

Capítulo 2

FRANCIELE BELLE

junho, 2019

VOZES DA  
AGRICULTURA  
*ecológica* II

Laércio Meirelles





# Franciele

junho, 2019

# BELLE



“Pêssegos eu posso comprar, mas onde comprarei pessegueiros em flor?” A pergunta é feita por um menino, chorando, aos espíritos dos pessegueiros, arrancados recentemente por sua família. Após ouvir a pergunta, feita de forma sincera e comovente, esses espíritos dançam lindamente para o rapazinho, dança que interpreto de reverência pelo amor que ele demonstrou aos pessegueiros, os quais cuidava com carinho.

Essa linda cena está no aclamado filme “Sonhos”, de Akira Kurosawa.

Franciele Belle não vende pessegueiros em flor, mas vende flores de pessegueiros, junto com outras dezenas de flores, tanto decorativas quanto alimentícias, das quais cuida com muito carinho.

Mas, para contar a história de Franciele, devo dar um passo em direção ao passado e começar pelo seu pai, que tive a oportunidade de conhecer em 1988, ainda antes que se casasse com Aldaci Belle e tivessem sua única filha.

Nélio Belle é natural da Capela São José, em Antônio Prado, município situado na Serra

Gaúcha. A família é precursora da Coopaecia, cooperativa que reúne os membros da Aecia – Associação dos Agricultores Ecologistas de Ipê e Antônio Prado. A Aecia surgiu em 1990, ainda que as primeiras experiências com Agricultura Ecológica no município sejam de 1988, ano em que a agrônoma Maria José Guazzelli, fundadora do então CAE – Ipê, hoje Centro Ecológico, começou a dar palestras no interior destes dois municípios sobre os malefícios dos agrotóxicos, e propagando a Agricultura Ecológica como forma de prescindir dos venenos na produção agrícola.

Em Antônio Prado, quem mais estimulou este projeto foi o Padre João Bosco Schio<sup>1</sup>, que matinha um ativo trabalho Pastoral no município e na região. Foi ele quem convidou Maria José para palestrar nas comunidades rurais de Antônio Prado. Eu, jovem, aos 23 anos, participava dessas palestras, recém integrado à equipe do CAE - Ipê. Recordo-me, perfeitamente, de ouvir o Padre Schio fazer menção de que ele havia, nos anos 1970 e 1980, incentivado os agricultores a usar adubos e venenos para melhorarem de vida, principalmente através da Cooperativa Pradense, da qual foi um dos promotores. Padre Schio dizia também que, como diretor do hospital local, estava vendo muitos problemas de saúde na região,

---



<sup>1</sup> Padre João Bosco Luiz Schio nasceu em Caxias do Sul, na Capela de Santa Justina, em 15 de fevereiro de 1933. Nos anos 60, foi nomeado assistente nacional da Juventude Agrária Católica (JAC) no Rio de Janeiro. Participou da criação da CPT (Comissão Pastoral da Terra), e a coordenou de 1975 a 1988. Como Pároco de Antônio Prado, trabalhou na organização das comunidades, dentre outras atividades, marcando seu sacerdócio por um profundo engajamento na vida do povo, principalmente do pequeno produtor. Foi um apoiador decisivo do trabalho do Centro de Agricultura Ecológica - CAE – Ipê, posteriormente Centro Ecológico.

inclusive em recém-nascidos, e sentia-se na obrigação de fazer algo para minimizar esta situação.

Pois bem, Nélio Belle era uma das lideranças da Pastoral da Juventude Rural do município e, em certo dia, interessou-se por um livro que estava na biblioteca municipal e que havia pertencido ao Padre Schio, sobre Macrobiótica Zen.

