

ASSENTAMENTO DO CONSTETADO, *EXEMPLO DE REFORMA AGRÁRIA COM AGROECOLOGIA*

**Érica B. Teixeira, jornalista e mestrande em Educação
(Universidade Federal do Paraná - UFPR)**

O Assentamento do Contestado é referência em agroecologia. Delimitado e legalizado pela reforma agrária, o território de 3.200 hectares está localizado na Lapa, a 80 km de Curitiba, no sul do Brasil. Nele, 60 das 108 famílias plantam e produzem alimentos sem o uso de substâncias tóxicas.

1. Introdução

O Assentamento do Contestado consolidou-se na antiga Fazenda Santa Amélia, que pertenceu ao Barão dos Campos Gerais. Área de herança vitalícia na época do Brasil Colônia e cultivada com a exploração do trabalho escravo, com o passar do tempo, tornou-se terra improdutiva e foi ocupada em fevereiro de 1999 por famílias do Movimento Sem-Terra. Considerado um dos principais movimentos sociais da América Latina, o MST surgiu na década de 1980, durante o período de redemocratização do Brasil. Atuando contra a elevada concentração de terra, os latifúndios e a monocultura, o MST ocupa terras consideradas improdutivas e pressiona pela reforma agrária.

A visita ao Assentamento do Contestado aconteceu em 25 de novembro de 2018 após agendamento prévio e explicação de que seria produzido um texto jornalístico. Cheguei no sábado e lá permaneci por 24 horas para conhecer a experiência da agroecologia em um espaço de reforma agrária. Visitei propriedades da agricultura familiar, conversei com lideranças locais, me emocionei com narrativas de vida. Ouvi histórias sobre negociação e o debate incansável na pauta de objetivos coletivos. Fui acolhida na casa de Paulinho e Sandra. Saboreei o alimento saudável e nutritivo durante o longo jantar que se estendeu com uma conversa informal. No domingo, às 5h30, Antonio chegou de carro e nos dirigimos à sede da cooperativa que ele preside. Embarquei no pequeno caminhão que fez o último percurso do ano para coletar produtos agroecológicos junto aos pequenos agricultores que fornecem itens para compor a merenda escolar em instituições públicas de ensino.

2. O itinerário

É madrugada. Dois pequenos caminhões estacionados em um galpão recebem caixas plásticas verdes e vermelhas. São quase 200 unidades para cada um. Transportá-las para o interior dos veículos demora cerca de meia hora. Os caminhões seguem pelas estreitas estradas do Assentamento do Contestado. Deixam para trás a poeira e a imensa escuridão. São observados pelas estrelas e algum animal de estimação que se movimenta timidamente pelo chão de terra.

Com exceção dos motores, tudo é silêncio na zona rural da Lapa, uma cidade de 45 mil habitantes (2012), a 80 km de Curitiba, a capital do estado do Paraná, no sul do Brasil. Aos poucos, amanhece. O céu típico de primavera dá as boas-vindas ao último domingo de novembro. É um dia especial, momento da coleta final do ano da Cooperativa Terra Livre, que desde 2013 comercializa alimentos para compor o cardápio da merenda.

O projeto integra o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A cooperativa encerrou o ano de 2018 atendendo 107 escolas públicas dos municípios de Curitiba, Lapa e Campo Largo com entregas semanais 8 e 10 toneladas de tubérculos, folhas e temperos. Todos são produtos provenientes da agroecologia – um dos vários tipos de agricultura sustentável que mescla conhecimentos técnicos e populares, incorporando também aspectos políticos, sociais, culturais e ambientais. A certificação é feita por meio da Rede EcoVida de Agroecologia de Certificação Participativa.

Dentro do caminhão está Antonio Deoclino dos Santos, presidente da Terra Livre, que explica a organização. “Os associados têm até terça-feira para informar os produtos e a quantidade que vão oferecer na semana.” Com sede no assentamento, a cooperativa realiza a logística para atender o contrato com o governo estadual e faz com que o alimento seja entregue com qualidade e no tempo adequado. Sua estrutura conta com funcionários, escritório, galpão, depósito, três caminhões e um veículo.

