CÓDIGO G1 (entrevista)

Entrevista com vice-diretor

ENTREVISTADOR - Esse aqui então ele é o que mesmo?

ENTREVISTADO - Aqui é a produção de biofertitilizantes. Nós fizemos capacitações para os produtores, pra cada um saber fazer. Mas as vezes, o agricultor não tem todas as condições pra poder fazer. Ele tá muito atarefado ou ele acha as vezes muito difícil né. E não faz. Aí nós pegamos e conseguimos apresentar um projeto uma proposta com uma empresa. Ela ajudou a gente a comprar as coisas né. Primeiro, essa estrutura né, montar essa estrutura. É uma coisa simples, é muito simples, a partir da água, a gente pegou uma madeira que tinha, aí umas coisas que tava jogado por aí, levantou e aí gente fez a primeira receita. Aí todo mundo, a gente divulgou né, falou do benefício, tem que explicar muito né. Ás vezes as pessoas diz, ah, isso dá pra fazer em casa, então não é muito boa. A gente explicou os benefícios e aí vendeu toda a primeira receita. Colocou um valorzinho assim, só pra gente poder fazer a segunda. Aí o pessoal comprou, levou todo. E aí a gente fez a segunda. Daí depois a gente tá na terceira já. E tá sempre disponível, porque como ele é muito rico, bastante rico em nutrientes. A gente coloca uma receita bem caprichada. Então você aplica, folhar, você aplica e logo dá resultado, que é visual, aplica na veia mesmo, a injeção na planta.

ENTREVISTADOR - E essa a forma de fazer, alguém que desenvolveu?

ENTREVISTADO - A gente já sabe fazer essas receitas, há muito tempo. Tem muita gente que faz. Os produtores fazem, meu sogro faz. Várias pessoas que mexem com agroecologia. Do fundamento, é um dos fundamentos da agroecologia, sabe fazer isso. Então muita gente sabe fazer né. Nós também sabíamos.

ENTREVISTADOR - Só não tinham essa prática.

ENTREVISTADO - A gente sabia, podia fazer. Mas aí a gente teve um treinamento, uma capacitação aqui. E aí foi retomado, né da importância. Aí ele falou um pouquinho mais, sabe, dos efeitos, dos benefícios. E é uma das ferramentas da agroecologia, então a gente, planejado em atingir mais produtores orgânicos certificados, a gente tem insumos pra oferecer para o produtor. Aí quais são: um é o biofertilizante, é uma das ferramentas; o outro é o composto, o outro é o pó de rocha, a gente tem aí armazenado; o outro é calcário. São as quatro, o principal, que você tem que fazer. Fazendo uso desses quatro, você vai ter uma boa produção. Então você não vai poder dizer assim: Ah é muito difícil, porque não tem insumo, é muito caro. Não. É baratíssimo, muito mais barato do que o convencional, perfeito. Você faz, você vai comprovar.

ENTREVISTADOR - É muito perceptível e é muito rápido né.

ENTREVISTADO - O efeito, você vai comprovar. O produtor é o cientista né. Ele tem que se apropriar do conhecimento. A outra receita que a gente fez, tava sem as tampas, a gente esqueceu de por as tampas né. Daí eu falei, vamos deixar sem tampa mesmo, tá na sombra. Aí , tuch, tuch. As mangas caíram tudo dentro, daí entupiu, o caroço da manga ficou preso, não saía. Daí eu falei e agora? Tivemo que, todo o trabalho, é fedido

isso porque é com urina e esterco bovino. Mas isso aqui é muito bom, eu aplico sempre lá na minha roça. Eu até comprei um equipamentão, gastei uma fortuna mesmo. Comprei o trator, comprei os equipamentos, facilita demais o meu arranjo já fiz tudo planejado para usar o equipamento. Tipo lá no meu sogro, ele falou que tem trator. Mas ele plantou há 30 anos atrás, ele não tinha nem bicicleta. Não pensou que ia ter um trator né. AH hoje, o meu eu já tinha trator, eu plantei depois. Distanciamento, eu ando, fiz tudo facilitado. Eu invisto na produtividade. Eu já tinha ouvido assim, no início quando eu comecei, em pensei assim, em animais. Um dia eu vou chegar no animal lá dentro né. Aí precisa entrar luz pra ter produção do animal.

ENTREVISTADOR - Interessante isso, porque é uma forma de fazer diferente.

