

Na rota da produção orgânica

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Circuito da Siriema, na estação Domaine Île de France, em Pedra Azul, é um exemplo de como é possível ter comida mais saudável sem agredir o meio ambiente

Neyla Tardin

Em 87 hectares de terra, a estação agroecológica Domaine Île de France produz hortaliças, condimentos, cogumelos, ovos e, principalmente, o primeiro frango caipira orgânico do Brasil. O selo de certificação foi expedido pelo Instituto de Biodinâmica (IBD).

Para tanto, a estação, que fica em Pedra Azul, aplica técnicas agrícolas que respeitam a biodiversidade. É a proprietária Isabele Cikatelli quem mostra como se faz o cultivo orgânico, guiando visitantes pela Rota da Siriema.

A Rota da Siriema prevê a visita de cada etapa da produção do Domaine, do abatedouro ao parque de compostagem (onde é produzido o adubo orgânico). O trajeto é feito a pé e dura cerca de duas horas.

O objetivo do circuito, voltado para turistas e agricultores, é a divulgação das alternativas orgânicas de plantio dentro da perspectiva da educação ambiental.

A produção orgânica do Domaine fica em Pedra Azul e considera que não basta dispensar o uso de agrotóxicos e de adubos químicos. "É interessante que o produtor se preocupe em fabricar toda a matéria-prima, das sementes ao adubo", disse a agricultora Isabele Cikatelli.

Sendo assim, toda a produção agrícola é interligada. Do



Fotos de Fábio Vicentini e divulgação

As aves da propriedade são tratadas com insumos diferenciados, sem qualquer tipo de agrotóxico; por isso o preço ao consumidor acaba ficando cinco vezes maior

Orgânico

AS TÉCNICAS

ZONAS DE REFÚGIO - Pequenas ilhas de mato, destinadas a pequenos animais e insetos, evitando que eles invadam as plantações.

PARA QUE SERVEM - As zonas representam uma das formas de se evitar as pragas. Mas o agricultor orgânico deve pensar soluções alternativas ao agrotóxico, por exemplo, para a invasão de caramujos em um plantação de morango. Colocar cinzas restantes do fogão à lenha em volta de cada canteiro de forma a impedir a passagem dos caramujos é uma das saídas

CAIXAS SECAS - É um abrigo para as chuvas e para a água que escorre de estradas. A caixa serve de compartimento para a água, que escoar pela terra, um filtro natural, até o lençol freático.

CAPACIDADE - A propriedade possui cerca de 82 caixas secas. Cada uma possui dois metros de profundidade, 1,5 de largura, dois de comprimento. A capacidade é de 6 mil litros.

COBERTURA MORTA - Ao redor de onde é plantada a semente é colocada uma cobertura morta, formada por mato seco. Ela protege o solo e mantém a umidade.

ÁREA DE POUSO - É uma extensão de terra, antes usada para

Preço

estercos dos animais e do resto de palha de milho é produzido o adubo orgânico. Até mesmo a horta de hortaliças vira fonte de tratamento fitoterápico para as aves.

Técnicas

A aplicação das técnicas orgânicas aparece em cada etapa. Há, por exemplo, zonas de refúgio, que são pequenas áreas de matagal em torno das plantações, onde podem ser encontrados insetos, pragas, cobras e sapos. É lá que se multiplica a biodiversidade. “Se as pragas e pequenos animais não tiverem o que comer, vão invadir as plantações”, justifica Isabele.

As caixas secas também circundam as plantações, e recebem as águas das chuvas e que escoam das estradas. Assim, “evitamos erosão e permitimos que a água retorne para o lençol freático”, explica.

