

## Reportagem



***A merenda orgânica atinge famílias de baixa renda, muitas delas oriundas de êxodo rural. Atualmente são 26 escolas básicas estaduais em Florianópolis e 15 em Criciúma que recebem a merenda***

*Escola Estadual Hilda Theodoro Vieira, Bairro Trindade, Florianópolis, SC*

Um trabalho de parceria entre entidades governamentais e sociedade civil organizada está levando a merenda escolar orgânica a escolas catarinenses do primeiro grau. Isto está possibilitando o resgate da cidadania de crianças, muitas delas oriundas de famílias de baixa renda, bem como trazendo esperança a agricultores familiares que estavam num processo de descapitalização ao mudarem da agricultura convencional e dependente de insumos externos para a produção agroecológica.

# Merenda

# orgânica

*chega nas escolas catarinenses*

Paulo Sergio Tagliari

Com a crescente conscientização dos consumidores que demandam alimentos de melhor qualidade, mercê da crise da contaminação ambiental, do surto da vaca louca e da preocupação quanto aos transgênicos, o mercado já está disponibilizando em todo o mundo uma enorme variedade de produtos orgânicos. Passando de US\$ 10 bilhões há poucos anos, o movimento da produção orgânica mundial já atinge mais de US\$ 20 bilhões, destacando a Europa, o Japão e os Estados Unidos como grandes produtores e consumidores. As feiras de agricultores e lojas de produtos naturais foram, durante muito tempo, os locais preferenciais de comercialização dos chamados alimentos ecológicos, porém há poucos anos surge o fenômeno das grandes redes de supermercados que começam a invadir o espaço das vendas dos produtos orgânicos.

O aumento da demanda da soci-

idade civil pela alimentação orgânica está fazendo eco nos dirigentes governamentais. Países como a Holanda, Dinamarca, Alemanha, Itália, na Europa, e o Estado da Califórnia, nos Estados Unidos, entre outros, estão implementando um novo mercado do alimento alternativo, o chamado mercado institucional. Trata-se da merenda escolar com alimentos produzidos sem agrotóxicos e sem adubos químicos solúveis que está sendo distribuída para alunos do pré-escolar até a oitava série. No Brasil, um dos Estados pioneiros na implantação da merenda orgânica é Santa Catarina. A experiência partiu de um convênio entre a Secretaria de Estado da Educação e do Desporto e a Associação dos Agricultores Ecológicos da Encosta da Serra Geral – Agreco –, que congrega 230 famílias e 27 agroindústrias especializadas na produção e no beneficiamento da produção agroecológica. São famílias de agri-

cultores orgânicos de diversos municípios da Região Sul próximos à capital catarinense, num raio não muito maior do que 150km, destacando Santa Rosa de Lima, pequena cidade onde, em 1996, foi fundada a Agreco (a revista Agropecuária Catarinense – RAC já apresentou reportagem sobre esta associação no Vol. 13, n.º 2, de julho de 2000).

### **Unindo o rural e o urbano**

Este Programa pioneiro, denominado Sabor e Saber, está beneficiando atualmente 26 escolas básicas estaduais de Florianópolis e 15 de Criciúma, com a entrega pela Agreco da merenda orgânica uma vez por semana (o suficiente para atender dois dias, por enquanto). “Estamos atendendo agora cerca de 30 mil crianças, e a nossa expectativa é chegar a 100 mil este ano e abrir caminho para que outras associações de produtores orgânicos do Estado também invistam neste



*Bom sabor e alto valor nutritivo são destaques da merenda orgânica*

mercado e, quem sabe, atingir todas as escolas catarinenses”, revela entusiasmado o professor universitário Wilson Schmidt, coordenador geral da Agreco e um dos principais responsáveis pelo Programa. Ele explica que o Sabor e Saber é, acima de tudo, um Programa educacional e cultural, pois vai além da produção de alimentos orgânicos e busca também resgatar a cultura do meio rural, que abrange a culinária, os costumes campesinos e o conhecimento do homem rural que foi perdido pelo imediatismo da chamada sociedade urbana moderna. A merenda orgânica entregue nas escolas contém produtos como o pão de milho, a galinha caipira, a carne e os embutidos de porco, o leite e seus derivados, que eram alimentos básicos dos nossos agricultores há mais de 40, 50 anos. Os agricultores, muitos deles descendentes de imigrantes alemães, italianos, poloneses, portugueses, não dependiam de produtos vindos de fora, eles eram auto-suficientes, se alimentavam bem, tinham orgulho do que faziam, de sua identidade cultural. Hoje, com a industrialização acelerada e com a dependência dos insumos agropecuários, a maioria vinda de fora, e com os custos cres-

centes de pesticidas, adubos, sementes, etc., o agricultor é cada vez mais dependente e está numa roda-viva de descapitalização, e também num crescente êxodo rural.

