

# Ovinocultura rumo à sustentabilidade

Reportagem de Celívio Holz<sup>1</sup> e Volney Silveira de Ávila<sup>2</sup>

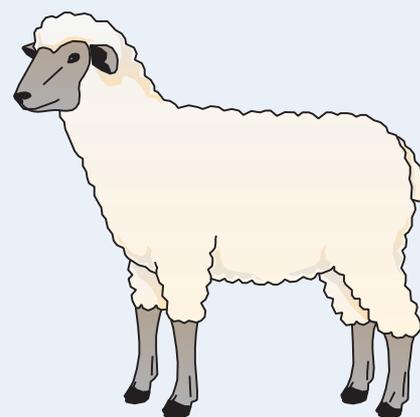
<sup>1</sup>Eng. agr., M.Sc., Epagri, C.P. 502, 88034-901 Florianópolis, SC, fone: (48) 3239-5647, e-mail: celivio@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup>Méd. vet., M.Sc., Epagri/Estação Experimental de Lages, C.P. 181, 88502-970 Lages, SC; fone/fax: (49) 3224-4400, e-mail: volnei@epagri.sc.gov.br.

Foto de Ecco Publicidade.



A criação de ovelhas, antes apenas subsistência nas fazendas, passa a ser alternativa de renda inclusive nas pequenas propriedades rurais.



## Breve histórico

A ovinocultura na Região Sul teve o maior rebanho do Brasil em 1968, quando era especializada na produção de lã, com 13,3 milhões de cabeças, que representavam 54,3% do efetivo nacional. Face à perda do valor da lã no mercado internacional, o rebanho ovino da região diminuiu paulatinamente, chegando a 5,6 milhões de cabeças no ano de 2000, constituindo 38,5% do efetivo nacional. Neste período, grande número de produtores do Sul mudou de orientação, passando de ovinos tipo lã para raças também lanadas porém com dupla aptidão (lã e carne) e, mais recentemente, para raças específicas para produção de carne, porém com produção de lã de qualidade inferior. Esta mudança de orientação na cadeia produtiva provoca profundas modificações no manejo dos rebanhos em cada propriedade e a necessidade de novas tecnologias.

O mercado de carne ovina tem aumentado expressivamente nas grandes cidades. O consumidor, mais exigente, está disposto a pagar preços maiores pela qualidade do produto. Churrascarias e butiques de carnes de todas as capitais e cidades grandes oferecem cortes de ovelha ao consumidor, na maioria oriundos do Uruguai, Chile ou Nova Zelândia.

O potencial de desenvolvimento desta atividade é enorme, tanto no mercado interno como externo, principalmente para carnes e peles. Isso passa a exigir profissionalismo e, principalmente, visão empresarial da atividade, antes encarada como mera subsistência das fazendas e agora até como negócio principal.

## Em Santa Catarina, o incentivo rumo à qualidade

A ovinocultura é uma atividade muito antiga no Estado. Em 1980, o rebanho ovino era de 134 mil

cabeças, sem padrão racial definido, e a atividade não era conduzida com objetivos comerciais.

O pesquisador Volney, também autor desta reportagem, acompanha a ovinocultura desde 1980 em Santa Catarina, quando foi criado um programa de fomento à atividade, sendo organizada a Associação Catarinense de Criadores de Ovinos – ACCO – como primeiro ato do programa, a qual atua até hoje como representante dos criadores em todo o Estado, englobando 24 núcleos de criadores, com sede em Curitiba. A ACCO tem como objetivo congrega a classe produtora, promover a capacitação dos produtores e a estruturação da comercialização.

O trabalho de incentivo começou com a importação de animais do Rio Grande do Sul e do Uruguai. Cabanhas que não existiam foram montadas, e atualmente Santa Catarina possui cerca de 40 cabanhas de produção de ovinos. Estas cabanhas são núcleos melhoradores onde o produtor investe em genética. Foi importado ainda sêmen de várias raças da

Nova Zelândia, além de embriões, com o objetivo de melhorar a qualidade do rebanho ovino.

Coube inicialmente à Acaresc e depois à Epagri a condução deste trabalho, que tem como principal objetivo criar uma fonte alternativa de renda para as pequenas e médias propriedades, seja através da produção de carne para autoabastecimento e venda de excedentes, seja para a produção de lã e pele utilizadas na confecção de produtos artesanais.

O melhoramento zootécnico dos rebanhos também teve uma preocupação especial: um convênio firmado entre a Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural através da Epagri, a Associação Brasileira de Criadores de Ovinos – Arco – e a ACCO permitiu a implantação do Serviço de Melhoramento Genético dos Rebanhos, através dos serviços de seleção e tatuagem, valorizando comercialmente o rebanho catarinense. Atualmente a Epagri conta com quatro técnicos credenciados pela Arco para executar este serviço em todo o Estado.



Volney na visita à Cabanha São José

Em função da evolução da ovinocultura no Estado, ocorreu uma demanda muito grande dos produtores por cursos profissionalizantes. Para tanto, foram criados cursos de artesanato de lã, curtimento de pele, diversificação de pratos à base de carne ovina, curso de processamento da carne ovina (embutidos) e o de cortes chuletados da carcaça, atendendo criadores de Santa Catarina e mesmo de outros Estados. Hoje, confirma o pesquisador da Epagri, Santa Catarina é reconhecida nacionalmente na ovinocultura graças a todo este trabalho de incentivo e apoio.