*- Precisei até renovar a licença do empréstimo, mas li todo o livro. Buscava respostas a certos problemas de saúde da minha família. Depois li outros, na biblioteca da Macrobiótica, de Porto Alegre. Foi quando adotei a alimentação macrobiótica. Nesses livros havia comentários sobre a Agricultura Ecológica, eu me interessei.*

Quando Maria José esteve na Capela São José para proferir uma das suas palestras, não foi difícil para a família, principalmente para Nélio e seu irmão, Nélon, aceitarem a ideia de produzir sem veneno. Eram as mesmas ideias que haviam lido recentemente, além de ser como eles viram seus avós e pais fazerem. Imediatamente, começaram a colocar em prática. Junto com a família do Itair e Jamir Vigolo, eles são os precursores da Agricultura Ecológica no município e sócios fundadores da Aecia.

Essa história dos dois irmãos deveria ser contada com mais tempo. O fato é que a mente visionária do Nélio não lhe permitiu viver no quadrado que a cultura daquele tempo e lugar havia reservado para quem ali nascesse. Pois é bom salientar o que significa a opção de um jovem agricultor pela alimentação macrobiótica, no interior de um município do berço da colonização italiana, no Sul do Brasil, com uma gastronomia tão característica e com seus habitantes muito pouco dispostos a aceitarem que sua culinária não é a melhor do mundo. Arroz com “casca”, pão “preto” e açúcar “moreno”? E agora não querem mais usar veneno nas lavouras? Doidos, era o mínimo que ouviam, mas também que iriam perder tudo e morrer de fome. Nélio recorda:

*- Eu não me importava. Tanto que, alguns anos depois, abri a primeira loja de produtos naturais do município. Para mim, doido era quem usava e consumia veneno!*

Não perderam tudo e nem morreram de fome. Prova disso é Franciele, uma jovem de 25 anos, casada com Rodrigo Zen e já mãe da Angélica (nascida em 2012), do Diego (2013) e da Roberta (2015). Sorrio quando penso na minha lembrança mais remota dela, primeiro no colo da mãe e, depois, nas reuniões da Aecia, correndo de um lado a outro.

Não preciso mais que 10 minutos de caminhada com Franciele por sua lavoura para mudar a imagem de criança arteira para a de mulher que faz Arte. Neste breve tempo, sou contagiado por sua empolgação e amor pelo trabalho que desenvolve. Minha sensação é de que ela reúne a intuição visionária do pai, a percepção e entusiasmo da mãe e um sentido prático que fez com que os pais entregassem a ela, com apenas 17 anos, a condução dos negócios da família. E ela sempre respondeu muito bem a esta responsabilidade.

Franciele comenta que passou dificuldades. A principal delas, o preconceito. Primeiro quando criança, quando os colegas faziam *bullying* por sua família não usar veneno. Depois jovem, quando passou à condição de gestora:

*- Eu era chamada de “aquela dos ecológicos”, ou “aquela do arroz integral”, ou de “natureba”. Eu era criança, claro que era ruim, mas acho que pior foi quando assumi a gestão do trabalho da família. Jovem, grávida, as pessoas, principalmente os homens, não respeitavam o que eu falava.*

Ela complementa:

*- Eu era de fato inexperiente e agi com imaturidade muitas vezes, mas cansei de ver pessoas com 40 ou mais também tendo atitudes infantis... isso me ajudou a desmistificar o tabu de jovem imatura.*

Ouçõ ela dizer, com sabedoria, que preferiu interpretar esses

episódios como estímulo ao seu crescimento. E se dedicar ao trabalho, que nunca foi pouco.

De fato, suas atividades são inúmeras. Planta, colhe, vai à feira quase todos os sábados, em Porto Alegre, a 200 quilômetros de distância. Cuida dos aspectos burocráticos da agroindústria que possuem, gerencia os recursos da propriedade, representa a família na Coopaecia e é vice coordenadora da Associação Agroecológica de Porto Alegre

Tudo isso sendo mãe de três crianças.

