



Diário SUSTENTABILIDADE

FASCÍCULO

5

CULTIVANDO JUNTOS

Neste último fascículo, o foco é em uma agricultura responsável, que cria laços positivos com a comunidade para promover o bem-estar social e ambiental.

Patrocínio:



Indústrias que fazem a diferença



Realização:

Diário do Pará

diariodopara | jornaldiariodopara



RBA
NACOP

Agro sustentável e o potencial da Amazônia

Luiz Octávio Lucas

O Diário Documento Sustentabilidade encerra a série com o tema Agricultura Sustentável e engajamento das empresas com a comunidade onde estão inseridas. Dois temas bastante pertinentes em um estado com forte vocação para o setor agropecuário e industrial. No Pará, a produção de açaí e cacau, por exemplo, são destaque na economia.

Na produção, o Estado do Pará é protagonista disparado: 90,4% do açaí do Brasil foi produzido no Pará em 2022, o equivalente a 1,7 milhão de toneladas, segundo levantamento da Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas (Fapespa).

Já sobre o cacau, a estimativa de produção para 2024 é superior a 152 mil toneladas, segundo projeção do Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA), feito pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Números que consolidam o Pará como maior produtor de cacau do Brasil, com mais de 31,5 mil produtores e participação de 51,80% na produção nacional.

Mas, afinal, como conciliar todo esse potencial com sustentabilidade? Qual o conceito de Agricultura Sustentável? A resposta é elucidada pela doutora em Economia Aplicada, Maria Lúcia Bahia Lopes, docente do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente Urbano da Universidade Amazônia.

“Qualquer atividade sustentável é aquela que não exaure os recursos de que depende. Ao mesmo tempo, é capaz de garantir um efeito de continuidade ao longo das gerações. A agricultura sus-



O Pará é o maior produtor de cacau do Brasil, com mais de 31,5 mil produtores e participação de 51,80% na produção nacional FOTO: SIDNEY OLIVEIRA / AG.PARÁ

tável é uma forma de cultivo que visa preservar os recursos naturais, garantir a qualidade de vida das futuras gerações e produzir alimentos saudáveis”, explica. “Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação FAO, ela envolve fatores como conservação do solo, da água e dos recursos genéticos animais e vegetais, conservação ambiental e uso de técnicas apropriadas, economicamente viáveis e socialmente aceitáveis. Pode-se dizer que praticamente todas as definições expressam a necessidade de se estabelecer outro padrão produtivo que utilize, de forma mais racional, os recursos naturais e mantenha a capacidade produtiva em longo prazo”.

A partir disso, a especialista destaca que é possível desenvolver a agricultura sus-

tentável em pequena e larga escala de forma lucrativa. “A busca por alimentos mais saudáveis tem influenciado diretamente nos negócios e a agricultura precisa ser praticada com critérios de sustentabilidade, produzindo alimentos que atendam à demanda atual, sem degradação do solo e dos recursos hídricos, sem perda da biodiversidade e sem o uso indiscriminado de fertilizantes e agrotóxicos”, justifica. “A tecnologia tem sido uma grande aliada da produção de grande escala, reduzindo os custos de produção”.

O desafio dos produtores, com isso, é adotar práticas agrícolas sustentáveis, o que implica em preservação dos recursos naturais, uso de energias limpas, produção de alimentos mais saudáveis e de qualidade. “Entre elas es-

tão o uso de tecnologias de precisão, como drones, satélites, sensores e softwares; alternância de culturas no mesmo terreno; uso eficiente da água, como a irrigação por gotejamento; manejo integrado de pragas; conservação de áreas naturais; redução de agrotóxicos; e plantio direto na palha, que dispensa o movimento do solo”, lista Maria Lúcia Bahia Lopes.

A professora destaca que o desenvolvimento de modelos tecnológicos de produção agroecológica adaptados a cada região do país e a disponibilidade dessas tecnologias aos pequenos agricultores são desafios que precisam ser vencidos para aumentar a segurança alimentar do país. “A utilização racional de defensivos agrícolas é outro desafio, pois a demanda por alimentos é muito grande em todo o mundo”, admite.