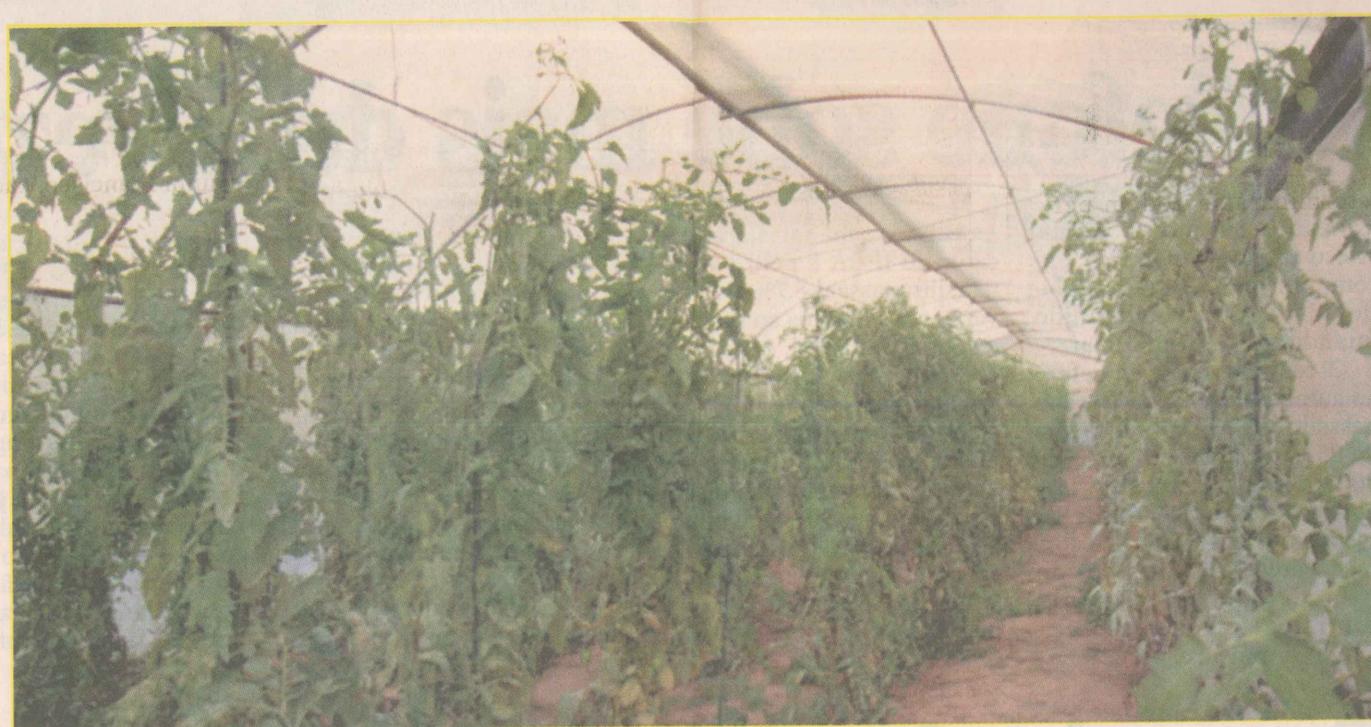
Com as caixas secas, não falta água nunca, garantiu ela. Na última estação chuvosa, o Domaine captou 5,1 milhões de litros de água, que são aproveitados para irrigação. A estação possui 1,5 mil frangos para abate e o dobro de aves poedeiras. A propriedade abastece poucos restaurantes da Capital e região serrana, além de visitantes.

Custo

O preço de venda do produto orgânico é alto. Para se ter uma idéia, o frango do Domaine custa R\$ 29,19 (a peça com dois quilos). Nos supermercados, a ave congelada sai a partir de R\$ 3,50 o quilo.

No Domaine, trabalham 17 funcionários, que, segundo a agricultora, não são simples trabalhadores rurais. “Nós treinamos nosso pessoal. Isso requer tempo a mudança de mentalidade”. Só para se ter uma idéia de quanto custa manter a produção de frangos orgânicos, 1,5 mil aves demandam um investimento de R\$ 12,6 mil para cada 85 dias. Somando insumos, mão de obra, eletricidade, ração, vacina, embalagem, rótulo e armazenamento em câmara fria.

A infra-estrutura, como os galpões, não está na matemática. Os insumos – milho e soja, comprados no Paraná e Mato Grosso – custam mais do que o dobro dos insumos convencionais, com agrotóxicos. No fim, o custo do quilo do frango no Domaine é de R\$ 4,20.



plantação e pasto, que deve permanecer sem cultivos por três a seis meses. É uma forma de recuperar os nutrientes

BIODIVERSIDADE

Os viveiros são tratados com técnicas agrícolas que respeitam a biodiversidade e estão livres de pragas graças a áreas de mata próximas à propriedade, no sopé da Pedra Azul; a dona da estação, Isabele Cikatelli (abaixo), destaca que toda a produção é interligada e diz que é interessante que o produtor fabrique a matéria-prima, das sementes ao adubo

O Circuito da Siriema

O Domaine Ile de France possui uma estação agroecológica aberta para visitação. O guia conduz os visitantes pela propriedade durante o Circuito da Siriema, que tem fins de educação ambiental e de ensino de técnicas agrícolas que respeitam a biodiversidade.

Conteúdo

Como se dá a produção dos alimentos orgânicos, do abate dos animais e da colheita dos vegetais à embalagem, além da fabricação do adubo orgânico.

Duração

O 'tour', chamado de Siriema por conta do número grande de aves na região, dura cerca de duas horas e é feito a pé

Frequência

Semanalmente, cerca de 40 visitantes percorrem o circuito, voltado para agricultores e turistas

Preço

O passeio, que tem inclusive auditório com vídeos à disposição de alunos, custa R\$ 3 por pessoa. Escolas públicas não pagam

Sobre o Domaine Ile de France

Onde fica

Rodovia ES 165 (Estrada Afonso Cláudio), Km 75, Caixa Postal 108, Pedra Azul, Domingos Martins

Afonso Cláudio
 Domains Ile de France
 Venda Nova do Imigr. 2 km
 Faz. do Estado 1 km
 Pedra Azul 5 km
 BR 262

Acesso

Pedra Azul fica a 90 km de Vitória. O acesso é pela BR-262, no sentido Vitória-Belo Horizonte

Bistrô rural

Toda a produção serve de ingrediente para os pratos oferecidos pelo bistrô rural Pot Pouri. O bufê, no sistema slow food, possui entrada, prato principal e sobremesa. Destaque para a tradicional receita francesa Coq au vin. O pacote custa **R\$ 35** por pessoa

Hospedagem

O Domaine possui dois chalés para hospedagem



Contato

Telefax: (27) 3248-3124
 www.domaine.com.br
 Disque orgânicos: 3325-0609

Genildo/A Gazeta/Ed. de Arte