Vamos caminhando por suas terras e vou me inteirando de tudo o que fazem. São 9,75 hectares, dos quais 3,75 foram herdados do pai do Nélio e o restante, arrendados do irmão Nelson. A propriedade é muito diversificada. Vejo hortaliças como, por exemplo, brócolis, batatinha, alface, rúcula, tomate e pepino. Frutas como figo, pêsego e amora, além de frutas nativas, alimentos processados, plantas alimentícias não convencionais e flores, muitas flores. Aos olhos de um engenheiro agrônomo, e grafo a palavra engenheiro propositalmente, a propriedade é confusa. Confusa se procuramos por monocultivos, ainda que em pequenas áreas, canteiros de hortaliças limpos ou que todas as hortaliças sejam colhidas no momento que normalmente considera-se adequado. Brócolis, por exemplo, é colhido com flores abertas. Semeiam mostarda, mais interessados nas flores que nas folhas. Ou, ainda, se quisermos ver espécies frutíferas em espaçamento convencionais. Definitivamente, o desenho da propriedade da família dá uma reviravolta no olhar produtivista da produção agrícola, não se encaixando nem no que poderíamos chamar de uma agricultura orgânica convencional, que não usa venenos, mas segue a cartilha de espécies, espaçamentos e manejos comumente usados. Não segue uma lógica comumente produtivista, mas produz muito, além de, economicamente, supremo dos valores de boa parte das sociedades contemporâneas, ser bem sucedida.

Conheço o Nélio e a Aldaci há muito tempo, cerca de trinta anos. Conheço o suficiente para dizer que organização não é o adjetivo que melhor os define. A des-ordem, quando aplicada a um galpão ou uma oficina, pode não ser a opção mais conveniente. Mas, na produção agrícola, fugir da ordem estabelecida pode ser a chave para uma agricultura complexa e, eu arriscaria dizer, mais ordenada energeticamente, ainda que confusa aos olhos, em uma primeira mirada.

Quando vemos alguns ecossistemas naturais, uma floresta tropical, por exemplo, seu emaranhado de espécies não está ordenado visualmente. No entanto, guarda uma perfeita ordem energética, porque seu desenho arquitetônico é a forma mais precisa para melhor aproveitar a energia que incide em um determinado espaço, naquele ecossistema específico. A família Belle conseguiu estabelecer um agroecossistema, ou vários, que nos remetem, em forma, mas, principalmente, em princípios, ao funcionamento de um ecossistema natural. Considero essa mimetização da natureza condição essencial ao conceito de sustentabilidade. Aliada a bons rendimentos financeiros, torna-se a chave para que possa multiplicar-se socialmente, no contexto cultural em que vivemos.

Aprendi em um curso que fiz, em 1991, com Bill Mollison, considerado o pai da Permacultura, que ordem visual e energética muitas vezes não andam de mãos dadas. Ele exemplificava com um lindo jardim, esses de filmes norte-americanos, com perfeita ordem visual e uma preocupante desordem energética, exigindo muitos insumos e trabalho artificial para se manter. Podemos estender esse conceito para uma monocultura de soja, por exemplo, organizada visualmente, mas amplamente desordenada do ponto de vista energético, só mantida à custa de subsídios. Essa percepção ajuda a entender como a propriedade da Família Belle tende à organização energética.

Quero mencionar três características que são marcantes no

trabalho desenvolvido pela família e que a faz, em certa medida, conhecida e reconhecida. O primeiro é o trabalho com as PANC – Plantas Alimentícias Não Convencionais. São aquelas plantas, ou partes de algumas, que nunca foram usadas como fonte de alimento, ou foram e são apenas em determinados momentos e culturas. O conceito de PANC conduz agricultores e consumidores a ver as plantas sobre outras óticas. Não precisa jogar a folha da cenoura, da beterraba ou o coração da bananeira fora. São matérias primas para apetitosas e nutritivas elaborações culinárias. No caso dos agricultores, a reviravolta no olhar sobre as plantas que este conceito propõe é ainda maior. Uma cozinheira ou cozinheiro pode, mais facilmente, aceitar usar em seus pratos uma folha de batata doce ou ainda ser apresentado a novas plantas como cará-moela ou taioba. Mas um agricultor deixar de ver o picão branco, a língua de vaca, o caruru ou a beldroega como inços, os quais tentou a vida toda eliminar, através da enxada ou do herbicida, para aceitar que são comestíveis, saborosos e nutritivos, exige um salto muito maior.

