



revista científica

LINKSCIENCEPLACE
interdisciplinar



Revista Científica Interdisciplinar. ISSN: 2358-8411

Nº 2, volume 3, artigo nº 2, Abril/Junho 2016

D.O.I: <http://dx.doi.org/10.17115/2358-8411/v3n2a2>

A UTILIZAÇÃO DA BANANA COMO FONTE DE RENDA PARA PEQUENOS PRODUTORES

Erlaine Cristina da Silva Barros¹

Graduada em Licenciatura em Ciências Biológicas

Reinaldo Antônio Inácio²

Graduado em Licenciatura em Ciências Biológicas

Fernanda Oliveira Pinto³

Doutora em Genética e Melhoramento Vegetal

Mestre em Agricultura Tropical e Subtropical

Graduada em Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas

Edleuza da Silva Quintas⁴

Graduada em Administração de Empresa

Marlon Diego Rodrigues⁵

Graduado em Licenciatura em Ciências Biológicas

Resumo

A banana é o quarto produto alimentar mais produzido mundialmente, precedido pelo arroz, trigo e milho. Este fruto é cultivado em mais de 107 países; desde regiões tropicais quanto a subtropicais, em uma área de 4,1 milhões de hectares e produção de 95 milhões de toneladas, sendo a segunda fruta mais produzida do mundo. A bananeira é cultivada em todos os estados do Brasil, ocupando uma área de 492.113 mil hectares e uma produção estimada de aproximadamente 7,1 milhões de toneladas. O Brasil tem um perfil muito diversificado de produção em relação ao nível tecnológico adotado. A produção engloba desde os grandes agricultores altamente tecnificados, a pequenos agricultores sem adoção de tecnologia de plantio e manejo e que têm outras culturas como base econômica. Este trabalho tem como objetivo geral relatar que a Banana Prata Pacovan não é somente um alimento, mas auxilia como fonte de renda ao pequeno agricultor. E como objetivos específicos mostrar as diversas formas de utilização e aproveitamento da banana, desde a

¹ Faculdade Metropolitana São Carlos - FAMESC, Quissamã-RJ, erlainebarros@yahoo.com.br

² Faculdade Metropolitana São Carlos - FAMESC, Quissamã-RJ, reinaldoinacio.bio@gmail.com

³ Faculdade Metropolitana São Carlos - FAMESC, Quissamã-RJ, coordenacaobio@famesc.edu.br

⁴ Universidade Presidente Antônio Carlos - UNIPAC, Ponte Nova-MG, edleuzaquintas@hotmail.com

⁵ Faculdade Metropolitana São Carlos - FAMESC, Quissamã-RJ, biomarllon@gmail.com

sua polpa até a sua palha; verificar a interação da banana com outras culturas; analisar a instalação da cultura em pequenas propriedades rurais; mostrar que a Banana Prata Pacovan está presente na alimentação dos brasileiros, independente de sua renda. Este estudo se justifica pela necessidade de mostrar como a banana pode ser uma alternativa para a geração de renda para o pequeno agricultor. A questão norteadora deste trabalho foi verificar se seria possível a produção da banana em pequenas propriedades; fonte de renda, além do manejo correto, reaproveitamento das estruturas da planta para adubação (folhas, pseudocaule, etc) e a interação da banana com outras culturas. Inicialmente foi realizada uma pesquisa aplicada do tipo exploratória, explicativa, experimental. A pesquisa se iniciou através de pesquisas bibliográficas com autores que tratam do assunto. Foram priorizadas buscas em artigos científicos, livros, monografias, dissertações, revistas científicas, sites, entre outros documentos. Após as pesquisas bibliográficas, foi realizada em uma segunda etapa uma entrevista, contendo 10 perguntas do tipo estruturadas e abertas com o proprietário responsável (micro-empREENDEDOR) pela produção de banana da propriedade. Através deste estudo pode-se afirmar que é possível utilizar a cultura de banana para auxiliar na fonte de renda dos pequenos agricultores.

Palavras-chave: Banana, pequeno agricultor, renda.

Abstract

Banana is the fourth most produced food product on the planet , preceded by rice, wheat and corn. This result is grown in more than 107 countries; from tropical regions as the world's subtropical, in an area of 4.1 million hectares and production of 95 million tons, the second most widely produced fruit in the world. The banana is grown in all states of Brazil, occupying an area of 492,113,000 hectares and an estimated production of approximately 7.1 million tons. Brazil has a very diverse profile of production compared to the technological level adopted. The production ranges from small highly technical farmers, small farmers without adopting planting technology and management and have other cultures as an economic base. This work has as main objective report that the Banana Pacovan Silver is not only a food, but assists as a source of income for small farmers. And as specific objectives show the various forms of use and exploitation of banana from its pulp to your straw; verify Banana interaction with other cultures; analyze the culture of installation on small farms; show that the Banana Silver Pacovan is present in the diet of Brazilians, regardless of their income . This study is justified by the need to show how the banana can be an alternative for the generation of income for small farmers. The main question of this study was to determine whether it would be possible to banana production on small farms; source of income, in addition to proper management, reuse of plant structures for fertilizers (leaves, pseudostem, etc.) and the Banana interaction with other cultures. An applied research of exploratory, explanatory, experimental was initially performed. The research was initiated through literature searches with authors dealing with the subject. Were prioritized searches in scientific articles, books, monographs, dissertations, journals, websites, and other documents. After bibliographic research was carried out in a second step an interview, containing 10 questions such structured and open with the responsible owner (micro-entrepreneur) by banana production from the property. Through this study it can be said that you can use the banana culture to help source of income for small farmers.

