

PAISAGENS DA
economiaRS

**LITORAL
NORTE**

É MARÇO, MAS COMEÇAMOS O ANO tendo ainda na lembrança as imagens que contornaram nossos caminhos rumo às férias. Todo viajante que utiliza a BR-101 no trecho do Rio Grande do Sul em direção ao litoral já percebeu a imensa extensão de bananais às margens da estrada. Essa “floresta” de bananas se estende pelo interior dos municípios da região. O que poucos sabem é que, devido às condições climáticas e de solo únicas, o Litoral Norte produz 99% do total da fruta cultivada no estado.

A cultura com ampla utilização de defensivos agrícolas foi introduzida naquele território entre os anos 50 e 60, em substituição à cana-de-açúcar. A fruta era produzida longe de mercados consumidores, como o de Porto Alegre, que era abastecido, à época, por São Paulo. Geralmente o sistema de produção envolvia o monocultivo em pequenas propriedades. Apesar do início pouco promissor em termos ambientais, o Litoral Norte hoje desponta como a principal área de produção ecológica, abastecendo municípios de todo RS e chegando às feiras orgânicas da capital.

Essa paisagem econômica foi escolhida para abrir a série de reportagens que o JU irá produzir ao longo do ano sobre a economia de nosso estado. O impacto da cultura da banana nas áreas elevadas do Litoral Norte é tamanho que, se selecionarmos somente os municípios de Três Cachoeiras, Morrinhos do Sul e Mampituba, somam-se 72,5% do total da fruta produzida no RS. Os dados são da Fundação de Economia e Estatística (FEE) e da Emater-RS.

Geógrafa e doutora em Desenvolvimento Rural pela UFRGS, a professora Daniela Garcez Wives destaca que a geração de renda é maior quando o cultivo é orgânico. “Sabemos que a produção ecológica é menor, mas o valor agregado compensa. Além disso, o manejo desses cultivos também é muito mais intenso. A maioria dos agricultores convencionais trabalha com os saberes próprios ou utiliza o que todo mundo está usando; nem todos buscam um acompanhamento. Já os agricultores ecológicos procuram novas técnicas, manejos. Estão bem mais informados.”

Por outro lado, áreas de beleza pouco explorada pelo turismo lentamente começam a fazer parte dos roteiros gaúchos e cresce a agroindustrialização da fruta. Uma das agroindústrias da região chegou a fornecer alimentos para a última Copa do Mundo de futebol.

Morro das **bananas**

TEXTO SAMANTHA KLEIN FOTOS FLÁVIO DUTRA



Agricultor de orgânicos

Com bananas caturras assadas no fogão a lenha e amendoim torrado, Nei Dimer recebe os visitantes na propriedade localizada na comunidade de Morro Azul, em Três Cachoeiras, no Litoral Norte do Rio Grande do Sul. Saindo da BR-101, é necessário percorrer por volta de 15 km em direção aos morros. Espontâneo, ele desata a falar como se vivesse sozinho na bela chácara que sustenta a família. Exibe o orgulho de quem vem construindo um patrimônio não somente para si, esposa e filhos, mas, de certa forma, também para as pessoas que consomem seus produtos. Nei estudou até a oitava série; no entanto, conversa sobre agroecologia com conhecimento de agrônomo – e, em alguns momentos, também como místico ou médico.

O agricultor de ascendência italiana, forte, devido às subidas diárias pelo terreno em aclave, senta em uma antiga poltrona do galpão bem-estruturado que fica ao lado da residência e convida os amigos e visitantes a tomarem um chimarrão. O encontro entre Nei e a reportagem ocorreu em uma quinta-feira quente de janeiro. Como o assunto é agroecologia, ele foi o protagonista da conversa. Em sua biografia, a agricultura sempre esteve presente. Antes de começar o cultivo orgânico, o plantador montava caixas de madeira para armazenar frutas. Herdar a propriedade do pai, juntamente com os irmãos, e dedicar-se ao bananal e à participação em grupos de agricultores que criaram a Associação dos Colonos Ecologistas de Torres e Região (ACERT) serviram de ponto de mutação.

Nei tornou-se um entusiasta da causa ecológica e diz que a produção de orgânicos é

bem mais que uma forma de agregar valor ao que produz na fazenda. “Muita gente acha que deixar de utilizar agrotóxicos é apenas uma maneira de ganhar mais, por isso não conseguem manter a produtividade. Se tornar um agricultor de orgânicos significa adotar um modo de vida do qual você percebe os benefícios. Ao voltar da feira, por exemplo, venho com uma cesta de hortaliças e frutas diferentes, resultado da troca com os outros feirantes.”

