

# O Candeeiro

## Empreendedorismo familiar: a experiência inovadora de Seu Dení e Dona Francisca

Francisco Raimundo Batista, conhecido como Dení, 36 anos, Francisca Reginaldo Batista, 34 anos, e seus filhos, André, 12 anos, Felipe, 10 anos, e Denilson, 6 anos, moram no assentamento da Serra da Geladeira, no município de Exu, Araripe pernambucano. Seu Dení e Dona Francisca fazem parte do grupo de famílias dessa serra que conseguiu o financiamento para compra da terra. O casal de agricultores faz parte da Associação dos Pequenos Produtores Rurais da Serra da Geladeira e há cerca de 6 anos mora em uma propriedade de 30 hectares.



Eles plantam em uma área de 15 hectares, pois a outra metade corresponde a uma parte coletiva do assentamento. Dení conta que trabalha na agricultura desde criança e que, antes de conquistar a terra própria, trabalhava alugado em propriedades. Quando a família chegou ao assentamento, encontrou muitas dificuldades, pois o terreno só tinha mato. Antes de se mudarem para lá, em 2002, ano em que a casa foi construída, eles já haviam começado a preparar a terra para os plantios e organizar o terreno.



*O casal cuidando da propriedade.*

Seu Dení e Dona Francisca plantaram mandioca, andu e caju durante um ano. No ano seguinte, o casal recebeu um convite para participar de uma visita de intercâmbio interestadual promovida pelo Centro de Habilitação e Apoio ao Pequeno Agricultor do Araripe (Chapada). “Quando o pessoal chegou aqui, me encontrou fazendo uma broca, então eles me disseram que eu estava queimando a terra e o bagaço que serve de adubo para ela. Fiquei feito caboclo brabo, achei que fosse o pessoal do Ibama, por isso escutei, mas não compreendi, acabei nem viajando”, afirma o agricultor.

Em 2004, a família participou de duas capacitações de cultivo de mandioca agroecológica e conhecimento sobre o armazenamento de lixo. A partir disso, Seu Dení e Dona Francisca começaram a praticar os preceitos da

agroecologia na propriedade. “A gente usava veneno químico, o lixo era todo espalhado e misturado na propriedade, o plantio era todo desorganizado, de manhã cedinho eu fazia uma capanga de bala de barro para matar os passarinhos, hoje minha maior alegria é acordar com o canto dos pássaros”, relata Dení.

A família faz cobertura morta, plantio consorciado, não usa venenos químicos, não faz desmatamento nem queimadas, a produção é toda agroecológica. Atualmente eles aproveitam a terra, respeitam o meio ambiente, na tentativa de recuperar a área que já foi desmatada. O casal tem uma criação de galinha caipira e planta mandioca de forma permanente. Nos períodos de estiagem, o casal produz plantas nativas e do Semiárido, além de algumas frutíferas, mas, nos períodos de chuva, são plantadas hortaliças como tomate, alface, coentro, pepino e couve, assim como feijão, fava e milho. Toda a produção é somente para o consumo da família, mas, em algumas épocas, o feijão é comercializado na própria comunidade.

A água para beber e cozinhar é armazenada em um tanque de bloco com capacidade para 4 mil litros. Para produção dos alimentos, a família utiliza a água de um buraco coberto com um plástico, semelhante a um barreiro trincheira.

## Casa de farinha

A família acredita que a principal mudança veio com as visitas de intercâmbio de que eles participaram depois das capacitações. Com o conhecimento adquirido, Dení teve a ideia de construir uma casa de farinha e aproveitar 100% da mandioca. Dona Francisca não gostou muito da ideia, mas depois acabou apostando no negócio. A família vendia a mandioca aos atravessadores e não tinha lucro nenhum. Eles decidiram vender um carro e financiar a outra parte do investimento. Em 2004, a casa de farinha foi construída e começou a produzir farinha.

Seu Dení e Dona Francisca encontraram dificuldades para comercializar a produção e manter o preço da farinha, que era vendida apenas no município de Bodocó. No ano seguinte, o casal de agricultores participou de um curso de Boas Práticas de Fabricação (BPF), promovido pelo



*Seu Dení trabalhando na casa de farinha da família.*



*Dona Francisca e Seu Dení embalando e pesando a goma.*

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai), que contribuiu com o sucesso da casa de farinha. “O curso ensinou muito para nós, a gente conseguiu se profissionalizar e, hoje, trabalhamos da forma correta”, garante Dona Francisca.

Atualmente, a farinha é a principal fonte de renda da família. Semanalmente, eles produzem 400 quilos de goma e quase 20 sacos de farinha. A comercialização é feita na feira livre do município de Exu, na própria comunidade e no Empório Kaeteh, na cidade de Ouricuri. “Hoje eu tenho que fazer mais de uma viagem para carregar todos os meus produtos. Meu sonho é comprar um carro maior para expandir a comercialização e ampliar a nossa venda”, conta Dení.

Realização:

O PROJETO PILOTO DO P1+2 ESTÁ SENDO  
DESENVOLVIDO COM OS SEGUINTE APOIOS: