

COOPERA

RECURSOS SILVESTRES

A fileira da Apicultura

A apicultura corresponde a uma atividade tradicionalmente ligada à agricultura, desenvolvendo-se frequentemente como parte integrante das explorações agrícolas ou como fonte complementar de rendimento. Para além da sua dimensão económica, a apicultura presta também um serviço vital para a agricultura e para a preservação da biodiversidade através da polinização, garantindo a manutenção da diversidade genética das plantas e do equilíbrio ecológico. A apicultura apresenta-se assim como uma atividade que desempenha um importante papel no aproveitamento integrado e sustentável do espaço rural.

A apicultura corresponde a uma atividade tradicionalmente ligada à agricultura, desenvolvendo-se frequentemente como parte integrante das explorações agrícolas ou como fonte complementar de rendimento. Para além da sua dimensão económica, a apicultura presta também um serviço vital para a agricultura e para a preservação da biodiversidade através da polinização, garantindo a manutenção da diversidade genética das plantas e do equilíbrio ecológico. A apicultura apresenta-se assim como uma atividade que desempenha um importante papel no aproveitamento integrado e sustentável do espaço rural, pelo que a sua valorização deve ter em conta os fatores de produção envolvidos, i.e., o valor dos produtos diretos da atividade como o mel, a cera, o pólen, o própolis, a geleia real e as próprias abelhas, e o valor dos serviços de ecossistema que presta.

O mel possui vantagens comprovadas para a saúde humana e todos os produtos da colmeia podem ter múltiplas aplicações enquanto componentes de produtos farmacêuticos, cosméticos e até decorativos (velas, ambientadores, etc.). Apesar do potencial económico destes produtos e dos serviços de polinização prestados pela apicultura, a produção de mel é ainda a principal fonte de rendimento da atividade.

A fileira apícola é caracterizada pela existência e um grande número de pequenos produtores, sendo que na região do Alentejo a dimensão média das explorações apícolas é maior do que a nível nacional e, por isso, a produção média também é superior. Verifica-se um

maior grau de profissionalização da fileira relativamente a outras regiões do país, estimando-se que nesta região se verifique uma taxa de profissionalização próxima dos 20%, valor próximo do dobro da média nacional.

Do ponto de vista da organização verifica-se, na fileira apícola, uma diferenciação entre as unidades de produção primária e os estabelecimentos de extração e/ou processamento de mel e outros produtos apícolas, vulgarmente designados por melarias. As melarias destacam-se por disporem de licenciamento, equipamentos e outras condições específicas para operar sem restrições em toda a cadeia de valor da fileira (i.e., desde a produção primária até à comercialização do mel), enquanto que as unidades primárias de produção apresentam limitações quer da capacidade de extração e processamento de mel (máximo de 650kg/ano), quer das atividades de comercialização, sendo a venda limitada a consumidores finais e a estabelecimentos de comércio retalhista local situados nos limites do seu distrito de implantação, bem como a melarias ou em representações temporárias de produtos regionais.

A fileira tem vindo a registar uma dinâmica positiva de desenvolvimento ao longo dos últimos anos, ainda que muito afetada pela quebra abrupta da produção de mel registada em 2017 decorrente, sobretudo, dos incêndios florestais. Neste contexto, as perspetivas de desenvolvimento futuro da fileira dependem da forma como se conseguir dar resposta a questões relacionadas com a incorporação de conhecimento técnico-científico no desenvolvimento e na gestão das atividades da fileira e em matérias específicas como o controlo sanitário das populações de abelhas ou a adaptação às alterações climáticas.