Outra faceta do Programa é que ele procura unir o urbano e o rural, através do intercâmbio cultural entre as crianças do interior e as crianças da cidade – os alunos das diversas escolas que recebem a merenda e que, em determinado momento, vão visitar os lugares onde são produzidos os alimentos orgânicos. “Além das dimensões produtiva e cultural, existe logicamente a questão ambiental, que é muito forte para nós todos”, diz o coordenador geral da Agreco. A idéia é que os escolares que forem visitar o meio rural sejam convidados a conhecer as nascentes dos rios na serra, que são os cursos de água que vão abastecer as principais cidades do litoral catarinense, como Florianópolis, Tubarão, Criciúma, e cada escola vai adotar uma nascente. Da mesma forma, as crianças filhas dos agricultores vão conhecer o litoral, principalmente o mar, destino final das águas dos rios que nascem em suas terras. “O cultivo agroecológico respeita o meio ambiente, a qualidade das

nossas águas, que ficam despoluídas de substâncias químicas indesejáveis como os fosfatos, os nitratos e os agrotóxicos, e com menor erosão do solo”, lembra Wilson Schmidt.

Mas existe ainda um outro lado importante que é focalizado pelo Programa Sabor e Saber. Trata-se de dar condições dignas de vida e renda aos agricultores no interior para que se evite a chamada favelização das cidades. Diga-se de passagem que muitas destas escolas de Florianópolis que recebem a merenda orgânica possuem crianças, filhos de favelados, que eram anteriormente agricultores que abandonaram o campo para tentar a vida na cidade. Com a compra do alimento orgânico, o governo estadual, através de recursos repassados às escolas básicas, está apoiando a produção orgânica e propiciando melhor condição de vida a centenas de famílias rurais. “A sociedade está repensando os seus rumos, através de uma religação mais ética e solidária do urbano-rural”, comenta o padre e educador Wilson Groh, que vive e trabalha em uma favela de Florianópolis, procurando educar jovens para um futuro melhor. “Ao repensar este modelo atual de sociedade e procurando dar chances mais justas aos agricultores, estamos criando alternativas para eliminar ou abrandar os focos de banditismo e narcotráfico que, embora ainda raros começam a penetrar em nossas favelas”. Ele revela que o trabalho com as crianças e jovens favelados vem dando importantes frutos, e hoje já começam a surgir os primeiros resultados. Este ano se formou a primeira jovem médica do Morro do Mocotó, favela onde trabalha o padre Wilson. “Além disso, temos 20 mulheres da favela cursando pedagogia e 140 jovens se preparando para o vestibular”, conta satisfeito e completa: “há pouco tempo os adolescentes das favelas não tinham praticamente sonhos e perspectivas, hoje o desejo dos jovens aqui do morro é se formar na universidade

e vir ajudar os seus semelhantes”.

Dentro desta idéia de repensar a atual sociedade, a Agreco é uma das principais artífices da iniciativa chamada Fórum da Economia Solidária, que reúne representantes de entidades rurais e urbanas. O objetivo é discutir formas participativas, não competitivas de comercialização de produtos, mesclado com iniciativas educacionais e culturais, a exemplo do Programa Sabor e Saber. Wilson Schmidt aponta que, depois da merenda escolar, o próximo sonho é levar os produtos orgânicos para hospitais, asilos, polícia militar, etc.

### Orgânico recupera cultura e culinária

A reportagem da RAC acompanhou, durante o mês de maio, uma excursão de cerca de 40 diretores de escolas ao município de Santa Rosa de Lima, onde se localizam muitas das famílias associadas da Agreco. Na oportunidade, os diretores tiveram a chance de visitar algumas das propriedades e agroindústrias agroecológicas, falar com os agricultores, e também reuniram-se com a diretoria da Agreco para avaliar a merenda escolar recebida nas escolas de Florianópolis, tentando acertar a logística de entrega e melhorar a variedade dos produtos.

