Sustentabilidade como agregação de Valor no Agronegócio: O caso Ecocitrus

Autoras:
Maria Flávia de Figueiredo Tavares, Profª Drª da ESPM-Sul
Thais D'Avila, jornalista especializada em agronegócio

Recomendado para as disciplinas de: Economia, Marketing no Agronegócio, Estratégias Empresariais

"Este caso foi escrito inteiramente a partir de informações cedidas pela empresa e outras fontes mencionadas no tópico "Referências". Não é intenção do autor avaliar ou julgar o movimento estratégico da empresa em questão. Este texto é destinado exclusivamente ao estudo e à discussão acadêmica, sendo vedada a sua utilização ou reprodução em qualquer outra forma. A violação aos direitos autorais sujeitará o infrator às penalidades da Lei. Direitos Reservados ESPM".

Novembro 2013

Resumo

Atualmente o conceito de sustentabilidade está presente no nosso cotidiano e produtos de empresas sustentáveis já estão ganhando a preferência do consumidor, que está cada vez mais exigente e engajado com questões ambientais e sociais. O faturamento da Ecocitrus, cooperativa dos Citricultores Ecológicos do Vale do Caí, de Montenegro provem da venda de suco de frutas, óleos essencial, e composto para adubação, sendo que todos estes produtos são orgânicos. A produção, baseada na agricultura familiar, é voltada para a agregação de valor e gera renda para os cooperados melhorando o IDH da região. A filosofia da Ecocitrus é crescer de maneira sustentável e melhorar a vida da comunidade

Palavras-chave

Sustentabilidade. Agronegócio. Citricultura. Agregação de Valor

***Um problema ambiental, um grupo de agricultores visionários, uma cooperativa de sucesso*.**

Desde 1994, a Ecocitrus encontrou, no que era um grave problema para muitas empresas do Vale do Caí (RS), um bom negócio. A prestação de serviços na destinação adequada de resíduos industriais e a transformação deste material em composto (adubo) orgânico geraram o que eles mais precisavam na época: custo zero de adubação no pomar. Afinal, a comercialização dos citros era o objetivo principal da cooperativa, e continua sendo até hoje.

Atualmente o composto orgânico é o produto de mais destaque e gera renda para os associados em três frentes: prestação de serviços na destinação correta de resíduos, a comercialização de adubo orgânico para todo o país e, mais recentemente, a produção de biogás.

Além disso, a visão de negócio e a vontade de melhorar a qualidade de vida dos associados levaram os dirigentes da cooperativa a se especializarem e, o que pudesse representar um entrave para a geração de renda, poderia virar produto para ser comercializado. A produção de sucos e óleos essenciais orgânicos, por exemplo, leva o nome da Ecocitrus para o Brasil e o mundo.

Como qualquer empresa atuante na economia, enfrenta ameaças e tem oportunidades. A Cooperativa já esteve endividada e os associados já passaram por dificuldades financeiras. Mas hoje encontrou o equilíbrio e aposta na industrialização dos produtos como forma de manter o crescimento e espalhar a ideia do sistema ecológico de produção junto aos produtores da região.A Ecocitrus é uma cooperativa que busca sempre a atualização de seus cooperados, que participam de feiras e cursos nacionais e internacionais, está sempre buscando novos mercados e também busca a diversificação de seus produtos. Como exemplo podemos citar a produção de sucos orgânicos, óleos essenciais, biogás e compostagem, que sempre serão produzidos com a máxima qualidade para atender aos mais exigentes mercados. O folder da cooperativa, em inglês e alemão, traz a seguinte frase: "*A simple idea for a better life*". Essa continua sendo a filosofia da Ecocitrus.

ECOCITRUS

A Ecocitrus, cooperativa dos Citricultores Ecológicos do Vale do Caí, de Montenegro, região metropolitana de Porto Alegre, foi formada em 1994, reúne atualmente 110 associados que plantam em torno de 500 hectares de pomares. O seu faturamento é oriundo da venda de suco de frutas, óleos essenciais, e composto para adubação, todos orgânicos. Além disso, a prestação de serviços na extração de óleos essenciais para outros produtores, e também no recolhimento de resíduos de empresas da região, são outras formas de rentabilizar a produção dos associados. A cooperativa acreditou, para chegar onde está, na industrialização e na agregação de valor para incrementar a rentabilidade dos associados, e possui planos de crescimento.

