





“

**VALORIZAR E
PRESERVAR O QUE
É NOSSO**

”

Identificação do Produtor

Ricardo Graça

Produto

Mirtilo

Local

Quinta Fonte da Vida, Arega

Área de Plantação

1,1 hectares

Quantidade de pés

4500 pés

Produção anual

10 toneladas

Início de Atividade

2014

Tipo de Atividade

“Negócio Familiar”

QUINTA FONTE DA VIDA

MIRTILO

AREGA

Quinta familiar desde a sua fundação, no final do século XIX. Passada de geração em geração, encerra em si anos de memórias ligadas à agricultura. Hoje, é gerida pela família de Ricardo Graça. A família, que herdou parte e adquiriu o restante, tem como missão a produção agrícola integrada com vista à produção biológica total de qualidade, contribuindo, simultaneamente, para a preservação dos ecossistemas. Uma qualidade que já se vê por terras escocesas.

Conheça melhor
este negócio AQUI.





P. O Ricardo e a sua família, não têm ligação intrínseca à agricultura. Como é que surge, então, este projeto a que chamaram Quinta Fonte da Vida?

R. Foi uma ideia que surgiu depois de termos ficado com a quinta. A quinta foi parte adquirida e parte herdada. E acabou por surgir esta ideia de construir um projeto agrícola. Com o aumento da procura por parte dos consumidores de frutos vermelhos e da publicidade aos mesmos, pensamos em submeter um projeto para a plantação de 1 hectare de mirtilos, o que também nos foi sugerido pela entidade responsável pela

criação do projeto. Como no ano de submissão nenhum dos meus pais tinha entre 18 e 40 anos, decidimos submeter o projeto em meu nome, no ano de 2012, tendo vindo a ser aprovado no ano seguinte. Atualmente, ainda é uma exploração que não é economicamente viável. O que produzimos, gastamos em mão de obra, manutenção, produção.

P. Este projeto foi submetido, então, a fundos nacionais e europeus?

R. Sim, nacionais e europeus. Através de apoios no âmbito do Programa de Desenvolvimento Ru-

ral (PRODER), que acabou em 2013, contemplando um prémio de instalação e um apoio ao investimento de 60 % nas rubricas e investimentos aprovados. Atualmente, já não estamos ligados ao contrato firmado com o IFAP (Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas) no âmbito do PRODER, este acabou em junho de 2019.

P. A Quinta Fonte da Vida está em atividade, concluída a plantação, desde 2014, e num setor como o agrícola há sempre relatos de grandes dificuldades, sobretudo ao nível do clima e das pragas. Quais são os principais entraves da produção do mirtilo?

R. Por exemplo, temos aqui uma praga que é específica do mirtilo, *Drosophila Suzukii*. É uma mosquinha muito pequenina, tem os olhos vermelhos e coloca os ovos dentro do fruto. O ataque foi mais já no fim da colheita. E por isso é que nós colocámos estas armadilhas e elas ficam aqui nesta rede. A armadilha consiste em vinho branco, açúcar e vinagre de sidra. Temos também as intempéries. O ano passado (2019) tivemos problemas por causa do granizo, em que, num curto espaço de tempo, caíram muitas toneladas de granizo. O que acabou por ser uma vantagem foi a rede que aguentou o granizo. Andámos uns quinze dias a remendar e agora vieram estes ventos que acabaram por voltar a danificar.

Por vezes, aparecem os fungos, quando temos um clima muito instável, com sol-chuva. Esta instabilidade permite a incubação do fungo e torna-se mais complicado. No mirtilo, outro senão é a mão de obra. Ou seja, é uma apanha que exige muita mão de obra e é muito dispendiosa.

Tem de haver muita persistência e muito trabalho, pelo menos, semanal. Exige muito trabalho de observação, por exemplo, muitas vezes, nós só descobrimos as pragas se observarmos. E é diferente descobrir uma praga em fase inicial do que já em estado avançado, tem uma resolução mais fácil. A dificuldade passa por conseguir levar o produto com boa qualidade até à apanha.

P. Qualidade é realmente a missão a que se propõem. Neste momento, têm já a certificação GLOBALG.A.P. e Produção Integrada. O que é que a obtenção destes certificados vos exige?

R. Todos os anos somos submetidos a uma inspeção por parte de uma entidade certificadora para podermos ter as certificações necessárias para comercialização. Para isso são necessárias análises ao solo, água, folhas e fruto. No geral, não podemos pôr qualquer produto, não podemos usar praticamente nenhum herbicida e temos uma *checklist* que temos de cumprir de produtos a utilizar, especialmente fitofármacos. A maior parte dos produtos que nós utilizamos, podem ser utilizados em agricultura biológica.



