



Práticas experimentadoras na atividade apícola no semiárido baiano, comunidade de Melosa, Remanso, BA

Jose Ricardo Ferreira do Rego Junior¹; Jose Ricardo Ferreira do Rego² Jeferson
Marques da Silva³; Tiago Pereira da Costa⁴
juniorjoserickardo7@gmail.com¹; agrojmarques@yahoo.com.br²; tiago@irpaa.org³.

Eixo Temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Apresentação

Este relato de experiência é resultado da vivência de um jovem agricultor familiar e apicultor, Jose Ricardo Ferreira do Rego Junior, agricultor familiar e estudante do 4º ano do Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio da Escola Família Agrícola de Sobradinho (EFAS), juntamente com a família, o jovem vêm ao longo dos anos no desenvolvimento da atividade apícola buscando inovações sustentáveis para a apicultura regional, criando mecanismos acessíveis que maximizem a atividade apícola, contando como o apoio técnico principalmente dos colaboradores do Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada (IRPAA) e da EFAS, através dos profissionais, Jeferson Marques e Tiago Pereira da Costa.

Contextualização da experiência

Esta experiência está inserida na Borda do Lago de Sobradinho, mais precisamente na comunidade Melosa, localizada a 20 km da cidade baiana de Remanso, município que tem a apicultura como uma das principais atividades geradoras de renda para os camponeses. O município de Remanso situado na região Submédio São Francisco na Bahia apresenta chuvas média anual de 590 mm, distribuída irregularmente, num clima tipicamente semiárido. No entanto, devido às condições naturais da região, sobretudo a composição das floradas da caatinga, sendo as principais (Marmeleiro, Angico de bezerro, Jureminha e Pau de casca) a apicultura é uma atividade potencial em toda área do município.

A atividade vem atraindo cada vez mais famílias com interesse na melhoria da renda e também visando à convivência no campo de forma sustentável, principalmente preservando a caatinga em pé. Os oito meses característicos de escassez de chuvas na região é o período de maior exigência da adoção de manejos por parte dos apicultores, buscando desenvolver metodologias de convivência com o local, devido às estiagens naturais.

Na comunidade encontra-se um dos pioneiros da atividade apícola da região, o Sr. Ferreira, no qual estimulou participação de outros moradores, quando perceberam que a atividade estava dando certo, então resolveram a juntar ao Sr. José Ferreira



para começar suas produções, no sentido de conhecer as práticas apícolas. Hoje existem apicultores experientes e jovens que juntos somam os conhecimentos populares com o teórico, visando aprimorar a atividade, objetivando maiores rentabilidades, conseqüentemente o desejo de permanência da juventude no campo, visto que, estão frustrados das ilusões das grandes metrópoles brasileiras.

Nesse sentido, existe uma ligação muito forte entre a criação de abelhas na região de Melosa com agroecologia, haja vista que, os apicultores desenvolvem tecnologias sustentáveis e de convivência para evitar maiores custos de produção, além de conservar os recursos naturais, como o aproveitamento da cera e redução da mortalidade das abelhas pelo afogamento, com um sistema de bebedouro produzido pelo Sr. José Ferreira.

Desenvolvimento da experiência

Em 1988 o Sr. José Ferreira deu os primeiros passos na apicultura, quando decidiu trabalhar com abelhas, influenciada sobre tudo pelo amor a atividade, porém durante muito tempo ele foi criticado pela vizinhança, chegou a ser chamado de “louco” pela descrença na atividade, pois todos acreditavam que seria inviável para a região, embora não foi suficiente para que o Sr. José Ferreira interrompesse seu desejo.

Com isso, o Sr. José Ferreira produziu suas primeiras colméias de modo bem rústico, pois as ferramentas não lhes permitiam aprimorar. No decorrer da caminhada a atividade foi crescendo. Seu José Ferreira, visando melhorar sua criação de abelhas, mantinha sempre antenado nos movimentos das abelhas buscando entender melhor seu comportamento, a fim de melhorar as condições para seus enxames.

Desde o início até a atualidade a atividade tem agregado mais de 150 pessoas em sete comunidades do município, com participação de jovens, principalmente os estudantes de EFAS, mulheres e crianças. Atualmente, a propriedade é vista como referência na apicultura remansense, aonde acontece intercâmbios, devido o nível de conhecimento sobre o assunto e tecnologias desenvolvidas na própria unidade familiar elevando a produtividade a cada ano.

Diante da experiência da família, quase todos os equipamentos e materiais necessários para apicultura são produzidos pelos membros familiares, como colméias, cavaletes, bebedouros e alimentadores, além de processar a própria cera e realizar a extração do mel de outros apicultores na circunvizinhança. Neste sentido, Sr. José Ferreira e família vêm produzindo artefatos simples que garantem a permanência dos enxames mesmo em períodos de estiagens prolongadas, pois possibilita melhores condições para os enxames, oferecendo água e alimento nos períodos de menor oferta de florada, no qual disponibiliza aos seus enxames cera de qualidade, possibilitando melhoria na captura dos enxames, quando do período de chuvas, qualidade do mel, aumento da produtividade.



Derretedor de Cera

Para o derretimento de cera, a família utiliza dois tambores com capacidade para 200 litros com tampa vedada, um deles coloca-se água até a metade de sua capacidade e recebe o contato direto com o fogo, conectado a dois tubos de zinco, por onde é passa a temperatura a partir do vapor para o segundo tambor, o segundo recebe a cera a ser derretida, podendo ser ela vinda dos opérculos, cera bruta, com o quadro completo após a safra e ceras que foram atacadas por traças, aproveitando ceras que seriam descartadas, podendo ser reutilizadas principalmente para iscar caixas nos períodos de captura de enxames, onde existe a variação entre os meses de julho a dezembro, conforme o comportamento da estação chuvosa de cada ano, Figura 1 e 2.



