

Alternativas para a agricultura familiar no litoral paranaense: o caso das casas de farinha

Ricardo Murilo Zanetti¹

Liara Matzenbacher²

Anderson Lopes Schulte³

Cecília Cury Hernandez⁴

Murilo Carlos Siqueira⁵

Weslen Adriano Dutra⁶

Valdir Frigo Denardin⁷

Luiz Fernando de Carli Lautert⁸

Resumo: A atividade de produzir farinha de mandioca tem grande relevância para o Litoral do Paraná, pois é uma atividade com fortes características socioeconômicas e culturais. Esta cultura contribui para a segurança alimentar das famílias que vivem no meio rural e apresenta potencial para geração de renda. A farinha de mandioca do Litoral paranaense tem qualidades competitivas que a torna um produto diferenciado, sendo chamada como “Farinha da Terra” ou “Farinha da Boa” por seus consumidores. No entanto, é uma atividade que vem declinando com o passar dos anos e muitas famílias estão deixando o meio rural. Estima-se que nos próximos 10 anos 70% das unidades produtivas desaparecerão. Este artigo tem por objetivo relatar experiências de intervenção nas comunidades beneficiadas pela execução do Projeto “Reestruturação Produtiva de Farinheiras Comunitárias no Litoral do Paraná” que visa colocar em funcionamento três farinheiras comunitárias que estão desativadas desde sua construção pelo Governo do Estado, beneficiando até 37 famílias.

Palavras-chave: Litoral do Paraná; Casas de farinha; Agricultura familiar; Unidades de transformação; Reestruturação produtiva.

1. Mestrando em Ciências do Solo pela Universidade Federal do Paraná. ricardomzanetti@yahoo.com.br

2. Graduada em Oceanografia pela Universidade Federal do Paraná. liaramatz@gmail.com

3. Graduando em Gestão e Empreendedorismo pela Universidade Federal do Paraná. andersonschulte@terra.com.br

4. Graduando em Gestão Ambiental pela Universidade Federal do Paraná. ceciherndes@hotmail.com

5. Graduando em Gestão e Empreendedorismo pela Universidade Federal do Paraná. murilo-carlos@hotmail.com

6. Graduando em Gestão e Empreendedorismo pela Universidade Federal do Paraná. weslendutra@hotmail.com

7. Professor da Universidade Federal do Paraná. Doutor em Ciências Sociais pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. valdirfd@ufpr.br

8. Professor da Universidade Federal do Paraná. Mestre em Geografia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. luizlautert@ufpr.br

Alternatives to family farms in coast of Paraná State: the case of flour mills

Abstract: The activity of producing cassava flour have great importance to the coast of Paraná (State in the south of Brazil), because it is an activity with strong socioeconomic and cultural characteristics. The cassava crop contributes to food security for the families who lives in the rural areas and has great potential to income generation. The cassava flour from de coast of Paraná has competitive qualities that make of it a differentiated product, being called as “Meal of Earth” by its consumers. However, this is a culture that has been declining over the years and, due to various difficulties faced by farmers, many families are living de rural areas. It is estimated that over the next 10 years 70% of the production units will disappear. This paper aims to report experiences of intervention in the communities benefited by the implementation of the Project “Community Flour Factories Productive Restructuring” in the Coast of Paraná State, which aims to put into operation three community flour factories which are turned off since its construction by the State Government, benefiting up to 37 families.

Keywords: Coast of Paraná State; Flour mills; Familiar agriculturist; Transformation Units; Restructuring Productive.

Alternativas a la agricultura familiar en la costa del Paraná: el caso de los molinos

Resumen: La actividad de producción de harina de yuca es de gran importancia para la costa de Paraná, porque es una actividad con fuertes características socioeconómicas y culturales. El cultivo de la yuca contribuye para la seguridad alimentar de las familias que viven en zonas rurales y tiene un gran potencial para la generación de ingresos. La harina de yuca de la costa de Paraná tiene cualidades de competencia que la hace un producto diferenciado, siendo llamada “Harina de la tierra” o “Harina de la buena” por sus consumidores. Sin embargo, es una cultura que está disminuyendo con los años y muchas familias están dejando las zonas rurales. Se estima que en los próximos 10 años 70% de todas las unidades de producción desaparecerán. Este artículo tiene como objetivo informar sobre las experiencias de intervención en las comunidades beneficiadas por la aplicación del proyecto “Reestructuración Productiva de los Molinos de Harina Comunitaria en la Costa del Paraná”, que pretende poner en funcionamiento tres molinos que están desactivados desde su construcción por el Gobierno del Estado, beneficiando hasta 37 familias

Palabras-clave: Costa del Paraná; Molinos de harina; Agricultura familiar; Unidad de transformación; Restructuración productiva.

