

Mulheres organizadas incentivam apicultura familiar

A extração intensiva do mel da abelha é uma prática recente na comunidade de Pé do Morro, a 23 km da cidade de Riacho de Santana. Tudo começou graças ao engajamento de Eurídes Dourado e Alzira Rosa de Almeida no Movimento de Mulheres Camponesas de Riacho de Santana, liderado pela agricultora Antônia Guimarães.

Alzira é casada com Alexandre Alves Dourado e desenvolve a experiência de apicultura desde 2005. Camponesa por tradição familiar, ela mora com o marido em Pé do Morro desde 1990, quando adquiriram a terra.

Antes a coleta do mel era artesanal e mais voltada para a alimentação da família. Alexandre é um dos que costumava ir à mata noite adentro para pegar as colmeias. Para evitar o ataque das abelhas, fazia fogueira e usava chapéu e roupas compridas. O filho Alex despertou o interesse pela apicultura com os amigos e se aperfeiçoou numa oficina realizada pela Escola Família Agrícola (EFA).

Eurídes é casada com Elias Dourado Neto, que trabalha mais com criação de gado. Ela participou com Alzira de um curso de apicultura pelo Movimento de Mulheres. Em 2003, resolveu investir na atividade. Instalou 10 melgueiras na mata de angico. Na primeira florada, o trabalho rendeu 150 litros de mel. A instalação e coleta das melgueiras é feita com a ajuda de Alzira e família.

O curso de apicultura foi viabilizado através de um projeto produtivo apoiado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Com este projeto as famílias adquiriram os equipamentos básicos: duas melgueiras e um macacão. Os fumegadores (aparelhos utilizados para afastar as abelhas) e decantadores (para filtrar o mel) foram distribuídos por sorteio entre o grupo de 48 mulheres camponesas. Alzira e Eurídes conseguiram instalar ao todo 28 melgueiras, sendo que 18 no sítio de Alzira.



Alexandre leva os equipamentos no carro de boi



Alexandre e Alex ajudam Alzira na apicultura.

Casa do Mel

A casa de extração do mel era um ranchinho de sapê abandonado. Após um reboco nas paredes, Alexandre instalou uma tela na janela para impedir a saída das abelhas. Assim, a extração do mel é feita pela família de Alzira.

Alexandre e Alex saem à noite com a charrete para pegar as colmeias nas matas e levar até as melgueiras. Após 15 dias, eles já podem voltar ao apiário para retirar as gavetas recheadas de mel. No carro de boi, levam água e os equipamentos. A coleta das melgueiras é feita por Alex e Alexandre. Alzira ajuda mais na extração. O mel é guardado em garrafa plástica de um litro e vendido a R\$7. As abelhas são da espécie Europa e se alimentam principalmente da flor do angico, unha de gato, marmeleiro e do feijão catador. A última florada gerou 100 litros de mel.

Atualmente, a maior dificuldade das famílias apicultoras é a comercialização. Alzira vende mais por encomenda a pessoas conhecidas, principalmente através do Movimento de Mulheres (MMC). Mas nem sempre aparece pessoas interessadas. Alexandre se queixa do alto preço da cera e se pergunta se vale a pena continuar investindo. Para aperfeiçoar a comercialização, a família busca alternativas para certificar o mel através do MMC ou outra organização da região.



Alzira ajuda mais na extração do mel

Segurança Alimentar



Alex ajuda a família na produção de alimentos

Alzira ajuda no plantio e colheita do feijão e sorgo que seu marido produz preparando a terra com o arado a cavalo. Com o filho Alex, de 18 anos, formado pela Escola Família Agrícola de Riacho de Santana, a família tem tudo para diversificar ainda mais os cultivos e garantir a segurança alimentar necessária para investir na apicultura. É que no último ano da escola, o jovem agricultor fez um curso de agroecologia. Os alimentos produzidos nas roças e quintais produtivos do sítio são mais destinados ao consumo da família. Só o sorgo e o feijão são cultivados para comercialização.

No quintal de 1,5 hectares, Alzira cultivou 2 litros de feijão, meio de milho e algumas abóboras. A roça de 13 hectares garante uma produção maior. De 2008/2009, a família plantou 10 litros de sorgo e 20 de feijão. A horta garante vida longa e saudável. Tem tomate, alface, pimenta, pimentão, morango, quiabo e diversas ervas, como alecrim, folha santa, hortelã grosso, alfavaca e aluma. Além do gado, a família mantém uma criação de 10 galinhas e 4 porcos. A ração dos porcos é à base de palma, frutas, feijão e abóbora. O pomar da casa também é diversificado. Num terreno de 2 hectares, a família cultiva manga, banana, siriguela, mamão, acerola, laranja, duas espécies de limão, coco, pinha e carambola.

Realização:

O PROJETO PILOTO DO P1+2 ESTÁ SENDO
DESENVOLVIDO COM OS SEGUINTE APOIOS:

Secretaria de
Segurança
Alimentar

Ministério do
Desenvolvimento Social
e Combate à Fome