

Governo do Estado reforça apoio à agricultura familiar e estimula feiras para geração de renda

Qui 12 abril

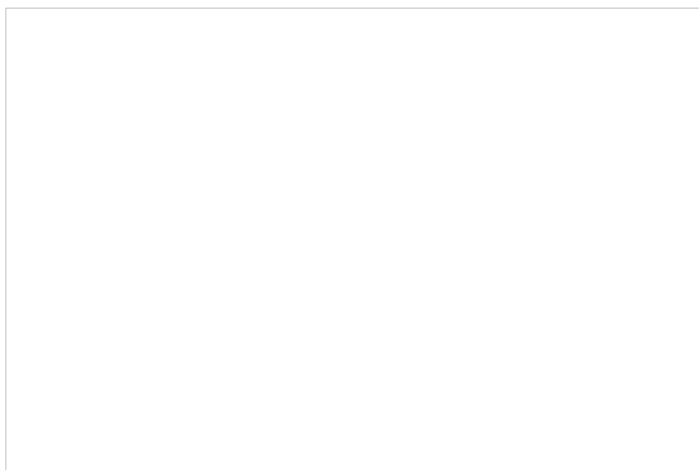
Desde que foi criada a [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agrário \(Seda\)](#), em 2015, uma série de projetos, programas e ações beneficia milhares de agricultores familiares nos 17 territórios de desenvolvimento de Minas Gerais. No conjunto de benefícios destaca-se o programa “Do Campo à Mesa”, que destina recursos à produção sustentável, agregação de valor e comercialização de produtos da agricultura familiar e da reforma agrária.

Dentro dessa ação foi entregue, em março de 2017, 61 kits de feira livre e 26 caminhões-baú isotérmicos para a agricultura familiar. Os investimentos totalizaram R\$ 3,7 milhões para 69 municípios e 17 organizações de agricultores familiares.

Nos anos de 2015 e 2016, a Seda já havia entregado 210 kits feira livre, beneficiando 149 municípios dos 17 territórios, e 11 caminhões a 11 municípios de dez territórios.

Os 61 kits entregues este ano fazem parte do Projeto de Apoio às Feiras Livres da Agricultura Familiar (Aqui tem Feira!), que integra o programa “Do Campo à Mesa”. Os recursos utilizados para a compra dos kits foram de emendas parlamentares.

Cada kit possui dez barracas, 20 jalecos, 60 caixas plásticas e duas balanças digitais, totalizando 5.520 itens. Tudo isso aumenta a estrutura para o agricultor expor e vender suas mercadorias. As feiras livres são um importante canal de comercialização da produção agrícola, já que reduzem a distância entre quem produz e quem consome.



Por meio de cessão às prefeituras foram entregues 26 caminhões com baú isotérmico e capacidade para o escoamento de até 5,5 toneladas de carga livre. Os veículos estão sendo usados para

Crédito: Carlos Alberto/Imprensa MG o transporte

adequado de verduras, hortaliças e produtos processados, garantindo o acesso da produção da agricultura familiar principalmente aos mercados institucionais públicos.

Na última entrega, o governador [Fernando Pimentel](#) lembrou que Minas Gerais possui 400 mil estabelecimentos de agricultura familiar, que respondem por boa parte da produção agropecuária, como 45% do leite, 40% do feijão e um terço de todo o café produzido.

Além da criação da Seda, nesses três anos houve fortalecimento da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural \(Emater-MG\)](#) e aumento das pesquisas destinadas à agricultura familiar, por meio da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

Sexta é dia de feira na CA

O clima de chegada dos fins de semana entre os servidores públicos estaduais do Poder Executivo é sentido também com a feirinha “Do Campo pra CA”, todas as sextas-feiras. O cheiro de roça percorre os espaços do concreto de Oscar Niemeyer na Cidade Administrativa com o prenúncio de que o sábado e domingo prometem uma alimentação saudável e restauradora.

