braço a torcer e aceitar que as mulheres têm uma organização, inclusive, mais eficaz que nós homens”.

Acesso a políticas públicas e desenvolvimento

Atualmente, 34 famílias, totalizando 110 pessoas, moram na reserva, que vem se desenvolvendo e já possui uma escola que valoriza os aspectos

relacionados à cultura, em que os professores lecionam da educação infantil ao quinto ano. Tem atendimento médico, semanalmente, e muitas outras conquistas, entre elas o acesso a políticas públicas, a exemplo do Projeto Bahia Produtiva.

Por meio do projeto, estão sendo investidos mais de R\$ 781 mil na construção do centro de artesanato equipado; instalação de um portal receptivo, para melhorar os atendimentos de visitação e de Kijemes (arquitetura indígena Pataxó), para pernoites de visitantes que queiram ficar mais tempo na reserva. Além disso, a comunidade conta com a assistência técnica e extensão rural (Ater), ofertada pelo Instituto Terra Mãe, organização contratada pelo Bahia Produtiva, para prestar esse serviço às famílias do Território Costa do Descobrimento.



“Quando elas construíram a comunidade, os homens não levavam fé que fariam um bom trabalho. Hoje, nossa reserva é conhecida mundialmente e os homens tiveram que dar o braço a torcer e aceitar que as mulheres têm uma organização, inclusive, mais eficaz que nós homens”.

Cacique Syrata Pataxó

Artesanato

Gamelas de madeira, miçangas, cerâmica haku Pataxó, arco e flecha, taboa, colar, brincos, pulseiras com sementes de açai e de cariri, entre outras peças, a maioria produzida na aldeia, estão entre os artesanatos comercializados na reserva.

“Nascemos nesse meio. É a nossa cultura, nossa realidade. A gente só desenvolve essa sabedoria que está dentro da gente com materiais da própria mata. Estamos aprimorando alguns saberes, como a pintura, com cursos sobre como trabalhar melhor o artesanato. Já começamos a trabalhar as pinturas nas madeiras e vamos colocar em peças menores, como cerâmicas, e aperfeiçoar a técnica da pintura. A gente trabalha com muita matéria-prima que não traz impacto ambiental. Para nós, a Reserva da Jaqueira é um lugar sagrado”, afirma Nitynawã.

O artesanato foi aprovado pela turista de São Paulo Luciana Diegues, que é professora de música, e além de conhecer um pouco da cultura local, adquiriu produtos feitos na aldeia. “Foi muito bom ouvir histórias que não encontramos nos livros. Fiquei feliz em conhecer o lado deles e muito triste em saber que ainda existe muito preconceito, que nós achamos que é coisa do passado e não é. As peças de artesanato são muito interessantes, muito bem-feitas e lindas. É muito bom adquirir um produto que você sabe por quem foi feito”.

Investimentos: R\$ 781 mil

Aplicados na construção do centro de artesanato equipado; instalação de um portal receptivo para melhorar os atendimentos de visitação e de Kijemes (arquitetura indígena Pataxó), para pernoites de visitantes que queiram ficar mais tempo na reserva; além de serviços de assistência técnica e extensão rural (Ater).



**Mulheres
deixam sua
marca na
cacaucultura
baiana**



No Território de Identidade Litoral Sul, marcado pelo histórico cultivo do cacau e pela tradição que é passada, com sabedoria, de geração a geração, mulheres se destacam na produção desse fruto e são referência onde vivem e trabalham. Esse é o exemplo das mulheres da comunidade de Jacarandá, localizada no município de Ibicaraí. Lá vivem 10 famílias e todas elas trabalham com a cacauicultura, na maioria mulheres, que pertencem à mesma estrutura familiar.

“Uma herança deixada pelo bisavô”, é o que conta Raimunda de Jesus, 58 anos. Ela nasceu e cresceu na comunidade. Chegou a morar em São Paulo, onde teve um filho e trabalhou como ascensorista, mas resolveu voltar às suas origens. “Voltei porque aqui é meu lugar. Não é muito, mas é meu. Meus bisavôs vieram para cá quando tudo isso aqui era mata, aqui formaram família e fizeram seu susten-

to com o cacau. É uma história que sempre ouvi e sempre me emocionou. Eles contavam dando muito valor a cada conquista. Eu me orgulho do que construíram e isso me faz trabalhar para manter e avançar com esse trabalho, para eu deixar para o meu único filho”.

O amor pela terra e a confiança em tirar do cacau o sustento levou o bisavô de Raimunda a registrar as terras do Jacarandá como usufruto. São 80 hectares de Mata Atlântica primária, com roças de cacau, que estão sendo passadas de pais para filhos.

A cultura do cacau moldou a identidade da região, e a sucessão rural na família também é o sonho de Teresa Maria dos Santos, 68 anos, que é tia de Raimunda. Ela nasceu em Jacarandá e cresceu vendo seus pais trabalhando com o fruto. Desde pequena vivia pelas roças de cacau.



A cultura do cacau moldou a identidade da região e a sucessão rural, na família, de Raimunda



“Nunca imaginei que ia provar um chocolate bom desses produzido com o cacau do meu quintal”

Raimunda de Jesus, 58 anos

Plantar, colher, comer, quebrar, colocar no cocho, fermentar por cerca de sete dias, jogar na barcaça, pisar de pé, secar ao sol e vender barato para comprar comida. Essa era a realidade dos avós de Raimunda, dos pais de Teresa e de toda a comunidade. “Fomos criados pescando no rio. Vez ou outra matávamos uma caça e criávamos galinha, mas a renda mesmo vinha do cacau. Meu pai morreu e minha mãe também, mas ela sempre dizia. ‘Cuide do que eu deixei para vocês’. Eu cuidei e dei valor e, agora, quero trazer meus filhos para cá, para que eles façam o mesmo”.

Foi na comunidade Jacarandá que Teresa casou e teve cinco filhos e onde trabalhou por 24 anos como professora, dividindo o tempo entre a sala de aula e os cuidados com a casa, os filhos e a roça. Quando o marido faleceu, foi ela quem passou a ficar à frente de tudo.

“Por aqui, somos nós, mulheres, quem botamos a mão na massa”, ressalta Teresa, que tem em seu quintal pés de cacau rodeados de árvores frutíferas, onde ela pode colher laranja, limão, tangerina, biribiri, mamão e maracujá, em um meio ambiente preservado e bem cuidado, próprio de quem tem coragem de trabalhar, de cultivar a terra e de cuidar da sua produção.

Assistência técnica e tecnologia que melhoram a produção

Arregaçar as mangas é mesmo com ela. Teresa, que já trabalhava com o cultivo do cacau, especializou-se. Em cursos que participou, aprendeu a adubar, fazer mudas e enxertia, tudo com o apoio do serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), do Bahia Produtiva, via Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária da Bacia do Rio Salgado e Adjacências (Coopfesba). “Melhorou muitas coisas desse tempo para cá e deu mais força para a gente trabalhar na nossa roça. O Bahia Produti-

va trouxe o técnico de Ater que acompanha toda a nossa produção, além de equipamentos como cocho e estufa, que estão dando mais valor às nossas amêndoas”.

As famílias da comunidade de Jacarandá integram a Coopfesba, que está sendo beneficiada com investimentos da ordem de R\$ 3,9 milhões, por meio do Bahia Produtiva. Os recursos são direcionados à melhoria da qualidade do cacau nas propriedades rurais, aquisição de equipamentos, para o processo de beneficiamento, ampliação da produção e para estratégias de mercado, com ações que promovam a preservação da Mata Atlântica no Sul da Bahia. Entre as ações estão incluídas também a assistência técnica e extensão rural (Ater) e implementação do plano de comunicação e marketing.

A Coopfesba é responsável pela gestão da Bahia Cacau, primeira fábrica de chocolate da agricultura familiar do país, localizada no município de Ibicarai. O empreendimento foi inaugurado no ano de 2010 e agrega valor ao sistema produtivo do cacau, além de contribuir para a elevação da renda dos agricultores e agricultoras familiares.

Esse resultado é confirmado por Teresa. “Antes a renda praticamente não existia e a gente se virara

“Antes a renda praticamente não existia e a gente se virara para viver. Hoje consigo tirar uma renda de até R\$ 20 mil por ano. Aqui não haviam oportunidades de trabalho e nossos filhos iam para fora buscar emprego, mas já tem dois filhos meus que estão voltando, porque a nossa produção agora tem valor e são eles que darão continuidade a todo o meu trabalho”

Teresa Maria dos Santos



para viver. Hoje, consigo tirar uma renda de até R\$ 20 mil por ano. Aqui não haviam oportunidades de trabalho e nossos filhos iam para fora buscar emprego, mas já tem dois filhos meus que estão voltando, porque nossa produção agora tem valor e são eles que darão continuidade a todo o meu trabalho”.

