

ENTREVISTAS, DIÁLOGOS E RELATÓRIOS DE ATIVIDADES DE PESQUISA COM
AGRICULTORES E TÉCNICOS ENVOLVIDOS COM A PRESERVAÇÃO PRODUÇÃO
E MELHORAMENTO DAS SEMENTES CRIOULAS

SUMÁRIO

Entrevista 1 - Charles.....	1
Entrevista 2 - Adriano.....	2
Entrevista 3 - Ivanildo.....	4
Entrevista 4 - Denise.....	5
Entrevista 5 - Pompilio.....	6
Entrevista 6 - Carpegiani.....	9
Entrevista 7 - Gritti.....	12
Entrevista 8 - Solange.....	14
Entrevista 9 – Orlando.....	15
Entrevista 10 - Spezia.....	20
Entrevista 11 - Chenet.....	25
Entrevista 12 - Benetti.....	29
Entrevista 13 - Ivan.....	31
Entrevista 14 - Eloe.....	34
Entrevista 15 - Zucchi.....	36
Entrevista 16 - Ivo.....	43
Entrevista 17 - Valter.....	48
RELATÓRIO DA VISITA AOS MUNICÍPIOS DE GUARACIABA E ANCHIETA.....	50

Entrevista 1 - Charles**Nome: Charles Reginato**

Idade: 26 anos

Local: **Palma Sola** – Santa Catarina

Data: 28 de julho de 2005

Profissão: Agricultor, líder do Movimento dos Pequenos Agricultores - MPA

Charles: O Movimento dos Pequenos Agricultores surgiu a partir de uma grande estiagem no Rio Grande do Sul final de 1995 início de 1996 aonde muitos pequenos agricultores perderam quase 100% da sua produção isso foi uma demanda específica que fez um grande levante dos pequenos agricultores e foram mais de 30.000 mil agricultores para as estradas onde foram divididos em seis grandes acampamentos no Rio Grande do Sul, a partir daí o movimento surge também em outros estados e também pelos levantamentos naquele tempo era de que tinha uma grande crise no sindicalismo brasileiro e avia uma necessidade de criar uma outra instituição representativa dos pequenos agricultores com uma dinâmica diferente com caráter nacional que fosse realmente representativa dos agricultores, pela aquela necessidade que eles tiveram que foi a estiagem e a partir daí que surge o movimento que hoje está presente em 19 estados do Brasil.

Antonio: Qual a relação do Movimento dos Pequenos Agricultores com a plantação do milho crioulo?

Charles: O Sindicato dos Trabalhadores Rurais do município de Anchieta começa a desenvolver um resgate a partir de 1995, baseado em experiências de outras entidades 2 que já tinham esse trabalho de resgate e melhoramento da semente de milho crioulo, a partir de 1997 que surge o Movimento dos Pequenos agricultores em Santa Catarina o movimento começa a participar ativamente desse trabalho que começou pelo sindicato e a partir daí começo a se abrir novos espaços de trocas de sementes, e organizamos a Festa Nacional do Milho Crioulo e hoje nos já realizamos a 3º Festa do Milho Crioulo que foi realizada no município de Anchieta, e em 2006 vamos realizar a Festa da Semente do Milho Crioulo, nós achamos muito importante o resgate e o melhoramento, do armazenamento e da comercialização destas sementes crioulas também tem um resgate cultural da identidade camponesa de debater nessa questão de um novo meio de produção que nos necessitamos dessa cultura que não é um pacote tecnológico baseado nas sementes híbridas nos venenos nos adubos na uréia, e sim nos desenvolver essa qualidade eu esteja na mão dos pequenos agricultores que eles possam manusear elas e melhorar elas de uma forma que seja da comunidade, nós acreditamos que hoje nós precisamos qualificar e quantificar esse trabalho das sementes crioulas que começa no município de Anchieta, e que hoje está espalhada por esse país.

E que nós já temos estudos feitos pela UFSC, e o milho crioulo produz em alguns casos sem adubo sem uréia, sem grandes investimentos que os outros tipos de sementes de milho com os híbridos precisam que custa mais de R\$ 150,00 a bolsinha que precisa ter uréia e adubo, então o custo de uma semente de milho crioulo ele é bastante vantajoso, nós temos hoje também uma campanha internacional que é da Via Campesina, que é a questão da semente patrimônio dos pobres a serviço da humanidade, e achamos que é importante nós fazer esse contra ponto da questão dos transgênicos que é um modelo que não deu certo, e que nos já vimos neste ano de 2005 os grandes prejuízos que eles causam a nação, e para nos o milho crioulo é um contra ponto a isso.

Antonio: Que expectativa você tem sobre o milho crioulo?

Charles: Sentimos uma grande necessidade de qualifica e de quantifica, como eu tinha dito antes, esse trabalho, por que nós estamos aumentando a produção, e nos do movimento dos

pequenos agricultores em parceria com outras entidades e quem trabalha com esse tipo de semente, estamos a partir desse ano e queremos finalizar no ano de 2006, a construção de uma unidade de beneficiamento de sementes crioulas, para que possamos dar mais visibilidade a esse trabalho, de beneficiamento das sementes e fazer com que as sementes fiquem na mão dos agricultores, e também estamos percebendo que a cada ano esta aumentando a nossa demanda, e estamos comercializando de forma muito artesanal, em torno de 40 a 50 toneladas de todo o ano, e todo o ano aumenta a procura das sementes e aumenta também a procura das sementes pelos agricultores. Hoje nós temos aqui em Anchieta 102 famílias que cultivam as sementes de milho crioulo e está envolvida diretamente com essa questão, e essa experiência está tendo uma abrangência de nível regional e estadual.

Antonio: Você acredita que o agricultor que cultiva, e tem a consciência do que ela representa, ou é apenas uma forma de sobrevivência?

Charles: Esse é o trabalho que nós acabamos desenvolvendo com bastante formação, bastante capacitação de você esta conversando com os agricultores muito deles mantém essa tradição, que vêm de seus pais, muitos agricultores querem manter essa tradição e eles acabam não produzindo sementes orgânicas e as sementes crioulas só no momento em que ele esta percebendo que ele está tendo prejuízo econômico pra ele, mas muitos agricultores depois de muito anos que produzem as sementes crioulas acabam percebendo que ela traz muito mais lucro para a família, e o investimento na produção ele é muito menor do que o investimento que se faz nas semente híbridas, nós temos agricultores que estão trabalhando conosco que já fazem 20 e até 30 anos que cultivam a semente do milho crioulo.

Antonio: Você acredita que o agricultor que melhora a semente domina uma metodologia própria para isto consciente ou não, se ele teria direitos sobre a melhoria que ele faz nessa semente?

Charles: Utilizamos uma tecnologia muito artesanal, aquele que faz de forma bem artesanal na sua propriedade, eles têm algumas dificuldades nessa questão da tecnologia, mas estamos fazendo acompanhamento técnico nessa área da produção melhoramento, selecionar as espigas depois que eles produzem na sua lavoura ...

Entrevista 2 - Adriano

Nome: **Adriano Canci**

Idade: 32 anos

Local: **Guaraciaba** – Santa Catarina

Data: 28 de julho de 2005

Profissão: Técnico Agrícola, atua no projeto micro-bacias II de Santa Catarina, no município de Guaraciaba.

Adriano: Por que eu me considero um eterno aluno, então eu acredito que é forma aprender e crescer sempre mais, é uma forma de registrar essa cultura, e quem é pai ou mãe entende o que é ter um filho, e o livro de certa forma também é um filho, quando começamos a escrever o livro cada capítulo é um caminho percorrido, e é uma coisa que eu mais recomendo para as pessoas, e é muito importante para o dia a dia nos ler e escrever.

Antonio: Onde você encontrou os elementos para escrever os livros, eu percebi que tinha no livro a história do livro crioulo e a forma de plantar e colher?

Adriano: São dois livros o primeiro fala sobre a história do milho crioulo do trabalho de Anchieta e dos modos de produção, e sobre a história e o trabalho eu mesmo tenho isso como experiência própria, na verdade o primeiro é uma narrativa da memória dos fatos ...

Antonio: Mas essas memórias e esses fatos são de quem?

Adriano: No caso, a memória é minha e os fatos, que fui adquirindo há muito tempo, e da memória de quem eu convivi que eu conversei busquei experiências novas e entrevistando três pessoas me ajudaram muito uma dessas foi um agricultor de Anchieta, ele já tinha realizado um trabalho no Rio Grande com um padre que lhe ensinou como plantar e cultivar.

Antonio: Você acha que os agricultores que cultivam as sementes seguem uma metodologia de plantio, consciente ou inconsciente?

Adriano: Eu acredito que alguns seguem inclusive é um trabalho realizado pela Universidade de Florianópolis, alguns aceitam essa interferência da atividade técnica, não sei hoje se isso até que ponto é bom seguem costumes de 50 ou 60 anos atrás.

Antonio: E você já plantou milho crioulo?

Adriano: Sim claro, já cheguei a plantar 21 qualidades, planto para conhecer na prática, e hoje tenho a capacidade de reconhecer mais de 50 qualidades de sementes milho crioulo, temos que estudar provar, mas o principal é ter a prática.

Antonio: A questão da Universidade Federal de Santa Catarina, o que ela está contribuindo para as sementes crioulas?

Adriano: Não apenas ela, mas também muitas da região sul, nós acabamos adquirindo muitos outros conhecimentos e nós idem a eles, estamos procurando fazer uma equipe de agricultores para passar as experiências um para o outro.

Antonio: Então você reconhece dois tipos de conhecimento um que está sob domínio dos agricultores e outro sob os cuidados dos técnicos?

Adriano: Os dois tem valores variados e muito valorizados, nós agricultores vimos as coisas muito mais práticas e simples e conseguem às vezes mais resultados bons do que os próprios técnicos.

Antonio: E você acha que nas famílias eles conversam e comentam sobre os valores dos milhos?

Adriano: Eu acredito que em algumas famílias eles conversam.

Antonio: E você acha que eles cultivam os milhos só na cultura deles qual é a tua opinião?

Adriano: Sempre teve todas as etnias aqui na região, então eu não percebi um grupo que obtinha só uma técnica.

Antonio: O que leva o agricultor a cultivar a sementes crioulas?

Adriano: O agricultor é um agricultor bem consolidado e desenvolvido, e ele gosta realmente é uma questão de prazer, e outros plantam por uma questão de econômica e uma questão cultural.

Antonio: Mas se tiver uma patente agrícola, como é que fica a questão coletiva?

Adriano: Se houver o melhoramento das sementes crioulas, ela deverá ficar sobre o domínio de um agricultor esse que fez seu melhoramento.

Antonio: Se nós fossemos numerar três maiores dificuldades de expandir ou popularizar a produção de milho crioulo?

Adriano: Uma delas seria os cursos, é raríssimo vermos isso em nossa região, poucas entidades trabalham isso, assim terão poucas pessoas envolvidas poucos técnicos, com pouco envolvimento do poder público, da Secretaria da Agricultura pouco envolvimento, os seus problemas são a distribuição de esterco, do “troca-troca”.

Antonio: O milho crioulo em Anchieta hoje como é que está?

Adriano: Eu saí de lá há um ano e meio e na época, fizemos um diagnóstico e realizamos 264 famílias, tem em Anchieta hoje uma associação chamada ASSO com 18 famílias sócias tem também lá o sindicato, acredito que nos próximos 50 anos ainda exista quem plante e cultive.

Prezado Antonio:

Na entrevista eu falei do milho *Sol da Manhã* desenvolvido pela EMBRAPA e Agricultores do Rio de Janeiro, eu disse não saber quem tinha registrado/ patentado. Atualmente esta variedade é de **domínio público**, acho que valeria a pena você relatar este caso na sua pesquisa. Posso de colocar em contato com o pesquisador, inclusive ele vai estar na região nos próximos dias. Walter tem os dias exatos. O Walter também poderá te informar sobre dois dias de palestras (parte de um curso) que vai haver sobre patentes/proteção de cultivares, caso você deseje participar.

Entrevista 3 - Ivanildo

Nome: **Ivanildo Ângelo Brassiani**

Idade: 48 anos

Local: **Anchieta** - Santa Catarina

Data: 29 de julho de 2005

Profissão: Advogado

Antonio: Como surgiu o trabalho com o milho crioulo em Anchieta?

Ivanildo: O trabalho com o milho crioulo já existe há muito tempo, com nossos ancestrais, mas em 1997 com Adriano Canci em Anchieta que trabalhava pelo sindicato como técnico, surgiu a necessidade de deixar o agricultor no campo, a necessidade de descobrirmos saídas para melhorar a vida do agricultor no campo, assim pensando resolvemos fazer com que o agricultor cultive e melhore sua semente, que vive independente do lado químico, assim tendo o produto mais saudável sem alimentos químicos, então começaram um trabalho de resgate da semente de milho crioulo, formando grupos no município 12 grupos da comunidade fazendo esses experimentos na produção do milho crioulo, e ao final desses experimentos do resultado dos agricultores, seria uma festa popular mais a nível de município, a partir disso saiu a Festa Estadual do Milho Crioulo, hoje aqui em Anchieta temos a Festa Nacional, mas praticamente internacional.

Antonio: Quanto a questão cultural existe alguma relação dos agricultores que cultivem com a sua origem cultural ou étnica?

Ivanildo: Sim, como comentei antes existe essa tradição há muitos anos, vem do tempo dos índios que passam de pai pra filho as técnicas e essas são cultivadas nas próprias terras do agricultor, isso acredito que seja muito cultural a maneira como cultivar a semente, já eu tenho orgulho de dizer que a semente que eu planto é a mesma que meu pai plantava.

Antonio: A respeito da festa qual a importância dela que você descreve no livro que tenho ouvido falar no Brasil inteiro?

Ivanildo: A festa é um momento propício para a discussão do milho, pois ela começa na quarta-feira é pra formação das pessoas, estudo e a troca de experiência entre os agricultores do Brasil inteiro, e até em nível internacional, posso que a última festa foi um sucesso, pois teve gente de 22 estados, e 12 países diferentes, e que levam a semente para muitos estados e países. para Rondônia para o Nordeste brasileiro até para muitos países, e de muitos estados e países que nos temos sementes, pois temos muita consciência que é um patrimônio da humanidade, que a semente representa isso pois ela é do povo e vai ficar pro povo, a semente é de quem planta e cultiva ela na sua terra.

Antonio: Anchieta é a capital do milho crioulo o que isso representa para a cidade e a sua importância?

Ivanildo: Essa conquista foi o resultado de muito trabalho, o deputado Pedro Uczai realizou um projeto e levou até a câmara onde foi a provado pela Assembléia onde Anchieta passaria a ser capital estadual do milho crioulo.

Antonio: Você sendo advogado qual seu interesse em escrever um livro sobre a semente de milho crioulo?

Ivanildo: Eu, como advogado sei que a população tem direito a sua história, e por isso quis resgatar essa história tão importante, nós começamos um trabalho com a rádio comunitária, então muitas pessoas vinham contar suas experiências como foram primeiros tempos. Foi pego 32 pessoas para realizar este trabalho e na última festa do milho crioulo foi realizado o lançamento do livro.

Antonio: O livro tem alguma relação com as pessoas que cultivam o milho crioulo?

Ivanildo: Existe, tem um grupo de agricultores que é a associação dos pequenos agricultores, e constantemente são feitas reuniões.

Antonio: Quais são os problemas que são enfrentados em relação ao plantio do milho crioulo?

Ivanildo: A maior barreira é que o agricultor foi induzido em cultivar a semente com o uso de agrotóxicos, que as terras estão mais fracas e o agricultor precisa do adubo químico, a Universidade Federal de Santa Catarina, constatou que o milho crioulo é mais resistente.

Entrevista 4 - Denise

Nome: **Denise C. Perotto**

Idade: 41 anos

Local: **Anchieta** - Santa Catarina

Data: 29 de julho de 2005

Profissão: Comerciante/proprietária do moinho de pedra que produz farinha e canjica de milho crioulo.

Antonio: Você trabalha aqui na sua propriedade com o milho híbrido, e quando você faz a moagem do milho qual a diferença que os dois apresentam?

Denise: A diferença entre eles é o sabor, o milho crioulo tem mais sabor é mais adocicado.

Antonio: As pessoas aqui da região ou de outras procuram o milho crioulo como é essa relação com os consumidores?

Denise: A procura é pequena, após a festa do milho foi muito grande, depende da produção, não do povo.

Antonio: Vocês têm conseguindo oferecer o produto o ano todo ou tem a safra onde tem mais? Como funciona esse processo?

Denise: É muito difícil oferecer o ano todo, pois a produção é pequena ...

Antonio: A que você atribui essa dificuldade?

Denise: Pessoalmente é preciso a conscientização dos agricultores para trabalhar com os agricultores, fazer um trabalho de conscientização.

Antonio: Você produz os dois tipos de milho de milho para a sua família você usa qual?

Denise: Pra minha família eu só consumo crioulo orgânico e só procuro orgânico, geralmente pego os agricultores que dizem que só produzem crioulos.

Entrevista 5 - Pompilio

Nome: **Pompilio Deoclécio Dalvit**

Idade: 58 anos

Local: **Anchieta** – Linha João Café Filho - Santa Catarina

Data: 29 de julho de 2005

Profissão: Agricultor

Antonio: Seu Pompilio você se considera um pesquisador?

Pompilio: Um pesquisador não, mas um experiente sim.

Antonio: Mas quando o senhor distingue o milho, quando o senhor seleciona as espigas, todo o trabalho que o senhor faz isso tem conhecimento e da onde o senhor adquiriu pra fazer isso. Como o senhor poderia me contar a história de como conseguiu chegar à experiência de que tem hoje?

Pompilio: Eu digo que não tem muito segredo de planta semente crioula

Antonio: Mas se o agricultor planta híbrido aí ele pega a semente crioula e planta do mesmo jeito que o híbrido, vai produzir?

Pompilio: Não, ele tem um pouco de diferença, por exemplo, esse milho o Asteca o Pichurum também ele não é um milho assim tanto de solta de planta de planta com plantadeira a não ser que larga os grão mais ralo, tem uma regulagem na plantadeira que larga um por um os milho por que se for igual o híbrido não dá pra fazer igual. Em termo de distância ele tem que ter 80 eu planto esse daqui com 80 de distância de careira.

Antonio: Ele produz mais que o outro menos ou igual como funciona?

Pompilio: Na verdade ele produz um pouco menos só que eu tenho essa opção de planta os milhos crioulos, por que não me dá despesa tem que vê com os amigo por que eles apresentaram isso e a gente acato por que eu e uma coisa boa, tem que procura ser independente é o que eu quero ser não se preocupa em pega dinheiro do banco pra compra semente, adubo, uréia, pra que aquilo lá me sobra mais que o dobro uns 70 % se vai olhar bem então é por isso.

Antonio: E na hora de se alimenta com o milho híbrido e o milho crioulo tem diferença e como o senhor vê isso?

Pompilio: Ali a diferença está no orgânico, então não usa venenos e nem produtos químicos.

Antonio: Então quer dizer que tem uma diferença entre milho crioulo e milho crioulo orgânico?

Pompilio: Do próprio milho crioulo se é orgânico ou não tem essa diferença, o mesmo tem no híbrido só que o híbrido não produz se não põe a uréia e o adubo. Não significa que é milho crioulo que e mais sadio pode ate ser mais gostoso, mas o interessante que é orgânico.

Antonio: Seu Pompilo o senhor já ouviu falar de patentes de sementes?

Pompilio: Já ouvi

Antonio: E o senhor tem idéia do que significa ou não?

Pompilio: Há! um pouco eu tenho.

Antonio: O que o senhor poderia me dizer sobre as patentes que já ouviu falar?

Pompilio: Que nós já tivemos reunião já falamos sobre isso, seria uma coisa muito interessante pra gente, em termos de sementes, por que a patente não é nada menos que a legalização da venda, ser apto a negocia, tanto nacional como internacional.

Antonio: O senhor sabe que esta patente destina a propriedade para alguém, que se o senhor teria direito sobre uma patente dessa variedade que produzir?

Pompilio: Eu acho que eu teria direito, por que não.