Isso é válido para a maioria, para Franciele não:

*- Eu tinha 5, 6 anos e perguntava para a mãe porque plantar e cuidar tanto da nossa horta, se a natureza já nos dava tudo que precisávamos... e mostrava para ela todas as plantas que estavam ao nosso redor, questionando por que não viam isso.*

As primeiras vezes não foi tão bem sucedida:

*- Eu era bem criança e perguntei para mãe por que eles não levavam caruru para vender na feira, ouvi dela que se eu pensava ser tão fácil ganhar dinheiro, que colhesse e levasse. Foi o que fiz, vendi bem pouquinho, mas o dinheiro era meu!*

O fato é que a intuição daquela criança ganhou apoio dos livros e, hoje, é uma realidade crescente na mesa de muita gente, a começar por bons restaurantes de chefs renomados, que têm apostado nesse conceito das PANC. A família Belle comercializa mais de 120 variedades dessas plantas nas três feiras que participa,

em Porto Alegre. Às quintas-feiras, são duas, uma no Colégio João XXIII e outra na “Quitanda Feira Agroecológica” do IPA (Instituto Porto Alegre da Igreja Metodista) e, aos sábados, na FAE – Feira dos Agricultores Ecologistas. A FAE foi criada pela Cooperativa Ecológica Coolméia em outubro de 1989 e a família, através do seu já citado tio, Néelson Belle, esteve presente desde sua primeira edição. Ela conta que já ouviu várias vezes que nas primeiras feiras ele levava caruru e beldroega. Ela vibra com isso, vibra com essa ideia que, desde o início, sua família oferece plantas que são comumente desprezadas, dando a elas o valor que merecem.

Parece mesmo que Franciele é uma daquelas pessoas que vem ao mundo para cuidar dos descuidados. Falo isso não apenas pelas PANC, mas também pelo trabalho que desenvolve, sempre herdando e melhorando o que os pais já faziam, com as frutas nativas. Existe um grande número de frutas que raramente chegam ao mercado. Boa parte delas, conhecida por aqueles que nasceram no interior ou em casas com quintais ou ainda moravam perto de áreas rurourbanas e que, durante parte de suas vidas, consumiram frutas às quais, hoje, pouco tem acesso. Consumidores em feiras, não raro, se emocionam quando deparam com essas frutas, exclamando frases de saudades da infância, da casa da vó ou dos pais, de um tempo que se foi e os mecanismos da memória trazem de volta ao contato com o cheiro ou sabor dessas frutas.

Levar essas espécies ao mercado não apenas propicia ao consumidor se reencontrar com outros tempos e atender ao paladar da saudade, mas também, principalmente, preservar espécies que cumprem papel fundamental junto aos ecossistemas de onde são originários, colaborando na preservação da fauna e flora associados.

Essa situação de desejo de “compras de saudade” aliada a necessidade de preservação, ocorre em todo o país, ainda que com um volume menor daquele que seria desejável do ponto de vista ambiental. Infelizmente, a demanda ainda é curta. E nem sempre

a legislação colabora. Franciele conta:

*- Em 2010, tivemos nossos processados provenientes de frutas nativas retirados do mercado por falta de enquadramento na legislação. Foi quando participamos, juntamente com a UFRGS, com o apoio de vários professores, em debates que resultaram no I Seminário de Frutas Nativas do Rio Grande do Sul.*

Franciele recorda que quase cem entidades se reuniram para avaliar a situação e encaminhar soluções.

*- Como produto desse seminário, uma série de políticas que resultaram, em junho de 2011, na concessão dos primeiros seis registros de frutas nativas do RS. E foi para nossa família! Bebidas de butiá, araquá, goiaba vermelha, uvaia, guabiroba e açaí de juçara com maçã.*

Uma parte dessas frutas são produzidas na propriedade. Dispersas por toda a área, mas mais concentradas em um espaço reservado ao manejo agroflorestal. Outra parte, eles colhem em propriedades vizinhas. Franciele comenta sobre uma situação pela qual passa:

*- Faço questão de que a propriedade seja 100% certificada como orgânica. E essa frutas que compramos de vizinhos são sim orgânicas, temos todo o cuidado do mundo em relação a isso, mas não são certificadas. Isso nos obrigou a parar de comprar.*

O mundo da certificação orgânica, constantemente, nos traz inconvenientes dessa natureza: lindos trabalhos que são descontinuados por impedimentos dos rigores da legislação ou exigências das próprias certificadoras. Nesse caso específico, a Rede Ecovida, da qual a família faz parte, que tem como função principal estimular a agroecologia e não criar barreiras ao seu crescimento, deve estabelecer um procedimento que estimule que atividades assim sejam desenvolvidas, sempre respeitando a legislação.