Raimunda, que também conta com o apoio do Bahia Produtiva, ressalta que os investimentos possibilitaram melhores condições de trabalho, de produção e de vida na comunidade. “Antes as amêndoas eram acondicionadas em um cocho, onde demorava até quatro dias para secar e a gente não podia sair de perto, por medo de bicho, chuva. Com os equipamentos ganhamos tempo, qualidade e valorização”.

“Antes as amêndoas eram acondicionadas em um cocho, onde demorava até quatro dias para secar e a gente não podia sair de perto, por medo de bicho, chuva. Com os equipamentos ganhamos tempo, qualidade e valorização”

Raimunda de Jesus

Controle de qualidade

Com a qualificação da produção, as amêndoas produzidas nas propriedades de Teresa e Raimunda são vendidas para a Bahia Cacau. Na agroindústria se transformam em chocolates, que são comercializados em barras de 80 g e 20 g, com percentuais de teor de cacau de 35%, 50%, 60% e 70%, e bombons de chocolate com frutas desidratadas. Em 2021, foram lançados o chocolate 75% de cacau *diet* e o chocolate branco com nibs. Um orgulho para as produtoras. “Nunca imaginei que ia provar um chocolate bom desses produzido com o cacau do meu quintal”, declara Raimunda, emocionada.

Na Bahia Cacau, para se transformar em chocolate, as amêndoas passam por um processo, comandado, em sua maioria, por mulheres, que separam as amêndoas secas em peneiras, para a retirada de impurezas, e depois separam por tamanhos, torram, colocam para descansar, moem, prensam, refinam, fazem conchagem, temperagem, mistura e moldagem.

Benildes Almeida, 47 anos, é auxiliar de produção na Bahia Cacau. Para ela, é gratificante trabalhar com um produto que vem da agricultura familiar. “Trabalhar na produção, do cacau ao chocolate é uma satisfação. Recebemos as amêndoas e fazemos toda a produção até chegar na embalagem. Um produto que é feito com todo o cuidado. Recebem atenção desde a roça do cacau até chegar às lojas”.



Na Bahia Cacau, para se transformar em chocolate, as amêndoas passam por um processo comandado, em sua maioria, por mulheres, que separam as amêndoas secas em peneiras, para a retirada de impurezas, e depois separam por tamanhos, torram, colocam para descansar moem, prensam, refinam, fazem conchagem, temperagem, mistura e moldagem.

Os chocolates Bahia Cacau já são comercializados em 40 municípios baianos e em seis estados brasileiros, em supermercados, padarias, e em lojas de conveniência e de produtos naturais, além de restaurantes e plataformas *marketplaces* especializadas em *delivery* de alimentos. A Bahia Cacau possui uma loja própria, instalada em frente à fábrica, em Ibicarai.

A loja da fábrica conta com duas representantes mulheres e com uma vendedora, Érica Silva, 28 anos, que reconhece o valor dos produtos. “Acredito nos produtos, não só porque faço parte da equipe da Bahia Cacau, mas, sim, por saber que são produtos de grande qualidade, que são feitos a todo momento pensando nos benefícios à saúde do consumidor, levando satisfação e prazer. É um produto novo, di-

ferenciado e de excelente qualidade. É uma honra poder acompanhar o passo a passo desses produtos”.

A Bahia Cacau possui uma franquia no município de Feira de Santana e fez parceria em Arraial D’Ajuda, com Empório do Arraial, onde a única marca de chocolate vendida na loja é a da Bahia Cacau. Para o local são vendidos 65 quilos de chocolate por mês, distribuídos entre barras e bombons. A proprietária do Empório do Arraial, Tônia Colla, afirma que a escolha da marca foi pela qualidade. “Recebi muitas ofertas e experimentei várias marcas. Mas fechei a parceria com a Bahia Cacau, pois tive a certeza de que era o melhor. Um chocolate com cacau puro, de sabor marcante, que está fazendo muito sucesso entre os clientes e resulta em muitas vendas para o estabelecimento”.

“São produtos de grande qualidade, que são feitos a todo momento pensando nos benefícios à saúde do consumidor, levando satisfação e prazer. É um produto novo, diferenciado e de excelente qualidade. É uma honra poder acompanhar o passo a passo desses produtos”


Érica Silva, funcionária da loja da fábrica Bahia Cacau



Investimentos:

R\$ 3,9 milhões

Aplicados para a melhoria da qualidade do cacau, aquisição de equipamentos, para o processo de beneficiamento, ampliação da produção e para estratégias de mercado, além de assistência técnica e extensão rural (Ater) e elaboração e implementação do plano de comunicação e marketing.

A close-up photograph of a person's hand holding a shallow, woven basket made of light-colored bamboo or reed. The basket is filled with licuri seeds, which are small, round, brown nuts with a white, crescent-shaped opening. The background is blurred, showing a person in a white shirt. The image is partially overlaid by a green circular graphic in the bottom-left corner.

**O licuri e o
processo de
empoderamento
de mulheres do
Semiárido baiano**





Ivanete Souza e o coquinho do Sertão que é transformado em óleo, doces, biscoitos, cerveja e artesanato

As mulheres têm o poder de decidir onde elas querem estar e como preferem atuar. Na agricultura familiar, elas estão presentes nos mais diversos postos de operação. No cultivo e manejo, planejamento, finanças, ou cargos de liderança. As mulheres agricultoras conquistam, cada vez mais, visibilidade nesse segmento. Esta já é a realidade de muitas mulheres do Semiárido baiano.

No campo, elas se mostram líderes natas, como é o exemplo de Ivanete Souza, 59 anos, conhecida como Vani, que é agricultora e vive na comunidade de Umburaninhas, em Capim Grosso, município localizado no Território de Identidade Bacia do Jacuípe. Sempre viveu da lavoura, quebrando licuri sozinha, com a família ou em mutirões. Seu equipamento de trabalho era uma pedra na mão.

Por volta do ano de 1991, seus pais resolveram derrubar parte dos pés de licuri da propriedade. “Meus pais acharam que seria mais fácil para fazer roça e acabou passando o trator por cima de um monte de árvores. Logo depois, tivemos uma seca que não tínhamos nem palha para dar aos bichos. Não se deram conta de que estavam destruindo a nossa fonte de renda. Eu comecei a tomar conta dos licurizeiros e hoje, não derrubo, não queimo e nem corto”.

Ivanete, que já reconhecia o valor dessa palmeira e de seu fruto, o licuri, passou a valorizar ainda mais quando se filiou à Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina (Coopes), com sede em Capim Grosso, que conta com 225 cooperados, sendo 70% de mulheres.

O trabalho com o licuri proporciona a Ivanete alegria e satisfação. “Viver da roça é estimular o nosso corpo também, é minha academia. Quase todo dia vou para a minha roça catar licuri e não deixo perder um licurizinho. Esse contato diário me renova e me deixa feliz. Quando me casei, tudo que eu comprei para a minha casa veio do licuri, e a

mesma coisa minhas filhas fizeram quando casaram. Hoje, até minha neta já ganha o dinheirinho dela catando licuri”.

Com a qualificação e a diversificação da produção, o sistema produtivo do licuri se destaca como importante fonte de geração de renda para a agricultura familiar da Bahia. E o estado, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), é o maior produtor de licuri do país.

“A gente desperdiçava muito o licuri e, hoje, vemos que pode ser usado em tanta coisa. Tornou-se um produto bem valorizado e uma fonte de renda para agricultores e agricultoras. Uso o licuri na cozinha, na galinha, no arroz, faço cocada, leite, geladinho e, depois da Coopes, a gente entendeu que o licuri é tudo na nossa vida. A riqueza, que antes era só na mesa dos pequenos, está na mesa dos grandes e até fora do país”, ressalta Ivanete.

“O licuri é uma fonte de renda para o agricultor e avançou muito, tornou-se um produto bem valorizado e foi (e é) uma fonte de renda. Uso o licuri na cozinha, na galinha, no arroz, faço cocada, leite, geladinho e, depois da Coopes, a gente entendeu que o licuri é tudo na nossa vida. A riqueza que antes era só na mesa dos pequenos, está na mesa dos grandes e até fora do país”

Ivanete Souza, agricultora familiar, no município de Capim Grosso



Cooperadas Coopes

Investimentos que promovem agregação de valor

A Coopes, por meio do projeto Bahia Produtiva, está recebendo do Governo do Estado recursos da ordem de R\$ 5,5 milhões, aplicados nos sistemas produtivos do licuri e da apicultura e meliponicultura, em ações de infraestrutura para armazenamento da produção, implantação de uma unidade de beneficiamento, equipamentos, câmara fria, kit colheita de licuri, identidade visual, painel solar, um caminhão com capacidade para 14 toneladas, uma moto e um veículo utilitário. São destinados recursos também em assistência técnica e extensão rural (Ater) e apoio à gestão do empreendimento e na certificação orgânica da produção, dentre outras.

Os investimentos estão promovendo uma verdadeira revolução nessa atividade que, tradicionalmente,

era artesanal, levando melhores condições de trabalho e possibilitando à cooperativa e às famílias filiadas alcançarem resultados até além do esperado.