Para ser sócio não é obrigatório integrar o Movimento Sem-Terra (MST); entretanto, é imprescindível produzir agroecologia no modelo de agricultura familiar, ou seja, numa pequena propriedade rural em que a gestão do negócio, a mão de obra e a renda são compartilhadas pela família, que geralmente mora no mesmo espaço. Antonio está com a lista de fornecedores e com o motorista da escala que segue a mesma rotina de sempre: percorrer as redondezas para retirada das cestas. Neste domingo, serão 12 pontos de parada.

O primeiro é a propriedade de Hélio Mordaski Dranka, 53, que vive com a esposa num terreno de quase um alqueire. “Meus filhos foram trabalhar fora e ficamos nós dois aqui”, conta com nostalgia. Sócio da cooperativa há 5 anos, Dranka também vende alguns itens para outra cooperativa cuja sede fica a 3 km de sua casa. Ele produz cenoura, abobrinha, repolho e outros produtos sem veneno. “Da terra dá pra viver tranquilo”. O espaço comporta ainda um açude para cultivo de tilápia, carpa-capim, e outros peixes, para consumo próprio.

3. Vida simples e saudável



As irmãs Débora e Juviana vivem em comunidade quilombola



A nutricionista Islandia Bezerra destaca os benefícios dos alimentos produzidos sem contaminantes (crédito: Divulgação)

As irmãs Débora, 31, e Juviliana Santos Honório, 36, são produtoras rurais. Moram numa comunidade quilombola chamada Restinga. Os quilombos passaram a existir no Brasil no século XVI. Eram uma espécie de refúgio onde escravos se organizavam para viver após fugirem das fazendas e engenhos de cana-de-açúcar. Vários afrodescendentes conquistaram o título de posse do território dos seus antepassados; muitos ainda lutam pelo direito à terra.

Débora é casada e tem um filho. Seu marido é motorista profissional e está desempregado. Juviliana mora com a mãe no mesmo terreno de um hectare onde também planta e mantém uma pequena criação de porcos e galinhas. Antes, a dupla se dedicava à lavoura convencional sem viver exclusivamente da terra. Com a crise de 2015, após perderem o emprego, decidiram modificar a terra herdada dos familiares. “Plantamos e trabalhamos juntas, dividimos os gastos e a produção. É melhor assim, mas, temos que ampliar para vender mais”, diz Débora.

A preocupação é com as férias escolares (entre meados de dezembro e fevereiro), período em que o governo deixa de comprar os itens da merenda. Nesta época, as irmãs buscam serviços autônomos e esporádicos para garantir alguma renda familiar. Para tentar uma saída, estão organizando debates em outra comunidade quilombola da região e em uma associação de agricultores para que juntos identifiquem outras maneiras de ampliar produção e venda dos alimentos. Acostumada com as dificuldades no campo e na vida, Juviliana recorda-se que começou a trabalhar na roça aos 7 anos. “Naquela época, não precisava de irrigação; quando diziam que ia chover, chovia. Hoje não se sabe nada. E até as abelhas estão acabando por causa da soja transgênica”.

A próxima parada é na comunidade Caracol, na casa de Sofia Kulka, 71. Viúva, ela mora há 40 anos no mesmo local. Atualmente, vive com Claudio, 32, o caçula entre seus seis filhos. Há 3 anos estão na cooperativa. “Nos mercados não dá para vender a produção; é muita competição e o preço é baixo”, desabafa Claudio, que mantém rotina de 8 horas diárias de trabalho no campo plantando beterraba, repolho, alface, couve e salsinha, entre outros vegetais.

Antes, a propriedade tinha agricultura tradicional. A transição demorou um ano até que houvesse a condição adequada do solo para a certificação dos produtos nos critérios da agroecologia. “Aqui não tem veneno e é mais saúde para a gente”. Além da vida simples e saudável, longe do estresse das grandes cidades, a aposentada tem fé de sobra. Devota de Nossa Senhora Aparecida, sonha com a oportunidade de conhecer o Santuário da Padroeira do Brasil, localizado a quase 700 km de onde vive. Talvez lá seu objetivo seja apenas o agradecimento. “Comecei na lavoura quando tinha uns 10

ou 12 anos. Até hoje sou boa de enxada e ajudo a carpir o terreno; sou feliz assim.” Para provar, enquanto o filho entrega o pedido, faz uma demonstração com a ferramenta ao cortar o mato. Sua receita de vitalidade é “comer o que dá na terra”.

