

# ORGÂNICOS NO PRATO

**COORDENAÇÃO  
E EXECUÇÃO**  
Arpad Spalding Reiter

**APOIO**  
Ana Flávia Borges Badue  
Thais Mascarenhas  
Tobias Luz

**PROJETO GRÁFICO**  
Marina Oruê



**CRÊSCA**



**OXFAM**

orgulham-se de oferecer produtos que foram produzidos com todo o cuidado. Quem oferece orgânicos e agroecológicos fez uma escolha por produtos de qualidade superior e quer apoiar um modo de produção mais coerente com a saúde das pessoas e do ambiente.

## DESAFIOS

Encontramos dois grandes desafios. Um está no abastecimento contínuo e regular por parte dos agricultores e distribuidores. O outro está na compreensão dos clientes, consumidores, de que a produção local não consegue fornecer todas as variedades a que estamos acostumados o ano inteiro, por conta da sazonalidade natural da produção. Essa variação de produtos exige que os cardápios correspondam às estações do ano e, portanto, respeitem o ritmo da natureza. Para superar esses desafios, é fundamental a educação dos consumidores e o planejamento dos restaurantes e agricultores. Sem um bom planejamento em toda a cadeia, não é possível que o agricultor organize sua produção, que pode demorar até 8 meses do plantio até a colheita.

## MAPEAMENTO

Para desenvolver esse levantamento, desenvolvemos um questionário direcionado aos restaurantes, aos distribuidores e aos agricultores que fazem diretamente as entregas. Nos questionários, buscamos entender quais as motivações e o entendimento sobre agricultura orgânica, agroecologia e agricultura familiar. Também buscamos conhecer um pouco das dificuldades encontradas e a origem dos produtos para, dessa forma, confirmar as informações dos restaurantes e ampliar o mapeamento com os dados de quem distribui. Assim, temos alguns restaurantes que foram mapeados a partir dos questionários e das informações dos agricultores e/ou distribuidores.

## O QUE ENTENDEMOS POR PRODUÇÃO ORGÂNICA?

É um conjunto de sistemas de produção agrícola que não permite o uso de substâncias que coloquem em risco a saúde de consumidores, trabalhadores e do meio ambiente. Além disso, parte do respeito às leis ambientais e às boas relações com os trabalhadores e não utiliza substâncias proibidas pela legislação de orgânicos (Lei nº10.831), como agrotóxicos, fertilizantes minerais solúveis, hormônios, antibióticos e produtos geneticamente modificados (transgênicos).

## E POR AGROECOLOGIA?

A agroecologia pode ser vista como uma ciência holística e interdisciplinar que busca o desenvolvimento sustentável da agricultura. Segue as normas da produção orgânica e leva em conta diversos aspectos: ambientais, sociais e econômicos. Os agricultores realizam manejo ecológico da produção, de acordo com os recursos naturais disponíveis com o mínimo de impacto na natureza e sua biodiversidade. Busca diversificar e integrar a produção de espécies vegetais e animais com o objetivo de criar ecossistemas mais equilibrados. Estimula a valorização dos saberes dos agricultores, promovendo a qualidade de vida de todos os envolvidos na produção, distribuição e consumo, tanto no campo como na cidade. Tem como base estimular uma forma de comercialização justa e solidária.

## HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS E PANCS O QUE SÃO?

Hortaliças não convencionais nos lembram a alimentação mais tradicional, são plantas que nascem mais facilmente em quintais e que nossos avós estavam acostumados a comer, antes de termos tantas variedades de hortaliças importadas de outras partes do mundo. Estas, por não serem nativas, demandam muito mais trabalho, e são mais suscetíveis a ataques de insetos e fungos. As Hortaliças não convencionais ou Plantas Alimentícias Não Convencionais, têm um manejo mais simples, pois são mais adaptadas ao nosso clima, solo e micro fauna, e, em geral, têm grande quantidade de nutrientes, além de serem muito saborosas!