Conhecimento que transforma

A Ater, executada por meio do Bahia Produtiva aos cooperados e cooperadas da Coopes, vem fazendo a diferença para Ivanete, que agora, com as orientações e mais estrutura, aprendeu a manejar o licuri da maneira correta. “Eu catava, botava no chão e jogava na terra. Ficava lá, as galinhas e os bichinhos chutavam. Com a Ater, veio a formação, descobrimos a questão da contaminação do licuri, aprendemos a separar dos animais, e a cortar o cacho. Agora, tenho um secador e os equipamentos nos dão mais proteção. E foi só o começo. Acredito que vamos trabalhar menos e colher mais”.

As ações realizadas na Coopes geram impacto positivo na vida de famílias de 30 comunidades, dos municípios de Quixabeira, Capim Grosso, São José do Jacuípe, Correntina, Jacobina, Mairi, Morro do Chapéu, Nordestina, Piritiba, Serrolândia, Várzea da Roça e Várzea do Poço.

Na cooperativa, o ‘coquinho do Sertão’ ganha valor agregado, sendo processado e transformado em licuri salgado, sem sal e caramelizado, óleo, biscoitos, doces e artesanatos. A amêndoa do licuri também é um ingrediente valioso na fabricação de cosméticos, pela empresa L’Occitane au Brésil.

Presença feminina na gestão

O empoderamento feminino na agricultura familiar está presente também em cargos de liderança das cooperativas. Na Coopes, a presidência é ocupada por Francelma de Lima, 33 anos. O licuri sempre esteve presente em sua vida. No município de Queimadas, seu pai era vaqueiro e a mãe fazia cocadas de licuri e levava para a feira, para poder ajudar na renda e nas despesas de casa.

Francelma se casou e foi morar em Capim Grosso. Foi quando conheceu a cooperativa e se interessou por todo o trabalho desenvolvido com as “quebraadeiras de licuri”. Passou a ser uma das cooperadas e, depois de dois anos, assumiu a diretoria administrativa. E, desde 2020, está à frente da gestão.

“O licuri para mim representa fortaleza. Dele se aproveita tudo, desde a amêndoa até a palha. Essa fortaleza que eu falo eu vejo e sinto nos olhos dessas mulheres guerreiras, que se sentem acolhidas com todo esse processo com o licuri. O meu sentimento, como presidente, é de orgulho e gratidão, por saber que estou liderando famílias, que vêm com esse trabalho grandioso há muito tempo. Vou continuar trabalhando para fortalecer, cada vez mais, esse sistema produtivo”, afirma Francelma.

“O licuri para mim representa fortaleza. Dele se aproveita tudo, desde a amêndoa até a palha. Essa fortaleza que eu falo, eu vejo e sinto nos olhos dessas mulheres guerreiras, que se sentem acolhidas com todo esse processo com o licuri. O meu sentimento, como presidente, é de orgulho e gratidão, por saber que estou liderando famílias, que vêm com esse trabalho grandioso há muito tempo”

Francelma de Lima, presidente da Coopes



A presidente da Coopes salienta a importância dos investimentos do Bahia Produtiva, para o processo de crescimento da cooperativa. “O cooperativismo é muito importante, para poder dar continuidade à nossa agricultura familiar, e os investimentos do Governo do Estado com o Bahia Produtiva nos fortalece. Com os agentes comunitários rurais (ACR), que orientam nossos beneficiários, e com os maquinários, como quebradeira e despeladeira do licuri, embalador a vácuo e outros equipamentos, que nos ajudam a realizar um trabalho mais rápido”.

Qualificação para acessar mercados

Do campo à gestão de vendas, a agricultura familiar contemporânea estimula, além da participação das mulheres nas mais diversas funções, a formação de equipes multidisciplinares, com profissionais que atuam em diferentes áreas do conhecimento. Esse é o caso de Renata de Jesus, que, na Coopes, está à frente da área de comercialização da cooperativa, ocupando a função de assistente técnica de apoio à gestão (Ateg), função criada no âmbito do Bahia Produtiva, que tem como principal objetivo atuar na melhoria da gestão e nas estratégias voltadas ao acesso aos mercados, de cooperativas e associações apoiadas pelo projeto.

Bióloga, formada pela Universidade Católica de Salvador, Renata tem especialização em gestão ambiental e está concluindo o MBA em Gestão de Empreendimentos de Associações e Cooperativas. Ela tem relação afetiva e vivência com a agricultura, desde a infância, quando morava em Ruy Barbosa, onde os avós criavam gado e cultivavam hortaliças, no mesmo espaço que hoje é chamado de policultivo ou sistema agroflorestal.

Renata tornou-se Ateg da Coopes em 2019, por meio de processo seletivo. “Minha atuação é buscar abertura de mercado para o licuri; consolidar o sistema

produtivo; melhorar a gestão da cooperativa, que tem 16 anos; e estimular a melhoria no processo de gestão financeira, contábil e de comercialização. No processo de gestão, busco desenvolver, com contatos e consultorias, o aprimoramento do sistema contábil/financeiro da cooperativa, que atualmente é totalmente transparente e de fácil acesso para os cooperados ou agentes externos, caso tenham a necessidade de fazer visita ou auditoria”.

O trabalho de Ateg também envolve o desenvolvimento de novos produtos, o acesso ao mercado e inovação, além da busca por parcerias com





“Vejo nessa caminhada uma grande evolução com o nosso sistema produtivo do licuri e, a cada ano, o aumento da produção. É gratificante fazer parte dessa evolução, de um produto que conhecia desde a minha infância. E, com minha formação de bióloga, trabalho ainda com a sustentabilidade e a preservação do bioma Caatinga e do extrativismo do licor”

Renata de Jesus, Ateg da Coopes

universidades para o desenvolvimento de pesquisas. “Vejo nessa caminhada uma grande evolução com o nosso sistema produtivo do licuri e, a cada ano, o aumento da produção. É gratificante fazer parte dessa evolução, de um produto que conhecia desde a minha infância. E, com minha formação de bióloga, trabalho ainda com a sustentabilidade e a preservação do bioma Caatinga e do extrativismo do licuri”, observa Renata.

Investimentos:

R\$ 5,5 milhões

Aplicados em infraestrutura para armazenamento da produção, implantação de uma unidade de beneficiamento, equipamentos, câmara fria, kit colheita de licuri, identidade visual, implantação de painel solar, aquisição de um caminhão, uma motocicleta e um veículo utilitário, além de serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater) apoio à gestão do empreendimento e na certificação orgânica da produção.





***Fruticultura e
mandiocultura
transformam
a vida de mulheres
no Sertão Produtivo***



*Selma Porto, presidente da AMCAFS,
tem a meta de comercializar os
produtos em larga escala*

O Sertão Produtivo se tornou melhor e mais rentável com a articulação das mulheres filiadas à Associação das Mulheres Camponesas da Agricultura Familiar e Solidária (AMCAFS), para viabilizar a produção de polpas de frutas e de produtos derivados da mandioca, no município de Palmas de Monte Alto, Território de Identidade Sertão Produtivo.

Uma dessas mulheres é Selma Porto, 58 anos, presidente e uma das fundadoras da associação. Ela vem de uma família de agricultores e, desde muito cedo, identificou-se com a produção agrícola. Apaixonada pela agricultura familiar, Selma, que morou em São Paulo, durante quatro anos, retornou para a sua roça, em busca de garantir a alimentação e o conforto para ela e sua família. Ao retornar, percebeu que a cultura do feijão macassar (feijão-fradinho), apesar de ser o cultivo tradicional da região, não era o melhor caminho.

“Quando era época de produção, todo mundo produzia feijão. E, na hora de vender, o feijão não tinha valor, porque tinha muita oferta e pouca demanda. Foi, então, que eu conheci a economia solidária. Eu percebi que haviam outras formas de gerar renda, que não fosse apenas com a produção de feijão”, conta Selma.

Polpas de frutas

Uma das alternativas foi o beneficiamento de frutas, que até então não tinham valor e eram totalmente desperdiçadas na comunidade. Selma lembra as dificuldades no início da produção e comercialização dos produtos. “Conseguimos emprestado um freezer, por 15 dias, e iniciamos a produção, na cozinha de uma das integrantes do grupo. Cada uma juntava as suas frutas, levava o que tinha no quintal, beneficiava e cada uma pegava um pouquinho e ia vendendo”.

“Foi um período em que o pessoal estava começando a recuar dos refrigerantes, por conta de muitas questões de saúde, e iniciamos uma campanha pelo suco natural das frutas. As pessoas tinham em seus quintais o seu pé de acerola ou de manga, mas deixava perder tudo para comprar o refrigerante, o que, além de estragar a saúde, estava levando o dinheiro da comunidade embora”, explica Selma.

