

revista

IBRAFE

Planeta Feijão

ANO 4 - Edição 4 | Abril de 2022

Cave, porque você
está sentado em uma
mina de ouro, p. 04

Diversidade: de volta
para o futuro, p. 14

O pacote pode
mudar, p. 20



IBRAFE
Instituto Brasileiro de Feijão e Pulses



Ignore o Feijão e se arrependa profundamente

Não é só produto, agora o **Feijão é matéria-prima** por causa do **plant-based**, o consumo aumentará; IBRAFE e APEX se unem para viabilizar a **exportação de Feijão** como proteína vegetal brasileira para o mundo; Não se fala de outra coisa além da tal da **sustentabilidade**. o que já é costume na cultura do Feijão. Logo todos terão consciência que comer Feijão significa cuidar do planeta. O consumo aumentará!

Como tudo isso é possível?

Com **informação e orientação** precisas e peritas.

Venha para o **IBRAFE PREMIER**



+55 41 99137-1831

+55 41 99118-8562

ibrafe@ibrafe.org

O QUE VOCÊ VAI LER

Cave, porque você está sentado em uma mina de ouro..., **4**

O uso de bioinsumos impulsionando a agricultura regenerativa, **6**

Amendoim - um "aperitivo" rico em saúde!, **10**

Colheita: sempre um desafio, **12**

Diversidade: de volta para o futuro, **14**

Lições que o setor de Feijão pode aprender com o iPhone, **16**

O Mundo Atual, a Rastreabilidade e a Semente Legal, **18**

O pacote pode mudar, **20**

Hora de Regenerar, **21**

Expediente

A Revista do Instituto Brasileiro do Feijão, Pulses e Colheitas Especiais, volume IV, é uma publicação própria.

Presidente

Marcelo Eduardo Lüders

Vice-Presidente

Valéria Lüders

Projeto Gráfico e Diagramação

Daniele Paiva

Exemplar gratuito.

Foto da capa: Depositphotos



Rua João Negrão, 731 – sala 2212
Centro, Curitiba, Paraná – CEP 80010-200

Telefone +55 (41) 3107-3344

+55 (41) 9137-1831

www.ibrafe.org – ibrafe@ibrafe.org

Curta nossas páginas nas redes sociais:

ibrafe.org

[ibrafe_pulses](https://www.instagram.com/ibrafe_pulses)



O IBRAFE completou, em meio a pandemia, 15 anos. Passou rápido e entendemos que foi uma trajetória de sucesso por ter, desde a criação, decidido a ouvir produtores, comerciantes, pesquisadores e corretores que falam de suas dores de como sentem que o setor precisa evoluir, além de orientar e aconselhar várias de nossas ações e, é claro, das contribuições financeiras que recebemos mensalmente. Particularmente, eu mesmo tenho aprendido muito com cada um que interajo. Escrevo apresentando cenários sempre dentro do compromisso com a verdade dos fatos. Não aceitamos pressão de ninguém para escrever algo que favoreça um elo em detrimento de outro. Este compromisso compreendido por todos que participam levou o IBRAFE e, por consequência, nosso setor, a ser ouvido por ministros de estado aqui e no estrangeiro. Falamos de nossa causa social onde for preciso, centenas de vezes em armazém de chão batido e até nos carpetes da ONU, em Nova Iorque, defendendo o Dia Mundial do Feijão.

Mas veio a pandemia e creio que todos que viveram este período têm uma outra visão do que é a vida, o trabalho e sua missão. Adoentados, ou pior, vivendo com a impotência de perder amigos e familiares, isso nos ensinou a ser resilientes. Seja lá como você chame, eu pensava que sabia o que era. Encontrar dentro de nós mesmos razões e forças para levantar a cabeça ou memos ficar de pé depois de uma derrota em nossa trajetória. Mas não imaginávamos nem no pior dos pesadelos lutar isolados em casa ou em um hospital. Achar forças para respirar foi para milhões o maior desafio que enfrentaram até hoje, e para mim também. Somos mais fortes e sobreviventes. E diante de nós há um mundo totalmente diferente. Toda esta conjuntura acelerou mudanças em todo o mundo. Esta frase é muito genérica. Está na hora de entendermos que mudanças foram aceleradas no nosso setor. O que iria acontecer daqui 10 anos e que está acontecendo já? O que seria inovação a ser implementada na próxima geração e que está sendo feita hoje? Muitas empresas deixaram de existir, por conta de não acompanharem a nova forma de fazer as coisas. Mas outras tantas vão surgir, atendendo novas formas de produzir Feijão, de empacotar e, mais do que nunca, realmente ouvindo o consumidor, se antecipando às suas novas exigências. Sim, vamos acompanhar este momento e faremos isso juntos. Convido você a juntar-se a nós para defender a causa social do Feijão em outro patamar agora. Esta causa vale vidas e nós somos a mudança.

Marcelo Eduardo Lüders
Presidente do IBRAFE

Cave, porque você está sentado em uma mina de ouro...

Por Marcelo Eduardo Lüders - IBRAFE

Talvez este tema pareça um pouco exagerado. Porém, ainda que você seja experiente no setor agrícola, há novas alternativas nas Pulses e nas Colheitas Especiais que não param de surgir e novidades que entusiasma e nos contagiam mesmo em meio à pandemia e à guerra. No Brasil 2021, o agro foi responsável por cerca de 29% do Produto Interno Bruto nacional. Mas iremos muito além com o "novo agronegócio", integrando a área rural com a urbana, desenvolvendo novos sistemas integrados de produção e comercialização, gerando milhões de empregos em um mundo cada vez mais conectado, com o consumidor no centro das decisões e cientes que somos todos um mesmo ecossistema. A pergunta é: o que queremos e como alcançaremos?

Não é somente o agro brasileiro que se entende como maior expoente na produção de alimentos. O Departamento de Agricultura dos Estados Unidos vê o Brasil crescendo 40% em produção de alimentos nos próximos dez anos. O crescimento do agro é necessário para resolver muitos dos nossos desafios econômicos e sociais. Porém entendemos que, diferente de outros países, não queremos destruir nossa biodiversidade para alcançar nossos objetivos. Portanto, temos difundido mais do que nunca as Pulses e Colheitas Especiais como parte vital da revolução dos produtos biológicos ao plant-based. Por quê?

Os produtos biológicos nos permitem alcançar um nível de sustentabilidade que era sonho de cientistas há 10 anos. Diante da biodiversidade brasileira, a pro-

dução nacional de tecnologia biológica permitirá que a agricultura regenerativa seja nosso objetivo em comum, reduzindo custos de produção e aumentando a produtividade, equiparando a eficiência biológica aos produtos agroquímicos, porém com menor toxicidade, maior segurança e redução dos impactos ambientais. A tecnologia biológica extrapolou o uso na agricultura orgânica e se tornou base para todos os cultivos.

E a *plant protein* ou *plant-based*, ou ainda em bom português, a proteína das plantas?

As leguminosas foram alçadas a um dos pilares de sustentação da humanidade a partir de 2019. Já vinham chamando atenção por todos os predicados de sustentabilidade e por serem básicas e conhecidas em praticamente todas as culturas mundiais.

A sustentabilidade e a inovação precisam de investimentos.