Dentro da cadeia produtiva de ovinos, a organização da comercialização é o fator mais sensível. E, na tentativa de uma solução, a Epagri, juntamente com a ACCO, criou em Curitiba a Feira do Cordeiro, abrindo desta forma um canal de comercialização para os produtores de cordeiros.

Com o objetivo de ver de perto a situação da ovinocultura em Santa Catarina e saber mais sobre as mudanças que estão acontecendo na atividade, visitamos e entrevistamos alguns criadores. As informações são apresentadas nas páginas seguintes.

### **Fazenda Tapera, Salete, SC: do hobby para o negócio**

Jovani Franzói tem 23 anos de experiência com produção de ovinos e é o responsável pelo controle da verminose no rebanho, pelo abate, pelo curtimento das peles, além de muitas outras atividades na Fazenda Tapera e no frigorífico de ovinos. Para o proprietário, Cornélio Rohden, Jovani é uma espécie de braço forte da atividade, juntamente com a esposa Carla. E foi Jovani quem nos passou as informações durante o 13º Encontro Estadual de Ovinocultores, realizado em São Ludgero, SC.

A produção de cordeiro precoce na Fazenda Tapera começou como

Foto de Ecco Publicidade.



*Cordeiro da Fazenda Tapera*

hobby pessoal de seu Cornélio 20 anos atrás. Há 10 anos os cordeiros estão sendo abatidos com 90 a 100 dias de idade, enquanto que os abates anteriores eram feitos com 180 a 240 dias. O peso vivo no abate varia de 30 a 35kg e o rendimento de carcaça é de 45% a 50%. São 150ha de área ocupada, sendo 30ha com pastagens de inverno, como azevém, aveia, trevo e cornichão. O pasto natural é formado de grama missioneira.

Os primeiros passos da Fazenda Tapera foram dados com a raça Romney Marsh, e nos últimos 15 anos, devido ao preço da lã que caiu, estão sendo criadas as raças Ile de France e Texel, consideradas de dupla aptidão: têm boa qualidade de lã e carne excelente. Segundo Jovani, a evolução da criação se deu inicialmente na raça, através da seleção das matrizes e reprodutores a cada ano. A formação do plantel de 500 matrizes aconteceu com a aquisição de animais de outras fazendas próximas que na época desistiram da atividade. Com o tempo e muita dedicação foram selecionadas as melhores filhas até o estágio atual.

O manejo começa na sanidade, com a coleta de fezes, a cada 45 a 50 dias ou 90 a 100 dias. Isto tudo para controlar a verminose, que é

considerada a maior vilã da ovinocultura. O controle da verminose pelo uso de vermífugos precisa ser realizado num período entre 60 e 90 dias para ser eficaz.

O pasto em abundância é muito importante, principalmente para as ovelhas em parição no inverno. Mais tarde, o cordeiro recebe um complemento com milho, farelo de soja e de trigo. A partir dos 25 a 30 dias é colocado no “creep field”, uma abertura onde passa somente o cordeiro, para o complemento alimentar. Normalmente as fêmeas dão cria entre os meses de abril e dezembro, o que resulta numa produção média de três cordeiros, em 2 anos, por matriz. A produção mensal da Fazenda Tapera varia de 40 a 50 cordeiros.

O que é preciso fazer para ter sucesso na ovinocultura, principalmente na produção de cordeiro precoce? “O manejo, a nutrição e a sanidade do animal são essenciais”, diz Jovani. Os controles da criação são permanentes. A perda de animais entre nascidos e desmamados não chega a 1%. Neste ano, já foram somados 500 cordeiros nascidos. Para evitar a mortalidade no período mais frio, os cuidados são especiais com chuva e vento, tendo abrigo para os cordeiros nos primeiros dias de vida. ▶

O cordeiro abatido é oferecido inteiro ou em cortes (paleta, costela, lombo e pernil) diretamente ao consumidor, por encomenda. Normalmente, são clientes exigentes que querem qualidade, não importando o preço. O cliente tem a garantia de um produto 100% verde. Os maiores compradores são das cidades de Florianópolis, Joinville e Blumenau. O preço pago pelos consumidores para a carne da Fazenda Tapera é de R\$ 15,00 o quilo, sem tempero, e R\$ 16,00 o quilo, temperada, para qualquer um dos cortes.

## Produção e raças criadas em Santa Catarina

Atualmente, em Santa Catarina, existem 11 mil criadores com um rebanho total de aproximadamente 350 mil cabeças, distribuído nas diversas regiões, mas com uma concentração maior no Planalto, Meio-Oeste e Oeste Catarinense.

Tabela 1. Estimativa de raças ovinas criadas em Santa Catarina e respectiva aptidão

Raça e índice relativo	Aptidão
Ille de France: 35%	60% carne; 40% lã
Texel: 30%	70% carne; 30% lã
Hampshire Down: 15%	90% carne; 10% lã
Crioula: 8%	50% carne; 50% pele e lã
Santa Inês: 7%	90% carne; 10% pele
Suffolk: 4%	90% carne; 10% lã
Romney Marsh: 1%	60% carne; 40% lã

Uma visão das raças de ovinos no rebanho catarinense e aptidão de cada uma delas pode ser observada na Tabela 1.

A criação de ovelhas para a produção de leite e transformação em queijos finos também já começa a ganhar adeptos, especialmente nas regiões de São Miguel do Oeste e Chapecó. Isto representa agregação de valor e mais um nicho de renda para os agricultores familiares da região.

