

Agroecologia em Mato Grosso do Sul: iniciativas individuais superam desafios para uma produção mais sustentável

Luciano Pinheiro

Carline Yumi Ohi é uma mulher de mãos sujas e calejadas, que contrastam com o brilho nos olhos e o sorriso no rosto. Sua rotina se divide entre o manejo delicado dos plantios no Sítio Primavesi e a vida corrida na cidade, onde promove a conscientização sobre produções sustentáveis, o respeito à natureza e a valorização de produtos do Cerrado. Essa mulher, em parceria com o seu marido, Gleison, parece fazer com que as 24 horas de todos os dias sejam pouco para o tanto que ela faz nesse recorte de tempo.

Carline conhece todos os detalhes da agrofloresta, que mostra com uma empolgação de quem possui paixão pelo o que faz. Encontrei Carline em uma feira agroecológica, onde ela demonstrava frutos do Cerrado e produtos derivados como bolos, pães e farinhas. Conheci Carline por relatos de gente próxima e de voluntários, que transmitem o mesmo entusiasmo ao falar dessa pessoa.

A agroecologia que suja as mãos de Carline pouco atinge as demais terras agrícolas do Mato Grosso do Sul. Além das iniciativas individuais, a ideia não percorre as instâncias políticas. A agricultura familiar luta por espaço em meio às grandes propriedades de soja e cana-de-açúcar que predominam nesse cenário. Na distribuição de frutas e hortaliças, por exemplo, o estado importa mais de 85% dos produtos distribuídos na Central de Abastecimento de Mato Grosso do Sul (Ceasa/MS).

Quem faz a agroecologia acontecer

“Uma casa toda de barro, bem simples, sem precisar de ar-condicionado ou aquecedor. E uma varandinha, ali em cima, para que eu possa olhar toda essa beleza aqui”. Assim, Carline Yumi Ohi resumiu o que lhe falta no Sítio Primavesi. Apaixonada por seu trabalho e pelo seu cantinho, ela tem como sonho mudar-se de vez para o campo e receber visitas para conscientizar cada vez mais pessoas sobre os ciclos da natureza.

Era manhã de terça-feira, quase madrugada, quando me encontrei com Carline para irmos ao Sítio Primavesi. Logo fez questão de indicar a melhor rota, com o menor trecho de terra para que o carro não sofresse danos. Carline é o tipo de pessoa que exala simpatia e carinho sem qualquer esforço, sempre com sorriso no rosto.

Duas horas após sairmos de Campo Grande, chegamos ao sítio recebidos pela Cacau e pelo Tarê, dois lindos cachorros, carinhosos e carentes. A primeira ordem é para que o convidado se sinta em casa, pois “já já vou servir um café”. Em poucos minutos, a mesa é montada com café, pão e bolo. Tudo muito rápido, em meio a pedidos de desculpas por não ter conseguido servir o bolo de baru ou o feito com farinha de jatobá.

O fogão à lenha é acendido enquanto começamos nossa primeira hora de conversa. A propriedade, hoje uma das referências locais em produção sustentável, era voltada à criação de gado para abate. Estava há décadas em posse da família de Gleison Rocha, marido de Carline, quando os primeiros ajustes começaram em 2020. “Eu passei a vir mais para cá durante a pandemia, e aqui era bem descuidado, a casa era bem desgastada, com lixo espalhado pelo quintal. A gente fez umas reformas, começou a fazer separação de resíduos, tudo com foco na sustentabilidade. Logo depois conhecemos o conceito de agrofloresta e resolvemos implantar aqui”.

Ao longo dos últimos quatro anos, Carline e seu marido experimentaram diversos plantios. Mamão, tomate, pimenta, banana, abacaxi, plantas medicinais, árvores de baixo, médio e alto porte. Assim como numa floresta, o Sítio Primavesi emula os ciclos da natureza. Ao longo do tempo, possuiu e possuirá de tudo um pouco. “Nesta área aqui já temos árvores altas, que fazem muita sombra. Então, plantios de baixo porte, que precisam de luz do sol, já não dão mais certo aqui. A própria

natureza se encarrega dessa seleção, mas aí entra o nosso manejo para acelerar esse processo, que levaria anos, e colocar um outro tipo de muda que se adapte melhor à sombra”.