**Das plantas a seguir, quantas você consegue encontrar nas feiras e restaurantes? Quais você já ouviu falar?**  
Ora-pro-nobis, azedinha, inhamé, taioba, capuchinha,

alfavaca, chicória, araruta, beldroega, caruru, vinagreira, beralha, maxixe fofo, e muitas e muitas outras. Com algumas dessas já estamos mais acostumados e as outras merecem ser experimentadas e pedidas em restaurantes e feiras.

## QUAIS SÃO OS FRUTOS NATIVOS DA NOSSA REGIÃO?

São as árvores frutíferas que sempre abundaram em nossa terra, que não foram trazidas por portugueses, alemães, italianos e que, assim como as plantas não convencionais, têm um cultivo mais simples. Mas, se não tomarmos cuidado, podem até desaparecer!

1. **Você sabia que a ÁRVORE SÍMBOLO DE SÃO PAULO É O CAMBUCI, que tem um fruto delicioso, excelente para fazer sucos e doces?**

2. **Também sabia que a BANANA e a JACA não são plantas brasileiras?**

3. **ALGUMAS OUTRAS DAS FRUTÍFERAS NATIVAS SÃO: juçara, grumixama, uvaia, jabuticaba, pinhão, pitanga, abio, bacuri, pitomba, araticum, pindaiva, arará, e tantas outras.** Tente descobrir onde tem!

## AGRICULTURA FAMILIAR

A Agricultura Familiar é a forma de organização da maioria dos empreendimentos agrícolas no Brasil, onde a produção é organizada principalmente pelo trabalho familiar. Esse modo de produção é responsável pela maior parte do que encontramos em feiras livres, mercados e nos CEASAS. Mas, devido ao nosso modelo de distribuição, os agricultores são os que menos ganham. Geralmente, estão “na mão” de atravessadores, que ficam com a maior parte do que pagamos pelos produtos. Portanto, comprar diretamente do produtor é uma forma de saber a origem do seu produto e de remunerar quem de fato produziu o seu alimento. Valorize quem compra diretamente do produtor!

**VISITE A PÁGINA DO LEVANTAMENTO E VEJA O MAPEAMENTO**  
[organicosnoprato.blogspot.com](http://organicosnoprato.blogspot.com)

**PARA SABER MAIS**  
[www.institutokairos.net](http://www.institutokairos.net)  
[www.facebook.com/CampanhaCresca](http://www.facebook.com/CampanhaCresca)

# ORGÂNICOS NO PRATO

## RESTAURANTES ORGÂNICOS EM SÃO PAULO

**Orgânicos no Prato** é um projeto desenvolvido pelo *Instituto Kairós – Ética e Atuação Responsável* com apoio e financiamento da *Oxfam Internacional*, que tem o intuito de compreender um pouco dos desafios envolvidos no abastecimento de restaurantes paulistanos com produtos orgânicos, agroecológicos e da Agricultura Familiar. Para além de informar a população, o objetivo principal é ter subsídios para cooperar com os elos da cadeia de **produção** (agricultores), **distribuição e consumo** (restaurantes e consumidores). Assim, buscamos contribuir para melhorar as opções de venda para os agricultores, ajudar quem faz a entrega, oferecer meios para a logística de distribuição, superar os gargalos existentes e apoiar os restaurantes, que, apesar das dificuldades, têm se esforçado para fornecer os melhores produtos.

## O QUE ENCONTRAMOS?

Nesse projeto, conversamos com mais de 200 restaurantes, entre os quais: naturais, vegetarianos, veganos, slow food, quilos e de alta gastronomia. Percebemos que não existe um nicho específico para os produtos orgânicos. Em todos os tipos de serviços há quem se importe com a qualidade do produto, incluindo a forma e o meio de cultivo, assim como há quem só se importe com o preço, não estando aberto a fazer adaptações no cardápio e nem a trabalhar a educação alimentar dos seus clientes. Observamos que os restaurantes que trabalham com produtos orgânicos se esforçam para superar os desafios, constroem grandes parcerias e

COORDENAÇÃO  
E EXECUÇÃO  
Arpad Spalding Reiter

APOIO  
Ana Flávia Borges Badue  
Thais Mascarenhas  
Tobias Luz

PROJETO GRÁFICO  
Marina Orue



CRÊSCA



ORGÂNICOS INO PRATO



orgulham-se de oferecer produtos que foram produzidos com todo o cuidado. Quem oferece orgânicos e agroecológicos fez uma escolha por produtos de qualidade superior e quer apoiar um modo de produção mais coerente com a saúde das pessoas e do ambiente.