## Raça Crioula: prolificidade e resistência à verminose

Volmar Pelizzaro, popularmente conhecido por “Zico”, é criador da raça crioula desde 1978. Atualmente ele é o presidente do Núcleo de Criadores de Ovinos de Curitiba. Discorrendo sobre as características da ovelha crioula, Volmar faz questão de destacar que a raça está muito bem adaptada à Serra: é resistente à verminose, prolifera e produz até 110% de cordeiros desmamados por ano; é de pequeno porte se comparada com outras raças; não é tão exigente na qualidade das pastagens; muito boa mãe, pois dificilmente abandona seus cordeiros e pode ser cruzada com outras raças.

Um dos criadores de Lages, Benjamin Küse de Faria, afirma que “o bicho é pequeno, mas o assunto é grande”, referindo-se à criação de ovelha em geral. A ovinocultura está em lua de mel, segundo os criadores. Há uma demanda de toda a produção e de seus derivados; o preço, considerado bom, está ao redor de US\$ 1,5/kg de cordeiro vivo (R\$ 2,50 a R\$ 2,80/kg). O preço do ovino, que se equiparava ao preço do boi, hoje é 60% a 70% maior.

## As raças de carne e a mistura ideal

Afonso de Almeida Costa e seu



Volmar Pelizzaro e o reprodutor da raça Crioula



*Afonso de Almeida Costa e Fabrício, presidente da ACCO*

filho Fabrício há 9 anos são criadores de Texel e Suffolk e há 5 anos começaram com a raça Crioula. São também criadores de gado de corte, além de produzirem alho, feijão e soja na propriedade.

Em 1996, criavam cerca de 30 a 40 ovelhas, “apenas para consumo”, completa seu Afonso. Naquele ano foram importadas do Uruguai 80 fêmeas da raça Corriedale e começou o trabalho de melho-

ramento animal. A propriedade atualmente tem dois objetivos: produção de reprodutores e matrizes e produção de cordeiros precoces. Os cordeiros são abatidos com cerca de 40kg aos 3 a 5 meses de idade.

A inclusão da ovelha Crioula no rebanho deu-se por gosto pessoal e para manter a tradição, segundo Fabrício, e também graças a algumas características importantes da raça, entre elas, a rusticidade; a facilidade de adaptação à região, podendo ser criada a campo; produz o ano todo; é resistente à verminose; tem baixa mortalidade de cordeiros (apenas 4%); é uma raça mista: produz carne e lã de qualidade, o que agrega valor ao preço final no artesanato; as fêmeas produzem cordeiros o ano todo com muita habilidade materna.

## **Manejo do rebanho**

O manejo reprodutivo nas raças Suffolk e Texel funciona com a cobertura das fêmeas no outono e a parição na primavera. Assim também ocorre com a raça Crioula quando o objetivo é o melhoramento animal. Os machos Suffolk e Texel são colocados sempre com as fêmeas Crioulas. Todos os cordeiros, neste caso, saem com a pelagem das mães, ou seja, preta. Normalmente, para a produção de cordeiros, as fêmeas Crioulas são cobertas duas vezes por ano: em dezembro e janeiro e em setembro e outubro. Estações de monta são organizadas, onde os carneiros permanecem com as fêmeas 60 dias por ano. Consegue-se com isso uma cria a cada 8 meses, o que dá três cordeiros por matriz a cada 2 anos.

O abate dos animais é terceirizado, no frigorífico de Santa Cecília, e a venda da carne é feita principalmente no Litoral Catarinense, em Florianópolis, nas casas de carne, ao preço médio de R\$ 10,00/kg de carcaça.

Atualmente, a criação de seu Afonso conta com 1.200 matrizes. ▶



*Rebanho Suffolk e Texel do seu Afonso*

As fêmeas cruzadas são vendidas nas feiras, normalmente com 6 a 7 meses de idade, na base de R\$ 250,00/cabeça. Animais puros com registro, tatuados, são comercializados em média a R\$ 1.500,00. A idéia do seu Afonso, para 2008, é investir em matrizes e reprodutores de raças ovinas produtoras de leite.

## Os benefícios da ovinocultura

Os benefícios socioeconômicos com a criação de ovinos são muitos: contribui para a redução do êxodo rural; supre a propriedade com uma carne de menor custo e obtida em curto espaço de tempo; a lã serve como matéria-prima para obtenção de produtos artesanais, gerando uma renda adicional e oportunizando a formação de microempresas; agrega valor através do processamento da carne ovina na produção de embutidos, pelo aproveitamento de ovinos de descarte; aumenta a renda da propriedade pela venda de cordeiros para abate, da lã e da pele para artesanato, contribuindo no orçamento familiar principalmente nas pequenas e médias pro-

priedades; não depende de grãos para a sua produção, portanto, não compete com o homem.

Nos aspectos ambientais é uma atividade que, por ser praticada em sua grande maioria de forma extensiva, utiliza o pasto como alimento principal, não poluindo o ambiente. Os dejetos dos animais permanecem nos campos, como forma de adubo orgânico, distribuindo-se de forma homogênea nas pastagens. A ovelha promove o equilíbrio, pelo consumo de determinadas invasoras que outras espécies não utilizam.

## Cabanha São José, São José do Cerrito, SC: plantel em formação

O pesquisador Volnei visitou a Cabanha São José, de Francisco André Nerbass, no município de São José do Cerrito, produtor de ovinos da raça Texel. Dentro dos sistemas de produção ovina é cada vez mais freqüente a propriedade que realiza criação intensiva sobre pastagens cultivadas, como é o caso da Cabanha São José. Vamos acompanhar o resultado da visita na entrevista a seguir.