De maneira geral, os professores aprovam a qualidade da merenda, bem mais nutritiva que a convencional, que muitas vezes vem de longe, fora do Estado. A entrega é geralmente feita às terças-feiras, em caminhão refrigerado da própria Agreco, o que evita perdas de produto. O cardápio orgânico passou a oferecer, além dos alimentos tradicionais – arroz, feijão, carne vermelha e branca – outros alimentos com forte apelo regional. Por exemplo, nos lanches matinais a predominância é o pão de milho, com queijo-de-minas ou salame. Também tem doce de frutas da época, mel ou melado e acompanha fruta da época ou vita-

mina (leite com frutas). Por enquanto, a Agreco não tem muita variedade de frutas (predomina banana e laranja), mas a associação já está investindo no plantio de novos pomares, como caqui, figo, etc., e ampliando os atuais. A maçã, a Agreco vai buscar entre as associações orgânicas parceiras do Planalto Serrano, como é o caso da Econeve, em São Joaquim, e da Apou, em Urupema. Tem também o sopão de legumes (já vem pronto, tudo picado e embalado a vácuo, preparado por duas agroindústrias da Agreco), com galinha caipira e um kit de tempero. Outra alternativa de refeição é o aipim cozido ou embalado a vácuo, acompanhando carne moída de porco (criado solto,



Professores e pais de alunos optam pelas cestas orgânicas da Agreco

o porco ecológico) ou frango caipira e salada completa. No inverno vão entrar o kit feijoada, com feijão, laranja e chucrute. E ainda tem chá, com diversas variedades de plantas oriundas do projeto de resgate de ervas e plantas medicinais dos agricultores. “O consumidor atual não sabe o que está comendo. Muito da nossa comida é totalmente artificial, cheia de conservantes, oxidantes, etc. O alimento orgânico tem que ocupar cada vez mais espaços em nossa alimentação, pois ele recupera os sabores da cozinha alemã, italiana, negra, índia, etc. Tem que haver este viés cultural, senão vai para o mesmo caminho do convencional, aí ele se aniqui-

la”, raciocina Wilson Schmidt. “O urbano não pode viver sem o rural, nem este sem o outro. Ou a sociedade atual busca novos caminhos, da solidariedade, da justiça, ou o caos vai vencer”, alerta o professor. “Daí o grande papel que têm os professores na difusão deste Programa. Sem a compreensão, o apoio, o entusiasmo dos diretores de escola e dos demais professores das escolas básicas, não alcançaremos o sucesso almejado”, fala esperançoso Wilson Schmidt.

Os diretores de escola aprovaram o valor da merenda orgânica. “Ela é mais saborosa e nutritiva, as crianças gostam muito. Inclusive estamos notando uma diminuição

**Professores e merendeiras aprovam a qualidade dos alimentos orgânicos**

sensível na evasão escolar. Muitas crianças são filhos de pais desempregados, e a merenda escolar é a única comida servida durante maior parte do dia, pois em casa eles têm uma só refeição”, conta a diretora Sônia Bastos Momm, da Escola Estadual Hilda Theodoro Vieira, do Bairro Trindade, em Florianópolis. Por sua vez, os professores da escola e os pais dos alunos optaram pelo recebimento de cestas da Agreco com uma variedade de hortaliças, ovos, queijos e frutas, tudo conforme a época. As cestas são entregues também em outras escolas e em outros locais para consumidores em geral.

Uma das propriedades visitadas em Santa Rosa de Lima é a queijaria do Condomínio Geração, que fica na comunidade de Rio dos Índios. A agroindústria atual reúne cerca de 5 famílias, mas o objetivo é agregar mais produtores, ficando em torno de 20 famílias, para que haja escala de produção. Um bom resultado já está sendo alcançado, que é a diminuição dos custos de produção, passando de R\$ 0,26, quando era baseado em ração, para os atuais R\$ 0,13, já que o leite atual é à base de pasto no sistema de pastejo Voisin, com acompanhamento e assistência do Departamento de Zootecnia da Faculdade de Agronomia da Universidade Federal de Santa Catarina. O leite e os queijos orgânicos irão, dentro em breve, também se agregar aos demais produtos da merenda escolar.

