

SISTEMA DE PRODUÇÃO ORGÂNICA DE HORTALIÇAS - UNIDADE DE REFERÊNCIA DA ILHA DOS MARINHEIROS – RIO GRANDE, RS

LÍRIO JOSÉ REICHERT¹

INTRODUÇÃO

A Ilha dos Marinheiros está localizada na margem oeste da Lagoa dos Patos, a 32⁰ 00' de latitude sul e 52⁰ 6' de longitude oeste. Possui uma área total de 39,28 km², é o solo mais fértil do município de Rio Grande. Já foi o mais importante pólo de produção de legumes, frutas e de vinhos, que abasteciam a cidade e eram exportados em larga escala. Atualmente é responsável por mais ou menos 80% da produção de hortaliças consumidas no município de Rio Grande.

A Ilha dos Marinheiros também se orgulha de ser o primeiro local do Estado ou até do Brasil, a produzir o vinho artesanal. A introdução dos primeiros bacelos se deu em 1830 e fez com que a Ilha se tornasse conhecida num mercado que excedia os limites do Rio Grande do Sul. Hoje os descendentes produzem o vinho artesanal e a famosa jeropiga, símbolo do município de Rio Grande.

A produção de flores é outra característica dos moradores da Ilha, são cultivadas: palmas, perpétuas, zabumbas, crista-de-galo, margaridas, hortênsias, escovinhas, junquinhos, rabos-de-galo, rapazinhos, jasmims, copos-de leite, cravos, esporinhas, saudades, boca-de-leão, dalias, maias, goivos e muitas outras.

É neste local que se encontra a família Bastos cultivando e preservando o que tem de melhor há três gerações. A produção de hortaliças, vinho, jeropiga e flores, é uma tradição desta família que, além do cultivo tradicional realizado pelos antecedentes, há quatro anos mudou o sistema de produção da propriedade para o sistema agroecológico, introduziram a criação de galinhas poedeiras e incrementando a produção de compostagem e húmus.

APOIO DA PESQUISA

A Fepagro-Sul foi a primeira empresa de pesquisa a assessorar a família e, posteriormente, a Embrapa Clima Temperado através do projeto RS Rural, puderam

¹ Embrapa Clima Temperado – BR 392 Km 78 CX Postal 403 – Pelotas/Rs. E-mail: lrlio@cpact.embrapa.br

inserir a propriedade dentre as que fazem parte do conjunto da Rede de Referência em pesquisa participativa. A partir desta ação de pesquisa e desenvolvimento, foram realizados vários eventos na propriedade e muitas foram as visitas técnicas em apoio ao processo de validação do sistema de produção agroecológico de hortaliças.

No diagnóstico realizado em 2001 foi constatado que a pequena propriedade de 7,0 hectares e com área de cultivo de apenas 1,5 hectares, explora cerca de 20 espécies diferentes de hortaliças ao longo do ano e de 6 espécies de flores além da produção artesanal de vinho e jeropiga.

SISTEMA DE PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS

O sistema de produção desenvolvido, inicia pelo preparo do solo de forma manual, formando canteiros com mais ou menos 2 metros de largura por 50 centímetros de altura. Na parte inferior é colocada uma camada de palha de junco seca para facilitar a drenagem e que posteriormente transforma-se em matéria orgânica humificada. A palha existente sobre os canteiros, também é enterrada para decomposição e transformação em matéria orgânica. Após o preparo dos canteiros, procede-se o transplante ou semeadura direta quando for o caso.

No sistema de irrigação realizado não só na propriedade mas em toda a Ilha, predomina um sistema manual utilizando uma pequena panela com o fundo furado e atada a uma vara de bambu. A água é retirada dos valos próximos aos canteiros e transportada sobre eles caindo em forma de chuva. Este sistema é eficiente e barato, pois não requer tecnologia e nem gastos energéticos. A água é oriunda de uma lagoa existente no centro da Ilha, por percolação chega até os valos entre os canteiros.

Os canteiros são dispostos paralelamente, eqüidistantes, com tamanho de 30 metros de comprimento e 2 de largura. A distribuição das espécies de hortaliças, é bastante diversificada, não sendo repetidas em cultivos subseqüentes. Os canteiros de alface, são formados por 4 a 5 cultivares diferentes, estabelecendo uma harmonia no crescimento e vigor das plantas. Com este manejo, pelo aumento da diversidade facilita o manejo de pragas e doenças.

Fato relevante é que das espécies cultivadas na unidade, a família, formada pelo casal, colhe as sementes para os próximos plantios. Desta forma há uma preservação de espécies existentes somente na Ilha. Um exemplo desta prática, é a manutenção de uma espécie de pimentão existente somente na Ilha, o que é possível coletar e preservar as sementes.

COMPOSTAGEM

Buscando a independência de insumos externos à propriedade, a família buscou alternativas de produção de composto orgânico e húmus. Para isto, cria um bovino confinado e consegue produzir cerca de 500 kg de composto por mês que é utilizado nos canteiros. Construiu também um minhocário para a produção de vermicomposto. Além do minhocário e da produção de composto, introduziu a galinha caipira que proporciona renda mensal satisfatória com a venda de ovos. A cama do aviário serve de material orgânico para a produção de hortaliças.

PRODUÇÃO DE FLORES

O cultivo de flores representa outra fonte de renda importante e segura para a propriedade, pois acompanha os demais produtos comercializados na feira. São cultivadas as seguintes espécies: palmas, perpétuas, zabumbas, crista-de-galo, escovinhas, copos-de leite, boca-de-leão, crisântemo e lírios.

PRODUÇÃO DE VINHO E JEROPIGA

A tradição das gerações anteriores em produzir vinho e jeropiga continua na família Bastos, pois todos os anos são produzidos cerca de 2.500 litros de vinho (bordô e Isabel) e 450 litros de jeropiga. O processo de produção é totalmente artesanal, mantendo sabor característico. O vinho e a jeropiga representam para a propriedade uma fonte de renda muito significativa, pois sem muitos gastos é possível produzir uma quantidade razoável dos produtos garantindo renda semanal agregada às demais atividades da propriedade. A uva é adquirida de vinhedos da região de Bento Gonçalves.

COMERCIALIZAÇÃO

O processo de produção não fica restrito somente “para dentro da porteira”,. Na complementação do processo está a comercialização. Toda a produção da propriedade é comercializada em duas feiras semanais (sábado e domingo) realizadas na cidade de Rio Grande durante todo o ano e na praia do Cassino durante o verão. Organizados desta forma, conseguem agregar valor ao produto, pois não há intermediários entre a produção e a venda.

RESULTADOS

Os resultados obtidos nesta unidade, foram expressivos não só no aspecto técnico, mas também no econômico.

Analisando-se as Tabelas 1 e 2, verifica-se que no primeiro ano de monitoramento iniciado em outubro, os dados revelaram que da totalidade da renda bruta da propriedade 42,0 % foram oriundas da venda de hortaliças; 3,2% de flores; 48,5% da venda de vinho e jeropiga e 6,3% de outras atividades. Entre as hortaliças, destacou-se a alface com 20,6% sobre o total de hortaliças.

No segundo ano, os dados foram os seguintes: hortaliças 53,9%; flores 9,2%; vinho e jeropiga 32,4%; ovos 3,3% e outras atividades 1,2%.

No terceiro ano, os dados foram os seguintes: hortaliças 52,6%; flores 9,9%; vinho e jeropiga 31,0%; ovos 3,8% e outras atividades 2,7%.

Analisando-se a Tabela 3, onde estão descritos apenas os resultados das hortaliças, observa-se que há cerca de 20 espécies diferentes produzidas ao longo do ano, com destaque para a alface, que nos três anos foi a atividade de maior renda, alcançando a média de 39%. Muito importante neste sistema, é a diversificação de cultura e de cultivos, pois, o controle de pragas e doenças torna-se bem mais fácil e com uma intensidade bem menor, além do aspecto referente à manutenção da agrobiodiversidade.

O baixo custo para produzir, possibilitou que o agricultor investisse na melhoria da infra-estrutura da propriedade. Desta forma, foi possível adquirir máquinas, equipamentos, realizar manutenção no caminhão que transporta a produção até a feira e investir na construção de um galpão para o processamento da uva e preparo da produção para a comercialização.

Tabela 1. Renda bruta e participação relativa das atividades da unidade de referência da Ilha dos Marinheiros dos anos agrícolas 2001/2002, 2002/2003 e 2003/2004.

Anos agrícolas	Ano 2001/2002		Ano 2002/2003		Ano 2003/2004	
	Valores R\$	Participação %	Valores R\$	Participação %	Valores R\$	Participação %
Atividades						
Abobrinha	109,00	0,7	136,50	0,7	312,50	1,1
Acelga	-	-	59,20	0,3	249,30	0,9
Agrião	-	-	406,00	2,1	394,00	1,4
Alface	3.377,00	20,6	4.550,00	23,0	4.257,50	15,1
Berinjela	-	-	-	0,0	349,00	1,2
Beterraba	496,60	3,0	787,50	4,0	1.298,10	4,6
Brócolis	-	-	170,80	0,9	527,00	1,9
Cebola	754,50	4,6	1.150,00	5,8	-	0,0
Couve	-	-	132,50	0,7	925,00	3,3
Espinafre	57,50	0,4	285,60	1,4	565,00	2,0
Favas	-	-	-	0,0	330,00	1,2
Feijão preto	292,50	1,8	93,00	0,5	375,00	1,3
Feijão vagem	317,50	1,9	237,00	1,2	401,50	1,4
Flores	525,50	3,2	1.821,50	9,2	2.806,20	9,9
Jeropiga	569,25	3,5	783,75	4,0	1.200,00	4,3
Manjerição	-	-	22,00	0,1	-	0,0
Mostarda	24,40	0,1	259,50	1,3	160,00	0,6
Nabo	150,00	0,9	255,40	1,3	270,50	1,0
Outras hortaliças	428,60	2,6	-	0	392,00	1,4
Ovos	-	-	654,05	3,3	1.066,25	3,8
Pepino	-	-	14,00	0,1	54,00	0,2
Pimentão	256,50	1,6	210,00	1,1	847,00	3,0
Quiabo	-	-	-	0,0	461,00	1,6
Rabanete	44,00	0,3	119,50	0,6	217,60	0,8
Radichie	-	-	15,00	0,1	66,10	0,2
Rúcula	281,60	1,7	375,70	1,9	357,00	1,3
Tempero verde	316,50	1,9	143,00	0,7	-	0,0
Tomate cereja	463,00	2,8	1.147,50	5,8	1.618,00	5,7
Tomate gaúcho	549,00	3,3	312,00	1,6	1.179,00	4,2
Vinho	7.375,50	45,0	5.606,20	28,4	7.540,00	26,7
Total	16.388,45	100,0	19.747,20	100,0	28.218,55	100,0

