

**A PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA PELA AGRICULTURA
FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE ANASTÁCIO-MS**

**PRODUCTION OF CASSAVA FLOUR BY FAMILY FARM IN THE
MUNICIPALITY OF ANASTÁCIO-MS**

**Paulo Roberto Joia¹
Eliezer Cece Gregório²**

Resumo: O objetivo deste trabalho é analisar a produção artesanal de farinha de mandioca nas pequenas propriedades rurais da Colônia Pulador, no município de Anastácio-MS, destacando o papel da agricultura familiar no processo de formação econômica dos produtores rurais. As informações contidas neste trabalho foram levantadas diretamente com os farinheiros. Verificou-se que a produção de farinha de mandioca está relacionada com a tradição cultural dos migrantes nordestinos. A produção da farinha de mandioca destina-se principalmente para o mercado local. Concluiu-se que os farinheiros da Colônia Pulador adotam técnicas tradicionais e instrumentos rudimentares para a fabricação de farinha de mandioca.

Palavras – chave: sistema de produção; produtor rural; cooperativismo;

Abstract: The aim of this paper is to study small-scale production of cassava flour in small farms of the Pulador colony in the city of Anastacio, emphasizing the role of family farming in the process of economic training of farmers. The information contained in this work has been raised directly with cassava flour producers. It was found that cassava flour production is related to the cultural tradition of northeastern migrants. The production of cassava flour intended mainly for the local market. It follows that cassava flour producers of Colony Pulador adopt traditional techniques and rudimentary tools for the manufacture of cassava flour.

Key - words: production system, rural producer, cooperativism.

Introdução

A agricultura familiar tem um papel fundamental na formação econômica de muitos países. Esse processo de produção agrícola está sendo modernizado pelas técnicas de produção mecanizada para obtenção de maiores rendimentos na lavoura. Porém, o modelo de

¹ Professor do curso de Geografia do Campus de Aquidauana, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). E-mail: paulo.joia@ufms.br

² Aluno do Programa de Mestrado em Geografia do Campus de Aquidauana da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). E-mail: eliezergrego@yahoo.com.br

agricultura familiar tradicional ainda prevalece principalmente em pequenas propriedades rurais.

No município de Anastácio, pequenos proprietários estabelecidos na Colônia Pulador, formados por migrantes oriundos do Nordeste do Brasil, permanecem com as técnicas tradicionais de agricultura familiar até os dias atuais, utilizando instrumentos rudimentares para a fabricação de farinha de mandioca de modo artesanal. Com o objetivo de estimular a produção artesanal da farinha de mandioca, a Prefeitura Municipal de Anastácio firmou uma parceria com os produtores rurais e criaram a Cooperativa dos Produtores Rurais de Anastácio (COOPRAN).

A junção entre a agricultura familiar e cooperativismo poderá atingir o modelo de arranjo produtivo local com o objetivo de organizar a produção e elevar a renda das populações rurais, promovendo sua fixação no campo.

O objetivo deste trabalho é analisar a produção artesanal de farinha de mandioca nas pequenas propriedades rurais da Colônia Pulador, no município de Anastácio-MS, destacando o papel da agricultura familiar no processo de formação econômica dos produtores rurais.

Metodologia

A pesquisa foi dividida em três etapas: 1) Levantamento bibliográfico para o embasamento teórico referente à agricultura familiar, cooperativismo e arranjo produtivo local; levantamento bibliográfico sobre o município de Anastácio e sobre a produção de farinha de mandioca; 2) Identificação dos produtores de farinha de mandioca junto à Prefeitura Municipal de Anastácio; elaboração de questionário para ser aplicado aos produtores de farinha de mandioca; visita a campo para a aplicação de questionário com os produtores de farinha de mandioca; 3) Montagem de tabelas e gráficos com os dados obtidos através do questionário; análise e interpretação dos dados levantados.

Um modelo de produção rural: Agricultura familiar e Cooperativismo

A agricultura familiar faz parte dos modelos de produção agrícola dos países capitalistas, porém não tinha um enfoque merecido, por não atender metas significativas e não contribuir grandemente para mover a economia de uma região.

Segundo Abramovay (1999), o termo agricultura familiar começou a ser utilizado há pouco tempo no Brasil. Os termos mais comuns usados para denominar esse tipo de atividade eram: “agricultura de baixa renda, pequena produção agrícola ou agricultura de subsistência”. Para ele, esses tipos de denominações eram feitos de forma errada e em tom de discriminação por repassar uma imagem de que a agricultura familiar é composta por pessoas que vivem em precárias condições sociais e não tem o mínimo acesso as suas necessidades básicas mais fundamentais, por aqueles que não têm acessibilidade a créditos, que vivem com técnicas agrícolas rudimentares (para não dizer atrasadas) e não conseguem concorrer com os mercados mais evoluídos. Geralmente, os pequenos agricultores eram fadados a vender suas propriedades, abandonar o campo e viver nas cidades.

