

VERDADES E MITOS SOBRE AGRICULTURA ORGÂNICA



Os alimentos produzidos organicamente têm melhor valor nutricional.

VERDADE.

Os vegetais produzidos organicamente tendem a ter um conjunto de características que se refletem num valor nutricional mais equilibrado, muito influenciado pela melhor qualidade do solo em sistemas orgânicos. Um solo bem nutrido produz uma planta mais equilibrada e isso reflete numa pessoa mais saudável. Algumas pesquisas¹⁷ mostram tendências positivas para teores de vitamina C, maior teor de matéria seca, maior teor de fitoquímicos - como carotenoides e polifenóis - (que os vegetais produzem para se defender de pragas e doenças e são responsáveis pela proteção do organismo), além de menor quantidade de nitratos e resíduos químicos em geral.

Por não serem adubadas com fertilizantes sintéticos e pulverizadas com agrotóxicos as plantas cultivadas organicamente tendem a produzir mais compostos (fitoquímicos) benéficos à saúde humana.

Alimento integral é o mesmo que orgânico.

MITO.

Nem todo alimento integral é produzido de maneira orgânica. O arroz integral, por exemplo, é produzido na maioria das vezes por produtores convencionais, com o uso de agrotóxicos. Assim, o ideal é escolher um alimento integral e orgânico!

¹⁷ PAVIE, P. & MOUTSIE. *Manger BIO Pourquoi? Comment?* Le guide du consommateur éco-responsable. Collection Le Choix Durable. Édisud, 2008. 143p.

Alimento cultivado sem uso de agrotóxico é sempre orgânico.

MITO.

Um alimento produzido organicamente vai além do não uso de agrotóxicos. A propriedade que recebe o selo orgânico deve respeitar aspectos ambientais (uso de água de qualidade, por exemplo); respeitar aspectos humanos (não exploração de mão de obra infantil e escrava, por exemplo); respeitar a qualidade de vida dos animais (boas instalações, liberdade para pastar e tomar sol, por exemplo), entre outros.

Verdura hidropônica é a mesma coisa que orgânica.

MITO.

A verdura hidropônica não usa terra, apenas água para ser produzida. Os fertilizantes altamente solúveis (proibidos pela agricultura orgânica), como a ureia, por exemplo, são diluídos na água. Nesse caso, a planta recebe “fertilizante na veia”, tem um teor maior de nitrato (produto potencialmente cancerígeno) e apresenta menor durabilidade.

A conversão de uma propriedade convencional para orgânica pode levar até quatro anos.

VERDADE.

O período de conversão é o mais difícil para os agricultores. É como abandonar um vício. Num primeiro momento, a planta não responde sem o apoio químico. Solo e meio ambiente estão debilitados, dificultando a nutrição e defesa natural da planta. A conversão é importante para que a terra recupere seu equilíbrio e volte a ter boa produtividade. As certificadoras concedem prazo máximo de quatro anos para a conversão.

As verduras orgânicas são menores, mais feias e caras.

MITO.


Como não são usados agrotóxicos, os vegetais podem ser afetados por pragas e doenças. Às vezes podem aparecer furos e larvas, o que é um bom sinal! Em verdade, os produtos têm o tamanho e aspecto normais. Os vegetais convencionais, muitas vezes, são maiores devido ao uso excessivo de fertilizantes. Quanto ao preço, os orgânicos ainda são mais caros, sobretudo nos supermercados. Na venda direta em feiras e cestas, os preços costumam ser mais acessíveis com menor diferença de preço entre orgânicos e convencionais. Por isso, sempre que possível, vá à feira, pois também é um lugar educativo e cultural!

Por que os produtos orgânicos são mais caros?

As causas são múltiplas: 1) a produção orgânica exige mais mão de obra, sobretudo para o controle do mato, pois não é permitido o uso de herbicidas; 2) os rendimentos em termos produtivos são geralmente menores quando comparados aos convencionais, pois ainda faltam tecnologias apropriadas (sementes adaptadas, fertilizantes orgânicos de fácil utilização, maquinários adaptados a pequenas áreas e outros insumos que facilitem a vida do agricultor); 3) existem custos adicionais de certificação que é obrigatória; 4) os custos de transporte e distribuição são maiores pela baixa escala de produção dos orgânicos.

O custo “escondido” dos alimentos convencionais!


O preço dos alimentos convencionais não reflete o custo real, pois não é considerado o gasto que o poder público terá para despoluir as águas contaminadas por agrotóxicos, a queda da fertilidade dos solos e a perda da biodiversidade (fauna e flora). Além disso, não se consideram os gastos com saúde da população relacionadas ao tratamento posterior de doenças crônicas associadas ao consumo de alimentos com agrotóxicos.



A embalagem de um produto orgânico deve ser de origem orgânica.

MITO.


Apesar de se desejar coerência entre a embalagem e o produto, não existe uma exigência legal. Todavia, começam a surgir no mercado materiais recicláveis a partir de fécula de mandioca e amido de milho, além de opções de materiais sintéticos biodegradáveis. Para compra de produtos a granel, como em feiras, prefira usar carrinhos, cestas, sacolas recicláveis e embalagens retornáveis.



Frango caipira e frango orgânico são idênticos.

MITO.

Um frango caipira não é necessariamente orgânico. Apesar de o frango caipira poder ciscar e pastar em espaços abertos e ter controle no uso de quimioterápicos, a propriedade pode cultivar de forma convencional os grãos e vegetais, por exemplo. Assim, a principal diferença está na alimentação. No caso do frango orgânico, a dieta é composta unicamente de grãos e vegetais cultivados em sistema orgânico certificado (sem fertilizantes químicos, agrotóxicos ou milho transgênico). Toda a propriedade, nesse caso, precisa ser certificada e o abate é feito separadamente dos frangos convencionais.



Produto orgânico tem maior risco de contaminação alimentar.

MITO.

Não existe maior risco de contaminação patogênica em orgânicos. Tanto na agricultura convencional como na orgânica se utilizam esterco de animais, por exemplo. No caso dos orgânicos, as normas são rígidas e demandam uma compostagem anterior (6 meses) que permite uma degradação térmica dos agentes patogênicos. No caso do convencional não há regras. Portanto, independente de ser convencional ou orgânico, os alimentos *in natura* devem ser corretamente higienizados antes do consumo.

Um produto orgânico pode eventualmente ser contaminado por produtos químicos.

VERDADE.

Não existe risco zero de contaminação num ambiente onde a maioria das propriedades agrícolas usa agrotóxicos. Mesmo que em proporções mínimas, podem ocorrer contaminações pela água, solo e ar a partir de propriedades vizinhas, por exemplo. Nesse caso, se a taxa de contaminação do alimento for superior a que é estabelecida em normas, o produto e a propriedade podem perder o selo de certificação.

Resíduos de agrotóxicos em alimentos convencionais podem estar fora de limites de segurança.

VERDADE.

Um terço dos alimentos consumidos cotidianamente no Brasil está contaminado por agrotóxicos, segundo análise realizada pelo Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA). Relatórios divulgados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)¹⁸ apontaram a presença de agrotóxicos não autorizados para o uso em determinada cultura ou em concentração acima do permitido em 36% das amostras de frutas, legumes e verduras (alface, arroz, cenoura, feijão, mamão, pepino, pimentão, tomate e uva) analisadas em 2011 e 29% das amostras (abacaxi, arroz, cenoura, laranja, maçã, morango e pepino) verificadas em 2012.