

Minas Gerais

Garantindo o futuro no campo: a história da Comissão Juventude Rural de Porteirinha

A história da Comissão Juventude Rural de Porteirinha (MG) começa com Eduardo José Barbosa, Maria Helena Ferreira Brito, Natyla Josiane Alves Soares e Alan Aparecido dos Santos. Motivados pelo Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Porteirinha, os jovens participaram do curso Técnico em Agroindústria e Cooperativismo no Instituto Federal de Brasília, por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec Campo), de 2013 a 2015.



Vanderson, Adriana, Marcos, Ana Paula e Eduardo



Jovens que se reuniam no salão do sindicato

“Ao longo do curso, participando de palestras e eventos, descobrimos que havia comissões de juventude em outros estados e queríamos saber mais”, relembra Eduardo. O grupo conheceu uma jovem chamada Mazé Moraes, do estado do Piauí, onde atuava como secretária de jovens na Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares (Contag). Ela explicou o que era e como funcionava a comissão, ressaltando que deveria ser criada dentro do sindicato, com o objetivo de buscar políticas públicas para a juventude rural.

O grupo levou a proposta ao sindicato, que, em 2014, aprovou a criação da Comissão da Juventude Rural de Porteirinha. O coletivo nasceu formado por 22 jovens, que começaram a se reunir no salão da entidade.

Oficialmente constituída, a comissão foi em busca das primeiras parcerias com outras instituições com o objetivo de capacitar os jovens.

“Fizemos um projeto via Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), em parceria com a Fetaemg, que era o curso de formação em agroecologia, no qual tínhamos que repassar esse curso para mais jovens, fortalecendo ainda mais a comissão”, conta Maria Helena.

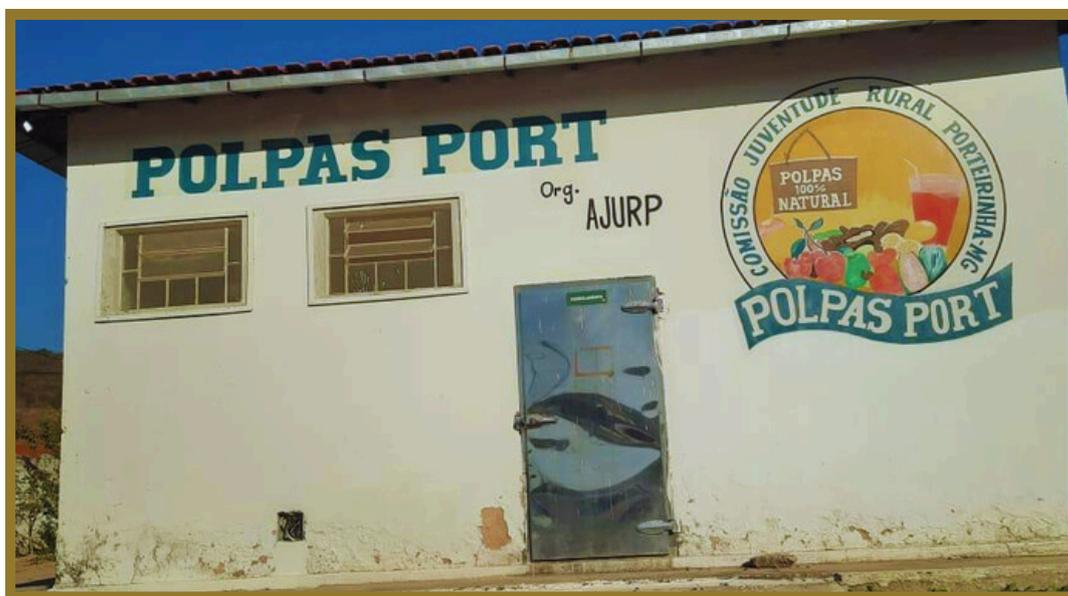
Promover a profissionalização dos jovens

Ciente da importância de oferecer à juventude da região condições para permanecer com dignidade no campo, a comissão iniciou o projeto de reativação de uma antiga fábrica de polpas de frutas, em Porteirinha.

O espaço, construído pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA), era utilizado pela cooperativa Grande Sertão, mas estava desativado há oito anos.