Muita gente acha que deixar de usar agrotóxicos é apenas uma maneira de ganhar mais

O produtor de bananas em meio à Mata Atlântica também está testando um consórcio no setor avícola. O negócio ainda está em fase experimental, mas Nei já se orgulha da tentativa de diversificação. “O objetivo é que as aves fiquem livres entre o bananal e comam os possíveis invasores”, explica. Além disso, ao percorrer a plantação, percebe-se que espécies comumente consideradas inço são mantidas. Não é uma

roça “limpinha”. O agricultor garante, porém, que isso não é fruto do descuido e afirma que essa diversidade é benéfica à lavoura orgânica.

Justamente em meio a essas plantas que dividem o espaço com as bananeiras, o açafrao é encontrado. Com uma belíssima flor branca, o condimento, popularmente conhecido como cúrcuma, tem propriedades que o conhecimento popular e a cultura milenar indiana dizem ser medicinais. “Conheci pessoas com problemas de inflamação, dores nos rins. Levaram o pó que faço do açafrao da terra e se curaram”, conta.

Do morro à feira – De pouco mais de 13 mil hectares recortados pelos morros da encosta da Serra Geral é originada a quase totalidade da produção gaúcha de banana. Aproximadamente 3,5 mil agricultores têm o cultivo como o principal produto de venda, enquanto alguns manufaturam alimentos a partir da fruta.

O conjunto que envolve clima, solo, temperatura média e solarização são os ingredientes para uma boa produtividade e a garantia de sabor da banana produzida no Litoral Norte do RS. “O basalto do solo dá nutrientes e minerais para que ela se desenvolva bem, assim como o microclima é favorável. A geografia do local, entre a serra e o litoral, reúne horas suficientes de calor que proporcionam as condições de bom desenvolvimento”, completa a agrônoma da Emater Emiliana Cordioli.

Além da produção convencional, ainda predominante na região, o litoral também pode ser considerado um polo de agricultores agroecológicos. Em Três Cachoeiras, há 13

produtores ligados à Associação dos Colonos Ecologistas de Torres e Região (ACERT), criada em 1991, e outros 80 vinculados ao Grupo de Ecologistas Santo Anjo (GESA), o que torna o município um dos maiores produtores de banana ecológica. Em todo o sul do Brasil, segundo o Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos do Ministério da Agricultura, existem 3.165 agricultores cadastrados, sendo que 1.462 unidades produtivas estão registradas no Rio Grande do Sul. Esse número, no entanto, pode ser muito maior, já que muitos produtores não têm certificação.

A produção pode ser escoada de várias formas: a maioria dos agricultores de Três Cachoeiras entrega a uma cooperativa, que fixa um preço e vende as frutas para outras cidades. Alguns carregam seus produtos para a Ceasa, em Porto Alegre, e outros comercializam de forma direta em feiras tradicionais e de alimentos orgânicos. A Feira Ecológica do Bom Fim é uma das mais conhecidas da capital gaúcha e recebe diversos agricultores do Litoral Norte. Assim, eles conseguem agregar preço aos seus produtos.

No caso de Nei Dimer, que comercializa na feira agroecológica do bairro Menino Deus, a venda direta rende 5 reais por quilo da fruta. “Produzo muito menos que os agricultores convencionais, mas meu rendimento é bem melhor. Só vejo vantagens nesse tipo de cultivo. Levo um produto que não tem aquele aspecto de amarelo perfeito, mas tenho certeza da entrega de uma fruta nutritiva e sem risco de prejuízos à saúde do consumidor”, garante.



O agroecologista Nei Dimer (e), da comunidade de Morro Azul, em Três Cachoeiras, é um dos muitos produtores do Litoral Norte que se dedicam à cultura da banana. O produto é beneficiado e transportado até a capital ou comercializado de forma direta em feiras de alimentos orgânicos

Certificação participativa

O processo de certificação de um produto orgânico é determinante para que ele chegue ao consumidor. A discussão sobre o tema começou nos anos 1990 no âmbito do Ministério da Agricultura, e a Lei dos Orgânicos impôs regras a fim de garantir a origem e o processo produtivo. O selo do Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica (SISORG) passou a ser utilizado em janeiro de 2011 em todo o país. Em Três Cachoeiras, maior produtor de banana do estado e em número de agricultores ecológicos, a certificação do produto foi um processo de difícil obtenção.

Foi nessa área que o ex-chefe de Processamento de Dados do Banrisul entrou para ajudar. Paulo Ricardo Bellé é um empresário no campo. Com alma de agroecologista, ele e a esposa largaram a vida confortável da cidade para buscar o contato diário com a natureza e a mata praticamente virgem na propriedade de mais de 80 hectares que adquiriu em Morro Azul em 1991.