1. Introdução

O litoral do Paraná é composto por sete municípios (Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá e Pontal do Paraná) que representam apenas 3% da superfície do Estado. Apesar de ocupar pouco espaço, a região, segundo Raynaut (2002) e Estades (2003), apresenta-se extremamente diversificada e com elevada heterogeneidade. A complexidade presente no litoral paranaense dá origem a duas contradições: o valor da região, como patrimônio natural e para proteção da biodiversidade, mas possui um quadro de subdesenvolvimento que não corresponde aos seus potenciais. Ao longo de sua história, o litoral, passou por diversos ciclos econômicos com períodos de prosperidade e depressão, não acompanhando as demais localidades quanto ao desenvolvimento.

Uma característica marcante da região é a quantidade de áreas de preservação. Segundo Rodrigues (2002), aproximadamente 80% do litoral paranaense está inserido em Unidades de Conservação (UC's), característica que exerce grande influência sobre sua história e dinâmica social. As principais atividades locais são o turismo, a agropecuária, a pesca, o extrativismo vegetal e, no caso de Paranaguá, o porto, um dos maiores do Brasil e o maior exportador de grãos da América do Sul.

Quanto à população, o litoral possui 245.820 habitantes, sendo Paranaguá o município mais populoso, com 133.756 e Guaraqueçaba, que apresenta menor contingente populacional, com 7.733 moradores (IBGE, 2007). Esse é um dos municípios mais pobres do Paraná, com um Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,659 e taxa de pobreza 49,05%, ou seja, quase metade da população vive em situação de pobreza. Por sua

vez, Guaratuba apresenta um IDH de 0,764 e taxa de pobreza 21,89% (também considerada elevada). Ressalta-se que a maioria das famílias pobres do litoral paranaense reside no meio rural.



Figura 1 - Divisão Geográfica do Litoral Paranaense.
Fonte: (SEMA; IPARDES, 2007; Adaptado pelos autores)

Entre os produtos cultivados pelos agricultores familiares no litoral paranaense, a cultura da mandioca atua como uma ‘atividade amortecedora’, contribuindo, dessa maneira, com a segurança alimentar das famílias no meio rural. Apresenta-se como atividade potencial para gerar renda, sendo comercializada *in natura* ou industrializada (farinha, biju, mandioca chips, man-

dioca congelada). O Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) estima que 1.194 agricultores cultivem mandioca no litoral. Destes, 133 apresentam unidades de transformação (DENARDIN et al., 2009).

Tabela 1
Distribuição das farinheiras por Municípios do Litoral do Paraná.

Município	Ativas	Auto-Consumo	Inativas	Comunitárias	Total
Antonina	8	11	0	0	19
Guaraqueçaba	10	13	3	4	30
Guaratuba	17	27	3	1	48
Matinhos	2	1	0	0	3
Morretes	7	3	2	2	14
Paranaguá	9	1	6	1	17
Pontal do Paraná	1	0	1	0	2
Total	54	56	15	8	133

Fonte: Denardin et al. (2009).

A produção artesanal de farinha de mandioca é bastante representativa para a cultura do litoral paranaense. É um conhecimento popular que, com o desenvolvimento de vários artefatos e equipamentos artesanais para a atividade, transformou-se em ícone da cultura local, sendo passada de geração em geração. Algumas adaptações foram feitas quanto ao processo de farinhar e quanto ao manuseio de artefatos diferenciados para a produção. Exemplo dessa mudança é o forno que, apesar de manter sua característica rústica, recebeu um motor para facilitar a movimentação da farinha durante a torra, dispensando a movimentação manual. Atualmente, esse conhecimento se mantém com os mais velhos, mas há o risco de desaparecer.



Figura 2 - Forno rústico para torrar a farinha.



Figura 3 - Detalhe da adaptação com motor.