Antonio: E aqui em Anchieta o senhor já ouviu falar que alguém já plantou variedades diferentes das que existiam? Tem Asteca tem Pixurum têm vários e aí ela vai cruzando diversas e forma outra qualidade tem alguém que já fez isso?

Pompilio: Tem o MPA um, seria esse que foi trabalhado aqui. O Pixurum foi trabalhado aqui este quadro que eu tenho ele é de 220 variedades de milho crioulo depois foi trabalhado lá com coleção Massal com os métodos se trabalha a semente, e dessa maneira vem vindo trabalhado às sementes, engenheiro o Ivo Macagnan trabalho com as sementes Pixurum, aí nós temos que eu me lembro o MPA um ele e um milho, mas ele tem uma cruz de híbrido que por sinal ele dá mais baixo um pouco e até que é rendada.

Antonio: E esta semente, por exemplo, o híbrido se planta num ano e no outro ano ele já não produz mais e esta semente que o senhor produz aqui o senhor planta todo ano como é que funciona?

Pompilio: É isso mesmo eu tiro a planta do mesmo e ele sempre produz.

Antonio: E o senhor tem idéia de por que o híbrido não produz mais no ano seguinte?

Pompilio: É tirada a semente do mesmo, quem sabe por que ele é tratado com muita uréia, adubos, e até a própria genética enfraquece.

Antonio: O senhor já falou várias vezes em genética, o que entende por genética e o que representa a genética para o senhor?

Pompilio: Significa o fortalecimento da espécie, eu comparo isso com os bichinhos o gado, assim se vai enchertá uma novilha com um touro que é irmão dela e vai enfraquece a genética, por exemplo, o asteca ele é importante por ter bastante mistura, ai nos temos opção escolhe as melhores ele contem genética.

Antonio: Então este conjunto de espigas e se o senhor fosse plantar e nós fossemos sentar aqui e produzir 5 quilos de semente o que o senhor faria para tirar esses 5 quilos dessas espigas que nos estamos vendo?

Pompilio: Primeiramente eu vou ver se não tem nenhum estragado que tiver falha, ai depois de escolhida eu tiro um tanto da ponta da espiga e um tanto da base, e essa genética que eu falo e a genética que só eu vou planta eu só vou planta o meio da espiga os grão são igual.

Antonio: Então na verdade o aproveitamento do meio da espiga é em função do grão?

Pompilio: É em função do grão

Antonio: E, por exemplo, observando aqui as espigas todas diferentes o senhor quando pega o que vai dizer para pegar aquela espiga é intuição no que o senhor se baseia para fazer isso é experiência é o conhecimento que o senhor tem?

Pompilio: Eu olho a espiga que tem mais peso ou aquele que através do meu conhecimento eu sei que sempre dá uma espiga maior, que tem mais careira de grão.

Antonio: Então quando o senhor olha a espiga ou pegar já vai ter uma idéia se ela é conveniente ou não pra fazer a seleção?

Pompilio: Sim só de pega mão a gente já tem idéia.

Antonio: Então quer dizer que tem uma diferença desde a raiz e da palha? Como é?

Pompilio: Mas com a raiz todos enraizam bem.

Antonio: Mas igual o híbrido?

Pompilio: Quando vai colhe, por exemplo, nós podemos até fazer a precocidade dele por a gente começa a colhe lá na lavoura e quando tem algum pé ainda não ta seco que significa que aquele que não ta seco tem um ciclo mais longo e se eu tiro os que tão mais seco primeiro o ciclo é mais curto e eu to fazendo a precocidade. O pé mais baixo a gente tira a espiga.

Antonio: E o senhor sabe por que não é recomendado tirar do pé mais alto?

Pompilio: Isso é pra tira o porte dele que vai baixando aos poucos

Antonio: Então a raiz do milho crioulo é diferente do híbrido?

Pompilio: Não todo milho ele tem que ser, e o híbrido ele enraizar bem, ele tem que enraiza, por exemplo, se der um vendaval e cai não é por que ele é alto, mas o híbrido também vai derruba tudo, mas o híbrido levanta, se fosse plantada num solo bem preparado não fraco ele fica mais baixo ele produz igual.

Antonio: Ele precisa mais adubação ou menos que o híbrido como funciona?

Pompilio: Menos ou nada se a terra for fértil.

Antonio: E como o senhor faz para perceber que a terra é fértil? Faz análise de solo ou por observação?

Pompilio: A gente já conhece na prática pela vegetação quando ela começa cresce muito e junta, um palmo ela já ta lançando, terra assim ela já carece de calcário de adubação orgânica.

Antonio: E como o milho crioulo se comporta na época de seca?

Pompilio: Durante a seca ele fica esperando aí os híbrido estragam e quando vem a chuva ele volta, aí veio a chuva e o milho apareceu.

Antonio: O senhor produz outras qualidades de milho crioulo na propriedade?

Pompilio: Vários tipos, pois sou muito ligado à biodiversidade da semente, teve um seminário onde podemos trocar, tanto que eu a semente é pro verão e eu plantei no inverno e deu certo. Mas eu primeiro tenho que ter mais terras. Ai eu procuro palha de tudo todas as

sementes, duas lentilhas, dois pé de milho, uma de trigo, melancia crioula, melão, pepino crioulo, rúcula, feijão.

Antonio: O senhor ganha muito com essas sementes?

Pompilio: Não ganho muito eu sozinho com todas essas variedades, depois que eu comecei a trabalhar com isso começo a sobrar mais, pela questão de trabalhar independente.

Antonio: Mas não é uma profissão para enriquecer, qual o seu objetivo de fazer toda esta produção, o senhor não tem a idéia de fazer tudo isso só pra ganhar dinheiro?

Pompilio: Eu já gostei disso desde o primeiro seminário que teve eu já me interessei de planta as sementes crioulas e por que ta caindo na extinção, e quantas vezes que eu fui comprar ela nem cresceu, e ela é carente de uréia, de adubo, e as outras eu só peguei uma e já deu certo.

Antonio: O senhor me disse no inicio que o seu pai já fazia isso, o senhor acha que ele aprendeu isso como com seu avô o senhor tem idéia de como ele aprendeu, por que naquela época não tinha os técnicos como hoje?

Pompilio: Mas, existia as sementes crioulas, este milho aqui a origem dele é indígena, eles devem ter coletado e misturado todas as espécies, mas nos sentimos muito que ta caindo na extinção, pois quando eu cheguei aqui eu me admirei com a quantidade de milho crioulo, por que no Paraná não se cultivava,mas aqui em Anchieta tinha todas as espécies, mas a um tempo atrás não existia mais agora que nos estamos resgatando,e ta acontecendo uma extinção de sementes, e estão querendo produzi os Transgênicos para acabar com as sementes crioulas.

Antonio: Quantos agricultores estão produzindo a semente crioula?

Pompilio: Nós temos a Associação ASSO que são uns 20 agricultores, e depois então tem outras pessoas por fora que também se interessaram que não é da associação.

Antonio: Uma previsão para o ano que vem de sacas de milho crioulo?

Pompilio: O técnico fez um contrato este ano de que 15 mil quilos de sementes só de milho ele deveria ter uma previsão tinha que ter um contrato com a CONAB por que ela compra tudo e isso melhora muito, por que antes nos tínhamos que procura o comprador pra negocia e hoje não, o técnico que deveria fazer o contrato com antecedência pra saber quanto que os agricultor deveria planta. Hoje nós ganhamos 2 reais por quilo.

Entrevista 6 - Carpegiani

Nome: **Leocir Antonio Carpegiani**

Idade: 06/01/1956 - 49 anos

Local: **Anchieta** - Vargem Bonita - Santa Catarina

Data: 29 de julho de 2005

Profissão: agricultor

Antonio: Seu Carpegiani o senhor planta milho crioulo há quanto tempo?

Carpegiani: Eu comecei a planta faz uns 8 anos, o meu pai também sempre plantou este milho, e depois nos paramos, mas daí nos vimos que tinha que compra todo ano e voltamos a plantar o milho crioulo. E daí eu optei pela qualidade mato grosso palha roxa que está em extinção, uma variedade difícil, eu peguei de uma outra propriedade da minha forma.

Antonio: Por que você acha que lá na propriedade da sua família eles param de plantar o milho crioulo?

Carpegiani: Por que no ano 1974 apareceu uma outra qualidade de milho, mas nós sempre tinha um cantinho por que o meu pai sempre dizia que eram uns milhos mais próprios pros animais os crioulos, ele traz mais rendimento pro alimento. Ele era mais resistente, o meu pai sempre plantava a palha roxa.

Antonio: E hoje por que o senhor planta o milho crioulo?

Carpegiani: Eu acredito que na pequena propriedade é mais viável, por que os outros milhos o custo é mais alto, por que depende de todo ano da compra do milho do comercio, você não tem sua própria semente, qual é a origem, por exemplo, estas que você compra nos não sabemos qual sua origem, você se torna também independência, o milho crioulo é mais resistente, proteína ele tem muito mais proteína.

Antonio: E o senhor planta híbrido aqui também?

Carpegiani: Estes últimos dois anos eu plantei híbrido, mas foi tudo uma questão de eu não ter ficado na propriedade cuidando.

Antonio: Quais são as diferenças do solo?

Carpegiani: Este milho convencional você põe uréia e esse nosso aqui nós cultiva o solo ele não precisa estar tão limpo não te da muita mão de obra.

Antonio: Você produz suas próprias sementes em casa?

Carpegiani: Não é toda a plantação que é da minha própria semente há 2 anos atrás era toda, ma eu cultivo trigo, feijão isso é tudo de semente próprio, já faz 20 anos que eu planto milho crioulo.

Antonio: Como você faz pra produzir a semente?

Carpegiani: Tem a questão da distância, e o tempo de 35 a 40 dias aí você tem que planta ele entre esses dias. Pra dá tempo dele a florá e do cruzamento, daí neste a gente faz o cruzamento na sauna. Aí vai escolhendo qual é o mais bonito e graúdo que não tem doença, daí depois descasca e coloca pra seca e armazena dentro de litros bem fechados.

Antonio: Mas como você chega na lavoura e descobre qual é a melhor espiga?

Carpegiani: A espiga que tem melhor empalhamento mais bem fechada a espiga que fica caída pra baixo, o pé que é mais baixo que os outros e mais graúdo essas são as características, mas cada ano vai melhorando ele.

Antonio: O senhor aprendeu com quem?

Carpegiani: Nós aprendemos fazer a seleção do milho na CPT [Comissão Pastoral da Terra], em Mato Grosso.

Antonio: E a produtividade do milho crioulo?

Carpegiani: Ela varia, dependendo muito da variedade, este Mato Grosso ele não é o melhor, mas é um milho muito resistente, ele também tem uma propriedade que é medicinal, ele tem uma resistência forte com a estiagem, e é um dos melhores milhos para inraizamento, nós não temos o milho pela quantidade, mas pela qualidade que ele oferece, e é em torno de 50 sacas por hectare, enquanto os outros dá 80 a 120 sacas por hectare.

Antonio: E quando você replanta a semente que você mesmo produziu a quantidade é a mesma?

Carpegiani: É normal não tem diferença.

Antonio: E como é que você faz pra identificar a espécie que o senhor produz?

Carpegiani: Pela folha, pela espessura da espiga pelo pé, a espiga entre 15 e 16 centímetros, ele é retangulado, a palha é roxa...

Antonio: Que diferenças têm entre o híbrido e o crioulo?

Carpegiani: Nos espaçamentos no crioulo tem que ter o gosto dele, o caruncho ele não caruncha, a quantia de grão por hectare, mas o híbrido produz mais.

Antonio: E o senhor coloca produto químico no milho crioulo?

Carpegiani: Não é que não pode coloca, mas neste tipo de milho não é necessário o uso de produtos químicos é a própria natureza dele.

Antonio: No caso do híbrido você planta um ano e no outro tem que replanta por que isso acontece?

Carpegiani: É uma das diferenças deles ele não é igual o milho crioulo, ele foi feito pra que você tem que planta um ano e no outro tem que compra de novo semente e planta. E a questão da produtividade que eles trabalharam, em laboratório, mas esse nosso não teve este processo então não tem este problema, pode fazer uma propriedade que pode se alto produzi.

Antonio: E para que o senhor produz o milho crioulo?

Carpegiani: Pra industrializa fazer farinha de milho, também serve pro animal, ele é muito mais saudável é mais uma questão de fabricar produtos naturais.

Antonio: E hoje ele é industrializado?

Carpegiani: Nós ainda industrializamos.

Antonio: O que se produz com o milho crioulo?

Carpegiani: Faz a farinha, deve fazer biscoito.

Antonio: E os Transgênicos o que o senhor pensa?

Carpegiani: Na verdade o que ta por trás dos Transgênicos outro sistema de produção em nível de Brasil, por que é um pacote que ta sendo jogado aí pra agricultura com interesse das multinacionais, nós é pra ir contra isso, por que isso vai contra as pequenas propriedades e ele pode infecta toda a produção dos orgânicos.

Antonio: O senhor já ouviu falar de Transgênicos?

Carpegiani: Eu já ouvi fala é ter registro da qualidade no nome de uma empresa e que ele só é dono daquela qualidade.

Antonio: Alguém que tenha criado uma variedade?

Carpegiani: Nós temos umas qualidades melhoradas como Pixurum e os MPA e tem uns estudos pela Embrapa melhoramos. Tem um conhecimento em cima disso já são 4 anos de melhoramento.

Antonio: Quais são os benefícios que trás?

Carpegiani: Você vai ter uma semente mais bem apurada com resistência a doenças e o processo genético.

Antonio: E quem fez isso é dono desse melhoramento?

Carpegiani: É só uma parceria eles passam pros agricultores mas não tem nada garantido por lei que o agricultor passa a ser dono da qualidade não tem nada garantido.

Antonio: E você acha que tem diferença no melhoramento que vocês fazem na prática lá na lavoura e naquele feito no laboratório?

Carpegiani: Eu acho que tem, por que este que é feito na prática é feito na região com o clima e no laboratório é fora então corre um risco. E este que é feito aqui é feito com adubos com matéria orgânica.

Antonio: E Hoje qual que vale mais é o conhecimento de vocês ou do laboratório?

Carpegiani: O nosso por que eles aprenderam com nós.

Antonio: É pelo financeiro?

Carpegiani: De momento não se penso nisso não se pendo nisso de cuida.

Antonio: Mas quem melhorou a semente ele não ganhou nada por isso?

Carpegiani: Ele ficou com a semente pra ele e pro grupo.

Antonio: E os outros também podem usar esta semente. E digamos que eu queira plantar esta semente como é que acontece isso?

Carpegiani: Mas no momento não tem nada, mas o pessoal tem pensado muito em troca de sementes.

Antonio: Anchieta é a capital do milho crioulo como anda isso? Está bem organizado?

Carpegiani: Nós temos problemas hoje ta mais individual, tem o problema de armazenamento de embalagem e comercialização, mas no mais tudo bem. Nós já chegamos a 50 toneladas de sementes.

Antonio: Mas isso só é em Anchieta ou em mais lugares?

Carpegiani: Há isso eles tão tentando viabilizar, o debate já ta em todo lugar toda região.

Antonio: Quais as vantagens de plantar?

Carpegiani: É a independência não precisa se preocupa em fica pegando por fora tem aqui você conhece tem mais amor em plantar, do valor nutritivo, e também porque eu, ... nós estamos preservando.

Entrevista 7 - Gritti

Nome: **Luis Gritti**

Idade: 57 anos

Local: **Anchieta** - Linha São Domingos - Santa Catarina

Data: 03 de setembro de 2005

Profissão: Agricultor

Antonio: Há quanto tempo você planta milho crioulo?

Gritti: Eu planto milho crioulo desde 1998 ...

Antonio: Antes disso a tua família ou alguém que você conhecia plantava milho crioulo?

Gritti: Meus avós, em Garibaldi Rio grande do sul, e o meu pai já conheciam o milho crioulo lá no Rio Grande do Sul.

Antonio: Qual motivo fez com que eles parassem a plantação, o porquê não se plantou mais o milho crioulo?

Gritti: Tem uma história que na década de 70 quando começou a EPAGRI a prestar um serviço aos agricultores chamado de assistência técnica que depois foi descobrindo que veio dizer para os agricultores que era pra se industrializar, e mais produtividade, aí veio o “pacote verde” também para as sementes híbridas que teria que ter adubo, depois à “era do secante”. Aí mais por esse motivo que os agricultores passaram a deixar de lado o milho crioulo, por que começou a chamada modernidade, não era mais respeitado quem plantasse o milho crioulo, porque eles colocavam isso pra nós que deveria ser tudo modernizado ...

Antonio: E hoje continua essa discriminação, como é visto hoje o agricultor que planta o milho crioulo?

Gritti: É lógico que quem está do lado das multinacionais, quem apóia essa política neoliberal se contrapõem, mas eles também utilizam os agricultores para ser o pára-choque deles. Temos sentindo que está precisando levar a agricultura familiar pra outros rumos e eu apoio a plantação da semente de milho crioulo nas grandes propriedades com tecnologia como eu acredito que é possível, e na agricultura familiar isso também é uma necessidade, mas com as nossas técnicas, mas com a mesma produtividade, com redução de gastos.

Antonio: O que o milho crioulo pode contribuir para o desenvolvimento da pequena propriedade, como é que ele se diferencia do outro?

Gritti: Bom tem muitos aspectos que ele se diferencia, primeiro por que a pequena propriedade não pode produzir milho para comercializar e pra sobrevive só dele, diferencial é de transformar esse milho em farinha, e outro é de distribuir para subsistência, tratar os animais para o consumo da propriedade, e outra é que nós podemos produzir o mesmo que os outros milhos sem utilizar tecnologia sem muito investimento, hoje nós produzimos uma média de 80 sacos por hectare de terra sem investimento nenhum e o que você produzir é seu, e outros tipos de milho com tecnologia que produzem 120 sacos por hectares de terra, mas eles têm que investir uma média de 80 a 90 sacos é só de investimentos e todo o lucro fica para as multinacionais, as empresas de sementes, adubo essa é a diferença.

Antonio: Como você faz para produzir as sementes de milho crioulo desde o plantio, até a colheita e a preparação?

Gritti: Isso tudo não tem muito segredo inclusive tem mais técnicas que é primeiro escolher as melhores espigas de milho, você escolhe as melhores espigas e as melhores plantas...

Antonio: Onde se escolhe as melhores espigas?

Gritti: Elas são escolhidas na própria lavoura, quando elas estão em fase de maturação existem algumas técnicas que devem ser respeitadas, quantas espigas, mas você sempre vai ter sementes de boa qualidade nunca perderá a produção, tem outras técnicas que são possíveis para fazer outras qualidades, para ser resistentes a nossa região ao nosso clima...

Antonio: Então na verdade você melhora as sementes de um ano para outro?

Gritti: Sim sem dúvida, tem condição de fazer isso, assim também trocar de uma comunidade pra outra, assim melhorando a genética da semente, mas também, a resistência da semente então nunca tem perdas.

Antonio: Sabemos que o híbrido se plantar uma vez na outra não se aproveita mais, por que o milho crioulo se planta todos os anos e ele sempre produz igual ou até mais?

Gritti: Eu imagino que o milho crioulo não foi produzido em laboratório, mas é uma semente milenar, e é uma semente que vem se adaptando a nossa realidade ao nosso clima, por isso que ele nunca vai perder a sua qualidade, enquanto o milho Híbrido é feito em laboratório e

ele não se adapta a região ao clima a região porque é feito em laboratório não tem nada a ver com a natureza.

Antonio: E quanto à industrialização a produção e a comercialização como é que está funcionando isso aqui em Anchieta?

Gritti: Nós temos ainda algumas experiências pequenas, mas nós temos uma demanda se fosse o caso de transformar em farinha, e a semente que não conseguimos transformar isso é uma demanda enorme, e então nós temos alguns projetos para transformar o milho em farinha e comercializar. E com isso sustentar a agricultura familiar.

Antonio: E hoje você planta outro tipo de milho ou só crioulo?

Gritti: Não eu só planto milho crioulo?

Antonio: O senhor já ouviu falar das patentes de milho, o que você pensa a respeito delas, e você gostaria de ter uma patente de um milho que você produzisse?