Ao nível da valorização económica do mel, predomina a venda a granel como forma de escoamento da produção, o que tem condicionado a capacidade de criação e retenção de valor por parte dos apicultores da

A fileira apícola é caracterizada pela existência e um grande número de pequenos produtores, sendo que na região do Alentejo a dimensão média das explorações apícolas é maior do que a nível nacional e, por isso, a produção média também é superior.

região, situação agravada pela insuficiente capacidade negocial junto dos compradores. Apesar da existência de alguns exemplos interessantes de incorporação de valor no produto, normalmente através de marcas próprias, com potencial de diferenciação no mercado, a falta de escala limita da sua colocação em circuitos comerciais mais alargados como a grande distribuição e o comércio alimentar especializado.

A existência de um conjunto muito específico de fatores na região do Alentejo, proporciona a criação do contexto ideal para a produção de mel biológico, nomeadamente, a presença de áreas consideráveis dedicadas à tradicional produção extensiva do montado, onde um conjunto muito diversificado de espécies de plantas florescem na primavera, verão e outono, criando o ambiente ideal para a apicultura em modo de produção biológico. Apesar de se tratar de um segmento onde a oferta é deficitária relativamente à procura e em que o potencial de valorização económica do produto é suscetível de compensar a menor dimensão das produções, a opção por este regime de produção sustentável é ainda reduzida. Apresenta-se, deste modo, como um desafio e uma oportunidade para os apicultores que se pode revelar vantajosa em termos sociais e económicos, nomeadamente para recuperação do valor unitário do produto que se tem vindo a perder ao longo dos últimos anos e para ultrapassar as barreiras colocadas pela saturação

do mercado do mel de produção tradicional. Também a produção certificada através de regimes de qualidade ligada a indicações geográficas, que não existem no território ou porque se encontram inativas (caso da Denominação de Origem Protegida [DOP] «Mel do Alentejo»), poderia constituir um fator gerador de diferenciação no mercado e de reconhecimento e valorização por segmentos específicos de consumidores.

Por fim e atendendo aos desafios com que a fileira se confronta considera-se incontornável a necessidade de contruir e adotar modelos de cooperação entre os diferentes agentes da fileira para a concretização de todo o seu potencial de geração de valor.



Promotores



Cofinanciado por:





Boas Práticas: Melmequer

Nascida de laços familiares, a Melmequer foi fundada em 2017 por três sócios que, para além de tudo o que os une, partilham um amor comum pela apicultura. A Ana, o Miguel e o Ricardo, com histórias de vida muito diferentes, decidiram criar um mel de exceção, de origem reconhecida. Com apiários próprios, para que todos tivessem acesso ao mesmo produto que fez parte das suas vivências na Vidigueira.

Como nasce o projeto Melmequer e porquê?

A Melmequer está localizada no coração do Alentejo, na aldeia de Vila de Frades (concelho de Vidigueira), e os nossos apiários rodeiam esta região. O Miguel e a Ana são apicultores desde 1999 e criaram a Melmequer em 2009, motivados pela paixão pelo mundo das abelhas. Até 2014 tiveram uma unidade de produção primária, onde deram a conhecer um mel de exceção, muito pouco manipulado e um respeito muito grande pelas abelhas e pelo ecossistema. Em 2014, surge o desafio do Ricardo em fazer nascer uma unidade de produção industrial. Em 2018 dá-se a conclusão da obra e a aprovação da melaria em Vila de Frades.

Considerando os desafios sociais, climáticos e ambientais do território, bem como a Estratégia do Prado ao Prato, quais os compromissos da Melmequer com a sustentabilidade, quer do vosso projeto, quer da região?

Pelo facto de sermos apicultores e termos as nossas próprias abelhas, somos responsáveis por grande parte da polinização na nossa região, pois como se sabe, a abelha é

o maior polinizador do mundo. Isto afeta positivamente os solos, as culturas – a natureza em si. Não usamos pesticidas na limpeza e manutenção dos nossos apiários e tentamos sensibilizar os proprietários dos terrenos para o não uso dos mesmos. O nosso conceito e compromisso é mesmo do “prado ao prato”. O nosso mel é puro. Tal e qual como sai da colmeia, assim nós o colocamos nos nossos frascos. O nosso mel é apenas centrifugado e filtrado. Estando a empresa em fase de crescimento, tem um impacto positivo na nossa região, tanto na criação de postos de trabalho como no aumento do efetivo das abelhas e consequente polinização.

