

O sertão que dá leite e mel

Jacira Collaço
Jornalista da SNA



FAZENDA TAMANDUÁ

Colheita de manga da Fazenda Tamanduá

Para muitos brasileiros, falar do sertão nordestino traz à memória uma paisagem ressecada da caatinga, pessoas e animais sofrendo.

Ainda que a imagem continue verdadeira na maioria dos estados nordestinos, a 400km do litoral da Paraíba, a Fazenda Tamanduá, fincada em pleno Polígono da Seca, resiste e insiste em mostrar que há alternativas produtivas para a região.

Tendo passado por crises que abalaram a economia do Nordeste, principalmente a praga do algodão mocó em 1984, Pierre Landolt, proprietário da Fazenda, viu uma saída na criação e melhoramento de gado Pardo Suíço. Voltando-se para os moldes de produção orgânica desde 1998, hoje a Fazenda colhe os resultados do investimento comercializando queijos, mangas, mel, leite de cabra e outros. A Lavoura procurou conhecer mais sobre os desafios deste empreendedor, nascido francês, mas já quase nordestino.

A Lavoura - Como foi o início das atividades da empresa?

A história da Fazenda Tamanduá começa em 1977, ano da aquisição da terra. A localização foi feita nesta região complexa e esquecida com o intuito de criar um modelo diferente, destinado a tentar melhorar a situação dos moradores do sertão, através de desenvolvimento e transferência de tecnologias adaptadas. A atividade girava no início em cima do binômio tradicional da época: gado e algodão. O algodão era o mocó, algodão perene e de fibra longa, e o gado, o Pardo Suíço, já existente na região, altamente resistente ao clima e com dupla aptidão, leite e corte. A partir de 1998 seguimos a trilha de Rudolf Steiner, o fundador da agricultura biodinâmica. Hoje estamos produzindo manga biodinâmica, in natura e desidratada, queijos de tipo Coalho, Saint Paulin, Reblochon e Ricota, vendendo os tourinhos para a reprodução e o melhoramento genético, mel, leite de cabra e mini melancia sem sementes. Tudo certificado e produzido no "organismo agrícola" Fazenda Tamanduá. Fomos pioneiros no Brasil para a certificação dos queijos, do leite de cabra e da mini melancia. Até nordestino faz milagres!

A Lavoura - A atividade agrícola é um investimento pesado?

Como sempre, a terra em si não foi o maior investimento, mas a infraestrutura: casas, galpões, estradas, açudes, eletrificação, telecomunicação, tratores e implementos, irrigação, sem a qual é difícil sobreviver no semi-árido, etc.

A Lavoura - Qual área disponível atualmente?

Por volta de 2500ha. A maior "indústria" na época era aproveitar os baixos juros bancários do crédito rural e aplicar este dinheiro em outras atividades mais rentáveis. Quanto maior a fazenda, maior a capacidade de endividamento e o empréstimo! E com os fiscais devia ter um esquema... Hoje perto da metade da Fazenda Tamanduá é totalmente preservada entre uma Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN); a Reserva Legal e áreas que mantemos intocadas servem para sombreamento, quebra-vento, abrigo de pragas ou simplesmente para manter uma paisagem agradável e equilibrada. Lembre-se também que a Fazenda tem muitos afloramentos de rocha, típicos no sertão, um solo ondulado e freqüentemente raso, se prestando assim pouco à agricultura. Formamos um "organismo agrícola" conceito steineriano, que implica uma interdependência de todas as atividades da fazenda, reciclagem e a procura da auto-suficiência.

A Lavoura - Como se decidiu pela produção orgânica?

Os ciclos de seca que assolam o Nordeste nos obrigavam, a cada cinco anos, a começar de novo o nosso trabalho. Em 1998 resolvi recomeçar, mas de maneira diferente, mais natural, e descobri a agricultura e pecuária orgânica que já eram uma realidade na Europa. Além do mais, eu sabia que a demanda para produtos orgânicos era forte no mundo e que a tendência era crescer. O interessante é que temos um trabalho quase normativo na nossa região, mal trabalhada e conhecida. Os sistemas de produção desenvolvidos na Fazenda Tamanduá são validados pela nossa certificadora (o Instituto Biodinâmico) e tornam-se normas para o semi-árido.

A Lavoura - Para as culturas normais, tem que haver um período de adaptação; isto é um impedimento para a adoção deste sistema? Qual foi a sua experiência?

O tempo de conversão, dependendo do histórico da terra, é geralmente de dois anos, até o solo ser depurado de todos ingredientes químicos anteriormente aplicados. Isto faz parte da curva de aprendizagem para a agricultura orgânica. Mas os produtos oriundos de uma lavoura em conversão também têm mercado, há compradores que aceitam esta condição.

A Lavoura - Em termos de negócio: é opção? Depende de um tamanho 'autosustentável' do empreendimento?

Ao receber a certificação definitiva achei que era um milagre: consegui logo acessar ao mercado internacional com as nossas mangas orgânicas certificadas, com excelentes preços. Tivemos que construir um packing house, atendendo às normas do Ministério da Agricultura, da Vigilância Sanitária, do IBD e hoje obtivemos a certificação EurepGap, que abre as portas dos supermercados europeus. Para nossos outros produtos orgânicos comercializados no mercado brasileiro, como queijos tipo coalho, Saint Paulin, Reblochon e ricota, leite de cabra, mel, mangas desidratadas, sinto ainda a tremenda falta de informação do público em relação a este sistema de produção e as suas vantagens. O triste é que o IFOAM, que congrega todos os movimentos orgânicos mundiais, acha mais importante fazer campanha contra os transgênicos do que em favor da divulgação dos produtos dos seus associados!

Como em toda atividade o problema da quantidade produzida é determinante. O acesso ao mercado é muito mais difícil para um pequeno produtor do que para um médio. Por isto, a Fazenda Tamanduá, além de ter desenvolvido técnicas adaptadas para a produção de mangas orgânicas e mel orgânico, começa a integrar pequenos produtores, que são orientados e acompanhados para o processo orgânico, e pagando a certificação deles.

A Lavoura - Os custos para certificação foram pesados?

Além do custo da inspeção, que varia dependendo da complexidade do projeto – como o nosso, que abrange a produção