Preocupadas com esses tipos de denominações estereotipadas, que marginalizam os pequenos produtores, algumas características foram traçadas para definir a agricultura familiar. Uma delas é que a gerência é feita pelos próprios donos da terra e está diretamente ligada por laços familiares. A mão de obra empregada é de origem familiar. A renda obtida com a produção é empregada na própria propriedade familiar, que é repassada para as gerações futuras das próprias famílias que vivem nas unidades produtivas (ABRAMOVAY, 1999).

Silva (2003), comentando sobre o universo da agricultura familiar, afirmava que esse modelo de produção era bastante “heterogêneo e diversificado”. Entre as variações que existem na agricultura familiar estão: a) adaptação às condições ambientais locais, b) adaptação às disponibilidades de recursos, c) adaptação à experiência, cultura e histórias da família, e d) adaptação às condições imposta pelo mercado e sua inserção na sociedade. De acordo com as considerações citadas acima, a agricultura familiar tem sua importância não só pelo fato de fixar o trabalhador no campo, mas também por ter condições de adaptar rapidamente o camponês a esse modelo de produção, pois, além das questões produtivas, as questões ambientais, sociais e culturais são bastante valorizadas nessa atividade produtiva.

De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA/2004), a agricultura familiar é constituída basicamente por pequenos produtores, mas que representam uma leva muito significativa dos produtores rurais do país. Sua participação é muito importante na economia das cidades que estão envolvidas com esta atividade, pois, além de criar empregos nas unidades de produção, promovem também nas redes comerciais e nos serviços das pequenas cidades. Segundo a própria EMBRAPA, dois fatores são primordiais

para o desenvolvimento da agricultura familiar: a) “a orientação aos produtores utilizando os mais modernos meios de comunicação, e b) a melhoria na organização dos produtores, buscando agregar valor à produção e novas formas de se utilizar a terra”.

Nesse sentido a agricultura familiar pode ser uma alternativa para a economia de uma região, com grandes possibilidades de geração de renda tanto no meio rural quanto nas cidades que estão envolvidas com a comercialização dos produtos rurais e na oferta de serviços para os produtores, porém há necessidade de investimentos nesse setor principalmente nas técnicas de produção e no manejo do solo para melhorar a produção. A economia agrícola se consolida quando surge o modelo cooperativista de produção, porém o mesmo não é valorizado como deveria ser, pois sofre concorrência do modelo capitalista de produção, que visa à produção em larga escala, com preços das mercadorias mais competitivos.

O modelo cooperativista surge no momento em que há um desenvolvimento na organização da sociedade e no sistema de produção, que passou do meio rural para os centros urbanos com a produção de bens primários e consequentemente com a produção de serviços o que causou um grande impacto social e econômico no campo e atingiu principalmente o pequeno produtor. O cooperativismo surge como alternativa para enfrentar o agravamento da situação no meio rural com a diminuição da produção, levando-se em consideração que o cooperativismo é uma organização que visa uma transformação social pelo modelo de cooperação, que pode ser vista como uma união de pessoa que lutam por um mesmo objetivo, almejando uma melhor integração social (MIRANDA et al , 2005).

Os princípios básicos para o modelo cooperativista, extraídos do Congresso do Centenário da Aliança Cooperativa Internacional, 1995, (SESCOOP/GO, 2004), eram: 1º) Adesão livre e voluntária; 2º) Gestão democrática pelos cooperados; 3º) Participação econômica dos cooperados; 4º) Autonomia e independência; 5º) Educação, formação e informação; 6º) Intercooperação; 7º) Preocupação com a comunidade.

A agricultura familiar se enquadra numa proposta de cooperativismo, visto que os pequenos produtores se unem para ofertar no mercado maior volume de produção, possibilitando o encaminhamento de produtos para o beneficiamento e a industrialização.

Segundo Thenório Filho (2002), indubitavelmente o modelo de produção organizado em cooperativas é o mais eficiente para melhorar as condições sócio-econômicas do pequeno

produtor, elevando sua qualidade de vida, principalmente por ser uma empresa de caráter social sem deixar de lado os aspectos econômicos.

O modelo cooperativista de produção prevalece, principalmente, porque ainda existem focos de agricultura familiar como forma de aumentar a produção e torná-la competitiva no mercado. A agricultura familiar, quando organizada de modo cooperativista ou associativista, traz benefícios aos agricultores, contribuindo para as transformações das relações de trabalho e melhoria da qualidade de vida da população. Este sistema de produção tem sido bem aceito na produção de farinha de mandioca nas pequenas propriedades rurais do município de Anastácio-MS.

A mandioca e seus subprodutos

A mandioca (*manihot esculenta crantz*) pertence à família das Euforbiáceas. É uma planta típica de climas secos que tem forma semelhante à de um arbusto. A parte mais importante da planta é a raiz, que pode ser usada como alimentação animal ou do homem ou como matéria prima para indústria que vai transformá-la em diversos subprodutos (NEAPL, 2008).

