

O café natural: A implantação desta cultura foi por meio de uma proposta de uma organização Japonesa chamada Shumei Agricultura Natural, do Japão, que por intermédio do CTA-ZM chegou até Edmar. Segundo Edmar, os japoneses foram exigentes em relação à forma como a cultura deve ser conduzida. As árvores que integravam o sistema foram mantidas para promoverem a cobertura do solo. Apenas folhas de árvores que estão próximas a área e cascas de café podem ser adicionadas à lavoura do café natural e nada mais que isso é permitido.

“Para trabalhar com agroecologia é preciso ter dom, gosto e a família estar de acordo”

Para os irmãos, a família é a peça chave para condução de suas lavouras, onde de fato a união faz a força. Todos fazem porque gostam e por isso incentivam seus filhos a terem o mesmo cuidado com a terra. *“Aqui na nossa terra, ninguém toma alguma atitude sem que todos estejam de acordo”*. E quem faz o elo de toda essa história são as mulheres. Elas valorizam e incentivam seus maridos e filhos a permanecerem nesse movimento... E se movimentam junto com eles. As mulheres também são responsáveis pelo preparo das refeições, onde pode-se apreciar um delicioso café da manhã e almoço com os alimentos produzidos naquela terra.

Observamos a alegria e satisfação dos filhos ao caminharem conosco naquela manhã. Pedro, filho de Edmar, faz questão de participar das visitas que o pai recebe na propriedade, com muito carisma, ele ajuda na organização dos grupos visitantes e é um grande contador de histórias assim como o pai. Além de sempre demonstrar seu orgulho de trabalhar com a terra e deixar claro que pretende dar continuidade aos trabalhos do pai. Moisés, o filho de Samuel, com sua perna de pau, nos mostra que podemos ser do tamanho do nosso sonho e que podemos “crescer” e “brincar” com o que a natureza nos oferece, sem precisar destruí-la. Essas famílias veem a natureza como uma parceria.

Ao final, perguntamos a Edmar se esse negócio é viável e ele afirma: *“Tenho café para vender, pó de café para comercializar e tem café para quem chegar tomar na xícara. E o nosso maior prazer é vir gente de todo lugar conhecer o nosso café”*.



Registro fotográfico finalizando a caminhada e a construção do conhecimento agroecológico da propriedade da família do Samuel e Roseli, Edmar e Elisângela e Natanael e Egrigélia, Araponga/MG.

Refeição preparada por Roseli e Egrigélia. Na foto ela explica os alimentos que ela preparou. Quase todo o alimento foi produzido na terra deles, com exceção apenas do sal. Uma refeição agroecológica, saborosa e com muito carinho no preparo.



Autores: Angélica da Silva Lopes, Renata Cunha Pereira, José Olívio Vieira Júnior, Paula Cristiane Trindade, Marcelo Rodrigues de Almeida, Heliane Aparecida Barros de Oliveira, Felipe Carvalho Santana, Lamara Freitas Brito, Dayani Milany, Mariane Sousa Chaves, Rodrigo Ferreira, Aline Corrêa Coelho e Francez, Sabrina Rita Resende, Irene Maria Cardoso e Raphael Bragança Alves Fernandes.

Registros fotográficos realizados pela aluna Lamara Brito, discente do Curso de Pós Graduação em Agroecologia.

Arte Gráfica: Oswaldo Santana Edição: CTA

Agradecimentos: Aos agricultores, CAPES, CNPq e FAPEMIG - PROJETO NA SOMBRA DE MINHAS ÁRVORES E SISTEMAS AGROFLORESTAIS NA MATA ATLÂNTICA (CAG-APQ-02910-12)

apoio:



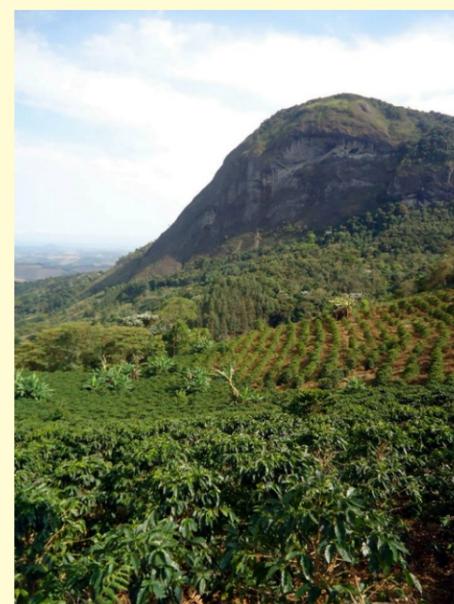
noSSa ROÇA

Produzindo café orgânico nos sítios da Pedra Redonda: as famílias de Edmar e Elisângela, Samuel e Roseli e Natanael e Egrigélia.