Figura 1 e 2. Derretedor de cera a vapor (esquerda) e demonstração a visitantes (direita).

Bebedouro Artesanal

Já para fornecer água reduzindo mão-de-obra, além de evitar morte das abelhas no apiário, por afogamento, fato muito comum em outros tipos de bebedouros. O apicultor experimentador produziu uma experiência utilizando materiais em desuso que são encontrados facilmente na propriedade ou em lojas de material de construção, com preço acessível, trata-se de um bebedouro, onde utiliza um recipiente para armazenar água (o maior possível), cerca de 5 metros de mangueira, cano de 150 mm, bóia de sanitário e dois canos de PVC de 32 mm (50 cm cada) perfurados em duas fileiras alinhadas. O cano grosso é utilizado para armazenar a água que irá controlar a saída através da bóia, à mangueira conduz a água do recipiente de armazenamento para a bóia, já nos canos de PVC é onde as abelhas se concentram para consumir a água e levar para as colméias. Figura 3 e 4.



Figura 3 e 4. Sistema do bebedouro (esquerda) e demonstração a visitantes (direita).

Desafios

As maiores dificuldades encontradas pelo apicultor, foi encontrar técnicas que atuassem na diminuição das perdas de enxames no período das estiagens. Diante disso surgiu a experimentação do derretimento da cera e a confecção do bebedouro artesanal. Além de enfrentar problemas em relação à falta de equipamentos adequados para extração da produção, dificuldade no deslocamento (custo elevado), haja vista que, a unidade de extração rústica mais próxima encontrava-se cerca de 10 km da propriedade. Com a perspectiva de sanar esses obstáculos, a família de Sr. Jose Ferreira construiu com recursos próprios uma unidade rústica de extração de mel nos fundos da moradia da família.

As variações nas chuvas de ano para ano também é um desafio natural existente na região, manter as colméias de um ano para o outro sempre exige bastante esforço por conta dos manejos adequados para reduzir essas percas que por mais que se tenham os cuidados na maioria das vezes se torna inevitável a perda de enxames.

A comercialização mais justa ainda é um desafio não só na comunidade de Melosa, mas, em toda região, pois os apicultores ficam na dependência da compra por atravessadores e então o preço é sempre abaixo no que realmente deveria ser para melhor valorização do produto na região, pois, o mel é produzido de forma natural sem contaminação de venenos.

Principais resultados alcançados

Atualmente a perca de enxames durante as épocas de estiagens são bem menores, apesar de sempre ocorrer a perca a cada ano. Mas, com as técnicas adotadas na unidade de produção tem-se mantido a maioria dos enxames capturados nos anos anteriores.

Para o Sr. José Ferreira, outro fator que influenciou bastante da atividade foi a possibilidade de produzir a própria cera alveolada, anteriormente toda cera era



comprada em comércios externos, isso aumentava o custo de produção da atividade de forma considerada, e a partir da confecção do derretedor, é grande a diferença que se tem em economia no fim da safra.

Hoje a propriedade da Família do jovem José Ricardo e seu pai José Ferreira, funciona como um laboratório prático de experiências que são vivenciadas por diferentes grupos de pessoas, tais como: apicultores da região e de fora, técnicos e até de entes federativos que visitam a unidade de produção a fim de trocar experiências sobre a atividade.

Nos últimos 10 anos ocorreu duas safras com menor volume de produção, sendo no período de 2010/2011 e 2014/2015, nesses anos as chuvas foram bem abaixo do esperado, por esse motivo houve pouca florada na caatinga.

Durante a safra geralmente são realizadas quatro colheitas, o número de colheitas depende das chuvas, quando mais regular melhor a produção. Na última safra 2018/2019 foi a maior já registrada pela família, colhendo aproximadamente 6 mil quilos, sendo que nos anos de menor produção registrou-se 2.500 quilos. Nos últimos anos para além do aumento de colméias, grande parte do aumento significativo da produção está relacionada aos manejos adequados realizados pela família.

Uma das estratégias foi à produção de cera a própria unidade de produção apícola, até no ano de 2006 a família comprava cera, chegando a comprar 30 kg / safra. Atualmente a realidade mudou bastante, sendo que 200 kg de cera já são produzidos e beneficiados na propriedade.

Disseminação da experiência

Atualmente a comunidade de Melosa é um espaço que recebe visitas de apicultores/as, técnicos/as e organizações para processo de formação e vivência prática, onde os visitantes conhecem as práticas realizadas pela unidade familiar e principalmente os manejos na atividade apícola, bem como as experiências e equipamentos confeccionados pela família. Figura 5.



Figura 5. Momento de troca de experiências na unidade de produção apícola entre comunidades.

A redução de perda de enxames em período de estiagens, capacidade de produzir a própria cera alveolada, que hoje se faz o principal custo de produção na atividade na região, assim como, aumento da produtividade são resultados bastante importante para a família. “Para o Sr. José Ferreira, receber apicultores/as do município e também de fora é muito bom, por que é um sinal que a luta e esforço esta valendo e isso deixa a família muito feliz e animada para demais desafios à frente”.

As experiências existentes na propriedade da família podem ser recomendadas e se fazem totalmente adaptadas as condições para um apicultor de base familiar, podendo ser disseminadas em diversas regiões semiáridas.

A persistência e a vontade de que tudo dê certo é um dos principais focos das famílias, sendo que nada foi fácil na labuta até o momento, mas, nos aprendizados que a atividade trouxe ao longo dos anos, atualmente é possível ter melhores condições na atividade, tendo como principal renda existente na unidade de produção é proveniente da apicultura, sendo essa, responsável pelo sustento da família.