

DICAS

INSTITUTO PÓLIS

IDÉIAS PARA A AÇÃO MUNICIPAL

DS Nº 139

1999

APOIO À PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Incentivar a produção local permite à prefeitura melhorar o acesso da população a alimentos mais saudáveis, além de favorecer a criação de alternativas de emprego e renda.

Em muitos municípios brasileiros a população não se alimenta bem. Não pela falta de alimentos nutritivos, mas porque os mais pobres não podem pagar por eles. E tanto quanto água, saúde e educação, também a segurança alimentar é um direito. Cabe à prefeitura não só incentivar sistemas de distribuição que permitam que toda a população tenha acesso aos alimentos, mas também promover a produção local. Assim, estará favorecendo que as pessoas plantem, produzam e comam de acordo com seus hábitos e escolhas.

Além disso, promover a produção local de alimentos é uma forma de incentivar pequenos produtores em atividades alternativas de geração de emprego e renda, melhorando a qualidade de vida. E como em muitos lugares são as mulheres as responsáveis pelo processamento, armazenamento, transporte, e até mesmo venda dos alimentos, investir na produção local pode ser uma maneira de a prefeitura apoiar atividades que melhorem em especial as condições de vida das mulheres. Em Barra do Furado, Município de Quissamã-RJ (3.500 hab.), a partir de um curso de capacitação artesanal na manufatura de defumado

de peixe, oferecido pela prefeitura, 12 mulheres esposas de pescadores constituíram o Grupo de Produção de Embutidos e Defumados, e produzem lingüiça, hambúrguer, filé e salsicha de peixe pescado na região.

HISTÓRICO

Barra do Furado é uma comunidade pesqueira de 1.200 habitantes, localizada a 230 km ao norte da cidade do Rio de Janeiro. A vila faz parte do município de Quissamã, do qual dista 42 km, ligado por uma estrada não pavimentada. O município tem na cana-de-açúcar sua principal atividade produtiva. Recentes iniciativas de diversificação na produção incluem o coco (é o maior produtor do Rio de Janeiro) e a fruticultura. O destaque, porém, vai para a receita auferida pela Prefeitura Municipal advinda do repasse dos direitos da extração de petróleo. Estas atividades não garantem emprego para toda a população.

Em Barra do Furado, a principal alternativa de trabalho e renda é a pesca oceânica. A região é beneficiada por correntes marítimas que trazem próximos da costa cardumes de diferentes e diversificadas espécies, algumas com alta cotação como o robalo e o pargo. A potência oceânica local, no entanto, sempre dificultou a saída e chegada dos barcos pesqueiros, havendo ocasiões em que os pescadores ficam semanas impossibilitados de entrar no mar. Além disso, a paralisação da obra de construção de um porto pesqueiro – iniciada em 1980 e interrompida com a morte do deputado que a promovia – comprometeu ainda mais a capacidade de geração de renda dos pescadores locais. As dificuldades de organização ou de associação dos pescadores completa o quadro das penúrias enfrentadas pela comunidade.

Em 1994, cerca de 25 mulheres e filhas de pescadores iniciaram um trabalho de artesanato visando complementar a renda familiar. A Prefeitura Municipal e a Emater-RJ passaram a orientar o trabalho, oferecendo seminários, palestras e vários cursos. Dentre os cursos, o mais requisitado foi o de embutidos e defumados de peixe, trabalho ao qual passaram a se

dedicar 12 das integrantes do grupo inicial, e que vieram a se organizar no Grupo de Produção de Embutidos e Defumados de Peixe de Barra do Furado. As vendas dos produtos por elas elaborados (filé, hambúrguer, lingüiça e salsicha) foram dirigidas à 'Feirinha do Produtor' inaugurada numa pequena praça da comunidade, e tiveram um apelo especial pelo fato de serem fruto do trabalho de mulheres. O sucesso revelou-se no valor de R\$ 4.200,00 atingido pelas vendas em pouco mais de um mês. Logo começaram as encomendas e veio a necessidade de ampliar o empreendimento.