Em pouco tempo, é possível compreender a agroecologia no Sítio Primavesi. Enquanto caminhamos pelas áreas de produção, impressiona a diversidade de cores e cheiros entre as espécies presentes na pequena propriedade. Os olhos de Carline brilham ao explicar a sua missão. “Eu quero ensinar às pessoas o respeito aos ciclos da natureza. Não precisa de muito para entender a agrofloresta. Ela pode estar na sua casa, no seu quintal, em um pequeno vaso com diferentes plantios”.

Os próximos passos estão também ao lado do Sítio Primavesi. Carline relata que seus vizinhos voltam suas propriedades a criação de gado, extração de leite e produção de derivados. Contudo, ela diz que nenhuma parte dessas terras é voltada à agricultura. “Das 60 famílias que vivem nesse assentamento, digamos que se daqui a dez anos seis delas estiverem fazendo agrofloresta, nem que seja para sua subsistência, eu vou estar muito feliz”.

“A comida está pronta! É simples, mas feita de coração”

O horário do almoço se aproxima enquanto retornamos à simples varanda, com uma mesa de bar improvisada para almoçarmos. A comida feita no fogão à lenha por Gleison, marido de Carline, é um retrato do casal: simples e humilde, ao ponto de ser explicada sem qualquer necessidade. “Quando a gente recebe visita rápida, eu gosto de fazer algo bem simples. Um arrozinho, um feijãozinho, uma proteína simples. Não gosto da ideia de comer algo pesado e pegar estrada depois”.

Mais quieto e em seu canto, Gleison ouve a conversa sobre produção ecologicamente sustentável durante o almoço. Enquanto faz um comentário ou outro, reforça que não é o entrevistado, e que não quer dar entrevista. Do seu jeito peculiar, demonstra ser um grande parceiro de Carline, tanto na propriedade quanto na luta por mais direitos aos pequenos produtores.

Juntos, os dois organizaram todo o espaço ao longo dos últimos quatro anos e prosperam na ideia de tornar o sítio o seu lar. A casa simples, com dois ou três cômodos além da varanda, aparenta estar em obras, com portas e janelas recém-trocadas. “Aqui tinha muito morcego, a varanda estava caindo aos pedaços,

cheia de rachaduras. Pelo quintal, peças de moto, sapato velho, até vidro de esmalte eu achei”, relata Carline.

Desde que Carline começou a organizar a propriedade, quando o foco era a criação de gado para abate, até a implementação do sistema de agrofloresta, diversos voluntários passaram pelo Sítio Primavesi. Entre acadêmicos e entusiastas, Carline pôde disseminar o culto à natureza e o respeito aos ciclos que a própria impõe. “É difícil fazer as pessoas entenderem que não existe alface o ano todo. Eu não vou forçar uma coisa que eu tenho certeza que não vai dar resultado”.

Letícia Gonçalves, de 29 anos, é formada em Odontologia e desde 2021 trabalha com fitoterapia, que utiliza plantas e vegetais como medicamentos. Ela esteve na visita ao Sítio Primavesi e ficou alguns dias para conhecer a variedade de plantas medicinais na propriedade. “Ficamos uma manhã inteira trabalhando na colheita de cúrcuma. É um trabalho pesado, cansativo, que demanda uma atenção integral”.

O primeiro contato de Letícia com Carline aconteceu em feiras livres de Campo Grande. Dali surgiu o interesse em trocar experiências e o convite para conhecer o Sítio Primavesi. “É um lugar inspirador, onde Carline e seu marido têm esse perfil acolhedor, de explicar, onde a todo tempo é falado sobre como as plantas se comportam, o que precisa colher, o que precisa podar”.

Carline sozinha consegue amarrar pontos que normalmente exigiriam vários especialistas para transmitir o contexto que ela consegue. Ao conhecer e conversar por algumas horas com essa agricultora, qualquer pessoa pode entender os aspectos sociais, econômicos e ambientais da agroecologia.