Keywords: Banana, small farmer, income

Introdução

A banana (*Musa* spp.), pertence à família botânica Musaceae, originária no extremo Oriente, ela é a fruta de comercialização in natura mais consumida no mundo, sendo explorada na maioria dos países tropicais, tais como Índia, Filipinas, China, Equador e Brasil. Sua produção mundial encontra-se em torno de 67 milhões de toneladas, o Brasil está na quinta posição no ranking dos maiores produtores do mundo, com aproximadamente 7,1 milhões de toneladas de frutos em uma área de 492.113 hectares, estando logo atrás da Índia, Filipinas, China e Equador.

A banana é apreciada por pessoas de todas as classes e de qualquer idade, podendo ser consumida in natura, frita, assada, cozida, em calda, em doces caseiros ou em produtos industrializados. Esta fruta tem um papel muito importante para a população, pois além de ser fonte de geração de renda da mão-de-obra rural é também parte integrante da alimentação das pessoas de baixa renda, não só pelo seu alto valor nutritivo como pelo seu custo relativamente baixo.

A produção brasileira de banana está distribuída por todo o território nacional, sendo a região Nordeste a maior produtora (34%), seguida das Regiões Norte (26%), Sudeste (24%), Sul (10%) e Centro-Oeste (6%). Entre os diversos tipos de bananas, a “Prata” é a mais consumida, seguida da “Banana d’água” e a “Maçã”.

A altura dessas plantas varia de 1,50 a 8,00 metros, seus cachos podem ser compostos de apenas algumas bananas ou até centenas delas, e devemos lembrar que seu “tronco” não é um tronco verdadeiro e sim um pseudocaule. As bananas cultivadas podem ser divididas em duas classes: as consumidas frescas (in-natura) ou industrializadas e as consumidas fritas ou assadas, que chamamos popularmente de bananas “de fritar” ou “da terra”.

Marco Teórico

Origem Global e Características Gerais da Banana

A palavra banana é oriunda das línguas serra-leonesa e liberiana da costa ocidental da África (DIAS et al, 2011). São plantas monocotiledôneas, pertencentes à ordem Scitaminales (DANTAS, 2010). Segundo o Novo dicionário Aurélio (2014) a palavra “banana” significa: “O fruto de qualquer espécie do gênero *Musa*”. “Há referências da sua presença na Índia, Malásia e Filipinas, onde tem sido cultivada há

mais de 4.000 anos” (DANTAS, 2010, pág. 14). Apesar dos estudos científicos, ainda não se sabe precisamente sobre a sua origem, acredita-se que tenha sido no oriente, sul da China ou Indochina (DANTAS, 2010).

A dispersão de bananeiras na América ocorreu no século XV, e os responsáveis foram às navegações portuguesas e espanholas. Tal disseminação ocorreu rapidamente, pois encontrou condições favoráveis a seu desenvolvimento. No Brasil houve a disseminação entre as comunidades indígenas, integrando relevante quantidade de pratos considerados tradicionais. A bananeira também foi considerada como excelente matéria-prima na produção de artefatos, citando o cesto e o balaio. Os estudos ainda afirmam que os métodos de preparo do material foram desenvolvidos gradativamente e passados de geração em geração, até hoje sendo utilizados na confecção de peças de artesanato (SEBRAE, 2008 pág. 14).

Muitas pessoas dizem que as bananeiras são árvores, mas na verdade não são; elas podem ser consideradas como “ervas gigantes”, possui tronco curto e subterrâneo, denominados rizomas, que dão origem a raízes e pseudocaulis que emergem do solo em bainhas de folhas. Os cachos geram frutos abundantes, em forma de bagas alongadas, cujo formato lembra dedos (o nome banana vem justamente da palavra árabe para dedo, “banan”). A altura da planta varia de acordo com a sua espécie podendo atingir até 8 metros e meio, além da altura, existem outras particularidades entre as espécies que também podemos destacar: consistência e sabor, o que torna a sua utilização e modo de preparo diferente (SEBRAE, 2008 pág 11).

