

Orgânicos mais perto dos consumidores

De um sítio comprado para lazer e descanso da família a um dos grandes produtores de orgânicos da Região Serrana do Rio de Janeiro. Essa é a história da Manacá Orgânicos, empresa que faz entregas de alimentos mais saudáveis em domicílios cariocas

Comprado há sete anos no município de Teresópolis, a 96 quilômetros da capital do Rio de Janeiro, um simples sítio familiar era destinado somente ao descanso e ao lazer nos fins de semana. No entanto, as fortes chuvas que ocorreram na Região Serrana fluminense, em janeiro de 2011, mudaram os rumos da propriedade – nesse caso, para melhor!

A água abriu uma clareira na mata ao redor do lugar, revelando uma área de terra virgem e sem cultivo. Naquele momento, a família de Carlos Roberto Wagner, hoje com 59 anos, e Susana Arcangela Quacchia Feichas, 64, enxergou um novo caminho: plantar alimentos orgânicos.

“Do limão, fizemos uma limonada! Decidimos aproveitar a ‘oportunidade’ que a natureza nos proporcionou e, assim, nasceu a ideia de iniciar uma lavoura de verduras e legumes orgânicos”, lembra Wagner.

Após o “episódio ambiental”, que poderia ter sido trágico para sua família, ele fundou a Manacá Orgânicos, empresa que hoje faz entregas de produtos alimentícios mais saudáveis em domicílios dos bairros cariocas da Zona Sul, Recreio e Barra da Tijuca.

Planejando o negócio

A partir da definição de futuro que a família daria ao sítio, ainda em 2011, tornou-se importante estudar, buscar conhecimentos sobre o novo modelo de cultivo agrícola, que não utiliza defensivos químicos, e possui uma legislação própria e bem rigorosa.

Logo foi percebida a necessidade de aprender a produzir dentro do modelo orgânico, conhecer e decidir sobre os diferentes canais de distribuição e comercialização e, dessa forma, dar o pontapé inicial a uma árdua pesquisa bibliográfica e documental, tanto de materiais técnicos quanto da lei brasileira.

“Foi preciso conhecer as diferenças entre uma plantação no modo convencional e orgânico, passando pelo agroecológico e o biodinâmico”, conta Wagner, acrescentando que “cultivar orgânicos é uma filosofia de vida, de cuidado com o ecossistema natural”, sem meio termo. “Ou é (alimento) orgânico ou não.”

Parceria crucial

Nesse processo de entrada para o universo do cultivo orgânico, a família de Wagner teve uma importante aliada: Maria Marinéa da Silva, mais conhecida como Léa que, inicialmente, era caseira do sítio e já plantava legumes e verduras desde muito cedo, uma prática agrícola que ela aprendeu com os pais.

Na propriedade, Léa possuía uma horta caseira para consumo próprio, mas diante das “loucuras do patrão”, que pretendia abrir um novo negócio, decidiu embarcar no sonho,



Na sequência, espinafre (acima), cebolinha (centro) e couve orgânica da Manacá



Fotos: Sylvia Wachstner

até então, fazendo um curso de produção orgânica oferecido na Região Serrana do Rio.

“Léa sempre foi uma profunda conhecedora da época certa de plantar, do crescimento de cada planta e de seus cuidados diários. Ela aderiu à produção orgânica de corpo e alma, cuidando com muito carinho de cada cultivar”, comenta Wagner.

Demanda começa a crescer

Com o apoio do irmão agrônomo, ele e a família começaram com um tipo de cultivo agrícola mais voltado para o próprio consumo, destinado a familiares e amigos. No entanto, logo a demanda pelos produtos do sítio começou a crescer e, diante disso, uma nova área de produção foi incorporada.

“O desafio, aqui, foi levar água da nascente até o local da lavoura orgânica. Apesar de um rio passar nos limites do terreno, essa água não poderia ser usada, pois o montante da produção, ali, era convencional”, lembra Wagner.

Trâmites da certificação

Assim que começou a plantar orgânicos, ainda em 2011, e mediante novos pedidos de consumidores externos, tornou-se urgente o estudo de cada uma das formas de certificação que a legislação orgânica brasileira oferece. A partir daí, sua família optou pela auditoria externa da empresa IBD, obtendo a certificação em 2012 que, desde então, é renovada ano a ano.

A IBD é a maior certificadora da América Latina e a única certificadora brasileira de produtos orgânicos com credenciamento IFOAM (mercado internacional), ISO/IEC 17065 (mercado europeu-regulamento: CE 834/2007), Demeter (mercado internacional), USDA/NOP (mercado norte-americano) e aprovado para uso do selo Sisorg (mercado brasileiro). Isso tudo tornou global a certificação conquistada pela empresa Manacá Orgânicos.