Como tudo começou

Ernesto Kasper é filho de agricultores, mas na adolescência deixou o trabalho na propriedade dos pais para atuar como marceneiro. Com pouco mais de vinte anos, Ernesto conheceu Margit, filha de um citricultor. Além do amor pela namorada, Ernesto também tomou gosto pela atividade do sogro, que era produtor de citros. Seu Rubi tinha inclinação para a formação de um pomar mais livre de agroquímicos. Na época, início dos anos 90, quando houve a transformação de URV para Real, os citricultores do Vale do Caí, ganharam muito dinheiro, e o sogro e o cunhado de Ernesto, resolveram comprar uma área de 15 hectares, para a produção de citros. Ernesto entrou com a mão-de-obra, já pensando na produção orgânica, e tudo foi implantado de forma a produzir sem agroquímicos. Mas, o cunhado não partilhava da mesma ideia e queria aplicar produtos químicos. Ernesto chegava a um dilema: ou comprava a parte do cunhado, ou deixava de produzir de maneira ecológica.

Nesta época parece que tudo conspirou para que a produção orgânica mudasse a vida de Ernesto e de muitas famílias do Vale do Caí. Isso foi no mesmo período em que Ernesto enfrentava o dilema, o governo federal lançava uma linha de financiamentos chamada Banco da Terra. A ansiedade foi tanta, que Ernesto foi um dos primeiros a conseguir o financiamento, participando até de solenidade com o ministro do Desenvolvimento Agrário para a assinatura dos contratos.

De posse da terra e pensando como o sogro, Ernesto manteve a produção orgânica e passou a integrar uma associação no começo dos anos 90. A entidade em que atuavam, se destacava entre as demais que eram assessoradas por uma parceria entre a GTZ, Agência Alemã de Cooperação Técnica e o governo gaúcho para o fomento da organização dos agricultores do vale do caí, produção de citros, por meio de um programa chamado PRORENDA. Hoje Ernesto diz que "está diretor da Ecocitrus", mas se apresenta como agricultor.

> *"Perguntam minha formação. Eu sou agricultor, sou formado em amansar terneiro, lidar com bicho, tirar leite, colher bergamota… Isso eu tenho uma formação. Claro que agora estou em uma especialização: lidar com gente. A hora que eu for especialista em lidar com gente, meu futuro está garantido. Porque dentro da cooperativa é isso. Tem que socializar, buscar o entendimento, escutar mais do que falar, tem tudo isso… eu digo sou agricultor, e estou coordenador. O ser é a minha essência. O estar, a gente está em algum lugar, a gente está em algum momento…"*

Ernesto divide a rotina da pequena propriedade, de 7,5 hectares, com a liderança da cooperativa. Viaja pelo mundo levando o exemplo dos produtores que começaram experimentando e hoje se tornaram referência em empreendimento socialmente justo e ecologicamente correto para muitas comunidades. O diferencial de ganho que os sócios da Ecocitrus têm, com a agregação de valor de seus produtos também é alvo de estudos e serve de modelo para diferentes iniciativas.

História da Cooperativa

A Harmonicitrus, sediada em Harmonia era, no início da década de 90, uma das várias entidades atendidas pelo convênio PRORENDA, entre o governo gaúcho e a entidade alemã GTZ. Ernesto e os demais produtores de citros - bergamota (mexerica) e laranja - ganhavam incentivos e assistência técnica, além de orientação para uma gestão mais profissional da propriedade.

O conhecimento adquirido nos treinamentos da entidade facilitou Ernesto e os demais associados, a encontrar a identificação - nas tabelas e gráficos - dos preços, gastos, renda e outros indicadores financeiros, permitindo mensurar o quanto estava sendo gasto com a compra de produtos químicos. Aliado a isso veio a preocupação ambiental e em todas as reuniões, um questionamento ganhava força: "qual o futuro que queremos?"

Decidiram então que a saída seria realizar uma produção ecológica, livre de produtos químicos, melhorando as condições ambientais e a qualidade de vida dos agricultores familiares e ainda reduzindo os custos de produção. A busca por um sistema mais viável começou com aproximadamente 150 pessoas. Aos poucos alguns acabaram deixando a cooperativa, pois não acreditavam que seria possível produzir sem o uso de agroquímicos e descrentes nesta possibilidade, de uma produção mais limpa. Em 1994 era criada oficialmente a Ecocitrus – Associação dos Citricultores Ecológicos do Vale do Caí – reunindo 14 entusiasmados produtores de Montenegro e arredores. A maioria ainda está lá, como o atual gerente-industrial Jorge Esswein, que relata que no começo os agricultores questionavam a viabilidade da produção sem agrotóxico - e até hoje existem muitos descrentes. Mas os associados que permaneceram na atividade provaram que era possível.