Os frutos inicialmente são verdes, tornando-se amarelos com a maturação, posteriormente começam a escurecer e nesse estágio diz-se que a planta morreu. Entretanto, durante o desenvolvimento há formação de rebentos (filhos), que surgem na base da planta, possibilitando a constante renovação e a vida permanente dos bananais (DIAS et al, 2011 pag.19).

A Produção Mundial e Nacional da Banana

A banana constitui o quarto produto alimentar mais produzido no planeta, precedido logo pelo arroz, trigo e milho (SILVA et al. 2013). É cultivada em mais de 100 países nas regiões tropicais e subtropicais, destacando-se como uma das principais fruteiras tropicais e o fruto mais comercializado no mundo (DIAS et al, 2011).

Esta fruta em muitos países é a principal fonte de arrecadação, geradora de emprego e renda para a população. O cultivo de banana é realizado por pequenos, médios e grandes produtores, porém há maior predominância em pequenos e médios produtores. A banana é uma importante fonte de renda para a unidade produtiva, pois a produção é praticamente constante durante o ano, gerando renda semanalmente (FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL, 2010).

Estima-se que a produção dessa fruta empregue, direta e indiretamente, 960 mil pessoas no mundo (SILVA et al. 2013). “A produção mundial de musáceas distribui-se regionalmente: 35% na América latina e Caribe; 30% na Ásia-Pacífico; 33% na África; e 1% na Oceania e Europa” (DIAS et al, 2011, pag. 19).

As variedades Prata-Anã, Pacovan, da Terra e Branca são também encontradas com constância. As variedades mais disseminadas no Brasil são a Prata, Pacovan, Prata-Anã (responsáveis pela média de 60% da área de banana cultivada no Brasil), Maçã, Mysore Terra e Banana D’Angola, utilizadas exclusivamente para o mercado interno, além da Nanica, Nanicão e Grande Naine, utilizadas, sobretudo, para a exportação (SILVA et al, 2004, pág 45). As mais importantes no mercado brasileiro, são as cultivares Cavendish, (o grupo que inclui Nanica, Nanicão e Grande Naine), a Prata, a Maçã e Ouro (SEBRAE, 2008).

Segundo a Embrapa (2004, pág. 09) distingue banana como a segunda fruta mais importante em área colhida, produção, valor de produção e consumo e, que é cultivado por todos os tipos de produtores (pequenos como médios e grandes) além da agricultura familiar ser responsável por 60 % dessa produção. Verifica-se, então, a grande importância da cultura na economia do Brasil. Também aponta que o mercado interno é o maior consumidor.

O mesmo afirma o que a banana é a segunda fruta mais produzida no país, perdendo somente para a laranja e que a grande produção de banana do país abastece a demanda interna quase unicamente, pois a exportação é muito pequena, visto que a produção do Brasil equivale a 10% da produção mundial (SEBRAE 2008).

Aproveitamento da banana e a interação com outras culturas

No Oeste da África é comum o cultivo de feijão, mandioca e vegetais nas entrelinhas das bananeiras (EMBRAPA, 2004). Contudo a EMBRAPA (2011),

menção que o abacaxi pode ser cultivado entre as fileiras de plantas perenes, entre elas a bananeira, mantendo o cuidado em relação ao espaçamento entre as plantas, para que seja evitado muito sombreamento no abacaxi e, segundo a CFR (2010), a mandioca também pode ser cultivada em consorciação com a banana da terra, e acrescenta ainda que o cultivo da mandioca nas fileiras das bananas paga o custo da instalação do bananal.

“Normalmente, com exceção às bananas rejeitadas e uma parte das cascas que são destinadas à alimentação de suínos, esses resíduos permanecem no campo para decomposição natural.” (FILHO, 2011).

A prática de manter o pseudocaule e as folhas da bananeira no próprio local de produção, de acordo com os agricultores, é importante para formar uma cobertura morta; as partes que não são utilizadas diretamente com a produção de alimento servem para manter a umidade e evitar a erosão do solo, controlando o crescimento de plantas daninhas e devolver nutrientes ao solo, reduzindo assim custos de adubação. A utilização desta prática não se restringe apenas na utilização em plantações de bananeiras, mais sim utilizados em outros tipos de monoculturas como, por exemplo, em plantações de cacau (FILHO, 2011).

O SEBRAE (2008) relata que a banana, além de ser consumida in natura, pode também ser utilizada para processamento industrial no setor de alimentos, nos setores de atividade cosmética, farmacêutica e artesanais, porém poucos produtores se arriscam a beneficiar o produto, o que lhes resultaria em mais lucro, pois a logística seria facilitada, além do aumento significativo do tempo de duração do produto, preferindo transferir a etapa de agregação de valores para terceiros.