Segundo a Associação Brasileira dos Produtores de Mandioca (ABAM, 2008), os principais subprodutos da mandioca são usados na alimentação (polvilho, farinha, sagu e tapioca) e na indústria de alimentos (espessante), de cosméticos, de ração animal, química e de papel (fécula).

A mandioca tem sua origem na América do Sul. A mandioca é considerada uma das mais antigas culturas agrícolas do país, sendo conhecida pelos índios antes da época do descobrimento e, hoje, sua produção espalha por todo o território Brasileiro. No estado de Mato Grosso do Sul, os municípios do Vale de Ivinhema são os principais produtores da raiz de mandioca, onde estão localizados um terço das fecularias do estado (LE BOURLEGAT et al., 2004).

No município de Anastácio, a produção de mandioca se expandiu com a chegada de migrantes nordestinos, principalmente do estado de Pernambuco, que até hoje produzem a mandioca e seus subprodutos. Dentre os subprodutos, o mais produzido no município é a farinha, fabricada de forma artesanal.

Produção de Mandioca em Anastácio

A agricultura familiar ganhou destaque no município de Anastácio, juntamente com o cooperativismo e associativismo, com a implantação dos assentamentos rurais e de colônias agrícolas. Entre os produtos agrícolas produzidos pela agricultura familiar no município destacam-se: a mandioca, o leite, o mel, as frutas e verduras, as aves e a cana-de-açúcar. Entre os produtos beneficiados destacam-se: o queijo, a farinha de mandioca e a rapadura.

O município de Anastácio localiza-se na região Centro-Oeste do estado de Mato Grosso do Sul e abrange uma área de 2.949 km². Possuía uma população de 23.835 habitantes, em 2010, segundo o IBGE, sendo 19.674 na área urbana e 4.161 na área rural.

No município de Anastácio existem várias colônias formadas por imigrantes nordestinos e assentamentos rurais. Segundo Cabral (2003), as terras onde se localiza a Colônia Pulador, começaram a ser compradas em 1920, sendo instaladas várias famílias no local e cada vez mais esse contingente populacional foi aumentando em função das melhorias nas condições de vida dessa população.

A população nordestina chegou ao município de Anastácio em busca de terras para praticar a lavoura e a pecuária, com o sonho de um futuro melhor do que aquele que se tinha para a região de origem, contudo essa população vinha com poucos recursos técnicos, financeiros e com baixo nível de escolaridade. Quando chegaram ao local, trouxeram consigo seus traços culturais, sejam na culinária, dança ou na produção agrícola, que procuraram preservar ao longo dos anos e umas das características predominantes da cultura nordestina é o cultivo da mandioca e a fabricação da farinha.

Segundo pesquisa realizada com os produtores de farinha de mandioca, o cultivo da matéria-prima é feita anualmente por eles mesmos. Quando a plantação é insuficiente para a produção de farinha, os produtores compram as raízes de mandioca dos assentamentos localizados no município de Anastácio.

A safra pode chegar a uma produção de até 3 toneladas anualmente se a lavoura não for atacada por pragas, sendo que cada pé de mandioca pode chegar a uma produção média de 10 kg. A área cultivada de mandioca plantada pelos agricultores familiares chega até 5 hectares em média. Entre os tipos de mandioca que são produzidos destacam-se a paranazinho, a amarelinha, a olho roxo, que tanto podem ser consumidas “in natura” como na

produção de farinha, e a mandioca brava, que serve somente para a fabricação de farinha, pois se ingerida “in natura”, pode ser prejudicial ao organismo humano.

A produção de mandioca em Anastácio não está entre as maiores do estado de Mato Grosso do Sul (Tabela 1), porém para a economia local representa importante fonte de renda para os pequenos produtores locais.

Tabela 1. Produção de mandioca em Mato Grosso do Sul e Anastácio.

Unidades de Referência	Produção de Mandioca (em t)			
	2003	2007	2011	2014
Mato Grosso do Sul	485.289	480.559	459.011 ¹	873.059
Ivinhema	118.939	70.200	63.840	100.000
Anastácio	3.000	2.250	2.700	3.750

Fonte: SEMAC/MS. ¹2009

O tamanho das propriedades produtoras de farinha de mandioca sofre variações chegando até 20 hectares de terras. Neste item pesquisado, 62 % das propriedades chegam até 10 hectares de terras e 38 % possuem até 20 hectares.

Os pequenos produtores rurais do município de Anastácio não produzem quantidade suficiente de mandioca, que garantam uma produção contínua de farinha pelos proprietários das farinhas para atender os mercados local e regional. Sendo assim, a produção de farinha é sazonal, alguns produtores produzem quinzenalmente ou mensalmente, enquanto outros produzem somente quando conseguem fornecimento de matéria-prima ou por uma solicitação da cooperativa, especialmente para a Festa da Farinha, que ocorre no mês de maio.

