



Edição Especial BioFach América Latina / ExpoSustentat 2008



BioFach América Latina e ExpoSustentat 2008 reúne 7.874 pessoas e cresce 20% em relação



Os 328 expositores da BioFach América Latina e ExpoSustentat, de 23 a 25 de outubro de 2008, fizeram contatos e negócios envolvendo produtos orgânicos certificados, serviços e produtos sustentáveis em evento que reuniu 7.874 pessoas. Com a expansão mundial de negócios com serviços e produtos orgânicos, cresce a cadeia produtiva oferecida pelo Brasil aos mercados interno e externo. A demanda por garantia de rastreabilidade e preservação da biodiversidade encontrou espaço nestas duas feiras. Em 2008 a BioFach América Latina e ExpoSustentat trouxeram várias novidades nos setores de alimentos & bebidas, cosméticos e têxteis. As Salas Regionais foram o destaque da ExpoSustentat: Sala Andes-Amazônia reúne produtos de cinco países e Sala Caatinga-Cerrado alcança 6.300 famílias.



Durante a cerimônia de abertura das feiras, o ex-ministro da Agricultura, Luís Carlos Guedes Pinto, atual vice-presidente de Agronegócios do Banco do Brasil, salientou a contribuição do Brasil à sustentabilidade mundial

Segundo Guedes, "O Brasil é a região que mais conserva florestas primárias no planeta. A matriz energética brasileira tem caráter renovável, onde o uso do biocombustível é o mais expressivo. O plantio direto reduz em 60% as perdas de água e do solo".

O ex-ministro considera que é possível triplicar a produção agrícola brasileira nos próximos anos, sem a necessidade de derrubada de árvores. "Temos tecnologia e áreas que já foram incorporadas ao processo produtivo. Cada vez mais o mundo se importa com a produção brasileira".



Luis Carlos Guedes no estande do Banco do Brasil

Durante seu discurso, Guedes defendeu uma maior articulação do setor, visando à formação de uma visão integrada da cadeia de orgânicos. "Precisamos nos preocupar agora em explorar mecanismos que revelem as vantagens que a produção orgânica têm nos preços". Outro ponto importante para ele é a questão da certificação. Ele alertou sobre a importância da credibilidade dos selos emitidos no País.

A Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) divulgou, em maio deste ano, documento sugerindo que a agricultura orgânica pode ser o caminho para se alcançar a segurança alimentar.

"A agricultura orgânica não é mais um fenômeno apenas de países desenvolvidos, pois já é praticada comercialmente em 120 países, representando 31 milhões de hectares e um mercado de US\$ 40 bilhões em 2006", aponta o documento. Na mesma publicação, a FAO prevê que o mercado movimentará US\$ 70 bilhões até 2012.

Se a agricultura convencional corre algum risco de ser atingida pela crise financeira internacional e pelo aumento do dólar, já que a maioria dos insumos agrícolas, especialmente herbicidas e inseticidas, é importada, o mesmo não deve acontecer com o mercado nacional de orgânicos. A opinião é do gerente de Agronegócios do Sebrae Nacional, Juarez de Paula.

"Neste momento o mercado da agricultura orgânica, que não depende dos agroquímicos, não deverá ser atingido diretamente", disse Juarez, na abertura da Biofach América Latina / ExpoSustentat dia 23 de outubro de 2008 em São Paulo.



Juarez de Paula (Sebrae)

O Secretário de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável do Ministério do Meio Ambiente, Egon Krakhecke, também presente na abertura do evento, destacou a importância da parceria governo e sociedade civil para a promoção da sociobiodiversidade.

"Para que os produtos desses biomas acessem novos mercados é necessário que exista uma soma de forças do governo e da sociedade civil. Não se pode achar que isso vai ser resolvido por um único ator social, por relevante que ele seja. O Governo Federal é importante, mas, sozinho, também não vai dar conta. Por isso, é fundamental que as organizações que representam as populações extrativistas, as comunidades tradicionais e os agricultores familiares estejam realmente organizados e que assumam o papel de protagonistas da sustentabilidade no aproveitamento dos recursos desses biomas" disse Egon Krakhecke, secretário de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável do Ministério do Meio Ambiente.



