



Foto: Divulgação

Alimentos orgânicos em alta

Feira de Produtos Orgânicos do Parque da Água Branca.

Preocupação com a saúde e responsabilidade socioambiental estimulam consumo de produtos agrícolas cultivados sem defensivos químicos. A tendência vem ganhando o mercado brasileiro e somando adeptos entre as famílias

Por Mônica A. de Souza

Quando falamos de alimentos orgânicos, logo pensamos em produtos saudáveis e sem agrotóxicos. Mas o conceito vai bem além disso – trata-se de um sistema de produção que busca manejar de forma equilibrada o solo e demais recursos naturais, conservando-os em longo prazo. Estes alimentos podem ser de origem vegetal ou animal e são cultivados livres de produtos químicos sintéticos (como fertilizantes, agrotóxicos e pesticidas) e seguindo os princípios de uma agricultura sustentável.

“Os orgânicos são verdadeiros amigos da natureza e do ser humano. Preservam o ecossistema, ajudam as comunidades produtoras e contribuem para uma alimentação saudável”, conta Carol Beckedorff, consultora de alimentos orgânicos que há anos vem acompanhando sua produção e comércio no Brasil. Ela ressalta que a base desta produção é a ênfase no solo saudável, mantido com o uso de esterco animal, rotação de culturas, adubação verde, compostagem e controle biológico e natural de pragas e doenças.



Foto: Carol Beckedorff

Plantação de tomate orgânico: protegida em estufa.



Foto: Divulgação

Carol Beckedorff: "Os orgânicos são amigos da natureza e do ser humano."

O engenheiro agrônomo Jefferson Steinberg explica ainda que o agricultor, por meio de um trabalho harmonizado com a natureza, oferece ao consumidor alimentos que promovem não apenas benefícios à saúde, mas também ao meio ambiente e aos produtores. "A cultura orgânica usa a biodiversidade em seu favor, deixando que a própria natureza trabalhe junto com o ser humano. Com isso os efeitos no meio ambiente são para lá de positivos", afirma.

Steinberg acrescenta que o produtor tem que atuar totalmente na legalidade, com funcionários registrados, alvará da vigilância sanitária e certificação ambiental. Com isso, garante-se que os produtos consumidos são saudáveis e que sua produção promove a melhoria das condições sociais e ambientais.

ANIMAIS E INDÚSTRIA

Diferentemente do que muita gente pensa, a cultura de orgânicos não se limita à produção de frutas, verduras e legumes, estende-se também aos alimentos industrializados, à pecuária, à avicultura, aos laticínios e aos ovos. Encontra-se de tudo: grãos, raízes, temperos, ervas, café, leite, açúcar, geleias, bebidas, doces, molhos, farinhas...

Há muitas regras. Os produtos industrializados, por exemplo, não podem receber aditivos químicos (como conservantes, corantes e aromatizantes). O gado e as aves devem ser criados sem confinamento, dispensando o uso de remédios ou hormônios (recebendo apenas as vacinas obrigatórias) e seguindo uma alimentação com rações específicas ou pastagem.

COMO SABER SE É ORGÂNICO?

Enquanto a agricultura convencional prioriza a quantidade em detrimento da qualidade, usando produtos químicos e tóxicos, a agricultura orgânica valoriza a qualidade, promovendo a saúde da terra e a produção socialmente correta. O solo é considerado um organismo vivo e deve ser sempre preservado e melhorado. A água usada deve ser potável, a mata ciliar deve ser recuperada para proteger córregos e nascentes e as queimadas não são permitidas.



Foto: Carol Beckedorff

Criação diferenciada: aves soltas

A agricultura orgânica no Brasil segue rígidos critérios para o funcionamento de todo o sistema de produção, desde a propriedade rural até o ponto de venda. Em janeiro deste ano entrou em vigor uma nova lei para orgânicos, que busca melhorar a garantia da qualidade dos

alimentos comercializados no País. A regulamentação foi decretada pelo Ministério da Agricultura e envolve normas para a produção, o armazenamento, a rotulagem, o transporte, a certificação, a comercialização e a fiscalização dos produtos.

Visualmente não há muita diferença entre os alimentos e por isso eles trazem um selo de certificação, que garante ao consumidor a certeza de estar levando para casa um produto isento de contaminação química e gerado por uma agricultura capaz de assegurar qualidade ao meio ambiente e benefícios sociais para o produtor. Isso torna a produção orgânica tecnicamente mais eficiente, na medida em que exige planejamento e documentação criteriosos por parte do produtor.

NOS SUPERMERCADOS OU DIRETO DO PRODUTOR

O mercado consumidor ainda é restrito, mas tem crescido muito, o que está ajudando a reduzir os preços dos orgânicos e torná-los mais acessíveis. Já são facilmente encontrados nas grandes redes de supermercados, em mercados e hortifrutis mais refinados.

O Grupo Pão de Açúcar foi o primeiro no varejo a reconhecer o potencial deste mercado (há mais



Foto: Carol Beckedorff

Alimentos orgânicos são pesados e embalados com a utilização de luvas.

Benefícios para todos

- Os orgânicos evitam problemas de saúde causados pela ingestão de substâncias tóxicas. Pesquisas demonstram que os agrotóxicos são prejudiciais ao organismo e os resíduos que permanecem nos alimentos podem provocar reações alérgicas, respiratórias, distúrbios hormonais, problemas neurológicos e até câncer.
- Muitos acreditam que são mais nutritivos e que o sabor e o aroma são mais intensos.
- Preservam o solo por meio de técnicas como rotação de culturas, plantio consorciado e compostagem.
- Protegem a qualidade da água (os agrotóxicos atravessam o solo, alcançam os lençóis d'água e poluem rios e lagos).
- Garantem ecossistemas saudáveis, protegendo a vida animal e vegetal e respeitando o equilíbrio da natureza.
- Ajudam os pequenos agricultores e revitalizam as comunidades rurais, pois a maior parte da produção orgânica provém de pequenos núcleos familiares que têm na terra a sua única forma de sustento. Os agricultores também não ficam expostos aos nocivos efeitos dos agrotóxicos.
- Respeitam o trabalhador e o produtor, com leis trabalhistas, ganho por produtividade, treinamento profissional e a qualidade de vida dos envolvidos no processo.



Foto: Divulgação

Feira da Água Branca: ponto de venda tradicional.

de 15 anos), iniciando um trabalho de parceria com vários fornecedores. Hoje oferece mais de 750 itens orgânicos, sendo cerca de 300 entre frutas, verduras, legumes e processados, outros 300 de mercearia e mais 150 entre padaria, rotisserie, congelados, carnes, aves, frios e laticínios.

“Há dez anos, somente verduras e legumes estavam disponíveis nas lojas. Hoje, além dos itens in natura, temos carne, massas, molhos e todos os componentes para uma refeição completa”, diz Sandra Caires Sabóia, gerente de Orgânicos do Grupo Pão de Açúcar. “As vendas crescem cerca de 30% a 40% ao ano. Só nos dois últimos anos o faturamento foi de R\$130 milhões e para 2011 a meta é crescer mais 30% ante ao ano anterior”, conta.

Uma tendência crescente, que vem facilitando o acesso a estes alimentos tanto no custo reduzido como no conforto da compra, é a entrega domiciliar feita por pequenos produtores e cooperativas que atendem diversas regiões na Grande São Paulo. Nestes casos é possível adquirir cestas prontas ou mesmo os produtos avulsos. ❤