A ausência de doença também prevalece para Antonio Capitani. “Se a terra está saudável, o alimento é saudável e a vida será saudável também.” Ele raramente precisa recorrer à indústria farmacêutica ou a serviços médicos. Para a professora adjunta do Departamento de Nutrição do Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição da Universidade Federal do Paraná, Islandia Bezerra, quando comparados aos convencionais, os agroecológicos apresentam mais qualidade. “E isso não ocorre apenas pela ausência de contaminantes, mas também pela quantidade de micronutrientes (vitaminas e minerais) essenciais para o bom funcionamento do organismo.”

A especialista destaca também a compreensão pedagógica a partir da escolha do que comer. “Passamos a enxergar os alimentos em absoluta conexão com a natureza, alinhando esta convergência às necessidades dos nossos corpos, bem como de outros seres”, diz a professora. Entre os ganhos existe ainda o benefício à saúde ambiental pela “não contaminação das fontes de água com agrotóxicos e/ou outros resíduos que agriam a natureza; ou seja, a agroecologia potencializa práticas de saúde em vários sentidos. Nestes termos, pode-se dizer que o consumo diário destes alimentos também se trata de uma atitude política”, define.

4. Experiência e articulação política



Capitani e Antonia: divisão do trabalho em família



Paulinho e Antonio dos Santos: lideranças na Cooperativa Terra Livre

A sabedoria popular adquirida com a vida no campo e a longa trajetória em movimentos sociais transformaram Capitani, o experiente líder de 60 anos, em relações públicas do local. Recebe visitantes de várias regiões do Brasil, da América Latina e, inclusive, de outros países. Alguns chegam como alunos da Escola Latino Americana de Agroecologia (ELAA) e permanecem meses em atividades para troca de saberes e experiências; outros são apoiadores, lideranças comunitárias, pesquisadores, voluntários, jornalistas, professores ou estudantes das mais áreas do conhecimento. Quase todos os dias há atividades agendadas.

Capitani é um dos moradores mais antigos do Contestado. Chegou com outras 60 famílias do Movimento Sem-Terra (MST). Em 1999, o grupo fez a ocupação da fazenda de 3.200 hectares – propriedade privada que acumulava dívidas com o governo e, posteriormente, foi incluída na reforma agrária do governo federal com a regularização da terra. Hoje, 108 famílias vivem no assentamento em áreas que variam de 10 a 15 hectares.

O lote dele tem 10 hectares preenchidos por 20 itens de tubérculos, frutas e folhas. Além de Capitani, na divisão do trabalho estão um filho, a nora e Antonia, sua esposa. Ela é responsável pelo planejamento da lavoura e, na comunidade, é uma referência na articulação política de mulheres e lideranças comunitárias, promovendo debates com vários grupos do assentamento.

Sandra Maria Maier é outro bom exemplo na articulação de grupos de mulheres. Aos 41 anos, casada e mãe de duas adolescentes, é professora em dois turnos na escola municipal que hoje atende cerca de 60 crianças. A escola estadual funciona ao lado e tem 70 alunos a partir da sexta série. Ambas estão instaladas no assentamento e recebem estudantes de fazendas e comunidades da região. Sua rotina começa às 6h, ordenhando as vacas. O ritmo continua intenso até perto da meia-noite ao terminar as últimas compotas (laranja, figo ou pêssago) e as conservas (cebola, pepino) ou retornar para casa após reunião do Coletivo de Mulheres ou de grupos de trabalho. Finais de semana e feriados são dedicados à lavoura.

Antes de integrar o Movimento Sem-Terra, Sandra morava com o pai, no sudoeste do Paraná. Desempregada, aos 22 anos mudou-se para Curitiba, onde passou a viver num acampamento de sem-terras na região central. Logo em seguida, participou da ocupação da fazenda. “Começamos nos barracos de lona”, lembra. Na época, já habilitada para o magistério, ministrou voluntariamente aulas por três anos para os filhos dos acampados.