Egon Krakhecke

Representando o Ministério da Agricultura estava o sr. Francisco Jardim, Superintendente Federal do Agricultura no Estado de São Paulo, e a sra. Maria Judith Magalhães Gomes, delegada federal do Desenvolvimento Agrário em São Paulo, representou o Ministério do Desenvolvimento Agrário. O Sr. Felipe Suplicy, Coordenador Geral de Maricultura, representou o Ministro Gregolin, da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca. Todos reforçaram o compromisso de governo em promover o setor orgânico, os produtos da sociobiodiversidade e o acesso a mercado da agricultura familiar.

O diretor da GTZ Brasil, sr. Ulrich Krammenschneider, falou da parceria da GTZ com este evento, lembrando que biodiversidade agradece quando a sustentabilidade é respeitada.

Frank Venjakob, representando a Nuremberg Global Fairs ressaltou o a presença do Brasil na rede BioFach com eventos na Alemanha, Estados Unidos, Japão, China e Índia e convidou os presentes para a Conferência de Sustentabilidade que antecederá a BioFach em Nuremberg, em fevereiro de 2009.

O Sr. Peter Peters, diretor do banco de investimentos DEG, parceiro da Nuremberg Global Fairs nos Projeto BioFach no Brasil e na América Latina, declarou-se impressionado com a evolução destas feiras desde sua primeira edição em 2003.

O Sr. Heinz Peter Behr, cônsul da Alemanha no estado de São Paulo também presente na mesa de abertura. reforçou o compromisso da Alemanha em apoiar iniciativas que promovam o desenvolvimento sustentável.

Sebrae traz nove estados brasileiros para estande de 400m2

O Sebrae participa da BioFach América Latina/ExpoSustentat 2008 com um estande de 400 metros quadrados, oferecendo um verdadeiro hipermercado de produtos. São fertilizantes, cachaça, frutas, legumes, café, guaraná, castanha, ovos, chá, mel, cachaça, açúcar mascavo, leite e derivados, barras de frutas desidratadas, temperos, geléias, doces, compotas, iogurte, pão, macarrão, arroz, cogumelos e pratos congelados.

No espaço Sebrae estavam expostos produtos de nove estados brasileiros: Alagoas, Bahia, Ceará, Minas Gerais, Mato Grosso, Paraná, Santa Catarina, São Paulo e Rio Grande do Sul, além do Distrito Federal.

"Participamos desde 2003. A feira é uma oportunidade para os pequenos mostrarem seus produtos, abrirem mercados e principalmente conquistarem clientes", diz a coordenadora nacional da carteira de projetos de Agricultura Orgânica do Sebrae, Maria Maurício.

Um dos expositores presentes no estande do Sebrae eram os produtores da Associação de Orgânicos da Adutora (Aproac), do município de Juazeiro, norte da Bahia, e os da Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (Coopercuc)



Maria Maurício.

A Coopercuc, localizada no norte baiano, trouxe seus doces cremosos e geléias de Umbu, maracujá do mato, manga e goiaba. De acordo com o presidente da cooperativa, Egnaldo Gomes, nesses eventos que os produtores têm contato direto com importantes compradores, o que possibilita a ampliação de mercados. "No ano passado conseguimos vender mais de R\$ 400 mil em produtos derivados de frutas nativas e cultivadas para o mercado interno, além de ampliar as vendas para o mercado externo, como a França e a Áustria. E o Sebrae tem sido nosso parceiro na comercialização dos nossos produtos", afirmou Egnaldo. Na Coopercuc são mais de 200 famílias envolvidas no processo

produtivo, com 15 unidades de beneficiamento espalhadas nos municípios de Canudos, Uauá e Curaçá e uma unidade central que atende à demanda de exportação.