Dezembro de 2014- nº 31 Experiências de agricultura familiar e agroecologia da Zona da Mata de Minas Gerais

“Para trabalhar com agroecologia é preciso ter dom, gosto e a família estar de acordo”
Edmar

À sombra da Pedra Redonda em Araponga/MG, ao final da década de 60, um descendente de escravos e de índios Purís e pai de dez filhos, Sô Fizinho, conquistou o seu pedaço de terra.



A História do Sr. Fizinho é muito interessante, aqui vamos falar só um pouquinho: ele queria casar com dona Zili. O pai da moça não deixou porque ele era preto e pobre. Daí ele foi para São Paulo para trabalhar. Voltou e comprou 10 alqueires de terra. Pagou cinco. Voltou com a esposa para São Paulo e depois de trabalhar duro, fazendo dois turnos, por dois anos voltou e pagou o restante. Continuou trabalhando duro. Entre outros trabalhos ele arava terra e fazia transportes para os vizinhos com o arado e carro de boi. Com isto conseguiu aumentar sua propriedade, que chegou a aproximadamente 90 hectares, hoje propriedade dos filhos.

Vista da Pedra Redonda, um olhar da casa do Edmar, juntamente com o sistema Agroflorestal.

Os ensinamentos de Sr. Fizinho e Dona Zili eram baseados no evangelho. Eles tinham como princípio valorizar a vida, ser trabalhador e levar uma vida digna. Sô Fizinho era envolvido com o Movimento da Boa Nova (MOBOM) e com as atividades das Comunidades Eclesiais de Base (CEBs). O Movimento influenciava em sua vida com a terra e na educação dos filhos. Samuel, filho de Sô Fizinho, relata que para estudar, andavam mais ou menos 10 km por dia, só para ir à escola. Alguns estudavam pela manhã outros à tarde. Com isso sempre ficavam alguns em casa para auxiliar nos afazeres da roça. Dentre as tarefas, candeavam boi e ajudavam na aração. Contando tudo, andavam mais de 30 km por dia.

“Engraçado era nas quartas-feiras de cinzas, que todos nós queríamos ir para a missa das 15 horas e tentávamos realizar as atividades o mais rápido possível. Isso não dava muito certo quando era para fazer queimada e o fogo alastrava. Nossa tarde ficava por conta de controlar o fogo. Ao final da história ficava todo mundo quieto em casa e ninguém ia à missa”, conta Edmar. A história tem outros componentes culturais. Segundo, Samuel, acreditava-se na época que quem não fosse à missa às quartas feiras de cinza virava lobisomem. Mas, Sr. Fizinho tinha outra compreensão da bíblia e por isto “engabelava” os filhos não deixando-os ir à igreja, que neste dia era muito cheia. Ainda tem a história do Carnaval. Os filhos queriam ir às festas na cidade na semana do carnaval. Para não dizer não, nestes dias ele colocava os filhos em trabalhos mais pesados. Ao final do dia, todos cansados, desistiam de ir às festas.

Segundo os filhos, o pai tinha medo de que eles se envolvessem com outras coisas durante as festas carnavalescas.

Na época, as queimadas eram comuns e frequentes antes do plantio do milho e feijão. Essas práticas, associadas à aração da terra causaram impactos no solo, tornando-o muito ácido. **“Até hoje observamos isso pela quantidade de cupinzeiros, samambaias e sapês, é que sabemos que onde essas plantas estão é porque o solo é ácido”.**

Agrotóxico nunca foi utilizado na propriedade. Edmar afirma **“Essas coisas de agrotóxico sempre tivemos princípio de não usar”.** A resistência ao uso dos agrotóxicos foi fortalecida mais tarde com as discussões entre os agricultores e a equipe do Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata Mineira (CTA-ZM) que também auxiliaram na introdução de abacate e banana no meio do cafezal e a substituição do adubo químico pelo orgânico. As ideias inovadoras levaram os irmãos agricultores a despertarem para algo além de apenas não utilizar “veneno”. Edmar, Samuel e Natanael despertaram para uma agricultura diferente, que não queima, não maltrata a terra e que é fundamentada na observação e no cuidado com a natureza.

Hoje podemos perceber o prazer do trabalho na fala do Edmar **“Para trabalhar com terra é preciso ter dom, gosto e a família estar de acordo”.**

Uma propriedade, três irmãos, três lavouras e uma só porteira



Hospedagem com aconchego da natureza.

A história de Edmar parece com a do pai em algumas coisas. O Edmar mudou-se também para a cidade de São Paulo. Mas por outras razões. Segundo ele, coisa de jovem que quer ver outras coisas. Tornou-se cozinheiro da VARIG, viveu por lá durante 13 anos, depois retornou para Araponga pela insatisfação com a vida na cidade grande, comprou um pedaço de terra e voltou a ser agricultor. Já em Araponga, Edmar casou-se com Elisângela, tem dois filhos, Maria Clara e Pedro Lucas. Atualmente eles residem na cidade para conciliar com trabalho de Elisângela, que é professora. Mas Edmar continua a trabalhar na roça, ao pé da Pedra Redonda, nos mares de morro da cidade de Araponga a 1.300m altitude, onde também tem uma casa. E desde 1999 o Edmar cultiva café.

Aí também moram o Samuel e o Natanael que assim como os outros irmãos, permaneceram na roça. Samuel casou-se com a Roseli e possuem dois filhos, Moisés e Mônica. Natanael casou-se com a Egrigélia e tem dois filhos o Yuri e Yago.

O café orgânico: Em 2001, Edmar envolveu-se nas discussões do Sindicato e do CTA-ZM e, em 2003 como fruto destas discussões iniciou o processo de transição de sua lavoura de café para o sistema orgânico. Samuel e Natanael também participaram das conversas e também começaram a transição de parte de suas lavouras para café orgânico. As propriedades das três famílias somam 38 hectares, que são conectadas e ocupam a parte de cima da microbacia do córrego Pedra Redonda.

Segundo o Edmar **“Para montar um sistema equilibrado, é importante olhar para a natureza para desenharmos o sistema. A observação da natureza é importante até para sabermos se vamos trabalhar na sombra ou no sol. Para isso, é preciso saber como o sol caminha na propriedade. Se eu planto na parte que pega o sol da manhã (face Noruega) tem-se mais sombra. Mas, se o plantio do café é na face que pega mais sol à tarde (soalheira), é preciso ter mais árvores para propiciar sombra pro café. Eu tenho observado que é na Noruega que tenho um café de melhor qualidade. A observação da natureza ajuda a montar um sistema mais equilibrado. Em nossa propriedade temos um ar 100% puro, comprovado cientificamente e bioindicado pelos líquens rosa encontrados nas árvores. Nós temos vida, pois temos água em abundância e água é vida”.**

No manejo dos insetos e doenças eles partem da mesma observação **“O ar que corre entre as plantas de café combate a ferrugem; as aranhas controlam a broca-do-café e as vespas e abelhas controlam o bicho mineiro. Onde tem bastante diversidade de plantas os parasitas não atacam muito, estas plantas já são os antibióticos. Assim, deixamos o cipó suma, como atrativo para vespas e abelhas. A embaúba serve de atrativo para o jacu na época da germinação do feijão, pois tendo o fruto da embaúba para alimentar o jacu, ai ele não ataca o pé de feijão”.**

Segundo Samuel e Roseli, quando tem fruta ou árvores estão com folhas novas, o que é favorecido em ano de menor seca, o jacu não se alimenta das plantações, como o feijão. Mas isso é em geral, pois às vezes, ainda segundo eles, o jacu “passeia” até pela horta. Para o casal, o que parece na verdade é estar tendo um desequilíbrio, já que não tem mais os bichos maiores, predadores do jacu. O mesmo está ocorrendo com o quati, que às vezes ataca o milho.

