



APOSTAS DIFERENCIADORAS PARA VENCER NO MERCADO

Uma variedade antiga de grão-de-bico preto é um dos exemplos de valorização num mercado que ainda é pequeno e que precisa de ser surpreendido. Falamos dos desafios de quem produz fruta biológica, como pêra, maçã ou pêsegos.

Ana Gomes Oliveira

Com mais ou menos experiência, a agricultura biológica é um verdadeiro desafio. Além de todas as surpresas que a Natureza traz, neste modo de produção junta-se a dificuldade em combater pragas e doenças com menos ferramentas e conseguir valorizar o produto para equilibrar as contas finais. A produção de alimentos saudáveis com a minimização de impactos negativos no ambiente é o que move os produtores com quem falámos.

Investimento em frutas biológicas

José Carlos é o fundador da empresa Frubio, de produção e comercialização de frutas biológicas. O engenheiro agrónomo deu aulas no Instituto Superior de Agronomia durante dez anos e fez parte da direcção da Agrobio. «Quando saí da associação decidi dedicar-me à agricultura», conta-nos. O pai produzia pêras e maçãs em modo convencional. «Estou ligado ao modo biológico desde 1989, depois de ter estado

no Japão e ter tomado contacto com todo este conceito. No início dava apenas apoio técnico e dava formação. Falava ao meu pai de agricultura biológica, mas ele era muito resistente à ideia, não acreditava na eficácia. Mas houve um ano em que uma série de factores levaram a que tivesse um grande prejuízo nos pomares. A minha mãe aí teve um papel muito importante e disse ao meu pai que, ou ele mudava para o modo que eu tanto lhe falava, ou o melhor era arrancar os pomares. Foi quando decidi finalmente converter os pomares para modo biológico. Como eu já estava na Agrobio e ia todos os dias a Lisboa, levava a fruta para a Biocoop, que na altura era a única loja bio que havia, e assegurava a comercialização.»

Quando o pai deixou de poder exercer a actividade, José Carlos tomou conta das terras – na altura cerca de seis hectares – e em 2009 começou a aumentar a área já com a Frubio criada. Hoje explora 12 hectares de produção certificada em biológico em várias parcelas distribuídas pelas freguesias da Azueira e Turcifal. Além disso, presta apoio técnico a outros produtores a quem acaba também por comprar a fruta para depois comercializá-la. «É uma parceria que funciona e acabo por conseguir ter mais produtos. Ajuda o facto de ter uma câmara frigorífica para poder armazenar a fruta.»

Começando por produzir pêra e maçã, já alargou para os pêsegos, ameixas e nectarinas. Recentemente abraçou a cultura do mirtilo e pretende plantar figueiras. Uma diversificação

que lhe permite atrair mais clientes, uma vez que consegue abastecer uma loja com uma oferta mais variada.

Em termos culturais, uma das maiores dificuldades que identifica prende-se com as pragas e doenças, nomeadamente nas pêras e maçãs. Os pêsegos, conta, tem menos incidência, mas quando são afectados são difíceis de combater. «Para evitar um dos grandes problemas no pêsego, que é a mosca da fruta, já optei por variedades mais precoces.» A este propósito, o engenheiro agrónomo relembra um conselho técnico que diz que as doenças previnem-se e as pragas combatem-se. «Normalmente os tratamentos que temos para os fungos são cobre e enxofre que têm de ser aplicados antes de a infecção se dar, ou seja, actuam de forma preventiva. Já para os insectos só faz sentido fazer alguma coisa quando já estão no pomar. Antes não adianta porque é estar a gastar produto. E, portanto, não é fácil.»

Ainda na área da bioprotecção, recorre à confusão sexual no pomar de maior dimensão, faz tratamentos preventivos com enxofre para o pedrado e coloca armadilhas para a mosca da fruta. Relembra que, quando começou, os produtos autorizados para a agricultura biológica eram muito poucos, afirmando que o mercado actual já tem mais oferta, não apenas na área da protecção das plantas, mas também na fertilização.

Apesar de já ter alguma experiência no ramo, frisa que «tra-



› José Carlos, Frubio



› Frubio

balhar com a natureza é uma aprendizagem constante e cada ano tem os seus desafios, porque todos são diferentes». «Dou formação e para os que não têm experiência nesta área costumo dizer que a agricultura, em geral, não é fácil. Há às vezes uma ideia bucólica de que é uma actividade sem stress, de ar livre e só com coisas boas. Fazer agricultura biológica como *hobbie*, tendo outro trabalho, só tem vantagens, quando se quer ganhar dinheiro com a agricultura, aí, é outro campeonato. Temos de competir com todos os outros agricultores sabendo que já têm outra experiência. A agricultura não se aprende de um dia para o outro. E muitas vezes são precisos investimentos avultados.»

Considera que um dos problemas que subsiste é a falta de assistência, pois «há ainda poucos técnicos capacitados e disponíveis».

As produtividades podem ser muito semelhantes ao que se faz no convencional, pois também há agricultura biológica mais intensiva. «Na pêra Rocha há de facto uma grande limitação para esses resultados, que é o vingamento. No convencional utilizam umas hormonas para induzir a passagem de flor a fruto. Na biológica não podemos recorrer a isso e a produção baixa muito. Já nas maçãs, podemos ter produções bastante boas.»

O diferencial produtivo acaba por ser compensado, por um lado, com o preço de venda do produto e, por outro, com contas de cultura mais baixas. «Nos pomares mais antigos já não faço praticamente fertilização e os tratamentos também são muito menos. Acaba por compensar por aí.»

