Na porta de **casa**

Cestas personalizadas com ervas, hortaliças, legumes, cereais, frutas, café, geléias ou mel chegam à porta do consumidor

ÁLVARO WERNECK E ESTHER THEOBALD



De acordo com estudo do BNDES divulgado em março de 2002, a produção orgânica no Brasil, estimada pelo ITC e pelo Instituto Biodinâmico (IBD) em 1998, foi de US$90 milhões e, em 1999, de US$150 milhões, dos quais US$20 milhões no mercado interno. Segundo o mesmo estudo, pode-se antever o valor de mercado para a produção brasileira de orgânicos numa faixa entre US$220 milhões e US$300 milhões, dependendo da *performance* de produtividade de frutas e palmito e da margem aplicada pelos distribuidores.

Consumidores preocupados com a saúde e interessados em alimentos sem agrotóxicos mais saborosos procuram cada vez mais alimentos orgânicos, cujo mercado de varejo vem se organizando no mundo inteiro. Na Europa, já existem redes de supermercados específicas para produtos orgânicos, enquanto no Brasil, apenas algumas lojas separam espaços específicos para esses produtos nas prateleiras. No entanto, há mais de 10 anos, o Sítio do Moinho tem ido ao encontro da demanda, levando produtos orgânicos à casa do consumidor, na cidade do Rio de Janeiro.

Um dos pioneiros no estado do Rio na comercialização de produtos orgânicos, o Sítio do Moinho está localizado em Itaipava, na serra de Petrópolis. Nessa área montanhosa e acidentada, a horta é cultivada em um terreno plano de 9 ha. A irrigação é feita com água pura, proveniente de um poço a 103 metros de profundidade e de nascentes na base da montanha.

Desde 1989, o casal Dick e Ângela Thompson, donos do sítio, trabalham com agricultura orgânica, contribuindo para a qualidade do meio ambiente. O sítio tem 10 estufas, cobrindo uma área total de 2.890 metros quadrados. Parte delas é usada para o plantio de mudas.

Na porta do freguês

Em 1991, o casal iniciou o serviço de entrega de seus produtos em domicílio. "A idéia surgiu do interesse em tornar o sítio auto-suficiente", diz Ângela Thompson. "Queríamos gerar alguma renda que pudesse pagar as despesas. Naquela época, não poderíamos imaginar que, 11 anos depois, estaríamos trabalhando com quase 200 famílias, 28 lojas e vários restaurantes."

Um estudo de viabilidade do sítio havia indicado que o terreno, cerca de 500 mil metros quadrados, a maior parte de mata virgem, se prestaria ao plantio de hortaliças. A proximidade da cidade do Rio de Janeiro influenciou na decisão do casal em iniciar uma horta orgânica e entregar os produtos para amigos e clientes.

Atualmente, os principais produtos que o sítio leva às residências dos clientes são ervas, hortaliças, legumes, temperos, cereais, frutas, café, açúcar mascavo, geléias e mel. São cestas personalizadas de acordo com a preferência dos clientes (na quantidade e variedade desejadas) e com disponibilidade da produção de acordo com a época do ano. As entregas são feitas no Rio de Janeiro e em Petrópolis, em dois dias da semana, de acordo com a localidade. Uma listagem

Rio de Janeiro discute mercado orgânico

Considerada a mais importante feira internacional do setor de produtos naturais e orgânicos, a BioFach reúne desde 1990 em Nuremberg, Alemanha, visitantes e expositores de diversos países.

Percebendo o crescimento desse mercado, a empresa organizadora, NürnbergMesse, investiu numa Biofach no Japão, em 2001, e outra em maio deste ano, em Austin, Texas, Estados Unidos. O passo seguinte foi a América do Sul e o Brasil foi o escolhido para sediar a Conferência BioFach, que vai acontecer entre os dias 25 e 26 de setembro do próximo ano, no Hotel Glória, Rio de Janeiro. Esta será a primeira Conferência BioFach realizada na América Latina.

Em visita ao Brasil em outubro último, quando veio acompanhar o Projeto BioFach-Brasil, o diretor de eventos da NürnbergMesse, Claus Rättich, declarou: "Acreditamos que a Conferência BioFach, em 2003, no Rio de Janeiro, será a plataforma para discutir as oportunidades e problemas do mercado orgânico brasileiro e latino-americano".