“A necessidade de controlar doenças e pragas que afetam e, por vezes, destroem toda a produção é indiscutível. No entanto, quando se trata de grandes lavouras, com milhares de hectares de produção de uma cultura, a situação é bem diferente. Nessas áreas, a eficiência do controle de pragas e doenças precisa ser quase absoluta ou as perdas serão muito significativas”, observa.

Maria Lúcia também pontua sobre a qualificação do produtor rural, que no caso dos defensivos agrícolas é dos mais contundentes. “As principais causas de utilização excessiva de produto no campo podem ser corrigidas com instrução correta e boa vontade do produtor. Assim, maiores investimentos em extensão rural e uma política de qualificação, com participação de grandes fabricantes, seria de grande valia. Esses são, portanto, os grandes desafios da agricultura sustentável”.



Liderança: 90,4% do açaí do Brasil foi produzido no Pará em 2022
FOTO: CARLOS SODRE / ARQUIVO / AG.PARÁ

VOCÊ SABIA?

SAFs OU AGROFLORESTAS

A prática de Sistemas agroflorestais (SAFs) ou agroflorestas são formas de uso sustentável da terra, em que as espécies de usos agrícolas, florestais e criações de animais são manejadas em associação, de forma equilibrada. Tem como principais características:

- A produção em harmonia com a natureza: no cultivo de espécies agrícolas, preserva-se ou recupera-se os recursos naturais. Cada grupo de espécies tem importância na promoção do equilíbrio ecológico;
- Preservação da biodiversidade. Neste sistema há uma alta diversidade biológica;
- O resgate de práticas e conhecimentos utilizados por comunidades tradicionais;
- O fortalecimento econômico dos agricultores familiares, pela valorização de seus produtos e pelo atendimento das necessidades básicas de consumo familiar;
- A possibilidade de recuperação de áreas degradadas e áreas prioritárias na preservação da biodiversidade, que são de maior fragilidade ambiental e, na maioria das vezes, ocupadas por agricultores familiares.



Qualquer atividade sustentável é aquela que não exaure os recursos de que depende. Ao mesmo tempo, é capaz de garantir um efeito de continuidade ao longo das gerações. A agricultura sustentável é uma forma de cultivo que visa preservar os recursos naturais, garantir a qualidade de vida das futuras gerações e produzir alimentos saudáveis.

Maria Lúcia Bahia Lopes, doutora em Economia Aplicada e docente do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente Urbano da Universidade Amazônia



Empresas e comunidades: em busca de harmonia

Luiz Octávio Lucas

A educação ambiental é fundamental para que a sustentabilidade não seja “discurso” de ambientalista ou “coisa de quem faz política”. Somente com essa sensibilização, o planeta seguirá um caminho de preservação e uso sustentável dos recursos naturais.

“É importante conscientizar as comunidades locais da importância dessas práticas para sua própria sobrevivência, visto que elas dependem dos recursos naturais para sua sobrevivência e o manejo desses recursos vão impactar diretamente na sua vida socioeconômica”, avalia a doutora em Economia Aplicada, Maria Lúcia Bahia Lopes, docente do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente Urbano da Universidade Amazônia.

Mas, então, como as empresas podem ter uma boa relação com as comunidades onde estão inseridas? “Por meio da inclusão. Para ter uma boa relação com as comunidades, as empresas devem incluir os moradores em várias ações para que os mesmos se sintam incluídos, neste caso a empresa deve: gerar emprego para a população local, investir em capacitação, oferecendo cursos e oficinas gratuitas para a população local, a empresa pode incentivar os colaboradores a realizar trabalhos voluntários na comunidade, realizar programas de responsabilidade social, envolvendo a comunidade local em programas de reciclagem, limpeza de áreas contaminadas, entre outros”, enumera.