Gritti: Eu não tenho muita informação sobre isso, quem inventa uma espécie diferente para ninguém copiar registrar, em relação à semente eu acho um absurdo você registrar principalmente se tratando do milho crioulo, não deveria existir isso, é uma coisa que a natureza oferece isso para nós, seria a mesma coisa que privatizar o uso do sol da água e do ar...

Antonio: Você sabe que hoje 84% aproximadamente de germoplasma que são as sementes patenteadas pelas empresas de biotecnologia, não correm os riscos delas também patentear a semente do milho crioulo?

Gritti: Com certeza dentro desta política do neoliberalismo pode até acontecer isso, mas estamos vivendo um momento de resistência, e temos consciência de que esse milho é um patrimônio para a humanidade, e começamos a resistir por esse motivo...

Antonio: E se fosse feita uma patente de semente crioula, de um grupo que seria possível outros usar sem impedimento isso seria possível?

Gritti: Se fosse assim e se não tivesse alternativa, mas patentear não em nível empresarial para explorar e ser dono de uma tecnologia se for para o bem da grande maioria não teria maiores problemas.

Entrevista 8 - Solange

Nome: **Solange Rinl Wolfast**

Idade: 21 anos

Local: **Anchieta** - Linha São Domingos - Santa Catarina

Data: 03 de setembro de 2005

Profissão: Agricultora

Antonio: Como vocês fazem para produzir milho crioulo aqui na propriedade?

Solange: Plantamos e depois fazemos a referência, colhemos no tempo certo classificamos as sementes e depois debulhamos.

Antonio: Vocês o classificam na lavoura mesmo como é este processo?

Solange: Trouxemos para casa e deixamos ele secando na sombra e depois debulhamos, e classificamos em uma máquina em que classifica as semente ...

Antonio: E como você debulha o milho e com a mão com uma máquina com é esse processo?

Solange: O nosso processo é a mão.

Antonio: E debulhar a espiga inteira?

Solange: Nós debulhamos toda ela e algumas nós tiramos a ponta e atrás só deixamos o meio.

Antonio: Por que tirar só a pontinha e atrás da espiga?

Solange: Para enterrar a semente.

Antonio: E você estava me contando sobre pipoca como você faz com a plantação da pipoca?

Solange: A pipoca foi madrinha do câncer, ela veio em uma entrevista de sementes crioulas aí eu gostei da idéia e resolvi também experimentar, e nós preparamos a terra e plantamos ela em grupo e é o mesmo processo do milho crioulo...

Antonio: Então você produziu semente de pipoca, e essa semente produz todo ano ela melhora com o tempo, como é que funciona?

Solange: Nós vamos melhorando ela com o tempo, e sempre tirando os espinhos para colher a semente.

Antonio: O que melhora na semente de pipoca?

Solange: Nós aumentamos e tratamos os grãos...

Antonio: E isso se é importante para que o aumento do grão?

Solange: Para dar a pipoca maior.

Antonio: E sobre o milho, vocês produzem o milho para comercializar ou para uso da propriedade?

Solange: Só para tratar a nossa criação.

Antonio: E a semente vocês também é toda produzida aqui?

Solange: Esse ano foi tudo comprado, por que perdemos todas as sementes que nós tinha porque estragou, mas ela não é inferior se a semente for menor nos colocamos na regulagem da máquina para ela ficar maior, mas só em termo de germinação e da qualidade da semente.

Antonio: Qual é o critério de classificação das espigas?

Solange: O que se classifica, por exemplo, 300 espigas de milho e talvez umas 70 não vão germinar e se tem um carreiro limpo ela tem um formato bom, e a outra tem uma mancha ela também não vai germinar.

Entrevista 9 – Orlando

Nome: **Orlando Glaas**

Idade: 55 anos

Local: **Guaraciaba** – Linha Ouro Verde - Santa Catarina

Data: 12 de dezembro de 2005

Profissão: Agricultor

Orlando: De lavoura e até agora ele se colocou e não vai mais desisti da lavoura, agora ele chego no ritmo e estão tudo copiando o que eu to fazendo, eu vou planta mais é produtos de alimentos.

Antonio: O senhor planta quantos hectares?

Orlando: Eu planto em média 12 hectares.

Antonio: E como o milho crioulo veio pra sua plantação?

Orlando: Eu já tinha, eu nunca tinha deixado do milho crioulo, eu tinha duas variedades que eu tinha desde a época que eu vim do Rio Grande, que era da qualidade dos meus pais, um amarelo e um branco graúdo, eu sempre plantava um pouco pra pastagem, forragem e agora com esse negócio de micro bacias o nosso técnico que é o Adriano trouxe mais variedades e agora então eu planto só desses, só e tenho certeza, e não boto mais adubo químico só adubação verde, e tenho certeza que to melhorando cada vez mais as terras e produz igual.

Antonio: E como o senhor sabe que aquele milho é daquela variedade?

Orlando: Há não, ele tem, eu separo ele as qualidades de bulho ele e guardo separado, eu tenho 14 qualidades, Br 1, Br 6, Br 5 que é uma variedade comum que foi feito pelos técnicos acho que de Anchieta, acho que no sindicato, prefeitura de Anchieta, e daí eu tenho mais duas qualidades de amarelo, tenho palha roxa e to plantando e esse ano eu plantei 14 qualidades só que no outro ano eu vou pega umas 5 ou 6 qualidades;

Antonio: Vai diminuir?

Orlando: Eu vou pega o que já provo várias vezes o melhor, por que tem variedade boa, tem o milho mais petiço mais baixo (um milho bom), e tem uns mais altos, que eu também não vou deixar de planta por que eles dá pra faze a silagem, a forragem, ele vende muito bem também, eu tenho muita encomenda de sementes,

Antonio: Então o senhor vende sementes também?

Orlando: Sim, eu entreguei semente ali, mas eu não tava plantando muito mais agora que o pessoal ta acreditando mesmo, já ta no terceiro que eu to dizendo essas variedade né.

Antonio: Seu Orlando, mas o que me interessa é como o senhor faz pra sabe que aquele é o melhor milho pra plantar?

Orlando: A gente olha na roça né, tem o que rende melhor, tem o milho mais baixo com espigas graúdas, que é de alto rendimento, tem o tal de fortuna, acho que foi fabricado pela EPAGRI, e pelos técnicos de Chapecó, e ta ali, até tem o milho ali que eu sei que ele dá quase o mesmo rendimento que os maior híbrido né, com pouca adubação né, que eu elimino o adubo químico, que ele, pela orientação que eu tive naquela escola agrícola que eu estive que era os técnico da Alemanha, que tu põem esses ano uma quantia de adubo químico na terra, no outro ano você vai analisa a terra ta mais queimada, ela ta mais fraca de novo, e com a adubação verde, orgânica né, é ali que melhora a terra, e o milho comum ele vai vindo devagarzinho e dá milho, e também se a chuva não vim uns dia não prejudica o milho, e o híbrido não, se a chuva falto uns dia já se foi a época do milho né, e o comum ele espera.

Antonio: E para plantar tem alguma diferença, ou não?

Orlando: Não, não tem, dá pra plantar toda época.

Antonio: Mas tem diferença entre plantar o híbrido e o crioulo?

Orlando: Não, o crioulo seria plantar um pouco mais espaçoso né, com isso tu tem a vantagem que pode plantar consorciado, alimento pra porco que seria moranga, abóbora, melancia de porco, pode planta no meio, daí que dá né bate o sol, quanto mais larga as carreira, e no fim tu tem mais rendimento, porque esses trato você precisa pra suíno e vacas de leite, e aqui quem ta produzindo esses tipo de trato é só eu mesmo, por que os outros não

conseguem mais colher abóbora melancia de porco né, que seria pra trato né, e a moranga, a moranga seria um auto trato pra porco.

Antonio: Uma coisa que eu fico curioso é: por que as pessoas não plantam o milho crioulo, por que elas sempre plantam o híbrido? O que o senhor acha?

Orlando: Ah isso, era mais a incentivação de firmas né, por que tinha firmas sementeiras que chegam a pagar churrasco pra turma, reuni a turma, faz a propaganda da semente deles, e daí o pessoal vai nessa, mas eles tão enxergando e voltando pra traz né, tem que enxerga, tem firmas sementeiras que chegam a pagar churrasco pra turma, reuni a turma, faz a propaganda, aqui em Ouro Verde ta acontecendo isso, e daí o pessoal acha que e isso, eles fazem aquela grande propaganda, mas é tudo milho de auto tecnologia que tem que aplica 5 bolsas de adubo e 6 de uréia, mas no fim não sobra igual nada.

Antonio: Quanto o senhor consegue produzir por hectare de crioulo?

Orlando: Nós fizemos uma pesquisa, aqui pesado o milho em algum pedaço, se fosse o pedaço completa seria de 146 bolsas, alguma variedade.

Antonio: E no geral é assim?

Orlando: Olha, no geral todos eles passam em média de 100.

Antonio: E o híbrido produz quanto?

Orlando: Eles dizem que chega a dá 140, mas com adubação fora de sério, mas com o outro tem bem mais sobra né, por que a gente investe só a adubação verde e a adubação orgânica, então não tem gasto.

Antonio: E para comer tem alguma diferença?

Orlando: Tem, todos esses milho comum pra farinha ou pra trato de suíno ele é um milho mais mole, e a maioria dos técnicos quem vem de firmas dizem que o milho mole não tem vitamina e é bem ao contrário, o milho quanto mais mole, mais o animal que come tira vitamina dele, por que eu acho que a vitamina ta igual tanto no milho duro tanto no mole, e no trata, por que eu tenho experiência eu engordei vaca fechada com milho híbrido e com milho comum, com o comum parecia que engordo bem melhor que o outro, por que ele é um milho mole e se derrete melhor, ele se trabalha melhor, por que mesmo antigamente eu tenho experiência dos antigos, eles tratavam o milho na espiga pros porco naquela época, 40 anos atrás, mandioca, engordavam o porco de rola ele, ficava uma bola com milho na espiga, será que o porco engordava? Desse jeito e não ganhava ração por que o milho não tinha vitamina, sinal de que o milho tinha vitamina. Pro que ração ninguém conhecia naquela época.

Antonio: E o seu pai plantava milho crioulo?

Orlando: É só, não tinha milho híbrido naquela vez.

Antonio: E o senhor sempre plantou então?

Orlando: É eu trouxe duas variedades desde aquela vez, faz agora 30 anos que eu vim do Rio Grande, final do ano né, e não deixei perde aquelas duas variedades, né.

Antonio: Quais foram as variedades que o senhor sempre plantou?

Orlando: Eu plantei um palha roxa e uma amarelão né, e um branco também que eu sempre tinha, o certo tinha de 3 variedades.

Antonio: E o seu pai já plantava esse milho?

Orlando: Sim, Deus o livre, naquela época não existia outro milho era só esses.

Antonio: O híbrido a gente planta um ano e no outro já não dá mais para plantar?

Orlando: Há pra fazer a mesma semente a segunda planta já não dá.

Antonio: E o crioulo?

Orlando: Pelos técnicos de Anchieta que tão falando, umas variedades que eu peguei agora, 17 anos que eles tão plantando, diz que cada ano deu melhor, se adapta melhor cada ano mais, e esses comum de 29 anos que eu moro aqui, é mesma coisa que ...

Antonio: E o senhor sempre planta o mesmo?

Orlando: Sim, é mesma coisa que eu tinha quando tava com meus pais.

Antonio: Como o senhor faz para escolher as sementes?

Orlando: Há sim, sim, eu pego um eito, e tiro as pontas do lado e pego, mas isso tem que se no mínimo umas 300 espigas né, e daí a gente tira a semente parelha no meio das espiga, e mistura bem e já fica pronta.

Antonio: Na verdade o senhor escolhe a uma parte da espiga.

Orlando: As espigas né, e daí, escolhe e deixa a gente sempre vai escolhe pelas maiores, por que da semente mais forte.

Antonio: O senhor não chega a escolhe na roça?

Orlando: Não, não, eu escolho no paiol, daí eu tiro as pontinhas das sementes mais miúdas pra fica a semente parelha, e daí diz que e eu sei mesmo, não pega só de pouca espiga, pega de baixo também.

Antonio: Por que pega de bastante?

Orlando: Por que diz que ela fica mais casada, mais pura, se pega só de uma espiga ou de poucas espiga diz que ela enfraquece, é um sistema dos antigos.

Antonio: Faz um cruzamento?

Orlando: É, faz um cruzamento, de bastante espiga.

Antonio: E o tamanho da espiga, como é que é, em relação ao híbrido é maior, menor?

Orlando: Há, o comum tem as espiga bem melhor, tem comum aí, por isso que a gente pode plantar com mais espaço, e no rendimento ele dá o mesmo ou mais que o híbrido por que a espiga é bem maior.

Antonio: Ele chega a dar mais de uma espiga por pé?

Orlando: Ele em média dá uma espiga bem grande, mais algum tem que dá dois né.

Antonio: E o híbrido dá dois em todos?

Orlando: Não, não, alguns pés até pode dá de dois, mas a maioria da uma espiga.

Antonio: Mas seu Orlando, tem um pessoal que fala que o milho comum cai muito, é verdade?

Orlando: É, tem umas 3 ou 4 variedades, mas tem como evita, a gente abre uma verga com a mola que hoje não é recomendado lavrar as terras parelho, e pega a plantadeira e planta ele na verguinha ele fica mais fundo, e pra evita o inço tu pega o arado e faz uma verga no meio da carreira e tu aterra ele, ele ta no fundo da verguinha que foi aberta tu aterra ele, ele não tem como cai.

Antonio: Então aquele que eu vi ali na frente da sua casa o senhor fez isso?

Orlando: Sim.

Antonio: Precisa muito serviço para limpar ele ou não?

Orlando: Não, é esse negócio de carpi parelho que uns achavam que tinha que ser, hoje não é assim o sistema, o sistema agora é assim tu faz uma verga no meio e logo põem uma pessoa atrás ou duas e puxa essa terra solta contra o milho, tanto mais o inço miúdo né, não precisa arranca ele né, (o inço), e com isso você ta aterrando o milho, e ele não tem como cair. Ele já ta na verga, mais funda, mais a terra que encosta ele, ele fica protegido, com bastante terra na raiz.

Antonio: E o milho comum, o milho crioulo ele é muito alto?

Orlando: Tem variedades mais baixas, eu tenho 3 ou 4 variedades que seriam milho bem baixos.

Antonio: O baixo também não cai não é?

Orlando: Não, mas ele plantado dentro da verga, abrindo a verga e já amolece a terra, depois tu pega a plantadeira, que é o meu caso, a plantadeira boi. Daí eu planto ele dentro da verga que é aberta com a mola, depois pra limpa ele, faz uma verga vai aterrando ele com uma inchada e já puxa um pouco mais terra contra o milho, ta aterrado o milho e protegido e que ele não vai cai.

Antonio: E como o senhor descobriu pra fazer esse negócio?

Orlando: Há, mas isso foi aquela vez que eu tive na escola agrícola, desde aquela experiência os técnicos da Alemanha já tavam falando, que era pra protege.

Antonio: Quanto tempo faz?

Orlando: Olha, eu tinha uns 17 anos, hoje eu tenho 55, deve faze 48 anos né.

Antonio: E esses técnicos já falavam desse milho?

Orlando: Desde aquela vez já era pra evita o veneno, por que a Alemanha diz que não tem mais nem água pra toma, e os técnico da Alemanha vieram pra mostra pro Brasil, por que tava no começo, eu decidi vou faze menos e bem caprichado, por que o que me importa é o meu lucro, não é a quanta demais.

Antonio: Então o milho crioulo sobraria muito mais?

Orlando: Sobra mais, por que não tem nem a despesa de compra a semente, já o híbrido desde a semente, os adubos, a uréia.

Antonio: Então o senhor não usa mais o adubo químico?

Orlando: Não uso mais.

Antonio: Veneno?

Orlando: Não to mais usando, apenas um pouquinho de secante na primeira pegada pra pode faze o plantio direto, agora a hora que eu faze mais adubação verde com a melhor adubação verde, é que a vica e o nabo. E além da vica e o nabo ser a melhor por que ela é uma planta da folha redonda, a folha redonda, ela tem nitrogênio, e ela bota o nitrogênio na terra que seria igual a uréia, e a planta da folha estreita ela só retira o nitrogênio da terra, e pelo que aprendi pelos técnico da Alemanha, ela bota nitrogênio na terra que dá mais adubação, então ta na hora de faze menos e deixar alguma parte pra colocar adubo na terra, até os inço na folha redonda que seria o picão, o inço dá pra considerar brabo, mas é um dos maior adubo da terra, enquanto que o papão, esse capim tratado rabo de cachorro, pé de galinha esse sim, deixa a

terra cada vez mais ressequida, e tira o nitrogênio que a terra já tem, esse sim deixa a terra ácida.

Antonio: E seus filhos estão trabalhando na roça?

Orlando: Estão todos na roça.

Antonio: Eles plantam milho crioulo também ou como que é?

Orlando: Eles agora estão começando, exatamente, eles vão seguir, um até já planto tudo crioulo, e o outro repartiu uma parte, mas ano que vem ele tá vendo que vai planta só crioulo.

Antonio: Tem umas pessoas que tem medo de plantar o crioulo.

Orlando: Eles têm medo por que querem fazer demais, eles pensam que o crioulo não vão chegar aonde querem, mas é bem ao contrário, por que a dívida igual eles vão te que vende o produto pra paga né, da empate, e vira em nada de novo.

Antonio: E quem quer plantar o crioulo, e não sabe que o que ele teria que fazer? Tem algum segredo, qualquer um pode ensinar?

Orlando: Não tem nenhum segredo, só olhando na lavoura que é plantada, é bem mais simples, por que o milho crioulo vem devagar, mas vem firme, não tem, não tem.

Antonio: E ele germina bem?

Orlando: Sim, sim, se você pegar a semente e não deixar carunchar, na hora de debulha, tem que debulha logo e guarda, se o cara não quer guardar em veneno, daí tem que guardar em litrão ou e, garrafão, pra não carunchar, por que se ele caruncha depois ele não nasce.

Antonio: E o senhor como é que guarda as suas sementes?

Orlando: Eu guardei uma parte em litrões, mais era muita semente daí eu peguei um veneno fraco e coloquei junto um pozinho só, e daí o caruncho não vem, e daí nasce semente por semente.

Antonio: E é só o caruncho que não deixa ela nascer?

Orlando: É só o caruncho, tem que guardar em lugar seco.

Antonio: Dá para guardar de um ano para o outro?

Orlando: Sim, sim, se ela tá protegida acho que até dois anos dá, não tem problema de um ano para o outro, o certo é fazer logo que colhe o milho pra não deixar carunchar, porque esses milho comum são um pouco mais carunchador, porque ele é um milho mas mole, mas não tem problema, dá pra guardar no paiol, num lugar mais seco, que não tenha muito calor do sol contra a parede.

Antonio: Muito bem seu Orlando!

Entrevista 10 - Spezia

Nome: **Deomir Spezia**

Idade: 52 anos

Local: **Guaraciaba** - Santa Catarina

Data: 12 de dezembro de 2005

Profissão: Agricultor

Antonio: Teus filhos estão todos trabalham na agricultura?

Spezia: Não um é pedreiro em Florianópolis e mais 2 também são pedreiros aqui, e um trabalha no sindicato.

Antonio: E o senhor planta há muito tempo?

Spezia: Eu tenho quase 8 hectares de terra aqui em Guaraciaba,

Antonio: o senhor planta só crioulo ou tem híbrido também?

Spezia: Não, só tenho crioulo. O Idalino pegou semente selecionada, e plantamos no mesmo dia, e depois ele já notou diferença, a folha que tem embaixo é verde, o pé é mais graúdo.

Antonio: Eu vi ali no seu Orlando os pés são grandes ...

Spezia: Ele plantou crioulo né? Todas as pesquisas que foram feitas aqui das plantações.

Antonio: Há quantos anos já ta plantando milho crioulo?

Spezia: É o meu primeiro ano, fomos pra Florianópolis, e tivemos curso só que lá é muito diferente daqui. Lá o pé é de 4 metros.

Antonio: E ele não cai?