Outra visita foi à propriedade da família Assing (Condomínio Doce Encanto), que possui uma agroindústria que beneficia a cana, produzindo melado e açúcar mascavo. O Valnério, um dos irmãos que dirige o empreendimento, resume assim a nova experiência com a merenda: “Para o produtor é um bom negócio, pois não tem intermediário, vai direto do campo para o consumidor”. A próxima e última parada foi na propriedade dos Willemann, família pioneira da Agreco. Ali os diretores de escola observaram o cultivo de diversas

hortaliças sob o sistema de cultivo protegido. A própria família, além do cultivo, faz o beneficiamento primário das hortaliças e prepara as embalagens. A venda é feita em mercados locais, sob a forma de cestas para consumidores e, agora, para o mercado institucional da merenda orgânica.

Vale ressaltar que cerca de metade da produção orgânica da Agreco atualmente é direcionada para o mercado da merenda escolar.

### Blumenau se prepara para a merenda orgânica

O sucesso da merenda escolar em Florianópolis e Criciúma está chamando a atenção do Estado todo e de outras regiões do país. O Programa Sabor e Saber está sendo estudado por Estados como Mato Grosso, Pernambuco e outros. Em Santa Catarina, inclusive, foi aprovada, no último dia 18 de junho, lei de autoria do deputado Afrânio Boppré que dispõe sobre o fornecimento preferencial de hortaliças, legumes e frutas orgânicas destinadas à merenda escolar nas unidades educacionais do Estado.

Em Santa Catarina, a cidade de Blumenau, que já possui grupos de produtores orgânicos, tanto no município, como em cidades vizinhas, está dando os primeiros passos para implantar também um projeto de merenda escolar orgânica. Aliás, desde 1997 e 1998, o município já vem realizando trabalhos e se preparando para esta proposta de grande impacto sócio-econômico. O pontapé inicial foi dado pela câmara municipal, através da Lei nº 5.853 do vereador Maurício Pacheco que torna obrigatória a inclusão de verduras, legumes e frutas, exclusivamente de origem orgânica, na merenda escolar em todas as unidades educacionais do município. E para preservar ainda mais a saúde dos habitantes de Blumenau, outra lei, a de número 5.778, de autoria dos vereadores Rolf Sprung e Erlédio Pering, visa



Extensionista da Epagri Rainer Presser, Carla Drews, responsável pelo controle de qualidade da CooperProve, e o gerente Gustavo Nogueira Giovanni

proibir a utilização de alimentos com organismos geneticamente modificados, os transgênicos, na merenda escolar, e em estabelecimentos como orfanatos, asilos, geriatrias, hospitais, hotéis, restaurantes e presídios municipais.

Doralice Maria de Farias, responsável pelas compras da merenda escolar em Blumenau, anda preocupada, mas no bom sentido. “Agora vou ter que procurar urgente por produtos orgânicos em todo o Estado. As associações de agricultores ecológicos podem nos procurar, pois o produto orgânico é nossa prioridade”, avisa.

Os técnicos da Secretaria Municipal de Agricultura e do escritório local da Epagri, respectivamente, Jurandi Gugel e Rainer Francisco Presser, já estão se preparando para este importante desafio. Eles organizaram recentemente um curso de produção orgânica para 30 produtores de leite, onde a ênfase foi a produção de leite à base de pasto, homeopatia e fitoterapia. Foi também discutida a questão da sanidade e os produtores conhece-

ram novas espécies de pastos e capineiras e práticas de recuperação da pastagem nativa, técnicas estas já dominadas pela Epagri e que estão agora sendo repassadas. "A nossa meta é preparar estes produtores para entregar leite orgânico na merenda escolar de Blumenau", diz Rainer. Ele conta que os produtores fazem parte da CooperProve, uma cooperativa que teve o incentivo da prefeitura para sua formação e reúne produtores de hortaliças, conservas, doces e geleias, pães e biscoitos, embutidos e derivados de cana. Ela iniciou com 20 sócios e hoje já conta com 64 associados, tem uma miniusina de leite e 18 pequenas agroindústrias. "Antes estes produtores competiam entre si; agora, com a cooperativa, eles se organizaram e vendem em conjunto, na feira municipal da Proeb, local onde se realiza a Octoberfest. Para se ter uma idéia da importância da cooperativa, pelo pequeno volume de produção de cada produtor, nenhuma indústria paga mais que R\$ 0,20 por litro, mas a CooperProve valoriza o associado e remunera de R\$ 0,28 a R\$ 0,30 o litro, valor normalmente pago a médio e grande produtor.