ENTREVISTADO – Exatamente. E no sistema, no sistema é assim, você planeja ele, você planeja ele dentro de um momento, do histórico né. Você planejou ele em 2014. 2014 a conjuntura, política, tudo era muito dinâmico, a cooperativa tava num estágio, você planejou, mas ele é muito dinâmico, se você ficar muito preso ao seu projeto. Você vai perdendo espaço, né. Tem muito produtor que ele se apegou demais sabe ele plantou assim. É muito apegado as coisas aqui, aí plantou uma semente, que veio não sei daonde, pegou uma semente ali no seu Lino. Que ofereceu pra gente a semente, guardei. Tem a história da semente, tem a história da árvore. Aí não corta aquela árvore de jeito nenhum. E ela não tá ajudando, sabe. Então precisa ter esse desapego né, mas é pro benefício daquela.

Léo - Essa casa é do RECA? Esses moradores são pessoas.

ENTREVISTADO – Aqui tava abandonado. Daí a gente colocou um morador agora, que é funcionário. Pra dar uma cuidada, né. Não sei, vamo ver se ele vai cuidar.

Léo - Vai até ali?

ENTREVISTADO – Ali, ali era nosso também, mas aí a gente meio que perdeu, esse quadradinho ali. Vai até lá em cima naquele muro lá. (tipo uso capião?). Não, a gente foi comprando né assim, era até aqui. Daí a gente comprou aqui, daí tinha essa pessoa lá. Daí ele não quer vender de jeito nenhum, aí colocou um valor absurdo pra não vender. Mas uma hora ele vai.

Léo - Isso aqui foi só do corte da mangueira?

ENTREVISTADO – Não aqui a gente recebeu umas toras apreendidas pelo IBAMA agora na última operação que teve, tem um bocado lá traz ainda. A gente recebeu o que foi apreendido na serraria aí a gente fez uma solicitação né, para um uso. Uma parte a gente usou aqui, a gente vai usar num secador lá atrás. Aí o IBAMA colocou pra gente, tem um termo lá que a gente assina. A gente serrou aqui. Muita castanheira, o pessoal tava serrando castanheira, é horrível. Tão serrando muita castanheira. Mas agora o próximo passo pra gente produzir aquilo que eu falei pra vocês usando esses materiais aí. Que aí é muito carbono né, essa serragem. Eu vejo assim que se a gente conseguir fazer o, se a gente conseguir fazer uso disso aqui, transformando em composto, o volume vai multiplicar né. Daí a gente vai poder, tem mais assim. Pro pessoal da serraria é um

problema né, se a gente conseguir achar uma solução para o problema deles, vai ser bom pra eles e bom pra nós. E muito melhor para o agricultor. Tava pesquisando esses dias na internet, o preço do composto por aí. E quem vende né, nas floriculturas, nas lojas né, R$ 2,00 o kilo. A gente tá colocando a cinco centavos o kilo, preço de custo mesmo né.

ENTREVISTADOR - É preço de custo mesmo, e no caso vocês já tem o resíduo.

ENTREVISTADO – Isso era um problema porque isso gera roedores, barata, insetos. Agora quando você transforma ele nesses produto. Você, você gera ainda um pouquinho de efeito porque tem, escorre aquele chorume. Mas aquele também eu quero aproveitar.

ENTREVISTADOR - Esse lixo também tem chorume?

ENTREVISTADO – Tem, tem muito, no período chuvoso né. Ele não tem coberta.

Léo - Essa parte aqui você faz um composto para colocar, vai tritura mais?

ENTREVISTADO – Esse ano a gente vai triturar mais. A gente fez assim, a gente começou, a gente tentou fazer assim manual, sabe. Mas aí você tem um volume de 500 toneladas, fazer meio manual, já deu problema. A gente começou a triturar, na triturar pequenininha que a gente tinha ali. A gente começou a triturar no pequenininho, aí foi uma semana, foi duas e aquele monte não evoluía. Aí falei, não não, parou. Aí a gente pegou um trator e passou o pneu, aí quebrou só assim, mas já foi melhor do que deixar ele inteiro. Aí esse ano, conseguimo um projeto, fiz um projeto e consegui um triturador. Aí já tá instalado lá traz da fábrica. Quando processar a fruta já vai triturar, já vai vir prontinho para cá. O que que a gente fazia, a gente fazia o processamento dos frutos e a casca trazia de lá para cá inteira. Aí ela seca, depois que ela seca ela fica muito dura. Você vai ter que reiniciar o processo né. Mas ela fica mais dura demais, agora quando ela tá fresca, recém processada, e você quebra ela tá cheia de enzimas e aí você já põe no lugar certo você não tem esse custo de jogar no chão depois triturar, daí você já vai fazer tudo

ENTREVISTADOR - e nesse caso como ela tá aqui já evitou a questão dos roedores?

