



A EXPERIÊNCIA DA BARRACA SOLIDÁRIA “PEGUE E PAGUE - PRODUTOS AGROECOLÓGICOS” DE DONA DENIRA

Nº 44 - Dezembro de 2020

“Obrigada pela sua honestidade” É através de uma plaquinha com esses dizeres que Denira Domiciano, agricultora agroecológica do município de Divino, se comunica com as pessoas que passam pela rodovia MG 265, ali pelos rumos de Divino e Carangola, e param na sua barraca solidária “Pegue e Pague – Produtos Agroecológicos”, que fica na beira da estrada. Também tem uma outra placa que avisa: “Produtos sem agrotóxicos”.

Desde março de 2019, a agricultora, com o apoio de sua família, vem desenvolvendo esta iniciativa solidária. A proposta é que os produtos (frutas, legumes, verduras, pó de café, etc.) fiquem expostos na sua barraca “sem ninguém pra tomar conta” e então quem precisar, pode pegar o alimento e deixar o valor que achar justo ou que puder pagar naquele momento.

Esse foi um jeito que dona Denira encontrou de partilhar o que produz e mostrar para as outras pessoas que é possível ser solidário e que existem sim pessoas honestas. “Nem tudo está perdido”, ela afirma. “Tem muitas pessoas honestas,

que panha a mercadoria, valoriza, dá aquilo que tem... Depois tem também um trabalho de educação. Educar as pessoas pra mostrar que pode ser honesto nas pequenas coisas, então o maior trabalho é esse, o trabalho de educar. Educar quem? As pessoas do próprio lugar. Crianças, jovens, adolescentes, mostrar pra eles que ao passar e ver aquilo ali tem que saber respeitar, que não é pra destruir, porque vai alimentar eles mesmos e outras pessoas que estão passando ali por perto. E a outra coisa é a alegria das pessoas. Eu coloco por prazer e gosto disso, de saber a alegria das pessoas por poder panhar e se alimentar, coisa que às vezes eles tão procurando há muito tempo e não encontram, chegando ali eles encontram, ficam alegres, então isso aí pra mim é a coisa melhor de todas”, conta.

Outro ponto importante que dona Denira destaca é a troca de experiências. Já que tem vezes que as pessoas aparecem quando ela está repondo os produtos, e sempre tem alguém para perguntar sobre algum alimento que não conhece ou novas formas de utilizar o que já é conhecido há tempos. A mandioca é um exemplo. “As pessoas conhecem a mandioca somente na sopa, ou cozida ou frita, e aí a gente mostra que com a mandioca pode fazer muitas outras coisas, inclusive usar a casca dela, fazer bolinho, então essa troca de experiência é muito bom”, afirma satisfeita.

A experiência da barraca solidária de dona Denira também foi compartilhada nas mídias sociais do CTA-ZM e teve um enorme engajamento. Foram mais de 190 compartilhamentos, com um alcance de quase 27 mil pessoas apenas no Facebook. Em um momento tão complicado de crise política, econômica e sanitária no nosso país, agravado pela pandemia de Covid-19, histórias como as de dona Denira enchem o nosso coração de esperança.



TROCAR SABERES, COMPARTILHAR EXPERIÊNCIAS



Na agroecologia a gente aprende o quanto é importante trocar saberes e quanto mais a gente ensina, mais a gente aprende. Dona Denira já tem muitas décadas de sabedoria, mas a ideia da barraca solidária veio de uma história que compartilharam com ela. É o que nos conta a sua filha Gilvânia: “A minha mãe desde que mudou pro terreno, em 2011, sempre teve vontade de colocar a barracinha na beira do asfalto pra vender os alimentos que produz, mas o que fez ela botar a ideia na prática, no ano passado, foi porque ouviu falar da experiencia do Pegue Pague: botar os produtos lá, sem ninguém pra atender o pessoal, mas cada um pegava o que precisava e deixava o dinheiro no local. Aí através disso ela começou de forma bem simples mesmo. Não era nem barraca no começo, era um caixote que ela colocava os produtos em cima com a plaquinha do Pegue Pague – ‘Pegue o que precisa, pague o que achar justo ou o que puder’”.

Desde que a iniciativa solidária teve início há quase dois anos, dona Denira já expôs os produtos em caixote, no carrinho de mão, e esse ano ela montou a barraca. Ali do lado tem uma latinha, presa com cadeado, para as pessoas colocarem o dinheiro. A agricultora vai até lá 2 ou 3 vezes por dia, para repor os alimentos e retirar o dinheiro. Com o tempo ela aprendeu que deve colocar um pouco de alimento por vez, mas a variedade é sempre grande, tem taioba, couve, laranja, banana, mamão, cebolinha, salsinha, abacate... no geral são produtos sazonais e uma pesquisa com dona Denira já mostrou que na sua propriedade tem mais de 100 espécies diferentes no pomar e na horta.