Spezia: Ele cai, eu estava falando com os técnicos, pega o pé de pato e afunda e planta ele ali quando ele alcança a altura de uns 40 centímetros, pega o arado e joga terra, daí ele pega força em baixo, por que dá muito alto, eu sei aqui deu um vento e derruba bastante, mas é muito viçoso, e foi colocado só um pouco de adubo e uréia, eu tinha pensado de pega estas sementes e coloca 5, 6 e 7 por 1 só pra ter uma experiência, mas daí eu acho que não vai dá por que vai fica muito viçoso.

Antonio: E a semente que o senhor plantou este ano é a sua mesmo?

Spezia: Eu plantei, eu marquei bem certinho as carreiras, só que ele rende bastante, não é só aqui, em outros agricultores também, nós fizemos as contas aqui deu 120 por hectare de terra com a média de 500 quilos de adubo por hectare, e outro com 1000 quilos de adubo ...

Antonio: E o híbrido da quanto por hectare?

Spezia: Depende, tem uns fazendeiro eles colocam 8 sacos de adubo de 20 quilos e 8 de uréia, só que ali é de exagera, chegaram a colher 160 por hectare, mas pela despesa não cobre.

Antonio: Mas crioulo não precisa isso?

Spezia: Não precisa.

Antonio: E a semente o senhor conseguiu, fazer ela toda num só padrão?

Spezia: Nós plantamos por grão, e foi tirado 3 qualidade, e a média é de 120 por hectare.

Antonio: Mas essa semente que o senhor fez como foi produzida?

Spezia: Eu peguei de acordo com as carreiras, passamos na máquina e classificamos tudo.

Antonio: Então o senhor tem máquinas para classificar?

Spezia: Não é nossa é daqui de Anchieta, emprestada é uma máquina especial.

Antonio: Mas então o crioulo também dá para plantar como qualquer um?

Spezia: Mas tranqüilo.

Antonio: Com plantadeira e tudo?

Spezia: Tranqüilamente.

Antonio: Tem gente que fala que não dá.

Spezia: Mas se for debulhar com a mão daí não dá, mas nós passamos na máquina na peneira sai tudo direitinho. Eu estava olhando a semente que você compra a selecionada, e essa é bem melhor essa já tem o grão comprido, e numa peneira especial parece que não fica assim.

Antonio: E germina bem a semente?

Spezia: Germina bem sim.

Antonio: Mas não falha de nascer?

Spezia: Não, igual essa que nos compramos tinha bastante bichinhos, a semente tem que cuida muito.

Antonio: Não tem um outro jeito?

Spezia: Teria, tem uns tambores que é comprado, agora se deixar nas bolsas ele logo, logo pega caruncho, nos colocamos veneno, mas nós não achamos vantagem, por que esse milho é mais mole.

Antonio: E o problema de comer o milho para a alimentação para os animais é diferente?

Spezia: Fizemos uma pesquisa que esse tem mais proteína que os outros. E a farinha é coisa mais boa é muito boa. Há 30 anos atrás era só um ou dois tipos só, hoje já não é mais bom porque tem muita variedade, o comum é um milho doce.

Antonio: E quais são as variedades que o senhor tem aqui?

Spezia: Nós temos 12 variedades, tem várias, só que nós dizemos o milho crioulo.

Antonio: E como é que faz para ficar baixo?

Spezia: Não esta espécie já é baixo, os que são altos é o Palha Roxa e o Taquara são de 4 metros de altura.

Antonio: E ele demora mais para produzir ou não?

Spezia: Não é a mesma coisa, o que é mais demorado é o Palha Roxa e o Taquara demora mais.

Antonio: E o senhor fez a experiência contando todos eles juntos?

Spezia: Tudo junto, 2 carreira colocamos adubo e 12 colocamos só o milho, mas deu diferença.

Antonio: E a quantidade de semente por hectare também varia?

Spezia: É perde o espaço, é a média de 7 ou até 8 grão por metro.

Antonio: E hoje que é plantado perto eles não se cruzaram entre eles?

Spezia: Eu acho que não, pode até ser pelo pó, mas pela experiência, e agora eu vou planta tudo de crioulo, e já deu uma diferença e usei a mesma adubação, eu acho que é uma semente mais forte. Uma coisa que eu to notando quando ele tava já pequeno ele já tava com a folha verde.

Antonio: O seu Orlando estava explicando que não se planta mais aveia só folha larga.

Spezia: Ela é boa pra pasto aquela, agora que nem a mucuna é só pra adubação, o nabo também, planta aquelas batata embaixo, tu já viu né? Segura aquela água ali, empoça a água ali e daí segura.

Antonio: Mas daí a deixa na terra?

Spezia: Deixa na terra, que a batata abre aquele buraco e fica a água dentro, ela agüenta mais, tem a mucuna, aquela aveia também, aquela aveia grande, com a flor azul, o sistema dele é um ano eles plantam trigo, o outro ano eles plantam mucuna e o nabo, renova a terra, é adubação verde.

Antonio: O senhor usa veneno no crioulo?

Spezia: Não.

Antonio: Como é que faz para limpa?

Spezia: A melhor coisa é, tu plantar o milho puxar o rego e planta o milho, tu deixa ele os 8 dia no mínimo 6 e passei o secante, e depois que o milho nasceu ele abafa tudo, até que o milho tá embaixo da terra passa o secante né, daí o milho estoura, daí tu afofa de passa o veneno.

Antonio: E a experiência das pipocas deu certo?

Spezia: Eu plantei e não botei uréia que nem as outras, só que nasceu uma capoeirinha.

Antonio: Fez o mesmo procedimento do milho?

Spezia: Sim, tenho uma reserva pro ano que vem, vai que dá uma seca ou alguma coisa, tenho reserva, mas tem o que por litro, 200 grama, mas custa caro, o valor de 200 grama ta em torno de 3.500 reais, por que vem de fora né, diz ele vamos pega um dia e estoura um pouco pra vê, deu cada pipoca que Deus o livre.

Antonio: E o senhor fez a semente só para consumo ou para vender também?

Spezia: Ele fez pra vende, ele diz assim: “ó Spezia eu já te garanto uns 100 ou 200 litros, eu vou no sindicato e coloco um programa na rádio, digo que é semente selecionada e tudo.”

Antonio: E o milho o senhor faz milho para vender também?

Spezia: Sim, que nem o nosso aqui, uma parte já tá tudo vendido. O sindicato veio aqui levar, fizeram um precinho meio fora, imagina 4 real o litrão, que é, dá dois quilos, se tu vai compra o milho comum ali é no mínimo 100 reais.

Antonio: Então dá para ganhar mais se vendesse a semente?

Spezia: Sim, sempre, 3 e meio tava escutando hoje, o saco de milho, por isso eu digo tu vai compra tu vai paga de 100 a 250 não é por quilo, é por semente, que nem os cara aplicam aí de 6 ou 7 por 1, má não sobra nada, ficam sem dinheiro no bolso, é um absurdo, ta loco, mas que nem esse comum, crioulo ali, tu coloca pouco e ele não precisa dá que nem o outro, mas tu também aplica menos em cima, então tu não tem despesa.

Antonio: Então o que dá sobra?

Spezia: Sobra.

Antonio: O senhor falou que o seu pai plantava depois ele deixou de plantar, o milho crioulo?

Spezia: Quando nós pegava o milho do paiol o que nós ia planta era lucro, depois começo a compra a semente, era cara, e se tu não coloca adubo, uréia não vai dá, vai que alguma coisa acontece, que nem uns dia de sol, tu perde tudo, se foi, o pior é que o custo é caro, a semente é caro, e tu tem que aplica, eu fiz teste já, se tu não aplica nessa semente, não adianta nem planta.

Antonio: Mas e essa semente crioula vai custar menos que a outra?

Spezia: Sempre, se for fazer a conta, 4 reais o litrão é dois quilo, então se for 20 quilo 40 reais, e tu vai comprar o mais barato tu vai pagar acima de 100 reais, e tem de 250 reais a bolsinha, e não é 20 pila por grão, é 16, 17 quilo por bolsa.

Antonio: Então, na verdade o crioulo ganha mais quem produz a semente?

Spezia: Aquele que planta também, agora foi feita aquela pesquisa e tem pouca semente, acho que não tem mais.

Antonio: Então o senhor já plantou para produzir em maior quantidade?

Spezia: Sim. Mas já plantado pra semente né?

Spezia: Mas vamos vê, pra semente talvez vamos fazer no potreiro, por que dá muito serviço, dá serviço bastante, eu já tô Meu Deus do céu.

Antonio: Mas porque dá tanto serviço?

Spezia: Pra semente tu tem que escolher as espiga, não pode deixar uma espiga podre, tem que ser escolhida a espiga bonita, depois tem que debulhar.

Antonio: Na hora de colher já escolhe?

Spezia: Já na hora que tu vai quebrar ele, tu já seleciona, se tu vai pegar pra vender tu quebra parquinho, espiga grande pequena e vai embora, agora se tu plantar não, daí tem que pegar as espiga mais bonita, e que não tenha espiga podre, se tem uma espiga podre num saco de 60 kg já estraga tudo.

Antonio: Como faz para debulhar esse milho?

Spezia: Nós debulhamos uma parte à mão, e a outra na máquina, pode debulhar com máquina, por que essa máquina que nós temos ali agora sai sabugo, sujeira tudo fora.

Antonio: O milho não quebra muito?

Spezia: Não quebra, com o debulhador não quebra nem um grão.

Antonio: Nasce do mesmo jeito daí?

Spezia: Má pelo o amor de Deus.

Antonio: O senhor disse que guarda a semente de um ano para o outro, então ela agüenta dois anos?

Spezia: Agüenta.

Antonio: E o híbrido se deixar de um ano para o outro ele já germina?

Spezia: Sim, já foi feito um teste que tem semente que tu né, tem semente que tu, justamente nas bolsa de papelão né, os do ano passado nasceu mal, é verdade, porque eu já fiz experiência e é verdade, a experiência melhor é tu pega por exemplo 20 grão, tu bota os 20 grão, no primeiro ano nasce os 20, e no segundo ano nasce sabe quanto?, 12, 10, 12 por pé, eu não sei porque se ele perde a se... acho que ele puxa não sei, porque eu sempre achava que dentro do litro não tem nada, e é bem ao contrário, dentro do litro tem que fechar bem o litro, daí ele se conserva ali dentro, não pega doença, não pega caruncho, não pega nada.

Antonio: Tem gente que coloca até na geladeira né?

Spezia: Sim, na geladeira porque se mantém, em primeiro lugar é por causa do bichinho né, daí ele fica fresquinho, ali ele fica.

Entrevista 11 - Chenet

Nome: **Alencar Chenet**

Idade: 58 anos

Local: **Anchieta** – Santa Catarina

Data: 17 de março de 2006

Profissão: Agricultor

Antonio: Há quanto tempo o senhor produz milho crioulo?

Alencar: Produzo milho crioulo há sete anos.

Antonio: E o senhor planta em toda a propriedade?

Alencar: Eu planto em toda a propriedade.

Antonio: Só milho crioulo, ou planta outro milho também?

Alencar: Só milho crioulo.

Antonio: Por que o senhor planta só milho crioulo?

Alencar: Planto só milho crioulo por que assim evita custos de como se diz agora? De uréia, de adubo né, o químico, evita nós trabalhar com o químico e produz bem sem os químicos.

Antonio: O que o senhor faz com a produção do milho na sua casa?

Alencar: Produção de milho caseiro, a gente vende pros moinhos pra fazer farinha, assim de milho crioulo, agro-ecológico e sementes, isso vem através associação, através do sindicato, a gente vende semente pra outros.

Antonio: Qual é a produtividade do crioulo, produz mais, menos que os outros?

Alencar: Nós tamo tirando assim na média de 70, 80 sacos por hectare, com umas variedades.

Antonio: E isso é média aqui da região, ou os outros milho produzem mais?

Alencar: Os outros milhos produzem até mais, mas depende do tempo, que nem no ano passado, ano retrasado, deu a estiagem, aí eles conseguiram colher 17, 18 sacos por hectare, e aonde que nós conseguimos colher até 60 sacos por hectare.

Antonio: Ele fica mais resistente?

Alencar: Sim ele fica mais resistente à estiagem.

Antonio: E que variedade o senhor planta?

Alencar: Eu planto 3 variedades geralmente; planto o Mato Grosso, planto o funda sete 35 e MPA 3.

Antonio: E como o senhor identifica essas variedades conhece olhando?

Alencar: A gente identifica assim, a gente que nem o Mato Grosso a gente identifica pelo grão, ele é mais grosso, o sabugo dele o empalhamento a gente vê que é dessa forma, todo ele a gente identifica dessa forma, os outros também, ele é verificado pelo empalhamento, o tamanho da espiga, e a coloração dele.

Antonio: E se o senhor olhando para a planta, o senhor consegue identificar?

Alencar: Dá pra identificar muito bem.

Antonio: Porque o grão é diferente?

Alencar: Porque o grão é diferente, um do outro, o branco, vamos dizer, ele dá, o MPA 3 ele dá maior, tamanho mais alto, o corpo dele graúdo né, o Mato Grosso já é um pouco assim mais miúdo, e funda 7 ele é um milho que dá de um porte menor.

Antonio: Que área você planta de milho crioulo?

Alencar: Eu planto em torno de 6 hectares.

Antonio: Quando que você começou a plantar milho crioulo? O que lhe deu essa motivação?

Alencar: No ano de 1996, que deu uma estiagem e os milhos tradicionais produziram mal, e o custo da produção foi muito alto, e a gente se endividou nos banco com aquilo, por que não cobriu as despesas, e aí a gente passou a pensar no passado, nosso pai, nossos avós, não compravam sementes ou químicos e se produzia sem isso, daí a gente através do movimento do sindicato a gente tomou essa decisão.

Antonio: Então na verdade sua família já plantava milho crioulo, o senhor já tinha visto plantar?

Alencar: Desde criança nós fazia a semente crioula, pegava se trocava entre vizinho até dos mais longes de uma comunidade a outra, a gente pegava e se trocava a semente crioula, e lembro bem que no ano 58 meu pai compro a primeira semente híbrida, e ela produzia bem até os 10 anos sempre a mesma variedade e depois ela começo a perde a rentabilidade e ela começo a cria doença daí a gente veio mora em Santa Catarina, no ano 68, e aqui se plantava muitos crioulos, e se produzia bem os crioulos, depois entrou a revolução verde e a gente voltou a pega os híbridos, e daí com isso a gente começo, a gente nunca tinha feito pesquisa, e com isso a gente começo a pesquisa, aonde que era a melhor saída, ai a gente adoto por essa por que a produção não tem custo né, o custo dela é somente a mão-de-obra caseira.

Antonio: E o senhor lembra como fazia quando era pequeno, como o seu pai fazia essa seleção, esse melhoramento da semente?

Alencar: Há sim, a gente lembra o que eles fazia? Eles faziam o melhoramento lá no paiol, pegava ia lá escolhia as espiga melhor, com o grão mais sadio, com o sabugo mais fino, tudo dessa forma.

Antonio: E o que essas características influem na produção do milho?

Alencar: O que elas influem, é o seguinte: desde toda a produção ela tem uma forma que se a gente ai repara lá na propriedade, lá na lavoura, você vai vê o pé que é mais sadio, tem um pé que é mais menos que dá uma espiga menor, e nesse sentido que a gente vai tira essas características, lá na lavoura que a gente vai faze uma avaliação, e hoje nós não tamo, não tiramos mais essa experiência no paiol, como o pai fazia, como o avo fazia,, hoje nós vamos tira essas características lá na lavoura, vamos escolhe como, vamos escolhe o porte de altura, aquele que dá a espiga melhor, vamos escolhe a área de terra, que a gente vai pega em toda área não só no canto onde produziu melhor, que daí por que a gente vai planta em toda a área não é só naquela que é a área que a terra é boa.

Antonio: E o que você leva em consideração na hora de ir à lavoura e escolher, classificar para fazer a semente?

Alencar: Em consideração, primeiro eu vou dizer que a gente repara muito, no enraizamento, pra planta se alimenta, então eu acho que a primeira parte a gente olha muito o enraizamento, depois a gente vai olha o corpo, o espigamento.

Antonio: Porque é importante observar isso?

Alencar: Importante por que quando a gente vê isso, vamos disse dá um contra tempo, uma estiagem um vento alguma coisa parecida, essas plantas são mais resistentes, ela tem menos problema de cair, elas são mais bem enraizadas, o corpo é forte, então a planta fica mais resistente, e o espigamento também nós precisamos achar formas de escolher as espiga que rende mais, vamos disse de grão que rende mais e de produção.

Antonio: E o milho crioulo dá duas espigas ou não?

Alencar: Dá duas espigas também, desde que a gente o plante em um espaçamento correto. Tem uma variedade chamado arco-íris que também eu tava olhando tem até com 3 espigas.

Antonio: O pessoal fala que o crioulo é muito alto e cai muito fácil, como faz para controlar isso, tem que diminuir a altura, o senhor faz isso ou não?

Alencar: É bem nesse sentido que a gente trabalha, por isso que a gente vai pegar aquele pé que é bem enraizado e que ele tem um corpo grande, e mais baixo de pé, que ai ele vai criando resistência, vai criando mais.

Antonio: E tem uma técnica que o senhor faz para evitar que o crioulo caia?

Alencar: Nós temos sim, nós preparamos a terra, nós enverguemos e jogamos terra, isso vem ajudando muito.

Antonio: O senhor já me disse que está fazendo o melhoramento, poderia me descrever como faz, por exemplo, vai plantar uma área para produzir semente, como faz para colher?

Alencar: Uma coisa que pra nós é muito importante nós cuidamos muito bem a lua, a lua é um sistema que dá mais claridade pra planta, daí a planta a tendência dela é fica mais baixa, e se ela ta no escuro ela cresce em busca da claridade, é uma forma um técnica que nós trabalhamos pra planta fica mais baixa, a gente olha pra planta sempre da cheia pra minguate, que dia o pé tem mais claridade e fica mais baixo, depois a gente cuida muito se tem algum pé com doença que acontecesse com doença, que é difícil de dá, mas se acontece, a gente tem que evita ou tira esse pé da lavoura, ai depois o que a gente faz? Pra fazer essa escolhe e vai e tira duma área ali se tive um hectare a gente vê em torno de 400 espigas, de 350 a 400 espigas, em cada carreira tem um espaçamento de 10 metros, a gente vai lá e escolhe um pé com essas características, com o pé baixinho, com o emraizamento, com todo o que a gente pensa que é melhor, daí a gente tira aquela espiga, depois faz em toda área faz essa coleta, depois a gente vai tira toda a palha e a gente vai classifica as espiga, tem espiga que pode até ter algum como se diz... empecilho, daí a gente separa essa e a gente tira de lá umas 250 260 espiga, que dali se a gente se tira a genética de semente.

Antonio: O senhor está fazendo uma experiência com uma variedade, como é essa experiência de melhorar a semente?

Alencar: Essa a gente tá fazendo assim, o companheiro Adriano que era técnico do sindicato, a gente sabe, colhendo várias sementes crioulas nos pegamos mais de 70 variedades e fazendo uma “salada de frutas” de todas essas estamos formando essa variedade e ela ta dando um resultado muito positivo ela ta assim pelo que a gente ta entendendo ela vai produzi muito bem, ta aparecendo muito milho de duas espigas de três espigas já ta aparecendo muito então vamos dizer é um composto de variedades de todo nossa região aqui do Rio Grande, Santa Catarina do Paraná do Caribe da Itália da Argentina a gente ta botando desse composto.

Antonio: E o que o senhor pretende fazer, uma nova variedade?

Alencar: Uma nova variedade até essa nova variedade a gente já batizamos ele já demos um nome nele Arco-Íris.

Antonio: Por que Arco-Íris?

Alencar: Por que ele tem várias cores ele tem cores que a gente fica impressionado.

Antonio: Então numa mesma espiga são várias cores?

Alencar: Várias cores vamos dizer da mesma área a gente tira de várias.

Antonio: O senhor comercializa as sementes?

Alencar: Comercializo.

Antonio: E como é o preço para quem o senhor vende e como é a procura?

Alencar: Nós estamos vendendo a R\$ 2,50 ou 3,00 o quilo, e o arco-íris esse um pouco maior o custo pra produzi ele e maior.

