

■ Produção movimento US\$ 1 bilhão

A Fazenda Malunga, situada a 70 km de Brasília, na região do PADF, há 20 anos produz e distribui para todos os lugares do DF verduras, frutas, leite e derivados produzidos de acordo com os preceitos da agricultura orgânica.

O empreendimento surgiu de um projeto criado por estudantes de agronomia da UnB com a idéia de testar a consequência dos agrotóxicos na alimentação. Hoje a fazenda com 129 hectares e 120 empregados é administrada pelo casal de agrônomos Joe e Clevane Valle.

Os produtos da Malunga são distribuídos para 30 mercados da cidade, além de serem entregues em domicílio. Cada cesta orgânica, com frutas, verduras, leite, ovos e frango caipiras, custa em média R\$ 25. A cesta é vendida

media R\$ 35. A procura é grande. Por semana 150 cestas são vendidas. Na lista do melhores clientes quem ganha é Asa Norte.

Segundo Clevane, o importante na hora de produzir um ali-

Os produtos orgânicos chegam a custar 50% a mais do que os da agricultura convencional

mento do gênero não é apenas a procura por uma alimentação correta, mas a conscientização de que é preciso restaurar a biodiversidade, reduzir o aquecimento global e a economia da energia natural.

O solo tratado com substâncias químicas libera uma quantidade considerável de gases como o carbônico, metano e óxido nitroso, todos responsáveis pelo aquecimento global. A agricultura e administração florestal sustentáveis, como a feita nos orgânicos, podem eliminar 25 % do

aquecimento global.

Na produção convencional não é só o solo que fica prejudicado. A energia consumida para a produção de fertilizantes artificiais é maior do que para plantar

clais e maior do que para plantar e colher todas as safras feitas de forma orgânica.

Diferente do que se imagina, a produção orgânica tem o tempo de colheita similar a de uma produção normal. Hortaliças como acelga e alface levam 60 dias para a colheita. Já o tomate, 160.

Os orgânicos têm um valor alto em relação ao preço da