Essa tentativa de convivência em harmonia ajuda a amenizar possíveis pro-



Convivência harmoniosa entre empresas e comunidades ajuda no desenvolvimento local e na solução de possíveis problemas FOTO: DIVULGAÇÃO

blemas. “Problemas entre empresas e comunidades podem surgir quando a empresa não considera o impacto que suas atividades podem ter na comunidade local. Para evitar conflitos, é importante que a empresa construa um ambiente de diálogos e seja transparente nas suas ações”. Contudo, se esses entraves surgirem, é preciso avaliar de forma responsável. “Não existe uma receita, cada caso se apresenta de forma diferente”.

FORTELECIMENTO DO MERCADO LOCAL

Tudo isso reflete em vários setores, como a Agricultura Sustentável, tema inicial deste fascículo. “Para que a agricultura se torne realmente sustentável, é importante incentivar o comércio justo e o fortalecimento dos mercados locais. O

Comércio Justo ou Fair Trade é uma modalidade de comércio que busca o estabelecimento de preços justos e padrões sociais e ambientais sustentáveis, criando meios e oportunidades para melhorar as condições de vida de pequenos agricultores”, pontua a pesquisadora.

Quanto aos mercados locais, os pequenos negócios e as atividades do meio rural, muitas vezes dependem das vendas nas próprias regiões, demonstrando a importância do fortalecimento de mercados locais. “O desenvolvimento do mercado local é a principal estratégia utilizada por várias organizações para a vinculação dos agricultores com o mercado, buscando democratizar e popularizar o consumo de produtos orgânicos, aproximando produtores e consumidores”, ilustra.




A COP 30 tem muito espaço para negócios sustentáveis. É onde entra a sua hospedagem.

O Sebrae orienta e apoia estabelecimentos e iniciativas de menor porte para acomodar os visitantes da COP 30. Também tem uma ideia para receber pessoas?

Agende atendimento e garanta seu lugar nesse mundo de oportunidades.

Acesse o site com o QR Code abaixo
sebraecop30.com



 @sebraepa
 /SebraePA
 0800 570 0800



Fique por dentro do **Plano A**

Luiz Octávio Lucas

O Plano Amazônia+Sustentável (AM+S) criado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) por meio da Portaria Mapa nº 575/23, tem como objetivo central a consolidação de um modelo de agropecuária sustentável que fomente o desenvolvimento territorial da Amazônia Legal.

FOCO

Com foco na melhoria da qualidade de vida dos agricultores e produtores rurais, incluindo assentados da reforma agrária e povos e comunidades tradicionais, o plano busca gerar impacto positivo para os sistemas agroalimentares nos nove estados que compõem a Amazônia Legal.

ÁREA DE ATUAÇÃO

O AM+S tem como área de atuação, prioritariamente, os nove estados que compõem a Amazônia Legal. Para alcançar os objetivos propostos conta com a parceria de uma ampla rede de colaboradores e de ações norteadas por três eixos estratégicos: Estruturação produtiva; Agregação de valor e acesso a mercados; e Pesquisa, inovação e valorização dos conhecimentos tradicionais.

OBJETIVO

Visa impulsionar a geração de renda dos produtores na região, por meio da criação de oportunidades de negócios, do aprimoramento da eficiência produtiva, da expansão dos canais de comercialização e da promoção de práticas que conciliam a produção com a conservação ambiental.

FORMA DE ATUAÇÃO

Operando de forma conjunta com outros ministérios e estabelecendo parcerias com instituições públicas e privadas, nacionais e internacionais, tem como meta beneficiar milhares de agricultores. A estratégia é capitalizar o conhecimento, programas e ações eficazes desses parceiros nos estados da Amazônia Legal.



Amazônia + Sustentável



FOTO: FERNANDO SETTE/DIVULGAÇÃO

POLÍTICAS

Conta também com as políticas públicas e programas do Mapa, destinados a promover tecnologias e sistemas de produção sustentáveis nos estabelecimentos agropecuários. Tendo o enfoque na adaptação dos sistemas agroalimentares às mudanças climáticas, na redução das emissões de gases de efeito estufa e na inclusão produtiva com segurança sanitária.