“Eu tenho um sentimento de gratidão por estar contribuindo enquanto articuladora dessas mulheres, porque a mulher descobriu que ela é capaz. O que falta é só oportunidade e com esses dois projetos, a gente tem dado oportunidade para essas mulheres e percebemos que elas estão se desenvolvendo”

Selma Porto

Investimentos

Para alavancar a produção das polpas de frutas, a AMCAFS passou a acessar os editais de incentivo à agricultura familiar, do Governo do Estado. Inicialmente, as mulheres acessaram recursos da ordem de R\$ 171 mil da Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), empresa pública vinculada à Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR), para o beneficiamento de frutas.

Após a chegada dos recursos, as mulheres passaram, persistentemente, a vender os seus produtos de porta em porta. “Nós tivemos dificuldade, porque era um produto novo, não tinha credibilidade. Eu gosto de contar a história de uma padaria, que ouvimos um não, porque eles usavam outra polpa que era de 100 gramas e a nossa era de 200 gra-

mas. Mas a gente voltou duas vezes até que uma das nossas colegas teve a iniciativa de deixar a polpa na padaria, para a dona experimentar sem pagar. Assim, ganhamos essa cliente, que até hoje é uma cliente fiel. É uma padaria que consome atualmente, em média, de 50 a 80 polpas por mês”, comemora Selma.

Diversificação da Produção

Enquanto a produção de polpas de frutas avançava, as mulheres da AMCAFS vislumbraram a mandiocultura, um sistema produtivo importante na região e outro nicho de mercado, para a geração de renda. Elas passaram a produzir derivados da mandioca, como bolos, biscoitos e sequilhos. Foi aí que entrou o Bahia Produtiva na vida da associação.

Com a implantação do projeto, serão beneficiadas diretamente, na produção, cerca de 10 mulheres e mais 13 famílias receberão o kit de irrigação, para garantir a continuidade da produção, mesmo no período com mais escassez de chuva. “O Bahia Produtiva é um projeto que eu amo de paixão, porque tem tudo o que a gente precisa. Eles resolvem até a parte da documentação que, para nós, é mais difícil. E hoje, graças a Deus, estamos na fase de construção da unidade de produção de bolos e biscoitos derivados da mandioca”, ressalta a presidente da associação.

“O Bahia Produtiva é um projeto que eu amo de paixão, porque tem tudo que a gente precisa. Eles resolvem até a parte da documentação que, para nós, é mais difícil. E hoje, graças a Deus, estamos na fase de construção da unidade de produção de bolos e biscoitos derivados da mandioca”

Selma Porto, presidente da AMCAFS

Pelo Bahia Produtiva, estão sendo investidos R\$ 813 mil na ampliação da agroindústria, na aquisição de kits para irrigação e no serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), prestada pela Cooperativa de Assessoria Técnica e Educacional para o Desenvolvimento da Agricultura Familiar (Cootraf-Ba), instituição contratada pelo projeto.

A coordenadora do grupo de produção da mandioca, Arlene Oliveira, 27 anos, reforça a parceria entre os grupos de polpas de frutas e de mandioca. “Nossa expectativa é aumentar a produção e crescer financeiramente. Aqui, nós andamos todas de mãos dadas e tenho uma admiração incrível por Selma. Ela, para mim, é um exemplo de mulher”.



Comercialização

Com o esforço das mulheres e o apoio do Governo do Estado, os resultados financeiros da comercialização estão surgindo. Segundo Selma, os biscoitos derivados da mandioca já estão nos mercados de Palmas de Monte Alto, Guanambi e Bom Jesus da Lapa. Já as polpas de fruta estão sendo comercializadas nos municípios de Palmas de Monte Alto, Guanambi e Sebastião Laranjeiras. As entregas são realizadas em supermercados, feiras, padarias, sorveterias e mercados institucionais.

Esse trabalho tem aumentado a renda das mulheres, que são maioria entre os 56 sócios e sócias da AMCAFS. Elas chegam a garantir R\$ 1.500 por mês, com a produção. “Tinha mulheres que nunca haviam comprado um celular e agora conseguiram. Elas começaram a se cuidar mais e a comprar utensílios para as suas casas”, comenta Selma.

Juely Oliveira, 24 anos, que é agricultora e uma das associadas, comemora os resultados do trabalho realizado junto com outras mulheres da associação. “A renda melhorou muito e nos deu

As mulheres associadas a AMCAFS chegam a garantir R\$ 1.500 por mês, com a produção





conforto também, porque eu trabalhava na roça, pegando serviço no sol quente. Aqui também trabalhamos com companheirismo, uma é o braço da outra e nos tornamos uma família”.

Além de aumentar a renda dessas mulheres, os produtos sem aditivos químicos e conservantes agradam a clientela. “A gente sente mesmo o sabor das frutas. Eu compro, normalmente, 20 polpas por mês, para mim, minha esposa e meu filho”, elogia o cliente João Gilberto Araújo.

Já a assistente administrativa Ercília Aparecida dos Souza utiliza as polpas inclusive para fazer doces.



“É uma polpa de fruta muito boa, 100% natural e ótima para a gente fazer sucos, doces e variedades na cozinha”.

Os biscoitos derivados da mandioca seguem o mesmo caminho de excelência das polpas. O proprietário de supermercado em Palmas de Monte Alto, André Luiz, que comercializa os produtos da AMCAFS, fala como é a receptividade do público. “Quando não tem, sempre perguntam pelo biscoitinho. O pessoal procura e eu gosto de vender, porque são produtos que a gente conhece e ajuda a fortalecer o mercado regional, porque o dinheiro fica aqui e gera mais empregos”.



“O pessoal procura e eu gosto de vender, porque são produtos que a gente conhece e ajuda a fortalecer o mercado regional, porque o dinheiro fica aqui e gera mais empregos”

André Luiz, dono de supermercado, em Palmas de Monte Alto

O agente comunitário rural (ACR), Sandro da Silva, que atua no acompanhamento técnico das famílias apoiadas pelo Projeto Bahia Produtiva, comenta sobre o sabor dos biscoitos. “A aceitação nos supermercados tem sido boa, até porque, o produto é incrível. Já provei outras marcas, mas o nosso é o melhor”.

E como o céu é o limite, a presidente Selma Porto carrega um desejo para o futuro, de expandir a produção e a comercialização. “O meu maior sonho é poder comercializar os nossos produtos em larga escala porque, se a gente conseguir vender bastante, vamos absorver mais mão de obra dentro da unidade, beneficiando mais mulheres produtoras de frutas. Além de beneficiar mais pessoas com alimentação saudável”.

Empoderamento feminino

Selma, emocionada, destaca, ainda, que os avanços conquistados tiveram real impacto no empoderamento das mulheres do grupo. “Eu tenho um sentimento de gratidão por estar contribuindo, enquanto articuladora dessas mulheres. Os homens da zona rural acham que a mulher tem de estar na


cozinha, no tanque, lavando roupa, porque sempre foi assim. Mas hoje, isso vem mudando, porque a mulher descobriu que ela é capaz. O que falta é só oportunidade, e esses projetos do Governo do Estado oferecem essa oportunidade para as mulheres. Com isso, elas estão se desenvolvendo, com autonomia, empoderadas, vão para a rua e compram o querem”.

Robélia Teixeira, 47 anos, é um desses exemplos. Ela consegue se sustentar com as vendas do que produz, no beneficiamento das polpas de frutas. “Eu estava desempregada e aí comecei a participar. A minha renda melhorou e agora tenho dinheiro para pagar a luz e as despesas de casa”.

Investimentos:

R\$ 813 mil

Aplicados na ampliação da agroindústria e na aquisição de kits para irrigação e no serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater).



***Criatividade e
empoderamento
feminino marcam
trajetória do
Quilombo Lagoa
dos Anjos***





*Luciene Alves, Tia Yô, tem como
inspiração a sua ancestralidade*

Com seu jeito alegre e a autoestima lá em cima, ela se destaca por onde passa, especialmente pela sua criatividade e luta. Essa é Luciene Alves, 48 anos, mais conhecida como Tia Yô, atual presidente da Associação dos Trabalhadores Rurais da Agricultura Familiar e Artesanato Quilombo Lagoa dos Anjos, no município de Candiba, Território de Identidade Sertão Produtivo.

Tia Yô tem como inspiração os seus ancestrais, como a sua avó e a sua mãe, que nunca desistiram de dar dignidade e esperança a ela e aos seus oito irmãos. Por falar em filhos, Luciene tem duas filhas, Nadiene e Carlúcia. Ela conta que desde pequena transmite as noções de empoderamento para as meninas, para elas serem o que elas quiserem na vida. “Na minha infância e adolescência, a coisa que eu mais queria no mundo era estudar. Queria ser professora, mas meus pais não deixaram, porque eu era mulher. Então, eu pus na minha cabeça que as meninas iam fazer o que elas quisessem. E, desde pequenas, as minhas meninas empreendem: fazem crochê, pintura, bolo para vender”.