Semanas após a visita ao Sítio Primavesi, reencontrei Carline e Letícia na Feira Livre de Orgânicos, realizada todas as quartas-feiras, na praça do Rádio Clube. Naquele dia, houve também uma mobilização referente à Campanha Anual de Promoção do Produto Orgânico, e entre as barracas estava a de Carline. “Oi, Luciano! Que bom que você veio!”. Carline me avistou em meio a quinze ou vinte pessoas.

Eu estava ali como mero observador. Queria entender as motivações que levaram diferentes pessoas a confraternizar naquele espaço, naquela manhã. Aos poucos, percebo que a maioria alterna entre “O que é isso?”, “Nossa, que gostoso”, “De jatobá?”, “Você vende isso?”. Esse contexto, somado à visita ao Sítio Primavesi, despertou um “Ah, sim” na minha cabeça.

Essa é a missão de Carline. Para quem quisesse, ao alcance de todos, ali estava o Cerrado. Baru, jatobá, guavira e inhame. Pão, bolo, *cookie* e farinha. Misturado ao café ou extraído em forma de chá. Carline trabalhou desde a madrugada para levar gratuitamente amostras do Cerrado. “Existe uma diversidade muito grande de alimentos que as pessoas não conhecem. Temos as PANCs, que são as Plantas Alimentícias Não Convencionais, como a taioba, capuchinha, beldroega. Tanta coisa, sabe? E a gente insiste em comer alface com tomate”.

Por meio de mãos como as de Carline, a agroecologia vive. Ao superar vários desafios, iniciativas individuais e familiares buscam uma produção sustentável de alimentos, com respeito à natureza e às características locais. Para que um dia, não seja tão incomum desconhecer frutos do nosso bioma.

Para onde vai a produção agroecológica

Em discussões sobre a agroecologia, a busca pelo lucro na produção se destaca como uma das pautas comumente levantadas. Enquanto a monocultura aparece em diversos dados econômicos de exportação, a agroecologia preza pela subsistência e pela troca. Foi com esse objetivo que Carline Yumi começou no Sítio Primavesi e que hoje propaga os conceitos a seus vizinhos. “A maioria deles consome alimentos de supermercados. Nem sabem de onde veio. Têm terra para plantar, nem que sejam poucas coisas, apenas para consumo, mas não plantam”.

As feiras livres surgem como ponto de venda para os produtos agroecológicos, que não têm espaço nas prateleiras dos grandes mercados. Carline relata que, em dias de feira, seu dia começa ainda à noite. Com foco em produções do Cerrado, ela busca apresentar frutos regionais como Baru, Bocaiúva e Jatobá. “Eu passo o dia inteiro fazendo pães, bolos, *cookies* etc. O baru, eu faço torrado, faço a farinha. Também ralo jatobá para fazer farinha, faço compotas de banana, de mamão. É trabalhoso, mas eu gosto”.

Marlene Barbosa, 38 anos, trabalha há três anos junto de seu marido Jair. Boa parte de sua rotina é dividida entre o cultivo, colheita e a separação dos alimentos para vendas, seja sob encomenda ou por exposição na feira de orgânicos, realizada às quartas-feiras na região central de Campo Grande. O cultivo mais sustentável está presente na família há 13 anos, quando receberam um lote da Prefeitura Municipal de Campo Grande, em projeto destinado à agricultura orgânica.

Tímida ao conceder uma entrevista, começamos então uma conversa informal sobre a feira de orgânicos e a procura por alimentos saudáveis. Marlene relata que a demanda nas feiras livres diminuiu bastante ao longo do tempo. “Hoje eu venho para a feira com 80% da mercadoria vendida previamente”.

Para Marlene, é possível traçar um antes e depois da pandemia da Covid-19. “A quarentena abriu portas para encomendas e entregas. A gente teve de se adaptar porque ficou mais confortável para as pessoas receberem direto em casa”, comenta. Com uma clientela com perfil de idosos, ela diz que alguns dos clientes ainda vêm à feira, mas geralmente só para retirar os produtos sob encomenda.

A mudança no atendimento, agora também à distância, ainda serviu para a expansão da clientela. Por meio de boca-a-boca e troca de contatos, clientes chegam a Marlene com ciência dos custos e benefícios de alimentos mais

sustentáveis. “Na feira, às vezes a gente têm que lidar com clientes que acham tudo muito caro. Eu até pergunto se a pessoa sabe a diferença entre o meu produto e o do mercado, mas geralmente não dão muita atenção, não”, explica.