“Percebi que estava utilizando minha inteligência a serviço do sistema financeiro e comecei a planejar minha saída. Trabalhei

durante cinco anos para isso, comprando imóveis em Porto Alegre. Procurei uma propriedade com suficiência de água, sem risco de contaminação por agrotóxicos utilizados por vizinhos, e para isso visitamos, eu e a esposa, 40 cidades até encontrar esse local. Agora, vivemos no ar puro, longe daquele ambiente viciado de ar condicionado respirado por duas mil pessoas dentro do banco”, diz Bellé. Ele e Elisabete vivem há mais de dez anos no local.

Apesar da falta de aptidão para a agricultura, acabou se envolvendo com os grupos de agroecologistas do município. Com as normas da Lei dos Orgânicos e a necessidade de selos de certificação da produção sem agrotóxicos, decidiu trabalhar nesse ponto. “Graças à minha experiência como diretor da extinta Cooperativa Coolmeia da capital e a facilidade com planilhas, percebi que poderia ajudar os agricultores e, assim, conseguimos o selo de certificação”, relata.

No final de 1998, começaram os debates sobre a formação da Rede Ecovida, a fim de reunir diversos grupos de agricultores ecológicos do estado. Uma organização desse tipo facilitaria

também o registro dos plantadores orgânicos. A partir dos anos 2000, foram agregadas organizações dos demais estados do sul do país. Assim, foram formulados os primeiros documentos sobre o processo de certificação participativa pela Ecovida, reconhecida pelo Ministério da Agricultura. Sem a necessidade de contratar empresas estrangeiras para fiscalizar as propriedades, grupos dessa rede de agricultores fiscalizam uns aos outros. A vantagem é a redução drástica do custo do serviço. Enquanto uma certificadora internacional pode cobrar mais de 15 mil reais pela garantia, o registro solidário tem um custo de 100 reais ao ano.

Apesar de ser uma alternativa mais viável aos agricultores, Daniela Garcez, professora do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade, diz que nem todos os mercados consumidores aceitam o selo. “Eles podem enfrentar problemas se quiserem vender o produto para grandes empresas varejistas. A comercialização é garantida para feiras ecológicas e mercados de pequeno e médio porte.”

Dificuldades da produção orgânica

Mesmo com os benefícios do consumo de produtos orgânicos, nem todos os agricultores concordam que essa seja a melhor escolha. No Brasil, cerca de 5% do total da produção de bens agrícolas é destituído de agrotóxicos, mas a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO) busca um crescimento nesse montante nos próximos anos. Produtores como Valmir Boff, morador do Morro Azul, garantem que a família quase chegou à falência por causa da tentativa de suplantarem a totalidade os agroquímicos. Ele não pretende retornar a uma experiência malfadada.

Em meados dos anos 2000, implantou a produção orgânica e viu as bananas, antes vistosas e graúdas, serem perdidas por conta do ataque de fungos. “Ganho menos produzindo dessa forma, mas era impossível manter uma

lavoura ecológica. Os bichos atacavam as frutas, e a falta de defensivos agrícolas permitia que doenças prejudicassem a planta. Tivemos de voltar atrás e retornar ao que já fazíamos. Porém, reduzimos a quantidade de veneno colocado na lavoura”, descreve.

O técnico da Emater José Osmar Munari explica que o problema não é a agricultura orgânica em si, mas a rápida transição que ocorreu na região. “A própria Igreja incentivou essa mudança porque os defensivos agrícolas são considerados parte de um capitalismo selvagem”, observa, fazendo alusão à Teologia da Libertação, presente na região, assim como outros movimentos sociais. “Então, os produtores não fizeram uma transição do modo tradicional para o ecológico. Simplesmente pararam de aplicar agrotóxicos e muitos

perderam tudo”, ressalta.

Já o agricultor Celito Webber, que cultiva seis hectares em Morrinhos do Sul, destaca que produziu muita banana com agrotóxicos e que também viu muitas pessoas se intoxicarem por não utilizar equipamentos de proteção, como máscaras e luvas, durante a aplicação. Por pressão dos filhos, fez uma mudança radical, passou a ensacar cada cacho religiosamente e vai ao bananal todos os dias. O cultivo é bem mais cansativo, mas ele não se considera um escravo. “Ao contrário, consegui a liberdade com a produção orgânica. Posso subir assim, de chinelo, e somente utilizo luvas para não ferir as mãos. Claro que o trabalho é maior e, às vezes, emprego mão de obra terceirizada

na colheita, mas percebo os benefícios. Além disso, consegui manter meus filhos por perto”, comemora. No caso de Celito, o filho utiliza um caminho próprio para levar as frutas a mercados da região serrana.

