

AJUDAS SEM ATRASOS

Já foram aprovadas 403 candidaturas às ajudas para a agricultura biológica, no âmbito do programa Ruris, abrangendo uma área de 16.898 hectares. A ajuda não é ao investimento, é celebrado um contrato entre o beneficiário e o IFADAP com duração de cinco anos, devendo o beneficiário manter as condições de elegibilidade e cumprir os comorromissos. O IFADAP diz não haver atrasos no processo.

**CURSOS DE FORMAÇÃO SÃO ESSENCIAIS**

A primeira condição para aderir à agricultura biológica é frequentar um curso de formação. Várias entidades asseguram este tipo de acção, mas é a AgroBio a que apresenta um calendário mais intenso. Até ao fim do ano, esta associação prevê cursos para agricultores nas seguintes localidades: Viseu, Mirandela, Évora, Leiria, Rio Maior, Lisboa, Torres Novas, Vairão, Covilhã, Castelo Branco, Beja e Aveiro.

AGRICULTURA BIOLÓGICA

Despontam histórias de ousadia e de sucesso

TERESA COSTA

A decisão de passar a viver da agricultura biológica conjuga histórias ilustrativas da imaginação e arrojo dos seus protagonistas. Apesar de o Alentejo liderar neste tipo de produção, também encontramos no Norte alguns casos de sucesso.

■ VINHO DO PORTO

Desde 1994, os vinhos do Porto e de mesa produzidos por Arindo Cruz, a partir de uvas biológicas, já arrecadaram 45 medalhas em concursos nacionais e internacionais.

O produtor de Casais do Douro, em S. João da Pesqueira, ainda há pouco funcionário público, beneficiou da sua formação de técnico agrícola para converter 43 hectares ao novo método de cultivo, embora admita que a procura do subsídio funcionou como o primeiro estímulo para a mudança. Agora, pensa de maneira diferente: "Já não quero saber do subsídio para nada".

Do vinho do Porto que produz (110 mil litros) vende a maior parte à casa Sandeman e fica apenas com 30 mil para as suas vendas. No de mesa, fica com a totalidade da produção para comercializar, ou seja, 120 mil litros. Neste momento, as suas garrafas já chegam ao Canadá, ao Japão e aos EUA, em venda directa, e dos 18 vinhos de mesa DOC (Denominação de Origem Controlada) e dos cinco vinhos do Porto, todos biológicos, ganharam fama os "Casal dos Jordões", os primeiros com que começou.

Reconhece que o vinho obtido com uvas biológicas fica mais caro, devido, sobretudo, à necessidade de mão-de-obra acrescida. "Não podemos usar herbicidas ou fungicidas de síntese. Só usamos sulfato de cobre e enxofre, o que implica mais aplicações e mais horas de trabalho do que a agricultura convencional", explica. Os adubos também são especiais: vêm de Israel e são compostos à base de rocha.

Além da vinha, também tem olival, outra cultura que considera igualmente "rentável". O azeite vai para França e Suíça, ou para lojas portuguesas da especialidade.

Para garantir que a produção é obtida por processos biológicos, é visitado com regularidade pela empresa que a certificou, a Socert. A propósito das inspeções, comenta: "Se me permite, são uns chatos, mas ainda bem que é assim".

■ "O ALQUIMISTA"

Depois de adquirir a quinta, e de todos os trabalhos para a pôr a produzir hortícolas biológicos, Maria do Céu viu-se confrontada com a dificuldade de escoar a produção. De uma área abandonada, a oito quilómetros de Amarante, junto do rio Olo e ladeada por terrenos de reserva ecológica, Maria do Céu conseguiu fazer uma quinta bioló-



NA "QUINTINHA", GRAÇA COSTA prepara um cabaz de produtos frescos para ser levado à casa do cliente

■ Saúde

Adoptam-se práticas que visam eliminar factores susceptíveis de causar problemas de segurança alimentar, tais como a modificação genética e a irradiação dos alimentos.

■ Consumidores

Dispõe-se de um conjunto de normas que abrangem a produção agrícola e pecuária, bem como a rotulagem e comercialização, para garantir a autenticidade dos métodos utilizados.

