

NOTA TÉCNICA

004/2020

QUINTAIS PRODUTIVOS E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Equipe IBS – ATER – Projeto Bahia Produtiva

Suzane Nascimento e Silva
Sidnei Luiz Niederle
João Pedro Barbosa da Silva

Agosto de 2020

Sumário

Contexto	3
Por que o quintal produtivo é importante?	5
O que atrapalha o meu quintal?	6
Recomendações metodológicas	7
Consideração final	8

Contexto

É prudente que o Extensionista e o Agente Comunitário Rural considerem um olhar sistêmico sobre a Unidade de Produção da Agricultura Familiar. Isto implica que as inovações apresentadas a este público não devem desconsiderar, nem apagar o conhecimento tradicional e as práticas alimentares da comunidade objeto de ação da Extensão, antes o oposto.

O quintal é, em geral, entendido como o entorno da residência. É também a própria extensão da casa, considerando sua condição de proximidade;

O quintal produtivo, pode ser entendido como este entorno que está preparado para fornecer alimentos e outros insumos úteis à subsistência das famílias agricultoras. Quase uma despensa viva e dinâmica, de onde facilmente se pode obter algo para comer;

Segurança alimentar e nutricional em tempos de pandemia da COVID 19, pode significar a ainda maior necessidade de se resgatar e preservar práticas e conhecimentos tradicionais dos camponeses.

O conhecimento sobre plantas alimentícias e sobre formas de processamento e armazenamento de vegetais (exemplo: massa puba, polvilho, óleos diversos, conservas, ervas desidratadas, etc) e carnes (carne de sol, embutidos, mas também os derivados de leite) sempre foi fundamental para que não faltasse comida, na mesa da família agricultora;

No processo de desenvolvimento do Brasil - e do mundo em geral -, o que se observou foram dois movimentos correlacionados: um, de industrialização, que foi submetendo o espaço rural à uma condição de produtor de matéria prima para a indústria; um segundo movimento de migração campo-cidade, que fez com que a população do Brasil se tornasse majoritariamente urbana. E estes movimentos se deram ao longo do século XX, de maneira bastante acelerada na segunda metade daquele século. Portanto, em um período de tempo relativamente curto.

O resultado hoje, é um rural com menos gente; famílias menores, repartidas pela migração de parte dos seus membros; é de pessoas com idade mais avançada permanecendo na roça; e a adoção, cada vez mais forte, de hábitos da cidade, com a outra face sendo o abandono de práticas e afazeres tradicionais;

Há um descolamento do ato de produzir, em relação ao ato de se alimen-

tar. “Eu” já não produzo meu próprio alimento, mas sim, o adquiero no mercado;

Neste sentido, o quintal produtivo foi sendo abandonado em muitas propriedades rurais Brasil a fora, empobrecendo a mesa da família. As frutas de quintal, as verduras e temperos, as ervas medicinais e as galinhas caipira foram dando lugar ao “frango de granja”, os vegetais processados e os remédios de farmácia!

Os quintais produtivos, porém, ainda são a fortaleza de outras tantas famílias espalhadas pelas comunidades rurais da Bahia. E mesmo na cidade, onde tem muita gente fazendo agricultura urbana – produzindo em vasos, pequenos canteiros e até em canteiros suspensos.

Desta forma, quando se pensa em Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) para famílias que residem no espaço rural, a perspectiva dos quintais produtivos ganha muita importância. Parte significativa do alimento consumido no dia a dia pode ser produzido no quintal, sob o olhar atento das pessoas que cuidam da alimentação.

Por que o quintal produtivo é importante?

Disponibilidade imediata de alimentos

a – Com o quintal produtivo, a família acessa rápida e imediatamente temperos, ervas medicinais, frutas, hortaliças em geral no entorno da casa, sem depender de se deslocar ao mercado;

b – Os alimentos provenientes do quintal são de cultivo próprio e, em geral, produzidos de maneira natural, sem a utilização de insumos externos;

c – a família sabe o que está comendo, a origem e as práticas de cultivo adotadas, já que se trata de alimentos de produção própria;

Geração de renda

O alimento produzido no quintal, para a subsistência, não costuma ser muito valorizado pois não gera, em geral, renda monetária. Mas, cada legume ou verdura colhidos no quintal, é uma despesa a menos fora da propriedade. Cada galinha produzida no quintal, é uma galinha a menos que precisa comprar. Desta forma, se está gerando uma renda indireta e não monetária que contribui de maneira significativa com a renda da família.

Um exercício importante pode ser registrar tudo o que se produz no quintal e valorar cada item para se chegar a uma estimativa de renda gerada. Como normalmente é a mulher que cuida do quintal produtivo, muitas famílias se surpreenderão com o fato de que o trabalho da mulher é, na verdade e em muitos casos, o que mais gera renda para a família.

Preservação do meio ambiente

a – os quintais produtivos podem ter diferentes características: a) maior presença de frutas, configurando-se em um pomar; b) pequenos cultivos de plantas de uso diário, como hortaliças e chás; c) quintal agroflorestal – onde árvores, frutíferas ou não, repartem espaço com hortaliças; d) sistemas altamente integrados, onde a presença de pequenos animais completa o cenário;

b – agrobiodiversidade preservada e práticas agrícolas tradicionais: conhecimento ancestral em favor da sustentabilidade e da garantia de alimento na mesa.

c – amenidades paisagísticas: o quintal produtivo, para além de encher o estômago, tem a função de encher os olhos. Ou seja, embeleza a casa e traz cores e formas para o entorno da casa. Vamos cultivar um jardim?

