

MERCADO E COMERCIALIZAÇÃO DE LEITE ORGÂNICO

Guilherme Lana Reis

Introdução

Considerada moderna e avançada, a agricultura industrial tem falhado constantemente por ter como base a química, a economia e o uso intensivo de capital e energia. Seus seguidores insistem na agricultura como uma série de fenômenos físicos e químicos, ditados pela vontade humana. Estão acostumados apenas a lidar com máquinas e a raciocinar somente com base em informações econômicas, estatísticas e em estratégias de comercialização. Ficam de lado aspectos mais importantes, como o valor nutritivo, a sanidade dos alimentos, a estabilidade dos sistemas agrícolas e de conservação de solo, água e organismos. Buscam-se variedades melhoradas para maior produtividade e uniformidade de tamanho, forma, época de maturação e colheita, itens essenciais à mecanização intensiva.

Os adubos solúveis e agrotóxicos, muito utilizados na agricultura convencional, tendem a reduzir a atividade dos micróbios, empobrecendo a terra. Plantas que crescem em solos pobres, sem matéria orgânica e nutrientes, são menos vigorosas, mais sujeitas ao ataque de pragas e doenças. Na terra onde existe menos vida ativa, há mais perigo de parasitismo por bactérias, fungos, nematóides e outros organismos.

As variedades mais produtivas, por terem raízes menos profundas, sofrem mais com a falta d'água. Portanto, precisam de irrigação. E, quando se irriga fora de época, como na seca, as espécies invasoras encontram seus alimentos favoritos em período que normalmente não estão disponíveis. Além disso, a maior produtividade requer máquinas desde o preparo do solo para o plantio até a colheita e conservação dos produtos para a venda.

A situação torna-se mais crítica quando as variedades de alta produção são plantadas em áreas extensas. As monoculturas são sistemas muito instáveis, pois favorecem o estabelecimento, a

multiplicação e propagação de pragas, doenças e invasoras. Policulturas, por sua vez, são diversificadas, com maior número de espécies, o que garante mais estabilidade e desfavorece espécies indesejáveis, por permitir a sobrevivência dos seus inimigos naturais.

A monocultura tira rapidamente a fertilidade do solo, por facilitar a erosão, reduzir a atividade biológica e esgotar a reserva de alguns nutrientes da terra. Mecanização intensiva e irrigação mal conduzida aceleram a destruição do solo pela erosão e acúmulo de sais.

Com tantos investimentos, era de se esperar um grande aumento na produtividade brasileira. Entretanto, isso não aconteceu. Segundo o Prof. Adilson Paschoal (1991), da ESALQ, Piracicaba/SP, no período de 1964 a 1979, o consumo de fertilizantes minerais solúveis aumentou 1243%, o de agrotóxicos 421% e a utilização de máquinas agrícolas cresceu 389%. Apesar disso, a produtividade das quinze principais culturas do Brasil cresceu apenas 4,9%.

A agricultura orgânica

Na agricultura orgânica, não ocorre a utilização de agrotóxicos sintéticos, fertilizantes solúveis, sulfas, aditivos, hormônios e utilizam-se práticas eficientes do passado. Os métodos alternativos são modernos, com técnicas agronômicas sofisticadas e sistemas complexos. O objetivo principal não é a exploração econômica imediatista e inseqüente, mas o uso da terra por longo prazo, com as propriedades estáveis e auto-sustentáveis.

As técnicas orgânicas procuram corrigir os erros da agricultura industrial, em que a produtividade não é alcançada por meio da reciclagem de nutrientes. Os sistemas orgânicos dependem de rotação de culturas, aproveitamento de restos de lavoura, de estercos, de leguminosas, de adubos verdes e de resíduos orgânicos. Para manter a produtividade e a estrutura do solo, é preciso fornecer nutrientes para as plantas e controlar insetos e organismos prejudiciais.

A agricultura orgânica também pode ser definida como um método de produção que procura chegar a sistemas ecologicamente

equilibrados e estáveis. Devem ser economicamente produtivos em qualquer escala, com eficiência na utilização de recursos naturais. Os alimentos são saudáveis, de alto valor nutritivo, livres de agrotóxicos. Incluem-se na classificação de alimentos orgânicos todos os produtos, inclusive ervas medicinais, que preservem ao máximo seus valores nutricionais e biológicos, mesmo após o processamento, a manufatura, a embalagem e o transporte.