Mesmo com as adaptações feitas aos equipamentos, as etapas da produção de farinha são muito próximas das originais. Houve redução no tempo de trabalho e na mão de obra, mas o simbolismo desta cultura permanece o mesmo, tendo resistido e preservado modos de vida mais saudáveis, oriundos de contatos mais próximos com a natureza.

Visitas foram realizadas às farinheiras para se familiarizar com as terminologias utilizadas pelos produtores e, principalmente, conhecer as etapas e as máquinas utilizadas no processo produtivo: descasamento e lavagem, ralação, prensagem, esfarelamento, torração e embalagem. As farinheiras visitadas foram fotografadas e georreferenciadas, permitindo a construção de um mapa com a distribuição das agroindústrias familiares de mandioca no litoral paranaense. Além disso, foram aplicados questionários que permitiram estudar as diferenças entre as agroindústrias quanto à tecnologia e matriz energética e quanto ao uso e manejo de dejetos. De acordo com o grau de técnica, as indústrias visitadas foram classificadas em artesanais (processo totalmente manual), intermediárias (parte do processo é manual, parte mecânico) e tecnificadas. Com base no material produzido, foram identificadas as potencialidades e dificuldades dessa cultura, permitindo a intervenção e proposição de políticas públicas para melhorar a qualidade de vida dos agricultores familiares.

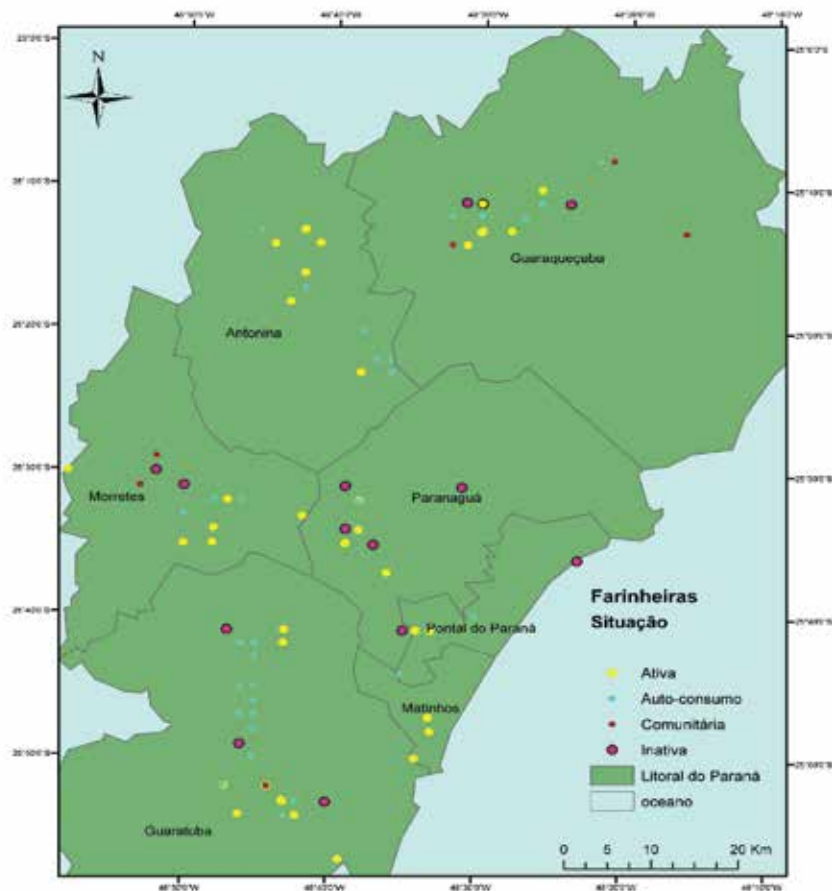


Figura 4 - Distribuição espacial das farinhas no Litoral Paranaense.
Fonte: Denardin, 2009.

Segundo Denardin (2009), devido a diversos problemas e dificuldades que permeiam o meio rural, muitos destes pequenos agricultores são excluídos dos processos de desenvolvimento e várias famílias estão migrando para as cidades. As principais dificuldades encontradas são a concorrência desleal com as farinhas vindas de outras regiões, a dificuldade de ampliar a área de cultivo da mandioca (municípios como Guarapuçu e Guaratuba possuem espaços de proteção ambiental, dentro dos quais

não se pode fazer o plantio) e a falta de infraestrutura para o escoamento da produção até o mercado local/regional. Há, também, a distância até o consumidor, agravada pelas más condições das estradas.