A Produção de farinha de mandioca em Anastácio

A produção de farinha de mandioca no município de Anastácio é feita basicamente por pequenos proprietários rurais da Colônia Pulador e adjacências. A farinha de mandioca, produzida na Colônia Pulador, conhecida como “farinha do pulador”, tornou-se muito conhecida na região por ser produzida de modo artesanal, além de ser tradicional e de boa qualidade.

As técnicas de produção de farinha de mandioca são herdadas de geração em geração pelos familiares dos produtores, tendo em vista que a produção de farinha faz parte da cultura nordestina, de onde estes produtores se originaram. Nesse processo de produção, os instrumentos utilizados para a produção são simples sendo que grande parte dos equipamentos utilizados são manipulados manualmente e produzidos de forma artesanal por eles mesmos (CACERES, 2008).

Os equipamentos utilizados para a fabricação da farinha são: 1) Equipamentos existentes nas Casas de Farinha: tanque para lavagem; ralador com motor elétrico; prensa com eixo metálico ou de madeira; tanque para esfarelamento da massa; forno a lenha; e peneira metálica; 2) Equipamentos existentes na unidade de empacotamento: máquina de empacotamento; seladora; e balança mecânica.

O local de produção da farinha de mandioca é conhecido como Casa de Farinha. Esta pequena fábrica rural situa-se próxima à residência do produtor. O processo de fabricação de farinha de mandioca segue as seguintes etapas: lavagem e descascamento (raspagem) das raízes de mandioca, ralação das raízes, prensagem da massa ralada, esfarelamento e peneiração, torração, classificação da farinha, pesagem e empacotamento (embalagem) (Figura 1).

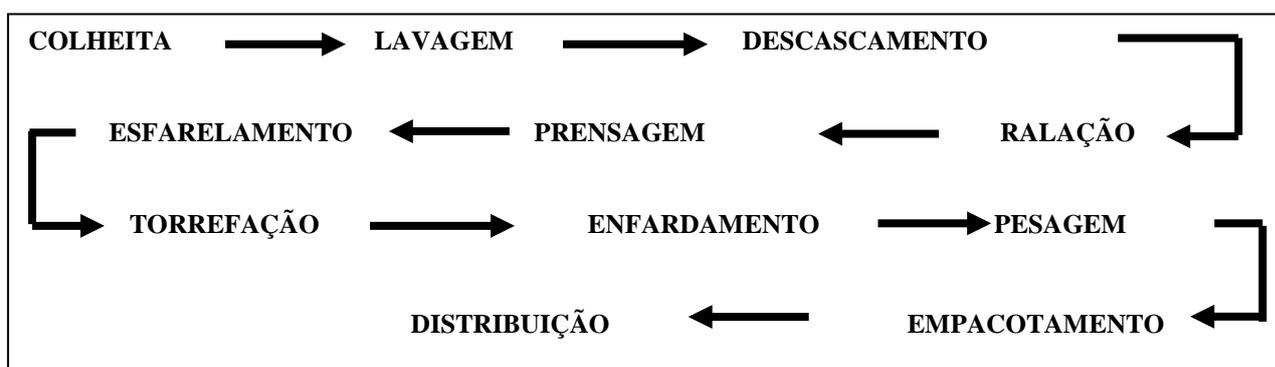


Figura 1. Esquema de fabricação da farinha de mandioca.

No caso de Anastácio, a farinha torrada segue em sacas para a sede da cooperativa na cidade de Anastácio para ser empacotada em embalagens de 1kg e distribuída no comércio varejista local.

Além da farinha outros produtos derivado da mandioca são produzidos nas Casas de Farinha como o polvilho doce, usado na fabricação de massas e doces, como o bolo de massa

puba, a e sobras da mandioca utilizadas na fabricação de ração animal. Estes produtos são frequentemente comercializados pelos produtores locais.

Inicialmente, a produção da farinha de mandioca visava à subsistência dos produtores e o excedente era comercializado entre os moradores das áreas rurais vizinhas. Posteriormente, a comercialização da farinha passou a ser realizada de porta em porta na cidade de Anastácio, sendo que parte da mercadoria era deixada para os comerciantes locais revenderem.

Atualmente, existem seis Casas de Farinha filiadas à Cooperativa em Anastácio, chegando a produzir mensalmente cerca de 400 kg de farinha cada uma. Além dessas, existem outras três farinheiras que não pertencem à cooperativa e outras com atividades parcialmente paralisadas.

