



Informativo Ecológico

Editorial

Quanto tempo é necessário para que um molho de brócolis esteja pronto para ser consumido? E uma penca de bananas? Quantas horas de de trabalho uma agricultora ou um agricultor ecologista precisam para colher aquele pé de alface?

Antigamente, era comum as pessoas terem em casa uma pequena horta, algumas árvores frutíferas, de modo que mesmo os urbanos reconheciam o tempo e a energia necessários para produzir um fruto ou uma verdura.

Junto com os limites da vida das cidades (e até mesmo uma certa acomodação!), os tempos modernos nos trouxeram também o desconhecimento sobre este grande milagre que se repete todos os dias: o alimento à mesa. Muitos de nós, especialmente os mais jovens, nunca viu um pé de berinjela ou sabe que uma couve-flor leva quase quatro meses para ser colhida. E por aí vai a ignorância (no sentido do desconhecimento!) e conseqüentemente uma inversão de valores: refrigerantes, salgadinhos, bolos e pães à base de muita gordura vegetal hidrogenada, comida sem nenhuma qualidade, não são consideradas caras! E muitas vezes, injustamente, sem embaçamento real (pesquisa de preço ou consideração sobre a relação custo/benefício) os alimentos ecológicos são *pré-rotulados* como caros. Uma demonstração de que estamos assistindo muita televisão ou lendo muitas publicações do eixo Rio - São Paulo, onde os produtos orgânicos são realmente muito caros. Aqui a nossa realidade é diferente. Os pontos-de-venda, como as feiras e cooperativas de consumidores, oferecem alimento ecológico, de qualidade superior, a preços justos e acessíveis para a grande maioria da população.

Esta edição tem como objetivo mostrar um pouco do trabalho envolvido na produção de alimentos ecológicos. Assim, podemos ter idéia e muitos argumentos quando alguém fizer observações tipo *“se não leva veneno nem adubo químico, por que são caros?”* Existem inúmeras razões para preferirmos o ALIMENTO ECOLÓGICO, mas o respeito à natureza, a nós mesmos e ao trabalho dos agricultores e agricultoras que produzem alimento de verdade, são mais que suficientes para continuarmos **a fazer do nosso jeito de consumir, um jeito de construir um mundo melhor para todos.**

Comida de verdade

Precisa de : sol, água e solo saudável.

Não precisa de : adubos químicos, venenos, aditivos, modificações genéticas, hormônios, corantes, conservantes, embalagens caras e anti-ecológicas.

Vejamos:

Alface - as mudas são feitas a partir de sementes e depois transplantadas para os canteiros. O transplante de 2.000 pés de alface leva em média um dia longo de trabalho -de sol a sol. Se o tempo estiver seco, é preciso regar todos os dias, pois a planta é extremamente sensível. No verão é preciso cobrir com sombrite, que é um tipo de tela. Existem variedades de alface mais apropriadas para o inverno e outras para o verão. Um pé produzido ecologicamente leva de 45 a 60 dias para ficar pronto (no verão 45 dias e no inverno até 60). No caso dos convencionais, o desenvolvimento é mais rápido por causa dos adubos químicos (de 30 a 50 dias).





Couve-flor - a muda precisa de 30 dias para crescer e ser transplantada. É uma crucífera típica do inverno. Existem as precoces - que levam de 80 a 100 dias para se desenvolverem, as médias, que levam de 100 a 120 dias e as tardias, que precisam de mais de 130 dias para ficarem prontas.

Couve - a muda pode ser feita a partir de galho e depois pode ser transplantada. É uma verdura encontrada o ano todo, mas mais difícil para produzir no verão. Após o transplante pode levar até dois meses para poder ser colhida.

Cenoura - é semeada diretamente no canteiro. A produção diminui no verão, mas pode ser encontrada durante todo o ano. Leva de 80 a 120 dias para ficar pronta.

Beterraba - semeia, faz a muda que permanece durante 30 dias no primeiro canteiro. Depois é necessário repicar, isto é, separar aquelas que estão muito próximas, fazendo novas mudas. A safra vai março a setembro e leva de 2 meses e meio a 3 meses para ficar pronta. As folhas são sensíveis e problemas como excesso de chuvas ou seca favorecem o ataque de insetos.

Tomate - é semeado em julho em pequenos canteiros ou bandejas para a produção das mudas. Depois são transplantadas para o canteiro definitivo. Após o transplante da muda, leva de 3 a 4 meses para poder ser colhido. Pode ser considerada uma das hortaliças que mais exige cuidados. É muito sensível ao ataque de doenças e insetos, especialmente nas condições de alta umidade e temperatura, típicas da região. Exige tratamentos especiais como tutoramento e desbaste. É fundamental um preparo especial do solo como adubação verde. A safra é de novembro a junho.

Moranga e abóbora - planta no mês de setembro e demora 120 dias para colher.

Estas e outras culturas precisam de cuidados especiais: quando o tempo está seco, é preciso molhar os canteiros todos os dias. Capinar, adubar, aplicar biofertilizante, calda bordaleza e adubo foliar são outros cuidados demandados pelos alimentos ecológicos.

Antes mesmo de plantar, é importante fazer uma adubação verde (plantar espécies que quando se decompõem se transformam em "adubo" e ajudam a estruturar o solo). O solo deve ser rico em nutrientes e também em microorganismos, apresentando condições de produzir alimentos saudáveis e metabolicamente equilibrados, fornecendo, a quem consome, nutrientes (vitaminas e minerais) que hoje praticamente inexistem nos alimentos convencionais. Quem consome regularmente produtos ecológicos, não precisa ir à farmácia comprar *complexos vitamínicos*.

A produção ecológica envolve muito trabalho, dedicação e principalmente respeito à natureza e aos seres vivos. Assim, muitas vezes, leva mais tempo e para produzir, respeitando os ciclos da vida.

Este respeito que faz com que o agricultor ecologista estenda sua mesa ao consumidor: ele se alimenta dos mesmos produtos que comercializa. Você pode confiar....



O agricultor **Álvaro Lumertz Carlos**, do Grupo Ecológico **Morro Azul**, dá a dica das luas mais adequadas para o plantio:

Lua Crescente: folhas, vagens, trepadeiras, árvores frutíferas.

Lua Cheia: couve-flor, alface e arbustos tipo moita.

Lua Minguante: raízes, como batatas, cenouras, rabanetes, etc.

Lua Nova: tudo que floresce: morangueiro, abóbora.



Cooperativas do Núcleo Litoral Solidário da Rede Ecovida de Agroecologia

Coopet- Rua José Rolim de Matos—Três Cachoeiras /RS— (51) 667-1963

EcoTorres - Rua Três de Maio, 151- Torres/RS—(51) 664-5375

CooperVida— Rua Frei Protásio, 190 Praia Grande /SC – (48) 532-1030

TerrAcolhe - Rua Vitor Meirelles, 1235— Criciúma /SC— (48) 439-4699

Aracooper - Rua Cel. Apolinário, 90-Araranguá /SC (48) 522-0664

Artigos, cooperativas, notícias, associações, agricultura ecológica, links super interessantes e muito mais. Conheça o trabalho do Centro Ecológico através do site www.centroecologico.org.br

Este boletim é organizado pelo Centro Ecológico - Núcleo Litoral Norte
Assessoria e Formação em Agricultura Ecológica
centro.litoral@terra.com.br - Fone/fax (51)664-0220 - Resp. Míriam Sperb — Impressão: 700 exemplares