Mercado

O desafio de produzir já havia sido vencido e, com os produtos devidamente certificados como orgânicos, era preciso pensar no próximo passo: a distribuição.

“Encontramos no *delivery* uma forma de escoar nossa produção”, resalta Wagner, acrescentando: “Entendemos que o cliente deseja uma cesta diversificada, o que nos levou a buscar a parceria com outros produtores orgânicos, construindo uma rede de fornecedores”.

Loja física

A Manacá Orgânicos, em parceria com outras entidades do setor, aceitou o convite da direção do shopping carioca



Sylvia Wachner

Alface crespa orgânica produzida na Fazenda Manacá

Fashion Mall para abrir uma loja física no local. As disponibilidades financeira e gerencial de um dos sócios, bem como a possibilidade de constituir uma sociedade com empresários do ramo, além da experiência acumulada em entregas residenciais e feiras orgânicas, foram fundamentais para que a empresa aceitasse o convite de apostar em um empreendimento como esse.

Inaugurada em outubro de 2017, a loja física PontoEco combina serviços de hortifrúti, restaurante com comida vegetariana a quilo e entregas em domicílios, oferecendo alimentos gourmets, orgânicos, veganos, *in natura* e processados.

Wagner garante que tem sido positiva a receptividade por parte dos moradores da capital do Rio e de clientes do shopping: “Mas como todo negócio, tem um tempo de maturação, que exige dedicação, perspicácia para as mudanças e ‘nervos de aço’ para lidar com as finanças”.

“É um espaço que está tomando forma, conhecendo seu público e decisões vão sendo tomadas pouco a pouco”, salienta o empresário.

Para atender à demanda por uma diversidade de produtos orgânicos, a PontoEco conta com uma rede de fornecedores, na qual a Manacá produz e abastece parte das verduras e legumes mais saudáveis, além de ser uma das sócias, compartilhando decisões estratégicas e gerenciais.

Entregas em domicílio

Wagner faz questão de ressaltar que, apesar do crescimento e surgimento de novas formas de negócio, o foco da Manacá Orgânicos continua sendo as entregas em domicílio: “As pessoas cadastradas recebem semanalmente uma lista com os produtos disponíveis e fazem seus pedidos”

Ele ainda indica que tanto pessoas físicas quanto restaurantes podem se tornar seus clientes: “Os restaurantes foram sendo agregados ao longo do tempo e, com eles, fomos estabelecendo uma relação de confiança e parceria”.

O contato pessoal com os clientes da Manacá Orgânicos ocorre, principalmente, nas feiras da Junta Local, comunidade que reúne pequenos produtores e pessoas que compartilham do objetivo de comer bem e de forma consciente, na capital do Rio.

Desafios e futuro

Apontando as fragilidades a serem vencidas, principalmente no que diz respeito à produção de legumes e verduras *in natura* na Região Serrana fluminense, onde o sítio está localizado, Wagner cita “a baixa cooperação entre os produtores de orgânicos, que poderiam oferecer maior diversidade de produtos e ainda ratear os custos de transporte e comercialização, fora a precariedade na logística para atender à demanda concentrada na cidade do Rio de Janeiro, cenário que encarece os custos do transporte”.

O empresário cita ainda a instabilidade do sinal de internet e de telefonia celular em sua região (Teresópolis-RJ), fato que dificulta a comunicação com clientes e fornecedores.

“Tão perto do Rio, mas em determinados aspectos ainda tão distante. Diante disso, acredito que a atenção deveria se voltar para a cadeia produtiva como um todo, visando baixar custos de transporte e comercialização”, reforça.

Plataforma tecnológica

Wagner ainda destaca a importância de investir em tecnologias da informação para o crescimento do mercado orgânico: “A Manacá Orgânicos nasceu a partir de uma plataforma tecnológica, que dá suporte ao serviço de *delivery* e nos permitiu crescer”.

Para o empresário, o futuro do mercado orgânico é promissor no Brasil: “Temos um número cada vez maior de jovens pais que buscam alimentos orgânicos para seus filhos”, analisa o executivo e produtor rural, complementando que, para “produzir dentro de uma concepção agroecológica e orgânica, temos recebido apoio do poder público com ganhos para o ecossistema, para quem produz e para o consumidor final”.

Fonte: Manacá Orgânicos
www.manaca.eco.br