Borges e Souza (2004), complementa que a banana utilizada para a industrialização, em sua maioria, é a que não foi absorvida pelo mercado de frutas frescas devido ao fruto não atender aos padrões de qualidade para o mercado ou excesso de produção, desde que não exista comprometimento da polpa e, que as variedades utilizadas para industrialização são a Pacovan, Prata, Prata Anã, Thap Maeo, Nanica, Nanicão e Grande Naine. Cita também que há a utilização da banana madura na maioria dos produtos derivados da banana, com exceção daqueles que exigem maior concentração de amido, como a banana chips e a farinha, em que há a necessidade da utilização da banana verde ou semi-madura.

"A banana vem se espalhando por todas as regiões tropicais e subtropicais do globo, sendo, nessas localidades, a fruta mais conhecida e cultivada" (MINISTERIO

DA SAÚDE, 2002). Conforme Fioravanço 2003, citado por Filho (2011), “a banana é uma das frutas mais importantes do mundo, tanto no que se refere à produção quanto à comercialização”

De acordo com a Organização de Alimentos e Agricultura dos Estados Unidos (FAO,2011) a produção mundial de bananas em 2009 foi de 97,4 milhões de toneladas, sendo a Índia o líder mundial, com produção aproximada de 26,9 milhões de toneladas. Neste mesmo ano, o Brasil registrou uma produção de 6,8 milhões de toneladas totalizando 6,9% da oferta mundial, sendo o quarto país no ranking (FILHO, 2011).

“Atualmente no Brasil, encontram-se bananas em qualquer parte, destacando-se as regiões Nordeste e Sudeste como as maiores produtoras nacionais da fruta” (MINISTERIO DA SAÚDE, 2002).

As bananas entram como ingrediente em uma grande quantidade de pratos salgados típicas das culinárias regionais brasileiras. No Rio de Janeiro e em Pernambuco, é o famoso cozido, que entre tantos componentes - carnes, tubérculos, legumes e verduras - incluem as bananas da terra e nanica. A especialidade do sul de Minas Gerais é o virado de banana nanica, preparado com farinha de milho e queijo mineiro (MINISTERIO DA SAÚDE, 2002).

A cultura da banana está distribuída por todo território nacional participando com significativa importância na economia de diversos estados brasileiros. A culinária e o preparo de produtos industrializados à base de banana, com o tempo foi sendo aprimorado (FILHO, 2011).

Considerada, por muitos, a fruta perfeita, a banana é fruta de muitas qualidades: amadurece aos poucos fora do pé, facilitando a colheita, o transporte e o aproveitamento, podendo ser encontrada durante o ano inteiro. Em seu processo de amadurecimento, a maior parte do amido contido nas bananas transforma-se em açúcar, glicose e sacarose. E é por isso que, de maneira geral, a banana é uma das frutas mais doces entre todas as frutas (MINISTERIO DA SAÚDE, 2002).

Hoje os produtos fabricados a partir da matéria prima (banana), dão origem desde produtos mais conhecidos pela população, como: doces em calda, geléias, balas, “bananachips”, bananada, mariolas, bolos e tortos doces e salgados, licores e uma infinidade de outros produtos; quanto os mais exóticos: empadas de banana, flan, mouses, panquecas, pudim, sorvetes, almôndegas, banana recheada, espetinhos, feijoada do coração da banana, omeletes, além de purês, sopas e até vatapá feitos através da banana (SILVA et al, 2001).

Após a colheita da banana, três tipos de resíduos vegetais são gerados: pseudocaule, folhas e engaço. Com a industrialização da fruta, dois novos resíduos são produzidos: rejeitos de frutas de má qualidade e descarte de cascas devido ao beneficiamento da polpa (FILHO 2011).

Além do aproveitamento da banana (polpa), e de suas partes para a adubação natural (cascas, pseudocaule, folhas, etc) algumas espécies de banana são utilizadas para produção de fibras têxteis a partir de seu pseudocaule (FILHO, 2011).

Espécies de bananeira como a *M. textiles*, conhecida como abacá ou bananeira-de-corda, são cultivadas especialmente para a produção de fibras têxteis a partir de seu pseudocaule. Essas fibras são utilizadas na manufatura de tecidos para roupas em geral e produtos artesanais como bolsas, sacolas e chapéus (FILHO, 2011).

A bananeira utilizada como “Cobertura Morta”

PAIS (2009), refere que palhas secas disponíveis nas pequenas propriedades podem ser utilizadas como cobertura morta, pois protegem o solo contra calor, impacto de chuvas, erosão e ventos, além de impedir o surgimento de plantas invasoras. Como alternativa, podem ser usadas para preparação de compostos orgânicos. Diz ainda que a cobertura morta tem também a função de repelir insetos, reduzir a evaporação da umidade e evitar a oxidação da matéria orgânica.