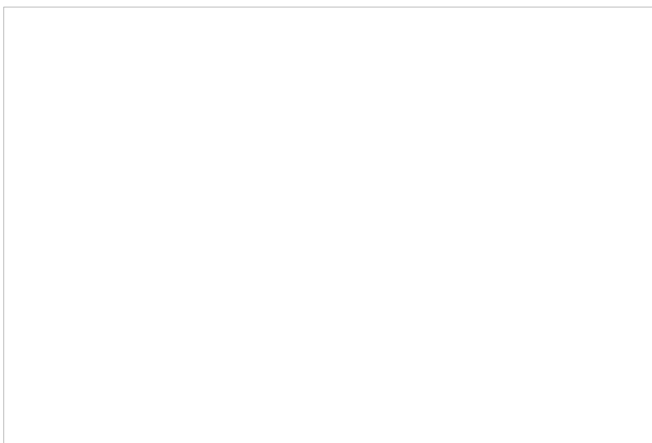
Pela sede do Governo mineiro circulam aproximadamente 15 mil pessoas diariamente e, aos poucos, elas vão se acostumando ao contato com os alimentos orgânicos e agroecológicos.

A Feira da Agricultura Familiar e Urbana “Do Campo pra CA” entrou em operação em 2014, com dez barracas destinadas à venda de hortaliças, sob a gestão da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

Com a criação da Secretaria de Desenvolvimento Agrário, a feirinha foi incorporada à Seda, que no ano passado ampliou para 20 o número de barracas e atraiu a agroindústria familiar para dentro da Cidade Administrativa. Com isso, o faturamento em 2017 chegou a R\$ 653 mil.

“A partir desse período, com produtos diferenciados, de qualidade e preços justos, constatamos expansão no movimento. Por isso, nos próximos meses, faremos uma nova ampliação, com o acréscimo de mais dez barracas obidas junto à Seapa”, revela a coordenadora da feira “Do Campo pra CA”, Corrita Pimenta, que aposta num faturamento maior para este ano.

Ela acredita que a ampliação e a entrada de novos produtos da agroindústria fazem com que mais servidores se interessem em descer dos seus ambientes de trabalho e adquirir produtos como queijos, doces, carnes, temperos e as tradicionais hortaliças orgânicas.



Crédito: Carlos Alberto/Imprensa MG

Evento se consolida e cresce

Todo agricultor familiar que possui agroindústria e procura a coordenação da feira pode ser inserido

no rodízio para vender os seus produtos. Para isso é preciso que esteja de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-MG).

Quanto às hortaliças, a feira é bem atendida, com oferta suficiente para atender à atual demanda. Portanto, não há previsão de que novos feirantes desse segmento possam entrar nos próximos meses, segundo a coordenadora.

“Esses produtos agregam menos valor financeiro do que a agroindústria, portanto, os feirantes cadastrados não entram no rodízio e estão presentes todas as sextas-feiras na Cidade Administrativa. Se a demanda aumentar, poderemos abrir para mais interessados”, observa Corrita.

A coordenadora da feira é categórica ao afirmar que o servidor é atraído pela qualidade dos produtos agroecológicos e orgânicos, considerados mais saudáveis do que aqueles vendidos na maioria do comércio e que utilizam agrotóxicos para melhor rendimento.

Para ela, além disso o preço dos produtos é justo, pois não há atravessador, o que evita a subida exagerada nos preços. “O agricultor traz diretamente do campo um alimento fresco e limpo para o servidor que tem aderido cada vez mais aos produtos orgânicos ou agroecológicos visando saúde”, acrescenta.

O servidor Fernando Silva, da Seda, confirma que a qualidade do que é vendido na feira é o principal atrativo. “Os produtos são originários de produção rural sustentável e, além disso, estabelecemos uma relação de amizade e confiança com os produtores. Compro alguns produtos aqui e, se pudesse, compraria tudo nessa feirinha”, afirma.