No manejo em sua lavoura o Edmar disse que **“Ao observar a terra sabemos quando ela está pobre. Por esse motivo, paramos de plantar o milho no meio do café, pois o milho exige capina no período das chuvas, o que provoca muita erosão do solo. E foi através da parceria com o CTA, que começamos a trabalhar para melhorar a saúde da nossa terra, diversificando o nosso sistema com o plantio de bananeiras e árvores em consórcio com o café.”** Hoje, as propriedades dos três irmãos apresentam um sistema bastante diversificado.

Além do café e da banana, eles têm diversas frutas, hortaliças, árvores nativas como o ingá, tem cana-de-açúcar, milho, feijão, mandioca, ervas medicinais e alguns animais, como frangos e bois. E o Natanael, tem uma vaca leiteira. **“Cada um tem sua lavoura, mas trabalhamos a terra juntos, fazendo a troca de dias. Além disso, fazemos trocas de nossos produtos e assim não precisamos comprar quase nada.”** Além dos alimentos, os irmãos trocam ideias e seguem no embalo de um mesmo movimento: o movimento que gera vida, o movimento da Agroecologia.

As lavouras de café são orgânicas e podem ser divididas por três tipos de adubação: adubadas com esterco bovino; adubadas com cama de frango; e adubadas com palha de café, restos de cultura e serapilheira. Segundo Edmar, **“a lavoura verdinha é porque tem esterco de galinha”, pois “o esterco de galinha tem mais nitrogênio, já a palha de café e o esterco possuem mais potássio, o que contribui para o café ficar mais doce”.**

A colheita normalmente é manual e seletiva e colhe-se de 10 a 12 sacos de café / 1.000 plantas que corresponde a 80 balaios, do café em coco. Samuel já chegou a colher 25 sacos /1.000 plantas. Quando produz mais, o café, ou parte dele, é colhido com derriçadeira.

“Na categoria secagem natural em côco, a qualidade da bebida do café é bebida dura para melhor, nunca foi rio nem riado” Samuel, Edmar e Natanael já receberam vários prêmios pela qualidade de bebida do café. Inclusive, Pedro Lucas, o filho do Edmar, também já foi premiado com o café que colheu em sua “lavourinha”. **“Em 2006 meu café foi eleito o melhor café de Minas Gerais”,** diz Edmar.

Na propriedade é realizado parte do beneficiamento do café, que é lavado e retirado o boia (café que flutua). Posteriormente é realizada a secagem, em sua maior parte em terreiro suspenso. A secagem em terreiro suspenso exige um maior trabalho, no entanto, em ano de muita chuva, garante maior qualidade do café em relação ao que é seco no terreiro. **“O café é sensível, temos que ter muito cuidado para não perder a qualidade”.** O processo de secagem dos grãos leva aproximadamente 15 a 20 dias, até chegar a uma umidade de 11%. O café que é seco no terreiro de café é rodado no sentido do movimento do sol, a cada 60 minutos, o bom seria rodar a cada 30 minutos, mas não há tempo.

O café dos irmãos é certificado como orgânico pela certificadora Alemã, Brazilian Specialty Coffee (BCS). O café estava sendo comercializado pela cooperativa do Sul de Minas Gerais COOPEVITA. Mas atualmente eles estão em processo de mudança para a (COOPFAM) Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo, também no Sul de Minas. Após a entrega para a cooperativa, o café é selecionado e aproximadamente 85% do produto vai para exportação e 15% é comercializado nacionalmente. Uma pequena parte do café é beneficiado na propriedade e vendido em média a R\$ 30,00/kg para visitantes e comércio local.

Hoje, além da produção e comercialização do café, Samuel vende banana, abacate e inhame para o PNAE. As famílias realizam também o turismo rural, e a casa da roça de Edmar e Elisângela pode ser alugada para turistas. No agroturismo realizado dentro das suas propriedades, os irmãos mostram o princípio da produção orgânica, como é o manejo do solo, o cuidado e alimentação dos animais, com o café. Os visitantes observam como é o processo para a seleção do café, a secagem e a torrefação.



Edmar mostrando os processos de torrefação e moagem do café.