Os seminários e a conferência fazem parte do Projeto BioFach-Brasil. A grade da conferência apresentará temas de interesse científico e também do mercado, reunindo palestrantes brasileiros, da América do Sul e da Europa. Está prevista uma delegação de no mínimo 20 empresas européias para esta data.

Seminários BioFach-Brasil já foram realizados nos estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Espírito Santo, Rio Grande do Sul e Distrito Federal. Em Campos, RJ, foi feita uma apresentação sobre pecuária orgânica. O projeto já desenvolveu trabalhos em parceria com o Sebrae-RJ, como o evento sobre leite orgânico na Queijaria-Escola de Nova Friburgo. Esse seminário teve como conseqüência a realização de um encontro em Juiz de Fora, MG, na Embrapa Gado de Leite, visando o desenvolvimento de pesquisas no setor.

Também em Minas Gerais, foi realizada no Instituto Terra, em Aimorés, uma apresentação sobre hortas orgânicas para comunidades locais. Em São Paulo, SP, um seminário reuniu mais de 40 representantes de comercializadoras de produtos orgânicos.

Indústrias do ABC paulista também estão atentas aos produtos orgânicos, como a Pirelli, que realizou seminário para seus funcionários em Santo André, e a Scania, em São Bernardo, que sediou encontro de nutricionistas em cooperação com o Projeto BioFach-Brasil. Mais informações sobre o Projeto BioFach-Brasil e os seminários já realizados estão disponíveis no *web site* www.biofach-brasil.com (A. W. e E. T.)

semanal dos produtos disponíveis é distribuída aos clientes, para que o pedido possa ser feito.

O empenho na qualidade do serviço e dos produtos oferecidos é alto. "Primamos pela qualidade em todos os aspectos: seja na seleção do produto para o cliente, na forma como se acondiciona o produto na caixa para não amassá-lo ou no modo como se treina um funcionário para ser cortês e educado. São diversas as exigências para que o cliente confie no trabalho e deixe com você a incumbência de escolher os legumes e hortaliças com os quais ele vai alimentar a família", diz Ângela.

Para a dona do sítio, a entrega em domicílio propicia um contato pessoal com o cliente, que permite uma forte interação e grande troca de informações, muito gratificante para quem trabalha com agricultura orgânica. É imprescindível que se estabeleça uma relação de confiança com os compradores, já que os principais clientes desse serviço são mulheres, donas-de-casa, mães – grande parte de formação universitária –, que conhecem os benefícios da alimentação através de alimentos orgânicos, tanto para o meio ambiente, quanto para quem os consome.

Consumidores interessados em alimentos mais saborosos sem agrotóxicos procuram cada vez mais alimentos orgânicos. Na Europa, há redes de supermercados específicas para os orgânicos.

A maior dificuldade de quem entrega em domicílio está na logística e na organização do serviço. Organização, capricho e bom atendimento são condições indispensáveis e é importante trabalhar com funcionários que gostem do que estão fazendo. O treinamento do pessoal e a consciência de que sempre há onde melhorar são dois pontos extremamente importantes, segundo Ângela.

Produtores e certificadoras cada vez mais reforçam o trabalho de conscientização do consumidor. A maior parte da população ainda desconhece os principais conceitos da produção orgânica. Ângela cita como exemplo uma reportagem recentemente veiculada em uma revista que divulgava alguns endereços de produtores que entregavam em domicílio, entre eles o Sítio do Moinho. "Houve uma resposta imediata do consumidor", conclui.

Conciliar produtos saudáveis com a comodidade da entrega em casa é a opção de um número crescente de pessoas, provando que a busca de alimentação de qualidade já faz parte das prioridades de boa parte da sociedade brasileira.

Álvaro Werneck *é graduado em comunicação social pela PUC-Rio, com especialização em e-business pela Fundação Getulio Vargas-RJ, e gerente de negócios do portal Planeta Orgânico.*
Esther Theobald *é graduada em propaganda e marketing pela ESPM-RJ e assistente comercial do portal Planeta Orgânico. http://www.planetaorganico.com.br organico@planetaorganico.com.br*