

Propriedade recuperada em Congonhas é modelo de sustentabilidade e diversificação

Qua 22 janeiro

O visitante que chega à Fazenda Paraíso dos Profetas, no município de Congonhas, região central de Minas Gerais, encontra uma propriedade com pastagens verdes, disponibilidade de água, matas preservadas e atividades diversificadas. O local virou referência nas redondezas. Porém, o produtor Wagner Henriques conta que a situação era bem diferente há 12 anos, quando comprou a terra.

“Era muita erosão, muita voçoroca, cupim, falta de pasto, quase nem água tinha mais. Na primeira chuva que peguei aqui, a enxurrada carregou árvore, desceu uma sujeirada”, lembra o produtor.

Na época, quando decidiu adquirir a fazenda, ele não tinha experiência com o meio rural. Por isso, o susto foi grande. Então decidiu procurar a [Emater-MG](#) – empresa vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) - para saber como desenvolver alguma atividade produtiva na propriedade. “Eu falei que tinha comprado uma propriedade, não conhecia nada, e não sabia o que fazer”, afirma.

O técnico da Emater-MG em Congonhas, Paulo Rosa, conta que a situação era realmente muito ruim. Uma equipe da empresa visitou o local e começou o trabalho de recuperação. “Vimos que a primeira coisa a fazer era acabar com as voçorocas e com os cupins”.

Voçorocas são grandes buracos de erosão causados pela chuva em solos sem proteção. Uma das primeiras ações para resolver a situação foi a construção, na área degradada, de seis bacias de captação, que armazenam a água da chuva e contêm a enxurrada. Em seguida, foi feito o plantio direto no solo, consorciando o milho com a pastagem, em cinco hectares.

Também foram retirados mais de cem caminhões de barro de uma lagoa que estava assoreada. A terra foi usada para a construção de uma barreira de contenção da água da chuva em uma estrada vicinal da propriedade.

Nascentes

Outra atenção especial foi dada às nascentes da fazenda. As fossas precárias, que existiam no local, estavam contaminando a água. “Nós coletamos a água e levamos para o laboratório da Copasa, em Belo Horizonte. Infelizmente, as águas estavam contaminadas com coliformes fecais. Isso me assustou muito. Com a ajuda da Emater, fomos tratando essas fossas e também substituindo por sistemas mais higiênicos e eficientes. Depois de quase dois anos, fizemos novas análises e, hoje, podemos dizer que temos água limpa”, diz Wagner Henriques.

Atualmente, são nove nascentes na propriedade, com vazão mesmo no período de estiagem. Elas foram cercadas e a vegetação ao redor foi recomposta. Com a oferta de água regularizada, o produtor resolveu investir na piscicultura, em dois açudes e um tanque. Tem tilápia, matrinxã e

tambacu. Os peixes são para o consumo da família e para pescaria de lazer. Mas quando há excedente, ele é vendido na região.

“Outra atividade beneficiada pela boa oferta de água foi a implantação de uma horta irrigada, com diversas variedades, além de plantas frutíferas”, relata o técnico da Emater-MG. Ao lado da horta, foi montado um galinheiro, com aves caipiras, criadas soltas. A produção é de 50 ovos por semana.

Como o produtor tem interesse em diversificar as atividades, também foi dado início à criação de gado de leite. São 50 cabeças, contando as vacas em lactação e os bezerros. A Emater-MG orientou na implantação do estábulo, do bezerreiro e da sala de ordenha mecânica.

De acordo com o produtor, foi feito um teste com várias raças para verificar qual delas melhor se adaptava às condições do local. “Fomos vendo as mais resistentes a carrapato, berne e qual melhor se adaptava à criação a pasto, que é o sistema que escolhemos. Verificamos que a raça girolando $\frac{3}{4}$ foi a que melhor se adaptou, com boa produção de leite”.

Os 200 litros de leite produzidos diariamente são utilizados na produção de queijos, manteiga, doce de leite e iogurte. Na pequena queijaria construída próxima à sala de ordenha, trabalham a esposa do produtor e uma funcionária.

O carro-chefe é a produção de queijo Minas Frescal. São 150 queijos de 900 gramas por semana. Já a produção de manteiga é de 30 potes semanais, além de 230 garrafinhas de iogurte quinzenalmente. Tudo é vendido na região. “Eu comecei a fazer cursos, recebemos orientações de um técnico em laticínios e já temos quatro anos com a queijaria”, afirma a produtora Heloísa Pedrosa Resende.

Os mais recentes investimentos nas fazendas foram a instalação de placas de produção de energia solar e também de biodigestores. Os resíduos do curral viram biofertilizantes para as lavouras e gás para o funcionamento da queijaria. “São várias funções que o biodigestor tem. Uma delas é evitar que o chorume do esterco vá para o lençol freático e contamine as águas. Além do aproveitamento do gás que ele produz para o funcionamento dos equipamentos da queijaria”, informar Wagner Henriques.

“Todo o trabalho desenvolvido aqui, em qualquer área, é voltado para a preservação do meio ambiente. Em mais de 40 anos trabalhando na Emater, não conheço uma propriedade com tanta inovação, primando pela sustentabilidade ambiental”, afirma Paulo Rosa.

As ações desenvolvidas fizeram do local não só uma referência na região, mas também motivo de orgulho para o produtor. “É uma satisfação muito grande ver aquilo que a gente tinha, quando comprou a fazenda, e as condições de hoje”, afirma.