No Brasil, a Instrução Normativa nº 007, de 17/5/1999, do Ministério da Agricultura, dispõe detalhadamente sobre as normas de produção, tipificação, processamento, envase, distribuição, identificação e certificação da qualidade para os produtos orgânicos de origem vegetal e animal. Nela, destacam-se os seguintes pontos:

- ♦ Exclusão do emprego de organismos geneticamente modificados (OGM's) da produção orgânica.
- ♦ Detalhamento das etapas de conversão e transição dos produtos convencionais para orgânicos.
- ♦ Criação de um órgão colegiado nacional e dos respectivos órgãos estaduais responsáveis pela implementação da Instrução Normativa e fiscalização das entidades certificadoras.
- ♦ Exigência de que a certificação seja feita por entidades nacionais e sem fins lucrativos.

Por fim, cabe ressaltar que a certificação, mais do que um instrumento de confiabilidade para o mercado dos produtos orgânicos, é uma poderosa estratégia de construção da cidadania, buscando mobilizar tanto as comunidades regionais quanto a sociedade como um todo para a produção e o consumo de alimentos mais saudáveis e harmonizados com as atuais demandas de preservação dos ambientes naturais.

O mercado de leite orgânico

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), (Neiva, 2000) os produtos orgânicos

movimentaram, em 1999, no Brasil, cerca de US\$150 milhões. Grande parte da produção está destinada ao mercado externo. Os principais produtos de exportação são o açúcar, a banana, o cacau e o café. As vendas para o mercado externo não param de crescer. Atualmente, o Brasil é o sétimo fornecedor de produtos agrícolas orgânicos para a Europa. Nesse contexto, o leite e seus derivados vêm surgindo timidamente.

De acordo com Joe Carlo Valle, coordenador da Emater do Distrito Federal, (citado por Neiva, 2000), a Região Sul produz cerca de 10 000 litros de leite por dia, a Região Sudeste, 1800 litros, e o Nordeste, 500 litros.

Em 1998, a Granja Caipira realizou uma pesquisa, em Brasília/DF, e constatou que o mercado de leite orgânico está próximo de 3% do leite convencional.

Quem é o consumidor orgânico?

Devido à maior preocupação das pessoas com sua saúde e qualidade de vida, a indústria de alimentos e de suplementos naturais está em processo de expansão.

Cada vez mais, novos produtos do gênero são lançados e o consumidor tem, hoje, várias opções à sua escolha para atender às suas necessidades.

No Brasil, de acordo com o *site* "Planeta Orgânico", (www.planetaorganico.com.br) as mulheres respondem por 70% das decisões de compra e dão prioridade a produtos confiáveis e garantidos como benéficos à saúde. A qualidade da alimentação dos filhos é uma prioridade para as mães, atentas à questão dos agrotóxicos. No *site*, há uma classificação do consumidor do produto orgânico em três tipos diferentes:

- 1- O consumidor "ecológico" e militante: conscientizado e informado, faz suas compras com atenção e cuidado. Procura no rótulo do produto por algum selo de certificação, quer saber a origem do produto, como foi produzido e quer

garantias. Questiona a ausência, na indústria, de embalagens degradáveis para os produtos orgânicos. Evita alimentação industrializada e de produtos que tenham resíduos químicos.

- 2- O consumidor que quer iniciar um novo estilo de vida e de consumo: procura se informar e sabe que o padrão de sua alimentação pode melhorar em qualidade. Compra o produto orgânico devido à recomendação de outras pessoas que já o conhecem, pois está acostumado a consumir apenas as marcas tradicionais do mercado. Nessa mesma categoria, estão aqueles que buscam um novo estilo de consumo por razões de doença ou intoxicação. Procuram melhorar a qualidade de sua alimentação, orientados por médicos e nutricionistas.
- 3- O consumidor gourmet: procura o produto de alta qualidade, orgânico ou não. Os produtos orgânicos o interessam, pois lhe garantem um produto fresco e saboroso. Consome um produto processado que não pode ter conservantes ou aditivos. Orienta-se pelo sabor. É tanto ou mais exigente que o consumidor militante, ainda que por motivos diferentes.