“

**ESTAMOS SEMPRE
DEPENDENTES
DOS MERCADOS
INTERNACIONAIS.
POR EXEMPLO,
SE PORTUGAL
CONSEGUIR SER
O PRIMEIRO PAÍS
A METER PRODUTO
NO MERCADO,
ESSE PRODUTO
É VALORIZADO.**

”

A ideia é que no biológico não podemos usar nada de fitofármacos, não se pode utilizar sintéticos, mas podemos usar naturais, que é o que nós tentamos fazer.

P. Há pouco mencionou que o negócio ainda não é economicamente viável. Isso também se deve ao resultado destas inspeções?

R. Nós trabalhamos com uma cooperativa, a *BFruit*. No fim de cada entrega, vem um relatório minucioso em que diz como o fruto ia. Por exemplo, 3 % dos frutos iam com defeito, 5 % iam verdes. Ou seja, eles fazem uma subamostra, em que, por exemplo, em 1000 kg são capazes de analisar 10 kg e dessa amostra fazem a percentagem dos defeitos do produto. Consoante a percentagem de defeitos, consoante o preço, ou seja, o preço nunca é garantido. Eles (a cooperativa)

podem desclassificar em termos de preço. Esta avaliação serve apenas para classificar em relação ao preço do produto. Toda a parte de negócio é feita pela cooperativa. Este ano, exportámos para a Escócia.

Estamos sempre dependentes dos mercados internacionais. Por exemplo, se Portugal conseguir ser o primeiro país a meter produto no mercado, esse produto é valorizado. Agora, quando entra a Polónia ou a Espanha, mas principalmente a Polónia, o produto português é completamente esmagado e o preço pode descer cerca de 70 %. Por exemplo, a Espanha produz muitos hectares, tem mão de obra mais barata do que a portuguesa e a maior parte é mecanizado. No mercado, a maior parte é marroquino, embalado por empresas portuguesas. Ou seja, nós temos de tentar sempre ser os primeiros a produzir, mas, por vezes, é variável.



Por exemplo, se o clima está bom em Portugal, também estará bom em Espanha. E se Espanha entrar, abafa completamente o mercado português. A cooperativa tem vindo a desenvolver parcerias através da oferta de um produto certificado, em que o bem-estar das pessoas que trabalham é assegurado, tentando valorizar esse produto e, de forma, a que os consumidores se fidelizam ao produto e não ao preço. As pessoas vão ao supermercado e têm a ideia de que o preço do kg pode variar entre os 18 € e 20 €, mas o máximo que conseguimos aqui através da cooperativa são 5 € para nós. Depois quando entra a Espanha ou a Polónia, pode baixar para 2 €/kg. O custo da produção é de 2 €/kg, não é sustentável. Muitas vezes, as semanas em que o produto é valorizado compensam as semanas em que é menos valorizado. A nível nacional, o que a própria cooperativa diz é que o consumo é muito baixo.

P. Além das duas certificações, GLOBALG.A.P. e Produção Integrada, tem também uma associação à mão de obra, porquê? Além do núcleo familiar, têm já uma equipa de funcionários a tempo inteiro?

R. Não, só sazonal. Por exemplo, na colheita é a época em que precisamos de mais mão de obra, chegamos a ter até 30 pessoas. É tudo mão de obra portuguesa

e maioritariamente local. Nos primeiros anos, experimentámos a contratar mão de obra estrangeira, mas vimos que não valia a pena, sobretudo por causa das certificações. Nós somos obrigados a ter três tipos de certificação. Temos também complemento voluntário, GLOBALG.A.P. e modo GRASP. A certificação integrada está entre a convencional e a biológica. A GLOBALG.A.P. é um modo internacional que nós temos de ter para poder vender nos mercados internacionais. O modo GRASP é um modo que garante o bem-estar das pessoas que trabalham na exploração. Com as equipas estrangeiras havia a necessidade de ter tudo traduzido, para além da sinalética, que temos de ter obrigatoriamente em português, uma segunda sinalética em inglês e não compensa.

“

NÃO EXISTIRAM FACILIDADES INICIAIS E AINDA HOJE SÃO POUCAS AS FACILIDADES ATUAIS.

”

P. Falámos já em muitas das dificuldades que um projeto destes acarreta. Pode-se dizer que não encontrou muitas facilidades desde o início?