Mais afastada do centro, em uma das maiores feiras livres de Campo Grande, Paulo Lima, 53 anos, é desses clientes que vão à feira toda semana. Morador há duas décadas do bairro Guanandi, ele explica que preço e qualidade do produto são importantes no ato da compra. “Aqui eu compro bastante verdura. É o caminho para a saúde, né? Eu prefiro comprar aqui porque eu conheço de onde vem, o processamento. Tenho amizade de anos com o dono aqui do estabelecimento. Essa questão de fortalecer a pessoa que está aqui, está mais perto [também é importante]. Esse ciclo a gente não pode perder”.

A barraca de onde Paulo é cliente fiel se mostra uma exceção na feira do bairro Guanandi. Ao longo de cinco quarteirões, com diversos produtos, encontra-se pastel, caldo de cana, roupas, brinquedos para crianças, eletrônicos, *playground* infantil e também barracas de frutas e hortaliças. Pergunto ao vendedor de melancias de onde vem o seu produto. “Não sei, eu peguei lá no Ceasa”, responde de maneira desinteressada.

Decido repetir a pergunta em outras barracas e, de um jeito ou de outro, as respostas são as mesmas. “O alface vem do interior de São Paulo. Tem agrotóxico, sim”, responde um feirante. “Aqui eu pego lá no Ceasa, não sei de onde vem, mas tem agrotóxico. Orgânico é muito caro”, responde outro.

Aos poucos, a Central de Abastecimento de Mato Grosso do Sul (Ceasa/MS) revela-se como ponto de fornecimento para diversos feirantes. Acontece que, em 2022, mais de 85% dos produtos comercializados no Ceasa/MS eram importados de outras regiões, segundo levantamento realizado pela Federação da Agricultura e Pecuária de Mato Grosso do Sul (Famasul). Esse dado aponta um potencial inexplorado, tendo em vista que Mato Grosso do Sul é o 4º maior consumidor de hortaliças e o 12º em frutas no Brasil, de acordo informações da Pesquisa de Orçamentos Familiares, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, também divulgadas no levantamento da Famasul.

Em contato direto com produtores, o artista Patrick Sandim, 31 anos, destaca a superioridade dos alimentos orgânicos em comparação com os produtos convencionais, especialmente no que diz respeito à qualidade e ao sabor. “A experiência de comprar orgânicos é muito boa porque você sente que o sabor e a

textura são diferentes". Ele observa que os produtos orgânicos são mais texturizados e têm um sabor mais forte, contrastando com os alimentos do mercado, que muitas vezes são desprovidos de nutrientes e contaminados por agrotóxicos.

O jovem ainda ressalta os benefícios que sentiu em sua saúde ao despertar uma preocupação com sua alimentação. "Eu tinha sobrepeso mesmo sendo muito novo. Sentia muita indisposição, acredito que por conta do excesso de industrializados", relata. Sandim considera a valorização dos agricultores orgânicos como essencial, pois acredita que eles desempenham um papel crucial na oferta de alimentos saudáveis e livres de agrotóxicos.

Sabedoria da terra: a ciência por trás da prática agroecológica do cotidiano

Para além da discussão sobre orgânicos e convencionais, uma nova ciência surge com uma perspectiva diferente para a agricultura. Uma prática em que a natureza, o homem e as suas relações são entendidas de forma integrada. A agroecologia busca abordar a agricultura com o objetivo de se sustentar ao longo do tempo.

A agroecologia vai além da produção orgânica ao abordar aspectos ambientais, sociais, culturais, éticos e políticos da agricultura. Solo, plantação, animais e moradia estão interligados em um mesmo sistema diversificado e sustentável. Assim a Cartilha Agroecológica, documento publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em 2012, explica a agroecologia.

A interconexão entre elementos naturais e sociais em um sistema agroecológico reforça a necessidade de equilíbrio, essencial para uma produção eficiente e para a manutenção da saúde ambiental e do bem-estar das comunidades envolvidas. Essa abordagem integrada destaca a importância de considerar múltiplos aspectos para alcançar uma produção sustentável.