Tabela 2. Renda bruta e participação relativa por grupo de atividades da unidade de referência da Ilha dos Marinheiros dos anos agrícolas 2001/2002, 2002/2003 e 2003/2004.

Anos agrícolas	Ano 2001/2002		Ano 2002/2003		Ano 2003/2004	
	Valores R\$	Participação %	Valores R\$	Participação %	Valores R\$	Participação %
Atividades						
Hortaliças	6.880,60	42,0	10.645,70	53,9	14.839,10	52,6
Flores	525,50	3,2	1.821,50	9,2	2.806,20	9,9
Ovos	-	-	654,05	3,3	1.066,25	3,8
Vinho e jeropiga	7.944,75	48,5	6.389,95	32,4	8.740,00	31,0
Outras receitas	1.037,60	6,3	236,00	1,2	767,00	2,7
Total	16.388,45	100,0	19.747,20	100,0	28.218,55	100,0

Tabela 3. Renda bruta e participação relativa das hortaliças da unidade de referência da Ilha dos Marinheiros dos anos agrícolas 2001/2002, 2002/2003 e 2003/2004.

Anos agrícolas	Ano 2001/2002		Ano 2002/2003		Ano 2003/2004	
Atividades	Valores R\$	Participação %	Valores R\$	Participação %	Valores R\$	Participação %
Abobrinha	109,00	1,49	136,50	1,28	312,50	2,05
Acelga	-	-	59,20	0,56	249,30	1,64
Agrião	-	-	406,00	3,81	394,00	2,59
Alface	3377,00	46,20	4550,00	42,74	4257,50	27,95
Berinjela	-	-	-	-	349,00	2,29
Beterraba	496,60	6,79	787,50	7,40	1298,10	8,52
Brócolis	-	-	170,80	1,60	527,00	3,46
Cebola	754,50	10,32	1150,00	10,80	-	-
Couve	-	-	132,50	1,24	925,00	6,07
Espinafre	57,50	0,79	285,60	2,68	565,00	3,71
Favas	-	-	-	-	330,00	2,17
Feijão vagem	317,50	4,34	237,00	2,23	401,50	2,64
Manjeriço	-	-	22,00	0,21	-	-
Mostarda	24,40	0,33	259,50	2,44	160,00	1,05
Nabo	150,00	2,05	255,40	2,40	270,50	1,78
Outras hortaliças	428,60	5,86	-	-	392,00	2,57
Pepino	-	-	14,00	0,13	54,00	0,35
Pimentão	256,50	3,51	210,00	1,97	847,00	5,56
Quiabo	-	-	-	-	461,00	3,03
Rabanete	44,00	0,60	119,50	1,12	217,60	1,43
Radichie	-	-	15,00	0,14	66,10	0,43
Rúcula	281,60	3,85	375,70	3,53	357,00	2,34
Tomate cereja	463,00	6,33	1147,50	10,78	1618,00	10,62
Tomate gaúcho	549,00	7,51	312,00	2,93	1179,00	7,74
Total	7.309,20	100,00	10.645,70	100,00	15.231,10	100,00

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos ao longo de três anos de acompanhamento desta unidade de produção permitem afirmar que é perfeitamente viável produzir agroecologicamente desde que se leve em consideração aspectos importantes como a preservação do solo, água, meio ambiente, pois a natureza oferece o que tem de melhor ao homem. Se este souber cuidá-la, ela também saberá oferecer condições para dela retirar o sustento não só da família, mas também de quem depende da produção agrícola. Os avanços não foram somente no aspecto técnico, mas também no econômico, pois o incremento de renda bruta anual foi na ordem de 20% do primeiro para o segundo ano e de 43% do segundo para o terceiro ano. Os resultados mostram, que com organização, interesse, vontade e agregação de valor ao produto, é possível conciliar aspectos ambientais, sociais e econômicos, ou seja, alcançando a sustentabilidade em suas várias dimensões.