

ORGÂNICOS

# Certificação valoriza produtos cultivados sem agrotóxicos

Produtor rural é o único em Birigui a aderir à agricultura orgânica, ramo que conquista mais adeptos a cada dia

Birigui  
Silvia Helena  
silvia.helena@folhadaregiao.com.br

Um produtor rural de Birigui, especializado em verduras orgânicas, é o único da região de Araçatuba a exibir selo de certificação de sua produção. A conquista veio depois que a propriedade foi adequada e passou a atender às normas e exigências do processo de certificação, iniciado em 2006 e concluído em janeiro deste ano, dentro do Programa de Desenvolvimento da Agricultura Orgânica da Fundação Mokiti Okada, sediada em São Paulo.

Segundo o produtor Antônio Hideo Tanigushi, a iniciativa recebeu o apoio da Prefeitura através da Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Agronegócio, que acompanhou toda a reestruturação da propriedade, apontada como modelo no município.

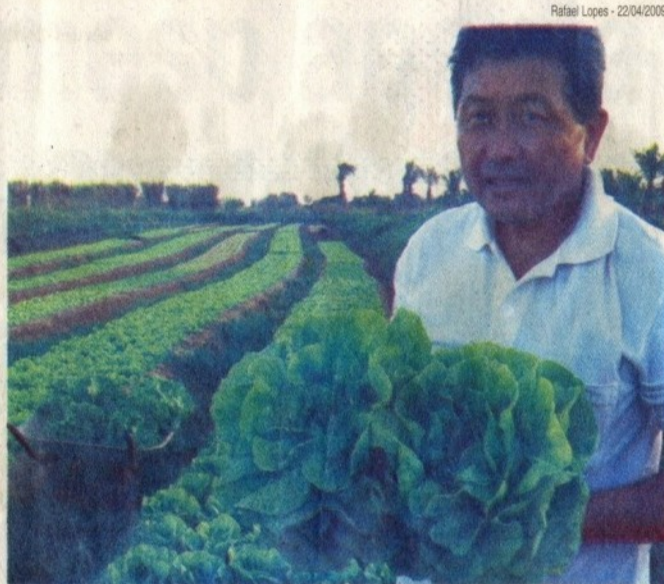
Ele acredita que com o selo, os produtos que já tem preço dife-

renciado terão ainda mais valor no mercado. A certificação tem validade de seis meses, quando a forma de cultivo será reavaliada por técnicos da fundação.

Para que pudesse aderir ao cultivo de hortaliças como alface, almeirão, rúcula, cebolinha, chicória, coentro, salsa e couve manteiga, livres da utilização de adubos químicos e agrotóxicos, Tanigushi afirma que a primeira mudança foi de comportamento.

"Tivemos de acreditar no projeto, deixar a terra literalmente descansando por dois anos e, só a partir daí, iniciamos a trajetória que incluiu novas técnicas de manejo, completamente diferente do que fizemos até ali", descreveu afirmando que o processo foi de total aprendizado.

O produtor explicou que a agricultura orgânica produz respeitando as regras da natureza. Os alimentos em compensação são saudáveis, possuem alto valor nutricional, pois são produzidos num solo



**BENEFÍCIO** Tanigushi obteve certificação após processo iniciado em 2006

onde há o equilíbrio dos nutrientes, além do controle de pragas ecologicamente correto. "Isso pode ser sentido no gosto, mais acentuado, nas folhas que são mais espessas, na cor mais forte e na durabilidade", descreveu. "A verdura é mais resis-

te", completou. Ele também aponta que as vantagens não são só para o consumidor, mas para o produtor. "O teor tóxico dos produtos usados na agricultura convencional para combater as pragas também é sen-

tido na hora da aplicação. Os sintomas na pele são apenas os primeiros sinais visíveis, depois vêm as complicações de saúde", salientou afirmando que agora é sem dúvida alguma uma pessoa muito mais saudável.

**VERDE**

Ao chegar na propriedade, Tanigushi acredita que muitos se surpreendem, pois há verde para todo lado. Desde a cerca viva, que funciona como barreira defensiva, até o mato que cresce entre os canteiros e servem como adubo orgânico durante seu processo de decomposição.

Para alcançar o equilíbrio ecológico, fundamental nesse tipo de cultivo, o produtor afirmou usar apenas o bocachi, produto a base de farelo de arroz, torta de mamona, incrementado com o bagaço de cana-de-açúcar, aplicado sobre os canteiros. "A água com a qual são regadas as plantas, também foi submetida a rigoroso processo de análise". O esterco animal é outro produto que também está sendo excluído da propriedade devido ao teor de alguns hormônios usados na alimentação desses animais.