**RAC** – Qual a situação atual da propriedade?

**Francisco** – A cabanha São José pratica uma exploração de ovinos, que ocupa atualmente uma área de 20ha de uma superfície total de 120ha, onde manejamos um rebanho de 180 cabeças da raça Holandesa Texel. Futuramente pretendo ocupar toda a área com aproximadamente 600 matrizes desta raça.

**RAC** – Quando começou a trabalhar com ovinos?

**Francisco** – Durante 17 anos criei caprinos, depois iniciei um rebanho de ovinos em 2002 de forma amadora, sem conhecimento desta atividade. A partir de 2004 vendi a maioria dos caprinos e investi na compra de ovinos com boa genética, quando implantei uma cabanha de Texel de forma profissional que estou dando continuidade até hoje.

**RAC** – Quais as linhagens que utiliza?

**Francisco** – Estou trabalhando com três carneiros-pais oriundos das importantes cabanhas do RS, Santa Orfila, Santa Mônica e Seival. O rebanho é composto por 90 animais, puros de origem (PO), puros por cruza com origem conhecida (RGB) e seleção ovina (SO); o restante é rebanho geral com objetivo de produzir cordeiros para abate. As fêmeas tatuadas foram adquiridas em feiras como a Mercotexel, Expolages e em Curitibaanos.

**RAC** – Como comercializa seus animais?

**Francisco** – Atualmente estou montando o plantel e por isso retenho as fêmeas nascidas na propriedade. Por ser início e disponibilizar de poucos animais pra venda, estou comercializando os carneiros na propriedade. Participei apenas de dois eventos, que foram a Festa do Colono em Itajaí e a Expolages. Geralmente estou participando de feiras como a Feinco, em São Paulo, com intuito de comprar animais e obter maior conhecimento sobre a raça Texel.



*Francisco Nerbass, da Cabanha São José*

**RAC** – Como é feita a alimentação do rebanho?

**Francisco** – A minha produção é basicamente a pasto. No inverno utilizo pastagens perenes de inverno (trevo-branco, azevém e cornichão) e pastagens anuais como o azevém. Para o verão plantei 2ha de Aruanã e também utilizo gramas como papuã e milhã. Apenas são racionados os ovinos selecionados e preparados para participar em exposições.

**RAC** – Quanto aos aspectos sanitários, quais os maiores problemas do rebanho?

**Francisco** – A verminose é o maior problema na minha criação. Há 2 anos venho trabalhando com produto homeopático, que é misturado ao sal, e tenho notado algum resultado, proporcionando intervalo de 60 a 120 dias entre tratamentos, quando a maioria dos produtores dosifica a cada 30 dias ou menos. Isto reduz os meus custos. Outro detalhe importante é vacinar contra as clostridioses (carbúnculo, gangrena e enterotoxemias).

**RAC** – No seu ponto de vista qual o maior entrave na criação?

**Francisco** – A organização da comercialização, devido à falta de informações e de união entre os criadores. Somente unidos poderemos efetuar uma venda melhor. A falta de qualidade e de padronização de alguns rebanhos é outro fator que dificulta a comercialização. O exemplo disso

está nas feiras realizadas em Lages e Curitiba, onde os lotes mais padronizados de cordeiros e cordeiras obtêm melhor preço. O investimento em bons reprodutores não é oneroso pois vai produzir melhores animais com maior preço de venda. Como exemplo, criadores de São Paulo estão indo comprar animais na fronteira do RS, onerando os custos com transporte. Se nós tivéssemos volume e qualidade, certamente viriam comprar aqui em Santa Catarina.

**RAC** – Qual a perspectiva para a ovinocultura catarinense nos próximos anos?

**Francisco** – É muito boa, pois o mercado nacional e internacional está totalmente aberto. Futuramente a tendência é podermos exportar. Hoje o que produzimos não abastece nem o mercado catarinense. O campo é amplo, precisamos é produzir com qualidade, pois futuramente o caminho é a exportação. O preço hoje é bom, principalmente se comparado à bovinocultura de corte, proporciona uma renda melhor.

**RAC** – O que você acha que deve ser feito para a ovinocultura evoluir mais rapidamente no Estado?

**Francisco** – O trabalho da Epagri e da ACCO tem ajudado bastante. Tenho visto o grande público que tem participado dos encontros estaduais, que contam com o empenho dos núcleos de criadores, como foi em Ituporanga,

Mafra e mais recentemente em São Ludgero, demonstrando o grande interesse dos criadores pela atividade. Eu entendo que precisa ser realizado um maior número de feiras, distribuídas nas diversas regiões do Estado, e eventos que promovam uma maior divulgação da carne ovina, para aumento do consumo deste produto saboroso e de qualidade, vindo de animais jovens (cordeiros). Muitas pessoas desconhecem o que é um produto de qualidade.

## O foco atual da ovinocultura catarinense

O pesquisador Volney lembra que o grande foco da ovinocultura atual é a produção de carne de qualidade, através da criação de cordeiros precoces, isto porque a lã exige rebanhos e áreas grandes para compensar economicamente, o que a estrutura fundiária de Santa Catarina – 50ha, em média – não permite. Nas propriedades menores, a criação intensiva de ovinos pode alcançar um bom retorno para o produtor, produzindo carne, preferencialmente, ficando a lã como um subproduto a ser utilizado em artesanato que atende à necessidade de muitas famílias catarinenses que dependem desta atividade para sobreviver.