Quando a farinha visava o consumo próprio, as Casas de Farinha não davam muita importância para a higiene do local de fabricação, tendo a presença de insetos e poeiras e ciscos. Este fato só veio a mudar quando o produto começou a ser aceito pelos estabelecimentos comerciais dos municípios de Aquidauana e Anastácio. A partir desse momento, com as intervenções da vigilância sanitária do município de Anastácio, foram modificados os seguintes itens: construção de paredes de alvenaria, com telas para proteção de insetos; utilização dos utensílios com maior higiene e limpeza; instalação de forros no teto sobre a área de torração da farinha. É importante destacar que o processo de fabricação da farinha continua a mesma, apenas foram incrementadas melhorias na estrutura física das Casas de Farinha para o produto ter uma melhor aceitação no mercado.

A partir da criação da cooperativa, os produtores passaram a ter mais cuidado com relação ao meio ambiente, especialmente quanto à emissão dos efluentes líquidos oriundos da prensagem da mandioca. Estes efluentes são denominados de “mandiquera” (DENARDIN, 2013), que juntamente com a água da lavagem da mandioca começaram a ser captados e direcionados para locais próprios.

As propriedades rurais onde se encontram as Casas de Farinha são todas próprias, sendo que as propriedades e as casas de farinha foram heranças familiares. Apesar do patrimônio ser próprio, alguns produtores optam por trabalhar em parceria com outros agricultores, geralmente que pertencem também a família como um cunhado ou genro, por exemplo. Neste caso, as tarefas na produção de farinha são divididas, assim como os gastos efetuados e os lucros obtidos.

Atualmente, a renda familiar dos produtores é complementada com a aposentadoria de membros da família, com a Bolsa Família e com a comercialização de outros produtos das propriedades como o gado, o leite, produtos da lavoura. Assim, a produção de farinha de mandioca é mais um complemento para a renda dos agricultores. Há uma tendência dos membros familiares mais jovens de procurarem empregos na cidade de Anastácio para melhorar a renda familiar, caracterizando um êxodo populacional de jovens na área rural, o que provoca uma escassez de mão-de-obra familiar para as tarefas rurais.

O cooperativismo na produção agrícola

Visando fortalecer e alavancar a economia do município de Anastácio através da produção de farinha produzida pelos agricultores familiares da Colônia Pulador em Anastácio, a Prefeitura Municipal de, através da Secretaria de Desenvolvimento Sustentável, fundou a Cooperativa dos Produtores Rurais de Anastácio-MS - COOPRAN. A cooperativa foi criada no dia 07 de abril de 2005, sendo que foi acompanhada de pela Associação das Cooperativas do Brasil, Seção/MS, e pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde do município de Anastácio. A partir de uma reunião com os proprietários das casas de farinha, colocou-se em pauta a criação de uma associação de produtores ou de uma cooperativa de produtores. Foi decidido através de votos que o mais viável seria a criação da cooperativa, visando abrir um leque maior de opções para a comercialização dos produtos.

A sede administrativa da cooperativa está localizada na Escola Ladislau Gomes de Brito na Colônia Pulador e no perímetro urbano de Anastácio a sede da cooperativa se encontra na Avenida Manuel Murtinho onde estão localizados os instrumentos para o beneficiamento do produto agrícolas. Todos os produtores de farinha entrevistados fazem parte da cooperativa, sendo que a maioria é associada desde o ano de criação da cooperativa.

A sede da cooperativa foi construída em um terreno doada pela Prefeitura Municipal que também doou uma plantadeira de mandioca e os outros equipamentos foram financiados por instituições que apoiam os produtores rurais, como por exemplo, 01 câmara fria e 01 balança eletrônica que pesa até 200 kg, financiado pelo Banco do Brasil.

A primeira meta da cooperativa foi aumentar a produção de farinha, visto que o produto ganhou boa aceitação no mercado local. Para garantir o aumento da produção e ter um mercado consumidor consolidado foram feitos projetos de divulgação da farinha que

pudesse aumentar a lucratividade e trazer oportunidade de agregar valor ao produto. Surgiu então a ideia de colocar uma marca no produto que especificasse o local onde era fabricada a farinha e por quem era produzida. Então foi criada uma marca registrada para o produto definida como Farinha do Pulador, que passou a ser vendida em uma embalagem especial.

Outras modificações feitas na produção de farinha foram exigidas pela fiscalização da vigilância sanitária, para cumprir as normas de higienização que o mercado consumidor exige. É importante ressaltar que antes da intervenção da vigilância sanitária, os produtores não se preocupavam com a limpeza no local de produção e o produto era comercializado em sacos e a medida era feita em vasilhas de plásticos sem o padrão exigido para o seu consumo. Como o produto não era manipulado corretamente, os produtores começaram a ser notificados pela inspeção por falta de higiene no armazenamento e comercialização do produto. A partir dessas adequações às normas, os produtores de farinha puderam solicitar o SIM – Sistema de Inspeção Municipal, que passou a vigorar no município a partir de 2011, para comercializar os produtos nos estabelecimentos comerciais locais.