## DESAFIOS

Encontramos dois grandes desafios. Um está no abastecimento contínuo e regular por parte dos agricultores e distribuidores. O outro está na compreensão dos clientes, consumidores, de que a produção local não consegue fornecer todas as variedades a que estamos acostumados o ano inteiro, por conta da sazonalidade natural da produção. Essa variação de produtos exige que os cardápios correspondam às estações do ano e, portanto, respeitem o ritmo da natureza. Para superar esses desafios, é fundamental a educação dos consumidores e o planejamento dos restaurantes e agricultores. Sem um bom planejamento em toda a cadeia, não é possível que o agricultor organize sua produção, que pode demorar até 8 meses do plantio até a colheita.

## MAPEAMENTO

Para desenvolver esse levantamento, desenvolvemos um questionário direcionado aos restaurantes, aos distribuidores e aos agricultores que fazem diretamente as entregas. Nos questionários, buscamos entender quais as motivações e o entendimento sobre agricultura orgânica, agroecologia e agricultura familiar. Também buscamos conhecer um pouco das dificuldades encontradas e a origem dos produtos para, dessa forma, confirmar as informações dos restaurantes e ampliar o mapeamento com os dados de quem distribui. Assim, temos alguns restaurantes que foram mapeados a partir dos questionários e das informações dos agricultores e/ou distribuidores.

## O QUE ENTENDEMOS POR PRODUÇÃO ORGÂNICA?

É um conjunto de sistemas de produção agrícola que não permite o uso de substâncias que coloquem em risco a saúde de consumidores, trabalhadores e do meio ambiente. Além disso, parte do respeito às leis ambientais e às boas relações com os trabalhadores e não utiliza substâncias proibidas pela legislação de orgânicos (Lei nº10.831), como agrotóxicos, fertilizantes minerais solúveis, hormônios, antibióticos e produtos geneticamente modificados (transgênicos).

## E POR AGROECOLOGIA?

A agroecologia pode ser vista como uma ciência holística e interdisciplinar que busca o desenvolvimento sustentável da agricultura. Segue as normas da produção orgânica e leva em conta diversos aspectos: ambientais, sociais e econômicos. Os agricultores realizam manejo ecológico da produção, de acordo com os recursos naturais disponíveis com o mínimo de impacto na natureza e sua biodiversidade. Busca diversificar e integrar a produção de espécies vegetais e animais com o objetivo de criar ecossistemas mais equilibrados. Estimula a valorização dos saberes dos agricultores, promovendo a qualidade de vida de todos os envolvidos na produção, distribuição e consumo, tanto no campo como na cidade. Tem como base estimular uma forma de comercialização justa e solidária.

## HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS E PANCS O QUE SÃO?

Hortaliças não convencionais nos lembram a alimentação mais tradicional, são plantas que nascem mais facilmente em quintais e que nossos avós estavam acostumados a comer, antes de termos tantas variedades de hortaliças importadas de outras partes do mundo. Estas, por não serem nativas, demandam muito mais trabalho, e são mais suscetíveis a ataques de insetos e fungos. As Hortaliças não convencionais ou Plantas Alimentícias Não Convencionais, têm um manejo mais simples, pois são mais adaptadas ao nosso clima, solo e micro fauna, e, em geral, têm grande quantidade de nutrientes, além de serem muito saborosas!

