



BLOGS |

Alta produtividade, grande variedade, zero químicos

Liana John - 25/04/2014 às 23:04



Houve um tempo em que os **produtos orgânicos** custavam bem mais caro do que os convencionais. Para muitos agricultores, essa foi uma primeira fase de recuperação de terras exauridas pelo excesso de compactação e químicos, com menor produtividade e, portanto, custos mais altos, repassados ao **consumidor** no final da linha. A produção de

verduras orgânicas também era de pequena escala e abastecia um mercado restrito aos **entrepósitos de produtos naturais**.

Esse tempo é um passado distante para as 12 famílias proprietárias da **Vila Yamaguishi**, instalada em **Jaguariúna** (SP) há 25 anos, em lugar de uma antiga lavoura de café degradada. A produção comercial de verduras, legumes, frutas e **ovos orgânicos** hoje oferece **grande diversidade** e tem **alta produtividade**, além de escala para chegar ao consumidor a **preços competitivos**. A comercialização ainda é um gargalo, pois alguns varejistas insistem em manter os mesmos preços altos para qualquer produto com o **selo orgânico**, apesar de os agricultores terem reduzido seus custos e seus preços no atacado. A alternativa é contornar o comércio tradicional, com entregas em domicílio e em restaurantes, vendas em feiras de produtores e nos tais entrepostos naturais, agora mais numerosos e mais estruturados.

Após a **restauração do solo**, o reflorestamento da **mata ciliar** em torno de um braço do rio **Camanducaia** e a **eliminação de adubos e pesticidas químicos**, os agricultores da Vila Yamaguishi montaram um sistema de produção baseado na diversidade agrícola, no **reaproveitamento** de recursos e materiais disponíveis, na alimentação da **fertilidade viva** do solo e no **bem estar** – dos pintinhos de um dia às **galinhas poedeiras** e galos, dos 20 funcionários aos 30 membros das famílias sócias da empresa agrícola.

A propriedade têm 60 hectares, dos quais 30 são de matas, 3 ficam em pousio rotativo e 27 são de produção. “Plantamos 60 hortaliças, tubérculos e frutas diferentes que nos permitem entregar 800 cestas em domicílio todas as semanas, além de comercializar nossos produtos em feiras orgânicas e no varejo especializado”, diz **Romeu Mattos Leite**, um dos sócios. As divisões entre as áreas cultivadas são de árvores frutíferas, medicinais ou até **biopesticidas**, como é o caso do **nim** (ou *neem*), uma árvore de origem asiática muito usada no **controle de insetos** e carrapatos.

Dentre os produtos mais conhecidos da marca Yamaguishi estão os ovos, cujo sabor, consistência e aspecto já foram premiados por *chefs* e especialistas. As 8 mil galinhas poedeiras produzem 600 dúzias de ovos por dia, num sistema absolutamente antiestresse.

Para começar, em lugar das gaiolas com 20 centímetros por ave do sistema convencional, na Vila Yamaguishi cada galinha tem direito a 3 metros quadrados de área. O galinheiro é amplo e arejado, com acesso livre a um cercado externo apelidado de “área de vadiagem”. Neste cercado, as aves podem ciscar, comer bichinhos, deitar na terra e desfrutar da sombra de arbustos frutíferos. Dentro do galinheiro, o ninho para a postura dos ovos é escurinho e aconchegante. Desde pequenas, aliás, as galinhas têm uma rotina natural e tranquila. Por isso não apresentam desvios de comportamento, como o canibalismo, comum nas granjas convencionais.

A **ração** das galinhas é produzida ali mesmo, com milho e soja orgânicos e restos das hortaliças. O esterco dos galinheiros vai para as pilhas de **compostagem** e serve para adubar a terra, fechando o **ciclo dos nutrientes**. Nos

canteiros, ainda é feito um rodízio de culturas, para melhor aproveitamento da **matéria orgânica** e para evitar pragas e doenças. A rotação inclui um período de pousio da terra e o plantio de **adubos verdes**, plantas capazes de fixar **nitrogênio** da atmosfera, tornando disponível para as plantas um de seus principais nutrientes, responsável pelo crescimento vegetativo. Após a colheita, os canteiros recebem uma cobertura de palha, para manter a umidade e uma temperatura amena, ambas essenciais para os microrganismos do solo, responsáveis pelo equilíbrio na base do sistema produtivo.