A boa notícia é que, com o agro tendo assumido o papel de motor da geração de riqueza nacional, tem como evoluir.





Foto: PGabriel Jimenez | Unsplash

Temos a tecnologia sendo implementada aqui cada vez com mais rapidez em relação aos centros de inovação mundial, isso quando ela não é fruto do trabalho de nossos cientistas.

2019 foi um ponto de inflexão para a proteína alternativa, ou a carne vegetal. Com o covid-19 foram expostas as vulnerabilidades de nossos sistemas alimentares e cadeias de abastecimento, e aumentaram

a conscientização dos riscos para a saúde pública inerentes aos animais e aos produtos industriais. Na agricultura, substitutos inovadores para produtos alimentícios de origem animal surgiram como um ponto de luz no escuro. Enquanto alguns protestam contra a segunda-feira sem carne, outros já perceberam que novos alimentos à base de plantas continuam a ser lançados em todo o mundo, com vendas líquidas crescendo a taxas que superam suas contrapartes baseadas em proteína animal. O mercado de alimentos à base de plantas pode representar até 7,7% do mercado global de proteínas até 2030, com um valor de mais de US\$ 162 bilhões, acima dos US\$ 29,4 bilhões em 2020, de acordo com um novo relatório da Bloomberg Inteligência (BI).

Entendemos que esta mudança na opinião pública representa uma enorme oportunidade para produtores e processadores de matérias-primas no Brasil. Ao lado das carnes brasileiras, atenderemos consumidores de ambas as fontes proteicas em todo mundo. O contêiner que leva hambúrguer de Feijão é o mesmo que leva o de carne, as caixas vão lado a lado. Mas quão alto o setor pode subir – e quem se beneficiará desse crescimento – dependerá em grande parte de quão estrategicamente uma expansão das proteínas das plantas é implementada. Estudos apontam que não é uma moda passageira, mas uma tendência consolidada mais e mais a cada dia. Literalmente, bilhões de dólares estão na mina, e você é protagonista, busque sua parte. ■

“
Os produtos biológicos nos permitem alcançar um nível de sustentabilidade que era sonho de cientistas há 10 anos.
”

O uso de bioinsumos impulsionando a agricultura regenerativa, possibilitando menor uso de insumos tradicionais e potencializando os resultados no campo!

Por Agrivalle

A alta na demanda por alimentos e o crescimento populacional trazem inúmeros desafios e oportunidades para a produção agrícola. Tornar as práticas agropecuárias mais eficientes ao mesmo tempo em que se preserva e, inclusive, se recupera o meio-ambiente é o principal anseio da sociedade atual. As mudanças climáticas, a degradação dos solos e a perda da biodiversidade têm sido alguns dos danos ocasionados pelo mau uso da terra, o que torna imprescindível a restauração e preservação do ambiente para enfrentar possíveis crises no ecossistema.





Foto: Unsplash | Markus Spiske

Técnicas de manejo utilizadas sem discriminação podem impactar a fertilidade do solo e a resiliência das atividades agrícolas. Nesse sentido, a perda de solos produtivos traz grande prejuízo para a produção de alimentos e a segurança alimentar. Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), existem cerca de 130 milhões de hectares de pastagens degradadas que precisam de restauração. Além disso, o Painel Intergovernamental de Mudanças Climáticas (IPCC) calcula que a temperatura média global do planeta pode sofrer um aumento entre 1,8°C e 4,0°C nos próximos 100 anos, configurando um impacto significativo para o meio-ambiente e para a sociedade.

Isso significa que os esforços de conservação por si só não são suficientes para evitar o uso indiscriminado de recursos naturais e a perda da biodiversidade. Para tanto, temos visto com certa frequência a adoção de práticas agrícolas de regeneração, que são adotadas para se produzir mais com menos, ou seja, incrementar a produtividade e, ao mesmo tempo, utilizar menos recursos do nosso planeta – menos terra, água e energia; menos produtos químicos; menor emissão de gases de efeito estufa e menor risco de degradação do solo.

Trazendo para um contexto mais recente, apesar de o agronegócio brasileiro ter alcançado recorde histórico nas exportações em 2021, movimentando mais de US\$ 120 bilhões, os custos de produção nesse período configuraram aumento significativo. O balanço apertado de oferta e demanda global dos insumos agrícolas, a taxa de câmbio e o aumento

dos preços do petróleo e gás natural foram alguns dos entraves de grande impacto nesse cenário. Os principais países produtores de defensivos agrícolas e fertilizantes reduziram a oferta e a dependência do Brasil pela importação desses produtos, e o produtor sentiu as consequências na pele; vale lembrar que o nosso país importa cerca de 70% dos fertilizantes e 60% dos defensivos agrícolas que consome anualmente.

Além disso, a continuidade da pandemia da covid-19, com o surgimento de novas variantes em diversos países, intensificou ainda mais essa situação, limitando a distribuição de alguns produtos e afetando de forma direta diversas cadeias de suprimentos. Como resultado, os custos dos insumos chegaram a dobrar em alguns casos; destaque para a categoria de fertilizantes. Em relatório divulgado pelo Rabobank, os preços da Ureia cresceram 150% entre janeiro e outubro do último ano, enquanto que os do Cloreto de Potássio registraram alta de 206%!

Esses números refletem uma piora na relação de troca entre insumos e produtos agrícolas, considerando que, quanto maior o índice, menor é o poder de compra do produtor brasileiro – e maior terão que ser os preços pagos pela produção, para poder compensar o investimento. A alta demanda por insumos em virtude da expansão de área plantada; problemas logísticos pela falta de embarcações e contêineres; e fatores geopolíticos também foram empecilhos que contribuíram para tal condição.

Diante dessa instabilidade no mercado de insumos, uma boa estratégia a ser utilizada por você, produtor, para

equilibrar os custos e ajustar o fluxo de caixa é a diversificação no manejo. Novas tecnologias estão ganhando espaço rapidamente na produção agrícola para a mitigação desses riscos e ampliação das práticas sustentáveis.

O mercado de bioinsumos, chamados a serem protagonistas da agricultura do futuro, atingiu R\$ 1,7 bilhão em negócios na safra 2020/2021, configurando aumento de 37% em relação ao volume comercializado na safra anterior, segundo pesquisa divulgada pela Spark Inteligência Estratégica. Tal crescimento apenas reforça a consolidação desses produtos como importantes ferramentas de manejo nas principais culturas agrícolas.

Os insumos biológicos podem ser compostos e/ou fabricados com microrganismos, materiais vegetais, naturais e utilizados nos sistemas de cultivo agrícola para combater pragas e doenças, além de melhorar a fertilidade do solo e a disponibilidade de nutrientes para as plantas. Esses produtos são caracterizados por otimizar o desenvolvimento, crescimento e o mecanismo de resposta de animais, plantas e microrganismos.

Os bioinsumos são complementares ao manejo convencional e possuem um grande diferencial de reduzir a exposição do trabalhador e consumidor a compostos químicos. Se baseia em um método de controle racional e sadio, por fazer uso de inimigos naturais que não deixam resíduos em alimentos; e também preservam o ecossistema, proporcionando o desenvolvimento de sistemas de produção cada vez mais sustentáveis.