Mais informações podem ser conseguidas no endereço ACCO: [www.acco-sc.com.br](http://www.acco-sc.com.br). ■



Semeando conhecimento,  
colhendo qualidade.



# Esse garoto vai longe

Reportagem de Silvano Luiz Breda<sup>1</sup> e Laertes Rebelo<sup>2</sup>

***Boa parte dos agricultores do Sul de Santa Catarina tem na fumicultura sua atividade principal. Embora a produção de fumo ofereça segurança e lucratividade, aos poucos as pessoas estão percebendo que há outras opções. É o caso da família Bodny, que resolveu mudar de atividade: desistiu de produzir fumo e passou a cultivar hortaliças no sistema agroecológico. É aqui que entra a história do Vitor, um garoto de apenas 13 anos, mas que fala e age como gente grande. Ele vive com os pais, seu Pedro e dona Margarete, além das irmãs Daiane, Luciane e o caçula Murilo. Hoje eles estão colhendo saúde, educação e qualidade de vida.***

**C**omunidade Espigão Primeiro, interior do município de Içara, Sul de Santa Catarina. Este é o local onde mora a família do Vitor. No caminho, destacam-se na paisagem as estufas de fumo,

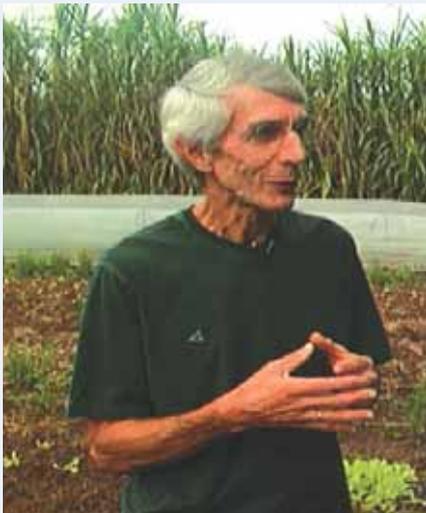
principal atividade econômica da região, além de uma ou outra atividade de subsistência.

Chegamos cedo na propriedade da família Bodny, acompanhados de Adroaldo Ramos, extensionista

rural da Epagri. O pai, seu Pedro, nos recebe junto com o caçula no belo quintal da casa. Seu Pedro nos leva primeiro ao galpão que já foi uma antiga estufa de fumo, onde sua esposa, dona Margarete, já está

<sup>1</sup>Eng. agr., M.Sc., Epagri, C.P. 502, 88034-901 Florianópolis, SC, fone: (48) 3239-5582, e-mail: silvano@epagri.sc.gov.br.

<sup>2</sup>Bacharel em Letras, Epagri, fone: (48) 3239-5682, e-mail: laertes@epagri.sc.gov.br.



*Adroaldo, extensionista da Epagri: interesse pela agroecologia tende a crescer*

há tempo na lida. Nosso amigo Vitor, filho do casal, está lá também “pegando junto”, como se diz.

A mãe, dona Margarete, nos conta porque, há alguns anos, resolveram desistir da plantação de fumo. Segundo ela, o uso intensivo de agrotóxicos estava lhe fazendo mal. Na época, ela sentia constantes dores de cabeça. Como em sua casa “com saúde não se brinca”, o casal resolveu investir em outra atividade. Para substituir a fumicultura, a família optou pela produção agroecológica de hortaliças.

Embora não tivessem experiência, eles sabiam que a profissionalização era fundamental para a atividade dar certo. Por isso,



*Produtos chegam fresquinhos à mesa do consumidor*

seu Pedro fez vários cursos, que o Vitor também freqüentava.

No começo a mudança foi difícil, mas a decisão era definitiva. A antiga estufa foi adaptada e serve agora para acondicionamento de produtos que são encomendados diretamente pelos consumidores ou distribuídos nos supermercados.

O trabalho de embalagem dos produtos é uma das partes que Vitor mais gosta. O serviço é mais leve e as embalagens são caprichadas, do jeito que o consumidor prefere. Ao lado da mãe, o garoto dá o melhor de si para que os produtos cheguem selecionados e fresquinhos à mesa do consumidor.

O Vitor faz questão de nos mostrar a propriedade. A primeira parada é na sementeira, a estufa de mudas, que é da responsabilidade dele. Para dar conta de todas as suas atribuições, Vitor organiza a semana de acordo com o trabalho, as tarefas escolares e as aulas na escola. “Eu sempre semeio na sexta-feira... Deixo uma bandeja em cima da outra, até a muda nascer. Quando a muda brota, eu trago pra fora, para o sol. Nos outros dias eu acordo de manhã, vou ajudar o pai na roça e embalar verduras. À tarde, eu sempre estudo...”, conta.

Mas o que mais se destaca na propriedade é, sem dúvida, a beleza

da horta. Os canteiros, bem cuidados, são distribuídos em diversas áreas. Nesta etapa dos trabalhos, a mão-de-obra, mais pesada, fica por conta do pai.

Além de talento para cuidar das hortaliças, Vitor é bom de papo. Basta deixar rolar a conversa e ele mostra seu entusiasmo pela agroecologia. Diz que até já participou de um curso sobre o assunto. Embora não tenha assistido a todas as reuniões, deu pra aprender algumas lições importantes.