Compradores internacionais na BioFach América Latina 2008



O projeto OrganicsBrasil, realização conjunta do Instituto Paraná de Desenvolvimento (IPD), Federação das Indústrias do Estado do Paraná (FIEP) e Apex-Brasil, trabalha para divulgar a marca Brasil e os produtos orgânicos em Feiras internacionais e rodadas de negócio para fomentar negócios para o mercado externo. Em 2008, o Projeto Organics Brasil trouxe empresas compradoras dos Estados Unidos, Holanda, França, e Japão

"O Projeto Comprador do Organics Brasil é uma janela de negócios para que os executivos das redes estrangeiras conheçam os empresários brasileiros e nossos produtos. Usamos o slogan "orgânicos por natureza", que define a imagem que os países têm do Brasil. Os insumos para cosméticos, alimentos e têxteis, que têm alto valor agregado, embalagens e experiência de sustentabilidade são os que chamam mais a atenção", explica Ming Liu, coordenador executivo do Organics Brasil.

Além dos compradores das grandes redes de supermercados, novos supermercados e novas lojas vieram conferir o crescimento do setor.



Além da presença das grandes redes, como Pão de Açúcar e Carrefour, supermercados regionais do Nordeste (Nordestão) e do sul (Fiesta) foram conferir o que os expositores da BioFach América Latina e ExpoSustentat ofereciam. Foi uma oportunidade ímpar para estes supermercados conhecerem as marcas que atuam no setor há muitos anos, assim saber das novidades apresentadas este ano. A Sim Alimentos - que havia fechado negócio com a italiana La Finestra Sul Cielo na BioFach AL do ano passado - trouxe as bebidas de cereais e pastas com alga para a edição deste ano.

Com a linha de produtos orgânicos esta em plena expansão, a A TFF Alimentos trouxe várias misturas de pães e bolos, o achocolatado em pó e o primeiro pão de queijo orgânico.



A Tifferet apresentou o molho para saladas com semente de papaia e a empresa boliviana Quinoa Real - a principal responsável por apresentar o grão andino ao consumidor brasileiro - aproveitou a feira para lançar o cookie quinoa nos sabores cacau e baunilha, além da granola de quinoa. Outra presença constante nas feiras, a Biobrasil levou ao público as barras de cereais biO2 com sabores brasileiros: acerola, cupuaçu, açaí e goiaba, com embalagens voltadas ao mercado externo.

A mineira Solarius conquistou admiradores pelo sabor: a linha de antepastos em potes de champignon trufado, berinjela e a novidade, a pasta de tomate seco. Segundo a diretora da Solarius, Ana Carolina Meinberg, "estamos testando os produtos há dois anos e vamos entrar de fato no mercado com um produto com prazo de validade garantido e um sabor acabado".

A Fazenda Tamanduá, situada na Paraíba, trouxe primeira rotulagem de produtos certificados biodinâmicos, com selo DEMETER, para produtos inspecionados pelo SIF - Serviço de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: Queijos e Mel da Fazenda Tamanduá, sediada no sertão daquele estado.



Clique aqui para a entrevista com o Superintendente Federal de Agricultura na Paraíba, Dr. Hermes Barbosa

Sebrae SP lança Guia Orgânico de São Paulo na BioFach América Latina 2008

O lançamento do Guia Orgânico de São Paulo reuniu diversos donos de pequenos negócios e produtores rurais. Elaborado pelo Sebrae-SP em parceria com o Planeta Orgânico, o objetivo deste guia é facilitar o acesso a mercados de quem trabalha com produtos sustentáveis.

