

AGROFOLHA

Tel.: 0/xx/11/224-3502
E-mail: agrofolh@uol.com.br
Fax: 0/xx/11/223-1644

Serviço de atendimento ao assinante:
0/xx/11/224-3090

PÁGINA F 1 ★ SÃO PAULO, TERÇA-FEIRA, 24 DE OUTUBRO DE 2000

EXPORTAÇÃO Aldeias dos terenas em Aquidauana e Miranda, no Pantanal, planejam faturar R\$ 360 mil por safra até 2001

Índios vendem manga orgânica à Europa

Fotos Jayme de Carvalho Jr./Folha Imagem



CELSO BEJARANO JR.
DA AGENCIA FOLHA, EM AQUIDAUANA (MS)

O índios terenas que habitam as 18 aldeias de Aquidauana e Miranda, no Pantanal de Mato Grosso do Sul, vão exportar manga orgânica para o mercado europeu até o final deste ano. A agricultura orgânica dispensa o uso de fertilizantes e pesticidas sintéticos.

Os organizadores do Agroecologia, projeto criado há um ano pela Empaer (Empresa de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural), órgão do governo estadual, estimam que até janeiro de 2001 pelo menos 4.000 t da manga orgânica serão consumidas pelos alemães em forma de suco e geléia. O negócio deve render aos índios algo em torno de R\$ 360 mil.

O diretor de operações da Empaer, David Lourenço, disse que o projeto entra na fase final nos próximos dias, quando termina o trabalho de análise do IBD (Instituto Biodinâmico), ONG capacitada para avaliar os produtos orgânicos para exportação.

Segundo Lourenço, a partir do trabalho do IBD, que emite o selo de qualidade apontando que o produto é 100% natural, os terenas já poderão negociar os seus produtos.

“Os índios estão preparados para comercializar as mangas ainda este mês”, disse Lourenço.

O período da safra de manga em Mato Grosso do Sul vai de outubro a janeiro.

Até agora 1.017 famílias indígenas já se integraram ao grupo que pretende exportar a fruta, mas este número pode dobrar até dezembro, segundo Lourenço.

Vivem cerca de 10,5 mil índios na região. Os terenas produzem as mangas bourbon e mangarita. “Eles estão receosos e ainda não perceberam que o negócio pode dar um salto de qualidade na vida deles”, disse Lourenço.

Ele trabalha com a hipótese de os índios exportarem até 8.000 t da fruta no ano que vem.

→ LEIA MAIS na pág. F-2

O cacique Paixão mostra mangas de sua aldeia em Aquidauana; em 2001, 8.000 t da fruta, depois de transformadas em suco e geléia, serão exportadas para a Europa

Aldeias têm 20 mil mangueiras

DA AGENCIA FOLHA, EM AQUIDAUANA (MS)

As famílias já cadastradas possuem uma produção de 20 mil pés de manga. Segundo a Empaer, nas aldeias de Aquidauana e Miranda existem 40 mil mangueiras. Uma mangueira normalmente produz 200 kg da fruta. Essa produção é vendida em caixas com 25 kg cada uma.

As mangas serão levadas antes para Santa Catarina, onde o produto passará por um processo de industrialização.

Numa primeira etapa, a fruta, que será transformada em geléia e suco, será exportada para a Alemanha, mas a proposta é atingir toda a Europa.

“O objetivo do projeto é instalar uma unidade industrial aqui no Estado, onde será possível produzir suco e geléia, com possibilidade também de exportar o produto in natura”, diz o diretor da Empaer.

O índio terena Severino da Silva, 68, dono de 59 mangueiras, já queria saber dos lucros no mês passado, quando participava de uma reunião na aldeia Bananal, em Aquidauana.

