



VOZES da  
**AGRICULTURA**  
*ecológica*

*Capítulo 3*

**VOLMIR FORLIN  
E JOCE PONTEL**

dezembro, 2017

**Laércio Meirelles**



dezembro, 2017

## Volmir Forlin e Joce Pontel

Entro na estufa de morangos. Lindos, vermelhos, adocicados. As caixas de som pregadas no alto dos palanques da estufa espalham música no ar.

— Os morangos gostam de música clássica, Volmir?

— *Não sei, devem gostar, quem não gosta? Mas se não gostarem não conseguem escapar...*

Sorrimos juntos. Estou na Linha 30, comunidade do município de Antônio Prado, localizada na Serra Gaúcha. A propriedade é da Joce Pontel e do Volmir Forlin, pais da Ângela, 23 anos, Mateus, 20 anos e do Augusto, 10 anos. Foi herdada dos pais da Joce, Tranquilo e Arminda Pontel, duas das melhores pessoas que conheci na minha vida. Joce é a caçula de 12 irmãos.

Enquanto visitamos a propriedade, aproveitamos para falar do que vivemos juntos na construção da Associação dos Agricultores Ecologistas de Ipê e Antônio Prado (Aecia). A Aecia é uma das pioneiras da produção ecológica no Rio Grande do Sul e do Brasil. Acho que não exagero se falo da América Latina.

— *Nós estamos velhos, Laércio, naquela fase em que gostamos de ficar falando do passado.*

Quase sou obrigado a concordar...

Volmir nasceu em Antônio Prado em 1963. Em

1984 foi estudar em um seminário para ser padre. Primeiro em Veranópolis, quando fez o segundo grau, assim denominado na época, na qualidade de interno. Seguiu os estudos em Flores da Cunha e, para cursar Faculdade de Filosofia, foi para Caxias do Sul.

Aos 25 anos desistiu de ser padre e voltou para Antônio Prado. Pergunto a Joce se foi ela que o desviou do caminho da salvação. Ela sorri:

— *Não, essa culpa eu não carrego, começamos a namorar depois.*

Retornando a Antônio Prado, Volmir foi pedir emprego na Paróquia, ao Padre João Bosco Schio. No último trimestre de 1988 foi “liberado” pela Pastoral. Este termo, “liberado”, significa que ele deveria prestar serviços, algumas horas por dia, para estimular o trabalho com Agricultura Ecológica. Sua tarefa, nas palavras do Padre Schio, “fazer este grupo dar certo. Tem que fazer alguma família ganhar dinheiro. Se uma der certo, as outras vão atrás”.

O grupo, ao qual o Padre fez referência, são os primeiros agricultores que, após ouvirem as palestras contra os agrotóxicos e a favor de uma agricultura ecológica, tentaram colocar algo em prática. As palestras eram dadas pela equipe técnica do então CAE – Ipê<sup>1</sup> liderada pela agrônoma Maria José Guazzelli.

— O que te movia em direção a esse trabalho, Volmir?

— *Acho que seguir com meu sonho de organizar as comunidades, buscar soluções junto a elas para seus problemas. Sonho de frade, né? De certa forma, acho que ainda está comigo.*



<sup>1</sup> CAE – Ipê, Centro de Agricultura Ecológica, ONG que começou suas atividades em 1985, no município vizinho, Ipê, e se define como uma organização de assessoria e formação em Agricultura Ecológica.

À época, a liderança do trabalho em Antônio Prado contava com quatro jovens. Itair Vígolo, que na safra de 1989/90 já produziu pêssegos sem veneno, Joceli Veadrigo (Picola), ambos, também liberados pela Pastoral Rural para trabalhar com jovens e mulheres, e a família Bellé, capitaneados pelo Néelson e Nélio Bellé, que desde 1988 já implementavam técnicas ecológicas em suas hortas e lavouras.