O grupo de mulheres trabalhava numa grande casa pertencente ao antigo DNOS, e valeu-se de recursos iniciais obtidos junto à Prefeitura Municipal para a aquisição do defumador. A ampliação do empreendimento implicava em reformar a casa. Para isso, seriam necessários cerca de R\$ 28 mil, o que representava um montante de difícil obtenção, já que o apoio da Prefeitura Municipal se limitava às demandas cotidianas e de menor valor.

Com a reforma da casa, abriu-se a possibilidade de introduzir os produtos na alimentação escolar, na medida em que, com a adequação às normas da Vigilância Sanitária, principalmente quanto à estocagem de alimentos, as produtoras de Barra do Furado receberam o selo de aprovação de qualidade. Embora tenha havido um problema de aceitação na merenda escolar de alguns dos produtos, como a lingüiça de peixe, outros, como o hambúrguer de peixe, não encontraram resistência, pois já eram adquiridos em peixarias locais.

Está prevista a colocação de código de barras nos produtos, atendendo a exigência de um supermercado. De todo modo, as vendas ainda estão restritas à região, em feiras e restaurantes. O fato de o projeto ter recebido o Prêmio Comunidade Solidária, em 1997, levou a uma maior divulgação do trabalho. A visibilidade pública do projeto ajudou para sua manutenção e ampliação. Houve compra de equipamentos (freezer e outros) com recursos do programa Comunidade Solidária. A expansão das atividades prevê o aproveitamento de subprodutos, como peles e espinhas, que vinham sendo enterrados, mas que passarão a ser utilizados na produção de farinha.

OBJETIVOS

O apoio da Prefeitura à iniciativa das mulheres de Barra do Furado pretende contribuir para a consolidação deste grupo de produção através do melhoramento continuado da empresa. Os principais objetivos são:

- consolidar as formas organizativas de relacionamento entre as participantes;
- gerar e complementar a renda familiar através da atividade feminina remunerada;
- apoiar a consolidação do grupo de produção existente, visando sua ampliação e diversificação;
- iniciar transformações produtivas para ocupar eficazmente o mercado existente e ter acesso a novos mercados mais rentáveis e estáveis;
- criar uma relação com os órgãos de assistência técnica;
- fortalecer a condição da mulher inserindo-a na sociedade como indivíduo capaz de fazer escolhas, ocupar espaços, conduzindo-a ao exercício de cidadania.

Os beneficiários previstos são, em primeiro lugar, as participantes do empreendimento, com impactos importantes no nível de vida das famílias, que passam a contar com uma segunda fonte de renda, principalmente, para fazer frente ao declínio dos pescadores locais e à sazonalidade da atividade pesqueira.

PERSPECTIVAS

Para alcançar os objetivos propostos, a prefeitura vem realizando algumas ações, por um

lado fortalecendo o grupo internamente e, por outro, buscando criar as condições necessárias para que os produtos tenham mercado garantido. Dentre as ações realizadas destacam-se:

- melhoramento das capacidades administrativas, comerciais e técnicas das sócias da empresa;
- preparação de uma proposta organizativa da empresa;
- discussão e aprovação da organização e designação de responsabilidades;
- organização da equipe técnica de apoio e capacitação.
- geração de mecanismo de continuidade e de apoio para garantir o prosseguimento do grupo;
- instalação de um processo permanente de capacitação e melhoramento tecnológico do processo produtivo;
- obtenção dos suportes externos possíveis.

Além disso, o programa da prefeitura prevê um apoio às famílias das sócias, incluindo cursos de capacitação e atividades recreativas voltadas para as crianças e os adolescentes (como capoeira, percussão, silk-screen).

Para garantir que os produtos tenham qualidade e também possa ser vendidos, a prefeitura investiu na reforma e ampliação da fábrica e de produção e está construindo um ponto de venda na praça principal de Barra do Furado.