**Das plantas a seguir, quantas você consegue encontrar nas feiras e restaurantes? Quais você já ouviu falar?**  
Ora-pro-nobis, azedinha, inhamé, taioba, capuchinha,

alfavaca, chicória, araruta, beldroega, caruru, vinagreira, beralha, maxixe fofo, e muitas e muitas outras. Com algumas dessas já estamos mais acostumados e as outras merecem ser experimentadas e pedidas em restaurantes e feiras.

## QUAIS SÃO OS FRUTOS NATIVOS DA NOSSA REGIÃO?

São as árvores frutíferas que sempre abundaram em nossa terra, que não foram trazidas por portugueses, alemães, italianos e que, assim como as plantas não convencionais, têm um cultivo mais simples. Mas, se não tomarmos cuidado, podem até desaparecer!

1. **Você sabia que a ÁRVORE SÍMBOLO DE SÃO PAULO É O CAMBUCI, que tem um fruto delicioso, excelente para fazer sucos e doces?**

2. **Também sabia que a BANANA e a JACA não são plantas brasileiras?**

3. **ALGUMAS OUTRAS DAS FRUTÍFERAS NATIVAS SÃO: juçara, grumixama, uvaia, jabuticaba, pinhão, pitanga, abio, bacuri, pitomba, araticum, pindaiva, araçá, e tantas outras.**  
Tente descobrir onde tem!

## AGRICULTURA FAMILIAR

A Agricultura Familiar é a forma de organização da maioria dos empreendimentos agrícolas no Brasil, onde a produção é organizada principalmente pelo trabalho familiar. Esse modo de produção é responsável pela maior parte do que encontramos em feiras livres, mercados e nos CEASAS. Mas, devido ao nosso modelo de distribuição, os agricultores são os que menos ganham. Geralmente, estão “na mão” de atravessadores, que ficam com a maior parte do que pagamos pelos produtos. Portanto, comprar diretamente do produtor é uma forma de saber a origem do seu produto e de remunerar quem de fato produziu o seu alimento. Valorize quem compra diretamente do produtor!

**VISITE A PÁGINA DO LEVANTAMENTO E VEJA O MAPEAMENTO**  
[organicosnoprato.blogspot.com](http://organicosnoprato.blogspot.com)

**PARA SABER MAIS**  
[www.institutokairos.net](http://www.institutokairos.net)  
[www.facebook.com/CampanhaCresca](http://www.facebook.com/CampanhaCresca)

# ORGÂNICOS NO PRATO

## RESTAURANTES ORGÂNICOS EM SÃO PAULO

**Orgânicos no Prato** é um projeto desenvolvido pelo *Instituto Kairós – Ética e Atuação Responsável* com apoio e financiamento da *Oxfam Internacional*, que tem o intuito de compreender um pouco dos desafios envolvidos no abastecimento de restaurantes paulistanos com produtos orgânicos, agroecológicos e da Agricultura Familiar. Para além de informar a população, o objetivo principal é ter subsídios para cooperar com os elos da cadeia de **produção** (agricultores), **distribuição e consumo** (restaurantes e consumidores). Assim, buscamos contribuir para melhorar as opções de venda para os agricultores, ajudar quem faz a entrega, oferecer meios para a logística de distribuição, superar os gargalos existentes e apoiar os restaurantes, que, apesar das dificuldades, têm se esforçado para fornecer os melhores produtos.

## O QUE ENCONTRAMOS?

Nesse projeto, conversamos com mais de 200 restaurantes, entre os quais: naturais, vegetarianos, veganos, slow food, quilos e de alta gastronomia. Percebemos que não existe um nicho específico para os produtos orgânicos. Em todos os tipos de serviços há quem se importe com a qualidade do produto, incluindo a forma e o meio de cultivo, assim como há quem só se importe com o preço, não estando aberto a fazer adaptações no cardápio e nem a trabalhar a educação alimentar dos seus clientes. Observamos que os restaurantes que trabalham com produtos orgânicos se esforçam para superar os desafios, constroem grandes parcerias e