Com todos estes cuidados, a terra fica cada vez mais fértil em lugar de se degradar, como acontecia no antigo cafezal. E a produtividade se mantém lá em cima. “Eu diria que a **agricultura orgânica** é tão produtiva e até mais produtiva do que a convencional”, arremata Romeu Mattos Leite. “Porque você tem um cuidado muito maior, tem um acompanhamento muito mais intenso da produção. Você tem também **menos desperdício** e você consegue – utilizando as propriedades da própria natureza, **sem uso de insumos químicos** – uma produção equiparada à produção convencional”.



Segundo explica Romeu Mattos Leite, os canteiros ficam sempre cobertos de palha para manter a umidade e a temperatura amena, produzindo um ambiente ideal para a microbiota do solo.



A grande diversidade de produtos permite fazer uma rotação constante de culturas, mantendo o equilíbrio do solo.



Só de variedades de alface são plantadas seis: americana, romana, crespa, lisa, mimosa e roxa (foto).



Para ficarem aquecidos e tranquilos, os pintinhos e as franguinhas (foto) contam com uma estrutura de lona com cortinas, chamada de “mãe substituta”.



Bem protegidas desde pequenas, as franguinhas se tornam galinhas mansas e botam ovos com sabor diferenciado.



Entre as frutíferas plantadas nas áreas de produção está a pupunha, cujos frutos entram na composição da ração das galinhas.



Toda a produção orgânica é certificada e a maior parte é vendida direto aos consumidores.



A grande diversidade agrícola inclui o plantio de árvores biopesticidas, como o nim, usado contra insetos e carrapatos.

Fotos: Liana John

[ver este post](#)

[comente](#)

Comentários

28/04/2014 às 16:35

Nilza - diz:

Olá, ao ler este post fiquei encantada e imediatamente entrei no site para verificar o roteiro de entrega destes produtos. Em seguida fiquei decepcionada, pois as cidades felizardas são Campinas e Jundiaí. Sugeri para a Yamaguishi criar roteiro para a Grande São Paulo. Ainda os produtos orgânicos encalham nas prateleiras dos supermercados pelo preço, mas acredito que se houvesse um movimento de substituição da agricultura convencional pela agricultura orgânica, estaríamos beneficiando os consumidores e o planeta.

28/04/2014 às 17:42

Rudimar Cipriani - diz:

Bastante oportuno este post sobre produção orgânica mostrando um exemplo de que esta atividade é viável e rentável sem a necessidade de valores adicionais por conta do selo orgânico. Se o produtor mostra que é possível, o varejista deve seguir a mesma linha. Parabéns, Liana por este post relevante.

28/04/2014 às 17:55

José Sabino - diz:

Que linda experiência de qualidade e produtividade! Deveria ser mais replicada Brasil afora! Obrigado, Liana.

29/04/2014 às 11:06

João Mangabeira - diz:

Prezada Liana,

Parabéns pela excelente reportagem!!

Vá em frente, pois temos vários exemplos espalhados pelo Brasil!!

29/04/2014 às 21:49

Ivandira Santoro Begoti - diz:

Boa Tarde,

Muito lindo tudo isto, é uma pena que estou na Capital de São Paulo, e aqui só temos feiras com produtos com agrotóxicos, moro na zona Leste e é uma pena que não temos produtos como este para poder comprar e saborear.

Parabéns!

01/05/2014 às 20:58

Valdania Souza - diz:

Moro em Jaguariúna, pena que ainda não tive tempo de ir conhecer a Vila, mas esta nos meus planos para logo, até porque eu sou muito a favor da agricultura orgânica, este é um trabalho limpo, que além de preservar o nosso meio ambiente em vários aspectos, também nos garante alimentos saudáveis e muito mais saborosos! Inclusive estou começando o meu TCC e o tema que escolhi foi agricultura orgânica e logico polinizadores naturais!!

Parabéns pelo post Liana!!

05/05/2014 às 15:48

theresa andreola - diz:

Que isto seja mais difundido para que as pessoas entenda o que é produzir sem agrotóxicos e os benefícios que trazem para a saúde.

