

A consciência agroecológica de Ailson de Oliveira e Marcelina Rodrigues



O jovem casal, Francisco Ailson de Oliveira Lima (38 anos) e Marcelina Rodrigues de Souza (30 anos), com a filha Kaylany de Souza Lima (14 anos) e os filhos Francisco Kauã de Souza Lima (12 anos) e Kauê de Souza Lima (10 anos), moradores da comunidade de Alegre, município de Tamboril, na Região do Sertão de Crateús/Inhamuns no Ceará, Semiárido Nordeste, formam uma família de agricultores familiares preocupados com o bem-estar da própria família, das pessoas que moram na comunidade e da terra de onde tiram o sustento

familiar, por isso, não utilizam nenhum tipo de agrotóxico.

Como começou

“Praticávamos agricultura de sequeiro plantando milho e feijão e criando pequenos animais como ovinos e aves”, afirmou Marcelina Souza. Então “tudo começou a mudar quando em 2008 chegou na comunidade de Alegre, através da associação comunitária e do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, o Projeto Dom Hélder Câmara”, complementou Ailson de Oliveira.

“O projeto trouxe uma nova forma de fazer agricultura, com capacitações e intercâmbios, nos possibilitou conhecer nossas potencialidades e a descobrir outras alternativas de produção, como apicultura, horticultura irrigada e potencializar a criação de galinha”, pontua Ailson de Oliveira.

Com o empenho e a dedicação da família em mudar a forma de produzir, no ano de 2009 Ailson de Oliveira foi convidado pela Federação dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares do Estado do Ceará (Fetraece) para realizar a mobilização social do Projeto Dom Hélder Câmara na própria comunidade e nas comunidades vizinhas. “Isso abriu ainda mais o leque de conhecimento no desenvolvimento das atividades produtivas”, afirma Ailson de Oliveira. “De imediato nos interessamos por apicultura e horticultura”, complementa Marcelina Souza.



No ano seguinte, a família conseguiu por meio de projeto da Articulação no Semiárido Brasileiro (ASA) uma cisterna com capacidade de armazenar 16 mil litros de água da chuva, o que possibilitou uma melhor qualidade de consumo de água. No mesmo ano, o casal já passou a colher mel das primeiras colmeias que passou a criar.

No ano de 2012 foi criada a Associação dos Apicultores/as e a família recebeu por meio do projeto P1+2 da ASA uma barragem subterrânea, permitindo uma melhor qualidade de produção, inclusive de forragem para pequenos animais.

Em 2016 obteve a segurança hídrica para poder ampliar a produção, principalmente da horta, que deixou de ser apenas para o consumo familiar e passou a ter condições de produzir com capacidade de realizar a venda para outras pessoas. “Consegui por meio de um financiamento para agricultores familiares, o Pronaf, o recurso para a perfuração e instalação de um poço profundo. Graças a Deus o poço deu uma vazão de oito mil litros de água por hora. É muita água! Então conseguimos montar a horta e também plantar várias frutas da forma que eu e minha esposa desejávamos”, relata Ailson de Oliveira. “Desde então passamos a produzir alimentos em uma boa quantidade como cebolinha, coentro, mamão e alface. Com o mamão, inclusive fazemos doces e vendemos”, pontua Marcelina Souza.

Hoje, dos 14 hectares do terreno, a família utiliza meio hectare de forma irrigada para produzir frutas e verduras, além de 60 metros quadrados da mata nativa para a criação das abelhas.

Produção livre de veneno

“Tudo que plantamos e colhemos não tem um pingo de agrotóxicos. Até a adubação é natural e em caso de aparecimento de pragas nas plantações tratamos com defensivos naturais, tais como urina de vaca; um concentrado à base de álcool, fumo, alho e pimenta; calda bordalesa ou o extrato feito da planta nim indiano. Não quero comer veneno, também não quero que os outros comam, ele só causa problemas, tanto para a saúde das pessoas como para o meio ambiente”, finaliza o agricultor familiar Ailson de Oliveira.



Graças a Deus o poço deu uma vazão de oito mil litros de água por hora. É muita água! Então conseguimos montar a horta e também plantar várias frutas da forma que eu e minha esposa desejávamos”, relata Ailson de Oliveira. “Desde então passamos a produzir alimentos em uma boa quantidade como cebolinha, coentro, mamão e alface. Com o mamão, inclusive fazemos doces e vendemos”, pontua Marcelina Souza.



Construção da linha do tempo da família