Especialista em desenvolvimento rural, a professora Daniela Garcez acredita que há espaço para o cultivo tradicional e o orgânico. “Verifiquei que é muito maior o número de sucessores no grupo ecológico do que no tradicional, porque existe uma valorização da terra e uma melhora da autoestima dos produtores. Porém, ser produtor convencional significa acessar os mercados mais facilmente por meio de atravessadores e ter menos horas de trabalho no campo. Nem todos os agricultores estão dispostos aos desafios do plantio agroecológico”, conclui.

Beneficiamento

A última etapa da cadeia da banana é a agroindustrialização da produção. Os dados sobre as unidades de beneficiamento no litoral são incipientes, mas há incentivos para a atividade. A própria legislação prevê a compra de 30% de alimentos provenientes da agricultura familiar para a merenda escolar. Dessa forma, os produtores organizados que garantam a entrega constante têm mercado de comercialização nos estados e municípios. Isaias Becker, integrante da Associação dos Agricultores Ecológicos de Torres, começou a pensar em formas de agregar valor à banana. No início dos anos 2000, outras duas famílias se juntaram ao projeto, mas desistiram. Por fim, os membros da família Becker reuniram forças para beneficiar os frutos produzidos na propriedade localizada em Três Cachoeiras. Hoje, de cada 100 quilos de banana, são produzidos 17 kg de banana-passa. Em 2014, a Agroindústria Morro Azul enfrentou um grande desafio: fornecer alimentos aos voluntários da Copa do Mundo no Brasil. “Vencemos a chamada pública e tivemos de contratar pessoas da região para produzir a banana desidratada que estava nos kits de lanches para os voluntários. Foi uma grande experiência”, relembra Isaias.

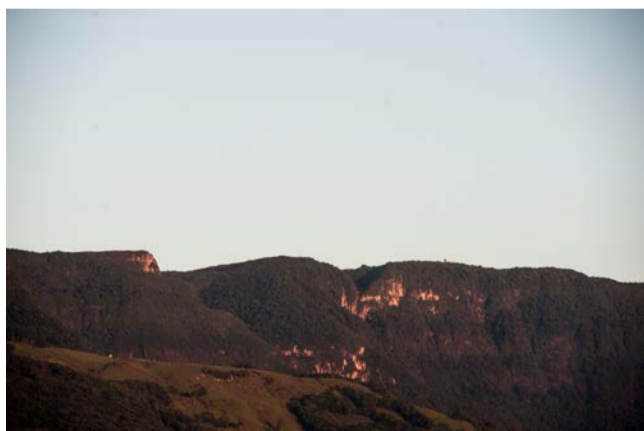
Mata Atlântica

Conforme as novas regras do Código Florestal Brasileiro, todos os agricultores da região deveriam eliminar sua produção, já que seus terrenos agricultáveis estão instalados nos morros. Entretanto, como as lavouras são antigas, os produtores entraram na exceção à regra. A legislação determina que os topos de montes, montanhas e serras com altura mínima de 100 metros sejam considerados Área de Preservação Permanente (APP). Nas encostas dos morros com declividade superior a 45°, por onde os bananais se estendem até as margens da BR-101, também é proibida a utilização como área de lavoura.

A importância da preservação dessas regiões reside, em especial, no fato de esses cultivos estarem em meio a uma das vegetações mais ameaçadas do planeta. Segundo a Fundação SOS Mata Atlântica, restam somente 8,5% de remanescentes florestais. A sustentabilidade da região depende dessas florestas, ricas em biodiversidade, ressalta o professor do Programa de Pós-graduação em Botânica da UFRGS Jorge Luiz Waechter. “A preservação da Mata Atlântica é fundamental porque é a floresta de maior diversidade em todo o Rio Grande

do Sul, sendo o seu limite meridional com características tropicais. Por outro lado, ela é frágil por estar em uma faixa muito estreita entre Torres e Osório. Por causa da devastação para a agricultura e a expansão imobiliária, resta muito pouco da flora e fauna originais.” O pesquisador alega ainda que, ao ser derrubada uma árvore da Mata Atlântica, outras plantas também são destruídas. “Essa floresta é a mais rica em epífitas, plantas que se desenvolvem sobre outras, como as orquídeas, bromélias e samambaias. Sobre uma única árvore, é possível encontrar de 35 a 45 espécies de epífitas”, observa, destacando a imensa diversidade. Além disso, segundo o docente, existem várias florestas dentro da mesma, por conta da altitude do relevo. “A mata observada a 100 metros acima do nível do mar e a encontrada a 1.000 metros são completamente diferentes. As árvores mais altas estão no nível mais baixo. Já no alto dos morros que observamos da BR-101 há a chamada *mata nebulosa*, por conta da neblina. Nesse ambiente mais frio e de solo encharcado, existem centenas de samambaias e plantas herbáceas endêmicas, ou seja, que crescem somente nesse ambiente”, sustenta.

