

# ANUFOOD Brazil é plataforma para alavancar a produção orgânica no país

*Do orgânico à redução de resíduos e ao menor consumo de energia na produção, produtos se adequam à nova realidade do mercado. Indústrias deste setor terão espaço na Feira Internacional Exclusiva do Setor de Alimentos e Bebidas, que acontece em 2019 em São Paulo,*

**São Paulo, outubro de 2018** - Atualmente no Brasil são 16 mil unidades produtoras de orgânicos cadastrados no Ministério da Agricultura, a maioria pequenos produtores e agricultores familiares. Nos últimos tempos, o sistema de produção orgânica de alimentos ganhou adeptos e hoje já apresenta um crescimento de 20% ao ano, segundo Cobi Cruz, diretor de Branding do Organics (Conselho Brasileiro da Produção Orgânica e Sustentável).

Mas o grande desafio da produção orgânica é ganhar escala para atender aos crescentes mercados interno e externo, além de desenvolver uma logística de transporte e armazenagem. E por ter grande importância no mercado mundial, o segmento terá espaço especial de exposição e debate durante a **ANUFOOD Brazil, Feira Internacional Exclusiva do setor de Alimentos e Bebidas, que acontece de 12 a 14 de março do próximo ano, em São Paulo**. A feira vai reunir mais de 10 mil profissionais do setor food service (restaurantes, bares, padarias, etc) e supermercadistas.

Um dos expositores confirmados para a área de orgânicos é a Econut. A empresa surgiu da parceria entre o Instituto Excelsa e a Agropecuária Auanã para o fomento do cultivo orgânico da Castanha-do-Brasil junto a pequenos agricultores da região amazônica que, além da geração de renda, está garantindo a saída da castanheira da lista de árvores ameaçadas de extinção.

Por ser cultivada, é possível saber o teor de Selênio nas castanhas Econut com precisão e, de acordo com a empresa, suas práticas agrícolas de cultivo incluem cuidados que garantem uma castanha sem aflatoxinas. Com relação ao Selênio, o consumo recomendado é de um Econut por dia para quem deseja obter seus benefícios para a saúde. Além disso, o produto é orgânico conforme o protocolo de rastreabilidade da árvore até a embalagem final e possui certificação por auditoria do Tecpar (Instituto de Tecnologia do Paraná).

Segundo Ana Luiza Vergueiro, sócia gerente da empresa, a Econut estará no pavilhão de produtos orgânicos com três opções de embalagem: o Pouch que contém um saco plástico com 30 castanhas embaladas juntas. Outro com 15 castanhas embaladas individualmente. E a caixa display que contém 30 castanhas embaladas individualmente proposta para usar no caixa da loja. Todas as opções contêm as castanhas embaladas em atmosfera modificada (ATM) e com dois anos de tempo em prateleira.

## Valorização da cadeia do arroz

Já o Grupo Pilecco Nobre estará na ANUFOOD Brazil com sua produção que privilegia a sustentabilidade. A empresa desenvolve um trabalho de valorização da cadeia produtiva do arroz, ao abrir processos de desdobramentos industriais utilizando-se do desenvolvimento tecnológico para industrializar os resíduos. Desta forma, é possível gerar energia elétrica renovável e sílica ecológica através da casca do arroz, agregando valor de ponta a ponta no processo da produção de arroz, permitindo assim a homologação junto à Organização das Nações Unidas – ONU de seu projeto de créditos de carbono.

A empresa apresentará na ANUFOOD sua nova categoria de arroz integral com sabor de branco, o Pró-Integral Pilecco Nobre Tipo 1, que preserva as qualidades nutricionais do integral e traz a aparência, a textura e o sabor do arroz branco, adequado para pessoas que precisam aderir a uma dieta de baixas calorias ou com mais fibras, também para pessoas que por opção buscam produtos mais saudáveis sem abrir mão do paladar.

Andréia Giordani Bernardes, gerente de marketing do Grupo Pilecco Nobre, os produtos também usam embalagem verde da Braskem, produzida a partir do etanol de cana-de-açúcar, uma matéria-prima renovável, que durante a sua produção, o polietileno verde l'mgreenTM captura e fixa gás carbônico da atmosfera, colaborando para a redução da emissão dos gases causadores do efeito estufa. “Incentivamos a produção de qualidade com sustentabilidade, desde a lavoura até a mesa do consumidor alinhado a esta filosofia mantemos um trabalho de disseminar o conceito de alimentação saudável e consumo consciente nas escolas para as comunidades onde atuamos”, afirma Andréia.

### **Sobre a ANUFOOD BRAZIL**

A **ANUFOOD Brazil** será organizada pela **Koelnmesse do Brasil** em parceria com a **FGV Projetos**, unidade de assessoria técnica da Fundação Getúlio Vargas, dedicando o devido espaço à toda diversidade das atividades relacionadas ao agronegócio e à indústria alimentícia e de bebidas. Dessa forma, compradores nacionais e internacionais terão a oportunidade de se encontrar em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria.