[o] FOTOS LEANDRO FIDELIS

_ MELIPONICULTURA

Mel precioso e cooperação na taba

COMUNIDADES INDÍGENAS DE ARACRUZ PRODUZEM MEL DE ABELHAS SEM FERRÃO COM APOIO DA SUZANO. VENDA DO PRODUTO GANHA FORÇA COM COOPERATIVA

_ LEANDRO FIDELIS _ safraes@gmail.com

O resgate de uma prática típica dá novo sentido às comunidades indígenas Tupinikim e Guarani de Aracruz, no Litoral Norte do Espírito Santo. Sessenta famílias estão envolvidas na criação de abelhas sem ferrão (meliponicultura) graças a um programa de sustentabilidade desenvolvido pela Suzano em parceria com o Centro de Desenvolvimento do Agronegócio e a Kambôas Socioambiental (Cedagro). Além da geração de renda com a venda do mel da marca Tupyguá, a atividade contribui para o fortalecimento do grupo e estimulou a criação da primeira cooperativa de produtores indígenas do município e a maior de índios meliponicultores das Américas, a Copygua. A entidade foi fundada em 2018 e conta com 32 cooperados.

A colheita do mel de valor agregado ocorre uma vez por ano nas 12 aldeias atendidas pelo Programa de Sustentabilidade Tupinikim e Guarani (PSTG). Este ano, os trabalhos tiveram início em março e terminaram no dia 12 de abril em 150 colônias em produção. A reportagem da Safra ES acompanhou o último dia da colheita

_Entre as colônias de abelhas em produção, a cena repetida com Thiago dos Santos é bonita de se contemplar. O indígena Tupinikim dedica as manhãs de março e abril à colheita do mel.

na Aldeia Pau-Brasil, na altura da Rodovia ES-257.

A safra de 2019 obteve ótimo resultado em termos de produtividade nas comunidades. Foram colhidos 460 kg de mel, média de 2,3 kg por colônia (caixa de abelhas) contra 1,8 kg dos anos anteriores, superando a expectativa inicial de 360 kg. O coordenador de Meliponicultura do PSTG, Jerônimo Villas-Bôas, atesta que as condições ambientais favoráveis e o manejo, com a seleção das colônias tidas como mais fortes, contribuíram para a boa safra.

A produção do mel de abelhas sem ferrão começou há quatro anos em Aracruz. Segundo Villas-Bôas, o programa presta assessoria técnica em todo o processo. Isso inclui controle do forídeo (inseto considerado inimigo das abelhas nativas que se alimenta do pólen) com armadilha de vinagre, que também evita a umidade, uma vez que as colônias estão localizadas no meio da mata, bem próximas às casas dos indígenas.

As colônias são multiplicadas a cada safra. De acordo com a consultora de Desenvolvimento Social da Suzano, Cláudia Cristina Belchior, a expectativa para a próxima colheita é ter pelo menos 400 colônias produzindo, o que equivale a 40% de um plantel de 1.000 colônias que se espera ter nas aldeias até o final deste ano.

Cláudia ressalta a importância da meliponicultura nas aldeias. "A atividade traz de volta abelhas já quase extintas na região, como as espécies uruçu-amarela, jataí e mandaçaia, além de atuar na polinização dos quintais e ser importante fonte complementar de renda para as comunidades indígenas", diz. A safra deste ano deve render às famílias produtoras a renda média extra de quase R$ 2 mil.

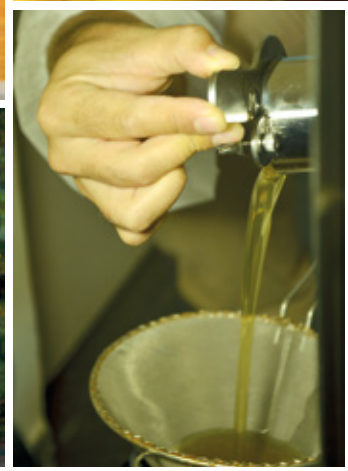
_MERCADO

Das aldeias, o mel segue em caixas para a Casa de Processamento no distrito de Coqueiral de Aracruz. Com ajuda de um palito, os produtores extraem o mel abrindo um a um os "potes" (devido à semelhança da colmeia com o formato do recipiente). Depois, o mel escorre em um tanque inoxidável para em seguida ser filtrado e encher os tonéis.

O mel de abelhas nativas sem ferrão é naturalmente mais líquido e mais ácido que o mel convencional, por isso mais precioso e valorizado no mercado, principalmente o gastronômico. O brilho e a transparência impressionam. Os méis de aldeias diferentes não são misturados para imprimir personalidade no produto oriundo de cada aldeia. Ao final, o consumidor tem acesso a méis que representam os principais ecossistemas da terra indígena: Restinga, Capoeira e Tabuleiro.

E tudo que sai das melgueiras é aproveitado e se transforma em produtos com a marca Tupyguá. Além

_Em sentido horário, colônias sendo abertas, detalhes dos potes com mel e procedimentos na Casa de Processamento.



_Cláudia Belchior, consultora de Desenvolvimento Social da Suzano.

do mel in natura, os indígenas exploram a cêra, matéria-prima para fabricação de velas e cosméticos; e o pólen, que é fonte de proteína.

O preço do mel varia de acordo com a forma de comercialização. No caso do mel Tupyguá, a venda é feita a granel, no valor de R$ 120,00 o quilo; refrigerado (embalagem de 180g), de R$ 25,00 a R$ 30,00 a embalagem; e o maturado, a R$ 20,00 a embalagem de 130g.

O principal comprador do produto hoje é o Instituto ATÁ, do chef Alex Atala. O cozinheiro busca agir em toda a cadeia de valor, com o propósito de fortalecer os territórios a partir da sua biodiversidade, agrodiversidade e sociodiversidade. A fim de garantir alimento bom para todos e para o ambiente, Atala revende o mel no Mercado Municipal de Pinheiros, em São Paulo.

O mel também é vendido a granel a outros chefs de cozinha e restaurantes, como ingrediente em pratos especiais, e é comercializado em estabelecimentos da região de Aracruz. O recém-lançado site www.tupygua.com.br é o cartão de visita da marca e traz todas as informações sobre os produtos e do modo como são produzidos.

"A ATIVIDADE TRAZ DE VOLTA ABELHAS JÁ QUASE EXTINTAS NA REGIÃO, COMO A URUÇU-AMARELA, JATAÍ E MANDAÇAIA, ALÉM DE ATUAR NA POLINIZAÇÃO DOS QUINTAIS E DE SER IMPORTANTE FONTE COMPLEMENTAR DE RENDA PARA AS COMUNIDADES INDÍGENAS"
(CLÁUDIA BELCHIOR- SUZANO)

_Centro social da Aldeia Pau-Brasil (Aracruz).

COOPERATIVA VIABILIZA COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS

Os povos indígenas têm a cooperação como algo natural. Em Aracruz, o único município capixaba com índios aldeados no Estado, o espírito cooperativista espera se fortalecer com a criação da Cooperativa de Agricultores Indígenas Tupinikim e Guarani de Aracruz (Copygua). Fundada no final do ano passado, o objetivo da entidade é organizar e viabilizar a comercialização formal dos produtos Tupyguá.

O mel de abelhas nativas sem ferrão é o carro-chefe da cooperativa, mas segundo o presidente, Tiago Barros dos Santos, a médio prazo a ideia é comercializar outros produtos de excelente qualidade produzidos na terra indígena, como farinhas de mandioca, urucum, pimenta do reino, polpas de fruta, entre outros.

"A cooperativa apareceu como ferramenta para ajudar na comercialização dos nossos produtos e na organização das comunidades. As comunidades tiveram experiências não muito positivas em associativismo e cooperativismo no passado, mas o modo como a Copygua surgiu, como uma necessidade, está sendo positivo", avalia Tiago.

O trabalho com as abelhas acabou resgatando a coletividade nas aldeias, pontua o indígena Tupinikim. "O modo de as comunidades trabalharem era em regime de mutirão, todo mundo junto, nos plantios. Isso veio se perdendo com o tempo. E agora, as famílias estão se unindo para produzir mel juntos".

COMEFI®
COM. DE FERRO ITABIRA LTDA.

• FERRAGENS DE TODOS OS TIPOS • CABOS DE AÇO DE TODAS AS MEDIDAS
• TELAS DE TODOS OS TIPOS • TELHAS GALVANIZADAS NA MEDIDA CERTA
• CABOS ELÉTRICOS: COBRE E ALUMÍNIO
• TUBOS ESPECIAIS PARA FORNALHA DE CAFÉ
• CORREIAS DE LONA: USO AUTOMOTIVO E PECUÁRIA

• ALUMÍNIO
• BRONZE
• COBRE
• INOX
• CORRENTES
• TRILHOS • EIXOS
• CHAPAS E AÇO CARBONO
• CONTAINER
• CORDOALHAS DE AÇO
• BOMBONA • CABO DE AÇO
• MOTORES E REDUTORES
• MÁQUINAS PARA MADEIRA
• MÁQUINAS OPERATRIZES
• CHAMINÉS E EXAUSTORES

MÁQUINAS

FERRAGENS

MOTORES ELÉTRICOS

EXAUSTORES

(28) 3521 5554 / 99996 7254 • www.comefi.com.br • comefi@hotmail.com • comefici@gmail.com
Av. Aristides Campos, 536/568 Campo Leopoldina (próximo à Selita) - Cachoeiro de Itapemirim – ES

_A mexicana Minelia Xiu, indígenas na Casa de Processamento e produtos com a marca Tupyguá.

E a Copygua vai ganhar um Planejamento Estratégico para os próximos três anos. A iniciativa é da mestranda em negócio sustentável, a mexicana Minelia Xiu, popularmente conhecida entre os indígenas de Aracruz como "*Lupita*". Também de origem indígena, a pesquisadora da Universidade de Catie (Costa Rica) está há quatro meses no Brasil acompanhando as atividades com meliponicultura.

Minelia conta que chegou ao Programa de Sustentabilidade Tupinikim e Guarani (PSTG) da Suzano após muitas investigações. "Os maias foram os primeiros a praticarem a meliponicultura, mas não encontrei fontes de pesquisa. Acabei conhecendo o Jerônimo Villas-Bôas (coordenador de Meliponicultura do PSTG) e este intercâmbio tem me ensinado muito", diz.

A pesquisadora apresentou o Planejamento às aldeias no dia 4 de maio e atesta que a cooperativa de Aracruz é a maior ligada à meliponicultura praticada por indígenas das Américas. "Sou meliponicultora também, e o meu país não está no mesmo nível que aqui, pois é incipiente a cooperação nas áreas indígenas. O interessante é que a Copygua é formada por indígenas, é como se fosse uma empresa familiar sustentável", ressalta a mexicana.

"A COOPERATIVA APARECEU COMO FERRAMENTA PARA AJUDAR NA COMERCIALIZAÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS E NA ORGANIZAÇÃO DAS COMUNIDADES"
(TIAGO DOS SANTOS- PRESIDENTE DA COPYGUA)

_O PSTG

O Programa de Sustentabilidade Tupinikim e Guarani (PSTG) é um conjunto de ações desenvolvidas pela Suzano que visa restabelecer entre os ocupantes das terras indígenas as condições ambientais necessárias às suas práticas socioculturais e à afirmação de sua identidade étnica, com atividades econômicas sustentáveis. Participam atualmente as aldeias de Areal, Irajá, Caieiras Velhas, Boa Esperança, Piraqueaçu, Amarelos, Três Palmeiras, Pau-Brasil, Comboios, Córrego do Ouro, Olho d´Água e Nova Esperança, todas em Aracruz.

A meliponicultura é uma das atividades do PSTG e tem a finalidade de resgatar algumas espécies de abelhas escassas e outras praticamente extintas nas aldeias indígenas da região. Nesta atividade, a Suzano fornece às famílias curso preparatório, que é condição para que recebam as caixas de abelhas, além de toda a assistência técnica para a produção. Cada família recebe, inicialmente, cinco caixas e todo o material necessário ao manejo, para que as colmeias fiquem fortes e sejam divididas, beneficiando, também, outras famílias interessadas.

O PSTG atua com base em quatro eixos: agroecologia, meliponicultura e fortalecimento de coletivos/artesanato e o fórum/demandas coletivas.

_*Com informações da assessoria da Suzano.