R. Não existiram facilidades iniciais e ainda hoje são poucas as facilidades atuais. Para podermos colocar o nosso produto nos mercados internacionais através da cooperativa *Bfruit* é necessário cumprir à risca os vários planos, métodos e critérios e certificações: Produção Integrada, GlobalG.A.P. e módulo GRASP. Só assim o produto é aceite para venda e comercialização no mercado nacional e internacional. Mas, temos também encontrado algumas facilidades. Em termos dos acessos aqui à quinta. No início, o acesso era muito apertado, o que dificultava a subida do camião para carregar. O alargamento do acesso acabou por beneficiar a própria exportação e também a comunidade local ficou com melhor acesso. E acabou por ser conseguido através dos serviços municipais, da Câmara Municipal de Figueiró dos Vinhos.

Além disso, a equipa com que trabalhamos é uma equipa bastante empenhada no seu trabalho. É bastante agradável trabalhar com todos!

P. E o futuro? Que planos têm já traçados?

R. Aqui temos duas variedades (de mirtilo), o *Duke* e o *Huron*. Só que



o Huron não se adaptou muito bem ao clima, portanto, teve um desenvolvimento muito mais lento e produziu em menor quantidade. Agora o que vamos fazer é substituir seis linhas da variedade Huron, por Duke, porque esta parte do setor (Huron) está a produzir mal em relação à outra variedade. Para além de que, na parte da colheita, é uma espécie em que a baga é muito difícil de apanhar. E, em relação à qualidade, não é tão bom quanto a variedade do Duke, não tem qualidade para exportação. Por vezes, há mais procura do que aquela que podemos oferecer e a ideia de substituir uma

variedade por outra vai aumentar também a nossa produção. Entretanto, estamos a pensar fazer mais uns investimentos na parte logística. Porque, atualmente, a apanha e a escolha são feitas de forma manual. Estamos a pensar adquirir uma mesa de escolha. Desta forma, pretendemos que se aumente a eficácia. Por vezes, temos 25 pessoas no campo a fazer a colheita, chegamos ao fim do dia e, ainda, restam, por exemplo, 200 kg para escolher. E têm de ser escolhidos no próprio dia para que entre na câmara. O fruto não pode entrar e depois sair da câmara.

P. Há, portanto, uma escolha prévia do fruto para embalar e enviar o melhor produto para os mercados. O que fazem com o produto que fica na Quinta?

R. O que fazemos é a transformação dos mirtilos que não têm valor comercial e que vendemos diretamente ao público em feiras. Temos uma licença de indústria do tipo I e os produtos são feitos pelos quatro, de forma caseira. É a Filipa, a minha irmã, que desenvolve as receitas, a sua maioria sem açúcar refinado. Mas, para já, o objetivo é estabilizar a produção, estando sempre dependentes do clima, que é das principais dificuldades.



“

(...) UMA QUINTA QUE TEM PRATICAMENTE SOL DE MANHÃ À NOITE, O QUE PERMITE UMA MATURAÇÃO MAIS LENTA E COM UM AÇÚCAR MAIS DOCE DO QUE EM EXPLORAÇÕES ONDE A EXPOSIÇÃO SOLAR NÃO É TÃO EVIDENTE. POR OUTRO LADO, TAMBÉM É A RIQUEZA EM ÁGUA.

”

P. Finalizando, não podíamos deixar de fazer a pergunta da praxe: qual é a diferença do mirtilo Quinta Fonte da Vida?

R. Muitas vezes, o que dizem é o sabor, quer pela exposição solar da quinta, que é uma quinta que tem praticamente sol de manhã à noite, o que permite uma maturação mais lenta e com um açúcar mais doce do que em explorações onde a exposição solar não é tão evidente. Por outro lado, também é a riqueza em água. O mirtilo consome cerca de 2 litros por dia, divididos por seis regas. Por exemplo, nos incêndios de 2017, o fogo chegou praticamente aqui à frente

da quinta e o fruto que estava pronto a colher, ficou completamente cozido, de roxo passou para castanho. A salvação foi termos água disponível para termos regas contínuas, quer durante o dia, quer durante a noite, para a planta não entrar em stress hídrico. Caso contrário, a própria planta podia ter ficado comprometida e ter de ser substituída. Além disso, todos os anos contamos com os abelhões, adquirimos colmeias de abelhões e também temos os “residentes”, para fazerem a polinização cruzada das plantas. Sem polinizadores não tínhamos produção! O pólen precisa de ser libertado do estame

e entrar em contato com o pistilo, para que haja uma boa polinização e uma boa frutificação. Os abelhões conseguem polinizar por vibração as plantações de mirtilos que a abelha-do-mel não consegue polinizar, para além de serem bastantes ativos com temperaturas baixas no inverno e na primavera, em caso do clima ser frio ou os dias nublados.