O projeto, em andamento, Reestruturação Produtiva de Farinheiras Comunitárias do Litoral do Paraná tem por objetivo colocar em funcionamento três das oito farinheiras comunitárias que estão desativadas, desde sua construção, pelo Governo do Estado. Elas apresentam melhor estrutura física e melhores equipamentos, quando comparadas às artesanais e individuais da região, estando mais próximas das exigências da Vigilância Sanitária.

As três farinheiras comunitárias (duas em Guaraqueçaba e a outra em Guaratuba) podem beneficiar até 37 famílias, totalizando, aproximadamente, 150 pessoas. A maioria dos produtores de farinha de mandioca são moradores antigos da comunidade. O interesse dos jovens é ir para as cidades em busca de emprego e melhores condições de vida. Em Açungui (Guaraqueçaba), alguns produtores são aposentados rurais com mais de 50 anos, e, a produção é para consumo próprio, sendo o excedente comercializado



Figura 5 - Farinheira artesanal, Açungui



Figura 6 - Farinheira comunitária.

para ajudar na renda familiar. Produtores entre 30 e 49 anos trabalham na agricultura, principalmente, com cultivo de banana, vendendo sua produção para a Cooperativa Pró-Horta de Morretes para fabricação de balas, além de terem outros cultivos para seu consumo, incluindo a farinha de mandioca. Já em Riozinho (Guaratuba), os produtores de farinha, acima de 40 anos, são trabalhadores assalariados (pela prefeitura) e fazem a manutenção da estrada principal para a comunidade. Sua produção também é para consumo próprio, sendo o excedente comercializado. Um diferencial da comunidade de Riozinho é o turismo para pesca, sendo que muitos moradores possuem barcos para levar os turistas até a baía. A comunidade possui um restaurante e uma pequena pousada; alguns moradores alugam a própria casa para os visitantes.

Em Açungui e Riozinho a produção de farinha é realizada por homens e mulheres. Na segunda, há uma divisão mais acentuada do trabalho, pois os homens realizam a parte mais pesada (plântio, cultivo, colheita e transporte da mandioca até a farinheira) e as mulheres a mais leve (descasque, ralação, prensagem, torração e embalagem da farinha). Mas, quando necessário, as mulheres trabalham no



Figura 7 - Forno da farinheira artesanal.



Figura 8 - Forno da farinheira comunitária.

cultivo e os homens também auxiliam em alguma das etapas do processamento. Em Açungui, não há uma divisão muito acentuada do trabalho, sendo tanto o cultivo da mandioca como seu processamento em farinha realizado por ambos os sexos.

A produção média de farinha de mandioca por mês para cada produtor, em ambas as comunidades, é de aproximadamente cem quilogramas, sendo o produto comercializado abaixo do preço. Por não possuir registro no Ministério da Agricultura nem autorização da Vigilância Sanitária para a comercialização, muitos produtores vendem a farinha para intermediários, pequenos mercados ou mercearias da própria região, obtendo um valor de R\$3,50/kg, sendo vendida por até R\$5,00/kg no estabelecimento. Ao vender o produto para consumidores finais, o preço pode melhorar, entre R\$4,50 a R\$5,50/kg. Através de conversas com os produtores, e de acordo com o seu conhecimento sobre a produção de farinha, foram levantadas informações que subsidiavam reformas necessárias nestas unidades produtivas, além de confrontar estas demandas com as exigências da Vigilância Sanitária, para que se possa comercializar este produto em novos mercados e com preços mais atrativos para os produtores.

Para agregar valor ao produto *in natura*, muitas instituições de pesquisa e extensão rural tentam incentivar a agroindustrialização dos produtos da agricultura familiar. Entretanto, há uma série de desafios para o pequeno produtor rural, principalmente quanto aos padrões de qualidade e comercialização. Lundy et al. (2004) mostram a fragilidade da agroindústria familiar, apresentando um conjunto de elementos caracterizados como 'problema rural' que, de forma ou outra, estão presentes no meio rural: i) Enfoque na produção ou comercialização, mas não no mercado. A maioria dos produtores possui direcionamento para

a produção e comercialização de seus produtos, ou seja, sabem produzir e vender, mas não identificar os sinais de mercado. ii) Organização empresarial fraca e insipiente. As agroindústrias rurais são, em sua maioria, falhas em termos de gestão. Possuem capacidade limitada para identificar e analisar pontos críticos em suas cadeias produtivas e encontrar estratégias e ações-chave para melhorar seu negócio. iii) Tendência ao individualismo ao invés da competitividade setorial. Diante da incerteza que caracteriza o setor rural, é comum que os atores busquem soluções individuais de curto prazo ao invés de pensar iniciativas que promovam a competitividade do setor a médio e longo prazo. Desta maneira, há relações de pouca confiança entre os agricultores e uma capacidade limitada para assumir iniciativas estratégicas. Atualmente, a sobrevivência dos pequenos produtores é dificultada pelo pouco conhecimento sobre identificação de mercados potenciais, visão de cadeia e, principalmente, como agregar valor ao produto, sendo necessário um trabalho de base nestas questões, procurando executar ações associativas e cooperativistas.

2. Metodologia

O projeto tem por objetivo a realização de ações relacionadas à gestão e organização que possibilitem a reestruturação produtiva de farinheiras comunitárias no litoral do Paraná, contribuindo para melhoria da qualidade de vida das famílias que vivem no meio rural.

Para tanto, as metas priorizam ações coletivas nas comunidades, com o intuito de mobilizar os agricultores, bem como identificar os pontos fortes e fatores limitantes inerentes à atividade, por meio de metodologia participativa apresentada por

Lundy et al. (2004). Na primeira etapa, a equipe do projeto reuniu-se com os produtores identificando as famílias e iniciando algumas reuniões, buscando a aproximação com a comunidade. Em seguida, trabalhou-se a importância do associativismo, assim como a confiança e a cooperação para melhorar a qualidade de vida do agricultor familiar, para então elaborar, coletivamente, um mapa da cadeia produtiva da mandioca, permitindo que os agricultores visualizem todo o processo produtivo, compreendendo dois passos: várias ideias para identificar as limitações existentes no sistema, tanto internas quanto externas e a priorização das dificuldades para identificar qual das limitações é mais crítica.

A meta seguinte foi diagnosticar a situação atual das farinha e identificar a necessidade de melhorias. Primeiro, com a participação dos agricultores, testou-se os equipamentos existentes para constatar a necessidade de reparos. Em seguida, com visitas técnicas, confrontaram-se as demandas e sugestões dos agricultores e produtores com o parecer de técnicos especializados na área, por exemplo, da Vigilância Sanitária. O próximo passo, a realização de ações coletivas para proceder aos reparos e melhorias nas farinha. Nesta etapa, os ajustes essenciais, respeitando as demandas dos produtores que possuem um conhecimento local relacionado à produção de farinha e, que, paralelamente, possibilitem o atendimento das exigências da Vigilância Sanitária.

Sendo a equipe do projeto multidisciplinar, diferentes conhecimentos podem ser aportados aos agricultores. Dessa forma, pretende-se capacitá-los sobre boas práticas de higiene no processo produtivo, bem como repassar informações sobre gestão e organização. O objetivo desta meta é habilitar um conjunto de agricultores que possa, após o término do projeto, comandar as unidades produtivas.

Produzir farinha no litoral do Paraná é parte da cultura local, ou seja, é uma atividade que carrega vários atributos relacionados ao território. O objetivo é obter um produto com identidade cultural, apoiando-se na metodologia proposta por Junkin et al. (2005). Assim, planeja-se identificar e implementar estratégias de comercialização, além de fortalecer a imagem do produto regionalmente. Nesta etapa, haverá um levantamento dos canais de comercialização, identificando como os agricultores comercializam seus produtos, ou seja, quais os canais já existentes. Além disso, pretende-se realizar uma prospecção de mercado, buscando novas possibilidades de comércio local e regional. Também, buscará um processo de construção de uma marca coletiva e regional para as farinheiras comunitárias do litoral paranaense.

3. Resultados parciais e discussão

As três farinheiras comunitárias podem beneficiar até 37 famílias, totalizando, aproximadamente, 150 pessoas. Com a conclusão do projeto, pretende-se capacitar e treinar, no mínimo, 30 agricultores sobre técnicas de gestão e organização e boas práticas de higiene, bem como resgatar nas famílias a importância do trabalho coletivo/associativo para melhorar a qualidade de vida. Com a participação dos produtores, deseja-se identificar os pontos fortes e fatores limitantes das unidades produtivas, assim como perceber as oportunidades de mercado e comercialização para os produtos atuais e potenciais. Além de reestruturar as unidades produtivas de acordo com os padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, planeja-se, em ações futuras, implementar uma marca regional para ser utilizada por estas farinheiras co-

munitárias, fortalecendo a identidade territorial. O conjunto de ações tem por objetivo aumentar a renda de, pelo menos, trinta famílias, reduzindo as chances de êxodo rural, principalmente dos jovens.