A tecnologia de alto padrão empregada pelos bioinsumos é importante aliada nos sistemas de produção com o nosso clima tropical, pois os microrganismos são capazes de otimizar o aproveitamento dos fertilizantes. Dessa forma, auxiliam o produtor a obter alta produtividade e rentabilidade, extraindo ao máximo o potencial dos insumos ao mesmo tempo em que favorece a margem de lucro do negócio rural.

“

Diante dessa instabilidade no mercado de insumos, uma boa estratégia a ser utilizada por você, produtor, para equilibrar os custos e ajustar o fluxo de caixa é a diversificação no manejo.

”

Esse assunto estará em grande evidência nos próximos anos em todo o planeta, uma vez que os agricultores têm percebido a importância de conciliar a produção agrícola com a preservação do meio-ambiente. Já é possível observar o avanço na adesão de produtos de base biológica para controle de pragas e doenças, além do aumento significativo da adoção de práticas de agricultura regenerativa, como o sistema de plantio direto na palha (SPDP). A agricultura regenerativa caminha em conjunto com a demanda mundial por tecnologias mais sustentáveis e que atendam às necessidades de produção alimentar com redução de impactos.

Considerando o contexto atual de problemas com a disponibilidade e os altos preços de insumos tradicionais; da crise energética global; do aumento nos custos de produção dos alimentos; e do não menos importante apelo por práticas de preservação do meio-ambiente – os bioinsumos devem ser um grande aliado da nossa agricultura! Somos torcedores deste mercado, porque sabemos que ele tem muito a somar para o desenvolvimento sustentável do agro brasileiro! ■

Marcos Fava Neves é Professor Titular (em tempo parcial) das Faculdades de Administração da USP em Ribeirão Preto e da EAESP/FGV em São Paulo, especialista em planejamento estratégico do agronegócio.

Vinícius Cambaúva é associado na bio, formado em Engenharia Agrônoma pela FCAV/UNESP e mestrando na FEA/USP em Ribeirão Preto – SP.

Beatriz Papa Casagrande é consultora na Markestrat Group e graduanda em Engenharia Agrônoma pela ESALQ/USP em Piracicaba – SP.

**PARA OS MELHORES
RESULTADOS NO CAMPO,
CONTE COM AS MELHORES
FERRAMENTAS!**

**Uma linha completa de ferramentas e equipamentos
que oferecem máximo desempenho e segurança para
as suas atividades!**

Sempre utilize equipamentos
de proteção individual VONDER

www.vonder.com.br



*A força do agronegócio está na tecnologia, na
produtividade e nas mãos de quem faz acontecer
todos os dias e sabe que a escolha das ferramentas
certas faz toda a diferença para o seu trabalho!*

É bom trabalhar com

vonder®

No agronegócio e em todas as suas atividades! A escolha é sua e a qualidade é VONDER!

IMAGENS ILUSTRATIVAS. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. PROIBIDA A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTA MATERIAL E CONTEÚDO.

Produto que você planta
Feijão-vermelho ou Feijão-cavalo



Produto que a Europa deseja
Red Dark Kidney Bean



**você está sendo
encontrado aqui?**



Alcance mercados lucrativos com um
site desenvolvido por especialistas.



AMV MKT DIGITAL



☎ (41) 98785-0265 ou escaneie o
QR Code para atendimento imediato



Amendoim – um “aperitivo” rico em saúde!

Por *Alexsandra Souza & Silva – As Plantas e o Ser*

Crocante, saboroso, e famoso pelo seu gosto levemente salgado, o *Arachis hypogaea*, conhecido como Amendoim, é um dos lanches mais comuns e amplamente usado na alimentação. Recheado com uma boa dose de proteínas, vitaminas e minerais, o Amendoim é um ingrediente versátil, e pode ser manipulado em diversos tipos de pratos.

Muitos acham que esse grão faz parte do grupo das oleaginosas, porém trata-se de uma leguminosa rica em gorduras saudáveis, como ácidos graxos monoinsaturados e ácidos graxos poli-insaturados. E uma alimentação equilibrada que contenha essas duas gorduras está associada à redução da obesidade, inflamação e doenças crônicas, como diabetes e doenças cardíacas. Isso por si só já é uma vantagem nutricional do Amendoim.

Mas o Amendoim também é conhecido popularmente por aumentar a libido, tanto em homens como mulheres. A

que podemos atribuir essa fama? Embora mais estudos sejam necessários, é um fato que o Amendoim possui entre seus componentes duas substâncias que podem ajudar na saúde sexual, considerando seus efeitos no organismo.

Uma dessas substâncias é um aminoácido chamado arginina. Em nosso corpo, este composto é convertido em óxido nítrico (NO), que estimula a circulação de sangue pelo organismo e pode até mesmo ajudar no controle da disfunção erétil. O NO tem uma função bem definida de iniciar e manter uma ereção. Além disso, a arginina pode melhorar a qualidade do sêmen e aumentar os níveis de testosterona, um hormônio relacionado ao aumento da massa muscular, além de ter um papel no desejo e libido sexual em homens e mulheres.

Outro componente de interesse é o resveratrol – um potente antioxidante natural que tem demonstrado muitos benefícios na saúde humana. Segundo pesquisadores da universidade de Perugia, na Itália, o resveratrol demonstrou efeitos benéficos como modulador hormonal em modelo animal, aumentando a testosterona no sangue, bem como a

motilidade e quantidade de espermatozoides.

Portanto, além de muito saboroso, o Amendoim pode ser considerado um alimento funcional, contendo nutrientes importantes para a nossa saúde. Assim, podemos incluí-lo em nossa alimentação de várias maneiras (e não apenas como aperitivo!). Por exemplo, você já bebeu leite de Amendoim, ou usou a pasta de Amendoim em uma panqueca de grãos, em uma salada ou na sua granola? Sim! Há muitas formas deliciosas de usar esse grão para diversificar seu paladar e incluir o consumo desse grão tão nutritivo em sua rotina de cuidados com a sua própria saúde! Mas, sem exageros! A Terapeuta em Plantas Mediciniais, Alexsandra Souza & Silva, sugere utilizar em média 30 gramas de Amendoim por dia – isso equivale à uma mão fechada – como uma dosagem segura, e lembra que o consumo do Amendoim deve ser complementado com outros alimentos saudáveis, outros grãos inclusive, como Feijão, Gergelim e Lentilha, para garantir muitos benefícios para o seu organismo por meio de uma dieta equilibrada! ■

Um giro pela cozinha



Panqueca de Feijão- -Mungo e Sarraceno

Ingredientes

- 1 xícara de Feijão-mungo
- ½ xícara de gergelim
- ½ xícara de trigo sarraceno (ou mourisco)
- 2 dentes de alho
- 1 colher de café de açafrão
- Pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro verde a gosto
- Sal a gosto
- Gordura ou óleo de coco para untar a frigideira

Preparo das sementes

Feijão-mungo: deixar de molho (480ml de água) em um recipiente de vidro, de 8 a 12 horas.

Gergelim: deixar de molho (240ml de água) em recipiente de vidro, de 6 a 12 horas.

Sarraceno: deixar de molho (100ml de água) em um recipiente vidro, de 2 a 8 horas.

Preparo da Massa

Escorra a água das sementes.

Em um liquidificador, coloque o sarraceno e bata até apresentar uma mucilagem. Não é necessário escorrer.