Em meio aos bananais



Paulo Ricardo Bellé e Cenira Boff são exemplos de empreendedores que apostaram no turismo rural. Paulo montou uma pousada para receber grupos dispostos a desfrutar das belezas da Mata Atlântica preservada em sua propriedade, enquanto Cenira administra uma pousada colonial na qual vende produtos como pães, cucas e queijos. Nas imagens ao lado, detalhe da geografia da região e um monumento em Morro Azul que celebra a rota dos tropeiros

O turismo característico do Litoral Norte remete à maresia e à areia fina nos pés. As praias são o destino favorito dos gaúchos que, a cada final de semana do verão, se deslocam para a região. De um lado da BR-101, entre Osório e Torres, observam-se as lagoas que antecipam o mar e, do outro, os morros onde os bananais imperam. É justamente entre esses montes que se escondem as trilhas para o turismo.

A beleza desses morros é desconhecida por muitos. Mesmo que a agricultura seja considerada um fator de devastação da mata original, o cenário é bucólico e marcado pela celebração de datas comemorativas em comunidade no salão comunitário. Em meio à geografia acidentada, é possível ver carros de bois, inúmeras cascatas e cachoeiras em que escoa uma água cristalina. O potencial do local, ainda subaproveitado, começou a ser descoberto recentemente. Há oito anos, professores e alunos do curso de turismo da Ulbra de Torres reuniram um grupo de agricultores da região do Morro Azul, em Três Cachoeiras. A Emater se juntou ao projeto agrupando 60 pessoas, mas desse total somente sete mantiveram a ideia.

“Na época, tive de fazer um café colonial para 250 pessoas trazidas pela Ulbra. O café aconteceu no Esporte Clube Morro Azul, e os agricultores da região fizeram produtos coloniais para que os turistas aproveitassem para conhecer as propriedades. Aqui, fiz cucas, pães e queijos para vender para o pessoal. Foi um incentivo e tanto”, destaca a agricultora Cenira Boff. A experiência foi o ponto de partida para a abertura de uma pousada colonial.

Desde então, uma agência de turismo de Tramandaí mantém uma parceria com o Sesc de Torres, que seleciona grupos para realizarem visitas ao interior da região. O município de Mampituba também entrou na rota. É mais um com-

petidor ao turismo no campo, conforme Cenira. “Este ano vai ser fraco para o café rural porque já sabemos que teremos 15 grupos para Morro Azul e 15 para Mampituba. O Sesc te dá um pouco para você se embalar e seguir em frente. Depois o agricultor tem que se virar.”

Além do café rural, a empreendedora organizou a casa centenária da família de origem italiana e montou uma pousada. A divulgação é feita pelo Facebook, já que o sinal de wi-fi funciona muito bem, enquanto o de telefonia não alcança sequer um traço na tela do smartphone. O tradicional boca a boca também funciona. “O pessoal vem para cá e fala que aqui é o paraíso. E é mesmo! Um grupo indica a amigos, e desse modo vou tendo meu público”, comemora. Ainda assim, a atividade não é a principal da família. O marido, Valmir, segue cultivando a banana, que sempre foi a base da renda da casa.

Outro agricultor-empresário, Paulo Ricardo Bellé, também está investindo no turismo do campo. Há um ano montou uma pousada para receber grupos que queiram deixar tudo que a cidade oferece para se embrenhar na Mata Atlântica preservada dentro de sua propriedade, tomar banho nas sete cascatas do local, descansar ou brincar com o cachorro mascote Fofão. Diferentemente de Cenira e Valmir, Bellé não depende da produção agrícola ou do aluguel dos quartos para viver, mas está satisfeito com a nova atividade: “Gosto de receber grupos grandes porque não é necessário ciceronear as pessoas o tempo inteiro, e elas ficam mais livres para desbravar o local. Estamos felizes com esse potencial da chácara”. O ex-funcionário de banco chegou a tentar montar uma ecovila, uma vez que a área é extensa. Algumas famílias passaram um período lá, mas ninguém ficou. “É uma mudança radical, nem todos aguentam”, destaca. A 20 km da BR-101, a propriedade de Bellé é um santuário da Mata Atlântica em meio aos bananais.