O método utilizado foi o de tentativa e erro, na base da experimentação. Os agricultores sabiam que o primeiro passo era ter um composto orgânico para fazer a adubação, mas não sabiam de onde sairia isso. Ernesto relata que no começo, por pura falta de informação e ansiedade para que o projeto desse certo, alguns começaram a espalhar toneladas de cascas de acácia na propriedade. O resultado foi um desbalanceamento nutricional que tirava nutrientes da planta para decompor as cascas que se incorporavam ao solo. Depois chegou a febre da vermicompostagem e todos os produtores só falavam nesse assunto.

> *"Deu um bafafá… tudo o mundo querendo vender minhoca, farinha de minhoca, dia de campo, palestra… e aí a gente começou a ver que era viável."*

Mas o que impulsionou a produção de composto, fundamental para a conversão da produção convencional para a ecológica, foi uma visão sistêmica, de cadeia. Os associados precisavam conseguir matéria-prima para o composto, precisavam transportar, além de um lugar para armazenar.

Ernesto conta que uma empresa de produção de taninos de Montenegro, a Tanac, tinha um problema ambiental muito sério, pois não tinha onde descartar os resíduos - cinzas, cascas de acácia e outros insumos de origem vegetal. Uma parceria com a Ecocitrus livrou a Tanac do problema e ajudou a estruturar a produção ecológica para quem optou pelo sistema. A associação contratou uma retroescavadeira e a empresa cedia caminhões para a retirada dos produtos. A Ecocitrus cobrava dos sócios por caminhão carregado (para poder pagar a máquina) e eram os

próprios agricultores que faziam o transporte para as propriedades. Ernesto Kasper foi o primeiro motorista da Ecocitrus. Hoje, olhando para trás, parece perplexo diante do que conseguiram fazer.

> *"Imagina, catorze agricultores… eu fui o primeiro motorista, a gente ia revezando, porque ainda tinha o trabalho na propriedade né. Tinha que estar na Tanac, distribuir a carga, fazer revezamento… "*

Ernesto conta que a Tanac entregou os caminhões em comodato aos associados.

> *"E a gente resolvia o problema de resíduo deles. E as despesas que eles tinham com motorista e com combustível eles passaram pra nós. Foi um grande ganho para a Tanac. Eles acreditaram na nossa organização, no nosso potencial."*

Para retirar o material do terreno da Tanac, e ainda aproveitar os caminhões para pegar os resíduos em outras empresas da região, os agricultores precisavam ter um local adequado para depositar o produto. Começaram a procurar informações, *know-how*, algo em que pudessem se espelhar, mas não existia nada parecido no mercado. Não havia nenhuma outra empresa no Brasil com informações sobre como proceder para montar um depósito para compostagem. Então, com a orientação do órgão ambiental, fizeram todo o registro como aterro sanitário.

A parceria inicial era com a Tanac, mas também conseguiram matéria-prima para o composto orgânico junto à cervejaria e ao frigorífico do município de Montenegro. Atualmente, a Ecocitrus recebe, na usina de compostagem, resíduos de mais de 100 empresas da região.

> *"Mas tínhamos a percepção de que os resíduos não eram um problema nosso, era das empresas. E elas tinham que ajudar a administrar tudo isso. O que nós ganhamos com isso: zero de adubação no pomar. Esperava-se que o agricultor não precisasse gastar nada com a adubação*."

Ernesto conta que, desde o começo, a preocupação era fazer tudo de acordo com a lei ambiental, e o Estado do Rio Grande do Sul sempre foi reconhecido por ter a legislação ambiental mais rígida do Brasil. Foi uma legislação mais exigente que também colaborou para que o negócio da cooperativa decolasse, pois cada vez mais as empresas precisavam comprovar a correta destinação dos resíduos produzidos nas suas atividades-fim.

Em 2005, a Ecocitrus precisou refazer uma análise ambiental da usina de compostagem, devido ao fechamento do ciclo de 10 anos, e uma das exigências do órgão ambiental era apresentar essa análise, mostrando a viabilidade da permanência das atividades da usina.

A empresa que realizou a consultoria avaliou também que a usina poderia gerar ainda biogás, mas que para a compra e instalação do biodigestor, seriam necessários investimentos de pelo menos R$ 20 milhões. Como a cooperativa não tinha esse recurso, a consultoria se ofereceu para fazer o investimento, e em troca, ficariam com o gás. Ernesto conta que a empresa ficaria com todo o ganho e a cooperativa somente cederia a usina para a implantação do biodigestor.