Antonio: O senhor ganha mais vendendo o milho ou a semente?

Alencar: Vamos dizer numa área de uns hectares dá 80 sacos de milho se eu vender hoje eu vendo no preço do comércio hoje a gente ganha o que R\$ 800,00 e num hectare eu tenho capacidade de tirar em torno de 1.000 kg de sementes.

Antonio: Então o senhor investe na pesquisa e tem o retorno financeiro?

Alencar: E tenho o retorno financeiro que me dá em torno de R\$ 2.500,00 a R\$ 3.000,00 e vamos dizer me sobram 60 sacos de milho pra mim.

Antonio: E tem procura para essas sementes?

Alencar: Tem, nós também estamos em falta precisamos de mais companheiro que produza a semente pra cobri a demanda.

Antonio: E o senhor acha então que é possível melhorar a semente em qualquer propriedade?

Alencar: Eu acho que é possível sim tudo vai das coisas certas por que não e que na minha propriedade vamos dizer uma sertã planta produz bem e talvez lá na outra ela produz também que depende também muito da área e outra em toda propriedade esse é caminho em toda a propriedade seria produzi a semente e daí depois daria pra fazer uma avaliação entre os vizinhos entre as comunidades entre os municípios

Antonio: Aqui em Anchieta, considerada a capital Catarinense do milho crioulo todas as famílias plantam milho crioulo?

Alencar: Não, tem gente que ainda não tá convencido, dessa forma temos muita gente que tá trabalhando ainda mais esse ano; esse ano tem muita gente eu ta investindo na proposta do milho crioulo.

Antonio: E as sementeiras, as empresas que vendem sementes elas investem contra o crioulo aqui, como e essa relação?

Alencar: Há elas investem a política e muito forte contra isso.

Antonio: Como é que eles fazem?

Alencar: Eles fazem desde que esse milho não é resistente, que ele não é milho de boa qualidade desde que não é milho que tem as proteínas que os deles têm e gente tem pesquisa que o nosso milho não perde pra nenhum dos híbridos em termo de proteínas, em óleo.

Antonio: Senhor Alencar como esta a ASSO, como ela está funcionando?

Alencar: A ASSO funciona assim ela é um grupo de associados que trabalha essa questão da semente crioula ela trabalha nesse sentido de melhoramento da semente e a comercialização.

Antonio: E como que vocês se organizam, é coletivo, como é que funciona cada um cuida da produção na sua propriedade?

Alencar: Cada um produz na sua propriedade, mas a gente tem sempre tem um técnico que acompanha, a gente faz uma reunião e discute quem produz uma variedade quem trabalha outra.

Antonio: E aqui em Anchieta como o senhor vê a perspectiva de cultivo e comercialização de milho crioulo?

Alencar: Olha, eu to vendo agora que tá passando assim uma expectativa muito grande e o pessoal ta entrando nessa linha e apostando na semente crioula.

Antonio: Ele é industrializado aqui em Anchieta o que é feito com a produção?

Alencar: Uma parte é utilizada aqui pra farinha de fubá, vários outros, e tem muitos pedidos que vai até pra fora, tem encomendo pra Florianópolis, que vai o fubá pra lá, e vários pontos que eles tão mandando pega esses produtos aqui em Anchieta.

Antonio: Seu Alencar está se falando agora do beneficiamento das sementes crioulas aqui em SMO, como o senhor vê a expectativa disso?

Alencar: Eu acho que é um bom começo, é uma boa saída pra pequenos produtores, porque assim nós vamos fazer um resgate da semente crioula mais consistente, todas as grades, não só do milho, mas de todas as grades crioulas, por que no momento em que se tiver uma unidade dessas, se sente assim que os poderes públicos assumiram compromisso junto, daí eu acho que nós temos uma força pra trabalhar, pra combater as empresas e técnicos rurais que tão sugando o suor dos trabalhadores.

Antonio: O senhor gostaria de dizer, mais alguma coisa sobre o crioulo que acha importante?

Alencar: Eu gostaria assim que o professor Antonio levasse essa mensagem positiva nas repartições que eu sei que o Antonio dá muitas palestras aos agricultores aos companheiros, onde estiver.

Entrevista 12 - Benetti

Nome: **Avelino Domingos Benetti**

Idade: 52 anos

Local: **Romelândia** – Assentamento Rosário - Santa Catarina

Data: 28 de maio de 2006

Profissão: Agricultor assentado da Reforma Agrária

Antonio: Há quanto tempo vocês plantam milho crioulo no assentamento?

Benetti: Se não me falha a memória faz uns 8 pra 9 anos que a gente iniciou, trabalhamos após um curso feito, um trabalho de conscientização e conhecer a semente do milho crioulo, Pixurum 5, onde que o Ivo Macanham, se não me falha a memória, nos deu um curso, um estudo como trabalhar essa semente. Abraçamos a causa, essa questão da semente crioula e a gente teve até o ano passado um grupo de 8 famílias produzindo essa semente crioula. Nós tínhamos a semente genética, e através dessa genética a gente colhia pra plantar todos os anos, melhorada essa semente, então todos os anos a gente melhorava, segundo ele, entregou essa semente com 11 anos de melhoramento, com mais 9, daria quase 20 anos que essa semente tá sendo melhorada. Então quando ele entregou essa semente pra nós já tinha 11 anos na mão dele essa produção da semente de Pixurum 5 e a cada ano sendo melhorada e cada ano então esse grupo ia mantendo essa genética e todos os anos a gente colhia lá 350 espigas, e essa aí

então a gente fazia lavoura separada, na qual a gente colhia essa genética e plantava pra beneficiar. Hoje a gente tá beneficiando em Campos Novos e que a gente vai, com essa semente que tá vindo de lá a gente entrega então pra Terra Viva, pra COPEROESTE, então a COPEROESTE ela vende pra região, então essa semente tá sendo manejada pro assentamento. Esse ano então partiu pro individual, individualizamos o grupo, então cada um tem o lote dele, e tá plantando, tá cuidando da sua semente de milho crioulo.

Antonio: Por que surgiu a necessidade de plantar milho crioulo?

Benetti: É questão do pacote, o pacote do governo anterior e que até hoje tá aí botando na cabeça do povo, tem que comprar a semente, semente cara, daí tem a uréia, o adubo, exige um alto custo, e essa semente que nós estamos produzindo ela dá resposta e não exige tanto adubo. Nós até estamos plantando sem adubo, sem uréia e tá correspondendo, 4 sacos por 1, então 4 por 1 ela dá resposta, e essa semente seria especificadamente pra trabalhar com o gado de leite, então tu pode até fazer forragem, silagem, ela é uma semente própria pra também trabalhar a questão do leite.

Antonio: Como é a produtividade desse milho, é mais ou menos que o híbrido?

Benetti: Ele é menos que o híbrido, porque se tu vai olhar pega um Pioneer tu consegue trazer aí por 7 por 1, 6 por 1, mas aí quando tu vai fazer a conta, o adubo e a uréia, não te sobra, não tem como, não é viável, para a pequena propriedade não é viável, claro que pra grande propriedade tem como tu investir uma coisa que dá mais, agora o nosso Pixurum 5 ele dá resposta, porque não precisa aplicar adubo, uréia, não carece, ele dá resposta e, além disso, o que mais nos chama atenção é que é o milho que nossos troncos plantaram, quer dizer, resgatar a semente crioula, manter aquela idéia dos nossos troncos, é se desviar do pacote.

Antonio: E qual é a produtividade por hectare?

Benetti: Nós não fizemos ultimamente isso, mas ele dá lá uns 80 sacos por 1, 70 ou 80, um pouquinho mais, um pouquinho menos.

Antonio: E vocês produzem para silagem e para semente?

Benetti: Sim, sim porque não verdade nem todos fazem a semente né, nem todos mantêm a semente na própria propriedade, então a gente manda pra Campos Novos a semente na espiga, e lá eles fazem o beneficiamento do milho, e vem pra região, e aí o pessoal vende pra fora, tem no Rio Grande do Sul, no Paraná, não só aqui no estado.

Antonio: E como vocês fazem para melhorar a semente?

Benetti: Melhora cada ano é tu planta a genética.

Antonio: O que é a genética?

Benetti: A genética é, tu tem essas 30 espigas, que nós, o nosso grupo pegamos do nosso técnico há 9 anos atrás, essas 30 espigas plantamos numa lavoura separada e aí dessa lavoura tu tira as espigas que acha melhor, por exemplo, pelo tamanho da espiga, pelo tamanho do pé, pelas folhas, a característica daquele pé, faz com que no outro ano, ele geralmente dá aquilo que tu quer, se tu quer pegar um milho mais alto ou um pé mais alto também, quer pegar por exemplo o pé que dá a espiga mais baixa também é a característica do pé, é melhorar.

Antonio: Vocês fazem lá na lavoura?

Benetti: Sim, lá na lavoura ainda, e a gente vai classificar, por exemplo, de cada 4 carreiras uma fica o macho, e 3 seria fêmea, então a gente tira o pólen, que dizer o pendão dele, a flor do milho na hora que sai, a gente tira de 3 carreiras, e deixa só uma, e daí na hora que tu colhe, colhe só das fêmeas.

Antonio: Da que tirou ou ficou com o pendão?

Benetti: Daquelas que nós tiramos o pendão que é a fêmea.

Antonio: Tira a semente depois?

Benetti: Isso, isso.

Antonio: E o pessoal comenta que o milho crioulo cai muito, é verdade isso?

Benetti: Não, não é isso, ele corresponde lá na raiz também, não é que caí, por exemplo, se é o milho Cunha pode ser aquele é uma outra qualidade, agora o nosso Pixurum 5 não.

Antonio: Vocês só plantam esse?

Benetti: Só o Pixurum 5.

Antonio: Vocês fazem farinha e outros produtos?

Benetti: Nós sim, nós consumimos isto na propriedade, ele dá um quirela muito boa pro gado, é o milho que não caruncha tanto, é um milho forte, ele não é tipo o milho Agroceres, que é mole, que uma chuva, duas ele já brota, e o nosso milho ele já não brota tão fácil na terra, ele agüenta mais tempo e, além disso, se tu levar no moinho dá uma farinha muito boa. Tá se pensando não só pra produzir para o leite, pro consumo ali da propriedade, mas sim também pra colocar no moinho, beneficiar esse milho, botar essa farinha no mercado.

Antonio: Essa farinha é melhor que a do híbrido?

Benetti: Dá pra sentir a diferença, o gosto, a farinha de milho comum é bem mais gostosa.

Antonio: E vocês ganham um preço razoável por essa semente?

Benetti: Nós ganhamos em torno de R\$ 26,00 a bolsinha, seria em torno de R\$ 1,30 o kg, mas só plantamos, colhemos, descascamos e aí é com o pessoal da Terra Viva que pega esse milho, daí os custos é com eles.

Antonio: E essa instalação do beneficiamento em São Miguel do Oeste, ajuda ou atrapalha?

Benetti – Eu acho que isso daí vai contribuir porque nós tamos hoje pagando em torno de 11 à 12 real, a bolsa o custo pra transporte e beneficiamento desse milho, se não me falha a memória em torno de 6 real a bolsa, só para beneficiar, então é um custo alto, e se nós temos aqui mais perto, acho que isso só vem trazer pra nós, não só do milho crioulo, mas também da semente de aveia, todas do pasto também, isso nós tamos aplaudindo essa saída.

Antonio – E qual é a quantidade de semente de milho crioulo que vocês produzem?

Benetti – Nós temos as famílias agora individual, mas uns produzem lá uma caminhonada, que hoje dá uns 250 saquinhos, outros 300 saquinhos, vária de uma família pra outra.

Entrevista 13 - Ivan

Nome: **Ivan José Canci**

Idade: 36 anos

Local: **Anchieta** - Santa Catarina

Data: 05 de dezembro de 2005

Profissão: Engenheiro Agrônomo, Especialista em Desenvolvimento Gerencial, estudante do Mestrado de Recursos Genéticos Vegetais/UFSC.

Antonio: O que levou a se preocupar com o milho crioulo?

Ivan: O compromisso profissional e de cidadão para com a biodiversidade e a autonomia dos pequenos agricultores. Muitos agricultores sempre mantiveram – desde seus avós e bisavós, diversas variedades de milho [crioulo]. Como agente público apenas apoiamos as iniciativas destes e propomos outras com o mesmo fim.

Antonio: É possível determinar diferenças entre o milho crioulo e o híbrido?

Ivan: Sim, pelas características que foram fixadas nos híbridos. Temos, no entanto, algumas variedades crioulas que foram sintetizadas na forma de compostos que tem diversas características semelhantes aos híbridos.

Antonio: Quais as diferenças? Se for possível por parte:

a) Na semente: geralmente os crioulos têm sementes mais moles e mais compridas, com colorações variadas.

b) No plantio: os crioulos são tradicionalmente cultivados em espaçamentos maiores. Enquanto os híbridos têm stand de até 70 mil plantas/ha, os crioulos no máximo 45 mil.

c) Na resistência: aquela conferida a estiagens é muito visível. Pessoalmente, presenciei diversos casos, aonde o crioulo “espera” a chuva. Isto se deve a diversos fatores, principalmente a sua maior base genética, a adaptação em si a condições nem sempre “ideais”, ao maior espaçamento, ao maior ciclo e também a um período mais longo de disponibilidade de pólen – cerca de 30 dias, enquanto no híbrido é de apenas uma semana.

d) Na produtividade: é uma comparação perigosa, que os vendedores de híbridos tentam nos empurrar goela abaixo, até porque o conceito de produtividade é algo muito discutível, principalmente se agregarmos aspectos ambientais e sócias.... Temos, no entanto, em termos convencionais crioulos menos produtivos e temos diversas variedades crioulas que não perdem em nada para os híbridos e algumas que tem superado. Se os crioulos não “pegarem” de novo mais ainda, não será por causa de serem pouco produtivos, mas sim por uma questão cultural, já que as mudanças da revolução verde foram muito além das mudanças tecnológicas específicas, mas almejavam – e conseguiram em muitos casos, a mudança da cultura camponesa, para outra industrial ...

e) Nas propriedades nutritivas: depende muito da forma de cultivo. Se for na forma convencional (agroquímica) não muda muito. Se forem ambas plantadas na forma orgânica, híbridos e crioulos, estes últimos são muito melhores. Em termos de teores de óleo e proteínas, não há muita diferença. No sabor, porém, a diferença é visível. Isto também é propriedade nutritiva: as variedades com a cor roxa, no grão, sabugo ou palha, tem antocianinas, comprovadamente anti-cancerígenas.

Antonio: As pessoas sem conhecimento técnico (acadêmico) são capazes de identificar algumas dessas diferenças? Quais?

Ivan: Todas inclusive os teores de proteína e óleo. Como? Fazendo testes de nutrição de animais, como sei de alguns casos. A academia deu as costas aos crioulos e só agora espia para eles, mas só para os “mais produtivos”. Por isso, entende pouco da *criolada* e, constantemente quer compará-los aos híbridos. Culturas são diferentes. Cada povo tem a sua. Agora, determinar qual é a melhor é impossível. Cultura é cultura e pronto. Os crioulos vêm de uma cultura e os híbridos de outra. Essa é uma questão que, majoritariamente, a academia nem sempre leva em conta.

Antonio: Como deve ser cultivado o milho crioulo?

Ivan: Nas condições exigidas para cada variedade. Os agricultores sabem muito bem e incluem: solo bom, espaçamento bem espichado, bem do cedo ou mais do tarde – pois dá mais baixo e assim por diante ...

Antonio: É possível fazer melhoramento genético no milho crioulo?

Ivan: Sim.

Antonio: Como pode ser feito esse melhoramento?

Ivan: Existem muitas metodologias para se fazer o melhoramento. Mas creio que devemos utilizar aquelas que não reduzam a base genética e que sejam facilmente dominadas pelos agricultores. E mais: que sejam realizáveis nas terras dos agricultores, com sua participação e nas suas condições culturais. Assim, de fato, estaremos contribuindo à sustentabilidade em suas diversas dimensões.

Antonio: Quais as melhorias que podem ser feitas?

Ivan: Aquelas discutidas com os agricultores (as) e do seu interesse. Como alguém que apóia este trabalho, vejo que se não for assim estaremos fazendo “cagada”. Veja só: a resposta mais “sensata” dentro do *status quo* da pesquisa agrícola seria: diminuir a altura de algumas variedades para tombarem menos. Esqueceríamos, no entanto, que muitos agricultores cultivam justamente por causa desta característica, que está ligada ao tipo de uso – silagem, alimento como forragem para o gado. Portanto, o melhoramento, teria que ser feito de acordo com aquilo que é importante para cada local e compreender diversas perspectivas e/ou características.

Antonio: É possível um agricultor desenvolver essas melhorias?

Ivan: Sim. Com apoio de técnicos e metodologias culturalmente inseridas poderá ser potencializado.

Antonio: Os agricultores que cultivam milho crioulo contribuem para a manutenção e melhoria do mesmo?

Ivan: Sim. Esses milhos ainda estão, em sua maioria, por causa da ação de seleção constante dos agricultores (as).

Antonio: Em sua opinião os conhecimentos detidos por esses agricultores contribuem para a melhoria do milho crioulo?

Ivan: Contribuem em muito. Que tal levarmos em conta a seguinte afirmação de um agricultor: “milho crioulo quando **plantado certo**, não tomba”.

Antonio: Conhece experiência de melhoria desenvolvida por agricultores?

Ivan: Sim.

Antonio: Se conhece experiências houve aplicação de métodos e técnicas?

Ivan: Sempre há a aplicação de métodos e de técnicas, porém, nem sempre na lógica da ciência formal. Essas melhorias nem sempre são percebidas imediatamente por quem não está no seu contexto.

Antonio: Em sua opinião as melhorias agregam valor ao milho crioulo?

Ivan: Sim. Alguns “deixam” as suas variedades mais duras, outros mais empalhadas, outros com as fileiras de grãos mais uniformes, outros deixam os grãos mais coloridos, outros aumentam a base genética cruzando variedades entre si.....Estas características agregam valor a(s) variedade(s) em questão.

Antonio: Os agricultores que desenvolvem essas melhorias têm direito a propriedade intelectual sobre elas?

Ivan: Creio que sim. Mas temos que ter claro que estas melhorias, geralmente, se dão em rede, dentro do sistema local informal de intercâmbios de sementes e de conhecimentos. Neste caso, o direito seria coletivo? Creio que sim. Temos que ter claro também, que existem famílias nodais, que por si só, realizam melhoramentos muito interessantes.

Antonio: Você concorda com o patenteamento de sementes de forma indiscriminada?

Ivan: Não.

Antonio: Se for um patenteamento com possibilidade de outros utilizarem os benefícios?

Ivan: Somente para evitar que algum capitalista faça uso de algo produzido a o longo do tempo pelos agricultores. Se a antocianina do palha roxa for comercializada na forma de remédio contra o câncer: sei de uma família que há vários anos seleciona a variedade palha roxa, para ficar com a palha mais roxa ainda, ou seja, para ter mais antocianina. Não seria justo que esta família recebesse por esta comercialização? Tenho claro que sim.

Antonio: Se for possível descrever suas experiências com milho crioulo?

Ivan: Não são muitas. Ontem comi algumas espigas da variedade palha roxa, que eu mesmo cultivei. Eram deliciosas e me fizeram muito bem. Lembro da infância quando trabalhava com as variedades crioulas junto com minha família e que o pai ia longe trocar semente. Preparávamos a semente da forma com que a maioria ainda o faz hoje.

As minhas experiências não são minhas, pois acompanho e apoio os agricultores. A mais triste e talvez mais significativa e reflexiva, é a seguinte: um pequeno agricultor pobre disse-me que não plantava milho crioulo porque não produzia bem. Perguntei a ele o que cultivava. Disse-me que cultivava uma variedade híbrida moderna de “200 reais a bolsinha” de 20 kg de semente. Perguntei então quanto havia colhido. Disse-me que tinha colhido 30 sacas/ha. Vi então como a cultura da revolução verde transformou os agricultores e como o buraco é mais embaixo ...