Na feira orgânica da Proeb, que acontece aos sábados (segundas e quintas-feiras é convencional, mas já participam alguns feirantes orgânicos), além da CooperProve, que está em processo de conversão para o orgânico, também participam três associações de agricultores orgânicos, uma de Blumenau, a EcoBlu, e duas outras das cidades vizinhas de Dona Emma e Presidente Getúlio. O empresário Klaus Hering, associada da EcoBlu e que há quatro anos se dedica ao cultivo orgânico, é um dos que estão esperançosos com a implantação da merenda orgânica em Blumenau. "Temos que ter alternativas de comercialização. Se ficarmos dependentes das supermercados, teremos problemas. Eu acabo de cancelar minhas vendas a uma grande rede aqui de Blumenau, pois chegavam

a devolver de 20% a 25% da minha produção. Um absurdo", reclama o produtor. Agora ele está entregando cestas orgânicas para 30 famílias. E Klaus aproveita para sugerir que os dirigentes governamentais olhem com carinho para a produção orgânica, já que, diz ele, na Europa e nos Estados Unidos os agricultores chegam a receber até US\$ 1.000/ha ao ano, sob a forma de subsídios, ou seja, doação pura de dinheiro. Outra sugestão é de que a pesquisa agropecuária se dedique mais à agroecologia. "Precisamos que os pesquisadores passem a buscar variedades de sementes mais adaptadas ao cultivo agroecológico, pois nós produtores temos dificuldades de encontrar espécies que se adaptem às nossas condições de clima e que sejam rústicas, resistentes a doenças e pragas. Por exemplo, tenho tido muita dificuldade de cultivar pepino e vagem aqui em Blumenau. As variedades comerciais que temos, criadas para o cultivo convencional, não se adequam ao cultivo orgânico. Também temos falta de batata-semente do tipo da Catucha. Faço um apelo à Epagri para que multiplique mais sementes deste tipo e coloque à disposição dos agricultores orgânicos." Por fim, o produtor faz um último apelo. "Necessitamos de mais técnicos que nos orientem na produção agroecológica. Sem assistência técnica mais efetiva, a produção orgânica não vai muito longe", alerta Klaus Hering.

### Crianças conhecem o cultivo orgânico

No município de Santo Amaro da Imperatriz, a produção da Associação Orgânica Recanto da Natureza, na comunidade da Vargem do Braço, também está agora com um pé na merenda escolar (a RAC já fez recentemente uma reportagem com esta associação, que saiu no Vol. 14, nº 3, de novembro de 2001). O Hamilton Voges e esposa, a Inês,

são os responsáveis pela feira orgânica todos os sábados no Largo São Sebastião, na Av. Beira Mar Norte, em Florianópolis. Mas agora, junto com os irmãos, estão entregando produtos para merenda escolar orgânica no Instituto Estadual de Educação, colégio localizado no centro da capital. As entregas são feitas uma vez por semana, na quarta-feira, mas a quantidade é para dois dias de merenda. Entre os produtos destacam-se as variedades de pão: o pão de leite (trigo com leite), pão de aipim (trigo e aipim),



Hortaliças orgânicas do produtor Klaus Hering, de Blumenau, são cuidadosamente preparadas e higienizadas

pão de milho (trigo e milho) e o pão integral (trigo integral). Completam o rol de produtos o requeijão, a nata, o queijo-de-minas, a geleia de frutas da época, as hortaliças diversas, tudo isto limpo e processado. E também tem o sopão, que contém cenoura, abóbora, brócolis, couve-flor, aipim, etc. Segundo o Hamilton Voges, a entrega semanal da merenda rende de R\$ 500,00



Alimentos orgânicos da família Voges, de Santo Amaro da Imperatriz, começam a ser direcionados à merenda orgânica

a R\$ 700,00 não descontados os custos.