ENTREVISTADO – Aqui não dá, você pode procurar. Não vai ter barata aí não, nem rato. Então já fica mais limpo. É mas quando ele tá fresquinho, tá cheio de polpa né. Tá cheio de polpa e eles ficam se alimentando ali né.

ENTREVISTADOR - E aquele é o caroço do açaí?

ENTREVISTADO – É que já tá no fim. Tem só aquele montinho ali. Mas esse aqui não é o composto ainda. Aqui é só a casca, ali só resíduo. Ali tá a da castanha, eu peço pra separar sempre, porque daí a gente sabe fazer as proporções né, tem uma proporção.

ENTREVISTADOR - E essa proporção também é fruto de pesquisa?

ENTREVISTADO – Sim. Junto com a Universidade Federal do Rio Grande do Sul, de Santa Maria, junto com o pessoal da Natura que desenvolveu a pesquisa, dentro do

programa de carbono. O carbono financiou, aí a gente trabalhou, 15 variáveis, proporções, insumos diferentes.

ENTREVISTADOR - Isso tem quanto tempo que vocês estão fazendo?

ENTREVISTADO – Foi a pesquisa, no ano passado a gente fez uma primeira na segunda

ENTREVISTADOR – A ideia de fazer isso surgiu de vocês? Vocês que foram atrás de pesquisas? Ou eles aqui já propuseram? Eu quero dizer a Natura, a Universidade?

ENTREVISTADO – A gente tinha todo ano um problema de onde jogar os resíduos. Vamos jogar onde esse ano? Quando a dona Oliva não morava ali, ela aceitava jogar ali. Mas aí o imposto, você tem que transportar, o produtor queria que levasse mais longe. Leva lá na minha. Dez quilômetros. Daí eles já ficaram meio assim, né. Aí começamos a jogar aqui, aí foi comprado esse terreno aqui foi começado a destinar aqui. Dava muita barata, o cheiro, o chorume. Aí um dia veio um professor aqui, um pesquisador. Ele falou assim vocês me dão as cascas do cupuaçu eu levo. Eu vou fazer, tinha uma produção de, lá em Ouro Preto, de rosa do deserto, na beira da BR ali. Aí ele levou, triturou e fez lá. Aí um dia, ele me mandou uma foto e disse: “Vocês tem que fazer isso aqui, é muito bom para rosa do deserto, cês tão jogando fora o ouro”. A gente começou a tentar fazer sozinho, não deu certo. Aí depois na pesquisa a gente começou a estudar mais, pegar os materiais e a menina lá da universidade, numa parceria que a gente conseguiu com a unir. Nessa parceria que chama de residência. Ela ficou dois anos aqui e ela se debruçou mesmo no negócio, ela é porreta mesmo. Ela tinha uma rede de contatos boa de professores. E aí foi foi. E aí a gente fez esses 15 modelos assim testes. 3, 3 repetições, e a gente chegou numa que a gente usou todos os ingredientes aqui. Não foi a melhor, mas foi a que a gente tinha, sem precisar pegar nada de fora.

ENTREVISTADOR – Esse aqui é o que?

ENTREVISTADO – Esse já tá pronto. Esse tem um cheiro diferente daquele que não tem.

ENTREVISTADOR – Aqui tem estrume também?

ENTREVISTADO – Não aqui a gente usa 4. O que deu melhor, que a gente tinha os ingredientes foi: a casca do cupuaçu, o caroço do açaí, essa capa do palmito, você descasca o palmito e a torta do cupuaçu que quando você prensa amêndoa, fica um chocolate. Na verdade o que dá o cheiro é a fermentação, os microorganismos. Ele ainda tá assim, eu diria que ele tá num estágio intermediário. No ano que vem ele vai estar no estágio avançado. Quando a gente conseguir triturar, ele vai estar mais homogêneo ele vai processar mais rápido né, ele vai se decompor mais rápido, ele vai mais fino lá para o produtor, mais que a gente chama mineralizado. Não tão carbono que nem tá assim, a gente manda assim porque lá o produtor faz uma segunda etapa. Que é uma etapa de trabalhar lá outros conceitos da agroecologia, que é cobertura de solo. Então as áreas que a gente prefere que elas estejam cobertas, com coberturas seja pelo menos capim. Capim não é o ideal mas, não tendo outra, capim mesmo. O ideal é que sejam plantas leguminosas. Pra manter o solo fresco e a vida precisa de sombra e água fresca, né.

