



Consumidor

Horta: do virtual à mesa

Rede de consumo permite escolher hortifrutis pela internet

Afamosa indicação oral dando publicidade a algo, o famoso boca a boca, fez surgir uma rede de consumo que promoveu a ligação virtual entre o produtor e o consumidor. A iniciativa permite que os alimentos do campo cheguem à mesa do internauta, na quantidade desejada, mas sem o sistema de entrega domiciliar. Cabe ao consumidor buscar sua compra, porque o objetivo do projeto é também promover a economia social, solidariedade e transformar a compra em um ato consciente, para incentivar a agricultura familiar de base ecológica, geralmente orgânica.

Foi a partir da iniciativa de uma ex-aluna da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP) que a Rede Guandu foi criada. "Em 2007, ela fazia estágio em uma cooperativa de agricultores de Americana e, no local, havia morango orgânico. Ela começou a falar sobre esse produto e de outros também e passou a receber encomendas", explicou Morgane Retiere, da equipe gestora da Rede Guandu de Piracicaba.

Os pedidos aumentaram tanto que a ex-aluna começou a receber e-mails dos pedidos. "Ela montou uma planilha no Excel para dar conta das demandas, então surgiu a ideia de criar uma rede de consumo", disse.

Com apoio do Ciagri (Centro de Informática do Campus Luiz de Queiroz da Esalq/USP, hoje denominado Centro de Tecnologia da Informação Luiz de Queiroz (CeTI-LQ)), e com a participação de alunos orientados por docentes, houve a possibilidade de instituir a Rede Guandu de consumo responsável.

"Guandu é o nome de um arbusto, uma árvore que fixa nitrogênio do ar nas raízes, que são profundas, e é muito utilizado no sistema de agroecologia, técnica de plantio que busca preservar o meio ambiente. Por esse motivo, esse nome foi o escolhido para a rede", explicou Morgane.

A iniciativa contou ainda com o apoio do Núcleo Nhenhatu de Agroecologia da Esalq, que auxiliou no contato com os produtores artesanais e orgânicos.

A rede também passou a receber apoio da ONG Terra Mater, que continua até hoje como um suporte importante para o seu funcionamento.

ALIMENTOS

A rede reúne 20 produtores diversificados de Piracicaba e da região. Eles oferecem,

por meio da internet, hortaliças, algumas com propósito de resgatar hábitos de consumo, como a taioba ou a ora-pro-nóbis, além das tradicionais alfaces crespa e americana, chicória (escarola), almeirão, hortelã, melissa, manjericao, salsinha e cebolinha. Há também na lista laticínios, como iogurte, queijo, leite e requeijão, pães integrais artesanais, ovo caipira, cogumelos (shitake e paris) e bolo vegano (é chamado vegano o movimento de pessoas que não consomem qualquer produto de origem animal, como ovo, mel, leite, carne e peixes). Entre os legumes, destacam-se vagem, berinjela, cenoura e beterraba.

Sucos orgânicos de uva também são disponibilizados pela rede e são produzidos por uma cooperativa do Rio Grande do Sul. Há também sucos de frutas orgânicas da época, além de café orgânico e vinho de jaboticaba.

"Nem todos os produtos são orgânicos ou integrais, mas buscamos abrir espaço para produtores que aplicam o conceito da agroecologia em seu cultivo", comentou Morgane.

As frutas também estão presentes na lista de ofertas, como manga, seriguela, banana, maracujá, goiaba.

A mudança da rotina das pessoas na procura por alimentos prontos também chegou à Guandu. Mas de uma forma a incentivar o consumo de alimentos saudáveis e, ao mesmo tempo, proporcionar a geração de renda de produtos artesanais.

Por esse motivo, também pode ser encontrado na rede uma lasanha vegetariana, torta de taioba, pão de queijo com ora-pro-nóbis, hambúrguer de grão de bico, entre outros.

No projeto acontece o encontro entre produtores e consumidores, uma vez por semana, durante a entrega dos produtos encomendados pela internet. "É uma forma de aproximação entre os moradores da cidade e os produtores do campo. Isso também é incentivado por meio de eventos realizados de uma a duas vezes por ano. Geralmente, quando um produtor vai lançar um alimento, ele promove a degustação para divulgá-lo. Esse é um momento importante de integração, inclusive entre os consumidores", contou Morgane.

De acordo com ela, os preços praticados na rede são definidos pelo produtor. A rede fica com 10% do valor para custear a manutenção do espaço, como energia elétrica, água, telefone, e para pagar pelos produtos que são encomendados e não são retirados. "Mesmo que a venda não se concretize, o produtor não fica no prejuízo e conseguimos pagar com essa pequena taxa", explicou.

Para consumir na rede é preciso fazer um cadastro no site www.terramater.org.br/compras.



Morgane Retiere, da equipe gestora, e Beatriz Fraga, colaboradora da Guandu