RECURSOS

O Programa conta com apoio da Prefeitura Municipal de Quissamã, que disponibiliza uma assistente social e um zootecnista, além de pagar o transporte entre Quissamã e Barra do

Furado; da EMATER-Rio, que oferece assessoria técnica; do SEBRAE/RJ, que oferece assessoria técnica e consultoria; o Programa Comunidade Solidária e a Universidade Estadual do Norte Fluminense.

O custo anual do projeto, incluindo recursos humanos, transporte, assessoria e material de consumo, é da ordem de R\$ 30 mil. Ampliar a fábrica e adquirir os equipamentos custou R\$ 80 mil. A principal relação do grupo de mulheres com a comunidade de pescadores à qual pertencem, em termos econômicos, estabelece-se na compra da matéria-prima diretamente no porto, quando da chegada dos barcos, pagando-se um preço mais barato pelo peixe que não tem comércio. Por não disporem de câmaras frigoríficas, a compra de peixes não pode se limitar ao que é pescado pelos maridos: quando eles não conseguissem ir para o mar, não haveria como atender as encomendas. Essa carência obriga-as a comprar peixe, também, de um frigorífico local que, por sua vez, os havia comprado dos pescadores e armazenado. Este é um dos obstáculos para o estabelecimento de eventuais mecanismos de integração ou, desde outro ângulo, de agregação de valor aos peixes e sua apropriação pelas famílias de pescadores. O principal obstáculo enfrentado desde a criação do Grupo tem sido a falta de recursos para ampliar a produção, comprar equipamentos, veículos para escoar a produção e reformar a fábrica. Este fator causou uma série de problemas na operacionalização do Programa, tais como: desistência de alguns membros do grupo, descrença na sustentabilidade do mesmo, e cancelamento de pedidos de compra, uma vez que a produção artesanal não atende a demanda crescente.

RESULTADOS

De forma direta, o Programa contribui para a manutenção de 12 famílias, com perspectiva de aumento de até 50 mulheres beneficiárias, o que representaria um total de 250 pessoas. Atinge também os pescadores locais que já são os fornecedores preferenciais. De forma geral, causa impacto em toda a população, na medida em que o Programa permite agregar valor à matéria-prima e potencializar uma atividade que já era exercida na região. Desta forma gera emprego e renda, dinamizando o mercado local. Ao valorizar a produção local, a prefeitura melhora o acesso da população a ali-

mentos saudáveis, respeitando os hábitos da região. Incorporar estes alimentos na merenda escolar, beneficia diretamente os alunos inscritos na rede pública de ensino, ao mesmo tempo em que garante um mercado mínimo para os alimentos produzidos. Além disso, o "Pescando na

Barra" é uma empresa assumida por mulheres, com baixo nível de instrução, e que constituíram uma sociedade comercial com grande capacidade de autonomia e solução de problemas. Promove-se a cooperação entre as associadas num processo dinâmico que contribua para conformar

uma empresa com capacidade de inovação e que seja auto-sustentável. No início houve reações negativas provocadas nos maridos pelo fato de as esposas obterem uma renda própria. Aos poucos, pôde-se notar o comportamento solidário de vários que, inclusive, ajudam as esposas nos momentos em que aumentam as encomendas. O cotidiano dessas mulheres mudou bastante. Elas passaram a trabalhar de maneira remunerada e associativa, o que possibilitou seu envolvimento com outras atividades e outras formas de participação social, como capoeira, silk-screen, e cursos de capacitação.

ETAPAS DE IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA PESCANDO NA BARRA

- | | |
|--|--|
| ● Curso da prefeitura | ● Venda na feira de Barra do Furado |
| ● Capacitação de mulheres de pescadores | ● Reforma da casa e compra equipamento |
| ● Constituição do grupo | ● Ampliação das vendas para merenda escolar, feiras e restaurantes |
| ● Produção de filé, lingüiça e hambúrguer de peixe | |

Autores: Veronika Paulics e Renato Maluf, a partir de documentos oficiais do programa.

Instituto Pólis- Rua Cônego Eugênio Leite, 433 - São Paulo - SP - Brasil
CEP 05414-010 - Telefone: (011) 853-6877 - Fax: (011) 852-5050
- e-mail: polis@ax.apc.org