> *"Mas isso nós não queríamos. Nós já tínhamos o composto de alta qualidade. E já tínhamos toda a licença ambiental encaminhada mais a marca da Ecocitrus. Quanto vale essa marca? Quanto vale esse nome? Nós também queríamos ganhar com a venda do gás. Então a partir daí começamos com pesquisas, parcerias com universidades, para analisar o teor do que produzimos e a qualidade do resíduo."*

Em 2012, a produção de biogás virou uma realidade com investimento da própria cooperativa e o ganho do associado, atualmente a cooperativa recicla 45 mil toneladas de resíduos industriais por ano e produz 15 mil toneladas de composto (sólido) e 15 mil toneladas de Biofertilizante líquido por ano (Ecocitrus,2013). Atualmente o biogás gerado na fábrica da Ecocitrus já abastece a frota da cooperativa, e das empresas Sulgás e Naturovos. O novo projeto, que deve ser implementado em breve, prevê a construção de um gasoduto até um posto de abastecimento (que deverá ser construído junto à rodovia).

A usina de compostagem que começou para gerar adubos para os produtores da cooperativa foi muito mais longe, e os associados quase não usam mais esse insumo. De acordo com a responsável técnica pela Usina, Adriana Klein Schmidt, os pomares dos sócios já estão com a fertilidade praticamente equilibrada.

> *" Hoje, do total que produzimos, em torno de 20%, apenas, vão para os associados. O restante é vendido para outros agricultores interessados. E ainda conseguimos dar um incentivo para os produtores da linha ecológica. Eles podem adquirir nosso adubo com 50% de desconto."*

Agregação de Valor na Citricultura

Produção de Sucos Orgânicos

A produção de sucos concentrados surgiu na cooperativa Ecocitrus como uma forma de dar destino às frutas in natura que sobravam durante a safra. Durante algum tempo, os produtores tentaram encontrar um diferencial de valor pela fruta orgânica, mas isso não ocorria. Ernesto conta que o consumidor brasileiro ainda não reconhece o valor da fruta orgânica in natura.

> *"É difícil agregar valor na fruta in natura. São poucas as pessoas que pagam a mais, e especialmente as redes de supermercado. Alguma coisa a gente conseguia comercializar em feiras. Mas a nossa produção era muito grande só para isso. Acabávamos vendendo nossa fruta como convencional."*

Para dar aproveitamento às frutas que sobravam, a Ecocitrus passou a produzir, em uma indústria da região o suco concentrado de bergamota, mas o envase do suco, com embalagens de vidro, tornava o processo muito caro. Atualmente o suco sai da empresa a um custo de R$ 5,00 a R$ 5,50 a garrafa. Além disso, Ernesto explica que o suco é concentrado sem mistura, sem açúcar, sem conservante – e enfrenta algumas resistências do consumidor no mercado interno.

> *"O consumidor brasileiro gosta de coisa doce. Já o consumidor europeu gosta mais do nosso suco*."

Para atender mais mercados e poder produzir suco integral, a Ecocitrus investiu na construção de uma fábrica de sucos. A Cooperativa recebeu recursos de R$ 330 (via emenda parlamentar) do Ministério do Desenvolvimento Agrário, que foram repassados via prefeitura de Montenegro e estão sendo utilizados para a compra de esteiras, caldeiras e tanques. Outro valor (R$ 1,6 milhão) foi obtido por meio de um financiamento do BRDE e devem ser investidos na compra de equipamentos para extração de sucos e óleos. Mesmo antes de todo o recurso ter sido liberado, a fábrica de sucos já estava pronta. O investimento total chega a R$ 5 milhões. Foi inaugurada em 8 de novembro de 2013, com a presença de diversas autoridades, incluindo o Ministro do Desenvolvimento Agrário, Pepe Vargas. Para esses produtores humildes, o fato de terem conseguido concluir a fábrica somente com a promessa do recurso foi uma vitória, como conta Ernesto.

> *"Nós temos nome no mercado, somos uma cooperativa idônea. Nossa palavra valeu muito para os fornecedores, que nos entregaram equipamentos e estrutura para que começássemos a produzir mesmo antes do financiamento estar em nossa conta. Para dar um exemplo, o concentrador, que custa R$ 1,1 milhão, nós demos R$ 100 mil de entrada."*

A safra 2013 foi totalmente destinada à fábrica. Foram setecentas toneladas transformadas em suco, chamado NFC (*not from concentrate*), que será comercializado em embalagens assépticas de mil litros. A ideia é alcançar mercados alternativos como África do Sul, Venezuela e Malásia, que enfrentam problemas na cadeia de refrigeração a frio. O suco acondicionado nessas embalagens pode ser conservado por vários meses, mesmo fora de refrigeração.

