



■ CLEVANE (ACIMA) COM ALGUNS DOS 40 ITENS DE HORTÍCOLAS QUE A FAZENDA MALUNGA CULTIVA (AO LADO). ALÉM DA PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS ORGÂNICAS, A FAZENDA PROCESSA 400 LITROS/DIA DE LEITE ORGÂNICO



# Cresce consumo de orgânicos

Outro segmento de produção de hortícolas que tem crescido muito nos últimos oito anos é o de produtos orgânicos. O agrônomo Roberto Guimarães Carneiro, gerente de Agroecologia e Meio Ambiente da Emater-DF, diz que o mercado cresceu 40% de 2003 a 2005 e estima que atualmente existam cerca de 180 produtores orgânicos ou agroecológicos, que ocupam 250 hectares com hortaliças, 80 ha com frutas e 200 ha com grandes culturas.

Apesar de grande parte dos grãos, lácteos e alimentos processados orgânicos ainda virem de fora do DF, esse mercado tem crescido e se diversificado. Desde 1989, quando foi criada a Associação de Agricultura Ecológica (AGE), o DF produz alimentos orgânicos. Mas foi a partir de 1999, com a criação do programa de Agricultura Orgânica do GDF, que o segmento teve mais visibilidade para produtores, consumidores e órgãos como Sebrae, Senar, Embrapa e Organizações Não-Governamentais (ONGs).

Uma pesquisa de diagnóstico de consumo de produtos orgânicos feita no DF em dezembro de 2005, indicou que o DF tem um público de 120 mil consumidores de orgânicos, sendo que 30 mil são consumidores habituais e 90 mil são eventuais. Guimarães estima que hoje o segmento movimento o equivalente a R\$ 6,6 milhões.

Além dos produtos certificados, o agrônomo explica que há várias propriedades em fase de transição (adotam princípios do sistema orgânico, mas ainda não receberam certificação). Há, também, produtores convencionais que adotam práticas agroecológicas, como uso de extratos e adubos naturais. "Temos nos concentrado, também, em mostrar a técnicos e produtores que trabalhar com mais saúde traz bons resultados, inclusive, econômicos", diz Guimarães.

A pesquisa indicou, também, que o produtor valoriza os produtos orgânicos e está disposto a pagar a mais pela qualidade. Roberto Guimarães informa que, atualmente, de 30 itens pesquisados, oito deles o preço é igual ou superior ao produto produzido em sistema convencional. Segundo o agrônomo, a tendência é que os preços dos orgânicos se aproximem cada vez mais dos produtos convencionais.

## ■ Diversificação

Há 20 anos, a Fazenda Malunga, localizada no Núcleo Rural Lamarão, no PAD/DF, trabalha com produção orgânica e, atualmente, comercializa 50 itens diferentes. Cerca de 40 deles é de hortaliças. Semanalmente, a fazenda entrega dois caminhões de cerca de 3,5 toneladas de verduras para as redes de supermercados Carrefour, Extra, Big Box, Pão de Açúcar, All Mart,

além de vender produtos para restaurantes, no Mercado Orgânico e nas feiras da AGE.

Em cerca de 50 hectares os agrônomos Joe Vianna Valle e Clevane Ribeiro Pereira Valle cultivam hortaliças — folhas, frutos e raiz —, além de criar gado leiteiro e produzir laticínios. Além da venda das verduras *in natura*, comercializam, também, hortaliças processadas.

Apesar do mercado ser comprador de produtor orgânicos, Clevane avalia que a produção não deve crescer muito, por falta de área. Mas o laticínio tem capacidade de processar mais que os atuais 400 litros/dia e se tiver produto certificado, o processamento pode aumentar.

## PRODUÇÃO DO DF ANO/SAFRA 2006

Produto	Produção (kg)
Cenoura	23.924.000
Tomate	18.457.440
Alface	17.795.290
Pimentão	14.526.040
Mandioca	13.777.000
Laranja	11.253.000
Goiaba	9.513.000
Abacate	3.081.000
Morango	2.468.860
Tangerina	2.258.000

Fonte: Emater-DF