O projeto realizado nas farinhas comunitárias poderá proporcionar acesso ao mercado para o produto, organizar a produção em termos de gestão (seja do processo produtivo, seja sob organização das famílias em torno de um objetivo comum), além de proporcionar um fortalecimento dos agricultores familiares e melhoria da qualidade de vida, tendo como base princípios de cooperativismo e associativismo. Estas farinhas poderão ser unidades de referência gerando um efeito de demonstração para as demais. O espaço físico será dividido em 'área suja', onde será realizado o descasque e a lavagem da mandioca antes de ir para a 'área limpa', local do processamento. Esta última será protegida do ambiente externo por telas nas portas e janelas, impedindo a entrada de insetos. O processamento da farinha acontecerá seguindo as exigências da Vigilância Sanitária nos quesitos de higiene pessoal, uso de uniformes e limpeza da área de trabalho, bem como dos equipamentos. Além disso, os resíduos gerados, como cascas e raspas de mandioca, serão reaproveitados no próprio cultivo e seus efluentes, como água de lavagem da mandioca e limpeza da área de trabalho, sendo previamente tratadas antes de retornar ao ambiente. Por fim, o aumento da renda propiciado às famílias por meio dessa atividade impacta, positivamente, na renda local, através do efeito multiplicador keynesiano da renda.

Duas das três comunidades propostas pelo projeto, Açungui (Guaraqueçaba) e Riozinho (Guaratuba), já foi realizado um levantamento das reformas e reparos necessários, assim como um

confronto das demandas dos produtores com as exigências da Vigilância Sanitária. Está sendo trabalhada nas comunidades a importância do associativismo e cooperação através de assembleias de moradores, reuniões com as famílias e mutirões (guajus) para as reformas das farinheiras. Com as visitas realizadas às comunidades, notou-se uma boa receptividade e grande interesse dos produtores e agricultores familiares em participar do projeto.

A comunidade de Açungui, localizada em Guaraqueçaba, possui cerca de 160 habitantes, sendo um total de doze famílias beneficiadas com a reativação da farinha comunitária. Em 2009, houve algumas visitas realizadas em março para reconhecimento e aproximação da comunidade, bem como algumas conversas informais com os moradores para a avaliação do interesse na reestruturação da farinha. Em maio e junho, realizaram-se outras visitas e encontros para aproximação. Nesse período, aconteceu a primeira reunião com a comunidade para serem apresentados o projeto e a equipe e conversar sobre a importância de uma associação comunitária. Não foi constatada a necessidade da reativação da Associação de Moradores e Produtores do Açungui e neste encontro muitos mostraram satisfação por estarem reunidos e interessados na organização de uma associação.

A equipe propôs auxiliar no que fosse necessário para a formação de uma nova Associação, procurando materiais, apostilas, pesquisando sobre o assunto e passando este conhecimento para a comunidade. Houve outras reuniões com os moradores de Açungui para discussões sobre a Associação e, ainda no mês de junho, realizou-se uma Assembleia Geral para a escolha da direção desta Associação.

Até dezembro de 2009, a equipe do projeto acompanhou a Associação de Moradores e Produtores do Açungui ajudando

nas realizações das assembleias. Em 2010 a Associação foi registrada perante a Prefeitura Municipal de Guaraqueçaba e continua atuante, gerando benefícios para os moradores daquela comunidade.

Os moradores de Açungui estão receptivos com a equipe do projeto, mostrando interesse, participando e com expectativas quanto à reestruturação da farinheira comunitária. Em relação às reformas, até o final de 2009, foram realizados diversos mutirões com a presença de grande parte dos moradores, despertando um sentimento de pertencer ao empreendimento e diminuindo as chances da estrutura permanecer inativa. A equipe está auxiliando a comunidade em diversas demandas, por exemplo, a instalação de um telefone público na região e o fornecimento de energia elétrica em algumas residências mais distantes. Desta forma, os moradores permanecem unidos e fortalecidos para conquistarem seus objetivos.