Uma terceira observação que gostaria de fazer, além dos já referidos trabalhos que a família desenvolve com PANC e frutas

nativas, é em relação ao comércio de flores, a imensa maioria comestíveis. São cerca de 100 espécies! Em Porto Alegre, na emblemática FAE, também conhecida como Feira da Redenção, alusão ao parque municipal situado ao lado da feira, a banca da família é reconhecida pelas flores. Hoje são vendidas cerca de 300 caixinhas por feira. Ano passado, 2018, a média foi de 200 caixinhas.

A mãe comenta:

*- Essa guria me incomodou muito com isso. As sextas-feiras são corridas, verdura para colher, crianças para cuidar, ela insistia em colher flores. As primeiras vezes não vendeu nada, ela foi teimosa e continuou.*

Franciele segue.

*- É que alguns chefs compravam as flores que minha mãe levava como ornamentais para usarem em suas preparações. Eles me incentivaram a seguir levando flores.*

A relação com as flores vai muito além do comércio. Franciele segue contando:

*- Certa vez, após o parto da minha terceira filha, fiquei totalmente sem fome. Nada me interessava, a ponto de chegar em um grande supermercado e não encontrar nada que me abrisse o apetite. Nada! Aí comecei a comer flores, foi através delas que meu apetite voltou. Devo isso a elas.*

São muitas as flores comercializadas. Amor-perfeito, boca-de-leão, borago, calêndula, camomila, capuchinha, sininho, vica peluda, nabo forrageiro e abóbora são alguns exemplos. Após colhidas e levadas a um local protegido do sol, são dispostas sobre uma mesa e colocadas nas embalagens. Coloco na conta da intuição da Franciele a sensibilidade de montar os diferentes *mix* ou mesmo definir quais flores irão solitárias nas caixinhas. Ela não me contou, mas posso imaginar que essa organização também guarda relação com o desejo de parte dos consumidores que já se fizeram fregueses e tem seus gostos conhecidos.

É bonito ver uma horta com dezenas de espécies, todas mescladas. Posso imaginar suas raízes se entrecruzando e trocando nutrientes, não apenas em forma mineral, mas moléculas orgânicas as mais diversas. Quase ouço suas conversas, por mais que isso possa parecer muito pouco científico para ser dito por um agrônomo. Muitas dessas espécies são vegetações que nascem, de forma espontânea, que poderiam, como já comentamos, ser chamadas de inço e erradicadas. Mas, para Franciele e sua família, são alimentos. São por eles coletados, disponibilizados aos consumidores e colaboram com a renda familiar. Um espetáculo!

A família Belle tem tido seus momentos de merecido reconhecimento. Em 2015, ganharam um prêmio pelo “Uso Sustentável da Agrobiodiversidade Nativa”, concedido pela FAO, dentro de uma plataforma denominada de “Boas Práticas para a Agricultura Sustentável”. Em 2018, Aldaci recebeu o prêmio mulher destaque, no dia internacional da mulher, concedido pela Câmara de Vereadores de Antônio Prado. Franciele comenta de outro momento que julga importantíssimo:

*- Acho que o EREB - Encontro Regional de Estudantes de Biologia, que em 2015 teve sua edição realizada aqui em casa, com 400 estudantes de todo o país e de fora, esparramados por barracas durante quatro dias, foi crucial para a valorização do nosso trabalho. Por aqui circularam mais de mil pessoas, muitas da comunidade e do município. Foi um momento muito especial.*

É parte da vida cuidar, Franciele faz isso muito bem. Mas, também, é parte da vida ser cuidada. Além dos pais, Franciele faz questão de mencionar como o marido colabora em todas as atividades da propriedade.

