

No.05/ outubro, São Paulo
#anufoodbrazil



Mercado de orgânicos cresce saudável e ambientalmente responsável

Da roça para a mesa, a cadeia dos alimentos orgânicos no Brasil tem inovado para cumprir os padrões de segurança alimentar

Os produtos são saudáveis, o mercado só cresce, a produção não agride ao meio ambiente e os preços não são necessariamente altos. Os alimentos orgânicos vêm ganhando bastante importância em qualquer perspectiva que se analise. Caiu no gosto e nos hábitos de consumo de muitos brasileiros. O mercado nacional de orgânicos movimentou cerca de R\$4,5 bilhões no país, em 2020, segundo levantamento da Euromonitor. O número de unidades de produção cadastradas no MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento também cresceu 5,4% no ano passado, chegando a 22.427 unidades.

A cadeia dos alimentos orgânicos carrega muita inovação para cumprir padrões ambientalmente responsáveis e de segurança alimentar. E boas práticas vêm sendo adotadas por produtores rurais, como Rafael Coimbra, que montou um modelo de gestão bastante diferenciado para o cultivo de orgânicos.

De sua fazenda em Santa Cruz da Conceição, no interior de São Paulo, há a produção do que ele chama de “demanda programada”. O que começou como uma pequena horta apenas para as necessidades da família, em 2015, hoje a Sta. Julieta Bio distribui semanalmente mais de 200 cestas com verduras, legumes, raízes ou tubérculos, ervas para chá, temperos e frutas variadas, além de fornecer orgânicos para 20 restaurantes e três indústrias.

São 130 produtos absolutamente sem nenhum agrotóxico, cultivados ao longo do ano. “A demanda programada é justamente um modelo em que não tem de cumprir os padrões do mercado. Assim, se não é época de berinjela, por exemplo, na cesta que fornecemos irá outro tipo de legume condizente com o seu período de colheita”, explica.

Segundo ele, isso é um diferencial enorme uma vez que é possível fazer a rotação de culturas, permitindo trabalhar melhor os micronutrientes do solo e ainda diminuir o

ANUFOOD Brazil
12.04.-14.04.2022
www.anufoodbrazil.com.br

Contato:
Michael Fine
Tel. +55 11 3874-0030
e-mail:
m.fine@koelnmesse.com.br

Koelnmesse Ltda.
Francisco Matarazzo, 1752
Cj. 1704 / 05001-200
São Paulo (SP)
Brazil
Tel.+55 11 3874-0030
www.koelnmesse.com.br

Managing Director:
Beni Piatetzky

consumo de adubo orgânico externo. “A gente preza a biodiversidade, nosso bioma é a Mata Atlântica e assim propomos comer o que a Natureza está trazendo e provendo”, complementa.

Mas o modelo adotado pela Sta. Julieta Bio não é só isso. Foi preciso chamar para a cadeia de produção os consumidores, a partir do trabalho instituído como CSA - Comunidade que Sustenta a Agricultura.

O CSA é feito em conjunto entre produtores e consumidores. Os membros da comunidade se comprometem a cobrir o orçamento do plantio por um determinado período de tempo, o que permite que o produtor não fique exposto às pressões do mercado e possa programar melhor sua produção, evitando desperdícios no campo.

Na outra ponta, para o consumidor final, muitas redes de supermercados há tempos adotam a seção “Orgânicos” nas gôndolas. O Supermago, com cinco unidades localizadas na zona Norte de Porto Alegre (RS), iniciou a comercialização de alimentos orgânicos em 2014 com produtos como café, açúcar, achocolatado, entre outros. Hoje o Supermago vende desde hortifrútis até itens de mercearia, com crescimento constante ao longo desses anos, segundo a diretora Patrícia Machado.

Atualmente, a rede possui 15 fornecedores de orgânicos, o que inclui também produtos veganos. Quanto aos planos de expansão, Patrícia adianta que a ampliação caminha junto com a demanda e necessidade dos clientes. “Hoje, em nossa cidade, já somos referência nesta linha de produtos nas lojas Jardim Planalto e Central Parque”, afirmou.

