

Estratégia leva Apiários Paulineli a novos mercados

Outro exemplo de tradição apícola no Planalto Médio é Alisson Paulineli, filho e neto de pequenos produtores de mel para o próprio consumo, que comercializavam o alimento com vizinhos e amigos, informalmente, em Saldanha Marinho. Paulineli até tentou outro ramo, quando se mudou para Colorado, município vizinho, para trabalhar em uma cooperativa da região.

Mas a propriedade onde ele e a esposa Leandra moravam tinha abelhas. Então as pessoas chegavam pedindo mel. E o que era para ser uma forma de subsistência foi crescendo. Chegou um momento que Paulineli tinha tantas colmeias e uma produção tão grande que precisou decidir: ou continuava trabalhando como funcionário de carteira assinada ou encarava a apicultura como profissão.

“A gente viu que dava certo. Então montamos uma estratégia. Desde 2008, vínhamos aumentando as colmeias. Trabalhamos um pouco com a associação, a própria Ucapí, porque o nosso município não tinha sistema de inspeção municipal”.

Foi durante a gestão de Paulineli à frente da União Carazinhense de Apicultores e Meliponicultores (Ucapí) que o mel começou a ser inspecionado na Ucapí, além dele ter sido o responsável pela criação da Casa do Mel de Carazinho. O sistema de inspeção é, aliás, um dos principais gargalos da apicultura nos pequenos municípios, conforme Paulineli.

“De 2008 até 2021 trabalhamos com a associação. Mas isso nos frustrava um pouco, porque não podíamos ter nossa marca



Alisson Paulineli, a filha Cássia e a esposa Leandra trabalham juntos no negócio da família

própria. Precisávamos comercializar os produtos com a marca da associação. Então pressionamos o município: ‘Se vocês não colocarem o sistema de inspeção, nós vamos migrar para outro município’. Até porque as agroindústrias da agricultura familiar são uma vitrine muito boa para os pequenos municípios colocarem seu nome no Estado ou no País”, revela. Então, a partir de 2021, nasceram os Apiários Paulineli.

“Iniciamos com o Sistema Municipal de Inspeção, o SIM. O município também vestiu a camisa e viu que precisava ter um sistema forte. Trabalhou para conseguir o Susaf. Nós, como tínhamos a questão de expandir as vendas e somos proativos, fomos atrás do

selo Arte”. A Apiários Paulineli foi a quarta agroindústria do ramo do mel a conquistar o selo Arte no Rio Grande do Sul. Para além da visibilidade, o selo permitiu a comercialização do produto em território nacional.

“Fomos rompendo barreiras. Hoje temos o SIM, temos o Susaf, temos o selo Arte, Sabor Gaúcho e o Selo Nacional da Agricultura Familiar (Senaf). O nosso problema é produzir o suficiente”, pontua.

Os apiários estão em diferentes municípios: Colorado, Saldanha Marinho, Carazinho, Não-Me-Toque e Ernestina. Segundo Paulineli, essa estratégia se deu pela característica geográfica da região, composta por matas ciliares, beiras de rio e áreas acidentadas.

Com o tempo, a família percebeu que não seria possível ter muitas colmeias em um único local, porque seriam muitas abelhas para pouca flor.

“Então montamos uma estratégia de pequenos apiários, com 10 ou 12 colmeias em vários locais. Hoje temos entre 20 e 22 locais com esse número de colmeias. A gente chega lá, colhe e leva para casa. O serviço fica mais fracionado. Essa estratégia funciona bem. O mais próximo fica a 700 metros de casa e o mais distante, a 90 quilômetros”, explica.

Para manter a produção tão distribuída, Paulineli investiu em equipamentos, como quadriciclos para locais mais afastados da estrada. Além disso, as melgueiras

passam por diferentes equipamentos, incluindo o envase, que é semiautomático.