■ Ambiente

Eliminam-se prejuízos ambientais irreversíveis resultantes de práticas que provocaram a poluição do solo e das águas, a depauperação de recursos naturais e a destruição de ecossistemas frágeis.

■ Solo

Devolvem-se aos solos os nutrientes presentes nos resíduos.

■ Pecuária

Exigem-se procedimentos para o bem-estar dos animais e para a utilização de alimentos naturais.

■ Pragas e doenças

Evita-se o uso de pesticidas sintéticos, herbicidas e fertilizantes químicos, hormonas de crescimento, antibióticos e manipulações genéticas.

■ Controlo

Controlam-se todas as fases do processo de produção, incluindo a armazenagem, a transformação e o acondicionamento. As explorações são inspeccionadas pelo menos uma vez por ano, sendo também efectuadas visitas sem aviso prévio.

■ Mercado

Cumprem-se os objectivos da Política Agrícola Comum relativos à diminuição de excedentes, ao fomento da qualidade e à integração de medidas de conservação do ambiente nas práticas agrícolas.

gica – certificada desde 1999 – e motivar a família para os trabalhos de fim-de-semana.

Apenas emprega duas pessoas a tempo inteiro, para obter a produção própria de cada época. Não há estufas. O problema do escoamento foi resolvido com a abertura de uma loja de alimentação – desi-

gnada por "O Alquimista" –, nas Torres de Santa Luzia, em Amarante, onde só vende hortícolas e mercearia certificada. Parte da produção é colocada à venda também em Vila Real, em "A Carteira", outro espaço certificado para a produção e venda de refeições à base de produtos biológicos.

Aguarda com ansiedade o dia em que vai deixar de ser administrativa na área da Saúde para se dedicar de corpo e alma ao projecto, na convicção de que "as pessoas se preocupam cada vez mais com a qualidade daquilo que comem".

■ "QUINTINHA"

Graça Costa, economista, disse adeus a 20 anos de trabalho na banca, para constituir uma empresa. Escolheu criar uma unidade de distribuição de produtos da agricultura biológica – "A Quintinha" –, com armazém na Madalena, próximo do Porto. Os sócios são ela própria, os dois filhos e uma amiga, todos com funções diferentes.

Com casa certificada e porta aberta desde Dezembro, Graça Costa já conseguiu 100 clientes certos, a quem entrega, todas as semanas, um cabaz de hortícolas e frutas. Também faz entregas de mercearia e de refeições à base de produtos biológicos, mas só por encomenda.

Atribui a "grande expansão", isto é, a duplicação do número de clientes à oportunidade proporcionada pela Feira da Agricultura Biológica, que decorreu em Junho, no Mercado Ferreira Borges, no Porto.

Já investiu 25 mil euros em equipamentos; contratou nove pessoas e adquiriu duas viaturas para a distribuição ao domicílio. Conta facturar 70 mil euros no final do ano.

Para os abastecimentos hortícolas, Graça Costa conta com a

produção de seis quintas certificadas na Zona Norte e duas no Algarve. No entanto, 60% do que vende é importado de Espanha.

A fruta biológica vem, na totalidade, da Galiza, por não haver em Portugal, à excepção das framboesas e melões. Os produtos de mercearia são importados em 80%, sobretudo da Alemanha, França e Itália. A carne é nacional, apesar de ainda não estar certificada. Optou pela barrosa, pelas garantias de qualidade.

A ideia de abrir uma loja própria é um sonho com esperanças de concretização em 2003.

■ VINHO VERDE

O primeiro vinho verde produzido em Portugal a partir de uvas da agricultura biológica nasceu em Cabeceiras de Basto, e já lá vão cinco anos desde que obteve a certificação.

Depois de ter sido contabilista durante 15 anos, em Braga, Serafim Barroso quis revitalizar um espaço herdado e decidiu ocupar um hectare e meio com vinha biológica, área que espera aumentar em um hectare já na próxima campanha, para poder responder às solicitações.

Até agora, conseguiu produzir, por ano, cerca de quatro mil litros do "Coroa de Louros", produto que tem vendido sobretudo no mercado nacional. Uma parte vai para um cliente na Holanda, fiel desde há três anos. Há, entretanto, a expectativa de exportar para outros países europeus.