Para o Doutor em Ciências Ambientais e Agricultura Sustentável Leandro Skowronski, o princípio da sustentabilidade se baseia em buscar equilíbrio entre questões sociais, ambientais e econômicas. “Para uma propriedade produtiva buscar sustentabilidade, não adianta preservar a questão ambiental, ter um retorno financeiro, mas ter prejudicado o aspecto da sociedade. Ou conseguir retorno social e ambiental, mas ter prejuízo financeiro”. A sustentabilidade, então, é buscada no equilíbrio entre esses três pontos.

Skowronski também explica que a característica da sustentabilidade é, por muitas vezes, interpretada de maneira equivocada. “A sustentabilidade é uma característica quantitativa. Você não tem essa definição de ter ou não ter sustentabilidade, mas sim sobre o quanto. É a somatória de indicadores ambientais, sociais e econômicos que vai dizer quanto de sustentabilidade você tem”.

Práticas agroecológicas do dia-a-dia			
Quebra-ventos	Rotação de culturas	Cobertura do solo	Isca para insetos
A plantação de	Aumenta a	O uso de	É possível plantar

uma linha de árvores ao lado da horta reduz pancadas de ventos. Também serve de abrigo para passarinhos, que ajudam no controle de pragas.	biodiversidade e auxilia no enriquecimento e manutenção da conservação do solo.	folhagens permite o controle de raios solares e auxilia na manutenção da umidade do solo e seus nutrientes.	mudas que servem de armadilhas para insetos, fazendo com que eles desviem seu foco da plantação.
--	---	---	--

Skowronski é também professor do curso de Agronomia na Universidade Católica Dom Bosco (UCDB), em Campo Grande, e explica que a ideia sobre o papel do solo na agricultura tem mudado. “A agricultura convencional por muito tempo olhou o solo somente como um suporte físico para a planta. Hoje, a gente já tem uma percepção crescente de que o solo é um ser vivo também. Um cultivo mais diverso, com várias plantas, proporciona uma alimentação mais diversa aos microrganismos do solo”.

Para o professor, aumentar a diversidade de microrganismos no solo significa aumentar a fertilidade do solo. Isso proporciona às plantas maiores possibilidades de extrair nutrientes e estabelecer relações simbióticas com esses microrganismos, resultando em uma série de benefícios. “A diversificação, sem dúvidas, é essencial na construção de uma saúde do solo”, conclui.

Acima do solo, o controle de pragas e insetos surge como um dos principais desafios para uma colheita produtiva, tanto na agricultura convencional quanto na cultura agroecológica. A maneira como cada tipo de cultivo lida com a presença de invasores é o que marca a diferença nesse denominador comum. Usar agrotóxicos ou optar por abordagens naturais e orgânicas? Afinal, a presença de insetos causa que tipos de impactos na plantação?

Leandro Skowronski explica que a presença de insetos nas plantações é parte de um sistema milenar. A aplicação de agrotóxicos gera, de um modo ou de outro, um desequilíbrio nesse sistema que pode ser prejudicial a longo prazo. “Quando você aplica um inseticida, você vai matar todos os insetos que estão ali. Desde aquele que é considerado praga, até os possíveis inimigos naturais que poderiam fazer um controle desse organismo”.

A agroecologia aplica uma visão sistêmica sobre a agricultura. A produção é resultado de uma relação de vários elementos, inclusive as pragas e seus inimigos naturais. Insetos, fungos e bactérias fazem parte de uma cadeia que, com a devida observação e controle, pode funcionar de maneira harmoniosa.

Agroecologia na busca por sustentabilidade política

A Lei nº 11.326/2006 estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Cerca de 77% dos estabelecimentos agrícolas do Brasil pertencem à agricultura familiar, de acordo com o Censo Agropecuário de 2017, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Contudo, o mesmo documento aponta que as propriedades de agricultura familiar ocupam apenas 23% da área total agropecuária do país.

Segundo a lei determina, uma propriedade de agricultura familiar tem como características a prática de atividades no meio rural, ser classificada como pequena propriedade, ter mão de obra predominantemente familiar e ser vinculada à renda familiar. O fortalecimento da agricultura familiar é uma das diretrizes para a sustentação da agroecologia.