Para dar o sustento às filhas, Tia Yô vive da agricultura familiar, com muito orgulho. “Eu nunca tive vergonha de ser agricultora, porque eu sei que todo ser humano depende de nós, que vivemos da terra, que colhemos os frutos da Mãe Terra”.

Luciene colhe os frutos do trabalho de uma vida inteira. Atualmente, suas duas filhas estão na universidade e a associação em que é presidente está recebendo investimentos de mais de R\$ 76 mil do Governo do Estado, por meio do Projeto Bahia Produtiva. Os recursos estão sendo aplicados no apoio à horticultura no Quilombo Lagoa dos Anjos, e inclui a entrega de kits de irrigação para as 20 famílias beneficiadas, além da prestação do serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), prestado pela Cooperativa de Assessoria Técnica e Educacional para o Desenvolvimento da Agricultura Familiar (Cootraf), contratada pelo Bahia Produtiva.

“Esses recursos vão nos ajudar muito, porque, quando não tem chuva, vamos conseguir irrigar o feijão e, mesmo se não for para vender, vamos comer. E isso que é bonito, a família produzir. Porque não existe terra ruim. Se tiver água e mangueira para irrigar, vamos produzir, sim”, comemora Tia Yô.

A agricultora Joana Santos, 56 anos, que planta feijão, milho, mandioca e outros alimentos, também está otimista com a chegada dos investimentos. “Aqui, a gente planta de tudo um pouquinho. Se tem chuva, a gente produz. Mas quando não tem, fica muito ruim. Então, a irrigação vai ajudar bastante, porque, mesmo quando a chuva for embora, a gente vai poder plantar irrigando”.

Quem anuncia vende

Além da força de vontade e dedicação na agricultura, Tia Yô também tem talento para as vendas. Ela comenta que, para garantir o complemento da renda, faz vídeos, compartilha pelo WhatsApp e cria anúncios improvisados, para vender os seus produtos nas feiras locais. “Todo dia tem uma criatividade que Deus me dá, porque amo trabalhar com pessoas. Então, quando eu chego à feirinha e o povo está desanimado, eu vou para o meu telefone e faço vídeos do meu jeito, para colocar em todos os grupos de WhatsApp que eu conheço. É assim que a gente vai vendendo os nossos produtos”.

As clientes reconhecem a versatilidade da agricultora na hora de vender os produtos. “Tia Yô tem esse diferencial de ser uma pessoa dinâmica, alegre e com facilidade de se comunicar e fazer as propagandas dela de forma superinteressantes”, comenta a presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Candiba, Joana Bandeira, que compra vários produtos, como tempero pronto, chuchu e feijão, na Feira da Agricultura Familiar, que acontece na sede do município, todas as sextas-feiras.

Essa empolgação de Tia Yô anima as outras mulheres da associação. “Ela é uma pessoa maravilhosa, com essa alegria, esse sorriso e essa autoestima. Eu não sei onde é que acha tanta alegria. E aí está o resultado, as duas filhas fazendo faculdade e isso é muito importante para a comunidade”, elogia Ana Rosa Ramos, 54 anos, presidente da Associação do Grupo de Economia Solidária de Candiba (Agescan), que assessora com cursos, reuniões e palestras também os trabalhos na Lagoa dos Anjos.

A artesã Madalena Gonçalves, 63 anos, lembra o incentivo de Tia Yô ao grupo de artesanato do quilombo. “Houve uma reunião com os representantes do Centro Público de Economia Solidária da Bahia (Cesol-BA), que queria saber como a gente vivia quando o tempo não ajudava a roça. Aí foi quando Yô falou para eles que nós tínhamos artesanato. Foi assim que surgiu o grupo. Cada um faz uma coisa diferente, uma faz bordado, outra faz tapete e outra faz pintura em tecido”. O grupo comercializa o artesanato em feiras locais, em outros municípios e por encomendas.

Luta contra o preconceito

As mulheres da família Alves enfrentaram e ultrapassaram as barreiras impostas pelo histórico e destrutivo preconceito. Tia Yô, inclusive, lutou contra o preconceito dentro da própria casa, quando decidiu utilizar um turbante, símbolo da identidade do povo preto. “Começou com meu próprio marido, quando eu decidi usar o turbante. Mas eu coloquei mesmo assim, um turbante grande. Se eu não usasse o meu turbante, até hoje não estaria me aceitando como mulher negra que sou. Eu amo os meus turbantes”.

Nadiene Alves, 22 anos, que faz faculdade de História, em Caetitê, conta o que a mãe representa para ela. “Mainha significa muito em nossas vidas, porque, nos momentos mais difíceis, ela sempre nos apoiou e deu toda a força, principalmente quando nós sofriamos algum preconceito. Ela dizia que a gente era bonita, que tínhamos que seguir em frente, independente das nossas condições”.

Mãe e filhas (Carlúcia e Nadiene) enfrentaram e ultrapassaram as barreiras impostas pelo histórico e destrutivo preconceito



“Mainha significa muito em nossas vidas, porque nos momentos mais difíceis, ela sempre nos apoiou e deu toda a força, principalmente quando nós sofriamos algum preconceito. Ela dizia que a gente era bonita, que tínhamos que seguir em frente, independente das nossas condições”

Nadiene Alves, estudante de História, em Caetité

O engajamento de Carlúcia Alves, 21 anos, com o tema da superação de preconceitos é tanto que ela fundou um grupo de dança, para empoderar jovens e valorizar as matrizes africanas da comunidade. “Eu tinha 16 anos quando eu criei o grupo de dança. Mudou a vida de muitas crianças, porque a gente preza no grupo pela cultura negra, a afrodescendente, que fez com que elas passassem a se orgulhar de serem pretas, e a gostar de serem pretas”.

Carlúcia cursa Medicina na Universidade Federal de Pelotas (RS) e tem como meta se tornar neurocirurgiã. “Acho que meus pais são muito guerreiros por terem conseguido criar duas filhas com agricultura. Minha meta é me formar em Medicina e minha mãe poder falar que a filha dela é médica e minha bisavó poder me abraçar como médica, e mudar o rumo da minha família e poder ajudar e inspirar bem mais pessoas”.

Tia Yô lutou contra o preconceito dentro da própria casa, quando decidiu utilizar um turbante, símbolo da identidade do povo preto. “Começou com meu próprio marido, quando eu decidi usar o turbante. Mas eu coloquei mesmo assim, um turbante grande. Se eu não usasse o meu turbante, até hoje não estaria me aceitando como mulher negra que sou. Eu amo os meus turbantes”.



“Minha meta é me formar em Medicina e minha mãe poder falar que a filha dela é médica e minha bisavó poder me abraçar como médica, e mudar o rumo da minha família e poder ajudar e inspirar bem mais pessoas”

Carlúcia Alves, estudante de Medicina na Universidade Federal de Pelotas (RS)

Investimentos:


R\$ 76 mil

Aplicados no apoio à horticultura, com aquisição de kits de irrigação e serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater).



COOP ENCOI

COOPERATIVA DE BENEFICÍO E COMERCIALIZAÇÃO LTDA



**Mulheres de
Santaluz mostram
a sua força na
ovinocaprinocultura
e fruticultura**

As mulheres da Cooperativa de Beneficiamento e Comercialização (Coobencol), de Santaluz, município localizado no Território de Identidade Sisal, estão construindo uma história de superação e sucesso. Entre essas mulheres está Valmira Lopes, 38 anos, presidente da cooperativa, que desde os 16 anos é atuante nos movimentos sociais de mulheres, na região. Ela é mãe de dois filhos, uma delas está no curso técnico em agropecuária.

Desde cedo, Valmira sempre foi em busca dos seus sonhos e, se manteve no firme propósito de apoiar outras mulheres, em um claro exemplo de sororidade. Desde 1994, ela faz parte de movimentos de mulheres, mas, com o tempo, percebeu que, além da mobilização e articulação das mulheres, era necessário pensar e executar atividades que gerassem renda.

“Para gerar renda, a gente precisava também estar organizada, produzindo algo. Em 2004, criamos o primeiro grupo na comunidade que foi para trabalhar o artesanato. De lá até hoje, foram criados 24 empreendimentos rurais formados por mulheres, que têm um pouco da nossa história”, declara Valmira.



A iniciativa de Valmira e das mulheres de Santaluz, engajadas nos grupos produtivos, cresceu tanto que, em 2010, foi registrada a Associação do Movimento de Mulheres Trabalhadoras Rurais da Agricultura Familiar de Santaluz (Ammtrafas). Mas não parou por aí, ela continuou na articulação dessas mulheres para o fortalecimento da produção de hortaliças, artesanato, polpas de frutas e, também, no empoderamento dessas mulheres nas pautas políticas e em outras questões sociais.

A aposta no cooperativismo

Com a criação da associação, surgiu a necessidade de comercialização. Foi aí que Valmira e seu grupo tiveram a ideia de criar uma cooperativa. Na época, a Coobencol já existia, mas era liderada por homens e tinha poucas mulheres associadas. “Foi quando os diretores da cooperativa nos chamaram e disseram: ‘Não criem uma cooperativa, venham somar na Coobencol’. Decidimos fazer parte da cooperativa, mas só depois do acordo em que metade da diretoria fosse formada por mulheres e eu fui indicada como a presidente”.