Sobre os rendimentos da barraca solidária, ela tem lucrado uma média de 50 reais por semana. “A mãe sabe mais ou menos o que o pessoal pega e quanto paga pelos alimentos que estão ali. Tem gente que passa, pega e não deixa dinheiro nenhum, tem outros que pagam a mais. Principalmente o pessoal de fora do município, quando

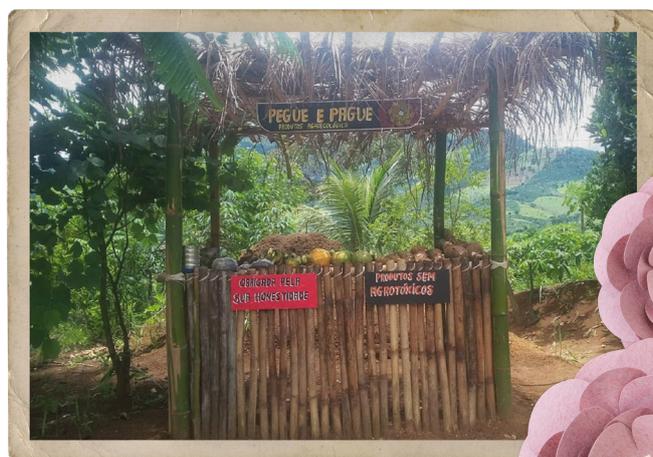


passa e pega o produto, deixam um valor bem a mais, então uns acabam compensando pelos outros”, afirma Gilvânia. Esse é um dinheiro que ajuda, já que dona Denira não conseguia vender na feira, por não ter carro para levar seus produtos e também porque já tem outros compromissos com a igreja mas, como ela e sua família afirmam, o lucro não é a parte mais importante dessa experiência.



Para dona Denira, a barraca solidária é mais “um ponto catequético”, um lugar em que ela pode mostrar que é possível produzir e colher sem usar agrotóxicos e ter uma vida melhor com alimentos saudáveis. “Assim a gente pode estar oferecendo alimentos mais saudáveis pras pessoas e sem querer muita coisa em troca. A gente pode ver muito isso: A pessoa passa na estrada, às vezes nem tem dinheiro pra colocar lá naquela hora, pega a mercadoria e depois no outro dia o dinheiro aparece. Tem aquelas pessoas que colocam pouco, mas na vida o que tem é só aquilo, precisa mais da mercadoria do que a quantidade de dinheiro que tem. Então a gente vê que aquilo é gratificante. Tem aquelas pessoas também que passam, porque às vezes a gente está trabalhando na beira da estrada e vê, e panha pouca coisa e às vezes coloca quantidade que está acima daquela mercadoria que eles panharam. Então é isso que vai trazendo pra gente cada vez mais essa alegria, esse jeito da gente partilhar, da gente se doar, e mostrar que a gente pode fazer também coisas diferentes. O que mais deixa a gente contente e alegre é o agradecimento das pessoas, mostrar pra gente que eles estão contentes com aquilo, talvez não é pessoas do lugar, mas as pessoas de longe, os de longe eles valorizam mais quando eles passam por aqui e a gente vai nessa persistência de mostrar pro outro que a boa vontade sempre vai vencer as grandes maldades do povo”.

São pessoas como dona Denira, com suas iniciativas e sabedorias, que nos fazem seguir acreditando que um outro mundo é possível e seguir lutando pela sociedade que queremos. Nossa eterna gratidão a nossa companheira, por compartilhar a sua história, e a toda a sua família por seguirem na luta com o movimento agroecológico e com o CTA.





Denira Domiciano é uma agricultora agroecológica da comunidade de São Geraldo, município de Divino (MG) e uma grande parceira do CTA há muitos anos. No nosso canal do Youtube divulgamos neste mês de dezembro um vídeo em que dona Denira compartilha um pouco do seu conhecimento tradicional e ancestral sobre as Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs), aqui denominadas “Plantas da Ancestralidade” ou “Matos de Comer”. Além disso, ela também conta sobre a tradição alimentar e medicinal da sua família e de sua comunidade, trazendo o conhecimento das plantas que nascem espontaneamente nos quintais, entre concretos, hortas ou pomares; que são utilizadas como alimento e/ou de forma medicinal; e que podem e devem ser acrescentadas nos pratos das famílias, pois diversificam a alimentação com qualidade e,

com isso, proporcionam segurança alimentar e saúde. Reconhecer a importância dessas plantas e utilizá-las remete ainda a memórias afetivas, como ela bem ressalta no vídeo. Esse vídeo é uma iniciativa do Projeto Plantas da Ancestralidade ou Matos de Comer - ECOA-UFV (RAEX 057/2019) e foi produzido em parceria com o CTA-ZM. Para saber mais sobre o projeto, acesse através do instagram [@matos.ancestrais.de.comer](https://www.instagram.com/matos.ancestrais.de.comer)



MATOS ANCESTRAIS DE COMER



<http://bit.ly/Denira-pancs>

  @ctazm |  (31)3892-2000 | www.ctazm.org.br

REALIZAÇÃO:

Texto: Wanessa Marinho | **Colaboração:** Gilvânia Domiciano, Giscarla Domiciano, Juliana Andrade
Produção Editorial: Wanessa Marinho | **Fotografia:** Acervo CTA-ZM e da família Domiciano
Arte gráfica e diagramação: Rodrigo da Silva Teixeira | **Ilustrações decorativas:** <http://br.freepik.com/>

PARCEIROS:



APOIO:



Programa de Fortalecimento e Ampliação das Redes de Agroecologia, Extrativismo e Produção Orgânica