Mesmo com o foco para esses mercados alternativos, é na Europa que está boa parte da clientela da Ecocitrus. A França, pela tradição no consumo de produtos orgânicos é quem está à frente nas negociações.

Com a estrutura da fábrica de sucos, que tem capacidade para processar 20 mil toneladas de frutas por ano, a Ecocitrus vai atender além dos produtores associados, outros citricultores da região. Esta é a filosofia: crescer e melhorar a vida da comunidade, Jorge Esswein resume a atual situação e a diferença entre a Ecocitrus e as demais empresas do ramo:

> *"O potencial que a gente tem daria tranquilamente para colocar dois ou três técnicos na rua, arrendando terra, pra plantar citros. A gente tem adubo, tem a indústria tem a marca, domina a produção… Só que sai um pouco da filosofia da cooperativa."*

O que os associados da Ecocitrus preconizam é a visão cooperativista – e isso fica claro em algumas medidas adotadas e na forma como os investimentos são realizados. A visão de rede, de benefícios à comunidade também fazem parte dos princípios utilizados nas tomadas de decisão.

Óleos essenciais

Uma simples gota de perfume pode remeter a sensações, emoções, memórias… A visão de mercado de agricultores simples e obstinados fez desta gota de perfume, o diferencial em agregação de valor para dezenas de famílias do Vale do Caí (RS).

O óleo essencial de mandarina é utilizado na composição de inúmeras fragrâncias em várias partes do mundo todo, possuindo poderes terapêuticos. É um produto versátil sendo utilizado na aromaterapia e na produção de cosmético, sendo negociado com um alto valor no mercado internacional. Existe grande demanda nos setores químico, farmacêutico e cosmético pelo óleo essencial de mandarina produzido no sistema orgânico, e a Ecocitrus atende esse exigente mercado.

Mais uma vez um produto entra na linha da Ecocitrus para agregar valor e evitar a perda de rentabilidade, pois o óleo essencial de mandarina é extraído da fruta verde. Essa frutinha sai do pomar durante o raleio, que é a prática utilizada na citricultura para melhorar a produtividade e que consiste na retirada de até 60% dos frutos de um pé, para que as frutas que ficarem sejam maiores e mais saudáveis. Essa grande carga de frutas verdes que saía dos pomares dos associados, era vendida para empresas da região por um valor bem baixo – afinal, o descarte das bergamotinhas era um problema.

Em 2009 a cooperativa fez uma experiência locando equipamentos de São Paulo para a extração do óleo essencial e, apesar do insucesso, os dirigentes da cooperativa decidiram continuar tentando. Em 2010 inauguraram a unidade de extração de óleos essenciais, onde foi realizado um investimento de R$ 4 milhões, conta Ernesto, e que não podia ficar só para os associados.

Atualmente a cooperativa presta serviços de extração de óleos essenciais da mandarina verde e comercializa para os produtores da região – ecológicos ou não. Esses produtores que costumavam receber R$ 3,00 a R$ 4,00 por caixa da fruta (30 kg) em outras empresas da região, passaram, por meio do serviço da Ecocitrus, a receber R$ 7,00 até R$ 8,00.

Ernesto diz que poderia comprar essa fruta dos produtores, mas a cooperativa prefere apenas prestar o serviço e colaborar para o desenvolvimento da região. Novamente o espírito cooperativista se faz presente nas ações da Ecocitrus. Por meio desta liderança e com a estrutura que a Ecocitrus está montando, está surgindo uma nova cooperativa, de produtores convencionais, que reúne 270 agricultores associados. A Coofrutaf – Cooperativa dos Fruticultores de Agricultura Familiar - surge para organizar as famílias e possibilitar maiores ganhos.

CITRICULTURA BRASILEIRA E GAÚCHA

O Brasil é o maior produtor mundial de suco concentrado de laranja, chegando a dominar 80% da comercialização no mercado internacional. O cinturão citrícola brasileiro localiza-se no Estado de São Paulo, onde estão concentradas a maioria das empresas processadora de suco de laranja. O setor é atividade econômica essencial para 204 municípios paulistas e 11 do Triângulo Mineiro, e responde pela metade do suco de laranja produzido no mundo (TAVARES, 2006)

Apesar de toda a pujança da citricultura paulista, ainda existe mercado no Brasil para a produção de laranjas para suco e, principalmente, de frutas cítricas para consumo in natura. A produção de citros de mesa sem sementes, principalmente de laranjas de umbigo e de tangerinas, fora da época tradicional, tem se mostrado uma alternativa viável para os pequenos e médios agricultores gaúchos. Estudos mostram que ocorrerá um aumento no consumo de frutas, reflexo de uma tendência mundial na alimentação que é a busca da saudabilidade pelos consumidores do mundo inteiro (Brasil Food Trends 2020, 2012).