A comunidade de Riozinho é composta por, aproximadamente, oitenta habitantes e está localizada a noventa quilômetros de Guaratuba. Em um espaço de cerca de um quilômetro existem, ao todo, sete farinheiras, sendo uma delas, a comunitária de Riozinho que, quando reativada, pode beneficiar cerca de doze famílias. A comunidade explora o turismo rural na região e muitos moradores trabalham na prefeitura.

No ano de 2009, nossas atividades na comunidade foram algumas visitas de reconhecimento e aproximação realizadas em março. A partir de abril, houve encontros com a comunidade nos quais os moradores foram questionados sobre o interesse em reestruturar a farinheira comunitária e o motivo pelo qual ela não estava em uso. Demonstraram interesse na reestruturação da farinheira, sendo um dos fortes motivos a possibilidade do

uso de um rótulo para o produto, que poderá ser comercializado de forma mais abrangente, atingindo novos mercados locais e regionais. Em uma das reuniões, levantou-se o problema da regularização fundiária, que também passou a fazer parte da atividade da equipe que se propôs a auxiliar neste assunto.

Em relação à comunidade de Riozinho, com o desenvolver das visitas, a equipe percebeu certo desinteresse ou mesmo acomodação quanto à reestruturação da farinheira, diferentemente do que foi colocado em uma de nossas primeiras reuniões. Os produtores mostraram-se pouco ativos nas atividades envolvendo a comunidade e a farinheira, parecendo esperar que a equipe do projeto realizasse todo o serviço. O objetivo era a participação ativa da comunidade, trabalhando em conjunto para fortalecer os laços coletivos e associativos. Uma das hipóteses levantadas para este comportamento foi que os moradores estavam descrentes com relação à reestruturação, resultado das atitudes de políticos e entidades que visitavam a região e não cumpriam as promessas de melhorias. Outra hipótese refere-se à cultura da própria comunidade em acreditar que não possui potencial para realizar transformações sem a intervenção de terceiros. Esse fator foi bastante evidenciado nas conversas com moradores que diziam esperar por ajuda, pois sem atores externos a situação da comunidade não tem como melhorar.

A partir deste problema, pensou-se em outra forma de abordagem que instigasse os produtores a trabalharem em conjunto, despertando o interesse para a reestruturação da farinheira. Ainda em 2009, realizamos reuniões e oficinas participativas com encontros semanais e, através de atividades que estimulassem os produtores, incentivou-se a organização cooperativa, provocando reflexões sobre sua realidade e demonstrando a necessidade de

uma mudança na atitude quanto à estratégia de vida. Atualmente as reformas na farinha comunitária de Riozinho estão mais adiantadas, com os produtores participando das atividades.

Além das principais ações do Projeto, as comunidades estão recebendo auxílio em outras demandas. Na comunidade de Açungui, além das atividades planejadas para a farinha comunitária, buscou-se incentivar a organização dos produtores em torno de uma associação, com a intenção de fomentar o espírito coletivo e participativo da comunidade. Em Riozinho, realiza-se um trabalho de base com as crianças na escola para valorizar a cultura local, também buscando uma maior integração entre a comunidade.

4. Considerações finais

Os pequenos agricultores foram historicamente excluídos dos processos de desenvolvimento. No litoral do Paraná, deve-se procurar um caminho para o desenvolvimento local que possa, concomitantemente, conservar o meio ambiente e propiciar uma qualidade de vida para os pequenos agricultores. Toda e qualquer ação para dinamizar as farinhas do litoral contribuem para a manutenção de uma cultura local que vem declinando com o passar dos anos. Pelos resultados obtidos, estima-se que nos próximos dez anos mais de 70% das unidades produtivas existentes na região desaparecerão. Portanto, além dos impactos econômicos e sociais gerados pelo projeto, têm-se os culturais.

Para potencializar a produção e garantir a permanência destas famílias no campo é importante adotar medidas eficientes de intervenção. Uma delas é a rotulagem do produto fabricado e comercializado no litoral, para informar ao consumidor a ori-

gem e as características do produto, agregando valor financeiro e evitando o desaparecimento da produção de farinha, que possui grande importância socioeconômica e cultural para o litoral paranaense.