Quais são os aspetos diferenciadores da Melmequer e de que forma essa(s) estratégia(s) ajuda(m) a superar os desafios atrás referidos?

Uma preocupação que a Melmequer tem é a divulgação da origem do nosso produto. Para isso, tem havido uma comunicação precisa e honesta, que temos vindo a desenvolver, traduzida na confiança e crescente aceitação que nos tem deixado verdadeiramente gratificados. Exercemos a nossa atividade de corpo e alma, alinhada com as melhores práticas e com uma incessante procura pela inovação, assumindo uma identidade própria. Procuramos a excelência, melhorando continuamente a qualidade dos nossos produtos e garantindo a sua segurança alimentar ao mais alto nível. Vamos continuar a fazer mais e melhor. E o nosso lema será sempre “O que a natureza nos dá”.

Melmequer, Vila de Frades, Vidigueira
<https://www.melmequer.com>

A fileira Plantas Aromáticas

A Península Ibérica é um dos maiores centros mundiais de diversidade de plantas aromáticas, medicinais e condimentares [PAM], devido à influência continental, mediterrânica e atlântica. Das 3.800 espécies identificadas na flora do Continente, Açores e Madeira, cerca de 500 são aromáticas e medicinais.

As PAM foram durante muitos anos encaradas como um recurso natural não esgotável e a sua colheita era feita diretamente no ecossistema natural. O acréscimo de procura por estas espécies, associado a crescentes preocupações com a sustentabilidade ambiental dos ecossistemas levou à sua “domesticação”, i.e., à sua cultura. Em resultado, assistiu-se nos últimos anos ao aparecimento de inúmeras explorações dedicadas à produção de PAM. A aposta na produção das PAM (cultivadas) iniciou-se à pouco mais de uma década e resultou em, grande medida, do êxodo «cidade-campo» de jovens qualificados que sentiram o apelo do regresso às origens rurais e viram no desafio de cultivar PAM a oportunidade ideal. Em Portugal as PAM têm atualmente origem em contextos produtivos agrícolas e silvícolas, e defende-se que a recolha de plantas espontâneas deva ser, progressivamente, substituída pela cultura das mesmas, por forma a preservar os ecossistemas, os habitats e o património genético destas espécies. Podem ser utilizadas sem transformação ou submetidas a diversos processos de transformação. Quando utilizadas sem transformação (apenas processadas), i.e., em fresco, secas, inteiras, partidas ou misturadas, destinam-se essencialmente à preparação de infusões, condimentos e aromatizantes. Se submetidas a processos de transformação com vista à obtenção de óleos essenciais, extratos ou resinas, destinam-se preferencialmente à indústria, destacando-se os setores agroalimentar (e.g., antioxidantes, corantes e conservantes), farmacêutico (medicamentos para uso humano e animal, aromoterapia e fitoterapia), cosmética (e.g., em cremes, sabões, loções e perfumes) e químico (e.g., componentes para produtos fitossanitários e tintas).

A gama de produtos que incorporam PAM na sua composição é assim muito diversificada e devido ao seu uso, como matéria-prima, há um interesse crescente global pelas PAM. Acresce que os consumidores estão cada vez mais predispostos a valorizar os produtos naturais produzidos de forma sustentável e de origem conhecida. Por



exemplo, o mercado europeu de produtos cosméticos naturais e orgânicos está a desenvolver-se rapidamente, aumentando a procura por PAM. A necessidade de materiais vegetais utilizados para fins cosméticos (e medicinais), combinados com a necessidade de proteger a biodiversidade vegetal, cria oportunidades para agricultores e silvicultores.