AÇÕES EM ANDAMENTO

Resultante de colaborações entre o Mapa e entidades internacionais, o plano já está em fase de implementação nos territórios selecionados. Dentre os projetos em andamento, destaca-se o Programa Rural Sustentável (PRS-Amazônia), desenvolvido em parceria com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), que disponibiliza recursos para fortalecer cadeias produtivas sustentáveis, promovendo a agricultura de baixa emissão de carbono e a preservação do bioma.

PARCERIA COM A ALEMANHA

Existem também dois projetos adicionais que vêm sendo realizados em colaboração com a agência de cooperação alemã Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ). O primeiro deles é o SAFE (Agricultura Sustentável para Ecossistemas Florestais), que pretende introduzir tecnologias agrícolas inovadoras e sustentáveis no território do Xingu, no Pará. Há, ainda, o Projeto Bilateral “Transparência e Sustentabilidade nas Cadeias Produtivas na Amazônia” (ProTS), que tem como meta a promoção da agropecuária sustentável na região piloto de Madeira Mamoré, em Rondônia. Isso se dará por meio da recuperação de áreas degradadas, implementação de sistemas integrados de produção e manejo sustentável.

O exemplo que vem de Tomé-Açu



O consórcio entre diversas culturas agrícolas, como o açaí e a pitaya, está no centro do Sistema
FOTOS: DIVULGAÇÃO

Luiz Octávio Lucas

Se você costuma comprar polpas de frutas em Belém, com certeza já deve ter se deparado com produtos do selo C.A.M.T.A., a Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu. Pois saiba que essa produção é fruto de um esforço de sustentabilidade por parte dos produtores do município paraense.

O desenvolvimento do Sistema Agroflorestal de Tomé-Açu (SAFTA) teve início na década de 1970 através da consorciação de diversas culturas agrícolas, frutíferas e florestais nas áreas onde predominava a mono-

cultura decadente da pimenta-do-reino. O Sistema é inspirado na vivência dos povos ribeirinhos, habitantes das margens dos rios da Amazônia, que plantavam em seus quintais o policultivo de árvores frutíferas e florestais, imitando a Floresta. Foram testados mais de 200 modelos agroflorestais ao longo do tempo, consorciando-se com várias espécies, tais como: banana, maracujá, acerola, açaí, cupuaçu, seringa, castanha-do-Pará, andiroba, bacuri, uxi, mogno etc.

Em entrevista ao Diário Documento Sustentabilidade, o Sindicato dos Produtores Rurais de Tomé-Açu explica sobre a iniciativa que tem feito a diferença na vida da comunidade do município.

MOTIVAÇÃO

“Acreditamos que esse sistema é ambientalmente correto, socialmente justo e, principalmente, economicamente viável, porque ele preserva e conserva o meio ambiente, gerando emprego e renda a todos os envolvidos nessa cadeia produtiva”.

COMO FUNCIONA

“O sistema agroflorestal de Tomé-Açu tem como sua principal característica o cultivo de vários arranjos de produção agrícola, com o objetivo de ter renda o ano inteiro. Esse modelo agrícola de Tomé-Açu, o SAFTA, não tem um modelo específico. Varia de produtor para produtor e está sempre em constante desenvolvimento”.

PASSO A PASSO

“Normalmente esse sistema inicia-se com culturas rápidas, com implantação de abóbora, milho, arroz, feijão e melancia. E na mesma área depois vem as culturas perenes. Um exemplo de arranjo: cacau com açaí, pimenta do reino com maracujá, pitaya com açaí e essências florestais”.

RECEITA O ANO TODO

“Nesse sistema, a gente visa ter receita o ano todo, desde o início da implantação. Por exemplo, na implantação, quando se cultiva milho, abóbora, feijão, melancia, já vai se ter nos primeiros trimestres alguma colheita e receita. Depois que a área se consolida, a gente divide mais ou menos em dois semestres, sendo o primeiro semestre as safras de cupuaçu, taperebá, andiroba, acerola, pitaya, entre outros. E o segundo semestre é o cacau, a pimenta do reino, o açaí, dendê, entre outras que tiver no arranjo”.