Em 1995, numa pesquisa realizada pela cadeia de supermercados Santa Mônica, em Florianópolis/SC, (Meneghini et al. 1999) definiu-se o perfil do consumidor: 74% têm terceiro grau completo e 75% têm renda acima de 15 salários mínimos. Destes, 51% passaram a consumir produtos orgânicos apenas quando este foi apresentado pelo supermercado e mais de 50% confia pouco na forma com que os produtos são produzidos.

Preços de mercado do leite e laticínios orgânicos

Alguns preços de laticínios se apresentam na Tabela 1.

Tabela 1. Preços de laticínios da Fazenda Demetria, Botucatu/SP (03/06/2001)

Produto	Unidade	Preço R\$/unidade
1 Leite integral	litro	1,60
2 Leite desnatado	litro	1,60
3 Creme de Leite	500 ml	3,60
4 Iogurte integral suave	litro	2,40
5 Iogurte desnatado	500 ml	1,90
6 Quark Integral	250 g	2,00
7 Quark temperado Diet, com salsa e cebolinha	250 g	2,20
8 Queijo com ervas, com alho, páprica, curry, orégano, sal	300 g	2,90
9 Mussarela, parcialmente desnatada	quilo	10,20
10 Mussarela defumada, parcialmente desnatada	quilo	11,00
11 Queijo Minas Frescal	quilo	8,50
12 Queijo Curado	quilo	14,00
13 Ricota fresca	250 g	2,00
14 Queijo Suiço	quilo	16,00
15 Queijo leve (70% desnatado, sem coalho)	quilo	8,00

Obs.: Os preços acima são de venda por atacado. Os feirantes orgânicos acrescentam aproximadamente 25% ao preço final do produto.

Para eventual comparação futura, fica registrado o preço do dólar dos EUA de 03/06/2001: US\$1,00=R\$2,30.

Fazenda São José

A Fazenda São José, propriedade de Eduardo Ribeiro Machado, localizada no município de Santo Antônio de Posse/SP, produz e beneficia leite orgânico. Segundo comunicação pessoal do proprietário, o leite é envasado em garrafa plástica de um litro e vendido entre R\$1,50 e R\$1,70. Produz-se queijo Minas frescal, vendido a R\$9,00, além de iogurte. O produtor pretende, no futuro, montar um laticínio.

É uma fazenda orgânica, certificada pela Associação de Agricultura Orgânica (AAO) de São Paulo. O gado mestiço de Gir e Holandês, com no máximo 50% de sangue europeu, fica a pasto e é suplementado com farelo de soja e milho orgânico, este último plantado na fazenda.

Restos da produção de verdura orgânica também são fornecidos como forma de abaixar os custos.

O controle de carrapato é feito com o rodízio de pasto e com o uso de ervas, além do uso da homeopatia.

O produtor relatou que tem a intenção de criar uma associação de produtores para favorecer a troca de experiência e facilitar a comercialização de seus produtos, provavelmente através de estruturas comuns de pontos de varejo.

Na Nova Zelândia

Segundo relatos na lista de discussão Dairy-Outlook, coordenada pela FAO (Dairy-Outlook-Owner@fao.org), a cooperativa neozelandesa New Zealand Dairy Foods lançou uma marca de leite orgânico. Para o varejo, o litro de leite vai ser vendido a um preço recomendado de US\$ 0,94.

Há vinte fazendas certificadas com produtoras de leite orgânico. Entretanto, esse número tem crescido rapidamente. A maior delas, a Marphona farms, localizada ao sudeste de Auckland, planeja dobrar o rebanho.

Agradecimentos

Agradeço a Ronaldo Lempek e a Eduardo Ribeiro Machado, produtores de leite orgânico, que muito contribuíram para a realização do trabalho.

Referências Bibliográficas

- NEIVA, R. 2000. Leite orgânico, alternativa que está ganhando seu espaço. *Rev. Balde Branco* n°434 dezembro 2000
- PASCHOAL, A. 1991. Lavoura sem contra-indicação. *Manual de Agricultura Orgânica* - Guia Rural Editora Abril, São Paulo, junho 1991, p.6.
- MENEGHINI, A., OLIVEIRA JR., A.B, ALMEIDA, A.C. et al. 1999. Produtos orgânicos: novas redes entre produtores, consumidores e supermercados. In: AMBROSANO, E. (org.). *Agricultura Ecológica*, Livraria Editora Agropecuária, Guaíba, RS.