

# Quilombolas comercializam cestas da agricultura familiar

Qui 14 maio

Preservar a renda de povos e comunidades tradicionais, como as quilombolas, tem sido uma das preocupações do Governo de Minas durante a pandemia. A Emater-MG, vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), iniciou uma experiência diferente para comercializar a produção de agricultores familiares no Vale do Jequitinhonha, onde as feiras livres foram suspensas para conter a disseminação da covid-19.

Em Diamantina, três das quatro comunidades quilombolas que a Emater-MG atende estão comercializando suas produções a partir da venda de cestas prontas, com itens escolhidos e empacotados pelos próprios agricultores familiares. A entrega dos kits evita as aglomerações de pessoas das feiras convencionais, que podem ser locais de transmissão do coronavírus, colocando em risco a saúde de agricultores e consumidores.

Cada cesta, com cerca de até dez itens, tem produtos como cheiro-verde, verduras, legumes, mandioca e frutas. A unidade é vendida a R\$ 28 e o comprador deve buscá-la entre 10h e 18h, nas terças e quintas-feiras, no espaço cultural da Casa do Elefante, onde ficam as mercadorias. Os organizadores não retiram e nem trocam nenhum componente da cesta. “Cada item representa uma ou mais famílias de agricultores e nosso projeto tenta contemplar o maior número de pessoas que trabalham nas roças”, destaca o extensionista agropecuário do escritório local da Emater-MG, Leandro Oliveira.

Segundo Oliveira, o consumidor também pode receber a cesta em casa, pagando uma taxa a partir de R\$ 4, de acordo a distância dos bairros. Os pedidos podem ser feitos pelo WhatsApp, no número (31) 99662-1057, em horário comercial, inclusive aos domingos. O pagamento pode ser em dinheiro, na hora da retirada, ou por transferência bancária antecipada.

## Rodízio

O extensionista da Emater-MG informa que, no momento, estão participando do projeto de comercialização das cestas as comunidades quilombolas de Mata dos Crioulos, Santa Cruz e Vargem do Inhaí, mas a proposta é incluir as demais da região, como São João da Chapada e Quartel do Indaiá. “A venda funciona em sistema de rodízio para dar oportunidade a todos, mas é dada preferência a produtores que não utilizam agrotóxicos em suas plantações”, diz.

Diamantina tem cerca de 100 comunidades rurais, entre quilombolas e outros agricultores familiares, mas nem todas aderiram à iniciativa de vendas de cestas. Participam, semanalmente, entre dez e 15 famílias. O evento está completando a oitava edição e sua realização é resultado de parceria entre Emater-MG, Prefeitura e iniciativa privada.

“A Emater faz o papel de assistência técnica, organizando e preparando as famílias para as regras de participação. Também orienta como os produtos devem ser apresentados, dando dicas de embalagens e montagem das cestas. A prefeitura ajuda na organização do trabalho, no transporte,

na emissão de documentos e nas visitas às comunidades para auxiliar. Contamos ainda com a contribuição da Casa do Elefante, que está cedendo seu espaço cultural para os produtores entregarem suas cestas sem nenhum custo”, explica Oliveira.

## **Participantes**

A agricultora da comunidade quilombola Vargem do Inhaí, Elisângela Maria Pires, está satisfeita em participar do iniciativa e agradece aos parceiros pela viabilização da nova forma de vender o que a família produz: “Estamos gratos e pedimos que a população continue comprando nossas cestas”.

Integrante da coordenação da Comissão em Defesa dos Direitos das Comunidades Extrativistas (Codecex) e apanhadora de flores sempre-vivas, Maria de Fátima Alves, mais conhecida pelo apelido de Tatinha, elogia o projeto. “É uma boa iniciativa que tem sido importante para as famílias que fornecem as cestas e também para as que recebem alimentos de alto valor nutritivo”, frisa.

Para Tatinha, moradora de Diamantina e natural da comunidade quilombola São João da Chapada, o projeto em grande potencial de aprendizado para todos os elos da cadeia de produção. “As comunidades aprendem a se organizar e a se preparar para abastecer o mercado local. Os consumidores aprendem a valorizar o alimento saudável, livre de agrotóxicos e com valor agregado. E a sociedade ganha por substituir a importação de alimentos, reconhecer as comunidades tradicionais e seu patrimônio agrícola”, pontua.