



Produção Orgânica de Tomate do Grupo ‘Santa Cruz’ e do Grupo ‘Italiano’ no Norte de Minas Gerais

Maria Nilfa Almeida Neta, Tarcísia da Silva Almeida, Lize de Moraes Vieira da Cunha, Felipe Dias Araújo, Olivia Daniela de Souza, Pedro Thiago Medeiros Paixão, Fernando Gomes da Silva

Introdução

As práticas agrícolas modernas ou convencionais são caracterizadas principalmente pela alta dependência de insumos artificiais externos, como o uso intensivo de produtos químicos para o controle de pragas, o que afeta espécies não-alvo, uso intensivo do solo e o monocultivo de espécies comerciais [1]. Ao contrário dos sistemas convencionais, a agricultura orgânica está fundamentada na conservação e melhoramento da capacidade produtiva do solo, diversificação do sistema de produção e aproveitamento dos processos ecológicos para a regulação das populações de herbívoros-praga [2].

O tomateiro (*Lycopersicon esculentum* Mill.) é uma das hortaliças mais exigentes em nutrientes [3], o que, conseqüentemente, caracteriza-a como uma das mais intensamente adubadas [4]. O fato de ser o tomate uma hortaliça muito consumida “in natura”, principalmente em saladas, e a preocupação com a saúde dos consumidores devido à possibilidade de resíduos de defensivos, vem causando um aumento na procura pelo tomate orgânico, produzido sem agrotóxicos e geralmente certificado pelos órgãos como o IBD (Instituto Biodinâmico). Os consumidores de tomates orgânicos aceitam frutos com formatos e cores, não reconhecidos no mercado convencional, e estão dispostos a pagar mais por eles. Agricultores familiares possuem pouca mão de obra e sentem dificuldades nos diversos tipos de tratamentos culturais que são recomendados para a produção do tomate e muitas vezes não os realiza.

O presente trabalho teve por objetivo avaliar a produtividade do tomateiro do grupo ‘Santa Cruz’ e do grupo ‘Italiano’ em sistema orgânico com a realização de podas e sem podas.

Material e Métodos

O trabalho foi conduzido no Sistema Mandala da Universidade Estadual de Montes Claros, campus de Janaúba-MG. O clima segundo classificação de Köppen é do tipo “AW” (tropical com inverno seco), com precipitação pluviométrica média de 900 mm, temperatura média anual de 25°C e umidade média relativa do ar de 65%. No dia 17 de março de 2013 foi realizado o plantio em copinhos descartáveis. O substrato utilizado foi na proporção de 1:1 (uma parte de terra de barranco para uma parte de esterco bovino bem curtido). Utilizou-se duas cultivares de tomate, uma cultivar do grupo Santa Cruz (Cultivar: Santa Clara 5800) e outra cultivar do grupo Italiano (Sementes de tomate italiano para molhos). Sendo 200 copinhos para cada cultivar. No dia 03 de maio foi realizado o transplante e o tutoramento de todas as plantas. Após o transplante realizou-se aplicações semanais de caldas para o controle de pragas e doenças, adubações quinzenais alternando em esterco bovino e ‘bokashi’, além da retirada de plantas espontâneas e demais tratamentos culturais recomendados. A irrigação foi feita na parte da manhã e na parte da tarde por uma hora em cada um dos horários. Nesse período também foi realizado avaliações de desenvolvimento dos tomateiros.

Como o experimento ainda se encontra em campo, os resultados não foram finalizados.

Desenvolvimento

A. Produção orgânica de tomate

Segundo Altieri [5], a simples substituição de insumos que agredem o ambiente, por outros menos agressivos, aumenta os custos de produção e não reduz a vulnerabilidade fundamental das monoculturas, o que não atende aos princípios fundamentais da produção orgânica de alimentos. O aumento da demanda de alimentos orgânicos que são produzidos de forma a valorizar a diversidade biológica e livre de agressões ao meio ambiente é uma tendência que favorece a criação de novas oportunidades, como emprego e renda aos produtores da agricultura familiar. Dentro da agricultura familiar, a produção de alimentos orgânicos tem-se mostrado como um diferencial para os pequenos produtores rurais, que já correspondem a aproximadamente 90 mil produtores orgânicos [6].