Conforme o extensionista Adroaldo, Vitor já foi até convidado para dar palestras, mas como achava que ainda não estava bem preparado, não quis arriscar. Em nossa conversa, ele parece mais modesto e diz que “ainda não criou coragem, mas quem sabe um dia”. Na escola, Vitor diz que tenta falar sobre o assunto com os colegas, “mas o pessoal ainda não está consciente, ainda não acredita”. Embora demonstre a insegurança natural de todo garoto de sua idade, Vitor não tem dúvida quando se refere ao futuro da agroecologia: “Um dia isso com certeza vai mudar, porque esse é o caminho, o futuro”.

Olhando para a horta do Vitor e de sua família, percebe-se que, apesar das dificuldades que ainda



*A irmã Daiane trabalha como modelo: beleza, ela tem de sobra*

existem, a família já se firmou na nova atividade. Depois que passaram a cultivar também os canteiros de moranguinhos na propriedade, os Bodny já conseguiram até contratar um empregado.

Para Adroaldo, até do ponto de vista econômico, a agroecologia é um ótimo investimento. “O modelo agroecológico dá liberdade para o agricultor, dá independência, respeita o homem, respeita o meio ambiente. Na verdade, a gente vê tudo crescendo, vê a mudança dentro da propriedade. Claro, agora a gente precisa acreditar nisso. Mas não é só: a agroecologia também é economicamente viável. Os produtos têm um preço diferenciado”. Segundo o extensionista, o foco agora é para que o agricultor tenha consciência do processo, porque do ponto de vista econômico este modelo é muito bom.

A família também conta com a Daiane, uma das irmãs de Vitor. Além de ajudar na cozinha e na horta, Daiane estuda. Recentemente, ela teve uma interessante experiência em uma rádio comunitária e já fez até trabalhos como modelo. No quesito beleza, não há dúvida: ela tem de sobra. A outra irmã, Luciane, está cursando a faculdade.



*Bom desempenho escolar comprovado pelas médias*

E quando se trata de educação, Vitor não deixa por menos. Seu desempenho escolar pode ser comprovado através do boletim, com excelentes médias em praticamente todas as matérias.

Se depender desta geração, o futuro dos Bodny está garantido e a vida na região tem tudo para

melhorar. Até o pequeno Murilo parece que já entende isso perfeitamente. Mas chega de conversa, nossa reportagem termina aqui. Vamos pegar a estrada, enquanto o Vitor tem o compromisso mais importante do dia: é hora de pegar o ônibus e ir pra escola. ■

**OUVIDORIA**



**A Epagri faz questão  
de ouvir você.**

(48) 3239-5615  
[ouvidoriaepagri@epagri.sc.gov.br](mailto:ouvidoriaepagri@epagri.sc.gov.br)  
Ligue e ajude a construir uma Epagri melhor.

TODA SUGESTÃO É BEM-VINDA  
NENHUMA IDÉIA É DESCARTÁVEL





# Associativismo impulsiona produção da cebola agroecológica

Paulo Sergio Tagliari<sup>1</sup>

**Agricultores familiares, reunidos em pequenas associações, com o apoio de pesquisadores e extensionistas, mostram que é viável e vantajosa a produção da cebola orgânica/agroecológica, gerando renda, saúde e proteção ambiental.**

**A** Região do Alto Vale do Itajaí, que abrange os municípios de Rio do Sul, Ituporanga, Imbuia, Petrolândia, Alfredo Wagner, entre outros, destaca-se no cenário nacional pela produção de cebola, tornando Santa Catarina atualmente o primeiro produtor brasileiro, com um volume superior a 400 mil toneladas. São 18 mil famílias que têm apostado no cultivo

desta hortaliça, e é tal a importância da cebola para os catarinenses que até festa nacional acontece todos os anos na cidade de Ituporanga, considerada a capital brasileira da cultura.

Mas, apesar dos resultados importantes em termos de retornos financeiros, nos últimos anos o cultivo da cebola nesta região vem apresentando altos e baixos. Um

aspecto que chama a atenção é o uso indiscriminado de agrotóxicos e fertilizantes químicos. Para se ter uma idéia, produtores do Alto Vale chegam a utilizar até 30 sacos de adubos químicos de manutenção em suas lavouras, um verdadeiro exagero, sinalizando que a fertilidade natural de alguns dos solos da região já não existe mais. A esterilidade destes solos é

<sup>1</sup>Eng. agr., M.Sc., Epagri, C.P. 502, 88034-901 Florianópolis, SC, fone: (48) 3239-5533, e-mail: ptagliari@epagri.sc.gov.br. ►

provocada também pelo uso intensivo de herbicidas, inseticidas e fungicidas, que induzem o desequilíbrio fisiológico na cebola cultivada nestas terras.

Para contornar este problema e tornar o cultivo da cebola uma atividade mais sustentável, a Epagri/Estação Experimental de Ituporanga – EEIt – tem feito pesquisas com a hortalíça em cultivos agroecológicos ou orgânicos há mais de 10 anos, com resultados promissores. Ao mesmo tempo, associações de agricultores agroecológicos vêm desenvolvendo há 15 anos um trabalho árduo e constante, mas que agora começa a dar frutos consistentes, com a produção em escala comercial crescente da cebola orgânica ou agroecológica. Isto tem sido um grande desafio, pois ainda são poucos os técnicos das áreas governamental e privada que se dedicam a este tipo de cultivo. Dentre as entidades que se destacam, citam-se a Associação dos Agricultores Ecológicos de Alfredo Wagner e Bom Retiro, a Natural da Terra, a Associação de Agricultores Ecológicos de Santa Tereza – Aesta – e a Associação dos Agricultores Ecológicos de Ituporanga – Aecit –, todas formadas por pequenos agricultores familiares. Nesta reportagem abordaremos três destas entidades.