No Rio Grande do Sul, a maior parte da produção de citros é destinada ao mercado de frutas frescas, sendo a preferência por laranjas e bergamotas de mesa. A citricultura gaúcha está organizada em pequenos pomares com área média entre 2 a 3 hectares, sendo a mão de obra predominantemente familiar (PANZENHAGEN,N.V.,2004)

De acordo com Koller (1994), o Rio Grande do Sul, a Argentina e o Uruguai apresentam ótimas condições de solo e clima, que favorecem a produção de frutos de mesa. Estas frutas apresentam coloração intensa, acidez e uma boa quantidade de sólidos/solúveis, sendo todas estas características muito apreciadas pelos consumidores de frutas frescas.

O Rio Grande do Sul tem na região de Montenegro o maior polo de produção de citros no estado, mas está ocorrendo um aumento da área de produção na região do Alto do Uruguai. O Vale do Caí é o maior produtor de citros no Estado e a expectativa para 2013 é que sejam colhidas 183 mil toneladas de bergamota, laranja e limão na região (SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E AGRONEGÓCIO DO RS,2013). A atividade movimenta a economia, e gera empregos, proporcionando um aumento do IDH da região, estima-se que nesta região a cada dois ou três hectares exista uma família de citricultores.

No Rio Grande do Sul, a citricultura, em geral, é produzida nos moldes da agricultura familiar, com baixo uso de insumos, utilizando adubação orgânica, sendo que a produção de citros não é prioridade entre os agricultores, perdendo para a cultura da soja, fumo e leite. São cerca de

12.000 citricultores no Estado, 99% destes agricultores familiares com áreas médias de 2 a 3 hectares de pomar. A variedade mais cultivada é a Valência, mas também são cultivadas em menor escala outras variedades para mesa do grupo Umbigo e as laranjas do Céu (sem acidez) e novas variedades como a Salustiana.

A região do Vale do Caí é a maior produtora de bergamota de mesa do Brasil e a dedicação dos produtores da região para essa fruta é tão grande, que Montenegro tem até uma variedade que leva o nome da cidade: Montenegrina. É uma fruta doce e suculenta, com a casca fina e facilmente removível. De acordo com a Emater/RS-ASCAR a opção dos produtores pela variedade montenegrina tem bons motivos:

> *Em Montenegro, 90% da produção é de bergamotas, e ressaltando-se que o maior valor agregado é obtido pela variedade montenegrina, que foi uma variedade descoberta aqui no município, na década de 40. Na verdade é uma mutação da bergamota comum que aqui o pessoal chama de Caí, e foi observada e multiplicada por um produtor. Hoje é o carro chefe da nossa produção principalmente porque tem um sabor diferenciado, uma textura diferenciada e também pela época de colheita, que se concentra a partir de agosto. Então, agosto, setembro, outubro quando na região não se tem outra fruta cítrica, outra bergamota para concorrer, a montenegrina entra no mercado e obtém um preço muito bom para os produtores.*

Por questões de mercado e para ser reconhecida com mais facilidade fora do Rio Grande do Sul, a Ecocitrus optou por chamar a bergamota de "mandarina".

Tendências na Alimentação: a Saudabilidade

O mundo passa por intensas transformações econômicas, políticas, culturais e sociais, refletidas no comportamento dos consumidores de alimentos e que estão alterando e trocando os seus padrões de consumo por padrões mais modernos. Dentro deste contexto estão incluídos o aumento do consumo por produtos *gourmet* e *premium*, por produtos mais saudáveis como os orgânicos, os produtos com certificação de origem. Também se observa nos últimos anos uma valorização do hábito de comer, as pessoas estão valorizando a culinária e a gastronomia, e produtos com apelo à indulgência e com apelo emocional.

Todas estas tendências na alimentação já foram identificadas e apresentadas em diversos estudos no Brasil e no exterior, e estas tendências estão agrupadas em cinco categorias: sensorialidade e

prazer, saudabilidade e bem-estar, conveniência e praticidade, confiabilidade e qualidade, sustentabilidade e ética.