Segundo Valmira, a partir daí, com o reforço das mulheres, a Coobencol passou a se inscrever e acessar editais e projetos que transformaram a cooperativa. “Com a força das mulheres, só no primeiro dia que eu fui eleita presidente, a gente conseguiu filiar 60 mulheres. Ficou na história da cooperativa”.

**De 2004 até hoje,
foram criados 24
empreendimentos rurais
formados por mulheres**



"Com a força das mulheres, só no primeiro dia que eu fui eleita [presidente], a gente conseguiu filiar 60 mulheres. Ficou na história da cooperativa", ressalta Valmira

Ovinocaprinocultura

Depois da chegada de Valmira e seu grupo, a Coobencol acessou o Projeto Bahia Produtiva. “Eu me lembro como se fosse hoje. Pedimos ajuda para acessar o edital, porque nós não tínhamos computador. A gente conseguiu enviar a proposta de interesse na última hora e fomos selecionados”.

Por meio do Bahia Produtiva, a Coobencol recebeu recursos da ordem de R\$ 1 milhão, aplicados no serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), prestado pelo Movimento de Organização Comunitária (MOC), na aquisição de máquinas e equipamentos para a construção de abrigos e para o manejo dos animais, além da aquisição de matrizes e reprodutores de ovinos, para o melhoramento genético do rebanho. Com a ação, foram beneficiadas 40 famílias, que receberam também mudas de palma forrageira, apropriadas para a alimentação dos ovinos.

Para Valmira Lopes, o Bahia Produtiva veio para modificar a vida do agricultor, com ações que garantem melhores condições para as famílias exercerem suas atividades agrícola e pecuária, a exemplo do plantio da palma e da construção dos apriscos para os animais, que em muitas propriedades não existiam ou não eram apropriados. “No período da estiagem tínhamos muitas dificuldades para alimentar os animais, mas o projeto e o plantio da palma fortaleceram muito as propriedades dos agricultores, porque no período da estiagem a gente tem uma grande quantidade de palma para alimentar esses animais”.

Quem também comemora a chegada do Bahia Produtiva é a agricultora Maria Rosália de Lima, 66 anos, especialmente com a entrega das 25 mil mudas de palma. “Os bichos gostam muito da palma doce. É uma palma molinha, não tem aqueles talos que a outra palma tem. Os animais ficam mais gordinhos e, nas cabras que são leiteiras o leite rende mais. É muito bom!”.

“O Bahia Produtiva é uma lição de vida, principalmente para nós mulheres. Hoje, a gente está na gestão da cooperativa, por terem mais mulheres na cooperativa, mais mulheres beneficiárias do projeto. Eu acho que o projeto vem para fortalecer a nossa participação enquanto mulheres”

Valmira Lopes

Assistência técnica

Outro grande diferencial do projeto que gera muitos resultados positivos é o acompanhamento da assistência técnica. “Sem a orientação, a gente acabava perdendo, de fato, algumas criações. O projeto tem proporcionado muitos conhecimentos”, salienta Valmira. A opinião é compartilhada pelo agricultor Rosimário Araújo, 44 anos. “Eu aprendi muito e ficou mais produtivo o meu trabalho. Estamos tendo um maior controle também das verminoses, da hora de vermifugar”.

Leonardo Cunha, que atua como agente comunitário rural (ACR), na prestação do serviço de Ater, junto às famílias beneficiadas da cooperativa, via Bahia Produtiva, fala das transformações que estão acontecendo na comunidade. “A vida deles melhorou bastante. Diminuiu a mão de obra dos agricultores, porque antes eles gastavam uma hora para cortar uma palma, hoje [com as máquinas], eles gastam dez minutos. Os agricultores e agricultoras também foram orientados sobre [o uso de] medicamentos que podem ser extraídos dentro da própria Caatinga, o que representou um custo bem menor do que o medicamento comercial”.

Com o melhoramento genético e o aumento do rebanho, a expectativa da Coobencol é realizar a comercialização dos carneiros junto à Cooperativa

Agroindustrial de Pintadas (Cooap), que já está estruturada para fazer o abate e o beneficiamento das carnes dos carneiros.

Fruticultura

O trabalho de Valmira e das mulheres de Santaluz resultou também no acesso ao edital de fruticultura do Bahia Produtiva. Estão sendo investidos R\$ 664,3 mil na construção de cisterna de produção e de galpão, instalação de energia solar fotovoltaica e aquisição de equipamentos para o sistema de irrigação.

Para a agricultora Neiriam Dias, 45 anos, a chegada dos investimentos e a sua participação no grupo de mulheres melhoraram bastante a sua renda e favoreceram ainda a mudança dos hábitos de consumo, pois ela passou a consumir os produtos saudáveis

“Meu desejo é que a cooperativa consiga se fortalecer na comercialização, porque, quando tem a comercialização, a geração de renda gira entre o município, a comunidade, o agricultor e a família”

Valmira Lopes

produzidos a partir das frutas. “Antes, eu ficava só em casa e não produzia. Agora, minha renda aumentou. Hoje em dia, a gente faz a polpa e vende e não usamos mais refrigerante aqui”. Atualmente, a renda das mulheres está em torno de R\$ 600, a depender da produção e do período.



A renda das mulheres fica em torno de R\$ 600, a depender da produção e do período



"Antes, eu ficava só em casa e não produzia. Agora, minha renda aumentou. Hoje em dia, a gente faz a polpa e vende e não usamos mais refrigerante aqui"

Neiriam Dias, agricultora



"São hortaliças ótimas, porque são orgânicas e duram bastante".

Laurinda Santos, cliente semanal



Comercialização

Valmira, à frente da Coobencol e unida ao grupo de mulheres de Santaluz, foi mais longe, com a abertura, no centro da cidade, de um ponto de vendas tanto dos produtos da Coobencol quanto de cooperativas parceiras, tudo da agricultura familiar.

A agricultora Maria José de Almeida, 51 anos, que é mãe e pai de cinco filhos, destaca como é importante esse ponto de vendas para melhorar ainda mais a sua renda e de outras famílias cooperadas. “Através da Coobencol, a nossa renda dobrou, com certeza. Eu sou coordenadora de um grupo de produção de polpas de frutas de acerola, umbu, maracujá, e antes a gente perdia as frutas, mas hoje a gente não perde mais”.


Cliente assídua, Laurinda Santos comenta que só compra hortaliças no ponto de vendas da cooperativa. “De oito em oito dias, eu compro aqui para mim, minha irmã e minha mãe. Essas são hortaliças ótimas, porque são orgânicas e duram bastante”.

Investimentos:

R\$ 1,7 milhão

Aplicados nos sistemas produtivos da ovinocaprinocultura e fruticultura, no serviço de assistência técnica e extensão rural (Ater), na aquisição de máquinas e equipamentos para a construção de abrigos e para o manejo dos animais, além da aquisição de matrizes e reprodutores de ovinos, para o melhoramento genético do rebanho; construção de cisterna de produção e de galpão, instalação de energia solar fotovoltaica e aquisição de equipamentos para o sistema de irrigação.



A close-up photograph of a woman's hands in a yellow shirt peeling a corn cob. The background is a lush green cornfield. The image is overlaid with a teal and yellow abstract graphic in the bottom right corner.

**Mulheres se
destacam na
base produtiva
e na gestão da
Copirecê**



O milho é um produto que se destaca na propriedade de Rúbia. Em 2021, gerou um ganho de cerca de R\$ 7,6 mil, com a produção de cinco toneladas

No Território de Identidade Irecê, município de Ibititá, mais precisamente na localidade da Fazenda Pau Darco, antes mesmo de o galo cantar, ela já está em pé e pronta para mais um dia de labuta em sua roça, faça chuva ou faça sol. Essa é Rúbia dos Santos Rosa, 32 anos, um exemplo de mulher e de agricultora, que está à frente de sua propriedade rural, gerando renda a partir do trabalho de suas próprias mãos.

Sua história com a agricultura familiar vem desde a infância. Ela cresceu trabalhando com seus pais, agricultores familiares, e herdou deles o amor pelo seu pedaço de terra. “Gosto muito de plantar e colher meu produto, meu próprio alimento”.

Sua propriedade “ostenta” uma produção orgânica diversificada e certificada. Em um breve passeio por lá, é possível ver hortaliças, milho, feijão, mamona, tomate-cereja, batata-doce, aipim, beterraba, cenoura, inhame. Tudo plantado e cuidado com muito capricho em 6,6 hectares de área produtiva. “Somos muito gratos de viver assim e ter o alimento tirado da terra, para poder consumir e também vender. Isso para mim é vida”, enfatiza Rúbia.

