

## Alimento orgânico: o sonho da autossuficiência

Categories : [Vídeos](#)

Para alguns consumidores, uma alternativa de vida mais saudável. Para os agricultores, também a oportunidade de um novo negócio. Nesta vídeo-reportagem, conheça todo o processo de cultivo de alimentos orgânicos, da compostagem à mesa.

O protagonista dessa história é o agricultor orgânico, Jorge Studer, que nos recebeu no Sítio Aredês, sua propriedade no município de Teresópolis, região serrana do estado do Rio de Janeiro. Depois de largar a carreira de administrador na Suíça, virou agricultor e mudou-se para o Brasil. O objetivo principal de Jorge é alcançar a total subsistência, vendendo somente o excedente da produção.

De acordo com o produtor, esse é um caminho viável para agricultores conquistarem maior autonomia e independência, livres da necessidade de compra de insumos agrícolas (como agrotóxicos). Sua propriedade, de 48 hectares, é uma Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) e protege integralmente 40% de sua área. Localizado na Zona de Amortecimento do Parque Estadual dos Três Picos é um exemplo de atividade sustentável na região.

A produção depende da estação do ano. Em setembro, nesse início de primavera, a variedade oferecida por Jorge impressiona. Além de mel, banana e limão, que ele tem o ano todo, ele tem Yacon (uma raiz andina com sabor que lembra a maçã), inhame, feijão, aipim, abóbora, salsa e cebolinha, grama de trigo, broto de alfafa, alface, azedinha, repolho, couve, acelga, alho-poró, cenoura, couve-flor e beterraba. Esperemos que essa bem-sucedida experiência desperte o interesse de outros produtores em potencial.

**Serviço:** Sítio Aredês, conhecido na região como Sítio do Jorge, telefone 21-2644-7815

**Leia também:**

[Arruda, o agricultor orgânico](#)

[Minhocas em casa: uma solução para o lixo orgânico](#)

[Agrotóxico: os 10 alimentos mais perigosos](#)

[Como andam os agrotóxicos no Brasil](#)

[Mato Grosso: Comitê organiza ativismo contra agrotóxicos](#)