Práticas de Manejo

PAIS (2009), afirma que para manter a capacidade de produção das bananeiras, com frutos de qualidade, é necessário realizar desbaste para que os excessos de mudas sejam retirados, deixando, ao final da remoção, apenas 3 pés por cova, distribuídos da seguinte forma: um pé com frutos, outra mais próxima de produzir e uma muda mais jovem. Utilizar facão e uma ferramenta chamada Lurdinha, utilizada para eliminar a muda.

As práticas culturais, quando realizadas na época adequada, de forma correta, e ajustadas às peculiaridades do ecossistema, são de grande importância para o melhor desenvolvimento e produção das culturas em geral. As bananeiras são plantas muito sensíveis à competição de nutrientes e água. Algumas espécies são hospedeiras de vírus e outros, agentes causadores de doenças. Por esse motivo, é importante estar sempre atento à eliminação destas sem que ocorram reduções significativas no vigor das plantas e queda na produção. (EMBRAPA, 2003)

A Desfolha Consiste em eliminar as folhas secas que não mais exercem função para a bananeira, bem como todas aquelas que, embora ainda

verdes, possam interferir no desenvolvimento normal do fruto” (EMBRAPA, 2003).

As folhas cortadas deverão ser espalhadas nas ruas do bananal, proporcionando proteção ao solo e servindo como fonte de matéria orgânica para produção de cobertura morta (EMBRAPA, 2003)

A “Eliminação da ráquis masculina (“coração”) “é a eliminação do coração da bananeira, proporcionando o aumento do peso dos frutos, melhorando sua qualidade e acelerando a maturação. Ela ajuda também a reduzir danos por tombamento das bananeiras, uma vez que o cacho fica mais leve, além de diminuir a atratividade para as abelhas arapuá (*Trigona* sp.), insetos que danificam as bananas, cortando as quinas e que podem ser o vetor de doenças como o moko (EMBRAPA, 2003)

A prática de “Ensacamento do cacho” deve ser utilizada, pois apresenta as seguintes vantagens:

Aumenta a velocidade de crescimento dos frutos, ao manter em sua volta uma temperatura mais alta e constante; 2) evita o ataque de pragas como a abelha arapuá e *tripssp.*; 3) melhora a aparência e qualidade da fruta, ao reduzir os danos provocados por arranhões e pelas queimaduras no pericarpo, em consequência da fricção de folhas dobradas; e 4) protege os frutos do efeito abrasivo de defensivos utilizados no controle do mal-de-sigatoka (EMBRAPA, 2003, p1).

O objetivo do “Escoramento” é evitar a perda de cachos por quebra ou tombamento da planta, devido à ação de ventos fortes, do peso do cacho, da altura elevada da planta ou devido à má sustentação. O escoramento pode ser feito utilizando escora de madeira (bambu) ou fios (prolpropileno) (EMBRAPA, 2003).

O “Corte do pseudocaule após a colheita” é uma prática que varia de região para região, tanto no que diz respeito à altura quanto à época em que deve ser efetuado o corte. É aconselhável fazer o corte do pseudocaule próximo ao solo, imediatamente após a colheita do cacho, pelas seguintes razões:

Evita-se que o pseudocaule, não cortado, contribua para a disseminação de doenças; b) contribui para a melhoria das propriedades físicas e químicas do solo, graças à rápida e eficiente incorporação e distribuição dos resíduos da colheita; e c) reduz custos com a realização de um único corte (EMBRAPA, 2003).

Sobras da produção e Resíduos

Um ponto significativo ao se estudar a cadeia produtiva da banana são as perdas frequentes no processo de colheita. A alta fragilidade das frutas tropicais, como um todo, e da banana, em particular, os índices de perda são significativos. De

acordo com dados da Fundação Getúlio Vargas (FGV) há uma perda média de 40% entre a plantação e a comercialização (SEBRAE, 2008 p. 22)

Outras fontes, como o Instituto de Economia Agrária do Estado de São Paulo (IEA), chegam a apontar um índice de perda é de 60%. Já um levantamento realizado ao longo da cadeia produtiva maranhense mostra uma perda de 20% no atacado e 11,8% no varejo (qual seja, um total de quase 32%), a maior dentre as frutas analisadas – além da banana, foram pesquisadas as perdas do abacaxi, da laranja, do mamão e do maracujá. De acordo com a opinião dos agentes entrevistados, as principais causas das perdas no atacado são a inadequação das embalagens, erro no armazenamento e os meios precários de transporte da mercadoria. Já no varejo, os agentes acreditam que os problemas mais sérios associados à perda são o tempo decorrido entre a compra pelo varejista e a venda da fruta ao consumidor, além do manuseio inadequado pelo próprio consumidor (SEBRAE, 2008).

Metodologia

Esta pesquisa foi realizada no Sítio Prata 1, situado no município de Barra Longa, Zona da Mata Mineira a aproximadamente 760 metros de altitude. É uma propriedade com 16,8 hectares de terra, área montanhosa, sendo 8 delas de mata e 4 hectares destinados ao cultivo da banana. No município há predominância de criação de gado leiteiro, e a produção de banana se restringe apenas a poucas touceiras em quintais de pequenas e grandes propriedades, sem cuidados especiais a mercê da natureza.

