

AGRICULTURA FAMILIAR

*Dicas para enfrentar
o coronavírus*

SEBRAE



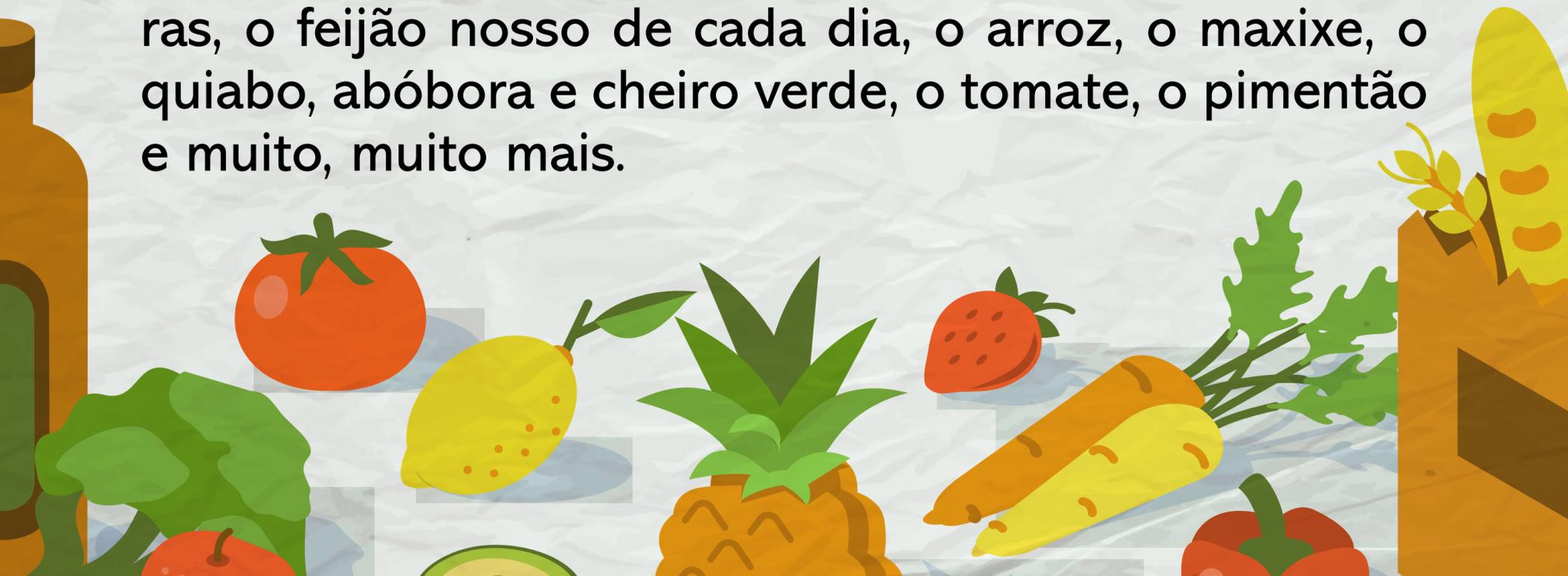
A FORÇA DE QUEM PRODUZ O ALIMENTO QUE ESTÁ EM NOSSA MESA

O Brasil é um país imenso. Com mais de 850 milhões de hectares, o país tem mais de 5 milhões de estabelecimentos agropecuários, que ocupam cerca de 41% da área total da nossa terra, segundo dados do Censo Agropecuário 2017.

De acordo com o Censo, 85% dos estabelecimentos agropecuários do Maranhão são classificados como agricultura familiar. São mais de 180 mil propriedades, espalhadas de norte a sul do Maranhão, produzindo alimento e sustento para milhares de famílias.

Para que se tenha uma ideia, são quase 1 milhão de pessoas, responsáveis por boa parte dos alimentos consumidos pelos maranhenses e dos empregos gerados no campo.

Gente que, como você, que trabalha e produz itens que todos os dias estão na nossa mesa, como a mandioca para produção da farinha, as frutas e as verduras, o feijão nosso de cada dia, o arroz, o maxixe, o quiabo, abóbora e cheiro verde, o tomate, o pimentão e muito, muito mais.



E POR QUE A AGRICULTURA FAMILIAR É TÃO IMPORTANTE?



Por trazer para a nossa mesa alimentos saudáveis e nutritivos, como frutas e legumes;

Porque os produtores usam práticas que preservam o meio ambiente, contribuindo para o equilíbrio da vida na terra;

Porque gera empregos e ocupação para milhares no campo, ao contrário do modelo convencional, muito mais limitado nesse sentido por ser altamente mecanizado;

Porque garante sustento para inúmeras famílias em todo o país e no Maranhão, em particular;