Adicione ao liquidificador as demais sementes e, se preciso, incorpore com um pouco de água (não queremos uma massa muito mole). Por fim, agregue os temperos como sal, cheiro verde, alho pimenta-do-reino e açafrão.

Preparando as panquecas

Em uma frigideira pré-aquecida e untada com óleo de coco, coloque uma concha de sopa rasa da massa. Espalhe com uma colher.

Mantenha em fogo baixo e espere a panqueca se soltar da frigideira, e então vire a panqueca. Doure dos dois lados.

Repita o processo até a massa ser completamente usada.

Se você preferir não usar toda a massa de uma vez, ela pode ser colocada em um recipiente de vidro com tampa e armazenada na geladeira por até 5 dias.

Estas panquecas podem ser consumidas com uma deliciosa pasta de amendoim ou como sanduíche e são perfeitas substitutas (sem glúten) para o pão!

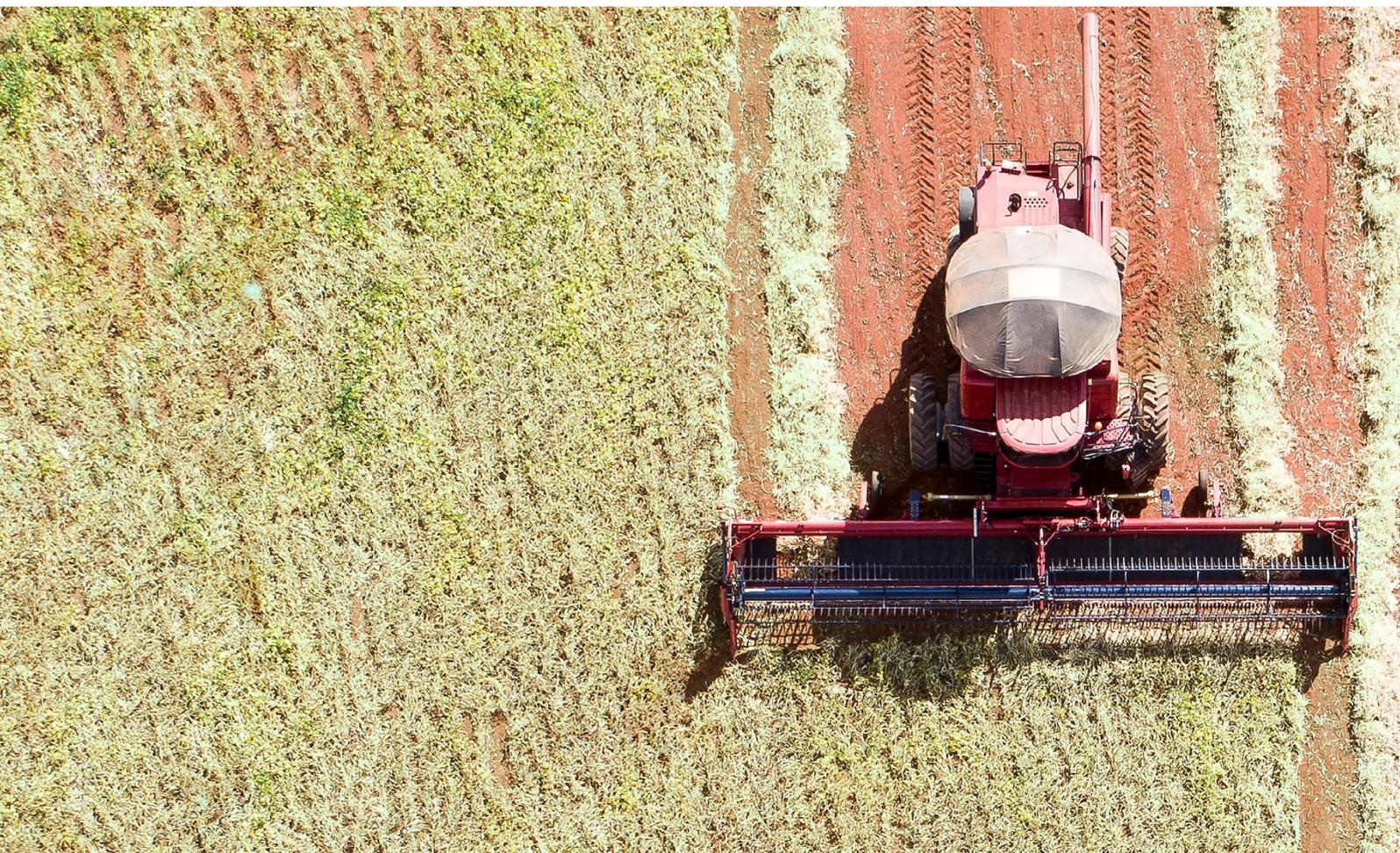
Além de se deliciar com o sabor maravilhoso dessa receita, entenda os benefícios dos ingredientes para sua saúde:

Feijão-mungo: rico em fibras, é ótimo para o sistema digestivo. Contribui para a perda de peso e reduz o estresse.

Gergelim: também rico em fibras, contribui com o bom funcionamento do intestino. Possui um aminoácido chamado triptofano que, ao ser absorvido junto com outros componentes como vitaminas e minerais, é convertido em serotonina, um antidepressivo, e também em melatonina, que é um facilitador do sono.

Trigo sarraceno: rico em compostos fenólicos, que são antioxidantes e proporcionam efeitos positivos ao sistema cardiovascular.

Bom apetite! E boa saúde! ■



Colheita: sempre um desafio

Por Luiz Antonio Vizeu – Relações Institucionais da Colombo|Miac

A colheita é o momento em que o produtor finaliza todo seu esforço, cuidado e capricho na condução da lavoura. É a etapa final que expressará sua produtividade e lucratividade. No caso do Feijão o momento é particularmente complexo, é um alimento que vai direto para o consumo humano o que significa cuidados extras com a qualidade dos grãos. Os consumidores no mundo e no Brasil estão cada vez mais exigentes em relação a qualquer resíduo químico. Outro aspecto essencial é

a operação da colheita em si, pois o Feijão apresenta características fisiológicas e de arquitetura de plantas que dificultam a colheita mecanizada. O ideal é colher em etapas e sem aplicação de dessecantes.

Dos diversos os fatores que influenciam a colheita, destaco aqui um dos mais importantes ao qual nem sempre é dada a devida atenção: o preparo do solo. Quanto melhor for a área em termos de uniformidade



CW40 | Formosa /MG

e irregularidades, melhor será a colheita em termos de capacidade de trabalho e perdas. Todo esforço em sistematização do solo, eliminação de sulcos da "botinha" das plantadeiras, eliminação de torrões e soqueiras da cultura anterior será recompensado por menor perda na colheita. É aceitável perdas de 2 a 3 sacos/ha, mas é comum perdas de 5 a 10 sacos/ha, o que compromete a rentabilidade do produtor. Boa parte das variedades de Feijões tem características que dificultam a colheita direta e o mercado exige grãos inteiros, sem manchas e sem descaracterização de sua cor e brilho.