Orgânicos em Movimento na ANUFOOD Brazil

Um setor robusto como esse, ganhando cada vez mais musculatura, não poderia ficar de fora da ANUFOOD Brazil 2022 - Feira Internacional Exclusiva para o Setor de Alimentos e Bebidas, que acontece entre os dias 12 e 14 de abril, no São Paulo Expo. Pela primeira vez, o evento terá um espaço dedicado aos alimentos livre de agrotóxicos: o “Orgânicos em Movimento”, iniciativa coordenada pela Organis - Associação de Promoção dos Orgânicos.

Segundo Michael Fine, gerente da ANUFOOD Brazil, “o espaço vai facilitar o encontro entre aqueles que produzem, os lojistas que buscam produtos diferenciados, os operadores de food service e o público em geral interessado nas novidades do mundo dos alimentos e bebidas saudáveis.”

Para o diretor executivo da Organis, Cobi Cruz, o objetivo da entidade é ampliar o relacionamento com toda a cadeia produtiva do setor, ou seja, gerar mais engajamento e também contribuir com o aumento no consumo de produtos orgânicos.

O executivo alerta que é preciso desmistificar a ideia de que todo alimento orgânico é caro. “A indústria reconhece e busca formas de aumentar sua participação junto

aos consumidores. Na prática, é necessário investir em novos processos de produção para que o orgânico ganhe escala, diversidade e se torne cada vez mais acessível à população”.

A evolução do setor no Brasil

O diretor executivo da Organis conta sua trajetória no mercado de orgânicos. “Em 2018, percebemos um movimento importante no país, com muitos brasileiros participando de feiras do setor de orgânicos aqui e fora para trazer estas experiências para seus negócios”. De acordo com ele, isso impulsionou o mercado nacional e já em 2020 houve um crescimento de 30% no faturamento.

“Ainda temos uma lacuna enorme, se comparado ao faturamento global, que representa cerca de U\$ 120 bilhões, sendo que somente os Estados Unidos detém a metade desse faturamento, seguido por Alemanha e França, segundo dado da IFOAM/FbIL. No mercado americano esse setor já está bem organizado, com redes supermercadistas e grandes varejistas de orgânicos”, afirma.

Cobi Cruz ressalta que em quatro anos o mercado de orgânicos no Brasil praticamente dobrou. Mesmo com todos os desafios, o país continua sendo o celeiro do mundo e ainda há muito espaço para crescer. “O trabalho realizado pela Embrapa e outras iniciativas ligadas ao agronegócio e à agroecologia, agricultura familiar, por exemplo, confirmam o potencial que o país tem nesse amplo mercado de orgânicos”.

Serviço:

ANUFOOD Brazil

Data: Abril 12-14, 2022

Horário: 10h - 19h

Local: São Paulo Expo

Endereço: Rodovia dos Imigrantes Km 1,5 - Vila Água Funda, São Paulo - SP

Parceiros Estratégicos: ABIA, ABIR, APEX-BRASIL, EMBRAPA, FGV EUROPE e ITAL.

Parceiro Social: Gerando Falcões

Sobre a ANUFOOD Brazil - A ANUFOOD Brazil é organizada pela **Koelnmesse Brasil** em parceria com duas unidades da Fundação Getúlio Vargas (FGV), a **FGV Europe** e a **GV Agro**, dedicando o devido espaço a toda diversidade das atividades relacionadas ao agronegócio e à indústria alimentícia e de bebidas. Dessa forma, compradores nacionais e internacionais terão a oportunidade de se encontrar em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria. O evento acontece de 12 a 14 de abril de 2022, no São Paulo Expo, em São Paulo.

Mais informações: www.anufoodbrazil.com.br

Page
PAGE 4/ NUMPAGES
4

Sobre a Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec: A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: Brasil, China, Índia, Itália, Japão, Tailândia, Estados Unidos e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.

Mais informações: <https://www.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors/>

Os próximos eventos da Koelnmesse:

ISM - A maior feira mundial de doces e petiscos, Colônia 30.01. - 02.02.2022

ProSweets Cologne - A feira internacional de fornecedores para a indústria de doces e salgadinhos, Colônia 30.01. - 02.02.2022

Nota aos editores

- Fotos da ANUFOOD Brazil estão disponíveis para download no site

<https://www.anufoodbrazil.com.br/galeria-de-fotos/>

ANUFOOD Brazil nas redes sociais:

Facebook: facebook.com/anufoodbrazil

Instagram: @anufoodbr

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/anufood-brazil/>

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

(11) 3030-9463 | 99228-7836

www.2pro.com.br