A fileira é marcada por uma elevada fragmentação da sua base produtiva e a predominância de pequenas explorações, bem como uma elevada diferenciação ao nível do modo de produção, através da opção pelo modo de produção biológica. De des-

ra das romáticas



de diferenciação do produto, onde a fileira, como já referido, se distingue pela elevada adesão ao modo de produção biológico, e de evidência dessa mesma diferenciação e também pelo aumento da escala de produção, recorrendo preferencialmente a modelos de cooperação.

A promoção e valorização da qualidade dos produtos da fileira afigura-se também essencial e encontra pertinência no facto desta ser uma fileira emergente, assente em recursos cujas características e potencialidades são ainda largamente desconhecidas – ou até desvalorizadas – por segmentos vitais da economia e da sociedade (consumidores, produtores industriais, agentes de distribuição, etc.), valorizando o facto de serem naturais, biológicos e de origem conhecida, estabelecendo assim que se pretende colocar no mercado produtos com qualidade e distintivos. A este nível interessa assinalar que parte dos produtores assumem diretamente o esforço de comercialização, provavelmente com uma orientação mais local, e parte (importante) escoam os seus produtos para o mercado internacional, neste caso com recurso a intermediários nacionais que não valorizam adequadamente os produtos. O caminho da concentração da oferta afigura-se assim essencial para assegurar o acesso a canais de escoamento mais amplos e exigentes – tanto no mercado nacional como em mercados externos – e robustecer o poder negocial dos agentes da fileira, potenciando a sua capacidade de retenção de valor. A título meramente exemplificativo, e porque se admite poder vir a ser um instrumento central e fortemente agregador para esse trabalho de promoção e valorização, considera-se pertinente equacionar a oportunidade e viabilidade da montagem de esquemas de certificação de adesão voluntária na fileira, com ou sem base territorial.

Finalmente e atendendo a que parte importante da produção é já direccionada para mercados externos, importa salientar que a União Europeia constitui o maior mercado de consumo de PAM, onde se destacam a Alemanha, como um dos principais importadores, a França e a Itália, simultaneamente grandes produtores e importadores. São mercados de reconhecida exigência, mas são também mercados que reconhecem e valorizam produtos que se diferenciam pela sua qualidade intrínseca e modo de produção ambientalmente sustentável, como é o caso das PAM da região do Alentejo.

Boas práticas: Erva Doce

Em Salvada, no concelho de Beja, uma mulher empreendedora lançou as mãos à terra e tornou-se produtora de plantas aromáticas e medicinais. Foi à procura de culturas antigas e inovadoras e, com o apoio da investigação, foi traçando um caminho que não é fácil, mas que é um exemplo nesta fileira. Fomos conhecer a Isabel Dias Horta e o seu projeto Erva Doce.

Como nasce o projeto Erva Doce e porquê?

O projeto nasce em 2015, fruto da vontade de um casal de fazer uma agricultura diferenciada, nomeadamente fugir às culturas de sequeiros tradicionais ou complementá-las com outras opções de forma a rentabilizar parcelas de pequenas dimensões muito vulgares, à data, nos barros da Salvada. Este projeto de agricultura foi mais tarde reforçado em 2019, com a abertura de um espaço onde comercializamos alguns dos nossos produtos bem como outros de cariz regional.

Considerando os desafios sociais, climáticos e ambientais do território, bem como a Estratégia do Prado ao Prato, quais vossos os compromissos com a sustentabilidade, do vosso projeto e da região?