A arte de fazer farinha produziu no litoral do Paraná um conjunto de artefatos representantes da identidade cultural local. A memória material da cultura da farinha de mandioca desencadeou uma sequência desenvolvida na manufatura do produto, que, ao longo do tempo, transformou-se em ícone da cultura local. Cada etapa do processo inclui o manejo de artefatos específicos que são passados de geração em geração. Além disso, a construção destes artefatos engloba uma memória mais restrita, ainda que mantida até hoje pelos mais velhos, ameaçada de desaparecer.

A cultura da farinha de mandioca tem resistido e preservado modos de vida mais saudáveis, oriundos de contato com a natureza. Mesmo com inovações tecnológicas, que trouxeram as máquinas e diminuíram a mão de obra, os rituais de cada etapa ainda são próximos dos originais. O tempo de trabalho diminuiu com a mudança material, mas o valor simbólico permaneceu fixado pela importância nutricional da mandioca para a segurança alimentar e geração de renda para as famílias.

Outro aspecto é o ambiental, pois praticamente toda a produção de mandioca realizada pela agricultura familiar no litoral do Paraná é feita sem o uso de produtos químicos. Dessa forma, pode-se trabalhar com os produtores locais a importância da sustentabilidade dentro das unidades produtivas, conferindo ao produto maior qualidade e valor.

A atividade de fazer farinha no litoral paranaense possui grande potencial, mas são necessárias medidas eficientes de in-

tervenção que visem superar os gargalos e impulsionar a qualidade, tendo a possibilidade de evitar o desaparecimento da atividade que possui grande importância socioeconômica e cultural para a população.

Referências bibliográficas

ANDRIGUETTO FILHO, J. M. Diagnóstico e problemática para pesquisa. In: RAYNAUT, C. et al. (ed). **Desenvolvimento e meio ambiente: em busca da interdisciplinaridade**. Curitiba: Ed. da UFPR, 2002, cap. 2, pp.159-193.

DENARDIN, V. F. et al. **Distribuição de benefícios ecossistêmicos: o caso do ICMS ecológico no litoral paranaense**. Redes, Santa Cruz do Sul, v 13, n 2, pp.184-198, maio/ago, 2008.

DENARDIN, V. F. et al. **Estudo da cadeia produtiva da mandioca como estratégia para o desenvolvimento da Agroindústria familiar no litoral paranaense**. 47º Congresso da Sober, Porto Alegre, 26 a 30 de julho de 2009.

ESTADES, N. P. O litoral do Paraná: entre a riqueza natural e a pobreza social. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, n 8, pp.25-41, 2003.

ESTEVES, Cláudio J. O. Ocupação do litoral paranaense. In: Scortegana et al. (Orgs). **Paraná – espaço e memória: diversos olhares histórico-geográficos**. Curitiba: Bagozzi, 2005, pp.57-81.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL, INSTITUTO AGRÔNOMICO DO PARANÁ. **Identificação de gargalos tecnológicos da agricultura familiar: subsídios e diretrizes para uma política pública: sumário executivo**. Curitiba: IPARDES, 2005, 43 p.

JUNKIN, Ruth et al. **Organización empresarial de pequeños productores y productoras**: guía para facilitadores de las etapas iniciales del desarrollo empresarial rural. Colombia: Centro Agronômico Tropical de Investigación y Enseñanza - CATIE, 2005, 99 p.

LUNDY, M. et al. **Diseño de estrategias para aumentar la competitividade de cadenas produtivas con productores de pequena escala**. Bolívia: Centro Internacional de Agricultura Tropical - CIAT, 2004, 85p.

MARQUES, L. M. et al. **Identificação de gargalos tecnológicos da agricultura familiar**: subsídios e diretrizes para uma política pública. Curitiba: Revista Paranaense de Desenvolvimento, n. 110, jan. /jun. 2006, p. 135-140.

RAYNAUT, C. et al. O desenvolvimento sustentável regional: o que proteger? Quem desenvolver? In: Raynaut, C. et al. (ed.). **Desenvolvimento e meio ambiente**: em busca da interdisciplinaridade. Curitiba: ed. da UFPR, 2002, pp.235-248.

RODRIGUES, A. dos S. **A sustentabilidade da agricultura em Guaraqueçaba: o caso da produção vegetal**. Curitiba, 2002. 227 f. Tese. (Doutorado em Meio Ambiente e desenvolvimento) - Universidade Federal do Paraná.