



29 HORAS

A REVISTA DOS PASSAGEIROS DE CONJUNHAS A REVISTA DOS PASSAGEIROS DE CONJUNHAS A REVISTA DOS PASSAGEIROS DE CONJUNHAS

ESPECIAL AGRONEGÓCIO



Na Native, o agronegócio anda de mãos dadas com a natureza; a empresa foi fundada por Leontino Balbo Jr., que aposta na sustentabilidade

SOLO VIVO

A AGRICULTURA ORGÂNICA BRASILEIRA CRESCE, SE CONSOLIDA E PROVA QUE A ALTA PRODUTIVIDADE É COMPATÍVEL, SIM, COM A PRESERVAÇÃO AMBIENTAL
POR RAFAELLA FINCI

Não é de hoje que os fornecedores se utilizam de diversos meios para potencializar produções e minimizar custos, principalmente no setor primário. O uso de agroquímicos foi difundido e intensificado como prática convencional a partir da Primeira Grande Guerra Mundial, época em que a escassez de alimentos impulsionou a produção em larga escala e em tempo acelerado. Desde então, apesar do grande potencial que isso representou para o mercado, existe uma contracorrente que, ciente dos malefícios causados por essa produção não só ao meio ambiente, como também para a saúde do consumidor final, tem buscado alternativas saudáveis e sustentáveis para sua alimentação.

Dentro desse cenário, a agroecologia garante um desenvolvimento de tecnologias apropriadas à realidade local de solo, topografia, clima, água, radiações e biodiversidade própria de cada contexto, propiciando o fornecimento de alimentos saudáveis e saborosos.

Com mais pessoas interessadas em agricultura ecológica,

viu-se a necessidade de regulamentar a produção orgânica no Brasil. Em 2011, entrou em vigor a Lei dos Orgânicos (Lei 10831/03) que garantiu um processo de certificação, agora chamado de mecanismos de avaliação da qualidade orgânica, normatizado através de um selo único, padrão para todo o território nacional. Como consequência, o valor agregado a esse tipo de produto se elevou.

No Brasil, o crescimento do mercado de alimentos orgânicos começou tardio se comparado ao de países do exterior, mas já apresenta taxas que passam dos 20% ao ano, conforme registros do Organics Brasil, programa internacional dos produtores orgânicos sustentáveis, fomentado pela Apex-Brasil. Para 2016, a previsão de crescimento está entre 30% e 35%, com a expectativa de um faturamento acima de R\$ 3 milhões, sendo um terço referente às exportações.

Os brasileiros têm se destacado tanto no mercado orgânico internacional que, em 2012, a austríaca radicalizada brasileira Ana Maria Primavesi recebeu o One World Award,

**ESPECIAL AGRONEGÓCIO**

A Dra. Ana Maria Primavesi tem 95 anos e recebeu o One World Award; ela é considerada uma referência na agricultura orgânica

conferido pelo International Federation Of Organic Agriculture Movements. Engenheira agrônoma de 95 anos, com 65 anos de vida dedicados à agricultura orgânica, Dra. Ana é uma referência nessa área.

Entre as empresas que despontam nesse nicho, há cases surpreendentes, como o da Native, que concebeu e implantou, no início dos anos 1980, o Projeto Cana Verde, que visa buscar um alto índice de sustentabilidade agrônômica. Além de eliminar o uso de agrotóxicos, ela erradicou as queimadas, fez um aproveitamento racional dos efluentes agroindustriais como fertilizantes e desenvolveu um sistema de manutenção da estrutura física do solo, entre outras ações que colocaram a empresa no mercado global dos orgânicos. Líder mundial na produção e comercialização de açúcar e álcool orgânicos, a Native, comandada por Leontino Balbo Jr., exporta para 60 países e vê o seu modelo diferenciado produzir bons frutos em todas as áreas: com mais de um milhão de árvores nativas plantadas e inúmeras ilhas de biodiversidade integradas às áreas de cultivo, ela possibilitou a formação de uma teia alimentar que permite a convivência do agronegócio com mais de 300 espécies de animais vertebrados, sendo que 244 são raras, como onça parda, tamandá bandeira e lobo guará. A empresa está na lista dos 29 negócios considerados inspiradores para a nova Economia Verde, segundo a Organização das Nações Unidas.

Já a Korin, fundada em 1994 em Ipeúna, no interior paulista, segue os ensinamentos do filósofo e espiritualista japonês Mokiti Okada, que no ano de 1930 já alertava em seus escritos sobre a impregnação de resíduos químicos nos alimentos, assim como a alteração do sabor e a própria de-

gradação ambiental, que afetaria toda a cadeia alimentar.

Pioneira na criação do frango sem antibióticos e promotores artificiais de crescimento – a produção diária é superior a 18 mil aves –, a empresa mantém 171 hectares, onde fabrica mais de 80 produtos, que incluem carnes bovinas, ovos e mercearia. Recentemente, a empresa lançou uma linha baseada na praticidade, com almôndegas, hambúrgueres e quibes processados por meio da tecnologia Individually Quick Frozen (IQF), técnica de congelamento rápido e individual.

Entre os alimentos que devem ampliar o faturamento dos orgânicos em 2016, um dos destaques vai para a produção de lácteos. Nesse nicho, a Capril, da proprietária Heloisa Collins, trabalha com a criação de cabras leiteiras para a confecção de queijos artesanais. O que começou com um hobby e uma pequena criação deu origem a um rebanho profissional.

Nas principais cidades brasileiras, os alimentos orgânicos são vendidos para um público cada vez maior. Em São Paulo, além de várias lojas e mercados, há feiras livres como a do Parque da Água Branca, do Modelódromo do Ibirapuera e a do Mercado Central de São Paulo (todas aos sábados) e a de Produtos Biodinâmicos e Orgânicos, que acontece no bairro Alto da Boa Vista todas as quintas-feiras.

Há também diversos serviços de delivery com pedidos pela internet, como O Sítio A Boa Terra, Caminhos da Roça, Horta da Vovó e Orgânicos da Vila, entre outros.

Apesar de o preço ser um pouco mais elevado do que os produtos comuns, o consumo de orgânicos traz muito mais benefícios para a saúde, além de contribuir para a valorização do produtor primário e preservar o meio ambiente, o que torna cada garfada ainda mais saborosa.