## Mercado é o grande desafio

O Lucimar Correa é o atual presidente da Associação dos Agricultores Ecológicos de Alfredo Wagner e Bom Retiro e também é membro da associação de microbacias local; cultiva 1ha de cebola agroecológica e sua produtividade atinge 17t, um bom rendimento em se tratando de orgânicos. Já o Amarildo Neto cultiva 2ha e produz 30t. Ele é o atual vice-presidente e foi pioneiro na criação da entidade no ano 2000. Tem também o Leomar Correa, que é pai do Lucimar e produz cerca de 7t em 0,5ha. Ainda presentes no grupo o Fabiano de Andrade, atual presidente da Ecoserra (cooperativa sediada em Lages e que comercializa a produção de 300 famílias da Região Serrana), e o Paulo César



*Agricultores de Alfredo Wagner e a cebola agroecológica: o preço é bom, mas a dificuldade na comercialização reduz lucros*

Rossi, que é o presidente da Cresol de Alfredo Wagner (cooperativa de crédito para a agricultura familiar). Completam a lista o Gilmar Góes e o Virgínio Moretti, este último do município de Bom Retiro e atual secretário da Associação.

A entidade mantém uma parceria com a Epagri/EEIt na área de melhoramento genético da cebola, e quem dá assistência nesta área é o engenheiro agrônomo e pesquisador Hernandes Werner, que também orienta em aspectos técnicos, tais como manejo da fertilidade do solo e das plantas. Acompanham o Werner nesta empreitada os funcionários da Epagri Alvoní Carlos Thiesen e Carlito Wanderley Lopes e, por parte do Projeto Microbacias 2, a engenheira agrônoma e facilitadora Karina de Medeiros.

Além da cebola, a Associação de Alfredo Wagner também produz batata, feijão, tomate, milho crioulo (para consumo próprio e troca-troca de sementes) e hortalíças não-folhosas, tipo beterraba, cenoura, etc. O Lucimar Correa explica que a entidade não cultiva folhosas, pois o mercado com o qual atualmente comercializa é o de São Paulo, sendo problemático o envio de alimentos altamente perecíveis. A Ecoserra, através de caminhão próprio, leva a

produção diretamente à capital paulista e entrega a um grande distribuidor de orgânicos. “Nosso grande problema atual não está tanto na produção, mas sim no mercado”, ressalta o jovem presidente da Associação. Ele esclarece que, por serem produtores pequenos, sem muitos recursos, não têm meios de transporte próprios e, muitas vezes, dependem dos intermediários. O Lucimar conta que, apesar do preço conseguido de R\$ 1,10 na última safra (novembro/dezembro de 2006 e venda até maio de 2007), bem superior aos R\$ 0,35 pagos à cebola convencional, mesmo assim não sobra muito ao agricultor. “Usamos mais mão-de-obra e gastamos com a compra de adubo orgânico. Ainda pagamos 12% à Ecoserra, 10% ao atravessador, mais frete, impostos, etc.”, contabiliza o presidente da Associação e reclama que há muita exigência por parte dos comerciantes em relação à qualidade do produto, demanda que os pequenos agricultores ainda não conseguem atender na totalidade e por isso arcam com descontos extras.

Quanto ao manejo da cultura, o pesquisador Hernandes Werner ensina que tudo começa com o canteiro de sementes onde se faz o preparo das mudas para o trans-



*Canteiro de mudas de cebola, destacando uso de jornal para abafar os inços*

plante, o qual é feito geralmente nos meses de julho e agosto. No canteiro é indispensável o uso de folhas de jornal, sobre as quais vai uma camada de composto, onde é semeada a cebola, cuja semente é coberta com serragem para proteção do solo e conservação da umidade. Com esta técnica, evita-se a germinação dos inços nos canteiros. No solo definitivo é feita a correção conforme análise. Além de calcário é recomendado o uso de pó de rocha, fosfato natural e boro. A correção tem efeito prolongado, em torno de 3 anos, dependendo da quantidade de esterco utilizada, de preferência o de aves. Como cobertura de verão os agricultores utilizam um coquetel de milho, milho, girassol, crotalária, soja e mucuna-cinza. No início do outono, semeiam aveia-preta com grade e, no final do inverno, passam o rolo-faca e plantam a cebola na palhada (cultivo mínimo). O Lucimar também produz suas próprias sementes. Ele pega os melhores bulbos da variedade Superprecoce e planta numa área separada para produção das sementes.

Werner destaca a maior utilização de mão-de-obra no sistema agroecológico, contudo outras vantagens são observadas, tais como a melhor conservação do solo e a restauração da matéria orgânica e da sua fertilidade biológica.

Também cita a melhor qualidade do alimento e o bom rendimento da cultura.

