



## CONSÓRCIO DE MILHO, FEIJÃO E MANDIOCA

As culturas de milho, feijão e mandioca são de grande importância para agricultura familiar e desempenham um papel importante na alimentação. A mandioca é uma planta rica em amido, o feijão é rico em proteína e o milho é uma importante fonte de energia.

### Vantagens do consórcio:

- Maior aproveitamento da área cultivada, pois as espécies não disputam espaço e luz em razão da arquitetura das plantas e porque têm diferentes sistemas de raízes;
- Menor ataque de doenças, insetos prejudiciais, como a vaquinha (*Diabrotica* sp);
- A mandioca pode ser usada na alimentação humana e animal;
- O feijão é uma planta da família das leguminosas e nas suas raízes vivem as bactérias nitrificadoras, que absorvem nitrogênio do ar e o repassam para o feijão;
- O solo fica mais coberto e protegido, reduzindo a perda de água.

### Como as plantas interagem nesse consórcio?

- O ciclo da mandioca é mais longo que o ciclo do milho e do feijão, podendo levar até 10 meses do plantio à colheita. Por isso, a mandioca apresenta um crescimento inicial mais lento que as outras duas culturas;
- O feijão é uma planta que vegeta bem com um certo sombreamento. Então, quando colocado nas entrelinhas do milho e da mandioca, ele encontra um sombreamento ideal;
- O feijão pode fornecer até 20 kg/ha de nitrogênio para o milho e para a mandioca; e
- A mandioca é considerada uma planta esgotante de nutrientes do solo. Em compensação, as palhas do milho e do feijão ajudarão a recuperar o solo.

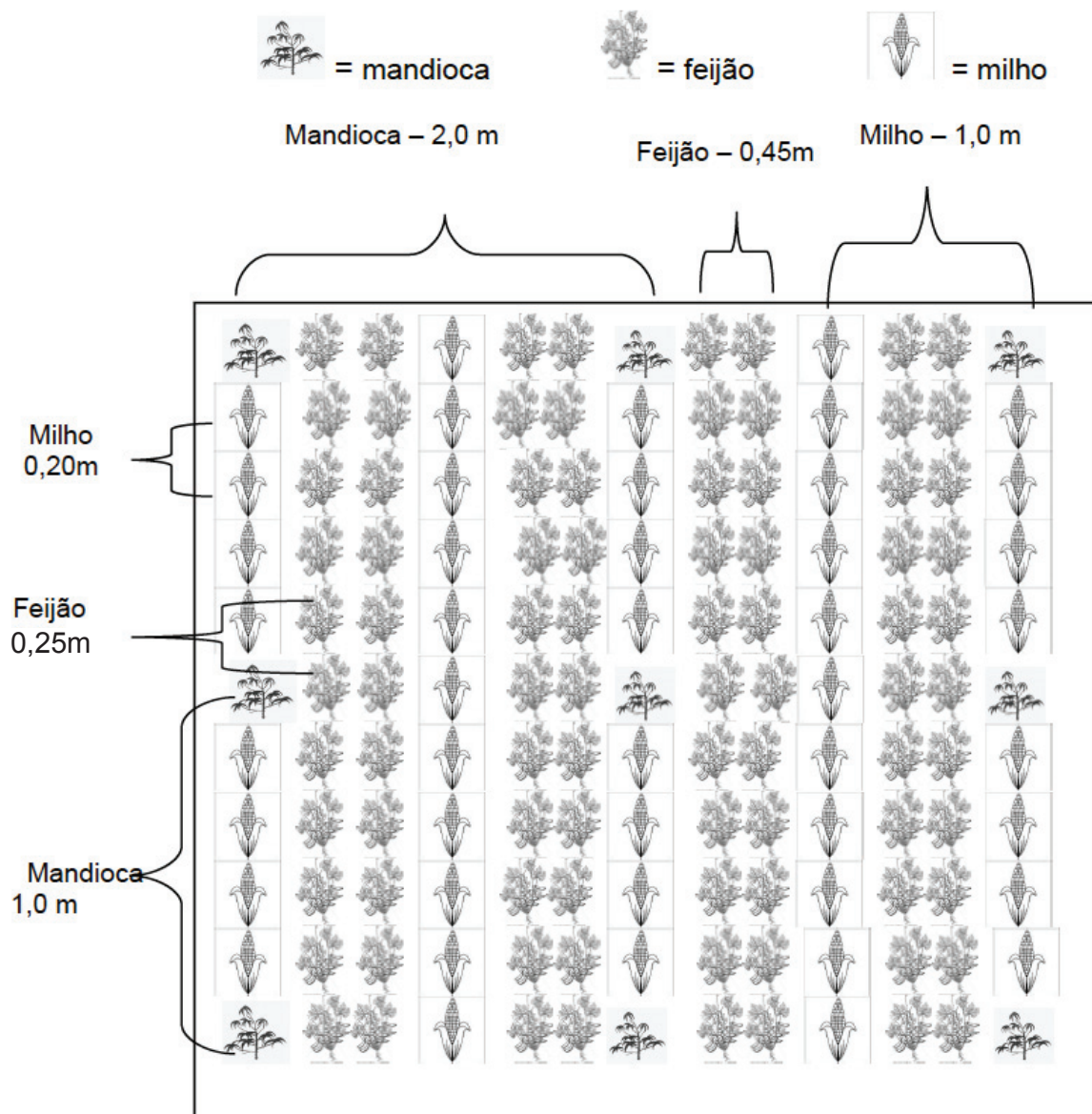
### Como montar o consórcio:

**1º Passo:** Espaçamento ideal de cada cultura:

- Mandioca – 2,0 m entre linhas x 1,0 m entre plantas;
- Milho – 1,0m entre linhas x 0,20m entre plantas;
- Feijão – 0,45m entre linhas x 0,25m entre plantas.

**2º Passo:** Montagem do arranjo de plantas.

- O plantio do milho, do feijão e da mandioca deve ser realizado no mesmo dia.



### Dica Agroecológica!

Pode-se adicionar a melancia a este consórcio, plantando duas a três sementes de melancia a cada três metros na linha do feijão.

**Elaboradores da ficha:** MOREIRA, V.R.R.

Referências bibliográficas:

Seagri, **Cultivo da Mandioca**, <http://www.seagri.ba.gov.br/Mandioca.htm>, página acessada em 20/10/2013

FIALHO, J.F., ANDRADE, R.F.R., VIEIRA, E.A. **MANDIOCA NO CERRADO, questões práticas.**; Embrapa Cerrados, Planaltina, DF, 2009. 87p.

<http://www.embrapa.br/imprensa/noticias/2011/junho/2a-semana/manipueira-um-liquido-precioso/>