Antes da realização do plantio de 4 mil pés de bananas na propriedade, foi realizada pesquisa de mercado informal na região, tanto com compradores (supermercados, “sacolões”, feiras) como vendedores (poucos produtores expressivos de municípios vizinho da região) para verificar a viabilidade. Realizada, também, análise prévia da condição em que se encontrava o solo para que fosse cumprida a correção que atendesse as necessidades da planta com intuito de minimizar os riscos na produção de banana.

Inicialmente foi realizada uma pesquisa aplicada do tipo exploratória, explicativa, experimental. A pesquisa se iniciou através de pesquisas bibliográficas com autores que tratam do assunto. Foram priorizadas buscas em artigos científicos,

livros, monografias, dissertações, revistas científicas, sites, entre outros documentos. Após as pesquisas bibliográficas, foi realizada em uma segunda etapa uma entrevista, contendo 10 perguntas do tipo estruturadas e abertas com o proprietário responsável (micro-empREENDEDOR) pela produção de banana desta propriedade.

Resultados e discussão

Para a primeira pergunta ao entrevistado proprietário da propriedade do Sítio Prata 1 **“O que te levou a produzir banana?”** o mesmo respondeu que a propriedade era uma fazenda de aproximadamente 43 alqueires de terra, pertencente a uma família de 11 irmãos, onde a atividade principal era a criação de gado leiteiro. Com a divisão das terras, ficaram com aproximadamente 16 hectares de terra e, deste montante, a metade se constitui de mata nativa e, estrada que corta o terreno; o restante com pouca área plana e aproximadamente 4 hectares de terra montanhosa. Pouco espaço e topografia não muito adequada para criação de gado, surgindo, então, o pensamento de recomeçar através do cultivo de algum tipo fruta.

Considerando a segunda pergunta da entrevista **“O porquê da escolha deste tipo de fruto?”**, o mesmo relatou que a escolha da banana surgiu, inicialmente, por gostar de lidar com a cultura, porém, foi realizou, informalmente, pesquisa de mercado na região, onde foram procurados tanto alguns poucos produtores como os supermercados e “sacolões” da região. O resultado da pesquisa apontou que estes poucos produtores da região não conseguiam atender a demanda destes comércios, tendo em vista que também atendem às demandas de programas do Governo, como CONAB e Merenda Escolar. Percebendo, a partir daí, uma boa oportunidade.

Conforme a Prefeitura Municipal de Campos (2014), a bananicultura é viável em Campos em vasta região e apresenta boa remuneração. A maior parte das bananas consumidas em Campos são importadas de outras cidades, como Porciúncula e cidades do Espírito Santo, portanto, o mercado está aberto e remunera bem quem planta. Até mesmo nos quintais das casas pode-se colher bananas, mas o cultivo para fins comerciais precisa de práticas adequadas para que se tenha uma produtividade elevada e com qualidade. Estivemos com um grupo de técnicos da Secretaria de Agricultura e de produtores rurais interessados no cultivo,

em Porciúncula para conhecermos na prática o manejo desta cultura. A banana é rentável, porque é cada vez mais utilizada na culinária, na preparação de pratos e doces, no consumo in natura e nas fábricas suplementos alimentar - destaca Eduardo Crespo.

Para a terceira pergunta **“qual foi a maior dificuldade?”** o mesmo relatou que foi o desconhecimento de todo o processo de implantação e manejo da cultura, pois, por mais que seja comum encontrar algumas touceiras de bananas por todos os lados, produzindo sem nenhum cuidado, tinha a certeza de que um cultivo comercial exige muito mais do que plantar e deixar a muda se desenvolver e produzir sozinha.

Considerando a quarta pergunta **“de como adquiriu informações sobre o assunto ou se teve orientação de algum especialista da área?”** foi ressaltado que algumas informações a respeito da cultura foram obtidas com os próprios produtores da região durante a pesquisa, porém, notou-se que muitas destas informações eram desencontradas (uma resposta divergia da outra) e ficou sem saber qual era a verdadeira. Procurando saber mais sobre a cultura da banana em pesquisas na Internet e leitura de uma cartilha da Emater ‘O Plantio da Bananeira Prata no Sul de Minas Gerais’, além de procurar o extensionista da Emater que atendia na época seu município, e que nos atenderam da melhor forma possível, visto que eram os primeiros a procurar este tipo de assistência em sua área de abrangência.

De acordo com a EMBRAPA II (2003) situada em Cruz das Almas, Bahia, em parceria com a *Embrapa Amazônia Ocidental*, situada em Manaus, tem o prazer de entregar aos produtores de banana do Estado do Amazonas, um sistema de produção para a cultura. O referido sistema traz todas as informações técnicas necessárias ao cultivo da banana nas fases de estabelecimento do plantio, tratos culturais, controle de pragas e doenças, manejo na colheita e pós-colheita, além de informações sobre o processamento da fruta. Espera-se que o sistema de produção ora disponibilizado, possa contribuir, significativamente, como instrumento para a melhoria do sistema de cultivo da banana no Estado, trazendo como consequência, um produto de melhor qualidade para o consumidor, e a melhoria da renda e da qualidade de vida do produtor rural.

De acordo com a quinta pergunta **“Como planejou o terreno?”** foi comentado que o terreno destinado na propriedade para o plantio da banana foram os 4

hectares de área montanhosa, que serviam até então para pastagem de gado leiteiro e, a idéia era trabalhar em toda a propriedade, iniciando no mais difícil para o mais fácil. Algo que percebeu quando foi chegado o momento de marcar os locais onde seriam abertas as covas para plantio foi que, sabia que tinha que plantar em curva de nível, mas não sabia como fazer isto e também não encontrava quem sabia fazer e, consultando as pessoas mais antigas de sua comunidade, todos foram categóricos em dizer: ‘acompanhe o trilho do boi, pois ele sabe melhor que nós, e as curvas irão aparecer direitinho’. Foi realizada a análise do solo, a correção e a adubação conforme resultado, além da abertura de covas e espaçamento entre ruas e fileiras conforme orientação técnica.

Para a sexta pergunta **“houve perda na primeira colheita e o que foi feito dessa perda?”** foi respondido que não podia dizer que houve perda na produção, pois, toda a banana que não foi utilizada para comércio foi destinada à alimentação animal (porcos e peixes). Houve sim, pouca introdução do produto no mercado, pois, como estava iniciando naquele momento, encontrou dificuldade em atender clientes que queriam a garantia de oferta contínua do produto, e alegando que têm cotas estipuladas a serem atendidas na Ceasa, e não poderiam trocar o certo pelo duvidoso, apesar de terem a preferência por produtos da região.

Na sétima pergunta **“pensou em desistir por algum momento?”** o mesmo disse que não há como desistir quando se tem 4000 covas de bananas plantadas. É mais da metade da área destinada à produção que está ocupada, e não há como voltar atrás. Já estive desanimado há algum tempo, mas não desistiu. Está planejando intercalar no bananal, a partir do próximo ano, culturas alternativas (mandioca) para aproveitar os espaços deixados entre as ruas e aproveitar melhor os restos culturais da banana (folhas e pseudocaule). Como há escassez de mão-de-obra na região, com apenas 1 manejo conseguir atender a necessidade de 2 culturas diferentes ao mesmo tempo.

Para a oitava pergunta **“qual foi sua maior experiência com o reaproveitamento?”** o mesmo comentou que aprendeu que tudo que tem em um pé de banana pode virar adubo e voltar não só para a banana, mas como para qualquer outra cultura. Pode também ser simplesmente lançado à terra para que vire matéria orgânica e mantenha a sua umidade. O umbigo pode ser utilizado como alimento, as folhas verdes podem ser utilizadas para envolver alimentos em substituição ao papel alumínio e também eliminar vermes em bezerro. As fibras do pseudocaule podem

ser utilizadas para artesanato. Enfim, entendeu que tudo o que tem em um pé de banana é aproveitado. Nada se perde.

Considerando a nona pergunta **“se a comunidade em que vive percebeu esta modificação?”** foi respondido que para a comunidade o plantio do bananal foi novidade, visto que, no município, há predominância da criação de gado leiteiro, não havendo nenhum produtor que havia se direcionado para este caminho, aliás, o único plantio pouco expressivo que pode ser visto no município é de eucalipto. Muitas pessoas questionaram de que como é que consegui produzir banana no morro. De dois anos, 2 produtores da comunidade se interessaram em cultivar da mesma banana, e me procurou para saber como se fazia. Orientei no que podia, mas disse que procurassem também a Emater do Município para que não houvesse erros, e como iniciei com apenas 500 mudas para ir aumentando gradativamente, e ter como diferencial apenas a topografia do terreno a ser utilizada, que é plana.

Para a décima pergunta **“o produto que não é vendido, o que é feito?”**, foi relatado que hoje praticamente não entrego produto in natura, pois optei por produzir doces, por vários motivos: não preciso vender o produto in natura a qualquer preço para não perder; agrega-se, e muito, valor ao produto; pode ser realizado estoque do doce para atender ao cliente durante todo o ano; não há necessidade de se obter uma banana padrão, ou seja, aproveita-se igualmente a banana pequena, grande, fina, grossa; a única exigência é que esteja madura.

