

INDÚSTRIA PEDE MAIS PRODUÇÃO NACIONAL

A Equanto está a um passo de se tornar na primeira indústria portuguesa de produtos biológicos com certificação IFS. Um passo que permitirá a expansão internacional da sua marca 100% biológica: a Origens Bio, cujas referências contam apenas com 10% de matérias-primas portuguesas. Tudo o resto tem de ser importado.

Ana Gomes Oliveira

Com fábrica em Arruda dos Vinhos, a principal marca da Equanto é a Origens Bio, com produtos 100% biológicos. Esta agroindústria de produtos biológicos também trabalha marcas para outros operadores e comercializa outras que são vegetarianas. «O nosso volume de negócios não é 100% biológico mas na nossa fábrica só produzimos bio», diz Rui Assis, director-geral da Equanto.

A agricultura biológica assume, assim, um peso de mais de 70% na actividade da empresa, porém, a maioria das matérias-primas tem de ser importada, pois a produção nacional está longe de conseguir responder às necessidades da transformação.

«Estamos a fazer um trabalho com as produtoras no sentido de as incentivarmos a apostar na agricultura biológica, pois entendemos que há uma oportunidade clara para a produção portuguesa. Mas esta realidade demora a transformar-se. O que podemos fazer (e a nossa missão é democratizar o consumo de produtos biológicos) é promover junto dos produtores as nossas necessidades. No ano passado chegámos a ir a Idanha-a-Nova, que é um cluster de agricultura biológica, onde “provocámos” os agricultores falando-lhes das nossas necessidades. Porque aqui há mercado! Isto é, o que produzir vai ser logo comprado», defende Rui Assis.

Para reforçar esta necessidade, a Equanto entregou inclusivamente à Agrobio, Associação Portuguesa de Agricultura Biológica, uma lista com as culturas mais necessárias. «Estou a lembrar-me da amêndoa biológica, do mel, e depois, não abandonando o trigo, a espelta, por exemplo... estamos a falar de novas áreas que estão a crescer e que têm preços exorbitantes porque há escassez e são tendência. Compramos

cerca de 80 matérias-primas no mercado global. Em Portugal conseguimos comprar cerca de 10% disso. Depois há aquelas especialidades que depois de darmos este primeiro passo não vale a pena ainda falarmos, mas há o caso das raízes. Há uma que se chama yacon, que é uma espécie de batata doce que substitui o açúcar e que usamos em imensos produtos».

O director-geral da Equanto dá conta de que o consumo desta categoria de produtos está a aumentar e que isso deveria motivar o sector primário. «Acreditamos que há aqui um passo que vai ser dado. Até porque a agricultura biológica é o instrumento central do novo sistema alimentar».

Um novo sistema alimentar que se enquadra na identidade da marca Origens Bio. «Até para nos ajudar a democratizar o consumo da alimentação biológica, adoraríamos poder comprar matérias-primas sem os elevados custos logísticos de transporte». A Equanto importa essencialmente da América Central, Sri Lanka e Espanha.

Empenhados em dinamizar a empresa do ponto de vista da inovação, têm apresentado produtos disruptivos que têm ganho vários prémios do sector. «Este dinamismo de inovação constante, faz com que consigamos criar atractividade para entrar na categoria deste tipo de consumidor. Estamos a falar de um consumidor preocupado, informado e que percebe bem a diferença de se alimentar com produtos com ou sem pesticidas. Paralelamente, tentamos retirar ou dar valências aos produtos retirando-lhes açúcar, sal, lactose, glúten, mas mantendo sabor», reforça Rui Assis. Por isso mesmo, a empresa conta com três nutricionistas a trabalhar exclusivamente nesta área. «Tentamos chegar ao mercado com produtos diferenciadores, que não apenas biológicos, mas sim muito completos e saudáveis do ponto de vista nutricional».

É também com a marca Origens Bio que a Equanto se prepara para se lançar na exportação. «Vamos ser a primeira empresa de indústria de produtos biológicos com certificação IFS e isso abrir-nos-á portas para França, Alemanha e muitas outras geografias».

Os dois últimos anos têm sido de investimento. «Investimos num novo sistema informático que nos vai permitir digitalizar toda a empresa, tornando-a mais eficiente. Trata-se de um grande investimento. Além disso, no último ano, criámos quatro linhas completamente autónomas, todas elas com detectores de metais por raio-x, que nos tornam também mais eficientes na garantia da segurança e qualidade alimentar», remata o mesmo responsável. ●