Rodrigo é filho de pais que trabalham desde os anos 1990



com Agricultura Ecológica, Neusa e Pedro Zen. São membros da Apesc<sup>2</sup>. Os dois jovens conheceram-se da maneira mais provável: No ônibus que conduz os feirantes de Ipê e Antônio Prado para Porto Alegre. Foram muitas madrugadas viajando juntos, entre olhares, brincadeiras e conversas. Deu namoro!

*- Namoramos muito pouco, a mãe logo convidou Rodrigo para vir morar conosco. Ele não titubeou, largou o emprego em uma olaria e veio, menos de um ano depois eu já estava grávida da Angélica.*

Franciele teve sérias complicações após o nascimento das duas últimas crianças. Chegou a ter paradas respiratórias e ficou acamada, três meses uma vez, seis na outra.

*- Rodrigo tinha que cuidar de mim, da propriedade e das crianças. É meu anjinho! Sei que sem o apoio dele não teríamos o resultado que conseguimos nas lavouras.*

Vou embora da propriedade da família Belle pensando no que vi, na audácia do pai, na persistência da mãe e no Rodrigo que se juntou de forma simbiótica à família. Mas saio pensando, principalmente, na Franciele. Jovem, baixa estatura, aparência frágil, olhar amoroso, três filhos, ativa socialmente e bem sucedida economicamente. Isso aos 25 anos. Cuida de plantas que a maioria despreza, resgata frutas negligenciadas pelo mercado, cultiva e vende flores que a salvaram da inapetência.

Minhas reflexões levam-me ao livro “Saber Cuidar, ética do humano – compaixão pela terra” de Leonardo Boff. Enquanto escrevo parte da história de Franciele e sua família, busco o livro em minha estante e nele encontro a seguinte passagem: “Certo dia,



<sup>2</sup> Associação dos Produtores Ecológicos da Capela Santa Catarina – Ipê.

ao atravessar um rio, Cuidado viu um pedaço de barro. Logo teve uma ideia inspirada. Tomou um pouco do barro e começou a dar-lhe forma. Enquanto contemplava o que havia feito, apareceu Júpiter. Cuidado pediu-lhe que soprasse espírito nele. O que Júpiter fez de bom grado. Quando, porém, Cuidado quis dar nome à criatura que havia moldado, Júpiter o proibiu. Exigiu que fosse imposto o seu nome. Enquanto Júpiter e Cuidado discutiam, surgiu, de repente, a Terra. Quis também ela conferir o seu nome à criatura, pois fora feita de barro, material do corpo da Terra. Originou-se então uma discussão generalizada. De comum acordo pediram a Saturno que funcionasse como árbitro. Este tomou a seguinte decisão que pareceu justa: Você, Júpiter, deu-lhe o espírito; receberá, pois, de volta este espírito por ocasião da morte dessa criatura. Você, Terra, deu-lhe o corpo; receberá, portanto, também de volta o seu corpo quando essa criatura morrer. Mas como você, Cuidado, foi quem, por primeiro, moldou a criatura, ficará sob seus cuidados enquanto ela viver. E uma vez que entre vocês há acalorada discussão acerca do nome, decido eu: essa criatura será chamada Homem, isto é, feita de húmus, que significa terra fértil.”

Enquanto leio este texto de Leonardo Boff, sou remetido ao trabalho da Família Belle.

Sim, Franciele é um ser do cuidado. Não é a única, sorte nossa, sorte dos que nos esquecemos dessa história mítica, dessa nossa função primordial de cuidar. Que bom que existem outras. E outros, como o rapazinho que amava os pessegueiros, citado no início do texto. Como, também, tantas famílias agricultoras ecologistas que conheço. No caso específico da Franciele, posso imaginar que os espíritos das PANC, das flores e das frutas nativas dançam cada vez que a veem chegar, como ocorre no lindo sonho de Akira Kurosawa.