Em Mato Grosso do Sul, a situação da agricultura familiar é preocupante. O estado registra a menor participação no valor total da produção agrícola, com apenas 5,99%. Em comparação, a média nacional é de 23%, segundo o Censo Agropecuário de 2017, realizado pelo IBGE.

A soja, um dos produtos mais desejados pelo agronegócio brasileiro, foi considerada a lavoura com maior valor de produção no país, segundo o Censo Agro de 2017. Em Mato Grosso do Sul, foram mais de 8 milhões de toneladas produzidas, numa área de quase 2,5 milhões de hectares. O mesmo censo relata que a produção de mandioca, alimento bastante presente na cultura sul-mato-grossense, corresponde a 5% da produção de soja, pouco acima de 400 mil toneladas, em área de 30 mil hectares.

Com discurso distante do agronegócio, a prática da agroecologia movimenta-se em meio a debates e reivindicações. Dentro do Movimento Sem Terra (MST/MS), que reúne assentados responsáveis pelo fortalecimento da agricultura familiar na produção de alimentos, ocorre a busca em transformar a agricultura convencional em um modelo sustentável para a preservação do meio ambiente e a garantia da segurança alimentar.

Claudinei Medeiros, 40 anos, é dirigente estadual do MST/MS e diz que um dos projetos atuais é incentivar entre os assentados, a produção agroecológica no modelo agroflorestal em pelo menos um hectare, com plantação de árvores junto à produção de alimentos. Em sua propriedade, ele já iniciou essa transição. “Eu e

minha companheira já estamos produzindo sem passar veneno. Hoje trabalhamos com caldas, com processos de adubação verde, com esterco de vaca, de galinha, para não usar adubo químico. Isso já é uma mudança que implementamos”.

Uma iniciativa agroecológica bem-sucedida do MST fica em Sidrolândia, a cerca de uma hora da capital sul-mato-grossense. O Centro de Pesquisa e Capacitação Geraldo Garcia (CEPEGE) reúne assentados e voluntários para aplicar e debater princípios e técnicas da agroecologia rumo à produção sustentável. O CEPEGE é mais um exemplo prático de como famílias podem emular ciclos da natureza para produzir alimentos limpos e garantir a longevidade do solo.

A propriedade possui um tanque de peixes, que fornece água para irrigação dos plantios. É outra técnica agroecológica, que permite maior fertilização de maneira orgânica. É do tanque de peixes, inclusive, que a humilde família moradora no CEPEGE retira uma das opções de proteína para subsistência.

Tímido e acolhedor, o casal solicita o anonimato de suas identidades. À época da visita, temiam que uma identificação pudesse desencadear algum tipo de represália. Durante uma manhã ensolarada, o assentado me mostra toda a propriedade, com diferentes áreas de produção.

Ali eles criam também uma vaca leiteira, que produz leite para consumo da família e para a produção de derivados. Mais adiante, há um galinheiro, cujos ovos e carne também compõem a alimentação da família. Na propriedade, há também um chiqueiro, com porcos de diversos tamanhos e diferentes idades. É dali que sai parte da ceia de Natal, brinca o homem.

Ao perguntar sobre a relação dessas diferentes espécies naquele espaço, recebo uma explicação cabível para uma criança de cinco anos. “Tudo está conectado. No primeiro momento, parece que são opções de alimentos, mas a galinha ajuda com o carrapato que incomoda a vaca. O viveiro atrai abelhas que ajudam na polinização, beneficiando a reprodução das plantas e a produção de alimentos. Os pés de mamão e banana servem para alimento, mas também são uma barreira física”, explica.

Primeiros Passos: crianças aprendem a importância da produção sustentável

Às margens do lixo, o Instituto Misericordes cria esperança e ensina ciclos da vida a crianças carentes. Apenas 20 minutos de caminhada separam o Aterro Sanitário Dom Antônio Barbosa II do projeto, no Parque do Lageado em Campo Grande. Durante as manhãs de segunda a sexta-feira, o frei Jairo Veronez, 39 anos, comanda o Instituto, onde mais de 60 crianças têm acesso a oficinas gratuitas de dança, música e de horta urbana.