A disposição do consumidor em pagar mais por produtos sustentáveis, que trazem associados atributos sociais, ambientais e com uma certificação de origem, depende muito da sua condição econômica, pois o custo desses esses produtos geralmente é maior do que o custo daqueles produzidos pelo método convencional (SOUZA, 2000). De acordo com a United Nations Conference on Trade and Development-UNCTAD (1996), quando a renda aumenta o consumo de certos produtos é influenciado por outros fatores que não são necessariamente os econômicos.

Mas, será que o cidadão consumidor possui grandes poderes ao adotar atitudes proativas, responsáveis e que estimulem progressiva alavancagem de comportamentos mais éticos e com alto grau de comprometimento com o meio ambiente? O consumidor valoriza aspectos como consumo solidário, a preocupação com o bem-estar animal, com o meio ambiente, com a conduta ética das empresas etc? Estas são preocupações que estão se tornando cada vez mais presentes no processo de tomada de decisão pelo consumidor.

O Mercado de Orgânicos

No mundo, estima-se que os orgânicos movimentem mais de US$ 50 bilhões por ano, mas ainda existe muita informação assimétrica quando se trata de definir um produto orgânico. Os orgânicos são produtos diferenciados e a base de diferenciação está relacionada ao modo de produção. Estes produtos são o resultado de uma forma de produção agrícola, pecuária, avícola, que adota o sistema que exclui ou evita o uso produtos químicos nas operações de cultivo (Oelhaf, 1978 citado em Souza, 2000). A cultura orgânica tem como base a sustentabilidade ambiental, a econômica e a social, sendo necessário considerar que além de eliminar o uso de agrotóxicos e adubos químicos, o cultivo deverá proteger o meio-ambiente e também não deverá ser utilizado trabalho infantil, escravo, proporcionando uma relação harmoniosa entre patrões e empregados. É importante também que o local em que ocorre a produção do orgânico seja beneficiado, que seja gerada renda para as pessoas envolvidas no processo. É importante que este valor seja repassado ao consumidor, que precisa conhecer a origem do produto que está adquirindo.

De acordo com o Instituto Brasileiro Biodinâmico (IBD), a maior certificadora da América Latina e a única certificadora brasileira de produtos orgânicos com credenciamento no mercado internacional, estima-se que haja quase um milhão de hectares de cultivo orgânico no País, além da produção extrativista orgânica na região Norte. Do total produzido no país, cerca de 95% está nas propriedades de pequenos e médios produtores, e cerca de 60% (em valor) é exportado, sendo o açúcar e o café as *commodities* mais exportadas. Mas, a maioria das frutas, verduras e legumes são vendidas internamente. O Brasil é considerado pelos principais importadores de orgânicos (Estados Unidos, União Europeia e Japão) como o país que possui maior potencial de produção orgânica para exportação.

De acordo com o IBGE, a produção de orgânicos movimenta anualmente US$ 200 milhões de dólares no Brasil. O último censo mostrou que 90 mil produtores se consideram orgânicos no país, mas conforme o Instituto Biodinâmico apenas de 10% a 15% destes produtores estão certificados ou em processo de certificação. A certificação garante ao mercado que o produto com o selo orgânico é realmente produzido segundo as normas oficiais da agricultura orgânica, expressas na Lei 10.931. O procedimento de certificação do IBD é exigente, informatizado e empresarial e após a primeira inspeção, o solo deverá passar por um período de conversão para o sistema orgânico, que varia de um a dois anos pela lei brasileira, ou de dois a três anos para os mercados europeu, norte-americano e japonês. A renovação da certificação é sempre anual, seja para mercado interno ou para exportação.

A Ecocitrus possui o registro IBD RS001 – ou seja, o primeiro registro de certificação de produto orgânico no Rio Grande do Sul – por meio do Instituto Biodinâmico. A cooperativa mantém o registro de produção orgânica devido unicamente aos óleos essenciais e aos sucos, pois se fosse pela fruta in natura, Ernesto admite que não valeria a pena manter a documentação, pela falta de valor agregado à fruta orgânica no Brasil.

Além deste certificado, a Ecocitrus conta também com o FLO (Fairtrade labeling Organizations International) que é um conjunto de 24 organizações que trabalham para garantir que os produtores sejam remunerados por cumprirem critérios, que vão desde condições de trabalho adequadas até o não emprego de mão de obra infantil.