“Eu tenho um conceito muito claro: antes de ter lesão por esforço repetitivo ou problema na coluna, coloca a máquina para trabalhar. Vai sair muito mais barato do que uma cirurgia ou a inviabilidade de continuar o negócio. Muita gente associa agroindústria pequena com coisa malfeita. Mas tu pode ser pequeno e fazer muito bem feito. E os processos feitos com máquina acabam ficando mais padronizados e melhores”.

Agora, a família trabalha na expansão do prédio. A intenção é dobrar o tamanho da estrutura. Além disso, a filha Cássia terminou o curso técnico em agropecuária e pretende seguir na empresa. Então a expectativa de Paulineli é avançar ainda mais.

“Uma coisa que sentimos falta é uma máquina para produzir sachês. É um investimento alto, mas agrega muito valor ao mel. O sachê permite vender o produto fracionado, e a demanda acaba sendo muito grande. No final, vende bastante. É algo em que pretendemos focar mais adiante”, projeta.

Contudo, a produção apícola da família não termina no mel. Própolis e cera são aproveitados, tanto para utilização nas colmeias como para venda de excedente. “Isso também agrega valor. Quem sabe trabalhar com ela consegue ampliar bastante os ganhos. É como alguém que trabalha com carne: uma coisa é vender apenas o porco abatido; outra é fazer torresmo, salame, banha. Muda completamente”, compara.

A tradição e os desafios da apicultura no Planalto Médio

Valdir Maurer nasceu em uma família de apicultores em Carazinho, no Planalto Médio. Os avós, tanto por lado materno quanto paterno, criavam abelhas tão mansas que Valdir chegava a brincar de se esconder entre as colmeias. Era a década de 1960, quando as abelhas com ferrão ainda eram majoritariamente europeias.

Hoje, Maurer tem cinco apiários em cinco localidades diferentes, além de um meliponário na cidade de Carazinho. A esposa Elodi o acompanha nas jornadas mato adentro entre operárias, zangões e rainhas. Também é neta de apicultores.

Nem o pai de Maurer nem o de Elodi seguiram na criação das abelhas, mas o casamento dos dois acabou unindo duas famílias de apicultores e a tradição foi mantida.

Ambos são sócios da Ucapí, associação de 25 anos de existência da qual Valdir é o último remanescente ativo dentre os sócios-fundadores. “Graças a Deus sempre foi uma associação bem ativa”, exalta.

Boa parte dos produtores da região, apesar disso, ainda não é regularizada. Maurer explica que a legislação exige muita burocracia para legalizar o produto, incluindo agroindús-

tria registrada e inspeção. Isso exige uma produção considerável para apicultores independentes.

“Só se paga se ele produzir pelo menos uns três ou quatro mil quilos por ano. Então, através da associação, a gente consegue dividir os custos e manter a estrutura funcionando”, conta.

Hoje, a Ucapí tem 13 sócios, que vendem mel com a marca da associação. Nem todos, no entanto, utilizam a estrutura de inspeção da Ucapí, pois acham inviável arcar com os custos para uma produção de 200 ou 300 quilos anuais. Para

vender o mel na feira da cidade, entretanto, a inspeção é obrigatória.

Em média, os associados da Ucapí produzem pouco mais de mil quilos por ano. É o caso de Valdir, que possui cerca de 120 caixas de abelhas. Os maiores chegam a 400 caixas.

Atualmente, a associação é presidida pelo produtor Eduardo Mantovani, mas o próprio Valdir Maurer já ocupou o cargo há poucos anos, quando nasceu o Encontro Abelheiro de Carazinho. O evento ocorre sempre em setembro e este ano chega à quarta edição.

“Hoje tem indústria, agroin-

dústria, artesanato, equipamentos para apicultura, venda de mel, palestras. Vem gente do Estado inteiro e até gente de fora do País”.

Além da produção majoritária, do mel de abelhas com ferrão, Maurer também tem um meliponário registrado há mais de uma década, embora sua relação com as abelhas nativas seja bem anterior a isso.

“Faz oito anos que eu faço a demonstração das abelhas sem ferrão na Expodireto. É um espaço para o pessoal conhecer as espécies que temos na nossa região aqui e os benefícios delas”, esclarece.