ENTREVISTADOR – O SAF, ele tá dentro da agroecologia, ou não?

ENTREVISTADO – Totalmente, totalmente. Os SAFs é mais fácil de incorporar os conceitos de agroecologia, Dá pra fazer em qualquer lugar, mas nos SAFs já tá ali, é um sistema. Já tá sistematizado o negócio. Você aplica em qualquer lugar, os conceitos de agroecologia. Então quando você leva isso aqui lá para o campo, aqui cada, cada um dessas desses ingredientes tem um tipo de bactérias, fungos, que juntando tudo no mesmo lugar eles interagem. Então a gente leva a matéria orgânica, mais um monte de gente lá para decompor matéria orgânica e transformar matéria orgânica em minerais, nutrientes para as plantas. Por que planta não come sal, planta come açúcar. Nenhuma planta come sal, quando a gente joga por exemplo, NPK, que é químico. Ele é salgado, não sei se você já tiveram um contato com adubo. Ele é sal, puro praticamente. Tanto é que se você deixar adubo próximo de uma coisa de metal, corrói tudo. Então quando se joga, precisa, uma parte você já perde no ato de jogar né, 70% você perde ele ali, porque sal, a chuva leva né. E aqui já não. A chuva não leva os nutrientes do composto, da matéria orgânica. Ela tem a capacidade de reter a umidade, absorver umidade, porque é seres vivos que estão aí. Lá não tem ser vivo nenhum né, é sal jogado na terra, que precisa passar por um processo dissolução né, dissolução. Pra daí ser absorvido por algumas bactérias de fungo, que aí vão disponibilizar açúcar pra planta. Aqui já tá direto né. Aqui você já disponibiliza açúcar.

ENTREVISTADOR - Ali o composto também já tá pronto?

ENTREVISTADO – Tá em processo. A gente vai tem que revolver seguidamente né, pra oxigenar, pras bactérias ativar né. Daqui uns dias a gente faz outro revolvimento, mantém umidade e temperatura, tem que medir direto. Depois quando tiver já no final, a gente montoa assim, e distribui. Aqui ainda tá faltando uma lagoa, a gente vai ter que fazer, pra capitar o líquido, o chorume, porque esse sim já tá pronto. É o que tem mais nutriente. Muita gente não liga para isso. Mas a gente vai mandar agora pro laboratório, a gente já sabe né. Mas vamos mandar pro laboratório pra certificar assim se tem algum contaminante, mineral pesado, culiformes, essas coisas. Pra saber o nível pra ficar bem registrado. Quando a gente aplica uma área orgânica por exemplo, aí você diz pro IBDA, ah eu apliquei chorume, os cara vem e cancela teu,e diz cadê o exame do, análise. A gente já vai fazer pra garantir, porque toda vez que a gente aplica qualquer coisa, tem que ter a análise. Aqui da castanha, aqui do caroço do açaí, o palmito ainda não começou a processar. Ali sobrou, eu falei que não podia ter sobrado, isso é muito rico. Ficou e acabou que perdeu, o certo é depois que secou não tem mais muito o que aproveitar. Por isso que é importante o triturador lá, Enquanto tá processando, vai processando tudo junto né. Já vai misturando, já vai direto pra aquele nível lá (Final). Aí você poe casca de castanha, que ela é mais difícil né. já vai tá aí, essa que processou no período agora. Essa aqui já vai ser pra iniciar a receita, pra aproveitar, mas não vai dar muito boa essa daqui não, já tá bem seca. Agora vai ficar muito bom esse ano.

ENTREVISTADOR – Vocês já estão com essa máquina aí?

ENTREVISTADO – Já tá instalada. A gente conseguiu aprovar um projeto agora com o pessoal da UFAC, que o ministério da agricultura lançou um edital para residência. Aí eles colocaram quatro residentes para cá o ano que vem e a nossa ideia é que esses

meninos esses jovens, que estão saindo da faculdade, formados. A gente coloque eles pra gente enxergar os micronutrientes, os microrganismos que estão ali, porque assim você diz né, você não sabe o que tem ali. Eu quero enxergar. Olha aqui. Porque tem os maléficos também. A gente quer identificar se tem mais benéficos, quais são?