Para Ahilton José Fonseca Ferreira, servidor da [Semad](#), os produtos sem agrotóxicos e com origem na fazenda despertaram o seu interesse quando a feira começou no espaço da Cidade Administrativa. “A qualidade compensa pagarmos um pouco mais, pois o orgânico é diferenciado”, ressalta.

Eliane Moreira, servidora na [Secretaria de Educação](#), estava na barraca que comercializa carnes prontas para o consumo, que vêm de Nepomuceno (Território Sul). “Compro de tudo aqui, mesmo pagando um pouco mais, porque os orgânicos têm mais qualidade”, relata Eliane.

A carne é preparada com a técnica *sous-vide* (sob vácuo) pelos irmãos José Marcos e Antonio Carlos Lopes, pioneiros no preparo de peças bovina, suína e de aves, em temperaturas mais baixas do que o cozimento tradicional. Esses produtos -- que chegaram à feira há quatro meses -- estão à venda a cada 15 dias no espaço e têm despertado interesse dos frequentadores.

Agroindústria e hortaliças dividem o espaço

Ninguém discute que um dos produtos mais famosos da gastronomia mineira é o queijo e, por isso, ele é uma das estrelas da feira semanal da Cidade Administrativa. A feirante Marina Sena Melo comemora os resultados. Ela vem uma vez por mês vender a produção da família de uma pequena propriedade do Serro (Território Alto Jequitinhonha).

“Essa feira deixou o nosso queijo muito mais conhecido e queremos continuar vendendo durante todo o ano de 2018. Aqui fazemos boas vendas, bons contatos e divulgamos o nosso produto, que se destaca pela cremosidade em relação aos demais queijos da nossa região”, afirma Marina.

Simpatia e temperos desidratados também chamam a atenção de quem se aproxima da barraca de Cláudia Teles, de Divinópolis (Território Oeste). Obedecendo ao rodízio firmado para a agroindústria familiar, ela vende os seus produtos a cada 15 dias e reconhece a importância da feira para o seu negócio.

“É uma das melhores feiras para vender temperos orgânicos que são desidratados por mim, sem agrotóxicos e sem conservantes. Quando as pessoas ficam sabendo que eu mesma planto a maioria dos produtos, colho e desidrato, faz toda a diferença”, resume ela, relatando o sucesso da iniciativa.

O agricultor Oliveiros Ramos da Silva comercializa as hortaliças que produz em sua propriedade em Ibirité, próxima da Serra do Rola-Moça, no Território Metropolitano. “Participamos de outras feiras, mas essa é muito importante para nós, porque aqui vendemos bem. Conhecemos pessoas diferentes e aprendemos a lidar com o povo. Para este ano de 2018, as expectativas são boas, se Deus quiser”, aposta.

A agricultora Daniela Leonel, que produz 40 variedades de legumes e verduras numa área de 3 mil metros quadrados em Caeté, Território Metropolitano, conta que a feira “Do Campo pra CA” representa cerca de 40% de toda a sua receita mensal.

“Compensa muito vir aqui toda semana e, quando tem feriado e o cancelamento da feira, sentimos falta na renda e no contato com os nossos clientes”, argumenta Daniela, que também realiza entrega em domicílio para aqueles que se interessam em comprar semanalmente. Ela possui um site com todas as informações (www.emporiumdaroca.com.br).

A feirante de hortaliças diz que o seu público comenta muito que a opção pelo orgânico se dá pelo sabor, qualidade e durabilidade dos produtos. “Para os que não têm o hábito de comprar orgânicos, eu diria que procurassem conhecer, pois eles representam saúde. São produtos que vêm direto da roça para o consumidor, passa em menos mãos e duram mais”, diz. Mesmo assim, Daniela alerta para ficarem atentos à procedência.

Mais informações sobre a feira “Do Campo pra CA”

Assessoria Institucional da Seda

(31) 3915-0370

*Rodovia Papa João II, 4001 - Edifício Gerais, 11º andar, bairro Serra Verde
CEP 31.630-901 – Belo Horizonte (MG)*