"Agora que encontramos o caminho, queremos manter a certificação pensando em no futuro dedicar parte da propriedade à cultura natural, na qual após equilibrar a terra há apenas o monitoramento para que ela siga seu ciclo produtivo", adiantou exaltando todas as dificuldades dessas técnicas.

Atualmente, a propriedade apontada como modelo em Birigui coloca cerca de seis mil maços de hortaliças todos os meses em mercados da cidade. "São colhidos e distribuídos em média 200 maços de verduras todos os dias. O trabalho começa ainda durante a noite para que elas cheguem fresquinhas até as gôndolas dos supermercados da cidade", descreveu Luiza Midore Tanigushi, responsável pela comercialização da produção.

Segundo ela, apesar das hortaliças demorarem um pouco mais - cerca de 10 dias a mais - para alcançarem o ponto de serem colhidas com relação ao cultivo convencional, o negócio é muito compensador. "Quando chegamos com o valor cerca de 20% maior que as outras hortaliças, isso fez com que os outros também elevassem seus preços. Agora com a certificação, teremos um outro diferencial, cuja expectativa é nos mantermos num patamar acima".

Analisando o comportamento do consumidor final Luiza, acredita que ainda há muito para que eles descubram o verdadeiro valor nutricional proporcionado por essa maneira diferenciada de cultivo. "Esperamos a expansão desse mercado", finalizou.

Agro  
negócios

energia que  
em do campo.



Procura por  
hortaliças  
produzidas  
sem produtos  
químicos tem  
crescido em  
todo o País

**John Deere no Programa Pró-Trator:**  
5 anos para pagar e juro zero. É mais força para o produtor.  
Até 5 anos para pagamento • Carência de até 3 anos • 0% de juros ao ano  
Procure o seu concessionário John Deere.

Através do Pró-Trator, um programa subsidiado pelo Governo de São Paulo, você pode adquirir um equipamento com qualidade e desempenho superiores. Vá até o seu concessionário John Deere e aproveite esse incentivo ao produtor paulista.

<p><b>TR 5603</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Motor agrícola John Deere com 4 cilindros • 75cv • Freio a disco em banho de óleo, acionamento hidráulico e autoajuste • Versão full com transmissão sincronizada, 9x3 com alavancas laterais</li> </ul>	<p><b>TR 5705</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Motor agrícola John Deere com 4 cilindros turbo • 85cv • Marchas e reversão sincronizadas, 9x3 com alavancas laterais</li> </ul>	<p><b>TR 6415 e 6615 Classic</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Novo design que privilegia a estabilidade e facilita a manobragem • Motor agrícola John Deere montado sobre chassis • Embreagem PowerClutch™ II, acionada e refrigerada a óleo • Transmissão totalmente sincronizada 12x9 SynchroPlus™ • Versões: 106cv, 4 cilindros Turbo e 121cv, 6 cilindros Turbo</li> </ul>
---	---	--

**D. CARVALHO**  
Araçatuba (18) 2102.4000  
Andradina (18) 3722.1321  
www.dcarvalho.com.br

## Mais produtores rurais de Birigui passam por adaptações para aderirem à prática

Além da propriedade de Antônio Hideo Tanigushi, outras cinco propriedades de Birigui estão em processo de adequação da agricultura tradicional para o cultivo orgânico. A informação é da Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Agronegócio, que passou por treinamento da Fundação Mokiti Okada para difusão da agricultura orgânica em Birigui. A propriedade já certificada é utilizada como modelo do projeto do município.

Segundo a diretora de Agro-

negócios de Birigui, Regina Biancolin, a mudança deve ser feita de forma gradativa. Por isso, essas propriedades ainda devem levar um tempo para conseguir a certificação. "A agricultura orgânica produz respeitando as regras da natureza", resume a diretora. "Por isso, além de mudar as técnicas empregadas na agricultura, o produtor deve passar por uma mudança cultural", explica.

Os produtores passam por aulas teóricas e práticas. Faz par-

te desse processo, a conversão do solo para uso de orgânicos, a desintoxicação de todos os componentes que existem no local e o manejo das hortaliças de forma adequada. Além de hortaliças, há produtores de grãos utilizando o processo orgânico.

**COMPENSAÇÃO**

O custo para a implantação da agricultura orgânica é maior no início, já que exige mais mão-de-obra. No entanto, segun-

do Regina, os resultados finais compensam. "O preço pago pelo produto orgânico é cerca de 30% maior do que o método convencional, além do ganho ambiental e na saúde do produtor", afirma.

A mudança de hábitos alimentares da população, que tem procurado cada vez mais por alimentos saudáveis, é a principal alavanca para os orgânicos. "É um mercado garantido. Hoje é pouca oferta e muita procura", conclui a diretora. A.G.