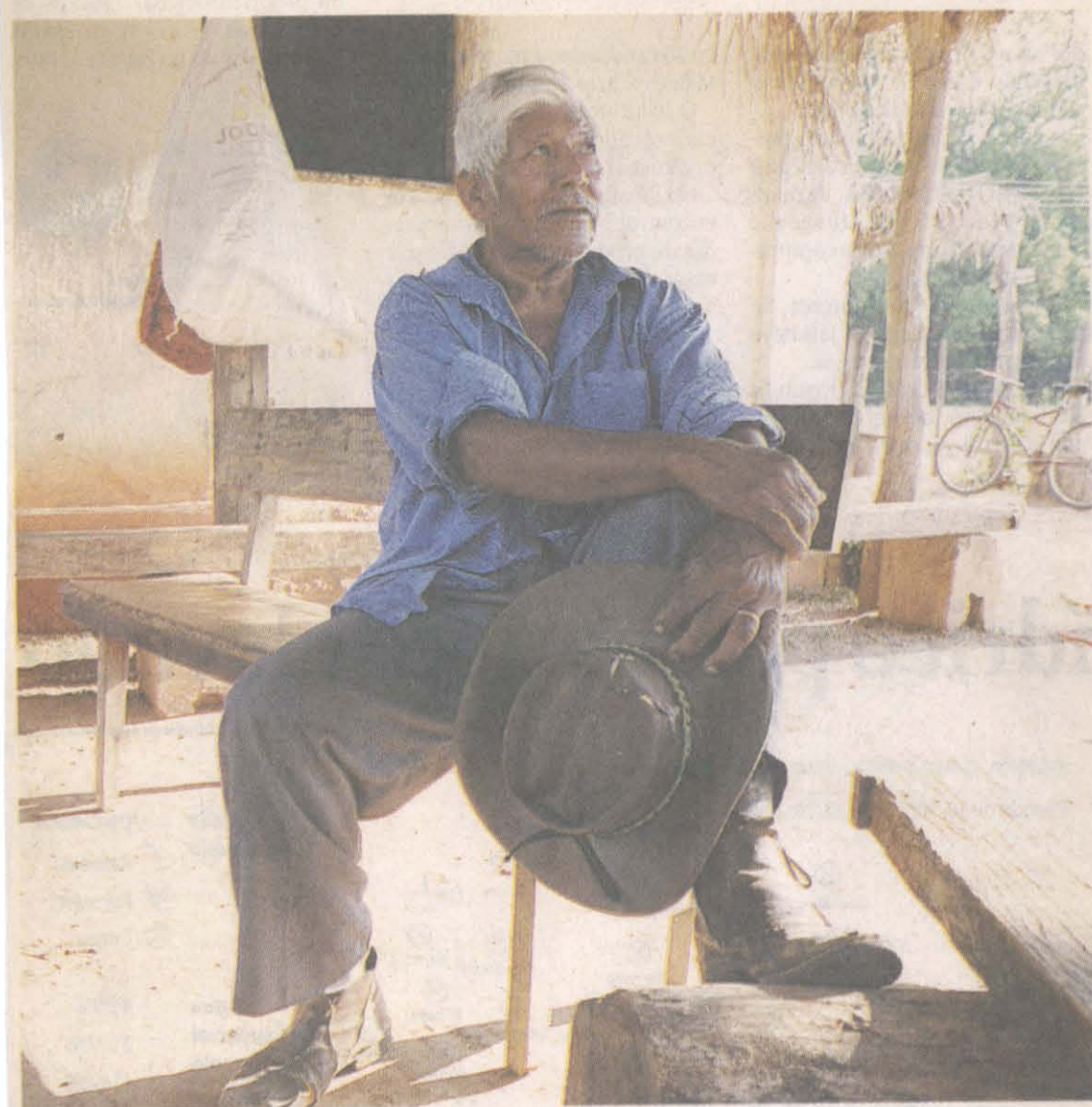
Líderes indígenas, um representante da empresa interessada na compra da manga e um técnico do IBD discutiam o estudo que permite a liberação do selo orgânico.

Pelas contas de Silva, nesta safra, ele pode ganhar R\$ 2.000 com a venda da manga, quase três vezes mais do que em 1999.

Nas aldeias de Aquidauana e Miranda não existe nem sequer uma casa que não tenha no quintal um pé de manga, algumas delas muito antigas. “Quem tem menos mangueiras sou eu que tenho apenas quatro”, disse o terena Josué Marques, 42.

