

Saúde em cestas, na casa do consumidor

Ter alimentos frescos e orgânicos entregues em casa todas as semanas, comprados a preços justos, é o sonho de muitas famílias pelo mundo afora. Em Florianópolis esse sonho se tornou realidade graças ao empenho de um engenheiro-agrônomo que estava decidido a viver exclusivamente do que plantava e colhia na sua propriedade de 11 hectares.

Pedro Faria Gonçalves trabalha com agroecologia há mais de dez anos. Há quatro optou por tornar a propriedade de sua família, o Sítio Flor de Ouro, viável economicamente. Hoje ele entrega produtos orgânicos diretamente ao consumidor, disseminando conceitos de uma agricultura desenvolvida em harmonia com a natureza e de consumo consciente.

Dos 11ha do sítio Flor de Ouro, um é reservado para o cultivo. Nesse espaço ele produz no sistema orgânico hortaliças, chás, temperos, legumes, frutas e raízes. Seu diferencial está no modo como resolveu abordar o mercado, eliminando intermediários e mantendo uma relação estreita com o consumidor. Seus produtos são entregues, semanalmente, em 30 residências de Florianópolis, em cestas com conteúdos variados.

O projeto das cestas nasceu há um ano e meio. Nessa época, Pedro começou a entregar semanalmente na casa de amigos cestas de produtos orgânicos colhidos em seu sítio. Graças à divulgação boca a boca, ele hoje já conta com lista de espera de clientes e projeta entregar 50 cestas por semana até o final de 2014.

A cada semana Pedro coloca nas cestas o que há de disponível no sítio Flor de Ouro. A entrega pode conter surpresas para os clientes. Além das folhas clássicas (alface, rúcula, etc.), a cesta pode contar com outras não convencionais, como o caruru, ou amaranto-da-américa-do-sul, a bertalha, ou espinafre-indiano, e a beldroega. São todas plantas espontâneas, que nascem sem cultivo, como mato.

Atualmente Pedro maneja cerca de 100 plantas, o que lhe permite variar o conteúdo das cestas, planejar o plantio sem risco de grandes perdas e, ainda, o que ele considera mais interessante, oferecer condições para o consumidor diversificar seu cardápio, descobrindo novos sabores. As cestas trazem folhetos que nomeiam os produtos não convencionais, bem como indicam as formas mais adequadas de preparo.



Plantas espontâneas e não convencionais diversificam as cestas

Logística

A logística de entrega também permite a Pedro manter uma relação estreita com quem compra seus produtos. Assim, ele pode informá-los pessoalmente da sazonalidade da produção, a estética de alguns produtos e as plantas não convencionais que disponibiliza. Agindo assim, ele acredita que estabelece uma relação de confiança e forma consumidores mais conscientes.

A proposta de cestas entregues diretamente nas casas também elimina intermediários, o que permite a Pedro vender produtos orgânicos de qualidade a preços mais acessíveis. Cada cesta semanal custa em torno de R\$35,00. Quando ampliar o número de entregas, ele pretende criar uma mensalidade. Dessa forma, conquistará maior comprometimento por parte do cliente e ainda tornará mais fácil o planejamento econômico da sua produção.

Os produtos são colhidos às terças-feiras, armazenados em câmaras frias ou mantidos de molho, o que garante que cheguem fresquinhos ao consumidor. Na quarta de madrugada começa a montagem das cestas, que serão entregues durante o dia. Algumas são entregues em domicílio e outras deixadas em pontos de distribuição,



Fotos: Nilson Teixeira

Pedro apostou na agricultura orgânica para tornar sua propriedade viável economicamente

que são casas onde os vizinhos vão buscar suas encomendas. Há também casos específicos em que Pedro tem as chaves das casas e deixa os produtos já armazenados na geladeira. “Mas a ideia principal não é oferecer conforto ao consumidor, e sim consciência do que ele está colocando em sua mesa”, explica. Tudo é entregue num Fiorino que ele comprou com financiamento do Pronaf.

Agora que o negócio está consolidado, Pedro enfrenta novos desafios. Ele busca a autonomia da sua propriedade, com produção de sementes, mudas e esterco, entre outros. Para tanto, vem investindo em irrigação, em galinhas caipiras, viveiros, compostagem e mão de obra. “Mas o maior investimento é na saúde do solo”, pondera.

O sítio Flor de Ouro desempenha outra função importante na natureza. Ao longo dos últimos anos Pedro vem se empenhando na conservação de sementes crioulas, como o milho ancestral guarani, chamado de Avati, que tem uma surpreendente cor azul.

Início em 1980

Apesar de ser pioneira em Florianópolis, a proposta de estabelecer uma relação direta entre produtor agrícola e consumidor já é praticada há décadas em várias partes do mundo. O movimento, conhecido como *community-supported agriculture* (CSA), ou agricultura apoiada pela comunidade, teve início em 1980, nos Estados Unidos. Membros dessas comunidades pagam antecipadamente safras a agricultores e, uma vez que a colheita começa, eles recebem cotas semanais de legumes e frutas.

Pedro recebe grupos de visitantes para difundir sua ideia. São



O sítio também conserva sementes crioulas, como o milho ancestral guarani Avati

agricultores e estudantes, do nível fundamental até o universitário, que visitam regularmente sua propriedade para conhecer seu sistema de produção e distribuição. Ele repassa sem temor seu conhecimento, na expectativa de que sua experiência exitosa seja amplamen-

te reproduzida.

Para agendar visitas ou ter mais informações sobre a distribuição de cestas de produtos orgânicos, basta entrar em contato: www.flordeouro.com, contato@flordeouro.com, ou facebook.com/sitio.flordeouro. ■



A produção de mudas é um dos caminhos para a autonomia na produção