Para complicar um pouco mais, temos o clima na hora da colheita, pois as chuvas atrapalham o processo de secagem dos grãos na colheita em etapas, forçando, muitas vezes, o uso de dessecantes, seja na colheita direta ou em etapas. Lembrando que as limitações ao uso de dessecantes são cada vez maiores, devendo ser usado com total responsabilidade, principalmente em relação ao período de carência. É possível colher em etapas em épocas chuvosas, há produtores que o fazem, exigindo para isso um bom planejamento e frota de máquinas adequadas.

Winflex Draper

A Colombo | Miac está lançando uma nova plataforma de corte/enleiramento, a Winflex Draper que permite uma colheita com alta performance, baixas perdas e muita qualidade em relação às características comerciais dos grãos. A Winflex cw-20 produz 1 leira central e a cw-33 produz 2 leiras laterais de Feijão que podem ser recolhidas/trilhadas numa só operação com a recolhadora Twin Master, aumentando a capacidade de trabalho do conjunto. São facilmente acopláveis a diversos modelos de colhedoras, com esteiras (Draper) independentes da barra de corte, até 4 sensores que copiam melhor o solo, molinete com movimento orbital e facas de corte de acionamento duplo são as principais novidades dos novos modelos.

Também temos disponível para o Brasil a colhedora automotriz Avanti C-360, já vendida nos Estados Unidos, que pode cortar/enleirar e depois recolher/trilhar ou ainda colher diretamente o Feijão e outros grãos.

Variedades de Feijão que podem ser exportadas e Feijões que não escurecem são algumas recentes novidades que dão ao produtor maiores opções de cultivo. A tecnologia em máquinas para colheita também avança, mas nunca dispensará o bom planejamento, o bom preparo do solo e muito capricho na condução da lavoura. ■

Diversidade: de volta para o futuro

Por Sergio Carbonell, Alisson Chiorato e Luiza Capanema - IAC

O **Feijão comum** é uma das principais fontes de proteína vegetal consumida pela população brasileira. Consumida quase que diariamente, é considerado um alimento barato e moderno nos dias de hoje. Recentemente, o Feijão tem demonstrado ser um alimento benéfico à saúde humana, protegendo de problemas como estresse oxidativo, doenças cardiovasculares, diabetes, doenças intestinais, síndrome metabólica e câncer. Em anos recentes, o Feijão tem se destacado em dietas funcionais e especiais devido a sua reconhecida capacidade de

maximizar a composição nutricional, devido ao alto teor de proteínas, fibras, prebióticos, ferro, cálcio, vitamina B e diversos micronutrientes. É um alimento que atende a diferentes necessidades alimentares bem como às preferências dos consumidores, ao exemplo de restrições alimentares (alergias e intolerância alimentar), dietas étnicas, vegetarianismo e veganismo, uma tendência alimentar no Brasil e no mundo.

No Brasil, até a década de 1960, a preferência do brasileiro era pela diversidade, consumindo diferentes tipos de tegumento: preto, rosinha, roxo/roxinho, mulatinho, branco, vermelho, bico-de-ouro, bolinha e, principalmente, os tipos manteiga, com apenas uma única cor, com exceção do tipo rajado ou conhecido

popularmente como "cavalo". Neste período, a indústria empacotadora ainda não estava estruturada e o comércio era exercido em feira-livres e em pequenos estabelecimentos. O Feijão era vendido *in natura*, seco, em sacarias expostas de 60kg ou em gôndolas. Não havia processamento dos grãos, que vinham diretamente das lavouras para o comércio, com impurezas, e nas residências, era necessário 'escolher o Feijão' (limpar). Nesta época, a qualidade tecnológica e nutricional ainda não era um conceito norteador



dos consumidores e a indústria empacotadora ainda buscava um produto uniforme de qualidade para a criação de "marcas fortes". Ademais, havia pouca oferta do produto no mercado resultante de variações de produção, baixa disponibilidade de cultivares mais produtivas e adaptadas a diferentes ambientes de plantio, sistemas de produção pouco tecnificados e períodos de safra e entressafra.

O Feijão tipo carioca, especificamente a cultivar Carioquinha, desenvolvida pelo Instituto Agrônomo no final da década de 1960, é considerada um marco histórico no desenvolvimento do mercado de Feijão brasileiro e no início da estruturação da indústria empacotadora de Feijão, que resultou na consolidação de um novo padrão de produção (agroindustrial), de comercialização e de consumo. Não se pode deixar de

mencionar, sua contribuição para o desenvolvimento de tecnologias de produção agrícola de Feijão, que permitiram ao longo de mais de 30 anos de cultivo ganhos em produtividade, estabilidade e valor comercial. As lavouras de Feijão no Brasil começaram a produzir um Feijão de alta produtividade e qualidade, com uma oferta crescente, o que promoveu o estabelecimento de um mercado mais organizado e independente de safra. A oferta de produto permitiu o surgimento de uma indústria empacotadora que realizou investimentos em plantas de beneficiamento de grãos e na criação de marcas comerciais, ampliando o acesso do consumidor a um produto padronizado e com qualidade tecnológica, atributos que passaram a nortear os negócios de Feijão no Brasil. Por outro lado, ocorreu uma redução da diversidade de tipos de Feijão, concentrando tanto a produção quanto a demanda de consumo no tipo Carioca, que em poucos anos, passou a ser cultivado e consumido em todas as regiões brasileiras. Na década de 80 já representava mais de 60% do mercado nacional de *P. vulgaris* e atualmente mais que 75%.

Outro tema relevante em estudos sobre padrões de comportamento de consumidores é o "*ecological footprint*", que é caracterizado por um padrão de consumo que busca por um balanço positivo entre alimentação e sustentabilidade ambiental. Neste contexto, o Feijão pode se destacar como componente chave de dietas que buscam a qualidade nutricional, sustentabilidade do meio ambiente e baixo impacto no orçamento doméstico.

Este conjunto de fatos remete a um ambiente de desafios frente às novas oportunidades e de negócios, novos conceitos em produtos e serviços e inovações, junto à cadeia de produção do Feijão. Neste sentido, o resgate de uma maior diversidade de tipos comerciais deve estar associado à identificação das especificidades dos mercados nacional ou importadores. Mercados que são alinhados às preferências dos consumidores, como é o caso do Feijão-rajado, tipo *Cranberry*, demandados por países como Itália, Espanha, França, Alemanha, Portugal, África do Sul e Angola, bem como o tipo *small red*, demandados nos estados de SC e MG. Assim, o negócio de Feijão no Brasil deve buscar a

identificação de tipos comerciais de interesse, a adequação aos padrões de qualidade nacional e internacional, e uma maior diversificação de produtos agroindustriais (agregação de valor).

A partir da identificação da necessidade de ampliação da produção de tipos comerciais diferenciados, existentes na década de 60, e a busca de novos mercados, nacional ou internacional, os programas de melhoramento genético de feijoeiro no Brasil têm enfrentado o grande desafio de desenvolver novos cultivares que atendam a este contexto. Tais tecnologias devem ainda atender os elementos de saudabilidade e de sustentabilidade do alimento, tais como: a) Feijões sustentáveis, que apresentam resistência a doenças, pragas e, possuam em sua composição um balanço energético positivo; b) Feijões com maior valor agregado "*per se*", quanto às características tecnológicas (menor tempo de cozimento, tolerância ao escurecimento do tegumento, rendimento de panela, cor e espessura do caldo, tamanho de grão, entre outros) c) Feijões voltados para atender as tendências de mercado, produzidos organicamente, mais nutritivos e que atendam dietas especiais (vegetariana e vegana) e funcionais (grãos biofortificados).