"O setor de orgânicos é um mercado crescente e que em breve apresentará muita solidez. Por isso, a sociedade precisa discutir a importância desses tipos de produtos que ganham cada vez mais espaço no mundo e que concorrem com os tradicionais", afirma Ricardo Tortorella, diretor-superintendente do Sebrae-SP, durante o lançamento oficial do Guia Orgânico de São Paulo na BioFach América Latina/ExpoSustentat 2008

Segundo Ana Lúcia Frezzatti Santiago, gestora estadual do programa de orgânicos do Sebrae-SP, o guia facilitará o acesso a mercados das pequenas propriedades rurais do estado de São Paulo. "Além de produzir alimentos saudáveis para os consumidores, a agricultura orgânica é uma forma sustentável de ocupação do solo, criação de renda e emprego e



Ana Lúcia Frezzatti Santiago no lançamento do GUIA

fixação do homem no campo”, explica Ana Lúcia.

O Sebrae SP esteve presente com belo estande na ExpoSustentat, onde recebeu visita de interessados nas diversas ações que o Sebrae SP promove em prol da sustentabilidade.

[Clique aqui para fazer um download do Guia Orgânico Sebrae SP em PDF](#)

[Clique aqui para acessar o Guia Orgânico de São Paulo/SebraeSP](#)

Aquicultura Orgânica e Pesca Sustentável presentes

A SEAP (Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República) esteve presente com estande na ExpoSustentat e também na Conferência destes eventos. Felipe Matarazzo Suplicy, Coordenador Geral de Maricultura da SEAP, foi palestrante na Conferência BioFach América Latina/ExpoSustentat. Felipe Suplicy trouxe um visão geral das ações da SEAP para a promoção do desenvolvimento sustentável da aquicultura no Brasil, e das experiências de certificação orgânica existentes na aquicultura. Entre os pontos apresentados por Felipe estava o potencial de desenvolvimento deste segmento no Brasil por vários motivos, entre eles:

- 7.367 km de costa
- 13,8% da água doce do planeta
- 9 milhões de hectares de áreas represadas
- Condições ambientais ideais
- Mercado interno e externo gigantescos



Uma delegação do Governo Regional de Ucatali, Peru, esteve presente na ExpoSustentat e o Sr Mariano Alfaro foi palestrante no painel sobre Pesca Sustentável, quando destacou a pesca na Amazônia. Estima-se que existam 2.500 espécies de peixes na bacia amazônica.



Delegação peruana conversa com Felipe Suplicy (SEAP) sobre pesca sustentável na Amazônia

Friboi promoveu degustação de carne orgânica



A Friboi promoveu degustação de carne orgânica em seu estande que fez grande sucesso, atraindo visitantes e promovendo contatos com restaurantes e compradores.

O Brasil é o maior produtor e exportados de carne bovina do mundo, o potencial da pecuária orgânica é enorme pois o rebanho total brasileiro é de 175 milhões de cabeças bovinas.

Associação Brasileira de Pecuária Orgânica, ABPO, com sede na cidade de Campo Grande, MS, realizou no dia 10 de novembro de 2008 um encontro para apresentar seu estatuto interno com o protocolo de praticas e procedimentos para seus associados. O “**Protocolo Interno de Processos Produtivos e Responsabilidade Socioambiental**” é uma ação pioneira no setor dos alimentos e bebidas orgânicos, inclui todos os aspectos técnicos e dá ênfase a aspectos sociais voltados para educação e saúde.

Pesquisadora Ana Maria Primavesi autografou "Cartilha do Solo" no estande da Fundação Mokiti Okada



A engenheira agrônoma Dra. Ana Primavesi que, há mais de 60 anos, ensina e aplica a teoria de que é possível aliar a produção de alimentos à conservação do meio ambiente, autografou seu livro “**Cartilha do Solo**” no estande do Centro de Pesquisa Mokiti Okada - CPMO na Expo Sustentat 2008, e os organizadores do evento ficaram sensibilizados com a presença de tão ilustre pessoa.

A engenheira agrônoma, Ana Primavesi é austríaca, naturalizada brasileira, PhD pela Universidade Rural de Viena. Lecionou sobre Manejo do Solo e Nutrição Vegetal nos cursos de graduação e pós-graduação da Universidade Federal de Santa Maria-RS

Desde 1991, é consultora científica do Centro de Pesquisa Mokiti Okada – CPMO da Fundação Mokiti Okada.