> *"A FLO, na verdade, a gente tem porque já faz na prática. Eles só vieram e certificaram. Só fazem a parte documental."*

Além destes dois certificados, atualmente os produtores tem um sistema chamado de Rede Ecovida – um sistema de certificação participativa onde os próprios produtores se certificam. Conforme a descrição da atividade no site da certificadora "a certificação participativa é um sistema solidário de geração de credibilidade, onde a elaboração e a verificação das normas de produção ecológica são realizadas com a participação efetiva de agricultores e consumidores, buscando o aperfeiçoamento constante e o respeito às características de cada realidade."

DILEMA

Ernesto acaba de participar da inauguração da Fábrica de Sucos da Ecocitrus em Montenegro, que passará a processar até 20 mil toneladas/ano de frutos maduros para suco e cinco mil toneladas de frutos verdes para extração de óleo, possibilitando um aumento de 30% na renda dos produtores. Ele sabe que nos negócios da cooperativa as ações têm sido mais rápidas do que as teorias. Um exemplo foi a construção e implantação da fábrica de sucos antes até da liberação dos financiamentos. "*Se fôssemos esperar o prazo normal, moroso, iríamos perder mais uma safra. Queríamos ter a safra 2013 já processada em suco.*"

Por isso mesmo, as negociações com os importadores de sucos precisam ser muito ágeis e objetivas. Alguns empresários europeus querem exclusividade no fornecimento do suco orgânico, mas a cooperativa precisa de garantias sobre o pagamento. Ernesto estava em dúvida se deveria dar exclusividade a um único comprador e garantir a comercialização de toda safra, ou se deveria negociar com outros compradores. Para decidir, convocou uma reunião.

REFERÊNCIAS

BARBOSA,L. Tendências da Alimentação Contemporânea.Evento CAEPM,ESPM,2010.

BODNAR,Z. O Cidadão Consumidor e a Construção Jurídica da Sustentabilidade In: LITON, L.; PILAU, S;SILVA,R. Consumo e Sustentabilidade. Passo Fundo: Editora Universidade de Passo Fundo,2012.

DINIZ, J.H.S. Las Perspectivas del Comercio Solidario en Brasil. In: Visão Mundial [site]. Belo Horizonte, 2006. Disponível em: <http://www.visaomundial.org.br>. Acesso em: 02 jan.2012.

ECOCITRUS. Homepage, [2013] Disponível em: <http://www.ecocitrus.com.br> Acesso em: 25 set. 2013.

ECOVIDA.Homepage. [2013] Disponível em: <http://www.ecovida.org.br>. Acesso em: 14 jul.2013.

EMATER/RS-ASCAR. Homepage, [2013] Disponível em <http://www.emater.tche.br/site/sobre/>. Acesso em 10 set.2013.

FAIRTRADE INTERNATIONAL.Homepage, [2013] Disponível em: <http://www.fairtrade.net>. Acesso em: 14 ago.2013.

INSTITUTO BIODINÂMICO-IBD Homepage, [2013] Disponível em:<http://www.ibd.com.br/pt/Default.aspx> Acesso em: 12 abril 2013.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE. Homepage, [2013] Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/> Acesso em: 14 abril 2013.

KOLLER,O.C. Citricultura;laranja,limão e tangerina. Porto Alegre: Rigel, 1994,446 p.

PANZEHAGEN,N.V. A Produção Orgânica no Vale do Caí/RS. Tese de doutorado, Faculdade de Agronomia, UFRGS,Porto Alegre,RS,2004.

SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E AGRONEGÓCIO DO RS. Homepage, [2013]. Disponível em: < http://www.agricultura.rs.gov.br/> . Acesso em 30 set.2013

SOUZA, M. C. M. Produtos Orgânicos In: ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M.F. (Org). Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares: Indústria de Alimentos, Indústria de Insumos, Produção Agropecuária, Distribuição. São Paulo: Pioneira, 2000.

TAVARES, M.F. F O Mercado Futuro de Suco de Laranja Concentrado e Congelado:um Enfoque Analítico. Tese de doutorado. Cepan/UFRGS, Porto Alegre, RS, 2006.

TAVARES,M.F.F O Mercado de Produtos Éticos: Orgânicos e Fair Trade. Disponível em:< http://www.espm.br/Publicacoes/CentralDeCases/Documents/OMERCADODEPRODUTOSETICOS.pdf>. Acesso em: 24set.2013.

UNITED NATIONS CONFERENCE ON TRADE AND DEVELOPMENT -UNCTAD. Homepage, [2009] Disponível em: <http://stats.unctad.org/Handbook/TableViewer/tableView.aspx> Acesso em: 10 maio 2013.