Hoje, com o marido, o Paulinho – ex-presidente da cooperativa e figura importante na articulação e negociação – cultiva hortaliças, tubérculos, girassol, milho, alho, cebola, frutas e cereais. Uma parte fica para consumo doméstico, outra é vendida pela cooperativa. Eles participam também da cesta ecológica comercializada em grupos de *WhatsApp* – nesta modalidade os produtos são vendidos diretamente ao consumidor final, da área urbana, mediante pedidos semanais entregues em pontos de voluntários parceiros.

Para Islandia Bezerra, que também é vice-presidente da Associação Brasileira de Agroecologia (ABA), iniciativas como essas são importantes para desmitificar que os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos são muito mais caros ou inacessíveis. “Quando se adquire diretamente de quem produz, os custos são relativamente éticos e justos. É importante fomentar esses espaços de comercialização para facilitar a aproximação entre produtor e consumidor.”

4. Com dor sem rancor



Clarice de Castro de Oliveira: cooperação para tudo

O jeito sereno e a voz baixa de Clarice de Castro de Oliveira, 37, não se alteram. Nem mesmo diante de uma narrativa que remete a grandes perdas e dores emocionais. Ela passou por dois despejos em ocupações irregulares. “Você perde tudo, principalmente a terra e o seu trabalho. Eles dão dez minutos para a gente tirar os documentos de dentro do barraco e começam a passar máquinas, tratores e caminhão para derrubar tudo.” Na pior experiência, a filha mais velha tinha 2 anos e a outra apenas 31 dias de vida.

Sem nada e com muita resiliência, Clarice e o marido (à época) foram acolhidos no Contestado. “Quando você é recebida no assentamento ou no acampamento, te ajudam com o pouco que têm. As pessoas são solidárias e te abrem as portas. Isso dá força para realizar o sonho de ter sua terra, sua produção.” Nos primeiros tempos, contribuía na cozinha e na queijaria do assentamento e lecionava para crianças de 6 a 7 anos (condição que retoma quando se faz necessário para apoiar a escola).

“Ficamos uns dois anos morando em uma casinha e depois fomos para um lote”, conta. O casal manteve o propósito da plantação agroecológica e associou à cooperativa. A terra estava sem produzir há algum tempo e eles priorizaram o plantio de beterraba, alface, milho, feijão e cebola.

“No começo demora para conseguir uma boa produção e de qualidade; tem que trabalhar com o solo para nutrir com o que está faltando”.

Aos poucos buscaram aprender sobre técnicas para preparo do solo e especificidades do plantio. A vida prosperou em vários aspectos. Clarice, inclusive, pôde interceder por outras famílias retribuindo o que recebeu há 11 anos, nos primeiros tempos de Contestado. “Você conquistar aquilo que lutou para conseguir é motivo para deixar a revolta de lado e batalhar para ajudar pessoas que vivem a mesma dificuldade que você um dia teve também.”

A vida urbana definitivamente ficou para trás. “Aqui a relação de afeto é maior entre todos. Vivemos melhor do que na cidade e temos tudo: terra para plantar, casa para morar, escola para os filhos e unidade de saúde.” Agora o lote também dá laranja, maçã, pêssego, banana e pitanga, além de milho e feijão. A maior parte é vendida in natura ou como compotas de frutas, outra atende a demanda doméstica.

Além de agricultora, Clarice é aluna da Escola Latino-Americana de Agroecologia (ELAA), onde concluirá neste ano a licenciatura em Educação do Campo, Ciências da Natureza e Agroecologia – oferecida em parceria com o Instituto Federal do Paraná (IFPR) – e trabalha na área administrativa da cooperativa. “Se a gente não permanece lutando, não consegue nada. E para tudo tem que ter cooperação”, ensina.