Pão de Açúcar tem espaço diferenciado para receber clientes e promover contatos

Segundo Sandra Caires e Karin Moraes, (Dep. Orgânicos Grupo Pão de Açúcar) a receptividade obtida com a presença do Lounge Pão de Açúcar motivou o grupo não somente a participar da próxima BioFach América Latina, como também a investir cada vez mais neste segmento,

“O setor orgânico já é parte de nossas vidas e que queremos levar para mais lares e pessoas.. Percebemos que o retorno das pessoas, tanto consumidores, como os próprios fornecedores, foi super positivo, acredito que tenhamos conseguido cumprir com nosso papel na Feira.” disseram Sandra e Karin.

Sandra Caires foi palestrante na Conferência BioFach América Latina/ExpoSustentat 2008 com o tema da rastreabilidade.



Os organizadores do evento tem recebido várias mensagens de incentivo e parabenizando a edição de 2008 da BioFach América Latina/ExpoSustentat.

Sylvia Wachsner, diretora da SNA e da Organics Net, parabenizou a organização do evento, que cresce ano a ano. " Neste ano tivemos muitos compradores de lojas especializadas, varejistas menores o que resultou num evento muito interessante para os participantes do OrganicsNet."

ExpoSustentat: Sala Andes-Amazônia e Caatinga -Cerrado são sucesso de público e negócios

Conforme Maria Beatriz Martins Costa (Planeta Orgânico) destacou na cerimônia de abertura, uma das características que torna a ExpoSustentat um evento único é o fato de ser o palco de lançamento das salas regionais que promovem a biodiversidade. A Sala Amazônia foi lançada na ExpoSustentat 2005 e desde 2007 aumentou seu alcance para cinco países, com a constituição da "Sala Andes-Amazônia" da qual fazem parte: Bolívia, Brasil, Colômbia, Equador e Peru.

A Sala Andes-Amazônia é reconhecida como o marketplace do biocomércio das regiões andina e amazônica.

A Sala Nordeste-Cerrado foi lançada na ExpoSustentat em 2006 e em 2008 brihou na ExpoSustentat com sua nova denominação "Sala Caatinga-Cerrado". Ambas foram sucesso e se destacaram pelo amadurecimento profissional de seus expositores. Em visita à Sala Caatinga-Cerrado, Egon Krakhecke, Secretário de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável do Ministério do Meio Ambiente disse: "Este destaque para a caatinga e o cerrado é fundamental, porque mostra o que esses biomas, quando usados de forma sustentável, podem proporcionar para o país. Está me chamando a atenção a diversidade de produtos e como eles são produzidos a partir da conservação dos biomas", afirmou o secretário Egon Krakhecke, durante sua visita.



Na Sala Andes-Amazônia 2008, 56 entidades e associações de Bolívia, Brasil, Colômbia, Equador e Peru promoveram seus produtos em conjunto. Martha Ortega, da Nativa Equador, considera que estas feiras são a melhor maneira de exibir a produção sustentável, e elogiou a iniciativa. "Esta Sala é importante porque apóia uma região, em vez de países ou produtos" disse Ortega, que representou 11 empresas e 400 famílias do Equador na ExpoSustentat.

Segundo Francisco Ruiz, Secretario Geral Interino da Organização do Tratado da Cooperação da Amazônia, a Sala Andes-Amazônia se consolida como um instrumento chave para o desenvolvimento do biocomércio na região.

Para participar da Sala Andes-Amazônia, as formas de produção e extrativismos das organizações presentes devem ser sustentáveis, permitindo a preservação dos recursos naturais. A edição de 2008 envolveu ao todo 3.500 famílias de indígenas, agricultores, comunidades tradicionais que representam a rica biodiversidade de cinco países.

