

DIAGNÓSTICO PRELIMINAR DE PRODUÇÃO ORGÂNICA DA ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES ORGÂNICOS DE BURI-SP (APOB)

Yuri Elias Rezende da Silva¹

Edmilson Carlos de Almeida Lopes Junior¹

Vinicius José de Oliveira Garcia¹

Henrique Carmona Duval²

Ricardo Serra Borsatto²

1. Discente em Engenharia Agrônômica em Universidade Federal de São Carlos Centro de Ciências da Natureza *campus* Lagoa do Sino – Buri/SP, Brasil.
2. Docente da Universidade Federal de São Carlos Centro de Ciências da Natureza *campus* Lagoa do Sino – Buri/SP, Brasil.

RESUMO

O presente trabalho está vinculado ao projeto Pesquisa, Capacitação e Desenvolvimento Tecnológico em Agroecologia, que visa criar grupos de referência em agroecologia em quatro territórios do estado de São Paulo e Minas Gerais. No território Sudoeste Paulista, um desses grupos é a Associação de Produtores Orgânicos de Buri (APOB), que conta com 22 associados. O diagnóstico preliminar realizado tem como objetivo dimensionar o volume de produção e sua diversificação, para elaboração de uma unidade de processamento de alimentos para agregação de valor da produção. Para a coleta de dados, foram aplicados questionários semiestruturados que contém informações sociais, econômicas e produtivas, além de registro em diários de campo e foto documentação. Como resultado parcial do diagnóstico, foi possível verificar que todos os associados são certificados orgânicos pelo menos a mais de cinco anos, por meio da certificação em grupo do IBD (Instituto Biodinâmico). Segundo os produtores, é importante que a certificação não tenha objetivos financeiros apenas, dadas as dificuldades de inserção da produção em cadeias curtas. Os alimentos mais rentáveis são: tomate, inhame, gengibre, cenoura e abacaxi, mas 90% da produção é escoada *in natura* por meio de atravessadores para municípios mais distantes. No entanto, a pesquisa tem demonstrado uma potencialidade para se trabalhar com uma diversidade bem maior de produtos que, processados, poderiam entrar mais facilmente em mercados institucionais de comercialização.

Palavras chave: Produção orgânica, Associação de pequenos produtores, Agregação de valor.

INTRODUÇÃO

A Associação dos Produtores Orgânicos de Buri/SP (APOB), é um grupo de produtores orgânicos que conta com 22 associados, sendo todos certificados orgânicos há pelo menos 5 anos. O Instituto Biodinâmico (IBD) é o órgão responsável pela certificação em grupo da associação.

A APOB está vinculada com o projeto de Pesquisa, Capacitação e Desenvolvimento Tecnológico em Agroecologia, que visa a formação de grupos referência em agroecologia em quatro diferentes territórios de São Paulo e Minas Gerais. Sua relação com o projeto está

ligada ao dimensionamento da produção e sua diversidade de produtos, e através de uma estimativa de produção, será criada uma Unidade de Processamento de Alimentos, com o intuito de agregação de valores nos produtos dos associados. Os alimentos mais rentáveis são: tomate, inhame, gengibre, cenoura e abacaxi, mas 90% da produção é escoada *in natura* por meio de atravessadores para municípios mais distantes. No entanto, a pesquisa tem demonstrado uma potencialidade para se trabalhar com uma diversidade bem maior de produtos que, processados, poderiam entrar mais facilmente em mercados institucionais de comercialização.

O presente estudo tem como objetivo dimensionar a produção e a diversificação da Associação de Produtores Orgânicos de Buri/SP (APOB), para subsidiar uma unidade de processamento de alimentos, em conjunto com a prefeitura do município e com o intuito de agregação de valor da produção, tornando assim mais rentável a produção de alimentos por agricultores familiares.

METODOLOGIA

Para a coleta de dados foram utilizados questionários semiestruturados contendo informações sociais, econômicas e produtiva tanto vegetal quanto animal, além de registro em diário de campo e foto documentação. As informações contidas nos questionários são relacionadas à:

- **Dimensão Social:** Informações sobre a propriedade e os membros que lá residem; Certificação da área como orgânica; Expectativas de produção.
- **Dimensão Econômica:** Fonte da renda familiar e da propriedade; Comercialização dos produtos.
- **Dimensão Produção, Autoconsumo e Renda:** Renda gerada pela produção agropecuária; Diversidade de produtos; Relação entre tamanho de área e volume de produção; Mão de obra; Financiamentos; Rentabilidade de produtos; Processamento de alimentos; Produção animal.