Antonio: Quais as perspectivas para o milho crioulo:

Ivan:

a) Produção: creio que boas, pois o mundo está em crise e repensando o seu futuro. Dentro disso, a cultura popular camponesa, está sendo revalorizada. Também soma-se a isto, o fato de que hoje a luta pró-sementes como patrimônio dos povos, também está articulada em nível global.

b) Comercialização: como produtos diferenciados com preço justo, creio que é um bom campo, isto com grãos e a própria palha. Faltam ainda ser construídos canais de acesso de produtos e de educação dos consumidores.

c) Consumo: em alta. Falta produção e acesso até os consumidores.

d) Utilização, humana e animal: o milho é produto indispensável na alimentação animal. Creio na área de cultivos agroecológicos para consumo humano e animal, os crioulos irão se expandir muito.

Entrevista 14 - Eloé

Nome: **Eloé Schaveizer**

Idade: 28 anos

Local: **Anchieta** - Linha João Café Filho - Santa Catarina

Data: 09 de janeiro de 2006

Profissão: Agricultor e Presidente do Sindicato da Agricultura Familiar de Anchieta.

Antonio: O que levou a se preocupar com o milho crioulo?

Eloé: Analisando as cultivares e o trabalho dos agricultores no plantio de sementes híbridas percebia-se que esse modelo de produção era um modelo excludente para os pequenos agricultores nesse sentido os agricultores começaram a produzir sementes crioulas, o sindicato de Anchieta começou a apoiar este projeto, foi aí que se deu início da produção de sementes crioulas em minha propriedade e em outras do município. No começo o trabalho teve muitas dificuldades, até porque muitas vezes era motivo de piadinhas, críticas por nos estarmos plantando sementes crioulas, mas hoje conseguimos provar pra sociedade que é mais viável economicamente, pela questão produtiva e pela qualidade de vida da população.

Antonio: É possível determinar diferenças entre o milho crioulo e o híbrido?

Eloé: Milho crioulo, é mais resistente a doenças ao ataques de insetos de inimigos naturais, a longos períodos de estiagem, não necessita de adubos químicos, agrotóxicos.

Milho híbrido necessita de altas taxas de agrotóxicos e adubos químicos industrializados por esse motivo não é resistente a insetos, doenças e muito menos resistente a um período pequeno de estiagem.

Antonio: Quais as diferenças? Se for possível:

Eloé: Milho crioulo a semente geralmente é mais mole, necessita de um maior espaçamento entre fileiras devido seu empalhamento, mais resistente ao ataque de insetos, produz em média 100 sc/ha, e algumas variedades são medicinais.

Milho híbrido apenas o inverso do crioulo.

Antonio: As pessoas sem conhecimento técnico (acadêmico) são capazes de identificar algumas dessas diferenças? Quais?

Eloé: A diferença está no sabor exemplo comer uma polenta de milho crioulo ou um bolo de milho logo se identifica que o sabor é diferente mais gostoso na farinha se percebe que ele tem mais liga por ser produzido sem agrotóxicos.

Antonio: Como deve ser cultivado o milho crioulo?

Eloé: Deve ser cultivado em área de média fertilidade, com um espaçamento maior, usar adubação orgânica, pois com adubação química diminui a produtividade, além de contaminar o meio ambiente.

Antonio: É possível fazer melhoramento genético no milho crioulo?

Eloé: Sim.

Antonio: Como pode ser feito esse melhoramento?

Eloé: Cruzando várias variedades de milho crioulo que floresçam na mesma época, dessas variedades surgirá uma nova variedade com ótimo vigor germinativo, resistente ao ataque de insetos e com boa produtividade, outra possibilidade é cruzar milho crioulo com milho híbrido, nesse sistema demora de três a quatro anos para a semente ficar pronta.

Antonio: Quais as melhorias que podem ser feitas?

Eloé: Altura, posição da espiga, enraizamento, empalhamento, enfolhamento, caule e pendocção.

Antonio: É possível um agricultor desenvolver essas melhorias?

Eloe: Depois de um acompanhamento técnico nos primeiros dois anos já no terceiro ano cada agricultor já domina o trabalho e consegue fazer o melhoramento genético de sementes.

Antonio: Os agricultores que cultivam milho crioulo contribuem para a manutenção e melhoria do mesmo?

Eloe: Sim sem dúvida alguma.

Antonio: Em sua opinião os conhecimentos detidos por esses agricultores contribuem para a melhoria do milho crioulo?

Eloe: Os conhecimentos do agricultor é essencial num melhoramento de semente crioula.

Antonio: Conhece experiência de melhoria desenvolvida por agricultores?

Eloe: Sim conheço varias experiências desenvolvidas por agricultores e filhos de agricultores no município de Anchieta SC.

Antonio: Se conhece experiências houve aplicação de métodos e técnicas?

Eloe: Em todas as experiências houve a aplicação de métodos técnicos feitos por um técnico ou pelo próprio agricultor.

Antonio: Em sua opinião as melhorias agregam valor ao milho crioulo?

Eloe: Agregam valor nutritivo. Valor comercial e político fazendo com que batemos de frente com as grandes multinacionais como Monsanto Bayer.....

Antonio: Os agricultores que desenvolvem essas melhorias têm direito a propriedade intelectual sobre elas?

Eloe: Todos os direitos são de propriedades do agricultor.

Antonio: Você concorda com o patenteamento de sementes de forma indiscriminada?

Eloe: Não concordo com o patenteamento de sementes, porque as sementes são Patrimônio dos Povos a Serviço da Humanidade.

Antonio: Se for um patenteamento com possibilidade de outros utilizarem os benefícios?

Eloe: Mesmo assim não concordo porque se a gente der um dedo depois eles querem o braço todo, por isso não concordo com nenhum tipo de patenteamento.

Antonio: Quais as perspectivas para o milho crioulo:

Eloe: Produção, aumentar a produção, incentivar que mais agricultores do município, estado e país produzem suas próprias sementes assim no futuro não dependeremos de nenhum kg de sementes das multinacionais que patenteiam as sementes.

Entrevista 15 - Zucchi

Nome: **Cledecir Zucchi**

Idade: 36 anos

Local: **Anchieta** – Santa Catarina - Linha São Paulo

Data: 28 de julho de 2005

Profissão: Agricultor / Técnico Agrícola

Companheiro Antonio

Estou encaminhando um pouco do que pensamos sobre a produção de sementes crioulas, desde já agradecer pela oportunidade de a gente expressar um pouco do trabalho coletivo que desenvolvemos até o momento, motivo que nos fortalece mais quando vemos pessoas como o Professor que buscam defender teses sobre o conhecimento popular ou dos camponeses, onde muitos já foram entrevistados.

Espero ter contribuído e pedir desculpas pelo atraso, pois a correria é grande, mas não poderia falhar e mesmo deixar de contribuir com essa caminhada na qual o Professor se dispôs a trilhar em defesa dos trabalhadores/as. Qualquer dúvida, nos comunique pelo cel.49. 9127 6427 ou pelo correio eletrônico.

Abraços, Zucchi.

Antônio - O que levou a se preocupar com o milho crioulo?

Zucchi - O começo de tudo isso foi no período dos estudos do colégio agrícola em Itapiranga, onde trabalhamos muitas experiências com empresas privadas (Agroeste e outras) e empresas estatais como a Embrapa. Nos cursos de formação técnica foi muito trabalhado onde se buscava o material genético, e por surpresa de todos eram com os indígenas e camponeses, chamados de atrasados por puro preconceito.

Outro espaço foi no Sindicato dos trabalhadores rurais de Anchieta no ano de 1996 onde constatou-se que havia uma dívida enorme fruto de troca-troca com empresas privadas, e justamente naquele ano o preço do produto chegou ao marco de R\$: 3,00 a 3,50 a saca de 60kg, onde muitos não conseguiram quitar seus débitos inclusive com o Sindicato. Portanto, em março de 1996 com uma rodada de reuniões nas comunidades foi se debatendo a crise que vivíamos nas comunidades rurais, sem segurança nenhuma em nossas rendas. A partir daí foi motivado que era possível produzir sementes sem depender das empresas privadas e de governos enviarem os troca-troca de sementes.

Antônio - É possível determinar diferenças entre o milho crioulo e o híbrido?

Zucchi - As diferenças são visíveis a olho nu, pois o milho crioulo tem por características pés mais altos, as cores das folhas são mais naturais (puxa ao amarelo), exige mais espaçamento e o ciclo é de médio e longo prazo (125 a 135 dias) para a maturação.

Antônio - Quais as diferenças na semente?

Zucchi - As sementes crioulas dependendo das variedades são alongadas, dentadas, semi-dentadas, arredondadas de cores amareladas, brancas, multicores (vários grãos diferentes cores, desde branco, amarelo, roxo, cinza, cor de vinho, preto e outras, dentro da mesma espiga.

Já as sementes híbridas pelo processo que elas passam são todas uniformes, porque foram selecionadas, e esta seleção garante características que as empresas e pesquisadores querem, por isso elas perdem a característica natural pelo processo exigido dos selecionadores das empresas de sementes.

Antônio - Quais as diferenças no plantio?

Zucchi - Os milhos crioulos exigem maior espaço devido a seu tamanho (altura). Muitas variedades alcançam a altura de 3m e outras 2m a 2,50m. O espaçamento entre fileiras exige que seja de 1,0 metro e no máximo 04 plantas por metro linear ou metro corrido. Já os híbridos têm alturas que variam de 1,80m a 2,0m, onde as empresas orientam na atualidade plantar no espaçamento de 0,50m a 0,90m entre fileiras e de 05 sementes por metro linear ou metro corrido. Uma observação que plantar com espaçamento de 0,50m entre fileiras significa que o tempo tenha que chover a cada 10 a 15 dias para não haver perda da produção, pois o

espaço para as plantas buscarem água e muito pequeno e o sistema de raízes dessas variedades híbridas não é muito grande, por isso se dá grandes frustrações de produção e produtividade quando há qualquer desequilíbrio natural.

Antônio - Quais as diferenças na resistência?

Zucchi - Os milhos crioulos são mais resistentes, pois, não perderam suas características que e a de desenvolver-se em condições nada favoráveis, isso significa que por sua natureza tem que competir com as demais plantas naturais. As sementes crioulas têm um maior enraizamento (busca de nutrientes) e também por serem maiores necessitam se afirmarem quando tiverem as espigas. Resistem bem a seca, muitas variedades produzem em solos muito ácidos (se adaptam bem) e produzem muitas raízes o que garante toda essa resistência e produção nas formas mais diversas, feitas pelos camponeses. Nos milhos híbridos algumas variedades até tem resistências, mas na atualidade o que as empresas querem não é resistência e sim produtividade, com isso as variedades híbridas perdem resistência, ganham produtividade, mas se não ocorrer às condições necessárias, a quebra e frustração de produção será visível, visto o investimento aplicado nessas lavouras.

Antônio - Quais as diferenças na produtividade?

Zucchi - Os milhos crioulos têm produção que chamamos de média a alta, devido o seu custo de investimento ser baixo, hoje alcançamos média de 65 a 75 sacas por hectare. Tivemos produção até 100sc por hectare de variedades crioulas sem investir em adubos químicos, somente adubos orgânicos. Os milhos híbridos exigem uma adubação muito pesada(nos dias atuais – 05 sc de adubo e 05 sc de estimulante de crescimento- Uréia, mais agrotóxicos) e correndo os fatores naturais(chuva normal) alcança a produtividade média de 75sc a 100sc por hectare. Alguns agricultores conseguem produzir acima de 100sc, mas não é em todas as lavouras plantadas.

Antônio - Quais as diferenças nas propriedades nutritivas?

Zucchi - Os milhos crioulos são mais nutritivos em média do que os híbridos. Tanto na fonte de proteínas, como minerais, inclusive no sabor como imatura(milho verde, pamonha), quanto na produção de farinhas de cuscus, canjicas, fubás, entre outros produtos.

Antônio - As pessoas sem conhecimento técnico (acadêmico) são capazes de identificar algumas dessas diferenças? Quais?

Zucchi - Os camponeses desenvolveram técnicas com o tempo, pois, perceberam que as variedades depois de vários anos sendo plantadas no mesmo local perdiam em produção ou produtividade. Quando percebiam isso, usavam a técnica, buscar trocar sementes com outros camponeses, essa troca de sementes era da mesma espécie e ou outras variedades e misturavam com a sua, que com o plantio da próxima safra a polinização acontecia e recuperava a erosão genética que estava acontecendo com essa variedade. Essa perda genética, além de diminuir na produção também causa na ou nas variedades perda de características importantes como: pouco enraizamento(as plantas caem com facilidade), ataque de fungos e vírus(plantas suscetíveis a doenças – ex. carvão da espiga) e pouco desenvolvimento vegetativo.

Antônio - Como deve ser cultivado o milho crioulo?

Zucchi - O milho crioulo deve ser cultivado num espaçamento mínimo de 1,0m entre fileiras e de 04 plantas por metro corrido (linear). As práticas culturais pode ser trabalhado com o cultivo mínimo que consiste em abrir somente uma verga e com plantadeira manual(matraca, saracuí) e ou mesma a de tração animal nos dias atuais. Após o plantio temos utilizado a capinadeira entre as fileiras de milho para desafogar a planta se as plantas nativas estiverem

prejudicando em excesso o milho, aí se faz uma intervenção com a capinadeira. No mais, deve-se cultivar no inverno plantas de cobertura verde, assim diminui a incidência de plantas concorrentes com o milho, devido que as plantas de inverno concluírem seu ciclo de vida.

Quanto menos investir em adubação química melhor, pois com o tempo cria-se dependência dessas plantas, como fazem as empresas privadas, utilizam muitos adubos químicos e viciam as plantas a produzir sob essas condições químicas. No milho crioulo devemos manter as características como o enraizamento, o espaçamento e utilizar somente adubos orgânicos e ou biofertilizantes naturais.

Antônio - É possível fazer melhoramento genético no milho crioulo?

Zucchi - Claro que sim, uma vez que a gente ou outros camponeses possui variedades crioulas de milho parte-se do principio da recuperação e melhoramento genético, que consiste em encontrar várias variedades, posso exemplificar em uma: pegando o milho crioulo Amarelão, que tem como característica: planta de porte alta (3,0m), bom enraizamento, altura da espiga (1,70m), espiga grande, grãos arredondados e graúdos, cor amarela, bom para farinha, grão mole, bom para ração para animais entre outros pontos específicos da variedade. Tendo esses elementos da variedade, eu busco com demais camponeses (10 a 12 camponeses) que tem essa mesma variedade, com essas mesmas características, juntas todas as sementes coletadas e vou a campo. Planto fileiras com 50 a 100 sementes e vou tirar o pendão de duas fileiras, deixo uma com pendão, nas duas seguintes tiro o pendão, na seguinte tiro o pendão novamente, até completar as fileiras plantadas. Esse é um método evoluído com pesquisa, mas os camponeses faziam o seguinte, misturavam todas as sementes da mesma variedade (no caso o amarelão) e colhiam tudo, isso por si só, já acontece à recuperação genética da variedade (não há necessidade de utilizar esse método de tirar o pendão). Mistura-se outras variedades amplio meu campo genético dessa variedade. Se usar esse método consigo analisar melhor as características, sem perder a originalidade das sementes crioulas.

Antônio - Como pode ser feito esse melhoramento?

Zucchi - Existem vários métodos aplicados hoje com as comunidades rurais que funcionam muito bem, um deles se chama de **seleção massal estratificada**, que consiste em ter uma corda com 10m de comprimento. Para isso devemos eleger características que gostaríamos de encontrar e preservar nas variedades de milho, como: plantas com bom sistema radicular (enraizamento), altura média da espiga (1,55m a 1,65m), espigas com bom empalhamento (evita o ataque de gorgulho-caruncho), tamanho do pendão, quantidade de folhas acima do pendão, grossura do pé do milho, espigas quando secas ou em fase de maturação caídas para baixo (isso evita o ataque de fungos que causam o grão ardido – perde em valor comercial e renda) entre outros aspectos que poderia citar, mas fico com estes. Esse **método massal** – significa muitas plantas – vem de massa (quantidade) e **estratificada** porque tem que percorrer todas as fileiras de milho da lavoura, onde a cada 10m eu escolho e retiro a espiga que melhor cumpriu as características eleitas por mim ou o grupo que eu estiver trabalhando no momento. No total do trabalho com esse método, eu vou ter de 300 a 400 espigas com o perfil que escolhi, portanto faço a despalha, e coloco para secar as espigas em local seco e fresco; quando secas as espigas e com umidade de 13 a 15%, faz-se a debulha e embala-se em bombonas ou em litros descartáveis tomando o cuidado de não haver ataque de caruncho, pois perderíamos todo o trabalho. Com essas 300 a 400 espigas teremos uma quantidade de 3 a 5 kg, como método utilizo somente 50% para plantio na safra seguinte, pois se plantar toda a semente numa possível seca, perco todo o material genético coletado, com as características escolhidas prejudicando todo o esforço coletivo. Deve-se ter essa precaução na hora de executar o melhoramento das variedades.

Outro método mais simples e misturar todas as variedades ou mesmo só uma variedade com sementes coletadas em vários locais diferentes, onde não uso a corda, mas elejo as mesmas características acima citadas, e vou colhendo no meio da lavoura. Isso também funciona, mas corre-se o risco de pegar tudo em um só local, não sendo Homogêneo como o método massal estratificado, podendo perde alguns aspectos genéticos.

Antônio - Quais as melhorias que podem ser feitas?

Zucchi - As melhorias em uma variedade vão desde a correção do sistema de enraizamento, altura da espiga (posso baixar a altura, se for muito alta em uma variedade), resistência ao alumínio tóxico (acidez), produtividade, resistência a doenças, tombamento entre muitas seleções que posso aplicar em uma variedade ou entre muitas variedades. Também posso realizar cruzamentos entre as variedades, onde surgirá outras variedades por cruzamento nas quais denominarei outros nomes dessas composições. Exemplo disso ser-me-ia pegar o milho Amarelão (milho de altura grande, média produção e resistente) e cruzá-lo com o milho Moroti (milho indígena com altura baixa, rico em vitaminas 10%,mas pouco produtivo) elejo como base o seguinte: quero um milho com a altura baixa do moroti, mas com a produção e resistência do amarelão, mesmo assim continuo com as duas variedades com preservação natural sem contaminá-las, onde nesse cruzamento sairá outra variedade.

Como se dá isso: vou utilizar ½ (meio) kg do milho Moroti e ½ (meio) kg do milho amarelão;

Plantarei uma fileira do milho Amarelão;

Plantarei duas fileiras do milho Moroti – o milho Moroti retirarei o pendão, onde o milho amarelão fará a polinização, mas as sementes do novo cruzamento será utilizada somente a do milho Moroti, do qual recebeu o pólen da outra variedade.

No ano agrícola seguinte plantarei essas sementes cruzadas e observarei as características que define (plantas baixas / Moroti tem e a produção e resistência que tem o amarelão), passo então a aplicar o método da seleção massal estratificada, percorrendo toda lavoura. Nesse caso também mantereí 50% da semente guardada para outra safra, numa eventualidade de seca. Aplico o método da seleção massal estratificada num período de 03(três) Anos e nesse tempo apurei todos os aspectos que expressei em desenvolver a nova variedade, que permanece como crioula, pois não fiz nem uma mudança genética.

Antônio - É possível um agricultor desenvolver essas melhorias?

Zucchi - Muitos agricultores vinham desenvolvendo essas melhorias, escolhiam as melhores espigas, o que não executavam era a escolha na lavoura e sim no paiol, onde dificultava ver as características das plantas, isso era ruim, pois no paiol nem sempre se acertava a planta com os melhores aspectos genéticos. E possível como já temos agricultores que dominam o método de seleção massal estratificada (corda de 10m) que percorre toda a lavoura.

Os camponeses sabem plantar lavouras comerciais, para produzir e preservar as sementes crioulas tem que cuidar a distancia (400m longe de outra lavoura de milho) ou 30 a 35dias após, ou antes, das lavouras comerciais que garantem renda as famílias camponesas.

Antônio - Os agricultores que cultivam milho crioulo contribuem para a manutenção e melhoria do mesmo?