Para saber mais sobre a Sala Andes-Amazônia clique em
<http://www.otca.org.br/salaandesamazonia/>

Num espaço de 200 m2, a Sala Caatinga Cerrado trouxe 26 empreendedores de 10 estados brasileiros que dialogaram com especialistas e compradores, mostrando a riqueza da sociobiodiversidade desses biomas. "Fiz contatos com empresas de diferentes países, entre eles Japão, Estados Unidos e Argentina, que se mostraram muito interessadas na nossa castanha. Para esta safra, todos garantiram pedidos", contou, animada, a gerente Administrativa Comercial da Coopercaju (Cooperativa dos Beneficiadores Artesanais da Castanha de Caju do Rio Grande do Norte), Rafaela Borges.

Esta foi a 3ª Edição da Sala Caatinga Cerrado (antes chamada de Nordeste e Cerrado) na ExpoSustentat. Os empreendimentos presentes no espaço estavam representando **6.300** famílias de agricultores familiares que produzem utilizando novas tecnologias, qualificando constantemente a mão de obra, mas sem perder de vista o conhecimento tradicional e o respeito à natureza.

Para saber mais sobre a Sala Caatinga-Cerrado clique em
<http://www.caatingacerrado.com.br/>



Cosméticos

Segundo Claus Raetich, diretor da NurembergMesse, "o mercado de cosméticos naturais ainda está crescendo consideravelmente. Os produtos naturais para cuidados pessoais representam um mercado com um alto potencial, que tem se desenvolvido de maneira muito dinâmica no decorrer dos últimos anos. Especialistas estimam o volume do mercado alemão em 2006 em cerca de 650 milhões de Euros. Isto significa que o mercado dobrou desde 2003 (Relatório da Industria sobre Cosméticos Naturais, Alemanha, 2004)."

Os EUA, o Japão, a Coréia e Taiwan são mercados que se destacam, nos quais os líderes alemães do mercado mundial estão registrando taxas de crescimento entre 50 e 100%.

Espera-se crescimento de 50% nos EUA até 2010 (Congresso BioFach 2006, Organic Trade Association - OTA, EUA). O interesse por produtos naturais para cuidados pessoais também está crescendo na Europa, especialmente nos grandes mercados da França e da Grã Bretanha.

A demanda por cosméticos naturais produzidos na Alemanha é particularmente alta. Algumas das maiores empresas alemãs,

por exemplo, estão ganhando cerca de um terço de seus lucros no exterior.

O Espaço de Cosméticos da BioFach América Latina 2008 reuniu diversas empresas como Weleda, Surya Brasil, Reseva Folio, Beraca, Vyvedas, Pharma Cost, Mappel, Very Important, Aromas da Terra.

No estande da Weleda o Dr. Samir Rahme, médico antroposófico, fez uma mini palestra, destacando a importância da qualidade da matéria prima dos cosméticos.



Dr. Samir Rahme no estande da Weleda na BioFach América Latina 2008

Indústrias sustentáveis têm apresentado um grande crescimento, tornando as questões ambientais importantes e as empresas socialmente mais responsáveis. Este foi o ponto comum das apresentações do Painel "Mercado de Cosméticos Orgânicos" onde foram palestrantes Udo Censkowsky (Organic Services), Mara Pezzotti (Weleda), Ulisses Sabará (Beraca) e José Augusto da Silva Cabral (Suframa).

Também foi destacado como tendência de mercado o aumento de consumidores mais centrados, exigentes, pragmáticos, que prezam pela responsabilidade social e ambiental. A crescente cobrança dos consumidores para que as empresas comprovem seu compromisso com a sustentabilidade é proporcional ao crescimento do mercado de cosméticos orgânicos e naturais. O crescimento da Feira Vivanness na Alemanha, que ocorre paralelamente à BioFach, é uma prova do potencial deste mercado.