De acordo com Martins e Furlaneto (2008), Algumas Comunidades familiares do Vale do Ribeira estão envolvidas no aproveitamento dos resíduos de bananeiras (fibra de bananeiras) para confecção de produtos artesanais como esteiras cortinas, assentos de cadeiras, sandálias, bolsas, jogo americano e outros objetos de uso doméstico e pessoal, além de papel artesanal.

Considerações finais

Este trabalho permitiu concluir que em pequenas áreas pode-se cultivar banana através de práticas e manejos adequados, tornando-se fonte de renda, até mesmo principal, para o pequeno agricultor.

Com base nesta pesquisa podemos ressaltar a importância da agricultura familiar, tendo em vista o crescimento do mercado. No mundo atual vemos que a

banana se tornou uma das frutas indispensáveis na mesa da população, é um fruto que necessita de poucos cuidados, facilitando a sua produção.

Um ponto que deve-se ressaltar é o cultivo com outras culturas, os gastos de adubação são reduzidos, pois o que resta da bananeira serve como adubo orgânico. Outra técnica de adubação muito eficaz é a adubação com fezes de animais (porco, boi, frangos etc.)

Conclui-se ainda que o pequeno agricultor não só vende o produto in natura, mas também fazem doces, compotas, bolos e artesanato das fibras que podem ser vendido nas feiras de domingo ou em grandes escalas dependendo da produção.

Referências

BORGES, A. L. e SOUZA, L. S. – **O Cultivo da Bananeira** – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária; Embrapa mandioca e fruticultura; Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento. 2004

CFR – Casa Familiar Rural, Presidente Tancredo Neves: Instruções Práticas para a cultura da mandioca. Modulo 1 - 2010

DANTAS, J. D. - **Características agronômicas de cultivares de bananeira em três ciclos de produção e reação de genótipos a *cosmopolites sordidus* no vale do açurn.** Mossoró – 2010.

DIAS, J. do S. A. ; BARRETO, M. C. **Aspectos agronômicos, fitopatológicos e socioeconômicos da sigatoka-negra na cultura da bananeira no Estado do Amapá.** Amapá, 2011.

EMPRAPA - Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Banana/BananaTabCosteiros/tratosculturais.htm>> – Ano de publicação 2003. Acessado em 08 de nov. 2014.

EMBRAPA II - Disponível em <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Banana/BananaAmazonas/>> Ano de publicação 2003. Acessado em 15 de Nov. 2014.

EMBRAPA – O Cultivo da bananeira – 2004

EMPRAPA - Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Abacaxi/SistemaProducaoAbacaxiExtremoSulBahia/consorcio.htm>> Ano de publicação 2011. Acessado em 02 de nov. 2014.

FILHO, L. C. G. - **Utilização do pseudocaule de bananeira como substrato da fermentação alcoólica: avaliação de diferentes processos de despolimerização.** 2011.

FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL - **Desenvolvimento Regional Sustentável, volume 3**. Brasília, setembro de 2010.

MARTINS, A. N. e FURLANETO, F. P. B. Revista Tecnologia & Inovação Agropecuária- Bananicultura: Pesquisas voltadas Para a agricultura familiar. Disponível em: <http://www.dge.apta.sp.gov.br/Publicacoes/T&IA2/T&IAv1n2/Artigo_Bananicultura_8.pdf> Dezembro de 2008.

MINISTÉRIO DA SAÚDE – **Alimentos Regionais Brasileiros**, 2002.

NOVO DICIONÁRIO AURÉLIO –. Disponível em <<http://www.aprendebrasil.com.br/dicionarioaurelio/mostraConsulta.asp?id=19020&=>> Acessado no dia 21 de outubro de 2014.

PAIS: Produção Agroecológica Integrada e Sustentável. **Cartilha do agricultor familiar; Prática da Agroecologia** - Banco do Brasil, 2009.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS - Disponível em: http://www.campos.rj.gov.br/exibirNoticia.php?id_noticia=26284 Ano de Publicação 2014, Acessado em 03 de Nov. 2014.

SEBRAE –Estudos de Mercados - ESPN Relatório completo: Ano de publicação 2008.

SILVA, S. de O.; BORGES, A. L.; CALAFANGE, P. L.; PASSOS, A. R.; BOHORQUEZ ALVARADO, L.; CASTRO DE BOHORQUEZ, N. Processamento de banana: pratos doces e salgados e bebidas. Embrapa Mandioca e Fruticultura , 2001.

SILVA, S.O; SEREJO, J.A.S; CORDEIRO, Z.J.M Disponível em: <<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/recursos/LivroBananaCap4ID-F7QzQ9c5WB.pdf>> Publicado no ano de 2004. Acessado no dia 15 de out. de 2014.

SILVA, S. O.; AMORIM, E. P.; SEREJO, J. A. S.; FERREIRA, C. F.; RODRIGUEZ, M. A. D. - **Melhoramento genético da bananeira: Estratégias e tecnologias disponíveis**, 2013