Os produtos são vendidos em comunidades e quintandas vizinhas e para municípios baianos, como Salvador e Ilhéus, e até de outros estados, como São Paulo. A produção chega a 1.000 quilos de cenoura e 2.000 quilos de cebola, por mês. Essa produção resulta em uma renda de até dois salários-mínimos.

O milho é um produto que se destaca na propriedade de Rúbia. Em 2021, gerou um ganho de cerca de R\$ 7,6 mil, com a produção de cinco toneladas, que foi toda absorvida pela Cooperativa Agropecuária Mista Regional de Irecê (Copirecê). “É um incentivo muito grande ter uma cooperativa que fique com o nosso produto, porque é a certeza de venda para um mercado certo, de tudo que será produzido, e, com isso, evitamos os atravessadores”.

A Copirecê é apoiada pelo Governo do Estado, por meio do Projeto Bahia Produtiva, com investimento de R\$ 2,9 milhões aplicados na aquisição de máquinas, equipamentos para irrigação do solo e kits para testes de transgenia. Estão incluídos também comunicação visual, embalagens e construção de galpão industrial, visando garantir o acesso dos produtos a mercados mais competitivos. Os agricultores e as agricultoras filiados à cooperativa são beneficiados ainda com a entrega de insumos, grãos não transgênicos e assistência técnica e extensão rural (Ater).

Rúbia é uma das agricultoras que recebeu, por meio do Bahia Produtiva, equipamentos como kit de irrigação, sementes, kits para testes e análise do solo, além do serviço de Ater. “Essa parceria com a assistência técnica é muito importante para o agricultor evoluir, produzir mais e expandir o mercado. Com essa evolução conseguimos muitas conquistas. A agricultura familiar proporciona isso. Conquistas! Foi com o meu trabalho que construí minha casa, que tenho o meu próprio transporte e pretendo cada dia melhorar mais e conquistar muito mais coisas, tudo na minha terra, junto com a minha família”.

“A agricultura familiar proporciona conquistas! Foi com meu trabalho que construí minha casa, que tenho meu próprio transporte e pretendo cada dia melhorar mais e conquistar muito mais coisas, tudo com a minha terra, junto com a minha família”

Rúbia dos Santos Rosa

Diferencial que impulsiona a comercialização

A cooperativa conta, atualmente, com 605 cooperados e cooperadas e fabrica produtos como Flocão Puro Milho, Mingau de Milho Verde, Mingau Multicereais, Mugunzá e Creme de Milho, todos reconhecidos por serem os únicos não transgênicos do estado. As vendas são realizadas para lojas de produtos naturais em Salvador, como Mundo Verde, Viva o Grão, Nutrição Completa e Boi Vivo, dentre outras.

Os produtos possuem Certificação de Conformidade de Produtos Não OGM (Organismos Geneticamente Modificados), pelo Instituto Biodinâmico (IBD), que atesta aos consumidores que o produto é seguro, sem componentes geneticamente modificados.

A nutricionista Queila Duque confirma os benefícios do milho não transgênico e a qualidade dos produtos da Copirecê: “Sendo ele não transgênico, significa dizer que ele não foi modificado na sua essência. Com isso, é muito pouco provável que ele cause problemas intestinais, como a síndrome inflamatória do intestino ou alergias de um modo geral. O alimento não transgênico é um alimento mais limpo, mais seguro e que favorece a nossa saúde”.

Conhecimento e sucessão rural

O trabalho em sua propriedade, aliado à busca pelo conhecimento, fez Rúbia ingressar no curso técnico em agroecologia e, logo depois, ela se formou em Pedagogia. “Tenho costume de dizer que nem todo homem faz o trabalho que eu faço. Ser mulher é ter muita força e coragem para viver o dia a dia. Estudei em Canarana por 10 anos, saindo daqui da roça a pé, sem transporte, até concluir meu Ensino Médio. Depois consegui fazer um curso técnico em agroecologia, em Irecê, por gostar muito da roça e trabalhar e valorizar a natureza, produzindo alimen-

tos saudáveis, sem produtos químicos, sem veneno. Trabalhei na escola aqui da comunidade e resolvi fazer Pedagogia. Durante toda a minha vida fiz de tudo, mas nunca deixei a minha roça. Mexer na terra e ver as plantas para mim é vida”.

Para Rúbia, o papel da juventude no campo é o de dar continuidade às atividades familiares. “Hoje, ensino às minhas sobrinhas, desde cedo, que o melhor é plantar e poder colher e comer nossos próprios produtos orgânicos e cuidar da nossa saúde. O que posso dizer aos jovens que vivem na roça é que estudem e obtenham conhecimento para aplicar na sua própria terra. É mais promissor do que tentar arrumar um emprego na cidade grande, ficar longe da família e abandonar uma terra, que pode produzir e dali tirar seu sustento e também realizar seus sonhos de consumo”.

“Hoje ensino às minhas sobrinhas, desde cedo, que o melhor é plantar e poder colher e comer nossos próprios produtos orgânicos e cuidar da nossa saúde. O que posso dizer aos jovens que vivem na roça é que estudem e obtenham conhecimento para aplicar na sua própria terra. É mais promissor do que tentar arrumar um emprego na cidade grande, ficar longe da família e abandonar uma terra que pode produzir e dali tirar seu sustento e também realizar seus sonhos de consumo”

Rúbia dos Santos Rosa, 32 anos, agricultora, técnica em agroecologia e pedagoga



Do campo para o mercado

Na Copirecê, as mulheres estão presentes em todas as etapas do sistema produtivo do milho, desde o plantio até a comercialização. Vamary Santos, 32 anos, é assistente técnica de apoio à gestão (Ateg), da cooperativa. Neta e filha de agricultores, ela nasceu na zona rural do município de Presidente Tancredo Neves e nunca perdeu o contato com a agricultura familiar.

Saiu da roça com 11 anos, para estudar na cidade. “Tenho muita memória viva da minha infância na roça, com a agricultura familiar. Minha família cultivava, principalmente, cacau, mandioca e banana. Meu avô, de 92 anos, é a minha inspiração nesse segmento. Ele sempre me ensinou a multiplicar a produção e a ganhar dinheiro com ela”.

Concluiu a graduação em Administração, pela Faculdade Zacarias de Góes (Fazag), em Valença, e, logo depois, em 2014, foi trabalhar na Cooperativa de Produtores Rurais de Presidente Tancredo Neves (Coopatan), quando voltou a conviver com a agricultura familiar. “Eu sempre gostei de trabalhar com a terra. Ajudava meus pais e queria voltar a

“Eu sempre gostei de trabalhar com a terra. Ajudava meus pais e queria voltar a trabalhar com isso, de algum modo. No trabalho de Ateg, eu me encontrei trabalhando com a agricultura, que é do que gosto, e participando, de perto, da transformação social que ela proporciona”

Vamary Santos, 32 anos, administradora e assistente técnica em gestão (Ateg), da Copirecê

trabalhar com isso, de algum modo. No trabalho de Ateg, eu me encontrei trabalhando com a agricultura, que é do que gosto, e participando, de perto, da transformação social que ela proporciona”, recorda Vamary.

Depois de contribuir para o crescimento da Coopatan, resolveu que era hora de compartilhar a experiência com outra organização produtiva e, após passar por um processo de seleção, passou





“Você não precisa sair do seu lugar para crescer na vida. O cooperativismo aliado à agricultura familiar promove a transformação social do campo. É gratificante ver agricultores conquistando suas coisas como Rúbia. A história dela é uma inspiração para eu fazer a minha parte aqui também na comercialização”

Vamary Santos

a fazer parte da Copirecê, onde apoia e dá embasamento técnico, para a tomada de decisões da diretoria. Ela também trabalha na área comercial, realizando prospecção de clientes, desenvolvimento de artes, embalagens e de novos produtos. Uma das contribuições de Vamary, na Copirecê foi a Certificação de Conformidade de Produtos Não OGM.

Uma das contribuições de Vamary, na Copirecê foi a Certificação de Conformidade de Produtos Não OGM (Organismos Geneticamente Modificados), pelo Instituto Biodinâmico (IBD).

“A agricultura familiar é dignidade! O agricultor e a agricultora não precisam sair do seu lugar para crescer na vida. O cooperativismo aliado à agricultura familiar promove a transformação social do campo. É gratificante ver agricultores conquistando suas coisas, como Rúbia. A história dela é uma inspiração para eu fazer a minha parte, aqui também, na comercialização”, pontua Vamary.

A contratação dos profissionais de Assistência Técnica de Apoio à Gestão (Ateg) é uma inovação do Projeto Bahia Produtiva. O objetivo é apoiar a ampliação do acesso a mercados pelas organizações produtivas da agricultura familiar e economia solidária e contribuir para a incorporação da cultura empreendedora para favorecer o incremento de vendas em canais de distribuição no mercado privado.

Investimentos:

R\$ 2,9 milhões

Aplicados na aquisição de máquinas, equipamentos para irrigação do solo, em kits para testes de transgenia, comunicação visual, embalagens e construção de galpão industrial, insumos, grãos não transgênicos e assistência técnica e extensão rural (Ater).