Para ganhar o certificado orgânico, os índios estão provando que as mangueiras nasceram sem nenhuma ajuda de adubos sintéticos. Um pé de manga orgânica leva de três a quatro anos para produzir. Segundo a Empaer, algumas mangueiras duram mais de cem anos.

O projeto pretende comercializar outras espécies orgânicas, como a castanha, o mel e o caju.

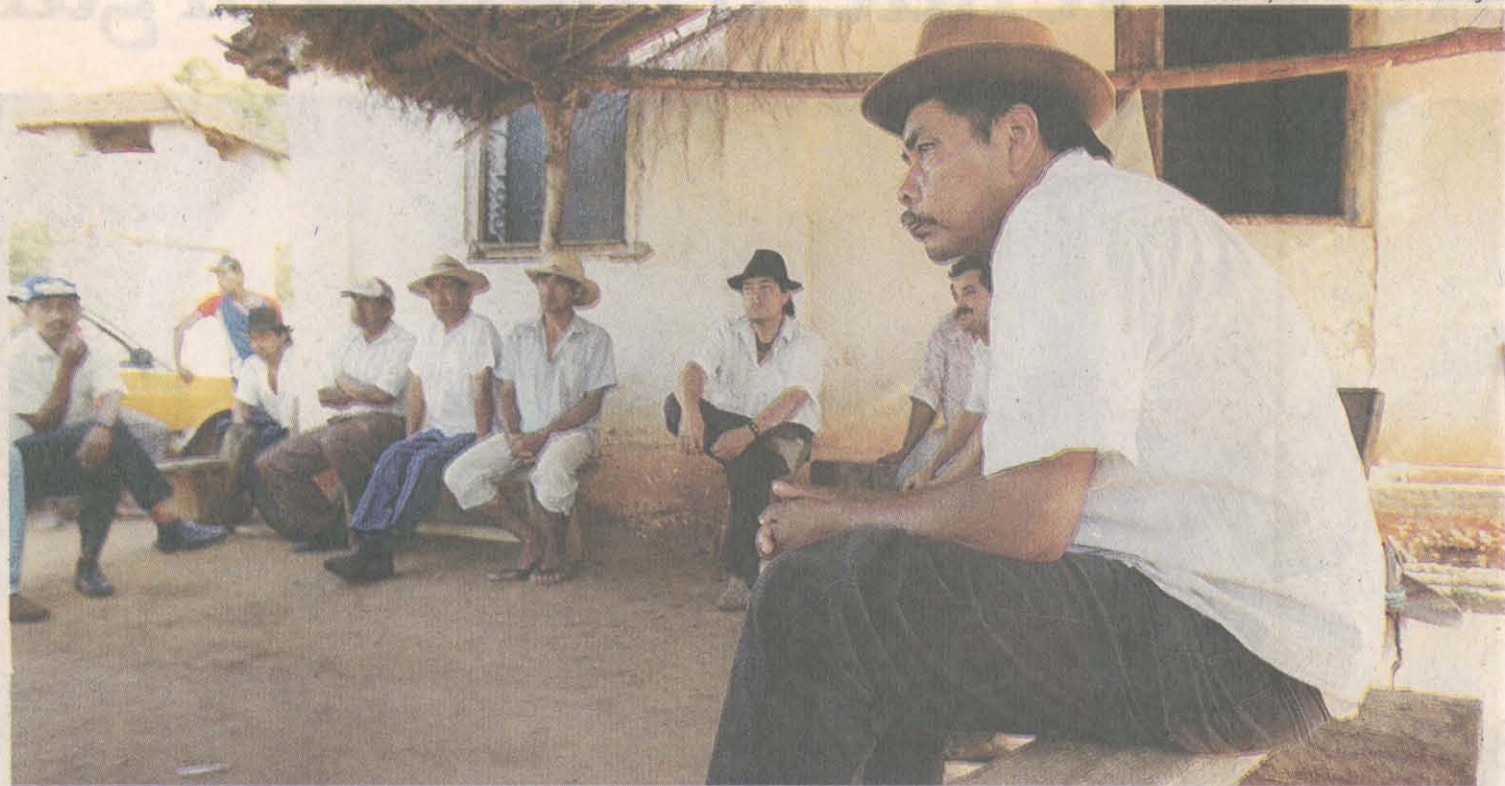


O índio terena Severino da Silva, 68, dono de 59 mangueiras, na aldeia Bananal, em Aquidauana