Ao atravessar o portão que dá acesso ao espaço, a simples horta logo chama atenção. Pequena, com cerca de quatro a cinco canteiros de alface e com alguns pés de cebolinha, carrega um significado gigante. É dali que sai parte da alimentação dos pequenos. “Tudo orgânico, livre de qualquer veneno, e plantado pelas próprias crianças, com a supervisão da nossa voluntária”, explica frei Jairo.

O projeto da horta é recente, tem cerca de um ano, e vai ao encontro da filosofia do espaço. O frade explica que o Instituto tem como metodologia não dar nada a ninguém, e que a produção realizada pelas mãos das crianças serve de lição. “As crianças entendem que elas podem produzir o próprio alimento. Elas plantam, elas cuidam e elas colhem”.

Dentre as mais de 60 crianças envolvidas no Instituto, é possível separá-las por diferentes grupos de idade. Não somente por questão de análise, mas por questão de metodologia. É nesse ponto que o frade demonstra como todos ali podem aprender sobre a vida por meio da horta. “Não adianta colocar todas as crianças de uma vez porque a gente precisa adaptar o ensino de acordo com a idade. Enquanto as mais velhas entendem o que é agrotóxico, as mais novas precisam entender como veneno. Para os mais velhos, fica mais fácil entender que a alface não produz o ano inteiro, mas os mais novos também precisam saber disso”.

Durante o intervalo das atividades, conto com o auxílio do frade para entrevistar algumas crianças. Percebo rapidamente que o momento em que as crianças estão dispostas a correr e brincar livremente talvez não seja o mais oportuno para uma entrevista que fará parte de uma reportagem sobre agroecologia. Contudo, conto com a sorte de o Instituto Misericordes confirmar cada vez mais o que aparenta ser: um ambiente acolhedor e gratificante para as crianças.

Apesar dos olhares ao redor e da inquietude de quem deseja retornar à correria sem rumo, consigo respostas empolgantes e felizes das crianças, que dizem adorar

brincar com a terra e escolhem seus alimentos favoritos da horta. Para Madalena, de 10 anos, a cebolinha é a preferida. Já o Vitor, de 11 anos, escolhe a alface. As duas hortaliças fazem parte da alimentação servida no Instituto e compõem as cestas de doações, levadas por alunos às sextas-feiras. “As mães sempre mandam foto. Às vezes no prato servido, às vezes na mesa. A gente vê que o que é produzido aqui é importante não só para as crianças, mas para as famílias também”, relata o frei Jairo.

A horta do Instituto Misericordes é jovem, com muito futuro pela frente. Para quem visita o espaço ciente das capacidades que a agroecologia possui, é possível saber que a motivação das pessoas que ali trabalham pode render frutos mais diversos com a devida ajuda. Para o frade, um dos empecilhos está na ajuda de uma única voluntária. “A horta não pode acontecer só durante a oficina. Tem um cuidado constante, de regar pela manhã, no almoço e à tarde. A gente poderia, claro, colocar um sistema automático [de irrigação], mas daí você tira a metodologia das crianças, de cuidado com a terra”.

Para o futuro, frei Jairo gostaria de ter pés de maracujá ali. Acho oportuno não perguntar o que impede o plantio, ou o que ele precisaria manejar ali. Neste momento, preferi observá-lo enquanto olha para os pés de alface e diz que “a horta vai permanecer no nosso cronograma enquanto o Instituto existir”.

O projeto do Instituto Misericordes possui apoio da Prefeitura Municipal de Campo Grande, por meio do Programa Hortas Urbanas, onde recebe auxílio com maquinários e implementos agrícolas para abertura de canteiros para a plantação, além da doação de compostos orgânicos, produzidos a partir de restos de sementes forrageiras e de podas de árvores, e também de adubo orgânico produzido a partir de sobras de alimentos.

Essas ações fazem parte dos planos da Prefeitura de Campo Grande para o fomento de práticas agroecológicas na capital. Além dessas iniciativas, a prefeitura trabalha em discussões iniciais para a criação do Plano Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável. Futuramente, um projeto de Lei deve ser encaminhado para aprovação na Câmara de Vereadores.