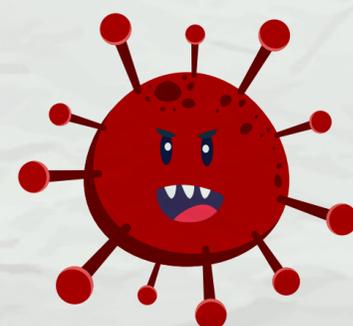
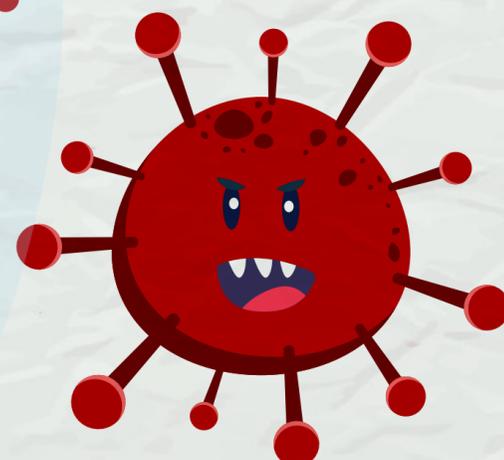
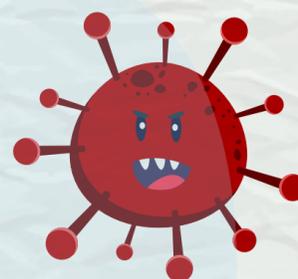


E porque os produtores trabalham dentro do conceito da segurança alimentar, oferecendo uma diversidade imensa de produtos.





AGRICULTURA FAMILIAR ~~CORONAVÍRUS~~



Os agricultores familiares, como todas as pessoas, estão preocupados com os cuidados que devem tomar para se prevenir do Coronavírus, esse inimigo silencioso que vem ceifando vidas no mundo inteiro.

Como empreendedores que são, os agricultores familiares comandam pequenos negócios, partes muito importante da cadeia de produção de alimentos.

E como todos os empreendedores, também estão preocupados em como fazer chegar aos consumidores os produtos de suas lavouras aos consumidores, em condições seguras para o consumo, permitindo-lhes obter algum rendimento.

E o Sebrae quer que você continue a fazer suas vendas, com o mínimo de prejuízo, mas com alguns cuidados.

Para ajudar você, agricultor familiar, preparamos algumas dicas e orientações que vão ajudar muito neste momento.

ORIENTAÇÕES PARA AGRICULTORES FAMILIARES



Fique de olho nas necessidades dos seus clientes, procurando observar quais os produtos que ele mais precisa neste momento;



Analise se é possível entregar os produtos na casa do cliente, em domicílio, como se diz;



Você pode inovar, oferecendo por exemplo, cestas ou kit's de produtos nos bairros da sua localidade ou em locais onde for mais fácil para o seu cliente adquirir os produtos sem correr riscos de contágio desnecessários;

Você pode oferecer para seus clientes a possibilidade de entrega de produtos por semana, de 15 em 15 dias, ou para o mês;



Outra boa ideia é oferecer seus produtos para os clientes através de Whats App (o Zap Zap). Já pensou nisso?



Se você não tiver como entregar diretamente, que tal pensar em uma parceria com outros produtores, com seu vizinho, com seu colega de associação ou do Sindicato de Trabalhadores Rurais para fazer as entregas?

Quando for entregar os produtos, converse com o cliente e procure orientá-lo sobre os cuidados com a higiene das frutas, legumes e hortaliças.

Aqui mostramos a forma correta de higienizar frutas e verduras antes do consumo. Você pode sugerir essa dica para seus clientes. Com certeza eles vão ficar muito satisfeitos.



Lave bem as mãos antes de higienizar os alimentos;



Retire as partes estragadas e machucadas das frutas, legumes e verduras;



Lave em água corrente com o auxílio de uma escovinha e até um pouco de detergente, para retirar bem a sujeira visível a olho nu;



Depois disso, é preciso deixar as frutas e as verduras com casca de molho em uma bacia com 1 litro de água e 1 colher de bicarbonato de sódio ou de água sanitária, por cerca de 15 minutos;



Feito, isso, deixe secar para poder guardar esses alimentos.

- Para evitar prejuízos, planeje bem o controle da produção, a hora de plantar e o que plantar;
- Quando você for fazer as entregas e as vendas de seus produtos, tenha cuidado com a higiene, lave bem as mãos antes de manusear os produtos, tudo isso para agradar o seu cliente;
- Aproveite para identificar os produtos de maior saída e quais os que garantem maior lucro;
- Fique bem atento aos custos de produção (aquilo que você gasta para produzir). Faça esse planejamento com muito cuidado para reduzir os desperdícios;



- Uma boa ideia é fracionar (vender pedaços ou quantidades menores produtos como abóbora, melancia, o milho verde) ou processar alguns produtos (as polpas de frutas, por exemplo, e a macaxeira, que você pode vender sem a casca).
- Outro ponto importante, caso você tenha empréstimos ou financiamentos sendo pagos, procure o banco para renegociar essas dívidas e pense muito antes de contrair novos empréstimos.

Com esses cuidados, certamente ficará mais fácil agradar o seu cliente e continuar fazendo suas vendas, com segurança e respeito à higiene e àqueles que consomem o que você produz!

Se você gostou destas dicas, compartilhe com outros agricultores familiares. Isso vai ajudar com que eles também vendam mais, atendam melhor aos clientes e possam lucrar neste momento de vendas em baixa.

OUTRAS DICAS VOCÊ CONFERE NO PORTAL DO SEBRAE, NOS NOSSOS CANAIS DE ATENDIMENTO ON LINE E REDES SOCIAIS.

Central de Atendimento 0800 570 0800

Serviço “Fale com o Especialista”

Portal Sebrae (sebrae.com.br)



A FORÇA DO EMPREENDEDOR BRASILEIRO



@sebraemaranhao

YouTube sebraeMA



Sebrae MA



@Sebrae_MA

0800 570 0800

sebrae.com.br