Algodão Orgânico e Têxtil Sustentável



Oskar Mestavah (Osklen), Maysa Gadella (Coopnatural) Maria Célia Souza (Pesquisadora do IEA) participaram do Painel "Algodão Orgânico e Têxtil Sustentável" que contou com a moderação - Daniel Schuppli - IMO do Brasil.

Maysa Gadella apresentou o belo trabalho que promove junto a Coopnatural na Paraíba, ressaltando as dificuldades que ainda existem de financiamento e acesso a mercado para o produtor de algodão orgânico. Maysa também destacou a importância da sensibilização sobre a necessidade do cultivo do algodão orgânico, da certificação e mostrou as ações da Coopnatural para a sustentabilidade da cotonicultura orgânica e do artesanato

Maria Célia falou sobre como a produção de têxteis de algodão orgânico tem se expandido muito nos últimos anos em vários países, com o interesse de indústrias de pequeno, médio e grande porte para fabricar peças de vestuário, além de produtos como tênis e outros artefatos. A demanda pela fibra, entretanto, é muito maior do que sua oferta. Mesmo com o desenvolvimento do mercado de produtos orgânicos, o cultivo orgânico do algodão também cresce, porém a expansão de área cultivada e aumento de produtividade não acompanham a demanda industrial pela fibra.

Oskar Metsavah mostrou a demanda internacional por um produto que se diferencia pelo impacto ambiental e por sua pegada ecológica, apresentando a proposta do Instituto E do qual é presidente. A procura, por parte de interessados do mundo inteiro, é uma constante e tem se mostrado irreversível. Muitos consumidores estão optando pelo uso de peças feitas em algodão orgânico porque não mais querem compactuar com a utilização do algodão comum, uma vez que tem se tornado de conhecimento público a verdadeira devastação provocada por esta lavoura.

Entretanto poucas pessoas sabem que mais de 15% de todos os agrotóxicos produzidos no mundo são empregados no combate às pragas presentes no cultivo do algodão não orgânico e calcula-se que um terço do peso de uma camiseta confeccionada com este tipo de algodão é composto por pesticidas.

Merenda Escolar e Workshops de Gastronomia



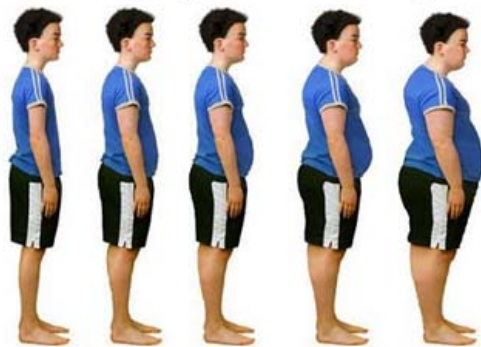
A inserção de produtos orgânicos nas escolas, tema estratégico para o setor, foi apresentada o PAINEL ORGÂNICOS & MERENDA ESCOLAR no dia 25 de outubro durante as Feiras BioFach América Latina e ExpoSustentat.

Este painel trouxe a visão dos diversos atores envolvidos neste processo, num contexto de segurança alimentar e nutricional, desde a produção até o consumo final, visando, em especial, focar a possibilidade que a agricultura familiar produtora de orgânicos tem para acessar o mercado da alimentação escolar

Dr. Bent Mikkelsen, professor e membro da Royal Agricultural University, professor na Copenhagen University abriu o painel Orgânicos & Merenda

Escolar

Obesity & overweight



Em seguida Dr. Fernando Augusto de Souza, Coordenador Geral do Centro de Pesquisa Mokiti Okada, apresentou os resultados do Projeto Horta Escolar que está sendo implementado em escolas estaduais da região de Parelheiras de São Paulo, quando destacou a importância da horta pedagógica como suporte da educação alimentar e como suplementação da merenda.

O Vereador Goulart, falou sobre Lei nº 14.249, de 8 dezembro de 2006, de sua autoria, que criou o Programa de Merenda Escolar Ecológica.