DESAFIOS

“O desafio para engajar a comunidade para boas práticas sustentáveis é um processo lento e gradativo, pois é necessário transmitir os conhecimentos desde a educação básica até os produtores, sendo muito importante a organização social através de associações e cooperativas que irão dinamizar a capacitação dessas comunidades”.

RELAÇÃO EMPRESAS E COMUNIDADES

“As empresas são essenciais nesse contexto, tanto para a compra dos produtos, como para fornecimento de itens necessários, e até para o desenvolvimento de nova tecnologia, além disso, gerando emprego e renda”.

PLANTAS ADUBADEIRAS

“Além de culturas produtivas que a gente colocou, e alguns sistemas agroflorestais de Tomé-Açu, também se utiliza muito o consorciamento de plantas chamadas adubadeiras, por exemplo, leguminosas, que ajudam na



O Sistema Agroflorestal de Tomé- Açu teve início na década de 1970

fixação de nitrogênio e também dão uma matéria orgânica importante para o melhoramento do solo”.

RECOMPOSIÇÃO DA FLORESTA

“Atualmente, o SAFTA, o Sistema Agroflorestal de Tomé-Açu, está podendo ser utilizado como recomposição florestal e recuperação de áreas degradadas,

trazendo grandes benefícios ambientais como aumento de animais silvestres, diminuição de pragas e doenças, trazendo maior equilíbrio ecológico. Além disso, quando o SAFTA está mais consolidado, diminui muito a utilização de defensivos, melhora também o ambiente das pessoas que trabalham no sistema, pois vai trazer sombra e maior conforto térmico”.

Conexão com a terra aliada aos **saberes ancestrais**

Luiz Octávio Lucas

Pesquisadora socioambiental e fundadora do Toró Gastronomia Sustentável, a geóloga Susane Rabelo conta que a organização alia pesquisa e criação para expressar a diversidade socioambiental e cultural da Amazônia por meio de experiências gastronômicas que conectam as pessoas ao território. Em resumo, a ideia é usar elementos da floresta no preparo de alimentos e, de preferência, com a utilização dos saberes ancestrais no preparo. Para que isso aconteça, a organização conta com o chef Wagner Vieira, tecnólogo em gastronomia e biólogo.

Por meio da iniciativa ESG - Environmental, Social and Governance (Ambiental, Social e Governança) - junto com os indígenas Suruí-Aikewara, a organização busca dar notoriedade aos indígenas como guardiões de seu território, a Terra Indígena Sororó, no Pará, além de manutenção da técnica ancestral: o moqueio Aikewara, utilização de grelha de madeira usada para defumar carne ou peixe.

O Toró recebeu reconhecimento internacional - o Prêmio Nobel Verde 2023 -, também conhecido por Nobel da Sustentabilidade, intitulado por "United Earth Amazônia Award 2023", o novo legado da Família Nobel.

"O Toró tem desenvolvido suas iniciativas ESG, juntos a comunidades situadas nos territórios indígenas, comunidades tradicionais e também nas comunidades periféricas ao centro urbano de Belém. São contextos muito diferentes.



Toró, a organização que estimula a gastronomia sustentável FOTOS: DIVULGAÇÃO

Cada comunidade apresenta suas especificidades, seus enfrentamentos e combates. Então, qualquer prática sustentável deve ser iniciada a partir do que a própria gente do lugar, indicar", cita.

Suzane destaca esse engajamento com as comunidades tradicionais. "O arcabouço do Toró tem como base a relação construída a partir do seu engajamento com a comunidade, sempre foi. O Toró surgiu desta relação. Acreditamos que estratégias afirmativas para solucionar problemas ambientais, tal como a crise climática, podem surgir da valorização da cultura alimentar regional e territorial, reconhecendo e fomentando o comércio dos alimentos, de procedência conhecida, seja de uma agricultura

familiar, dos povos originários e comunidades tradicionais", pontua.