Por fim, destaca-se que a competitividade do Brasil no mercado globalizado de Feijão deve ser construída a partir da identificação de atuais e potenciais mercados e quais os tipos de grãos compatíveis com às diferentes formas de uso e consumo. Sequencialmente, estabelecer metas de ampliação da produção dos tipos comerciais identificados, implantação de políticas e apoio governamental, desenvolvimento de visão empresarial nos diferentes elos da cadeia de Feijão, e uma maior especialização da indústria alimentícia no sentido de consolidar marcas internacionais e produtos diferenciados com alto valor agregado.

Hoje, já há indicadores que isto será possível, pois existem várias cultivares registradas no MAPA/RNC (Ministério de Agricultura e Abastecimento/Registro Nacional de Cultivares) de diversos tipos de tegumento, com produções de grãos igual ou superior ao tradicional tipo carioca. O resgate do cultivo para a diversidade de tipos de Feijão já acontece no Brasil do futuro em 2022. ■



Lições que o setor de Feijão pode aprender com o iPhone

Por André Marques Vinharski – AMV Marketing

A história do iPhone é cercada de muita controvérsia e principalmente críticas. Conceitualmente, o iPhone nasceu 2.5 anos antes do seu lançamento. Claramente era uma ideia que seu idealizador, um visionário chamado Steve Jobs, acreditava muito.

Até 2007 o mercado de telefonia estava muito bem consolidado, mudanças nos aparelhos existiam à

medida que a tecnologia amadurecia. Mas no fim das contas, víamos mais do mesmo: uma pequena tela, teclado físico, antena e nada além disso. Faça um exercício mental e tente se lembrar quando houve uma mudança significativa no modelo fundamental do telefone antes de 2007. É difícil...houve, porém sempre de forma tímida.

O ano é 2007 e rumores, curiosidades e críticas cercam a empresa Apple a respeito do novo lançamento. O novo produto seria uma ferramenta que a Apple usaria para dominar o mercado digital de música. Seu criador e idealizador, Steve Jobs, disse: "Vamos entrar em um mercado muito competitivo. Nós temos convicção que teremos o melhor produto do mundo".

O lançamento foi um sucesso mundial e, como era de se esperar, as primeiras críticas começaram a aparecer. Steve Ballmer, CEO da Microsoft na época, deu gargalhadas do caríssimo iPhone (telefone celular mais caro do mundo desde aquele ano) e afirmou: "Esse telefone não será atrativo ao consumidor porque não tem teclado físico". Gurus do mercado tecnológico desdenhavam do novo aparelho e novas funcionalidades dizendo: "Telefones móveis sempre foram assim" – referindo-se ao modelo tradicional de telefones até o lançamento do iPhone.

Depois de 15 anos, o iPhone sobrevive, e muito bem. Apesar de ter sido ridicularizado, o iPhone é o celular mais vendido no mundo e responsável por 52% da receita da Apple. Somente ele, em receita, fatura mais que a META (Facebook), Dell e Microsoft.

Lições que podemos aprender:

INOVAR AO INVÉS DE IMITAR

A Apple não foi a inventora do telefone celular ou do computador pessoal, mas entrou nesse mercado sempre buscando inovar. Tomando os conceitos existentes, empregaram abordagens diferentes, refinaram e tornaram seu produto mais desejável que os outros.

Como fazer isso no mercado de Feijões? Já ouviu falar do plant-based? Pois é, essa é a nova onda com força mundial, levando um novo conceito de alimentação às pessoas que buscam fontes de proteína mais saudáveis e sustentáveis.

Faça um exercício de memória novamente, volte 10, 20 ou 30 anos e tente se lembrar como o Feijão era vendido. Houve mudança substancial no modelo de venda ou no produto de lá pra cá? Pouca coisa. Não que queiramos vender Feijão em cápsulas, não é isso, mas há espaço para melhorias e mudanças, tornando-o um produto mais desejável.

Atenção aos detalhes

São os pequenos detalhes que fazem o iPhone realmente brilhar. Cantos vivos ou arredondados, sensação tátil, materiais nobres. Como já mencionamos, quem compra um iPhone raramente questiona a qualidade do produto e a sua experiência com design.



Foto: Unsplash | David Švihovec

Você já ouviu falar de um tal de “Gorilla Glass”? Pois é, era exatamente esse vidro que a Apple queria em seus aparelhos. E conseguiu. A fabricante do vidro, a Corning Glass, afirmou mais tarde “Produzimos um vidro que nunca tinha sido feito”.

O campo está cada vez mais tecnológico e o produtor que quer se diferenciar terá que fazer investimentos, ou então continuará “do jeito que sempre foi”. Investimento em tecnologia nunca foi e nunca será “gasto”. Veja um exemplo simples: Como saber se a quantidade de nitrogênio no solo é a certa? A resposta está em um aparelho chamado clorofilômetro. Saber se sua lavoura precisa ou não desse macronutriente significa: 1) safra com qualidade diferenciada e garantida, 2) economia e 3) maior rentabilidade na cultura.

Cobre o valor de um produto PREMIUM

A Apple não compete em preço. Seus produtos são os mais caros e ponto. Isso resulta em lucros extremamente saudáveis para a empresa. Alguns preços beiram o absurdo, mas as pessoas pagam pela percepção de valor (não questionam jamais a qualidade – já é certo que seus produtos são os melhores). Desde a concepção, somos levados a crer que os materiais e tecnologias usados são os melhores.

Voltamos ao Feijão. É possível cobrar valor PREMIUM? Sim, com

certeza. Para isso acontecer, é urgente deixar os “velhos hábitos”, o “sempre foi assim” e pensar de maneira estratégica. O que os almejam, mas ainda não sabem que querem? Uma menor emissão de carbono na atmosfera? Um produto mais sustentável ambientalmente? Um produto com qualidade atestada desde o plantio até a colheita? Uma maneira diferente de entregar o Feijão, aumentando sua percepção de valor? E a qualidade do produto, antes mesmo de ele nascer? Isso é importante também. O produto final é resultado de um conjunto de detalhes que começam a ser levados em conta muito antes do plantio (qualidade das sementes, solo, insumos, a cultivar adequada ao seu objetivo).

Tudo o que é novo, revolucionário, pode causar estranheza, trazer uma avalanche de críticas e levar você a pensar duas vezes ou mesmo fazer você desistir. Essa barreira tem que ser ultrapassada, pois isso será decisivo para o seu sucesso. Críticas você poderá receber. O que fará com elas? Certa vez li uma frase de um estudioso, que dizia “se eu parasse na rua para cada cachorro que late pra mim, eu não andaria”.

Portanto, se você acredita no produto que planta, confia no potencial dele, está antenado com os desejos do consumidor e acredita nas novas tendências, vá em frente e não deixe que outros derrubem você! ■

O Mundo Atual, a Rastreabilidade e o Semente Legal

Por *Fernanda Chemin – IBRAFE*

Não podemos falar de Semente Legal sem antes falar de rastreabilidade, até porque ela é um precursor, ou melhor, o start desta outra. Antes de tudo é preciso também entender o contexto em que estamos vivendo num mundo de pandemia, guerra, crescimento das taxas de má nutrição e obesidade, principalmente na América Latina, aumento de número de vegetarianos, veganos, flexitarianos e pessoas alérgicas a algum tipo de alimento. E, principalmente, o que chamam de mudança climática.