Zucchi - Historicamente sempre fizeram isso e passaram e passam até hoje a sofrer preconceito, de serem chamados de atrasados, mas graças a esses camponeses persistentes e resistentes, que não entraram na tal modernidade, que ainda temos os bancos naturais de

sementes crioulas, por sua concepção de vida são no meu reconhecimento os verdadeiros guardiões da biodiversidade do planeta.

Antônio - Em sua opinião os conhecimentos detidos por esses agricultores contribuem para a melhoria do milho crioulo?

Zucchi - Foi a partir da observação de como os camponeses atuavam na agricultura, que muitos foram desenvolvendo os métodos. Um exemplo de como o agricultor fazia em casa, que não observava nas lavouras esses critérios, não escolhia e nem elegia características das variedades que estivesse a fim de cuidar, por isso resistiu até os dias atuais, trocando sementes com os vizinhos, compadres e foi mantendo e preservando suas variedades, às vezes muitas delas contaminadas por outros milhos devido o não cuidado com as distancias de 400m e ou de 30 a 35 dias após as lavouras comerciais. Mesmo assim foram lutadores em não deixar se perder essas variedades, porque toda fonte de material genético de milho crioulo se busca com os camponeses, geralmente os que sempre foram excluídos das políticas publicas do estado que implantou e substituiu a cultura camponesa pela imposição de um modelo dependente das indústrias de sementes e insumos.

Antônio - Conhece experiência de melhoria desenvolvida por agricultores?

Zucchi - Conheço no Município de Anchieta onde vários agricultores e mesmo o Sindicato vem estimulando e trabalhando essa recuperação e melhoramento genético de variedades crioulas de milho entre outras variedades. Um agricultor – Miguel Cargnim da comunidade de linha Gaúcha Interior de Anchieta tem um trabalho de recuperação de variedades, um método que aplicou foi de misturar todo tipo de variedades de milho crioulo e selecionar as melhores espigas na lavoura e plantar na safra seguinte. Outra experiência foi do Araldi na comunidade de Linha Prateleira que fazia cruzamento dos milhos crioulos e outros, pois havia aprendido de um padre como fazer o cruzamento, retirando o pendão de uma fileira e dessa utilizando para o plantio no seguinte ano. Quando a Entidade – Os dirigentes sindicais foram para a base trabalhar a semente viram muitas experiências, só que todos ficam quietos para não sofrer preconceitos, ou seja, serem chamados de atrasados. O trabalho ganhou força e avançamos no embate político de sairmos da dependência e construirmos um projeto amplo, onde deveríamos ganhar a sociedade.

Antônio - Se conhece experiências houve aplicação de métodos e técnicas?

Zucchi - No Município de Anchieta no trabalho que o Sindicato desenvolve foi aplicado em muitas variedades o método de Seleção Massal Estratificada, conseguimos uma recuperação genética de 5% ao ano, isso influenciou na melhoria das plantas e no aumento da produtividade.

Antônio - Em sua opinião as melhorias agregam valor ao milho crioulo?

Zucchi - Toda melhoria contribui para a recuperação da variedade, isso é importante na biodiversidade. Em termos das propriedades protéicas, algumas pesquisas mostram os milhos crioulos com maior percentagem de proteína bruta em relação aos milhos híbridos.

Antônio - Os agricultores que desenvolvem essas melhorias têm direito a propriedade intelectual sobre elas?

Zucchi - A propriedade intelectual pertence aos protagonistas camponeses e camponesas, pois sempre preservaram as sementes como soberania e respeito à natureza. Muitas pesquisas foram buscadas junto aos agricultores, principalmente o material genético, inclusive os seus conhecimentos, portanto o que muitos pesquisadores fizeram foi só comprovar o efeito e utilizar como descoberta sua questão que houve participação dos camponeses na observação

dos comportamentos de cada planta, animais e insetos e que muitos se apropriam indevidamente, esquecendo os verdadeiros protagonistas da terra.

Antônio - Você concorda com o patenteamento de sementes de forma indiscriminada?

Zucchi - Não concordo com o patenteamento por empresas privadas que só visam o lucro, usufruindo todos os meios e conhecimentos tradicionais, pesquisam os princípios ativos, caracteres, gens e buscam apropriar-se de todo esse material genético dos camponeses, indígenas e não respeitam inclusive a soberania dos países, pirateando tudo a serviço de empresas gananciosas.

Antônio - Se for um patenteamento com possibilidade de outros utilizarem os benefícios?

Zucchi - Para isso bastaria realizar o registro dessas variedades sob a tutela da sociedade civil organizada, para socialização dessas variedades, contudo, respeitando-se a soberania dos países da qual existe essa fonte genética. Porque esse material faz parte de um contexto natural, e deve ser respeitada sua fonte, o cuidado para que não corra o risco de extinção com o uso demasiado (em larga escala).

Antônio - Se for possível descrever suas experiências com milho crioulo?

Zucchi - O início do trabalho foi no ano de 1996 com a crise financeira causada pela troca de sementes de milho híbrido. Com o debate nas comunidades rurais e um pouco de conhecimento por ter acompanhado experiências de variedades no Colégio Agrícola em Itapiranga – SC, lançamos o desafio que era possível produzir sementes de milho, os agricultores aceitaram, fomos atrás de quem sabia, buscamos algumas experiências que ainda persistiam, como a de Ipumirim, onde fizemos excursão para ver o resultado, mas era fim de colheita. Trocamos muitas idéias e em 1997, já iniciamos com cruzamentos (arrancamos o pendão) com 22 grupos de agricultores para produzir sementes para seu consumo individual e coletivo. No ano de 1998 realizamos o plantio desses cruzamentos para vermos seu resultado, comprovando bons resultados de produção, diminuição de custos e saldo econômico vantajoso aos camponeses. A experiência deu certo, avançamos então para as variedades crioulas, visitando os agricultores que haviam esse material genético, mapeando –os, como suas características, pois não havia muito material sobre essas cultivares crioulas.

São praticamente 10 anos com esse trabalho de sementes crioulas muita semente remetida para muitos municípios, estados e países da América latina. Realizou-se três grandes festividades culturais sobre as sementes crioulas, motivando a realização em vários estados e países. Tanto que a partir dessas iniciativas desenvolveu-se **campanhas Internacionais** como: “**Sementes: Patrimônio dos Povos a Serviço da Humanidade**”. Na qual a via campesina Internacional entendeu onde se dará o embate político, ideológico e cultural com a ganância das empresas transnacionais. Outro fator de avanço e a unidade de beneficiamento de sementes crioulas, que virá para contribuir na agilidade, qualidade e melhoria e preservação genética das sementes crioulas.

Antônio - Quais as perspectivas para o milho crioulo na produção?

Zucchi – Hoje, temos alcançado bons resultados tanto na melhoria genética – que ampliou a produtividade, resgatou-se novas variedades, e temos conseguido ampliar o número de camponeses que plantam milho crioulo, não só em Santa Catarina ou em Anchieta, mas em todo Brasil. O desafio é ampliar a quantidade de sementes, distribuir para os camponeses onde o estado garanta a aquisição, sem custos para os agricultores/as.

Antônio - Quais as perspectivas para o milho crioulo na comercialização?

Zucchi - A procura de milho crioulo para comprar e muito grande devemos em pouco tempo criar escala de produção dos derivados do milho crioulo (farinhas, fubás, farinha de cuscuz, canjicas e outros) para as feiras, mercados públicos, merendas escolares, enfim, as oportunidades são diversas, necessitamos e ampliar a produção para dar conta da demanda, principalmente por alimentos orgânicos e ou ecológicos.

Antônio - Quais as perspectivas para o milho crioulo no consumo?

Zucchi - Esse se dá de diversas formas, na produção de pão de milho, bolos, rosquinhas, pudins, a polenta muito apreciada pelos italianos, cuscuz, pamonha, suco de milho verde, polvilhos entre muitos jeitos de consumir os derivados do milho crioulo.

Antônio - Quais as perspectivas para o milho crioulo na utilização, humana e animal?

Zucchi - O milho crioulo é uma matéria prima que contribui para produzir uma imensa diversidade, na unidade camponesa, como: ovos, carne, leite (queijos, nata, manteiga e outros), e um dos elementos energia que ao redor dele se desencadeia uma enorme razão de sua existência, por isso apropriar-se das técnicas, faz parte da luta pelo significado que o mesmo tem como alimento e acima de tudo como semente presente na biodiversidade.

Entrevista 16 - Ivo

Nome: **Ivo Macagnan**

Idade: 46 anos

Local: **Saltinho** – Santa Catarina

Data: 19 de março de 2006

Profissão: Engenheiro Agrônomo – Mestre em Fitomelhoramento, Dissertação: Produção de sementes de milho em comunidades de pequenos produtores – Curso de Pós-Graduação em Agronomia FAEM-UFPEL, 1985.

Antonio: Ivo, por que a preferência pelo milho crioulo?

Ivo: Enquanto semente ou enquanto ...

Antonio: Olha, enquanto semente, enquanto alternativa de produção.

Ivo: Bom primeiro a questão de milho crioulo, é o milho, é a espécie agrícola mais pesquisada em relação a questão das sementes, primeiro essa questão, então ela é símbolo digamos assim de enfrentamento ao projeto de revolução verde na agricultura, o milho é o cereal mais cultivado no mundo. Segundo por que digamos assim, toda a questão do domínio tecnológico, da dominação que se faz através da genética é possível fazer a partir do milho, muito recentemente que tem digamos assim outras tecnologias e descobertas que botarão outras e culturas como a soja em vedete, em projeção, em função da semente transgênica né, mas o milho de qualquer forma ela foi, durante muito tempo teve a patente natural, pelo fato de cultivarem híbridos então houve essa patente natural quando você trabalha com crioulo você tem a possibilidade de estabelecer esse patamar de confronto direto, em relação a patente, ao processo de patente né, não a patente natural, mas ao processo de patente, o domínio ideológico de uma material e o domínio econômico a partir do milho, isso do ponto de vista mais político, do ponto de vista técnico por que a partir daí a gente provo que na verdade os híbridos são superiores em algumas condições específicas, mas no geral se você trabalha o melhoramento de variedades de polinização aberta, dentre elas estão os crioulos né, você tem a possibilidade material extremamente produtivo com qualidades intensivas específicas para produtos específicos, coisa que o milho híbrido nunca teve por que o milho híbrido simplesmente foi melhorado pra melhorar a produtividade, mas nunca foi melhorado

no sentido de ganhar em propriedades qualitativas, então o milho crioulo ele tem a possibilidade de você trabalhar nessa direção então isso é extremamente importante e só esses dois motivos, o primeiro político e o segundo técnico, tem base suficiente pra gente digamos pra gente fazer um trabalho com o milho crioulo por isso a gente fez essa opção.

Antonio: O que representa o milho crioulo na pequena propriedade? Na agricultura de subsistência?

Ivo: Aí entra de sola, de frente né, a questão da autonomia do agricultor, a possibilidade de o agricultor ter o mínimo de grau de autonomia, se ele é autônomo no processo de produção de sementes, ele é autônomo nos processos produtivos em geral, quando ele é dependente da semente ele é dependente no geral dependente do ponto de vista financeiro, dependendo do ponto de vista tecnológico, por que quando você compra uma semente melhorada no mercado, ou o híbrido você compra o pacote tecnológico e não apenas a semente, o pacote tecnológico que tu compra, que é o mais caro.

Antonio: É possível o agricultor fazer o melhoramento da semente do milho crioulo em sua propriedade?

Ivo: É os processos digamos assim de melhoramento genético foram especialmente aí na última metade de século foi ainda usado que só pode ser feito por alguém, por um cientista que dispõem de uma grande estrutura, isso é extremamente falso e digamos assim, safado do ponto de vista político por que na verdade todo o processo de melhoramento das plantas cultivadas foi feito por agricultores, índios, etc. e só nos últimos 200 anos é que teve uma contribuição muito pequena da academia de modo geral, os órgãos de pesquisa no processo de melhoramento das plantas, então se a gente pegar a partir daí o que houve aí na verdade nos últimos tempos foi uma expropriação do conhecimento que o agricultor tinha pelos chamados donos da ciência e essa usurpação do conhecimento é que não foi devolvido, se a gente devolve o mínimo de conhecimento pro agricultor ou pra comunidade indígena ela tem condição de fazer melhoramento de qualquer espécie, de qualquer cultura.

Antonio: Como é que o agricultor poderia fazer esse melhoramento? Quais as alternativas ele teria?

Ivo: O fato simplesmente de o produtor tá colhendo manual uma espécie ele tá observando as várias características dessa espécie, não só em relação a produtividade, mas quanto semente, planta, folha, aspecto de folha, envasamento, enfim, adaptação ao clima, tudo isso se o agricultor estiver minimamente atento ele escolhe plantas que tenham essas características favoráveis, ao escolher as plantas que tem essas características favoráveis, escolher essas espigas ou essas manipulas dependendo da espécie, tá fazendo naturalmente um processo de seleção com ganhos de produtividade, com ganhos pra outros aspectos que não produtividade espetaculares, não é, ganhos que podem chegar a 2 a 3% ao ano; e se a gente coloca isso como efeito cumulativo, com 20 anos de trabalho você tem 100% de ganho pra aquela característica que você quer melhorar né, é só fazer a conta né, por que é uma progressão geométrica, você ganha 2 no primeiro ano, no segundo você ganha não é só mais 2, não é só mais 2, é 2 mais a fração dos 2 anteriores né, isso vira uma bola de neve, muito interessante de compreender isso, claro que os primeiros 4, 5 anos os resultados são modestos, mas aí quando a gente começa a acumular o processo, aí que você vê que isso é extremamente digamos assim, dá retorno alto, por isso que as empresas investem de maneira pesada nisso.

Antonio: Ivo, a respeito das diferenças do crioulo, eu tenho ouvido que o crioulo é muito grande, cai muito fácil, e que a produtividade não é satisfatória, o que você poderia comentar?

Ivo: O processo de seleção quando o agricultor faz seleção especialmente de milho tem algumas desvantagens, por que quando ele seleciona apenas pelo tamanho do milho, o

tamanho da espiga é obvio que ela planta que fico um espaçamento maior ela tem uma tendência de produzir uma espiga maior, e essa digamos assim é a grande limitação de fazer uma seleção de paiol, a seleção precisa sempre ser feita na lavoura, e aí essas características negativas que você tem quando você faz uma seleção de paiol é que você na consegue observa o que tem lá no campo e há uma com relação negativa nesse aspecto, quanto maior o tamanho da espiga, menos ela tolera densidade, e quando você seleciona na lavoura plantas que estão mais avançadas e que mesmo assim produzem uma espiga razoável, que tem outras características vantajosas como consumo de compra, questão do tolamento, são características que você tem que procurar, mas nessa condição você não pode observar essas características numa seleção de paiol, é impossível você ver isso, não é disponível essa informação.

Antonio: Tem alguma relação genética com a produção de duas espigas por pé o crioulo produz as duas espigas?

Ivo: Isso é uma seleção que você faz, mas não há vantagem nenhuma em você selecionar planta que produzem duas espigas, as plantas só produzem duas espigas se tiver espaçamento for exagerada, essa primeira coisa, claro que tem que ter plantas que tem o potencial dessa compensação no caso de semente você precisa que a planta tenha esse mecanismo genético e de se superar, mas se você faz seleção de planta dificilmente você vai selecionar plantas que tem duas espigas, por que quando o espaçamento é normal ela não produz duas pesquisas, ela produz uma espiga.

Antonio: A respeito do domínio que nós temos hoje do germoplasma das grandes empresas. Como é que tu tens visto isso, o que isto pode acarretar, principalmente na pequena propriedade?

Ivo: Eu penso que até agora a gente teve uma prova concreta do milho que 90, aproximadamente 96% da semente cultivada é de híbrido né, que está não mão que está na mão de 3 ou 4 empresas só, o resto representa muita pouca coisa, isso que nós não vivemos no Brasil ainda a era do transgênico, quando se por acaso essa desgraça bate aqui nós vamos ver que aí sim a fragilidade genética vai se extraordinária né, nós corremos o risco do desaparecimento da espécie, em função de uma epidemia, você vai cultiva longas áreas com a única base genética e isto a história já tá cheia de exemplos, do arroz no próprio milho, com imitoxplório nos Estados Unidos, que tinha algumas linhagens então o perigo é muito grande digamos assim de a gente ter frustrações de safra em função dessa redução da base genética não é só uma questão de domínio econômico, mas uma questão de segurança alimentar, se continua do jeito que tá, duas empresas vão te o monopólio completo e o outro germoplasma desaparece.

Antonio: Na questão dos agricultores que produzem sementes, tem alguns agricultores que eu já entrevistei e eles produzem sementes para comercializar, tu tens idéia se há agregação de valor a essa semente?

Ivo: Normalmente há agregação de valor á essa semente, eu diria que isso até pode feito, mas com um período de tempo muito curto, a finalidade do processo da semente crioula não é comercializá-la, mas é exatamente pra que cada grupo tenha autonomia no seu processo produtivo desde que não precise depende, então eu vejo eu não é esse o mecanismo que a gente defende né, a gente defende o mecanismo da auto sustentação da troca da semente mo nível a comunidade, ou no máximo no nível do município, não mais do que isso.

Antonio: Qual é tua opinião sobre a possibilidade de patentear as melhorias das sementes crioulas?

Ivo: É, eu diria que aí tá o nó da questão, se a gente defende que as empresas não devem ter patente sobre sementes ninguém pode ter patente sobre coisa nenhuma, então eu penso que isso é uma afronta até para os princípios da segurança alimentar.

Antonio: E se fosse uma patente do tipo software livre? Pra proteger a semente contra o patenteamento privado e possibilitar essa melhoria?

Ivo: Mas fere o princípio original que é de livre acesso ao material, eu sou contra pura e simplesmente contrário ao processo de qualquer patente nem que tal seja pra proteção, por que se tem patente alguém é dono e no futuro isso pode ser revertido, quem é dono sempre manda, sempre acumula algum poder sobre isso.

Antonio: Eu gostaria que você falasse sobre a relação da tua formação com a questão dos crioulos.

Ivo: Eu na verdade quando me formei em agronomia, em 85 a gente começou a trabalhar na região serrana, e alguns híbridos que eram cultivados pelos agricultores não desempenhavam bem, e aí a pergunta começa a aparecer né, se o milho der bom em qualquer condição, e essa resposta na minha dissertação fica claro que tem material de polinização aberta tão bom quanto híbridos comerciais isso com apenas com dois ciclos de melhoramento se a gente pega isso com trabalho demorado, de 15 há 20 anos, por que toda a pesquisa toma outra direção, a gente vê que não há necessidade disso, eu devo tu o que eu construí profissionalmente a essa questão por que a gente conseguiu prova que a academia ela é viciada nesse aspecto, ela defende quem financia, e não quem de fato necessitaria da defesa, ela é de maneira digamos assim nefasta ao conhecimento, trabalhada na questão de quem pega.

Antonio: Eu encontrei durante as pesquisas diversas relatos do teu trabalho profissional a respeito de melhoramento de milho crioulo o que gostaria de destacar?

Ivo: Tem um trabalho que nós fizemos muito intenso em Anchieta, foi a partir do material nós já tínhamos acumulado na região serrana de SC e ela tem digamos assim acumulado isso, nós temos acompanhado com um tempo melhor do que a gente gostaria penso que agora os movimentos sociais num período de tempo mais curto agora nos últimos 4 anos começaram a se interessar pelo assunto até então não havia interesse né, então a entrada do movimento social na discussão da semente no Brasil pelo menos não é maior do que isso, e eu gostaria que esse reconhecimento fosse feito de maneira importante, por que se não a gente perde a história. Ultimamente eu tenho visto que alguns movimentos sociais dizendo que são donos do processo é extremamente equivocada esse processo, quando a gente se isola e diz que é dono do processo daí que nós nos enfraquecemos coletivamente e a gente não consegue fazer isso, eu penso que é preciso que o movimento reveja essa posição.

Antonio: E o que seria possível fazer, por que a gente vê diversos agricultores com depoimentos favoráveis ao crioulo, mas por que ele não se expande?