Na primeira Feira dos Agricultores Ecologistas de Porto Alegre, em 14 de outubro de 1989, o Centro Ecológico (então CAE – Ipê), convidado pela Cooperativa Ecológica Coolméia, achou por bem estender o convite para seis famílias, três do município de Ipê e três de Antônio Prado. As escolhas em Antônio Prado recaíram exatamente sobre o Itair, o Néelson e a Picola, representando suas famílias. A partir do sucesso da Feira, que desde a primeira edição tornou-se mensal, sempre aos segundos sábados de cada mês, a decisão da Pastoral Rural, em conjunto com o CAE – Ipê, foi de convidar outras famílias agricultoras a integrarem-se ao trabalho.

Em março de 1990, na Prefeitura do Ipê, fez-se uma reunião com esse conjunto de agricultores/as. Essa reunião marca o surgimento informal da Aecia. Por parte do CAE – Ipê existia uma preocupação: como manter a qualidade ecológica dos produtos que seriam levados ao mercado? Recordo ao Volmir que nessa reunião ele lançou a ideia de termos uma “Comissão de Ética” formada por agricultores do grupo. Considero esse fato importante porque o “modelo” de ter uma “Comissão de Ética”, acabou sendo seguido por centenas de outros grupos de Agricultores Ecologistas.

— Você lembra, Volmir, desse episódio?

— *Claro! Eu estava estudando filósofos latino-americanos. Um deles, Enrique Dussel, um teórico da Teologia da Libertação, escrevia muito sobre Ética. Estava com o assunto na cabeça, minha monografia versou sobre esse tema. Naquele instante, foi natural para mim propor uma Comissão de Ética!*

Essa Comissão, em cada grupo de Agricultores Ecologistas, formada pelos próprios agricultores, e responsável por zelar pela qualidade dos produtos ofertados, é um embrião do processo originalmente denominado de certificação participativa, atualmente mais conhecido como Sistema Participativo de Garantia (SPG). A certificação participativa consiste em uma determinada metodologia para certificar a produção ecológica, ou seja, garantir que um produto vendido é o que afirma ser: produzido sem venenos e sob as demais regras desta forma de produção. Essa denominação surgiu no seio do Núcleo Técnico Agrônomo da Cooperativa Ecológica Coolméia no início dos anos 1990. A ideia básica é estabelecer essa garantia através do olhar atento e cruzado entre as famílias produtoras e, quando possível, também envolvendo o consumidor neste olhar.

O primeiro local onde esse método de geração de credibilidade para o produto ecológico foi colocado em prática foi na Feira dos Agricultores Ecologistas (FAE), que surgiu em 1989. A FAE é uma iniciativa da mesma Cooperativa Coolméia e, mesmo após o desaparecimento dessa, segue firme suas atividades, todos os sábados, no bairro Bom Fim, em Porto Alegre. Durante a primeira metade dos anos 1990, esse método foi sendo aperfeiçoado na própria feira, ao mesmo tempo em que era adotado por outras iniciativas que envolviam a produção e consumo de produtos ecológicos nos três estados do Sul do país. Em 1998, algumas organizações que lideravam estas iniciativas em Santa Catarina criam a Rede Ecovida de Certificação Participativa. Seu lançamento foi na Assembleia Legislativa no dia 28 de abril.

Hoje, esse método de certificação está presente em mais de cem países. Um intenso trabalho de mobilização da Rede Ecovida junto a outras iniciativas nacionais foi responsável por assegurar que a legislação nacional, que trata da agricultura ecológica, incluísse a certificação participativa como um mecanismo válido de assegurar a qualidade dos produtos

comercializados sob esta denominação, incluindo adjetivos afins como Orgânico, Biológico, Agroecológico e outros. O fato é que o interesse neste método foi e segue sendo crescente em todo o mundo e hoje, vários países, tendo sido o Brasil o primeiro, vêm incorporando-o em suas legislações que tratam da produção ecológica. No que diz respeito a outros países, um momento marcante para a divulgação dessa ideia foi o Seminário Internacional de Certificação Participativa, promovido por Ifoam<sup>2</sup> e Maela<sup>3</sup> e organizado pelo Centro Ecológico, em Torres, em 2004. Contou com a participação de 45 pessoas de 21 países, de todos os continentes. A partir desse Seminário, a ideia se alastrou rapidamente. A história do surgimento dessa forma de certificação é longa e merece um texto à parte. Neste momento, fico por aqui.

