

Manejo integrado gera renda para jovens agricultores

Alcides de Jesus Barbosa entrou na Escola Família Agrícola de Riacho de Santana em 1999. Em 2006 elaborou um projeto produtivo como trabalho de conclusão de curso. O projeto foi elaborado com seu colega Henrique de Brito Rocha. Alcides e Henrique começaram a desenvolver o trabalho em 2007, numa terra de 4 hectares doada por Seu Ângelo, pai de Alcides. Henrique saiu após um ano e meio, mas Alcides persiste no trabalho.

O diferencial do projeto é a diversidade de culturas. Numa área de 2 hectares Alcides mantém uma horta com alface, beterraba, cenoura, couve, coentro, cebola, alho, pimentão, pepino, quiabo, tomate, maxixe, abóbora, melancia e maracujá. Cada leira tem 1 metro de largura por 10 metros de comprimento. As sementes são quase todas compradas. Alcides guarda apenas as sementes do quiabo. A limpeza é feita de 3 em 3 meses.



Alcides mantém um cultivo diversificado



A água é puxada com uma bomba manual

A água vem de um poço artesiano de 12 metros de profundidade. Esse poço foi construído por Alcides e Henrique com financiamento de R\$1500 do Programa Nacional de Desenvolvimento da Agricultura Familiar - Pronaf B. O financiamento foi quitado já na primeira parcela com os rendimentos de comercialização da produção. A água é bombeada manualmente. Por enquanto a irrigação é toda manual, mas Alcides tem projeto de fazer um sistema de irrigação.

Manejo orgânico

Para controlar as pragas, Alcides planta ao redor da horta alguns pés de gergelim e girassol, que são repelentes naturais. Na hora de fazer a limpa, ele sempre mantém alguns pés de cariru, uma planta nativa que ajuda a combater os insetos. Outra forma de combater as pragas são os defensivos naturais. Alcides utiliza mais a urina do gado. A receita é simples: 1 litro de urina para cada 100 litros de água. Outro defensivo utilizado é a calda do fumo.

A adubação também é toda natural. Alcides faz compostagem com esterco de gado, restos de vegetais e bagaço de cana. O bagaço de cana vem do pequeno engenho do pai de Alcides, que produz rapadura. Ele coloca uma camada de esterco, uma camada de restos vegetais, molha e deixa fermentar. Em um mês o adubo já está pronto.



Coentro e cebolinha orgânicos

Toda a produção é vendida na própria comunidade de Santo Antônio e também na comunidade vizinha de Descoberto. Alcides e Henrique saíam de bicicleta para ofertar os produtos de casa em casa. Hoje Alcides faz essa comercialização de moto, toda sexta-feira. Cada molho de hortaliça é vendido em média a R\$0,50. Já o maxixe, a beterraba e a cenoura são vendidos a R\$1 o quilo. A comercialização dos produtos da horta gera um rendimento médio de R\$60 por semana. Uma das dificuldades encontradas por Alcides para o desenvolvimento da horta é a aquisição de sementes para algumas espécies de hortaliças.



Área de apicultura

Ao lado da horta o jovem agricultor desenvolve um trabalho de apicultura com a abelha Europa. No início do projeto eram 7 colmeias, hoje já são 10 caixas espalhadas pela mata nativa. O consorcio entre a horticultura e a apicultura foi pensado no projeto e vem dando certo. A apicultura ajuda a proteger a mata em volta da horta. Essa mata ajuda a manter a umidade do solo e oferece uma barreira natural do vento para a horta. A cada florada Alcides colhe 8 litros de cada caixa. O litro do mel é vendido a R\$8 ou R\$10.

Alcides tem planos de ampliar e diversificar ainda mais seu plantio com fruticultura e avicultura. A fruticultura será desenvolvida na área ao lado da apicultura, onde pretende construir um novo poço. A avicultura será iniciada com criação de galinhas. A idéia de Alcides é aproveitar os restos da produção da horta para alimentar as aves.