Ana Paula, Adriana, Marcos, jovens que trabalhar na produção da fabrica



Fabrica de Polpas

Com ajuda do sindicato, a Comissão Juventude Rural de Porteirinha conseguiu aprovar parte dos recursos para a reforma da antiga fábrica por meio de um projeto financiado pelo Serviço Social da Indústria (Sesi). Como o dinheiro acabou antes das obras, os jovens do grupo literalmente precisaram colocar a mão na massa para concluir a reestruturação do espaço. No dia 29 de outubro de 2018, a comissão assumiu a fábrica. Parte do grupo ficou responsável por gerenciar a unidade, enquanto outros jovens ficaram com a função de recolher as frutas das famílias agricultoras.



Fabricação de polpas



Frutas selecionadas para processamento

O início não foi fácil, pois os 22 jovens não tinham experiência no manuseio dos equipamentos da fábrica, nem capital de giro para produzir as polpas. O primeiro desafio foi superado com apoio da cooperativa Grande Sertão, que ofereceu uma capacitação para uso das máquinas. Já o dinheiro para iniciar a produção veio de parcerias com outras instituições e de recursos do próprio sindicato. As primeiras unidades da Polpa Port começaram a ser produzidas com as frutas coletadas pelos próprios jovens da comissão, como maracujá, tamarindo, goiaba, maracujá nativo, acerola, butiá (coquinho azedo), umbu, manga, cajá e seriguela. Com o produto em mãos, o grupo passou a visitar o comércio da cidade para apresentar a novidade ao mercado local. A comercialização também acontecia por meio da venda porta a porta.



Polpa de acerola



Polpa de butiá



Polpa de Manga

Em pouco tempo, a comissão deu início a legalização da produção da polpa feita com 100% da fruta, ao contrário dos concorrentes que fazem a adição de água ao produto. Mas em 2020, veio a pandemia de covid-19. Com tudo fechado na quarentena, os jovens foram obrigados a paralisar as atividades da fábrica. O período de isolamento por causa do coronavírus não teve só notícias ruins. Alguns meses antes da pandemia, a comissão havia feito um projeto, em parceria com a Associação Feminina do Andaraí, para a instalação de placas de energia solar na fábrica de polpas. A proposta foi aprovada via Fundo da Infância e Adolescência (FIA) do Banco do Nordeste, e o sistema foi instalado durante a emergência sanitária, reduzindo os custos com energia e impedindo o fechamento da fábrica.

Passado o momento mais crítico da pandemia, a Comissão Juventude Rural de Porteirinha retomou o processo de legalização da Polpa Port. Em 2021, contrataram o engenheiro de alimentos José Fábio Soares, que ajudou a adequar a fábrica às normas existentes.



Sucos prontos para a venda



Instalação das Placas Solares

Depois de cinco meses, os jovens conseguiram a legalização e criaram a Associação da Juventude Rural de Porteirinha (AJURP). Com a personalidade jurídica formalizada, o grupo começou a participar do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A juventude rural de Porteirinha vem ocupando espaços importantes no mercado. Graças à legalização da atividade, hoje os jovens da associação entregam polpas de frutas em escolas municipais, estaduais e nas creches da cidade de Porteirinha, Riacho dos Machados e Pai Pedro.

O grupo também participa ativamente de feiras estaduais, como a Agriminas, e regionais, além de eventos locais. **“Hoje trabalhamos com 11 tipos de frutas legalizadas, são elas: acerola, cajá, tamarindo, coquinho, maracujá nativo, maracujá, manga, seriguela, goiaba, umbu e abacaxi. Todas são colhidas por 37 famílias agricultoras”**, explica Eduardo. Além disso, o grupo também comercializa as polpas, tanto congelada, como já embaladas em garrafas, prontas para o consumo.

A juventude de Porteirinha continua sonhando. Neste ano de 2024, os jovens aprovaram mais um projeto e desta vez adquiriram um contêiner para trabalhar com a fabricação de geleias e outros tipos de doces de fruta. No próximo ano, dois jovens que atuam na fabricação da Polpa Port irão participar de uma capacitação para aprender a fazer os novos produtos. Assim, com a auto-organização, a juventude segue promovendo a profissionalização e geração de renda para as novas gerações, permitindo que eles permaneçam com qualidade de vida e favorecendo o crescimento da agricultura familiar no Semiárido mineiro.