5. Concepções da agroecologia

No Contestado, a ideia inicial era organizar o plantio 100% baseado na agroecologia. Não houve consenso entre os assentados. Atualmente, 60 das 108 famílias produzem alimentos sem veneno. Há quem tenha começado no convencional e migrado para o ecológico. Neste caso, segundo explica o agricultor Antonio Capitani, é preciso um ano de cuidado e adubação do solo, em média, para que o ecossistema permita o refazimento da terra saudável. “Às vezes, demoram cinco anos para voltarem as abelhas, os pássaros e a vegetação original”, relata.

Contudo, aderir à agroecologia não depende apenas de técnica. Ela surgiu como a “ciência dos agroecossistemas” voltada à dimensão ecológica e à busca de alternativas tecnológicas para os problemas gerados pelos processos de modernização da agricultura. Mas logo vieram outras indagações cujas respostas incluíam aspectos socioculturais e políticos. Hoje, vários teóricos adotam o conceito construído a partir de três pilares: ciência, prática e movimento social,

identificando-o como ciência dos sistemas agroalimentares.

Portanto, a agroecologia deixou de ser disciplinar para integrar a transdisciplinariedade. “É uma ciência da complexidade ecológico-econômica e social”, explica o presidente da Associação Brasileira de Agroecologia (ABA), Romier Sousa. Com isso, segundo ele, a área consolidou importantes avanços nas últimas duas décadas: “a popularização do conhecimento científico; a implantação, ainda que tímida e em velocidade menor do que a esperada, de políticas públicas (o Brasil foi o primeiro país a instituir uma Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica - PNAPO); e o fortalecimento a partir da Articulação Nacional de Agroecologia”.

Agrônomo e membro do Núcleo de Estudos em Educação e Agroecologia na Amazônia (NEA-Castanhal), Sousa defende o constante e contínuo diálogo com os mais distintos movimentos sociais na busca de fortalecimento político e social. “Não basta apenas o cumprimento de critérios ecológicos que, em geral, garante a este tipo de agricultura um nicho de mercado. Os aspectos sociais, econômicos, éticos, dentre outros, também são importantes”. Nesta integração, o movimento agroecológico brasileiro tem aprendido cada vez mais com a cultura popular. “Tem se utilizado de diferentes formas de expressão da cultura para popularizar a agroecologia e construir um diálogo de saberes efetivo. Queremos que a agroecologia seja entendida e praticada pelo povo e para o povo”, finaliza.

6. Alimentação escolar

A Lei Federal 11.947/2009 MEC/FNDE determinou a inclusão da compra de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar nos 27 estados brasileiros. Dados do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar) indicam que 45% da merenda no estado do Paraná se encaixa nesta modalidade. Dos seus 399 municípios, 37 são classificados como maiores consumidores por incluírem Curitiba e cidades próximas.

Para estabelecimentos da rede pública de ensino dessa macrorregião estão disponíveis 92 itens, incluindo frutas (laranja, banana, jabuticaba, caqui, melancia etc), verduras (agrião, rúcula, almeirão, couve etc), legumes (batata, abobrinha, beterraba, cará, abóbora etc), temperos (salsinha, cebola, alho etc) e outros alimentos como feijão, pinhão, pão caseiro, leite, iogurte, doce de frutas, molho de tomate e sucos de frutas.

A legislação, inclusive, prioriza a contratação de agricultores orgânicos. Para participar da concorrência é necessário estar vinculado a uma cooperativa ou associação. No Paraná, as primeiras compras aconteceram em 2010 para cerca de vinte municípios. Em 2018, 51 entidades forneceram quase duas mil toneladas de alimentos orgânicos para 996 escolas, de 134 municípios.

Entretanto, esse número pode aumentar no longo prazo. À espera de regulamentação ainda, a Lei Estadual 16751/2010 prevê a implantação de 100% de alimentação escolar orgânica até 2030, com um crescimento gradativo a cada dois anos.

Conteúdo e fotos Érica B. Teixeira, jornalista e mestrande em Educação (Universidade Federal do Paraná - UFPR)

COMO CITAR ESTE ARTÍCULO: *Teixeira, Érica B. (2019); Assentamento do Constetado, exemplo de reforma agrária com agroecologia; en <http://quadernsanimacio.net> ; n° 29; Enero de 2019; ISSN: 1698-4404*