Essa lei prevê a inclusão gradual na merenda escolar de produtos hortifrutigranjeiros produzidos no município, seguindo procedimentos baseados em normas orgânicas. A lei também prevê "treinamento e capacitação de merendeiras para utilização de receitas e estratégias para acostumar as crianças e adolescentes a comerem hortaliças, e a discussão nas aulas voltadas à educação ambiental, dos benefícios do cultivo orgânico para o meio ambiente e para alimentação humana".

Após as apresentações de Bent Mikkelsen e Fernando Augusto de Souza, foi realizada a **Mesa Redonda - Experiências de Escolas e Merendeiras** com a presença de:

Maria Aparecida dos Santos - Diretora da Escola Estadual Reverendo Erodice

Maria Souza Teixeira - Merendeira de Jundiá

Teresa Watanabe - Diretora DAL / SESI SP

Projeto Cultivando Água Boa e Escolas - Itaipu - Paraná

Moderação :Ana Flávia Borges Badue (Mestre em Saúde Pública / FSP-USP, Diretora do Instituto Kairós)



[Clique aqui para saber mais sobre o Painel Orgânicos & Merenda Escolar](#)

Workshops de Gastronomia

Os Workshops de Gastronomia foram sucesso de público, superando as expectativas dos próprios chefs.

Segundo o escritor norte-americano Michael Pollan, "chefs criam demanda por orgânicos e aumentam seu prestígio. A primeira geração dos orgânicos não tinha muita preocupação com a aparência. Hoje os chefs vão as feiras para escolherem seus próprios produtos."

Desde 2003 o Planeta Orgânico promove a parceria Gastronomia&Orgânicos e os Workshops de Gastronomia BioFach América Latina sempre são um sucesso!

Workshops realizados dia 24 de outubro de 2008



Tatiana Cardoso - Restaurante Moinho de Pedra

Além de vegano, Tatiana Cardoso trouxe um cardápio 100% sem glúten. Este assunto foi especificamente abordado na apresentação de Tatiana, pois as alergias ao glúten aumentam a cada dia.

Workshop realizado dia 25 de outubro de 2008



Julio Morillo - Peru

Julio Morillo, chef peruano, trouxe um ceviche acompanhado de um "quinoto". Quinoto é um risoto de quinua. A quinua é considerada como



Claudia Mattos - ZYM Café

O workshop "Parceria Merendeiras e Chefs " com a participação da Chef Claudia Mattos e motivou novos projetos para 2009 em representantes de diversos municípios presentes. Confira abaixo o menu apresentado neste workshop realizado em 25 de outubro

CARDÁPIO PARA 60 PESSOAS	
	Quantidade
SALAD ECO COM CAPONATA DE CASCA DE BANANA VERDE	
SALADA	
Peso Unitário: 0,20 g	
Ingredientes	
Acelga	60folhas ou 4 acelgas
Brotos de beterraba	a gosto
Ramas manjerição	a gosto
Flor de capuchinha	a gosto
Folha de caputinha	a gosto
	80
CAPONATA	
Peso Unitário: 10 g	
Ingredientes	
Casca de banana verde não climatizada	24 unidades
Alho poró picado	4 unidades
Cenoura ralada	1kg
Salsinha	2 maços
azeite organico	1 litro
sal marinho	1kg
Oregão	a gosto
Limão rosa	6 dúzias
Macarrão ao Molho Vermelho Incrementado com Biomassa de Banana Verde	
Ingredientes	
Curcuma	1 colher de chá
Cebola picada	1kg
beterraba com talo	1 maço
Molho de tomate	2 vidros de 500g
Cenoura ralada com casca	1kg
Manjerição	a gosto
Macarrão	5kg
Drink Super Verde de Capim Cidreira e Banana Verde	
Água	2 litros
Capim picado	3 maços

Limão

6 unidades

© 2000-2008 [Programação Visual 2A2](#). Todos os direitos reservados.
[Termo de Uso](#) | [Política de Privacidade](#)