Com a criação da COOPRAN, esta situação se reverteu e o produto vem ganhado espaço no mercado de Aquidauana e Anastácio. A relação da COOPRAN com os produtores é mais atuante no empacotamento e na comercialização do produto. Inicialmente, com a criação da Cooperativa, a venda passou a ser mais concentrada na cooperativa, posteriormente foi estendida para os mercados locais.

O meio de transporte utilizado para entregar o produto é um caminhão da própria cooperativa ou então às vezes é levado de carroça pelos próprios produtores até a sede da cooperativa ou por veículo próprio.

Segundo relatos dos produtores, a criação da cooperativa trouxe também desvantagens como a desvalorização das formas tradicionais de produção pela exigência do mercado. Porém, as vantagens sobressaem neste contexto e é bem visto pelos produtores. As vantagens são mais abrangentes como na divulgação, no empacotamento do produto, na venda e principalmente no reconhecimento e qualidade do produto, que trouxe garantias de mercado consumidor para o produto.

Turismo e produção rural: a Festa da Farinha

A Festa da Farinha teve sua primeira edição em 2006, criada pela Prefeitura Municipal de Anastácio com o apoio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Sustentável, sempre é realizada no mês de maio, na semana em que se comemora o aniversário da cidade. A Festa passa para o calendário turístico do município sendo regulamentada, em 2009, pela Lei Ordinária nº 732 e também entrou para o calendário cultural do estado de Mato Grosso do Sul.

Esta festa temática foi criada com o anseio de valorizar a cultura nordestina que é muito marcante no município de Anastácio, principalmente na Colônia Pulador, além de fomentar a produção de farinha artesanal fabricada pelos agricultores familiares, divulgar o produto, buscando agregar valor ao produto tornando-o mais rentável, proporcionando assim a geração de renda para os produtores.

Em 2016, foi realizada a 11ª edição da festa, contando com um público de cerca de 20 mil pessoas durante os dois dias do evento. A cada ano que passa, a festa vem ganhando destaque cada vez mais destaque e já faz parte do calendário artístico do estado.

Toda a parte decorativa do local também é baseada na cultura nordestina, onde os organizadores procuram representar esta região. O local conta com uma Casa de Farinha montada no evento onde é produzido a farinha de modo artesanal durante a festa, para mostrar como se dá todo o processo de produção. Possui também uma praça de alimentação que servem pratos típicos nordestinos e outros baseados tipicamente na mandioca e na farinha. É tradição na Festa da Farinha apresentar o saco de farinha, que vem sendo considerado o maior do mundo, chegando a medir 4,5 metros de altura. Este saco de farinha, feito de um material resistente, suportou 4 mil quilos de farinha, produzida na Colônia Pulador e nos assentamentos rurais de Anastácio. Mais uma vez este recorde foi registrado no *Guinness World Record* (Livro dos Recordes Mundiais) e teve grande repercussão no estado e está fortalecendo cada vez mais o evento.

Na visão dos produtores rurais, a Festa da Farinha tem ajudado significativamente na divulgação do produto. Todo o produto comercializado na Festa é feito pelos pequenos produtores e produzido por eles próprios. Outro aspecto importante é a mobilização dos produtores e da Prefeitura Municipal para a preparação para o evento. São oferecidos cursos

de capacitação em manipulação de alimentos, de atendimento ao cliente e de comercialização do produto, para garantir o sucesso da venda do produto.

Além da Festa da Farinha, a Prefeitura Municipal promove outros eventos para a divulgação do produto, como por exemplo, a Feira Municipal da Agricultura Familiar e da Economia Solidária, organizada desde 2012. Este evento contou com a participação de comunidades indígenas e quilombolas e de pequenos produtores rurais de Anastácio e adjacências. O objetivo da feira é proporcionar um espaço de comercialização para os pequenos produtores, favorecer a segurança alimentar da população local, fomentar a geração de renda e valorizar as produções artesanais e agrícolas das famílias da agricultura familiar e economia solidária na zona rural e urbana.

Todas estas ações têm servido para fortalecer cada vez mais a comercialização do produto e buscar abranger um número cada vez maior de mercado consumidor.

Arranjo produtivo da farinha de mandioca

Para aumentar a produção de farinha de mandioca e torna-la competitiva no mercado, os produtores criaram, em 2005, a Cooperativa dos Produtores Rurais de Anastácio-MS (COOPRAN), que conta atualmente com 18 cooperados, em pleno exercício. A vantagem da Cooperativa para os produtores é que em suas dependências a farinha é pesada e empacotada e a Cooperativa se encarrega de distribuí-la no mercado, fazendo o papel comercial para os produtores rurais.

Atualmente, a cooperativa trabalha apenas com a farinha de mandioca, porém a perspectiva para o futuro é ampliar para outros produtos como o leite e derivados, os derivados da mandioca e o mel. Além da Cooperativa, os produtores rurais contam com o apoio de outras instituições (Figura 2) tais como: da Prefeitura Municipal, do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), do Centro de Difusão de Tecnologia Agropecuária (CDTA), do Sindicato Rural de Anastácio e da Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (AGRAER), que desempenham um papel fundamental para a organização da produção agrícola.