### **Pequenos, mas eficientes**

A Associação Natural da Terra, de Rio do Sul, é pequena, tem apenas três famílias associadas, todas com

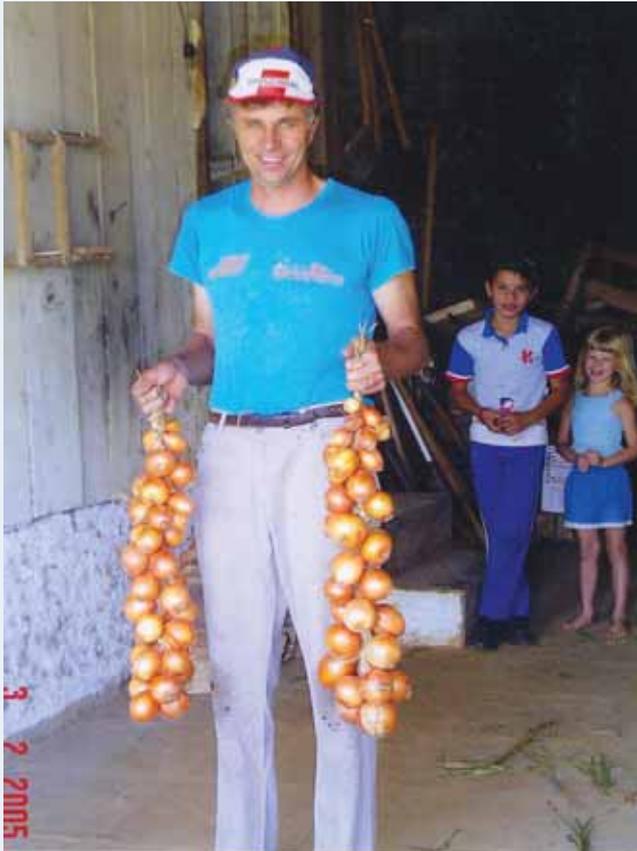
as propriedades agroecológicas. Embora a entidade seja pequena, a comercialização não é problema para eles. Os agricultores Orlando e Neusa Heiber, Gilvânio e Fátima Constante e Vilma Staroski cultivam principalmente hortaliças diversas, como cebola, cebolinha, salsa, vagem, pimentão, brócolis, chuchu, abobrinha, couve, alface e outras folhosas, e têm como comprador principal um supermercado local. “Quase não temos devolução de produtos, pois os consumidores riosulenses compram praticamente tudo”, fala satisfeito o Orlando. Ele possui sua propriedade perto do centro da cidade, no bairro Santa Galo, o que facilita a venda.

Além das hortaliças, Orlando também comercializa um pouco de leite de quatro vacas em produção e ainda vende eventualmente carne de porco, para uma renda extra. O grupo possui certificação orgânica de entidade internacional com filial em Santa Catarina, por isso recebe um sobrepreço que compensa o maior trabalho com a produção agroecológica.

O engenheiro agrônomo e pesquisador da Epagri/EEIt Paulo



*Consumidores riosulenses aprovam os produtos agroecológicos da Associação Natural da Terra*



*Orlando Heiber, de Rio do Sul, SC: bom preço estimula o cultivo agroecológico*

Gonçalves, que assiste a entidade, informa que o preço de R\$ 1,00 a R\$ 1,10 recebido pela cebola foi compensador, pois praticamente o desembolso ficou por conta da semente, do fosfato natural e da embalagem em torno de R\$ 0,10 a R\$ 0,15. Paulo informa ainda que a cebola tem manejo com cultivo mínimo e os agricultores utilizam adubos verdes, como nabo forrageiro e aveia; aplicam esterco de bovino próprio e, eventualmente, compram fora húmus e esterco de aves.

Vizinho a Rio do Sul, o município de Aurora hospeda mais uma associação de agricultores ecológicos, a Aesta. Um dos sócios, o agricultor Reinaldo Roemig, e sua esposa, Iris, da Comunidade Fundos Aurora, cultivaram na última safra, com o apoio do irmão de Reinaldo, 1ha de cebola e colheram 11, 5t. “O rendimento é razoável, menor que o rendimento regional da cebola convencional, porém esta cebola tem melhor qualidade e sabor e é

maissaudável”, fala com firmeza e orgulho o agricultor, que é acompanhado pelos engenheiros agrônomos da Epagri Gerson Wamser, extensionista local, e Paulo Gonçalves.

Assim como o pessoal de Alfredo Wagner, Reinaldo vende a uma firma distribuidora de São Paulo, que vem a Santa Catarina comprar os produtos orgânicos de pequenos produtores, e paga dentro do prazo máximo de 45 dias, sem maiores percalços. “Para o ano, vou certamente aumentar a área de plantio com a cebola agroecológica, pois sei que o mercado está pagando bem

pelo produto de qualidade”, diz safisfeito. Para o manejo de sua cebola segue as técnicas usuais, com adubação verde à base de milho, mucuna, nabo forrageiro e aveia; faz composto para o canteiro de sementes e compra esterco de peru para a lavoura; usa fosfato natural e para as pragas utiliza urina de vaca e calda bordalesa.

Além dos aspectos positivos destacados no cultivo da cebola agroecológica nas associações, ressalta-se que este tipo de produção permite às comunidades, municípios e Estado uma independência em relação à compra dos caros insumos agroquímicos. Estes, via de regra, originam-se em outros países, (a matéria-prima é importada), e quando fabricados no Brasil são pagos pesados impostos aos países detentores da tecnologia, os chamados “royalties”. A produção orgânica ou agroecológica, portanto, representa dinheiro no bolso dos agricultores e do Estado, gerando renda e empregos locais e independência tecnológica.



*Técnicos Paulo Gonçalves (esquerda) e Gerson Wamser junto à família Roemig*