Volto ao Volmir. A esta altura da conversa estamos sob o parreiral que ele herdou do sogro. Uva de uma variedade antiga, chamada Isabel. Solo todo verde, coberto. Há dez anos que ele não semeia nada, apenas mantém a vegetação que nasce espontaneamente, manejada, roçando-a duas ou três vezes por ano. Segundo ele, as análises mostram que o solo está ótimo. Nem calcário é mais recomendado. Também os tratamentos foliares escassearam. Já faz cinco anos que ele não pulveriza calda bordalesa. Ano passado, fez um tratamento com leite, açúcar mascavo e cinza. Este ano, apenas um com bicarbonato de sódio.

— *Investi R\$ 8,00 em tratamento fitossanitário* – diz, meio irônico.

---

<sup>2</sup> Sigla em inglês para Federação Internacional de Movimentos de Agricultura Orgânica.

<sup>3</sup> Movimento Agroecológico da América Latina e do Caribe.

A ironia justifica-se na medida em que tratamentos foliares com agrotóxicos são caros e parte importante do que se ganha com a venda da uva é usada para pagá-los. Ele complementa:

— *E o brix (teor de açúcar da fruta) está excelente, 18, 19 graus. O suco dessa última safra ficou até muito doce.*

Volmir casou-se em 1992. Foi morar e trabalhar com os sogros. Ele e Joce definiram que não venderiam nem um quilo de produto *in natura*. Até o milho deveria sair na forma de conserva. A decisão do casal não surgiu do nada. Agricultores ligados à Aecia já haviam vivido suas primeiras experiências de processamento de alimentos e sido bem sucedidos. O Centro Ecológico embarcou forte na onda de “agregar valor” à produção primária através da sua transformação em conservas, geleias, sucos e inúmeros outros produtos. Muitas receitas eram resgatadas de vivências, principalmente das mulheres agricultoras. Transformar produtos para aumentar a opção de alimentos disponíveis, ou armazená-los para períodos do ano em que não estão disponíveis, é uma prática milenar. Logo, de forma quase natural, passam a chegar ao mercado na forma de trocas ou vendas. E incorporam-se à cultura alimentar.

É bastante comum referir-se à opção de processar a produção primária como um caminho para aumentar a viabilidade da agricultura familiar: vender farinha ou pão e não trigo, queijo e não leite, suco e não uva. Assim, desde o início do nosso trabalho com agricultura ecológica, já incentivávamos os agricultores a transformarem seus produtos. O casal Joce e Forlin embarcou inteiro nesta canoa.

— Valeu a pena esta opção, Volmir?

— *Durante anos, sim, foi muito bom negócio.*

Eles construíram uma agroindústria familiar em 1994. Começaram com sucos de uva, maçã, framboesa, amora, depois, molho de tomate, geleias, doces e néctares de frutas. No intento de justificar os crescentes investimentos em equipamentos, processavam também frutas de outros agricultores ecologistas.

Em 2010, criaram a empresa Pérola da Terra para aumentar a possibilidade de comercialização dos seus produtos.

Segue sendo bom negócio, Volmir?

