

Florimel: a experiência da Comunidade São Jerônimo

A comunidade São Jerônimo fica a 6 km da sede do município de Independência Ce. A organização da comunidade vem de longe. Iniciou, em 1962, com Antonio Gonçalves, um grande animador comunitário. Trabalhando sempre unidos, criaram uma associação em 1995 para trazer melhorias para a comunidade. E a partir daí foram surgindo os primeiros projetos com o apoio da Cáritas Diocesana. Entre eles, o projeto de cisternas que resolveu o problema de água para beber, o de hortas comunitárias para o consumo das famílias, o de cabra para garantir o leite das crianças, e o de abelhas que veio complementar a renda familiar e melhorar a alimentação. Na comunidade, todos participam de grupos, quem não é do grupo da abelha, é das cabras, da horta ou da cisterna, diz Das Dores.



Luciano, Miguel Gonçalves e Carlos Vitor, iniciaram o trabalho com apicultura na



comunidade em 2004. A gente era doido pra criar abelha mais não tinha condições, até que conseguimos financiamento para o nosso projeto, conta Luciano. O projeto de R\$ 2.090,00 foi para comprarmos 15 colméias, roupas, botas, fumegador e ainda sobrou R\$ 340,00, que devolvemos para ficar mais fácil de pagar o projeto, explica o Miguel. Após um ano e meio de carência, o pagamento do valor recebido foi dividido em 24 parcelas de R\$ 72,75. Esse valor foi dividido entre os participantes, completa Luciano.

O primeiro passo para a implantação do apiário foi à realização de uma visita de intercâmbio ao Assentamento Santana, em Monsenhor Tabosa. Em seguida vieram as primeiras capturas dos enxames. Segundo Luciano, as primeiras abelhas que pegaram foram todas embora, mesmo assim o grupo não desistiu. Descobriram que deviam colocar as capas com os fios do mesmo jeito que encontravam nos tocos.

No mês de janeiro de 2005 conseguiram capturar 4 enxames que não foram embora e contam que perceberam que a melhor época de captura é a da florada. Para garantir a permanência do enxame na nova morada, utilizam uma caixa de fósforos para aprisionar a abelha rainha. Essa caixa é perfurada ao meio para que as abelhas operárias possam alimentá-la, evitando assim que morra. Segundo Luciano, com o tempo as operárias destroem a caixa de fósforos e soltam a rainha.



Uma outra técnica utilizada pelo grupo para a captura de novos enxames é fazer armadilhas. Para isso, usam cera alveolada como isca e quando tem cidreira esfregam por dentro das caixas para atrair as abelhas. Quando a armadilha não funciona, a cera é retirada e é misturada a uma nova para ser alveolada outra vez.

A primeira colheita aconteceu em 2005 e rendeu 16 litros de mel. Foi realizada durante um curso dado por um apicultor do assentamento Santana. Ao ver o mel colhido, o grupo sentiu-se motivado a continuar com o projeto.

Com as abelhas nós paramos de desmatar, afirma Miguel. Tudo que a gente planta ajuda.



A leucena é boa para dá pólen, tem o caju, a algaroba. No inverno, as abelhas visitam as plantas nativas: o mufumbo, a jurema, marmeleiro, bamburral. No verão tem a aroeira, oiticica, pajeú, o sabonete. Todo isso a gente preserva na beira do rio, conta Miguel.

As visitas ao apiário são realizadas de 15 em 15 dias para verificar se há presença de insetos. Este trabalho é sempre feito em equipe como também o da colheita.

Foi nesse momento que começou a surgir novas dificuldades, pois não tinham equipamentos adequados para fazer a colheita. Para resolver o problema pediram emprestado a centrífuga da Escola Família Agrícola. Mas já na segunda vez, foi preciso levar o mel para a escola. Peleamos muito para comprar uma centrífuga. Encaminhamos um novo projeto e este ano foi aprovado, conta Luciano.

Com esse projeto, conseguiram comprar 15 caixas de abelhas já povoadas, 2 garfos, uma mesa desoperculadora e uma centrífuga. Foi a partir desse novo projeto que entrou 2 novos membros, o Francisco Filho e o Francisco de Assis. As novas caixas e os 80 litros de mel foram divididos entre as 5 famílias participantes.

Agora, no dia da colheita todas as famílias são envolvidas no trabalho. As crianças ajudam segurando a vasilha e fazendo limpeza. As mulheres tiram os favos, fazem a limpeza e engarrafam, diz Miguel.



Todo o mel produzido é dividido entre os membros. Uma parte é utilizada no consumo das famílias e a outra, cada qual vende o seu. Vendem de porta e porta em Independência e nas feiras da agricultura familiar.

Para Miguel o mel é saudável e cura de várias doenças. Antes compravam para remédio, hoje devido ao aumento de consumo percebem que gripam menos. A gente usa no suco e no leite. Antes o doce que a gente comia era a rapadura hoje é mel, conta Das Dores.



O grupo faz parte da Rede Abelhas, uma articulação estadual que realiza vários encontros para discutir sobre colheitas, trabalha com as dificuldades e as facilidades de cada grupo, ensinam a produzir mel de qualidade, financiam projetos, conta Miguel. Foram eles que incentivaram a gente a criar nosso próprio nome e rótulo. Agora somos conhecidos como Florimel, conta Luciano.

O próximo passo do grupo é construir em mutirão a casa do mel para ter mais higiene e ter um local para guardar o mel. A gente quer melhorar mais ainda e incentivar as pessoas a usarem o mel e a preservarem o meio ambiente. Quem cria abelha tem que ter a consciência que precisa preservar, encerra motivado Miguel.