Sendo inicialmente um projeto que visava a rentabilidade de uma agricultura familiar, depressa se transformou num projeto de cariz ambiental, pois desenvolvemos uma agricultura sustentável, regenerativa e biológica (sem o uso de tela), aproveitamos sempre que possível o ciclo completo da planta (em verde, em seco, as sementes). Combinamos plantas aromáticas, com horticolas e com plantas silvestres. Também é um projeto social, uma vez que após a instalação do projeto demos sempre prioridade a mão de obra local, de grupos socialmente desfavorecidos e pessoas com

incapacidade ou em risco de abandono escolar. E é um projeto cultural, pois não apostámos só em culturas em moda no mercado das ervas aromáticas, organizámos e valorizámos recursos endógenos e culturas ancestrais, modernizando a forma como as podemos fazer. É o caso da erva doce e do cardo para o coalho, onde passamos de recoletores a produtores. Recolhemos, identificamos e multiplicamos plantas silvestres em risco de extinção e plantas com usos medicinais potenciais, plantas usadas localmente desde tempos remotos (calafito, murta, pirliteiro...). Ao preservar estas plantas, preservamos a memória do povo, as técnicas, os utensílios e o próprio meio ambiente.

Quais são os aspetos diferenciadores da Erva Doce e de que forma a ligação à ciência ajudou a criar essa diferenciação?

O caso do cardo para o coalho (*Cynara Cardunculus*) é um exemplo do qual muito nos orgulhamos e que, para além da parceria, tem criado laços de amizade muito fortes entre pessoas que fazem da valorização de um recurso, durante muito tempo menosprezado, um projeto de vida. Falo da parceria com o CEBAL, com a sua equipa de investigadores, e em particular a Fátima Duarte, que nos têm acompanhado desde a fase em que éramos apenas recoletores de flor até à fase onde chegámos hoje. Temos parceiros de investigação, que valorizam o conhecimento ancestral como suporte do conhecimento científico. Hoje produzimos flor de cardo certificada, com garantia de rastreabilidade, essencial para a qualidade de queijos DOP portugueses, nomeadamente Serpa, Serra da Estrela e Azeitão. Esperamos, em breve, não só aproveitar a flor, mas toda a planta, folhas e sementes.

facebook.com/ervadoce.salvada



tacar as dinâmicas de procura que as PAM registam a nível global como, por exemplo, a preferência dos consumidores por produtos naturais e biológicos, fator que tem levado a indústria a incorporar níveis crescentes de PAM nas formulações dos seus produtos, hábitos alimentares mais saudáveis com a utilização de ervas aromáticas em substituição de condimentos menos salutares (e.g., o excesso de sal). Estas dinâmicas justificam a pertinência e oportunidade da produção de PAM e corroboram o seu potencial de valorização económica. Contudo, a sua sustentabilidade passará necessariamente pela organização da produção, por estratégias

Consultorias Externas



ADC Moura apoia desenvolvimento da fileira

EPAM – Empreender na Fileira das Plantas Aromáticas e Medicinais em Portugal, projeto da Associação para o Desenvolvimento do Concelho de Moura (ADC Moura) iniciado em 2011, é hoje uma metodologia consolidada e um conjunto de ferramentas de apoio ao desenvolvimento da fileira das PAM em Portugal, atuando aos níveis da animação de rede, da pesquisa e disponibilização de informação, da formação, da promoção e da representação, assumindo-se como uma plataforma estratégica e inovadora ao serviço dos agentes do sector. Um dos seus “alicerces” é o fomento de soluções colaborativas, envolvendo produtores e outros agentes da fileira e presente em todas as iniciativas propostas, sejam elas no terreno, como os Encontros Locais, ou através do site *epam.pt*, dinâmica que contribuiu também para a criação, em 2017, do CCPAM – Centro de Competências das Plantas Aromáticas, Medicinais e Condimentares.

O CCPAM visa impulsionar a fileira das plantas aromáticas, medicinais e condimentares em Portugal como um setor inovador, competitivo e com níveis de excelência e de referência mundiais. Sustenta-se numa rede interprofissional que estabelece e monitoriza, de modo participado, uma intervenção estratégica e concertada ligando a investigação aos desafios do desenvolvimento sustentável do setor.



MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICO

UM MEIO DE PROTEGER, POTENCIAR E VALORIZAR RECURSOS