— *Hoje menos. Até 2009 considero que foi muito bom. Acho que hoje a proposta está em decadência. Atualmente são muitas agroindústrias, olha o exemplo do suco de uva. Estamos quase no fim do ano e ainda não vendemos nem a metade do suco que fizemos.*

Segundo os dados do Centro Ecológico, em 2016/17 foram produzidos cerca de oito milhões de litros de suco de uva integral orgânico na Serra Gaúcha. Várias vinícolas e cooperativas de médio e grande porte entraram no negócio. Obviamente, o mercado está muito mais competitivo. Atualmente, nossas análises apontam que muitos dos pioneiros da Agricultura Ecológica no Estado sentem o peso de uma concorrência que antes não existia. Sempre incentivados pelo Centro Ecológico e pela Pastoral Rural, tiveram o mérito de começar e a nobreza de nunca se recusarem a dividir seus aprendizados e experiências. Colocaram o compromisso com a divulgação deste ideário acima de seus interesses comerciais, não se ocupando em manter cativos seus mercados. Hoje, pagam um preço por isso, e buscar que suas experiências e histórias joguem a seu favor é um desafio para muitas dessas famílias pioneiras.

Outro dilema nessa proposta da Agricultura Familiar ingressar no mercado de produtos processados é o fato das grandes empresas agroindustriais estarem atentas ao movimento de valorizar o local, o pequeno, o feito em casa ou à mão. E buscam se contrapor a ele de várias formas. A mais visível é usar seu poder de persuasão para que sejam implementadas legislações que dificultem o processamento em escalas mais humanas. Esse interesse comercial é verbalizado com a roupagem de propiciar uma maior segurança sanitária ao consumidor. Quando há leis promulgadas, cabe aos fiscais exigirem seu cumprimento. Pronto, objetivo de cerceamento da

Agricultura Familiar atingido. Agora já não se justifica mais o alto investimento exigido em uma sala de processamento para quem tem “apenas” dez vacas de leite ou três hectares de uvas.

— *Laércio, o fiscal veio aqui aferir a balança da Agroindústria e eu perguntei se é o mesmo custo quando ele faz este trabalho em uma grande agroindústria. A resposta? Sim, o mesmo custo.*

Joce complementa:

— *São muitos gastos. Temos que pagar engenheiro responsável, alvará de bombeiros, análises da água, alvará para a prefeitura, anuidade do código de barra, atualizar rótulos, pagar por um sistema de notas eletrônicas.*

Volmir segue:

— *E os custos fixos são muito altos. Hoje, estamos aceitando prestar serviços para processar até produtos convencionais, respeitando todos os procedimentos que a certificação de produtos ecológicos nos exige. Ajuda a diluir os custos fixos. Com isso, aprendemos também, a terceirizar o serviço dos outros. Vinagre e concentrado de maçã, por exemplo, outros fazem para nós.*

Com as dificuldades que a família encontrou, acabou investindo muito na agroindústria, tentando reinventá-la. Esses investimentos nem sempre tiveram retorno.

Para sair dessa sinuca, um passo atrás para ir para frente: Voltar a vender produtos *in natura* nas feiras.

— *As feiras estão sendo para nós quase um divisor de águas. Nossa renda melhorou muito, está invertendo nossa curva econômica dos últimos oito, dez anos. Isso também nos obrigou a plantarmos uma diversidade maior de produtos.*

De fato, podemos refletir onde que, no contexto em que vivemos, está o valor agregado. Hoje tenho convicção, ciente de que convicções mudam ao longo dos anos, que produzir simples, com baixo custo, e vender em mercados que valorizem essa produção, é a forma mais inteligente para os agricultores

e agricultoras agregarem valor ao que produzem. Se planto dentro das regras da agricultura ecológica, ou respeitando os pássaros, conservando a terra, ou valorizando o trabalho de jovens e mulheres, devo encontrar uma maneira de comunicar isso aos consumidores, buscando mercados que valorizem essas atitudes. É o que a família Forlin / Pontel percebeu.

— *Na feira, um quilo de tomates tem o mesmo valor que um litro de suco. E o custo de produção do tomate é bem menor. Mas seguimos com a agroindústria, ela nos permite processar o que sobra, e isso ajuda muito. Muitos cuidados, como rótulos bem feitos, ou no relacionamento com clientes, aprendemos na agroindústria e levamos para as feiras.*

A família faz duas feiras semanais, sempre aos sábados, em Porto Alegre, nas ruas José Bonifácio e Rômulo Telles. Ângela, a filha mais velha, que mora em Caxias do Sul, ajuda a vender nas feiras. Pergunto por ela.