05/05/2014 às 23:37

Marly Amaral - diz:

Moro em Jaguariúna, mas não sei onde fica a Vila Yamaguishi, gostaria muito de conhecer. Sou a favor da agricultura orgânica, nosso planeta precisa de lavouras dessa forma e nós consumidores também. Gostaria muito de conhecer. Excelente post.

06/05/2014 às 00:23

Sylvia Maria Bergo - diz:

Como faço para receber esses produtos fone 19 38962899/19982018646.

06/05/2014 às 11:23

Eliane Magali - diz:

Mas uma vez esta mais do que provado que é possível comer sem se envenenar. Parabéns ao carinho e dedicação!
Como faço para entrar em contato com vcs?
Grata!
Eliane Magali

09/05/2014 às 00:22

Liana John - diz:

A Vila Yamaguishi fica na estrada Campinas-Mogi (SP 340) km 138. A entrada fica perto de Holambra, mas na pista interior-capital. Para quem sai da cidade de Jaguariúna é preciso fazer o retorno no viaduto de Holambra.

02/06/2014 às 18:27

Nova Agricultura é tema de especial da NG Brasil - Planeta em Ação - diz:

[...] Leia também: Se tem muvuca, aí vem água boa De pastagens degradadas à multiplicação das safras Não basta ser legal para ser sustentável Alta produtividade, grande variedade, zero químicos [...]

03/06/2014 às 10:29

Dr.Irineu Pantoja Jr - diz:

Parabéns pelo desenvolvimento de alimentos saudáveis a nossa sociedade, agrotóxico aumenta a incidência de câncer, o mundo desenvolvido só come orgânicos, parabéns pela iniciativa esperamos que outros núcleos espelhem-se em vcs. Att, Dr.Irineu Pantoja Jr

Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

Seu nome:

Seu e-mail:

Enviar



É possível cultivar e conservar? Produzir ambientes saudios além de alimentos saudáveis? Cuidar dos custos e também do solo e da água? Dá para reduzir poluentes no meio rural? É viável transformar resíduos de colheitas em produtos? Efluentes de chiqueiros em energia? As atividades agropecuárias podem ser sustentáveis? Acreditamos na resposta SIM para todas essas perguntas. E, por isso, abrimos este espaço aos exemplos de agricultores/criadores e à opinião de especialistas. Queremos reunir boas ideias e boas informações para conectar **AGRICULTURA** e **SUSTENTABILIDADE**. Esperamos estimular os produtores a multiplicar as melhores experiências no campo. E pretendemos inspirar os consumidores a endossar essas práticas na cidade, por meio de suas opções de compra. AgriSustenta é um blog produzido pela equipe do **Planeta Sustentável** com curadoria da jornalista ambiental **LIANA JOHN**.

Arquivos de posts

2014 | **2015**

JUNHO 2015 - (1)

MAIO 2015 - (2)

ABRIL 2015 - (1)

MARÇO 2015 - (1)

Nuvm de tags

-floresta adubação verde agenda 21 **agricultura** agricultura familiar agricultura orgânica

agrisustenta agroecologia agronegócio alimentos ambiental baixo carbono biodigestor

biodigestores biodiversidade biogás campo captação de água de chuva certificação do café chorume do curral conservação conservação ambiental conservação do solo crédito rural código florestal diversidade

esalq fertirrigação flutuações climáticas futuro gado leiteiro **livro eletrônico** manejo integrado de pragas

matas ciliares **mudanças climáticas** produção produção agrícola Programa ABC práticas agrícolas sustentáveis **recuperação** redução de emissões reflorestamento rio92 **segurança alimentar** solo

Outros Blogs

- [A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS](#)
- [BLOG DO CLIMA](#)
- [MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE](#)
- [PARCEIROS DO PLANETA](#)
- [PLANETA ÁGUA](#)
- [SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL](#)
- [BICHOS DO PANTANAL](#)
- [BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL](#)
- [CORPORAÇÃO 2020](#)
- [NA GARUPA](#)
- [PLANETA URGENTE](#)
- [PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO](#)
- [SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA](#)
- [BIODIVERSA](#)
- [BLOG DA REDAÇÃO](#)
- [GAIATOS E GAIANOS](#)
- [O DIVERGENTE POSITIVO](#)
- [PLANETA EM AÇÃO](#)
- [QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS](#)
- [URBANIDADES](#)

Patroínio

Siga o Planeta