O extensionista local da Epagri, engenheiro agrônomo José Ernani Muller, que presta assistência técnica aos Voges, conta que o próximo passo da família é entregar a merenda nas escolas de Santo Amaro. Mas, antes disso, a Epagri e a família Voges estarão organizando visitas de grupos de alunos à propriedade agroecológica da família. As crianças estão conhecendo todo o processo de produção orgânica, desde o preparo do solo, a semeadura, o cultivo, o preparo de composto, até a embalagem dos alimentos. "Com isto queremos educar os futuros consumidores, pois estas crianças terão a educação que permitirá aprimorarmos nossa sociedade futura, com mais consciência ambiental", enfatiza o técnico. No próximo mês de agosto, a Epagri pretende treinar agricultores da região da Grande Florianópolis nas técnicas de cultivo orgânico visando prepará-los para a possibilidade de entregar

merenda orgânica em escolas municipais da região. Enquanto isso, no oeste do Estado, a cidade de Chapecó dá seus primeiros passos rumo à merenda escolar orgânica. O município já aproveita a produção de feijão orgânico de produtores locais para enriquecer a merenda escolar. O próximo passo é a inclusão de hortaliças orgânicas no cardápio.

Todo este processo da merenda escolar não veio por acaso. Diretores e professores da Secretaria Estadual de Educação estudaram tecnicamente a melhor forma de viabilizar, sem maiores burocracias, o alimento orgânico para os alunos catarinenses. Através do Programa Descentralizado de Merenda Escolar – Prodeme –, os diretores das escolas estaduais recebem um adiantamento que lhes permite a liberdade de comprar os alimentos necessários para a merenda. No caso da orgânica, a Agreco é que iniciou o fornecimento, mas pode ser qualquer outra entidade, desde que seja de agricultores orgânicos devidamente organizados.

O diretor-financeiro da Secretaria Estadual de Educação, Francisco José Battistoti, explica que Santa Catarina é um dos Estados pioneiros neste processo de merenda. "Conseguimos evitar desperdícios com a descentralização de compra, pois cada região e local vai requisitar aqueles produtos que lhes são mais necessários. Anteriormente, quando a compra era conjunta para todo o Estado, chegava-se a trocar produtos. Por exemplo, ia sardinha para a Região Oeste e carne de ovelha para o Litoral, um verdadeiro desperdício, pois as populações destas regiões, por suas tradições culturais e culinárias, evidentemente não aceitavam aqueles tipos de comida", comenta o diretor e revela que são adiantados até R\$ 7.900,00/produto/ano para cada diretor de escola. Como são vários os produtos necessitados, há dinheiro suficiente para o Programa. Já a diretora de apoio aos municípios, professora Sandra Zanatta

Guidi, diz que agora a Secretaria Estadual de Educação faz as compras maiores, que são os não perecíveis, e deixa para a escola a compra dos perecíveis, como é o caso dos orgânicos. Ela também enfatiza que o Programa tem o grande apoio do governador Esperidião Amin, que lançou há dois anos o Projeto de Abolição de Agrotóxicos, o primeiro do país. Assim, incentivando-se a produção orgânica, a utilização dos pesticidas agrícolas tenderá a diminuir sensivelmente. Para aprimorar o Programa da Merenda Orgânica, a professora Maria Saletê Longo Sato, gerente estadual da merenda escolar, revela que a próxima viagem para Santa Rosa de Lima será com as merendeiras das escolas, para que elas também tomem conhecimento de como é produzido o alimento orgânico e troquem idéias e experiências com as agricultoras, principalmente no aspecto do preparo das comidas. Também está prevista, diz Maria Saletê, uma capacitação das merendeiras em cursos de preparo de alimentos da Epagri.

Dentro deste espírito de fornecer às crianças uma alimentação mais sadia, vale registrar também a recente promulgação da Lei nº 12.061, que proíbe nas escolas o fornecimento de lanches, bebidas e similares que contenham balas, pirulitos, refrigerantes, sucos artificiais, salgadinhos, bebidas alcoólicas, etc., enfim, todas aquelas comidas e bebidas prejudiciais à saúde. "É mais uma vitória para a nossa população, que estará mais protegida contra os abusos", comemora a gerente da merenda.

Battistoti ressalta, ainda, que o custo *per capita* da merenda orgânica é um pouco maior que o da convencional, "mas como estamos apoiando a nossa produção local e a melhoria de renda dos agricultores, sem falar na saúde das nossas crianças e proteção de nossa natureza, no fim o custo para a sociedade vai ser mínimo, vai haver saldos muito positivos a médio e longo prazo para Santa Catarina", finaliza o diretor.