MANGA ORGÂNICA No ano passado, aldeias terenas colheram 1.500 t da fruta

Índios esperam ganhar até três vezes mais com a safra

Fotos Jayme de Carvalho Jr./Folha Imagem



Terenas se reúnem em aldeia de Aquidauana, em Mato Grosso do Sul, para discutir a exportação de manga para o mercado europeu

DA AGÊNCIA FOLHA

A exportação da manga orgânica pode por fim a figura do atravessador, que explora a comunidade indígena há décadas, segundo afirmam os principais líderes terenas.

Um exemplo é citado pelo cacique Paixão Delfino, 68, que há 40 anos se dedica ao cultivo e venda de mangas. Ele, que é pai de oito filhos e tem 18 netos, cuida de 34 mangueiras e obtém um lucro de R\$ 250 por safra.

Embora o índio não tenha custo nenhum pela produção das mangas é possível dimensionar o baixo preço imposto pelos compradores que vão até as aldeias.

Segundo cálculo da Empaer, cada mangueira produz cerca de 200 kg da fruta, que é comercializada em caixas com até 25 kg. Isso significa que um pé de manga equivale a oito caixas.

Cada caixa, segundo o cacique Paixão, é vendida "no máximo" por R\$ 1.

"Às vezes, vem gente aqui e oferece R\$ 0,60 e, para não perder, somos obrigados a vender", disse Paixão.

Produção

Já com a proposta de exportação do produto para a Alemanha, os lucros dos índios terenas devem dobrar ou triplicar, segundo os cálculos da Empaer.

"Não vamos interferir na venda, mas ao que tudo indica a empresa de Santa Catarina deve pagar até R\$ 3 por caixa", disse o diretor da Empaer, David Lourenço.

"Além do preço baixo às vezes somos enganados. É comum um comprador aparecer aqui dizendo que quer manga. A gente sobe no pé, prepara tudo e o compra-



Terena senta à sombra da mangueira na aldeia Bananal

dor some. O produto acaba apodrecendo e não temos como reclamar", disse o índio Paixão.

Segundo a Empaer, no ano passado os índios terenas conseguiram comercializar 1.500 t de manga. "A produção deles (índios) é bem maior, só precisa de comprador", disse Lourenço.

O número de produtores de agricultura orgânica no país deve triplicar nos próximos anos.

A projeção é do IBD (Instituto Biodinâmico), de Botucatu (SP), que já certificou com selo orgâ-

co 70 candidatos e mantém na lista de espera outros 180 projetos.

O instituto é uma das 13 agências certificadoras de produtos orgânicos no país.

No Brasil, atualmente é possível encontrar pelo menos 25 variedades de produtos orgânicos. Cultiva-se desde café a morango, passando por gado de corte e de leite.

A agricultura orgânica dispensa o uso de fertilizantes e defensivos químicos. No caso da criação animal, feita pelo mesmo princípio, é vetado o uso de herbicidas nos

pastos e carrapaticidas.

O processo de obtenção do selo para os produtos —também chamados de orgânicos, limpos ou ecologicamente corretos— leva pelo menos dois anos de acompanhamento e inspeção de uma agência certificadora.

O setor registrou um crescimento no país, até 1998, de 25% ao ano. Hoje, cresce entre 50% e 70%.

"Isso se dá graças à conscientização do produtor às demandas dos mercados interno e internacional", afirmou o vice-presidente-executivo do IBD, o engenheiro agrônomo Alexandre Harkaly.

A área destinada ao plantio de alimentos orgânicos no Brasil é de 61 mil ha. A Europa possui 100 mil produtores certificados espalhados em 2,7 milhões de ha.

O cacau foi o primeiro plantio certificado com o selo orgânico do IBD, em 1990.

Antes disso, entre 1985 e 1986, a Abio (Associação dos Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro) já concedia documento similar, segundo Harkaly.

As normas de certificação, que atestam a adequação do plantio, da propriedade, das práticas de manejo e das relações de trabalho, foram lançadas no Brasil em 1988.