Ivo: Eu diria primeiro assim à questão de falta de marketing, todo dia você está escutando no rádio e na TV as propagandas das multinacionais, em relação ao crioulo não existe nenhum técnico do estado que sabe do potencial que tem, quem dirá fazer propaganda né, então é uma luta desigual, você tem toda uma sorte de contra corrente que você tem que rema e aí não é simples por isso ano expande, mas eu diria com as pessoas que não são pagas pra fazer isso já vai imagina se tivesse algum apoio governamental pra fazer isso, seria muito mais fácil.

Antonio: Na tua opinião o milho crioulo tem alguma ligação de preferência por posições ideológicas ou extrapola essa questão?

Ivo: Eu diria que vai muito além disso, quem é conhecedor da agroecologia que conhece essa questão da biodiversidade ele vai vê que extrapola qualquer raciocínio ideológico apaixonado,

e é isso que talvez deixe o pessoal que trabalha com venda de semente assustado, por que o potencial é muito grande, e por isso é preciso sufocar e manter sufocado sob pena de desse negócio da galinha dos ovos de ouro não dar certo. Eu penso que o milho crioulo tem um potencial intrínseco. Pode e está sendo mantido a duras penas mesmo sem apoio nenhum.

Antonio: Qual a relação do milho crioulo com a agroecologia?

Ivo: É natural, por que se a semente é a base de um processo de autonomia, a agroecologia não existe sem autonomia. Qualquer semente é a chave inicial pra você fazer agroecologia, se você não tem autonomia no processo de semente você não faz agroecologia também, ou se você faz o a produção sem veneno, mas não tem autonomia no processo de produção da semente você não pode chamar de agroecologia, você pode chamar de produção orgânica.

Antonio: Como o crioulo consegue se manter produtivo durante várias gerações, ele não tem um processo de deterioração o que faz com que isso aconteça?

Ivo: É a base genética dele sendo ampla né, tendo uma genética ampla e sendo colhida a espiga bastante representativa de toda a população, a produtividade e as outras características se mantêm, isso é explicado pela genética quantitativa mesmo, não tem nem mais necessidade, digamos assim de outras coisas.

Antonio: Mais no híbrido mesmo que você faça esse processo ele não mantém a produtividade?

Ivo: Não por que a base genética é estreita, você já reduziu a base genética, e aí você não tem mais a possibilidade da soma dos caracteres quantitativos, você tem só o vigorito, quando se perde o vigorito, perdeu tudo, aí não tem como manter.

Antonio: Eu tenho ouvido muito dos agricultores que o milho crioulo resiste muito mais as intempéries climáticas, é correto isso?

Ivo: Correto, por que tem uma base genética ampla, se tem uma base genética ampla ele tolera melhor as adversidades do ambiente, segundo se ele tem uma base genética ampla ele floresce ao longo do tempo, ele tem um período de florescimento mais elástico, chega até 15 dias, 20 dias, aí o pólen viaja durante uma seca digamos assim não existe quando volta à chuva os estilos estigma, cabelinho de boneca aí tá receptivo, se existe ainda pólen em disponibilidade, no caso das plantas mais tardia, quando elas florescem transmitem pólen, e existe a possibilidade de polinização, é mais simples de compreender isso né, isso é extraordinariamente importante no processo de enfrentamento, no período de adversidade, normalmente aqui pra nós pode se a seca.

Antonio: Que relação você faria entre o crioulo e o conhecimento tanto acadêmico, quanto popular?

Ivo: A academia não conhece quase nada do milho crioulo, a sociedade ainda tem um acúmulo importante, mas eu diria que a academia poderia ser muito mais útil no fortalecimento dessa condição e a própria manutenção do milho crioulo, então eu vejo ainda que há um descolamento, e eu penso que o conhecimento popular e a academia podiam se juntar, depende da academia e não da sociedade civil né, eu diria que a vontade da sociedade civil é estar dentro da academia mas o universo não é verdadeiro.

Antonio: O que você gostaria de destacar que nós não abordamos ainda?

Ivo: Eu acho que é preciso que tenha digamos assim um investimento público em pesquisa, em apoiar a própria produção de sementes na comunidade, que é preciso digamos assim conhecimento em estruturas mínimas, não grandes estruturas, mas estruturas mínimas ao nível de comunidade que permita aos agricultores produzir sua semente, e uma orientação digamos

assim, não de governo, mas uma orientação ao longo do tempo que garanta aos técnicos poder estudar um pouco isso pra poder orientar os agricultores, e fortalece o processo, mas eu diria que a carência é a da falta de apoio público pra investimento nessa questão, não tem nada de investimento nessa questão, muito recentemente que o governo federal tenha uma coisinha, mais nos outros níveis não tem nada, e eu diria que aí pode estar o sucesso de muita coisa que poderia ser feita ainda.

Antonio: Sobre a unidade de beneficiamento de sementes crioulas de São Miguel do Oeste, qual sua opinião?

Ivo: Um horror, concentradora, concentrada completamente diferente que a gente sempre prego, você retira, digamos assim desapropria o agricultor que vá produzir em um outro lugar pra comercializar, então pra mim isso é um belo equívoco pra não dizer outra coisa, em relação ao processo de produção da semente com o apoio do governo popular, então eu diria que é um equívoco, como é um equívoco a indústria de leite. Pro MST o símbolo da contradição da indústria de leite tapa o MPA a contradição em relação à semente, é completamente contrário o que se prega, então eu penso que esses 1 milhão e 700 e poucos mil que vai se empregado aí, vai se mais um belo desserviço pra causa.

Antonio: Como na prática poderia ser implementada essa troca, que tu falaste se a comercialização não é adequada?

Ivo: Eu penso que 1 milhão e 700 se a gente fosse dividi por 20 mil reais, que é o investimento necessário pra aplica em estruturas mínimas de beneficiamento e conservação de semente em comunidades rurais daria pra fazer algumas quantas unidades né, você pega aí olha daria pra construí aproximadamente umas 40 unidades de beneficiamento de semente que poderia estar atendendo 40 municípios, é muito mais bem aplicado o dinheiro do ponto de vista do poder, estaria distribuindo de fato na mão na dos agricultores, então não quero nem entrar nos comentários digamos assim e outra ordem em relação a isso, por que não seria, eu não teria provas suficientes pra fazer isso, mas eu quero dizer que isso não é saudável pra quem discute o processo.

Entrevista 17 - Valter

Nome: **Valter Israel da Silva**

Idade: 33 anos

Local:– **Laranjeiras do Sul**, Rua 14 de julho, 534, CEP 85.301-250 - Paraná

Data: 03 de agosto de 2006 (realizada em São Miguel do Oeste – durante curso de formação do movimento)

Profissão: Agricultor, dirigente do Movimento dos Pequenos Agricultores - MPA (atua no município de Laranjeiras do Sul – Paraná).

Antonio: Sua família planta milho crioulo?

Valter: A minha família passou por um processo como toda a agricultura aí. Sempre plantou e havia um resgate, uma manutenção de sementes que eram trocadas entre as comunidades, entre os amigos. Depois de um tempo com a força da agricultura mais capitalista e da propaganda vários anos a família deixou de plantar, passou a plantar milho híbrido e, recentemente, então com todo esse esforço do movimento vem travando aí com o resgate das sementes crioulas, ta retomando a cultura de manter a semente própria.

Antonio: Há quanto tempo ela, a sua família planta milho crioulo?

Valter: Já faz uns 3 (três) anos que ta retomando.

Antonio: O que você pensa dessa unidade de beneficiamento de São Miguel?

Valter: A unidade de beneficiamento vai trazer benefícios para a causa, por resolver um grande problema das sementes crioulas, a possibilidade de utilizar equipamentos para plantio, o que não é possível agora. Como a agricultura vem se tecnificando é preciso se adequar ao processo para garantir espaço. Acho que ela presta um serviço para os agricultores, ela beneficia a semente e devolve pra eles, ela não pode ser um processo de centralização da discussão da semente, tem que ser uma estrutura que presta serviço para os agricultores, mas que a independência e o controle da semente tem que continuar na mão dos camponeses.

Antonio: Não seria mais fácil instalar pequenas unidades nas comunidades?

Valter: A dificuldade é do ponto de vista logístico pra ti discutir projetos, discutir gestão, discutir busca de recursos pra isso nós teria que desencadear um processo enorme. Então a tentativa de criar uma estrutura que de conta aí pra região, e aí nós criamos um grupo que coordena esse processo, e a gente atende as necessidades de toda a Região Sul do país, na base do MPA os três estados do sul poderiam estar utilizando uma mesma estrutura.

Antonio: E essa semente você acha que vai evoluir para ter uma marca?

Valter: Essa é uma discussão que ainda não é muito clara, mas é possível que se discuta, a gente já tem aí sementes que foram criadas aqui em Santa Catarina, do MPA, que são, com o avanço da discussão possivelmente alguma coisa, fruto da agricultura camponesa, ou alguma coisa que tem haver com o campesinato até deve se transformar nisso, embora não há discussão ainda concreta nesse ponto.

Antonio: E quanto à unidade de beneficiamento, não pode acabar se tornando apenas privilégio de um grupo passando ter um controle e excluir os demais?

Valter: Essa aí é uma tarefa que o movimento vai ter: criar mecanismos de controle, de administração de gestão, onde os grupos de base tenham gente no conselho, no município, no estado, pra que seja um controle camponês desse processo e não de um grupo. É uma questão que o processo organizativo que vai determinar algumas cooperativas a gente tem esse problema, mas a gente tem aprendido com a história, então, os mecanismos vão ter que ser criados para que isso não aconteça.

Antonio: Do ponto de vista jurídico, como que vai se constituir?

Valter: Há uma discussão de ser a partir de uma cooperativa, com um grupo de sócios, e esses sócios seriam as famílias dos grupos de base organizadas do movimento.

Antonio: A respeito dos Movimentos Sociais, tu achas que pode estar ocorrendo, por exemplo, uma apropriação de algumas causas da coletividade, que pode trazer prejuízos para a coletividade e benefícios para a coordenação?

Valter: Acho que teve alguns problemas nas condições de algumas cooperativas, mas são experiências, por que falta controle do movimento diante de algumas situações, mas essas experiências práticas vão nos mostrando caminho de como nós temos que agir como movimento, nos novos instrumentos que a gente vai construindo, e a idéia do conselho é uma que nós estamos discutindo amplamente, no Paraná nós temos discutido também uma cooperativa, e a idéia é que se crie grupos de produção, lá a partir dos grupos de base, cada grupo vai indicar representantes pra uma coordenação no município, e essas coordenações do município vão indicar pessoas pra o conselho deliberativo da cooperativa, quer dizer, fica sob controle camponês. Se nós vamos criando mecanismo nós com certeza não vamos estar criando instrumento para um pequeno grupo sim pra base quando a gente não tinha essa

experiência que não havia essa discussão muito clara as vezes a gente perde o controle do instrumento mais a historia vai nos ensinando

Antonio: E no caso específico do milho crioulo é uma das entrevistas das dezesseis que eu fiz se fez presente a idéia que o movimento teria se apropriado da causa da semente do milho crioulo?

Valter: Eu penso que hoje a uma discussão inclusive da festa da semente aqui em Santa Catarina ela é hoje uma festa que a Via Campesina Internacional apóia e discute já mundialmente, quer dizer não é uma discussão do MPA, começou pelo sindicato, pelas outras entidades daqui do município de Anchieta. Isso foi tomando um vulto e o MPA no estado assumiu o apoio, depois o MPA nacional, depois foi pra Via Campesina Nacional e hoje ta uma discussão na Via Campesina Internacional, eu não vejo que há uma apropriação do Movimento dos Pequenos Agricultores, a questão é que o movimento tendo em vista a agricultura camponesa como projeto estratégico pra agricultura e a semente crioula é um pilar fundamental pra o projeto estratégico do movimento por isso o mesmo deu uma importância que talvez outras organizações não tenham dado, porque talvez o projeto estratégico não tá no mesmo rumo, mas pra nós é um pilar fundamental.

Antonio: E o que você pensa das patentes sobre as sementes do milho crioulo?

Valter: Esse é um nó bastante grande, mas a princípio ele não deveria ser patenteado. O problema é que nós corremos o risco de ser usurpados de conhecimento camponês é um imbrólio que a gente vive. Hoje, patentear sementes significa nós se apropriar e de fato não desse conhecimento e não patentear pode significar nós abrir mão para que alguém se aproprie, o mecanismo jurídico é meio enrolado.

Antonio: Se fosse uma propriedade tipo software livre que possibilita melhoria e o domínio por outros criadores?

Valter: Essa é uma boa alternativa eu não sei do ponto de vista jurídico como é que funciona, mas isso seria uma boa possibilidade, na verdade seria um mecanismo pra fugir da apropriação pelas grandes empresas.

RELATÓRIO DA VISITA AOS MUNICÍPIOS DE GUARACIABA E ANCHIETA

Visita de Campo

Visita do dia 02 de junho de 2005, período matutino.

Iniciamos com uma visita a Cooperoeste – Cooperativa Regional de Comercialização do Extremo Oeste Ltda, produtora dos alimentos Terra Viva, especialmente leite, bebida láctea e creme de leite. Foi uma passagem rápida na qual observamos a plataforma de coleta do leite, o processo de pasteurização e empacotamento do leite, além da estação do tratamento dos resíduos.

Propriedade do Senhor Deomir Spezia – Pequeno Agricultor (camponês), produtor de semente de milho crioulo na comunidade de Indiozinho – Guaraciaba. Lurdes – sua esposa e seu filho. Antonio Valmor de Campos – mestrando em Educação URI/UNISINOS e Attico Chassot – orientador, acompanhado por Adriano Canci, Técnico e Escritor sobre o Milho Crioulo e cultura regional do Extremoeste de Santa Catarina, especialmente de Anchieta.

Relato de experiência – milho pipoca - Agregação de valor

- Colheita das espigas, descascadas, escolha das que estão numa condição intermediária “nem tão boa ou ruim”, entre 160 espigas, debulhadas a base, por ser mais fácil

de debulhar, e não faz diferença pois os grãos são todos parecidos, diferente do milho que tem grãos desparelhos sendo preciso tirar a ponta e a base, aproveitando o meio da espiga para facilitar o plantio.

- A semente tirada é dividida em 2 amostras, uma plantada num ano e outra guardada “com amor” para o caso de uma emergência, por exemplo, se ocorrer um catástrofe e perder toda a safra tem uma garantia de semente. O processo de conservação é feito em “litros” práticos, bem secos. A semente guardada por seu Deomir é para todo o município e não apenas para ele.

- O conhecimento que hoje ele tem, antigamente era dos seus pais e avós “Eu aprendi uma coisa com uma cara da Alemanha que deve pegar a espiga “mais feia” para a semente por ser “fêmea”, quando escolhiam dessa forma sempre produzia muito bem.

- As sementes produzidas são valorizadas pela melhoria de sua qualidade feita por um camponês/pesquisador. A semente crioula pode ser plantada e continua produzindo sempre “tem agricultor que cultivam sementes crioulas há 50 ou 60 anos e produzir bem”. O milho crioulo mantém-se produtivo por sua grande base genética acredita seu Deomir.

- Adriano: “Nós temos às vezes que duvidar da ciência” relata sua experiência de vinte plantas, com base em uma espiga, já aparece alguma deformidade no terceiro ano. Pode chegar ao final e demonstrar a necessidade de utilizar mais variedades, o importante é a pesquisa.

- “Antigamente os país trocaram sementes entre vizinhos e parentes”, com isso, há a garantir da variabilidade das características (Deomir).

- “Nós tínhamos uma estufa com pepino e tomate que produzia pouco, pois um pé de pepino ou de tomate tem a metade das flores masculina e a metade feminina, antes de ter as abelhas na estufa a produção era a metade, com elas 95% carregam” isso eu aprendi com meus pais e mais antigos, mais velhos. Como na estufa não entrava abelha, nós pegávamos mel e folha de pêssego amassado com açúcar para atrair as abelhas para dentro das estufas na fazenda a polinização dos pepinos” (Dona Lurdes).

- Adriano conta uma experiência de um agricultor que cultivava 3 variedades de milho baseados na cor fazendo a partir dela a classificação. Ele alega que seu milho não cruza entre si. Na verdade, explica Adriano, é porque ele planta as variedades em tempos diferentes.

- “A pipoca para não misturar com o milho tem que ser plantada mais tarde, essa última vez plantei junto e algumas espigas produziram milho”. (Lurdes)

- “As variedades puras crioulas são difíceis de ser encontradas. O milho roxo pode chegar a mais de 4 m. de altura. Pegamos o milho de 6 variedades do mais duro e fizemos um composto é o primeiro ano que fazemos isso”. (Deomir).

- Para família a pipoca é usada como lazer e não como alimento.

Em Anchieta visitamos o moinho colonial da Senhora Delise C. Perotto, onde verificamos o processo de moagem do milho, em pedras e adquirimos produtos de milho crioulo, canjica e fubá.

Em seguida participamos de reunião na Linha São Domingos, município de Anchieta, na propriedade do Senhor Alencar Chenet. Presentes: Antonio Valmor de Campos – mestrando em Educação URI/UNISINOS e Attico Chassot – orientador, acompanhado por Ivan José Canci, Técnico e Escritor sobre o Milho Crioulo e a cultura do município de Anchieta - Santa Catarina. Pequenos Agricultores (camponeses): Enio Wolfort, Jairi M.

Chenet, Jair Chenet, Luiz Gritti, Vilmar José Severo, Alencar Chenet, Loirici Chenet, Mairi C. Gritti, Solange Pil Wolfort, Juleide Chenet, Alanci da Costa Chenet e Jerônimo Wolfort.

Colocamos a intenção de iniciar o debate sobre a possibilidade de reconhecimento de suas experiências serem reconhecidas como científicas, com possibilidade de garantia, através de patentes, as melhorias efetuadas. Em seguida passamos a ouvir os comentários do grupo.

- “Pesquisador é o que tem que descobrir o que tem pela gente mesmo”. Já os povos indígenas existe uma maior possibilidade de provar essas pesquisas. Isso é garantido pela Convenção da Diversidade Biológica.

- A perspectiva de uma nova possibilidade, com a recuperação das sementes de milho crioulo surge a partir da crise de 1996 na agricultura, quando se busca resgatar essas sementes em toda a região, mas muitas variedades foram encontradas aqui mesmo em Anchieta. Há também a perspectiva de preservar o ciclo cultural da agricultura, pois os institutos de pesquisa impõem de uma proposta de cima para baixo é importante “sair da dependência, buscar a soberania” (Luiz Gritti).

- Anchieta começa organizando a 1ª festa do milho crioulo, no ano 2000, a partir do debate da importância do cultivo de sementes crioulas, é uma forma de repensar os meios de produção “os produtores que cultivavam sementes crioulas eram considerados ultrapassados da época da época dos dinossauros” (Alencar Chenet).

- “Não é só com a semente a preocupação, mas também com a criação da forma antiga, que é muito melhor que os produtos cheios de química” (Alencar Chenet).

- O conceito de bruxa é desconhecido pelo grupo, no sentido de se relacionar com o conhecimento.

- “Estamos fazendo um curso de semente de hortaliças, onde colocamos todas as sementes no chão e depois repartimos” (Solange Pil Wolfort).

- Em 1958 quando um híbrido foi adquirido foi plantando durante 10 anos, sendo que hoje dá para plantar apenas um ano de garantir a venda das grandes empresas.

- “Essa raça de porcos brancos é fabricada” (Loiroci Chenet).

- Foi feito o resgate da semente, mas falta ainda uma parte na valorização das mulheres, há uma dúvida com as mulheres camponesas de buscar a igualdade.

- “As mulheres entendem muito mais das sementes, em geral, porém, no caso do milho o conhecimento é de maior domínio dos homens, pela própria divisão do trabalho” (Ivan Canci).

- A dificuldade de conhecimento da história de Anchieta decorre da colonização recente aqui, mais ou menos 30 ou 40 anos.

- “A minha sogra é contra a compra de sementes de milho híbrido, meu cunhado plantou milho crioulo e encheu os paióis” (Jair Chenet).

- Grande parte do grupo prefere a identificação como camponês. Há um movimento nacional que resgata a identidade cultural do camponês.

- “Sempre estou pesquisando alguma coisa” (Jerônimo Wolfort).

- Foram apresentadas as diversas variedades de milho crioulo. Uma variedade está sendo produzida a partir da união/cruzamento de diferentes variedades chamada, Arco-íris.