O tomate é a segunda hortaliça mais importante do Brasil, perdendo apenas para a batata. Contudo sua condução é difícil, por ser muito susceptível a pragas e doenças e exigir vários tratamentos culturais, causando assim um risco econômico elevado. O uso de produtos químicos torna-se massivo. Os problemas fitossanitários constituem o fator limitante



principal à expansão da produção de tomate orgânico. Por isso, o uso de cultivares tolerantes ou resistentes pode representar para os produtores uma real vantagem no manejo. Na concepção de Primavesi [7], as cultivares devem ter características apropriadas aos sistemas agroecológicos de cultivo. Por conseguinte, cultivares que demandam o uso intensivo de insumos para expressar seu potencial produtivo, como os híbridos, não se adaptariam a tais sistemas.

Existe uma crença de que o sabor do tomate produzido pelo sistema orgânico é mais agradável em razão da maior doçura; fato afirmado pelos consumidores e produtores, que lhe atribuem à razão da maior procura [8]. Relatos de Borguini, Oetterer e Silva [9] mostraram o maior teor de açúcar, o que de certa maneira, justifica o melhor sabor do produto orgânico que provém do grau de crescimento e maturidade fisiológica da colheita.

No dia 07 de julho foi necessário realizar a retirada de plantas acometidas com o vírus do vira cabeça do tomateiro (TSWV) que é a forma de controle mais recomendada, com essa retirada, o experimento ficou comprometido, pois das 200 plantas na área restaram apenas 20 plantas. Ainda foram realizados tratamentos culturais após o processo, entretanto a produção foi pouco expressiva realizando a comercialização dos frutos na própria universidade. Contudo, a eficiência agrônoma do sistema orgânico na produção de tomate irá depender do tipo de cultivar usada, dos tratamentos culturais partindo do fato que as plantas de tomate são sensíveis tanto no acometimento de doenças e pragas como nas adubações. O ideal do cultivo orgânico seria plantio em local coberto livre de pragas e com tratamentos culturais reduzidos.

Agradecimentos

Agradecimento ao CNPq/MDA chamada 81 pela concessão de bolsa de incentivo ao desenvolvimento de experiências de base agroecológica e ao grupo NERUDA - Núcleo de Estudos em Extensão Rural e Despertar Agroecológico.

Referências

- [1] GLIESSMAN SR. *Agroecologia: Processos ecológicos em agricultura sustentável*. 3ª ed. Porto Alegre: Editora Universidade UFRGS. 2005. 653p.
- [2] De SOUZA JL; RESENDE P. *Manual de horticultura orgânica*. 2a ed. Viçosa: Aprenda Fácil Editora. 2006. 843p.
- [3] ALVARENGA, M.A.R. *Cultura do tomateiro*. Lavras: UFLA, 2000. 91p.
- [4] SILVA JÚNIOR, A.A.; VIZZOTO, V.J. Adubação do tomateiro e seu efeito residual. *Agropecuária Catarinense*, v.2, n.4, 1989, p.37- 39.
- [5] ALTIERI M. *Agroecologia. Bases científicas para uma agricultura sustentável*. Guaíba: Agropecuária. 2002. 592p.
- [6] INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. *Produção Agrícola Municipal*. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. v. 37.
- [7] PRIMAVESI AM. *Fundamentos da Agroecologia*. In: Seminário de agricultura orgânica e familiar, 1. Anais... Campinas: CATI. 2001. p. 23-30.
- [8] BORGUINI, R. G. Tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) orgânico: o conteúdo nutricional e a opinião do consumidor. 2002. 110 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia)–Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2002.
- [9] BORGUINI, R. G.; OETTERER, M.; SILVA, M. V. Qualidade nutricional de hortaliças orgânicas. *Boletim da SBCTA*, Campinas, v. 37. n. 1, p. 28-35, 2003.