"Estamos na Amazônia e é urgente a necessidade de darmos viabilidade aos guardiões de diversos territórios que são acima de tudo espaços de produção de alimento que guarda uma cultura material e imaterial ancestral e, sobretudo, reflete a importância da preservação da floresta, como dignidade humana e saúde do território e, reconhecida aos olhos do mundo, que já se encontram voltados para cá, antes mesmo de Belém tornar-se a capital-sede da COP 30", avalia.

SOLUÇÃO VIÁVEL

A geóloga frisa que é preciso demonstrar que além da floresta em pé, a produção de

alimento agroecológico é uma solução viável. “Isso os projetos de base comunitária já demonstram há bastante tempo, a partir de sua própria subsistência e resiliência. E sabes como conseguimos a mobilização para desenvolver as iniciativas ESG? Através do apoio de parceiros institucionais e da sociedade civil que investe em nossas pesquisas, que unem conhecimentos tradicionais com múltiplas disciplinas, tendo o alimento como elemento central - suas simbologias, características, formas de preparo e consumo”, cita.

Outro destaque é a criação artesanal de produtos gastronômicos regionais e sazonais e experiências que estimulam encontros, trocas e reflexões sobre os sabores, saberes e fazeres associados à alimentação.

“Assim, a organização se consolida há cerca de 10 anos, cujo modelo de negócio é destacar a gastronomia como local de fala sobre a importância da conservação do meio ambiente por inteiro e o tempo todo em prol de um alimento que nutra o corpo humano e o bem viver planetário”, defende.

“O Toró presta serviços autorais relacionados a consultoria gastronômica, palestras, criação de receitas, minicursos etc com engajamento pedagógico para demonstrar a comida biodiversa à mesa e sinalizando para isso a importância da proteção do território geodiverso (rio, mar, mangue, campo etc). A geodiversi-

dade Amazônica como berçário do alimento, da biodiversidade. Cultura, meio ambiente e alimento são indissociáveis e indispensáveis ao desenvolvimento de uma gastronomia sustentável”, completa.

Segundo Suzane, o Toró busca apresentar uma proposta “ecogastronômica artesanal, exercitando atitudes sustentáveis com a finalidade de promover saúde para o corpo humano e para o planeta Terra”.

As pesquisas da organização enaltecem os conhecimentos tradicionais junto a múltiplas disciplinas, tendo o alimento como elemento central - suas simbologias, características, formas de preparo e consumo. “São criações artesanais de produtos gastronômicos regionais e sazonais. Experiências que estimulam encontros, trocas e reflexões sobre os sabores, saberes e fazeres associados à alimentação”.



Técnicas ancestrais são utilizadas pela organização

PARA CONHECER

● TORÓ GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

Fundadores: Susane Rabelo (Pesquisadora e Gestora Socioambiental) e Wagner Vieira (Chef de Cozinha)

Experiência Gastronômica por agendamento.

Serviços: Oficinas, Palestras, Catering, Buffet etc.

Local: Espaço Cultural Valmir Bispo Santo.

Endereço: Tv. Padre Prudêncio, 681. Campina.

Celular/WhatsApp: 91 98748-1094

Facebook/Instagram:

@torogastronomiasustentavel

E-mail:

torogastronomiasustentavel@gmail.com



Mudar o jogo do alumínio
é mudar para melhor
o mundo ao seu redor.

Conheça nossa
websérie exclusiva.



Presente em toda a cadeia de valor, a Hydro está mudando o jogo do alumínio. Atuando desde a extração de bauxita, matéria-prima desse metal essencial para o nosso dia a dia, passando por uma produção cada vez mais sustentável, entregamos soluções para indústrias que fazem a diferença. Venha com a Fafá de Belém conferir, no QR Code ao lado, as histórias que só a Hydro pode contar.



Indústrias que fazem a diferença