Pensando nisso, em 2021, a ONU (Organização das Nações Unidas) instituiu 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), desafios atuais para todo o mundo a fim de se atingir a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Com base no que mais se aplica a responsabilidade ao nosso setor, nesse sentido, há a necessidade de avançar nos sistemas agroalimentares para dar acesso a toda a população às Pulses e ao Feijão, às quais se aplicam os valores de uma dieta saudável e disponibilizam alimentação saudável para toda a população. São a melhor opção no combate a má nutrição e à insegurança alimentar aumentadas pela pandemia e, representam saúde para o planeta. Juntamente se erguem exigências, mas que também são oportunidades, como a ESG (Environmental, Social and Governance), adoção de melhores práticas ambientais, sociais e de governança que vêm sendo incorporadas à gestão empresarial, e envolve questões como carbono neutro, entre outros, como estratégia não só de redução de custos, eficiência e da competitividade, mas como um atrativo para investidores e gestores de fundo, e um diferencial em financiamentos e créditos.

Além de tudo, estamos vivenciando a 4ª Revolução Industrial e a agricultura 4.0, que vem com o propósito de tornar todos esses processos mais eficientes por meio da tecnologia de agricultura de precisão e da digitalização das eta-

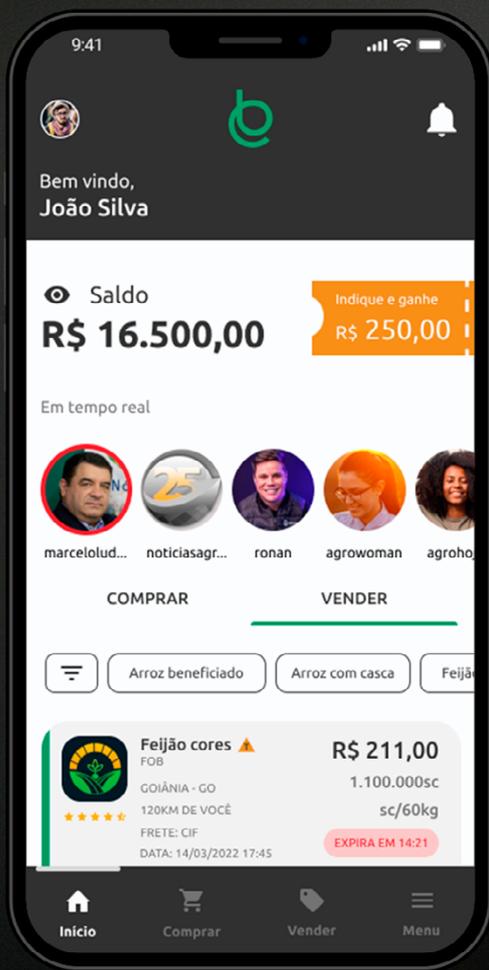
pas de trabalho, gestão, pré e pós-produção. A tendência é que esses meios sejam cada vez mais descomplicados e conectivos.

É aí que entra a rastreabilidade, que chega para digitalizar os processos de produção, incluindo o campo, com o objetivo de otimizar a produção visando produzir de forma mais sustentável, mais assertiva, com menos desperdício e garantindo segurança alimentar. Lembrando que um sistema de rastreabilidade é importante também para reunir e fornecer a documentação da cadeia de custódia, em caso de alguma irregularidade apontada pela entidade fiscalizadora.

Assim sendo, a semente, o primeiro elo da cadeia de suprimento de Feijão, não poderia deixar de ter rastreabilidade, e é importante que ela exista para que possamos dar sequência à rastreabilidade dos outros elos e sanar problemas atuais enfrentados pelo setor. Surge, então, o Programa Semente Legal, solução criada pela Ceptis Agro em 2017, empresa detentora da tecnologia e que, com a parceria do IBRAFE, chegou à cadeia produtiva do Feijão em 2021.

O programa se dá por meio de adesão voluntária das empresas do setor de sementes de Feijão, que desejam obter certificação, selo e rastreabilidade para comunicar ao produtor sobre as qualidades de sua semente e garantia das mesmas, e para que este tenha mais confiança na semente comprada. Assim, estas empresas passam a registrar as informações dos lotes em uma plataforma, como dados de origem e termo de conformidade, que mantém estas informações seguras e de forma sigilosa na plataforma, com acesso restrito apenas a empresa e a Ceptis Agro. A partir daí, para cada embalagem, uma etiqueta é ativada e é nesta fase que, com os lotes formados e registrados na plataforma, o programa averigua as informações adicionadas na plataforma por meio de coletas de amostras dos lotes. Valores socioambientais dos processos da empresa também são observados por meio de uma auditoria anual. Ao final, as informações de interesse do comprador da semente são verificadas por meio de um aplicativo gratuito de smartphone para a leitura do QR code presente na etiqueta. Essa certificação é possível não só para sementes protegidas de Feijão, mas de uso comum também.

Além da rastreabilidade segura, garantia de origem e qualidade atestadas por uma empresa independente, há outros benefícios como maior competitividade, combate à pirataria, entre muitos outros. ■



O novo mercado de grãos

No app do eBarn indústrias, tradings, produtores e corretores fazem negócios mais rentáveis e seguros

- ✓ Amostra digital de grãos
- ✓ Contratos digitais seguros e rastreáveis
- ✓ Publicação de ofertas de compra e venda
- ✓ Negociação em tempo real
- ✓ Conteúdo exclusivo e personalizado
- ✓ Agentes de embarque e classificação autorizados
- ✓ Conta digital e pagamento seguro
- ✓ Rastreabilidade

Baixe o app



 eBarn

app.ebarn.com.br



IMPORTAÇÃO
E EXPORTAÇÃO

TRIGO, PULSES E
COLHEITAS ESPECIAIS

CORREPAR Corretora de Mercadorias

Rua João Negrão, 731, cj 2208

80010-200 - Centro - Curitiba - PR

+55 (41) 3259-4433

+55 (41) 9981-1787 /

+55 (41) 9960-0300 / +55 (41) 9928-0805

correpar@correpar.com.br

www.correpar.com.br

O pacote pode mudar

Por Marcelo Eduardo Lüders - IBRAFE

Está maduro o mercado de Feijões para agregar novos argumentos de venda. Vimos o mercado passar por mudanças nos últimos 40 anos. Sempre houve algum tipo de evolução. Começamos com as vendas a granel desde que existe registros na história do Feijão. Nos anos 80, algo impensável até então ocorreu: começaram a surgir Feijão empacotado nas gôndolas dos supermercados. Certamente os pioneiros foram questionados e motivo de olhares desconfiados até que se tornou normal alguém pagar mais caro para ter o Feijão dentro de um pacote plástico. E assim começaram a surgir as marcas de Feijão. Alguém mais arrojado e visionário achou que o Feijão poderia ir direto do pacote para panela nos anos 90. Mas quem iria pagar para ter um pacote de Feijão escolhido se era hábito, costume, tradição escolher ou catar Feijão antes de cozinhar? Novo sucesso e se tornou normal. Mas, nos anos 2000, alguém entendeu que, se o pacote de Feijão escolhido fosse sempre branquinho, isso faria diferença, e fez. Hoje somente marcas consideradas como segunda marca das empresas tem um Feijão mais escuro. Sobretudo com a chegada do Feijão que não perde a cor. Durante a década de 2010/20 tamanho de grão e peneira também se tornaram obrigatórios. E agora? Qual será a próxima mudança?