— *É formada em Gestão Ambiental e trabalha em uma empresa de consultoria ambiental. Ela está feliz. E nós estamos bem porque ela está bem, está no rumo que quer.*

Voltamos a falar das feiras e fico sabendo que os clientes gostam de saber que tomates e moranguinhos ouvem música enquanto crescem. Alguns garantem que sentem a diferença de sabor quando é música clássica ou Black Sabbath. Tomates que ouviram Black Sabbath, por sinal, tinham clientes cativos.

— *Agora troquei por música andina – diz Volmir. E semana passada um cliente me deu mantras para colocar para os tomates. Vou usar. As plantas gostam que conversemos com elas, devem achar que a música é alguém lhes dando atenção – completa ele.*

Volmir gosta de filosofar. A conversa nos leva a refletir sobre o que perdemos nesses anos, o que ficou ao longo do caminho.

— *Sabe, Laércio, acho que fomos levados pelas circunstâncias do mercado ou das demandas do dia a dia.*

*Nos falta retomar a criatividade que sempre tivemos, o sonho ficou matizado. Os grupos hoje estão fechados, socializam menos o conhecimento, as lideranças não se renovam.*

Concordo com o Volmir que, de fato, manter o pioneirismo não é fácil. Lutar contra a quase natural tendência a acomodar-se ao sucesso é uma tarefa hercúlea.

Mudo o rumo da prosa e indago sobre o futuro.

— *Temos que seguir ajeitando umas coisas aqui na propriedade. E me motiva o fato de estarmos organizando um novo grupo de Agricultores Ecologistas, somos 12 famílias, os envolvidos são todos jovens.*

Pergunto se vai se candidatar a prefeito, ele que já foi vereador de 2001 a 2004 e vice-prefeito de Antônio Prado de 2009 a 2012.

— *Não me candidato mais, chega.*

Mateus sorri dessa afirmação do pai. Parece que duvida...

Começo a conversar com ele. Inteligente e bem-humorado, é um bom papo.

— Você gosta de ir à feira, Mateus?

— *Gosto muito. A feira que faço é pequena, converso com os consumidores, nos conhecemos pelo nome. Em 13 meses só não fui em uma, para ir ao Encontro Ampliado da Rede Ecovida de Agroecologia.*

— E os estudos?

— *Parei no segundo grau. Não quero fazer faculdade de Agronomia para aprender a usar veneno.*

É... e fico pensando nas parcerias público-privadas, que levam dinheiro privado para dentro de universidades públicas. E financiam pesquisas. Tenho dificuldade em acreditar que o dinheiro de uma empresa privada pode financiar uma pesquisa independente, que tenha liberdade em divulgar resultados que joguem contra o interesse dessa empresa. Ou um ensino independente, que, da mesma forma, não corrobore os interesses do financiador. Se acham que exagero, procurem

a reportagem “Sapo de fora não chia”, publicada na revista Piauí, em outubro de 2014.

Volto ao Mateus:

— E de morar aqui, você gosta?

— *Gosto. Nunca pensei em sair daqui. Calmo, tranquilo, menos estresse, mais seguro, mais qualidade de vida. Ir para a cidade para ser caixa de supermercado não vale a pena. Antes, os jovens da roça não tinham o que os jovens da cidade tinham, hoje, acho que aqui temos até mais.*

— O trabalho braçal não te assusta?

— *Eu não faço, vou me assustar?* – E abre um belo sorriso.

— E o futuro, Mateus?

— *Aqui, não saio daqui nunca...*

Ouvir isso de um jovem com potencial para fazer o que quiser da vida, que ficar na propriedade é seu desejo, me faz ter a convicção do sucesso do trabalho dos pais.

Termo esse relato, de novo, de forma abrupta. Valho-me do título do primeiro capítulo, onde anunciei que eram longas as histórias, mas breves os relatos...