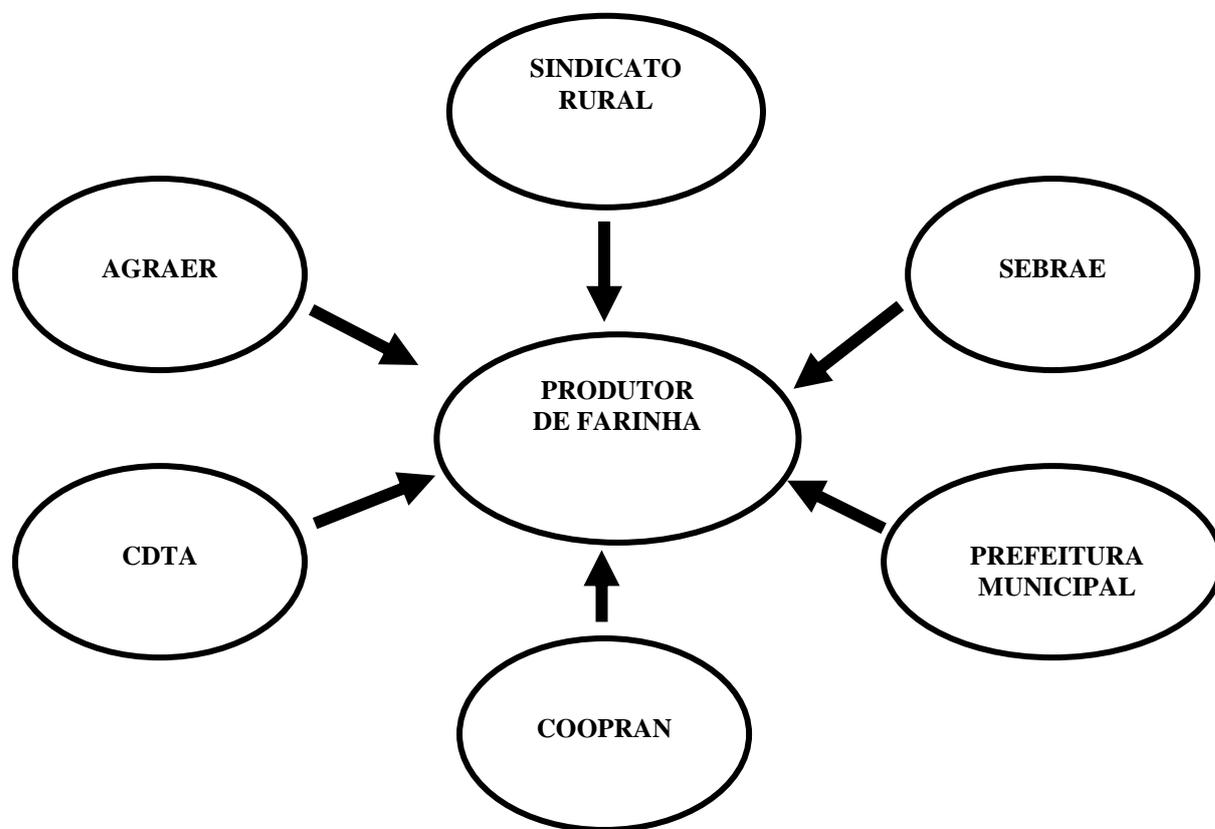


Figura 2: Instituições de apoio aos produtores de farinha de mandioca no município de Anastácio.

A Prefeitura Municipal de Anastácio trabalha dando suporte para os produtores na aquisição de maquinários e equipamentos além de outros recursos com objetivo de aumentar a produção de mandioca e, conseqüentemente, a produção de farinha. Uma das ações realizadas pela Prefeitura de Anastácio é a realização da Festa da Farinha, com a finalidade de fomentar a produção de farinha e fazer sua divulgação em nível estadual. A Festa da Farinha além de ter este papel, visa também uma valorização da cultura nordestina, que é bastante influente no município, com exposição da culinária e apresentação artísticas vindo do nordeste do Brasil. No decorrer da festa, também se processa a produção da farinha “*in loco*” em uma Casa de Farinha organizada para este fim, para mostrar ao público participante com ela é produzida.

O Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) contribui com a realização de cursos aos produtores locais e criou uma embalagem especial para a farinha com

a intenção de valorizar o produto e que ela é diferente das demais farinhas produzidas na região.

O Centro de Difusão de Tecnologia Agropecuário (CDTA) é um órgão da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul e com parcerias de outras instituições, que ajuda na experimentação de novas ramas de mandioca e outras orientações que diz respeito ao cultivo da mandioca e técnicas que combatem as pragas que podem prejudicar as plantações de mandioca. O objetivo é melhorar a produtividade da mandioca no município.

