



## DESAFIOS NA CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS ORGÂNICOS NO BRASIL

II SEMINÁRIO CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS E PRODUTOS ORGÂNICOS, 2ª edição, de 02/03/2023 a 03/03/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-022-9

**SEIBEL; Neusa Fatima <sup>1</sup>, SILVA; Patricia Fermino e <sup>2</sup>, SAKANAKA; Lyssa Setsuko <sup>3</sup>**

### RESUMO

O objetivo desta revisão é destacar os principais obstáculos do segmento de produtos orgânicos no Brasil, o qual é majoritariamente oriundo de produção familiar. O cultivo de alimentos orgânicos de origem vegetal é extremamente diversificado: castanhas, palmitos, cereais (trigo, soja, milho, aveia), grão de bico, feijão, plantas medicinais e aromáticas. O estado de São Paulo se destaca pelas frutas, café e açúcar; a Bahia pelo guaraná e cacau; o Amapá pelo açaí e o Maranhão pelo babaçu; já os três estados da Região Sul pelas hortaliças, frutas, erva-mate e cereais, principalmente arroz. A falta de biofertilizantes e biodefensivos naturais para manejar insetos e patógenos, além da baixa disponibilidade de sementes é um dos grandes gargalos na produção orgânica, no Brasil grande parte do cultivo de hortaliças orgânicas é feita com sementes convencionais. Um passo importante para mitigar essa deficiência foi a aprovação do Programa Nacional de Bioinsumos, em maio de 2020 pelo MAPA, que objetiva estimular a pesquisa, a produção e o uso de produtos biológicos, como biofertilizantes e biodefensivos agropecuários. Ao final de 2020 existiam 337 produtos registrados no MAPA, já em outubro de 2022 havia 552 produtos de baixo impacto. Estes são agentes microbiológicos (ácaros, insetos e nematoides), microbiológicos (vírus, bactérias e fungos), semioquímicos (feromônios), bioquímicos (hormônios) e extratos vegetais. Produtos orgânicos elaborados sofrem mais adversidades do que os *in natura* ou ingredientes, por exemplo, o café deverá ter o controle no cultivo e a indústria deverá selecionar, padronizar, torrar e embalar os grãos orgânicos após a criteriosa limpeza e higienização dos equipamentos. A geleia é constituída basicamente de frutas e açúcar, mas para o correto processamento tecnológico é necessária a adição de pectina e ácido cítrico, os quais também deverão ter a certificação de produto orgânico, o que muitas vezes encarece o alimento ou até mesmo inviabiliza a sua produção. No Brasil há muitas indústrias de pequeno porte que elaboram alimentos orgânicos, em sua maioria atuam desde o cultivo da matéria-prima até a comercialização dos produtos em lojas especializadas, supermercados ou venda direta ao consumidor, com marca própria. As grandes empresas enfrentam o desafio do uso de suas linhas de produção, pois durante o processamento deve-se eliminar vestígios de produtos não orgânicos ou utilizar linhas de produção exclusivas. Os principais desafios na comercialização de produtos orgânicos por brasileiros são o preço mais alto em relação aos convencionais, a falta de regularidade na oferta dos tipos de alimentos e a

<sup>1</sup> UTFPR-LD, PPGTAL, neusaseibel@utfpr.edu.br

<sup>2</sup> UTFPR-LD, PPGTAL, patriciafermino@alunos.utfpr.edu.br

<sup>3</sup> UTFPR-LD, PPGTAL, lyssa@utfpr.edu.br

falta de canais de distribuição acessíveis. Mas desde 2020 surgiram formas inovadoras de comércio no formato *on-line* e de associações, aumentando o consumo desses alimentos, através de vendas diretas com ou sem *delivery*. Em grandes cidades como São Paulo, existe a possibilidade do consumidor adquirir cestas com produtos orgânicos já determinados periodicamente, pois há uma cadeia de produtor e distribuidor bem estabelecida. Uma alternativa de melhoria é a junção de agricultores que produzam diferentes alimentos orgânicos, assim, não há necessidade de maior espaço físico para o cultivo e todos têm renda garantida, pois não há competitividade entre eles.

**PALAVRAS-CHAVE:** bioinsumos, comercialização, processamento, produtos in natura

<sup>1</sup> UTFPR-LD, PPGTAL, neusaseibel@utfpr.edu.br

<sup>2</sup> UTFPR-LD, PPGTAL, patriciafermino@alunos.utfpr.edu.br

<sup>3</sup> UTFPR-LD, PPGTAL, lyssa@utfpr.edu.br