No dia 28 de Março de 2018, no período da tarde foi realizada uma visita e participação a uma reunião de produtores orgânicos associados no Município de Buri – SP, localizado na estrada sentido Capão Bonito – SP. Nesta, estavam presentes os alunos

Edmilson Lopes, Sarah Mafeis, Yuri Elias e Vinícius Garcia, junto ao Prof. Dr. Henrique Carmona. Nesta reunião, onde 21 produtores rurais orgânicos da região estavam presentes, foi analisado em forma de diálogo suas produções diversas de alimentos e assim, todos os dados obtidos foram redigidos.

Na sequência, foi passado aos produtores a proposta do projeto onde relaciona as necessidades deles, junto as do projeto sendo como pontos importantes a implantação de um ambiente de minimamente processados, visando um maior ganho maior do produto vendido; a relação com a prefeitura visando um aumento na compra de produtos orgânicos com finalidade de uso nas merendas escolares do município. Outros assuntos foram abordados como o convite para o dia de campo visando conhecer o Sistema Agroflorestal implantado na Universidade Federal de São Carlos, *Campus* Lagoa do Sino – Buri, SP. O acordo levado em conta para futuras visitas em propriedades dos associados, visando o uso de diagnósticos participativos rurais para sistematização de dados, também foi discutido e levado em consideração, sendo estabelecido a visita em 7 das 21 propriedades (1 propriamente no município de Avaré e Capão Bonito, sendo as demais no território de Buri – SP).

A reunião ocorreu em um local à beira da estrada, onde antes era usado como uma Escola Rural de ensino fundamental e, atualmente é servida de forma informal como local de reunião destes produtores associados orgânicos. Como dito, a proposta é tornar este local um ponto de processamento de alimentos produzidos por estes de forma minimamente processados e para isso ocorrer, o local foi analisado, retirado informações sobre e fotos visando o embasamento para futuras etapas do projeto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como resultado parcial do diagnóstico, foi possível verificar que todos os associados são certificados orgânicos pelo menos a mais de cinco anos, por meio da certificação em grupo do IBD (Instituto Biodinâmico). Segundo os produtores, é importante que a certificação não tenha objetivos financeiros apenas, dadas as dificuldades de inserção da produção em cadeias curtas. Os alimentos mais rentáveis são: tomate, inhame, gengibre, cenoura e abacaxi, mas 90% da produção é escoada *in natura* por meio de atravessadores para municípios mais distantes. No entanto, a pesquisa tem demonstrado uma potencialidade para se trabalhar com

uma diversidade bem maior de produtos que, processados, poderiam entrar mais facilmente em mercados institucionais de comercialização.

Um dos resultados almejados é a entrada dos produtos processados na “Feirinha da Lagoa”, ação de extensão realizada na UFSCar Lagoa do Sino, a qual os produtores apresentaram interesse em participar em maior número e também de propor uma cesta mensal de produtos orgânicos vindo das propriedades aos compradores no território universitário. Segundo os depoimentos, eles estão querendo muito comercializar nas cadeias curtas, de consumo no território, ao invés de depender de atravessadores que levam a produção para cidades distantes.

Porém, há enorme discrepância entre a produção dos associados. Dos três entrevistados até agora, apenas um possui uma produção mais diversificada. O presidente da associação possui uma área de mais de 10 ha de produção diversificada, incluindo estruturas como uma estufa para produção de tomates orgânicos, grande produção de gengibre e de inhame, até pomares formados de caqui, banana e citros. Por outro lado, por ter descendência japonesa, há cultivos de pratos específicos como o melão de São Caetano, Hibisco e ainda foi possível observar a secagem do talo de inhame para cozimento em sopa típico da culinária japonesa.

Os demais associados entrevistados informaram que suas áreas são bem menores – cada um com área inferior a 1 ha – e a produção é mais focada nos principais itens de comercialização da associação para os atravessadores. No entanto, essa estrutura favorece um crescimento de produções mais especializadas, para o processamento, o que pode contribuir para se aumentar a escala desses produtos e garantir o abastecimento deles em merendas escolares, feiras e cestas de consumidores.