



## 124 - Grupo do tempero Três Sabores - geração de renda sustentável

PRATA, Valtair Gonçalves. CPT-MS, valtairprata@hotmail.com; ANDRADE, Adriano Oliveira. COAAMS, adriano\_tecnico10@hotmail.com; SOBRINHO, Sederli Bombarda. ACSJ, sederli@hotmail.com. KOMORI, Olácio Mamoru. APOMS, olaciokomori@hotmail.com.

### Resumo

O grupo de produção de temperos “Três Sabores” está localizado no assentamento Itamarati II, município de Ponta Porã-MS. As famílias foram assentadas no ano de 2005, na segunda etapa do processo de reforma agrária da fazenda Itamarati. O grupo é formado por dez mulheres que se dispuseram a produzir açafrão, alecrim e carqueja de forma coletiva, desde o ano de 2010. O trabalho do Grupo foi fomentado pela CPT, através do projeto “Petrobrás e Cidadania”, e priorizou a utilização de técnicas agroecológicas no manejo das plantas. Também em 2010, o Grupo Três Sabores começou a participar das atividades do Núcleo de Agroecologia Itamarati, ligado à Rede APOMS. Com o apoio de diversas parcerias, passaram a processar artesanalmente os produtos agregando mais valor na sua produção. O comércio ainda se restringe à comunidade local.

**Palavras-chave:** Organização, trabalho coletivo, agregação de valor.

### Contexto

O complexo do PA (Projeto de Assentamento) Itamarati é composto por quase 3000 famílias assentadas em suas duas etapas conhecidas como Itamarati I e Itamarati II. As famílias foram selecionadas por vários movimentos sociais de ocupação, dentre os quais o MST (Movimento dos Trabalhadores sem Terra), a FETAGRI (Federação dos Trabalhadores na Agricultura), a CUT (Central Única dos Trabalhadores), e a FAF/MS (Federação da Agricultura Familiar do MS).

O grupo de tempero Três Sabores é composto essencialmente por mulheres e filhas de agricultores familiares que sempre trabalharam na lavoura e que, mesmo após o casamento, decidiram permanecer na agricultura. Alguns membros do grupo conquistaram em seu nome a propriedade.

No histórico do grupo muitas tiveram que ficar 5 anos acampadas a espera da demarcação do lote, até que em 2005 foram assentadas na segunda etapa do processo de reforma agrária na Fazenda Itamarati. O grupo Três Sabores faz parte da estrutura sindical da FAF/MS (Federação da agricultura Familiar de Mato Grosso do Sul).

Contrariando a realidade onde as atividades de geração de renda são administradas pelos homens, em 2010, com o apoio da Comissão Pastoral da Terra - CPT/MS e da organização religiosa das Irmãs de São José, após várias reuniões de formação e planejamento, o grupo de mulheres decidiu apostar na atividade de produção de alecrim, açafrão e carqueja, na proposta de trabalhar com ervas medicinais e condimentos.

Após o plantio e a capacitação para agregação de valores, o grupo de mulheres decidiram optar pela produção de temperos aromatizados como fonte de renda para complementar o orçamento familiar.



O trabalho em grupo tem sido fundamental para o desenvolvimento das ações por proporcionar a organização do fluxo de ideias alinhadas às novas perspectivas de trabalho que são percebidas de forma frequente no cotidiano produtivo.

### Descrição da Experiência

O grupo Três Sabores (Figura 1) é formado por mulheres que já desenvolviam atividades de caráter grupal e de formação orientadas pelo Movimento de Mulheres Camponesas - MMC e acompanhadas pela Associação Cidadania São José. No ano de 2010 a Comissão Pastoral da Terra - CPT, através do projeto Petrobrás e Cidadania, iniciou a atividade que tinha como foco para este grupo a perspectiva de utilização de plantas medicinais para a produção de chás e temperos, abrindo um eixo potencial para uso na culinária mediante o propósito de se tornar uma nova alternativa de geração de renda, principalmente para as mulheres.



**Figura 1.** Membros do grupo Três Sabores  
Foto: Valtair Prata (2012).

A etapa de formação para participar do projeto ficou a cargo da equipe técnica contratada, que após várias reuniões conseguiram operacionalizar o projeto com a aquisição das mudas para iniciar o plantio das espécies selecionadas: açafreão, alecrim e carqueja (Figura 2). O plantio, bem como todos os demais processos, acontece de forma coletiva. Foi selecionada a propriedade de uma integrante do grupo para dar início à experiência do plantio. Os tratamentos culturais acontecem com a participação de todas as integrantes do grupo.

Como parte do projeto, foi realizado um curso para processamento do açafreão, do alecrim e da carqueja. O grupo resolveu inovar e após vários momentos de pesquisas de misturas e vários testes com consumidores vizinhos, criaram o tempero para churrasco e o tempero completo para uso em geral. Como marca comum, todas as formulações dos temperos usam o açafreão na sua



composição (Figura 3).



**Figura 2.** Plantio de Carqueja do Grupo Três sabores  
Foto: Olácio Komori (2012).



**Figura 3.** Tempero pronto para a comercialização.  
Foto: Valtair Prata (2012).

## Resultados



Como resultados do trabalho do grupo pode-se citar:

- A criação de produtos com características locais que valorizam os potenciais de produção do assentamento, valorizando as iniciativas de geração de renda a partir de plantas de fácil manejo.
- O fortalecimento do grupo, o que a partir da ampliação das atividades coletivas de produção, começou também a fomentar iniciativas de trabalhos como o artesanato que passou também a ser desenvolvidos no grupo.
- Criação de rótulos, capaz de dar maior identidade visual ao grupo.
- Comercialização dos produtos em nível de comunidade, feiras e mercados locais.