



O secretário municipal de Agricultura e Abastecimento, Deonir Toffolo, participou nesta terça-feira, dia 5, na Escola de Engenharia de São Carlos (EESC) da USP, do Seminário Aquaponia Sustentável.

A aquaponia é uma forma de produzir alimentos que envolve a integração entre a aquicultura e a hidroponia em sistemas de recirculação de água e nutrientes, sendo uma alternativa para a produção de alimentos de maneira menos impactante ao meio ambiente, por suas características de sustentabilidade.

Deonir Toffolo foi um dos palestrantes e falou sobre a importância da agricultura familiar no fornecimento de alimentos para os municípios. “A aquaponia apresenta potencial para estimular a agricultura familiar, uma vez que pode ser realizada em espaços reduzidos. É um sistema de

produção de alimentos que combina a criação de peixes com o cultivo de plantas. Em São Carlos temos uma unidade de produção em teste. Uma plantação de tomate e alface está recebendo a água da criação de peixes que é um fertilizante natural. A nossa ideia também é futuramente introduzir o peixe, no caso a tilápia, na alimentação escolar, também adquirindo esse peixe dos pequenos produtores”, disse o secretário de São Carlos.

Tofollo mostrou os números da agricultura familiar no município. Semanalmente a Prefeitura adquire 21.000 kg de hortifrutis da agricultura familiar, sendo que pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) são comprados 6.000 kg que são distribuídos para 23 entidades assistenciais cadastradas, 2.000 kg quilos que são usados nos restaurantes populares e 1.000 kg para a unidade de processamento. Pelo Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) são adquiridos 12.000 mil kg para a produção da merenda escolar. Em 2018 o investimento será de R\$ 1.553.750,00, pelo PAA estão garantidos R\$ 673.750,00 e pelo PNAE outros R\$ 880.000,00.

“Hoje adquirimos 64% dos alimentos para a merenda escolar da agricultura familiar, a lei determina 30%, mas a nossa intenção é chegar a 80% ainda esse ano”, finalizou Deonir Tofollo.

A Prefeitura de São Carlos fornece, ainda, 1.100 kits diários de café da manhã e 950 refeições são oferecidas no almoço e jantar nos dois restaurantes populares, 450 no almoço na unidade da Vila Irene e 500 no jantar na unidade do Cidade Aracy.

O desafio da sustentabilidade e educação ambiental - a experiência do Sítio São João foi outro tema discutido durante o seminário com a participação de Flavio Marchesin (Sítio São João), de Gustavo Ribeiro, Artur Malheiros (Eng^o Ambiental – EESC); Prof^a Maria Olímpia Rezende (IQSC USP), Prof^o José Alfaro (UMICH) e do Prof^o Tadeu Malheiros (EESC - USP).

O projeto FAPESP - Aquaponia: produção de tilápias, hortaliças e macrófitas aquáticas em um sistema de recirculação de água com a participação de Thiago Archangelo Freato e Wilson Tadeu (EMBRAPA) e o Projeto de Monitoramento de Águas (Prof^o Davi Gasparini) também foram temas abordados.

(05/06/2018)