Basta analisar o consumidor e vamos entender que estamos atrasados para oferecer um produto que conte uma história. Diga de onde vem, quem produziu, como produziu, é a rastreabilidade. Mais do que um software com os dados do produtor e do produto, podemos e devemos entregar algo que realmente tenha valor. Podemos entregar com certificação. Assim como causava espanto e levantava questões sobre quem iria pagar pelo produto empacotado, hoje há dúvidas sobre se alguém pagará pelo Feijão com origem.

A resposta é que somos 214 milhões de brasileiros. Cerca de 100 milhões compram preço. Ou seja, são sensíveis a qualquer aumento de preço. Parte destes precisam de caridade do governo ou de quem puder ajudar. Mas temos 114 milhões de brasileiros que, se contarmos a história e entregarmos valor, pagarão talvez 20% a mais por um quilo de Feijão que lhe tranquilize sobre o que está ingerindo e fornecendo para sua família. Sim, e vamos mais longe. Os testes que temos realizado em feiras e eventos, convidando os presentes a degustar algumas cultivares de Feijão da mesma variedade, têm apontado que o consumidor facilmente aponta a preferência por um deles. Para deixar bem claro, por exemplo, 4 amostras de caldo de Feijão-preto, recentemente colhido, temperado da mesma forma, têm sabores distintos. Os agrônomos afirmam sem pestanejar que o solo em que a planta se desenvolveu também faz diferença. Então, assim como café e vinho, o *terroir* pode influir no sabor. Consumir Feijão tem que ser um prazer, não uma obrigação porque faz bem. É típico do ser humano almejar consumir algo que possa ser relacionado com a finesse de ter algo distinto, único, que o destaque no meio da multidão.

Alguém duvida que ter no pacote a cultivar identificada não impulsionará um aumento de consumo? Que saber que determinada cultivar tem mais triptofano ou algum mineral a mais ou mesmo que aquele pacote entrega um Feijão mais proteico? Somente a zona de conforto pode atrasar este salto de qualidade na entrega do nosso Feijão. Este artigo visa mostrar que batem à porta do setor as mudanças dos anos 2020/30. Você fará parte da mudança ou vai esperar e não inovar? O Feijão merece esta distinção e o consumidor merece este Feijão. ■

Hora de regenerar!

Por Gabriel Mardegan – Rizoma Agro

O setor de alimentos e bebidas orgânicos cresce em média 30% ao ano no Brasil e é previsto um crescimento de 12% ao ano até 2024 no mundo. É considerado que o Brasil está 10 anos atrasado no desenvolvimento deste setor quando comparados com mercados mais desenvolvidos, como Europa e Estados Unidos.

O Brasil hoje produz em torno de 3 milhões de toneladas de Feijão, são consumidos menos de 2 mil toneladas por ano de Feijão orgânico. Isso deixa claro o tamanho do potencial de crescimento deste alimento que está presente em uma de cada dez refeições dos brasileiros.

Enquanto o Feijão convencional vem sofrendo sucessivas quedas de consumo, o mercado de carnes plant-based foi construído em cima de culturas adaptadas para o hemisfério norte, como Ervilha, Grão-de-bico e Lentilha. Aqui no Brasil, enxergamos grande potencial para o Feijão desenvolver a base desta cadeia, que vem clamando por matéria-prima com baixo impacto no meio ambiente e a categoria de orgânicos se encaixa bem neste modelo.

Sentimos falta de desenvolvimento de variedades de Feijão para atender o mercado europeu. A Europa encara o Feijão como uma super food, substituindo/enriquecendo sua dieta com fontes de proteína vegetal. O brasileiro ainda não enxerga a cultura com este potencial, porém, de maneira geral, os consumidores de orgânicos enxergam desta maneira, abrindo portas para trazer maior conhecimento aos consumidores sobre a origem e os benefícios dos alimentos que consome.

Nós, na Rizoma Agro, empresa de produção agrícola regenerativa orgânica, já atingimos custo de produção

de Feijão menos de 10% superior ao convencional. Em três anos, aumentamos em mais de oito vezes nossa área plantada, seja própria ou em parceria agrícola, e dobraremos a área na próxima safra de inverno em São Paulo. Na comercialização, o prêmio oscila entre 30 e 100% para o produtor no momento da venda, a depender de qualidade, volume e grau de beneficiamento. O Feijão orgânico é uma ótima alternativa para fechar a rotação milho verão com Feijão inverno, aumentando a fixação de nitrogênio no solo e gerando uma biomassa com baixa relação carbono - nitrogênio.

A produção orgânica de Feijão cria alternativas

para o produtor no momento de sua comercialização, pois garante-se um prêmio bastante elevado quando o preço do convencional está em baixa e, em alguns momentos como o atual, o preço dos dois estão quase equivalentes dado a falta de matéria-prima à disposição no mercado e, deste modo, o produtor fica mais protegido quando for comercializar.

Tudo leva a crer que, se as dinâmicas de hábitos de consumo atual mantiverem suas taxas de crescimento, o plantio do Feijão de maneira orgânica será cada mais atrativo

para o produto rural, o alimento poderá ser consumido in natura, na forma de plant-based, como suplemento alimentar natural, tudo isso enriquecendo a fauna do solo, reduzindo a emissão de CO2 e contribuindo para uma agricultura cada vez mais sustentável e lucrativa para todos os elos da cadeia. Ainda temos muito para percorrer em conscientização de consumo, educação alimentar e desenvolvimento de novas tecnologias agrícolas para tornar ainda mais viável a produção orgânica de Feijão. ■

“
O Brasil hoje produz em torno de 3 milhões de toneladas de Feijão, são consumidos menos de 2 mil toneladas por ano de Feijão orgânico.
”





A força produtiva do Estado gera oportunidades para o crescimento de novas culturas.

Pelo terceiro ano consecutivo, Mato Grosso tem a maior taxa de crescimento de potencial de mercado do país. Com uma das economias mais fortes do Brasil, é líder na produção de soja, milho, algodão, carne bovina e etanol de milho. O Estado está preparado para ser um dos maiores na produção de **Pulses e Colheitas Especiais**, já que tem o maior programa de investimentos em obras e ações da sua história.

Mato Grosso é o lugar do planeta que mais produz alimentos e preserva o meio ambiente.



Invest in
Mato Grosso

SEDEC
Secretaria
de Estado de
Desenvolvimento
Econômico



Governo de
**Mato
Grosso**

O novo jeito de comer Feijão.



Diversificando

Essa é a força que move o IBRAFE, impulsionando toda a cadeia produtiva a colher bons frutos em um novo universo onde Feijões e Pulses são protagonistas.



IBRAFE
Instituto Brasileiro de Feijão e Pulses

WWW.IBRAFE.ORG