Considera que este é um mercado um pouco viciado, onde «são quase sempre os mesmos a abastecer as lojas». Além disso, por ser ainda pequeno, «basta aparecer um produtor grande, que o mercado desequilibra logo». A par de todas as dificuldades – onde inclui o factor água – José Carlos refere que, por influência da crise, o consumo de produtos biológi-

cos não tem aumentado tanto quanto se esperava. Para se crescer «tem de haver investimento», conclui.

Único produtor de grão-de-bico preto

Luís Batista fundou a B-Choice e pretende diferenciar-se no mercado com a recuperação e valorização de uma variedade ancestral que é o grão-de-bico preto. «Consegui uma variedade que antigamente se produzia para alimentação animal, mas devido à sua baixa produtividade e porque não era fácil de mecanizar caiu em desuso», começa por explicar o produtor.

Com formação em engenharia zootécnica e a trabalhar como técnico em apicultura e também como consultor, encontrou neste projecto um complemento. Optou assim por recuperar esta semente tradicional e está no terceiro ano de produção. «Produzo numa área muito pequena, de 3 mil metros quadrados, em Pintéus, Loures. Estamos a falar de 160 quilos de produto, que é muito pouco. Mas o objectivo não passa por produzir em quantidade, mas produzir o que é possível, até porque é uma cultura exigente em mão-de-obra.»

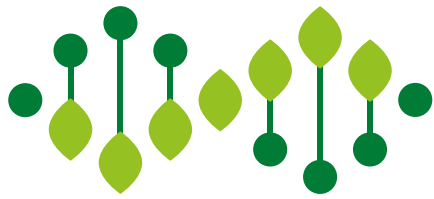
Acima de tudo, Luís Batista aposta na diferenciação. «E a valorização acaba por compensar a baixa produção. É uma variedade que não se conhece, que não se encontra no mercado, o que faz aumentar a sua procura.»

Luís é o único produtor em Portugal a produzir grão-de-bico preto em modo biológico. «Tenho uma parceria com a Universidade Católica do Porto que está envolvida num projecto europeu sobre leguminosas e, nesse âmbito, têm estado a estudar esta variedade. Verifica-se que a nível de stress hídrico é muito mais resistente do que a variedade mais comum, a branca, e a nível nutricional tem mostrado alguns nutrientes em maior nível, como proteína e anti-oxidantes», avança.

Além disso, Luís Batista diz que acaba por ser mais resistente a determinadas pragas, não tendo registado até à data qual-



› A B-Choice produz grão-de-bico preto



Nutrofertil

NUTRIÇÃO E FERTILIZANTES



Húmus Corretivo Orgânico
estrupe de cavalo e ovelha



Matéria Orgânica Peletizada
biológicas e organominerais



nutrofertil.com

Morada: Zona EUS N°1150 | 3465-157 Santiago de Besteiros | Tondela | Portugal

info@nutrofertil.com

www.nutrofertil.com



quer problema fitossanitário. «O facto de ser produzido em modo biológico obriga ao acerto de algumas técnicas, como semear mais tarde do que a época do grão-de-bico branco para evitar que cresçam tantas infestantes. Posso fazer falsas sementeiras, mas tudo é manual e isso encarece a produção.» Com um ciclo vegetativo de cerca de cinco meses, a B-Choice faz uma campanha por ano, possibilitando a rotação com outras culturas. «Ainda por cima estamos a falar de uma leguminosa, melhoradora de solo e, por isso, estou muito satisfeito.» A iniciar a fase de comercialização do grão, a granel, este é um produto que está vocacionado para a venda directa ao público através de lojas de cadeia curta, bem como para a restauração.

Variedades diversificadas

É em Alenquer que se localiza a Quinta da Mascote Bio, com uma área de 35 hectares, onde cerca de seis estão ocupados com produção biológica certificada desde 2005.

Trata-se de um projecto de investimento de jovem agricultor, que vai na terceira geração, e é agora liderada por Youssef Ouazad. Ali produzem-se pêras, maçãs, citrinos, existindo ainda uma vinha centenária de uva de mesa.

«Comecei com pêra e maçã, recorrendo a variedades resistentes ao pedrado para conseguir produzir melhor em biológico. Aposto em diferentes variedades e por isso trabalho com 11 variedades de maçã e quatro de pêra. No limão, tentei a variedade caviar, mas não correu bem. Digamos que tenho uma espécie de colecção», relata-nos.

Por não ter espaço para conservação em frio, não fazia conservação, tendo assim optado por diferentes variedades que pudessem ser colhidas de forma faseada. «Fazia várias colheitas consoante as encomendas. Agora já tenho contentor de frio onde faço alguma conservação, mas feitas as contas de consumo de energia... é uma fortuna. Além disso, o mercado



› Quinta da Mascote Bio

não valoriza as variedades. Vendem como maçã vermelha e pronto», lamenta o produtor.

As principais dificuldades para Youssef são as pragas. «No biológico a pressão é mesmo muito grande. Os fitofármacos não são tão eficientes como os utilizados no convencional e não estão tão acessíveis. Recorro a armadilhas e à confusão sexual, mas não é fácil», diz, revelando que as grandes dores de cabeça são a conchonilha de São José e o pulgão lanígero. A Quinta da Mascote Bio produz em maior área maçã, com rega gota-a-gota e escoia a fruta em lojas da especialidade em Lisboa, como o Celeiro. ●



› Quinta da Mascote Bio