SERVIÇOS TERRITORIAIS DE APOIO À AGRICULTURA FAMILIAR (SETAFS)

SETAF LITORAL NORTE (ALAGOINHAS)

Rua Padre Godinho, 156 - Santa Terezinha
CEP: 48011-320 Tels (75) 3541-7521 / 3423-4219

SETAF VALE DO JIQUIRIÇÁ (AMARGOSA)

Rua Deraldo Bulhões de Souza, 404 - Centro
CEP: 45300-000 Tel (75) 3634-2382

SETAF BACIA DO RIO CORRENTE (BARREIRAS)

Av. Aylon Macedo, 670 - Ed. Porto Brasil - 3º Andar - Boa Vista
CEP: 47806-180 Tel (77) 3611-4658

SETAF VELHO CHICO (BOM JESUS DA LAPA)

Rua Hermes de Lima, 245 - São Gotardo
CEP: 47600-000 Tel (77) 3481-5111

SETAF SERTÃO PRODUTIVO (CAETITÉ)

Praça Rodrigues Lima, 230 - Centro
CEP: 46400-000 Tel (77) 3454-2022

SETAF METROPOLITANO DE SALVADOR (SALVADOR)

Av. Luiz Viana Filho, Conjunto Seplan - CAB
CEP: 41745-001 Tel (71) 3115-3940

SETAF RECÔNCAVO (CRUZ DAS ALMAS)

Praça Gerald Mayer Suedick, 01 - Centro
CEP: 44380-000 Tel (75) 3621-1711

SETAF COSTA DO DESCOBRIMENTO (EUNÁPOLIS)

Rua da Independência, 187 - Edgar Trancoso
CEP: 45820-573 Tel (73) 3281-6735

SETAF PORTAL DO SERTÃO (FEIRA DE SANTANA)

Rua Senador Quintino, 523 - Olhos D'Água
CEP: 44003-615 Tels (75) 3622-0825 / 3622-5311

SETAF IRECÊ (IRECÊ)

Av. Raimundo Bonfim, 512 - Loteamento Coopirecê
CEP: 44900-000 Tels (74) 3641-3931 / 3641-2245

SETAF PIEMONTE DO PARAGUAÇU (ITABERABA)

Av. Rio Branco, 569 - Centro
CEP: 46880-000 Tel (75) 3251-3039

SETAF LITORAL SUL (ITABUNA)

Av. Soares Pinheiro, 705 - Centro
CEP: 45601-097 Tels (73) 3616-1571 / 3212-2688

SETAF MÉDIO SUDOESTE DA BAHIA (ITAPETINGA)

Av. Presidente Kennedy, s/n - Centro
CEP: 45700-000 Tel (77) 3262-2637

SETAF PIEMONTE DA DIAMANTINA (JACOBINA)

Av. Orlando Oliveira Pires, 800 - Centro
CEP: 44700-000 Tels (74) 3621-3059 / 3621-3920

SETAF MÉDIO RIO DE CONTAS (JEQUIÉ)

Av. José Moreira Sobrinho, 325 - Jequezinho
CEP: 45200-000 Tel (73) 3525-7752

SETAF SERTÃO DO SÃO FRANCISCO (JUAZEIRO)

Rua Engenheiro Geraldo Viana, 07 - Country Club
CEP: 48903-020 Tels (74) 3611-3933 / 3612-0664

SETAF BACIA DO PARAMIRIM (MACAÚBAS)

Rua Dr. Manuel Vitorino, 9943, 1º e 2º Andar - Centro
CEP: 46500-000 Tels (77) 3473-1421 / 3473-1422

SETAF ITAPARICA (PAULO AFONSO)

Rua Juscelino Kubitschek, 185A - Perpétuo Socorro
CEP: 48603-240 Tel (75) 3281-2962

SETAF BACIA DO JACUIPE (RIACHÃO DO JACUIPE)

Rua Alexandre Figueiredo, 98
CEP: 44640-000 Tel (75) 3264-2468

SETAF SEMIÁRIDO NORDESTE II (RIBEIRA DO POMBAL)

Rua Dr. Oliveira Brito, 344 - Centro
CEP: 48400-000 Tel (75) 3276-3772

SETAF BACIA DO RIO CORRENTE (SANTA MARIA DA VITÓRIA)

Rodovia Santa Maria da Vitória - KM 0
CEP: 47640-000 Tel (77) 3483-1466

SETAF METROPOLITANO DE SALVADOR (SALVADOR)

Av. Luiz Viana Filho, Conjunto Seplan, - CAB
CEP: 41745-001 Tel (71) 3115-3940

SETAF CHAPADA DIAMANTINA (SEABRA)

Av. Manoel Fabrício, s/n - Centro
CEP: 46900-000 Tel (75) 3331-1069

SETAF PIEMONTE NORTE DO ITAPICURÚ (SENHOR DO BONFIM)

Av. Agricultura s/n - Cleriolândia
CEP: 48970-000 Tel (74) 3541-7521

SETAF SISAL (SERRINHA)

Rua Joaquim Hortelio, 117 - Centro
CEP: 48700-000 Tel (75) 3261-2026

SETAF EXTREMO SUL (TEIXEIRA DE FREITAS)

Av. Presidente Getúlio Vargas, 5263 A 2º andar, sala 201 - Redenção
CEP: 45985-200 Tel (73) 3263-0181

SETAF VALE DO JIQUIRIÇÁ (AMARGOSA)

Rua Deraldo Bulhões de Souza, 404 - Centro
CEP: 45300-000 Tel (75) 3634-2382

SETAF BAIXO SUL (VALENÇA)

Rua Guilhermina Góes, 42 - Centro
CEP: 45400-000 Tel (75) 3641-2732

SETAF SUDOESTE BAIANO (VITÓRIA DA CONQUISTA)

Av. Deraldo Mendes, 1383 - Urbis II
CEP: 45051-010 Tels (77) 3424-1166 / 3421-8026

ESPECIALISTAS TEMÁTICOS

ESPECIALISTA EM AQUICULTURA E PESCA

Alexandre José de Araujo Macedo

ESPECIALISTA EM MANDIOCULTURA

André Luis Lordelo Silva

ESPECIALISTA EM CAPRINOS E OVINOS

Carina Moreira Cezimbra

ESPECIALISTA EM BOVINOCULTURA DE LEITE

José Antônio Magalhães de Araujo

ESPECIALISTA EM APICULTURA E MELIPONICULTURA

Lívia Viana de Oliveira

ESPECIALISTA EM FRUTICULTURA

Marcos Raimundo Pitangueira

ESPECIALISTA EM OLEAGINOSAS

Taís Nunes de Almeida

ESPECIALISTA EM SUBPROJETOS SOCIOAMBIENTAIS

Greice Póvoas de Carvalho

ESPECIALISTAS EM AGROINDÚSTRIA

Rafael Rebelo de Matos

Meirelaine Rios de Almeida Mendes

EQUIPE PROJETO BAHIA PRODUTIVA

COORDENADOR GERAL

Fernando Cabral

COORDENADOR DE ANÁLISE E ACOMPANHAMENTO

Gilberto Andrade

COORDENADORA DE APOIO AOS ESCRITÓRIOS TERRITORIAIS

Dora Helena Passos

COORDENADORA DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

Egla Ray Costa

COORDENADORA DE CAPACITAÇÃO

Elira de Andrade

COORDENADOR DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL

Weclslei Ferraz

COORDENADOR DE INTELIGÊNCIA E MERCADO

Aldir Parisi

COORDENADOR DE ACOMPANHAMENTO DO COMPONENTE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA / CERB

Andrevan Santana

COORDENADORA DE COMUNICAÇÃO

Sílvia Costa

ASSESSOR ESPECIAL DA DIRETORIA DA CAR

Ivan Fontes

ASSESSORA DE AQUISIÇÕES

Nara Muiños

ASSESSORA FINANCEIRA

Maria Juçara Monteiro

ASSESSOR DE ACOMPANHAMENTO

Antonio Berenguer

ASSESSORA DE ACOMPANHAMENTO DO COMPONENTE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA / CERB

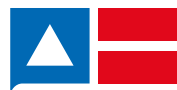
Maria Auxiliadora Cavalcanti



GRUPO BANCO MUNDIAL



**SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO RURAL**



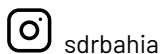
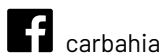
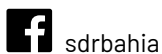
**GOVERNO
DO ESTADO**

SDR - Secretaria de Desenvolvimento Rural
CAR - Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional

Sede do Projeto Bahia Produtiva

Av. Luiz Viana Filho, 250 Conjunto Seplan, CAB
CEP: 41745-001, Salvador-Bahia / Tel: (71) 3115-3941

Sites: www.sdr.ba.gov.br | www.car.ba.gov.br





GRUPO BANCO MUNDIAL



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO RURAL