O que atrapalha o meu quintal?

Alguns cuidados são importantes para, além de manter o quintal produtivo, valorizar outros aspectos do bem viver e da saúde da família:

1 – Cuidado com o lixo

O que é realmente lixo em minha casa?

Cuidados com o lixo começam na pia da cozinha! Muito importante separar o que é resíduo orgânico, do que é material reciclável ou resíduo que deve receber outro tipo de tratamento mais complexo.

a) Resíduo orgânico: tudo que é proveniente de sobras de alimentos, restos de plantas ou do processamento de animais. Pode ser utilizado na compostagem e ser transformado em adubo para retornar para o quintal; também pode receber outros destinos, como a alimentação de suínos e aves – a exemplo de sobras de vegetais.

b) Recicláveis: plástico em geral, embalagens de papelão, vidro. Devem ser encaminhadas para cooperativas e empresas que trabalham com recicláveis. Se isso não for possível, não queime. É possível reutilizar? Se não, transporte até um ponto de coleta de lixo urbano;

c) Resíduos não recicláveis: embalagens de agrotóxicos, artigos médicos, pilhas e baterias, papel de banheiro.

Para dar destino adequado às embalagens de agrotóxico, verifique junto à empresa que comercializa estes insumos, sua política de devolução de embalagens. Caso a loja agropecuária não ofereça solução, procure a vigilância sanitária do seu município.

Para destinar adequadamente artigos médicos, pilhas e baterias, procure pontos de recolhimento da companhia responsável pela coleta pública de resíduos do seu município.

2 – Abandono

A falta de manutenção atrapalha o quintal. A poda de condução das árvores, o controle de pragas, a organização do espaço são algumas das ações importantes para deixar o quintal sempre bonito e produtivo.

3 – Esgoto sanitário e águas cinzas não tratadas

a) Esgoto sanitário: formado por dejetos humanos, precisa receber tratamento antes de retornar ao meio ambiente. Recomenda-se a utilização de fossas sépticas ou outros modelos de tratamento adequados à realidade da família ou da comunidade rural;

b) Águas cinzas: é a água que resulta do banho (chuveiro), pia de banheiro, pia de cozinha e lavanderia. Esta água pode ser reaproveitada na irrigação de plantas que compõem o próprio quintal. Em não sendo este o interesse, podem ser tratadas em sistemas simples, como o círculo de bananeiras, tecnologia social largamente disseminada.

Recomendações metodológicas

1 – O Extensionista ou Agente Comunitário Rural deve considerar, em suas ações de assessoramento técnico, valorizar as práticas tradicionais de agricultura e criação feitas em pequena escala, no entorno da casa da família. Assim, orientações técnicas direcionadas para o fomento da produção de alimentos e ervas medicinais e mesmo a reflexão crítica junto à família agricultora, sobre a importância do quintal produtivo, podem compor as ações desenvolvidas;

2 – Valorizar e fortalecer conhecimentos tradicionais e práticas alimentares da cultura local para assegurar segurança alimentar e nutricional. Para tanto, é importante que estes conhecimentos sejam resgatados e as famílias motivadas a realizarem estas práticas, muitas vezes abandonadas. Um exemplo é a infinidade de plantas hoje chamadas de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), que há, não muitas décadas atrás, eram convencionais, ou tradicionais, compondo a dieta das famílias. Foram sendo abandonadas em troca de novos hábitos alimentares, de matriz urbano-industrial.

3 – Promover a troca de experiências entre os agricultores, entre as mulheres agricultoras e entre as diferentes gerações. O conhecimento guardado na comunidade, muitas vezes silenciado pelo tempo, ainda está na memória dos mais velhos. Vale a pena provocar o afloramento destes conhecimentos, de receitas culinárias, de formas de conservação de alimentos, de variedades de plantas cultivadas, etc. Uma técnica de Extensão conhecida como “de agricultor para agricultor” (de Campesino a Campesino) merece ser estudada para apoiar a ação Extensionista.

4 – Estimular a adoção de técnicas sustentáveis de produção de alimentos com atividades práticas;

5 – Realizar demonstrações. Por exemplo, experimentos de alimentação alternativa

para aves e outros pequenos animais, utilizando insumos locais, como sobras do processamento da mandioca, moringa e outras leguminosas resistentes à estiagem e milho e outros cereais germinados (exemplo: milho hidropônico).

6 – Fomentar a implementação de Unidades de Referência, onde tecnologias simples e de fácil replicação possam ser demonstradas;

7 – Sistematizar experiências. O desafio da sistematização precisa ser superado! Sugerimos um caderno de campo, onde possa ser registrada cada atividade desenvolvida, indicando elementos históricos e de caracterização, desafios encontrados, trabalho desenvolvido (descrição) e avanços obtidos. Um pequeno relato por beneficiário (agricultor) pode fazer parte, como anexo, dos relatórios de atividade elaborados para registro de visitas técnicas e outras atividades similares.

Consideração final

O diálogo entre o saber tradicional e o conhecimento científico é essencial quando se pensa em quintais produtivos. Se apoiar em técnicas eficientes e ao mesmo tempo simples e baratas para solucionar problemas é a melhor alternativa para garantir e existência e permanência dos quintais. A compostagem, o reaproveitamento das águas servidas (água cinza), a integração entre a horta, o pomar e a criação de pequenos animais. São estratégias relativamente simples, para garantir alimentos de forma continuada e de qualidade para a família, mas que podem se defrontar, muitas vezes, com dilemas relacionados aos modos de vida e padrão de consumo, que vem se alterando rapidamente.