O Sindicato Rural de Anastácio trabalha na orientação aos produtores rurais para buscar melhores condições sócio-econômicas, tendo como base para fomentar estas melhorias um projeto do governo federal, denominado Território da Reforma. Este projeto procura mostrar que alguns produtores rurais que possuem pequenas propriedades têm alcançado êxitos no que produzem, mas não conseguem crescer por falta de apoio a esses produtores.

A Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (AGRAER) promove cursos de extensão para os produtores e faz diversas pesquisas visando a produção de mandioca de melhor qualidade, para isso oferece aos produtores assistência técnica seja em equipamentos ou na utilização de novas técnicas de plantio e colheita da mandioca.

Considerações Finais

A farinha de mandioca produzida na Colônia Pulador é considerada uma das melhores da região, tendo grande aceitação no mercado. Ela é consumida tanto pela população, em sua alimentação diária, quanto por restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos que servem refeições.

Duas instituições se destacam na valorização da produção de farinha em Anastácio: a Prefeitura Municipal e a Cooperativa dos Produtores. Uma das atividades desenvolvidas pela Prefeitura do Município de Anastácio para a divulgação do produto é a realização da Festa da Farinha, visando valorizar a cultura nordestina e divulgar a farinha de mandioca. Esta festa já faz parte do calendário turístico do município. A farinha também tem sido apresentada em feiras turísticas regionais e nacionais. A Cooperativa dos Produtores Rurais do município de Anastácio conta com vários parceiros que ajudam na produção e na distribuição da farinha de mandioca, contribuindo para agregar valor ao produto e melhorando a renda e a qualidade de vida dos produtores.

Observou-se que o apoio institucional contribuiu para o aumento da produção e a ampliação do mercado da farinha, atingindo o nível regional.

As parcerias dos produtores de farinha de mandioca da Colônia Pulador não são suficientes para atingir um arranjo produtivo local. Há necessidade de maiores investimentos por parte das instituições que apóiam os produtores para que a produção se estruture de modo a estimular a instalação de novas unidades de produção, especialmente as ligadas ao setor industrial, criando novos arranjos produtivos. Também verificou-se que a produção de raiz de mandioca tem sido insuficiente para abastecer as Casas de Farinha e manter uma produção mais constante. Neste sentido, a organização da cadeia produtiva deve ser fortalecida desde a oferta de matéria-prima, na modernização das unidades produtoras e no sistema de comercialização do produto.

REFERÊNCIAS

ABAM - Associação Brasileira dos Produtores de Amido da Mandioca. **Alguns Sub - produtos Alimentícios Derivados da Mandioca**. Disponível em: <www.abam.com.br> Acesso em 05 de agosto de 2009.

ABRAMOVAY, R. Agricultura familiar e uso do solo. **São Paulo em Perspectiva**, abr/jun, vol.11, n° 2, p73-78, 1997.

CÁCERES, P. **Territorialidade do Arranjo Produtivo Local da Farinha de Mandioca na Colônia do Pulador em Anastácio-MS**. Monografia. UCDB, Curso de Geografia. Campo Grande: UCDB, 2008.

DENARDIN, V. F. Reestruturação produtiva de farinheiras comunitárias no litoral do Paraná. In: OLIVEIRA, M. C. de, ARAÚJO, G. C. de, SALES, E. da M. B. de (orgs). **Extensão universitária e economia solidária: práticas e reflexões**. Campo Grande: Ed. UFMS, 2013.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **O Desafio da Agricultura Familiar**. Disponível em <www.embrapa.gov.br> Acesso em 10 de agosto de 2009.

LE BOURLEGAT, C.L. et al., **Arranjo Produtivo Local de Mandioca do Vale do Ivinhema**. Rede de Pesquisas em Sistemas Produtivos e Inovativos Locais. Instituto de Economia-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Setembro, 2002.

MIRANDA, I.T.P. et al. Os Princípios do Cooperativismo e as Cooperativas de Crédito no Brasil. **Maringá Management**: Revista de Ciências Empresariais, vol. 2, n.1, p7-19, Jan/Jun 2005.

NAPL - Núcleo Estadual de Arranjos produtivos Locais. **APL da Fécula e Farinha de Mandioca**. Disponível em <www.mdic.gov.br> Acesso em 15 de Agosto de 2009.

SESCOOP/GO. Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo. **Cooperativismo Passo a Passo**. Goiânia: Sindicato e Organização das Cooperativas Brasileiras no Estado de Goiás, 2004.

SILVA, J. M. **Agricultura de Produção Familiar e Pluriatividade**. Campo Grande. Ed. UCDB, 2003.

THENÓRIO FILHO, L. D. **Pelos Caminhos do Cooperativismo - Com Destino ao Crédito Mútuo**. 2º ed. São Paulo. Central das Cooperativas de Crédito do Estado de São Paulo, 2002.

Recebido em 07 de setembro de 2016.

Aceito em 04 de outubro de 2016.