



 Carne D'Erva



JOÃO PEDRO PEREIRA



100 hectares



melhoria do ciclo dos nutrientes

## PROJETO 100% NATURAL FARM-TO-FORK E VENDA ATRAVÉS DE E-COMMERCE

Os terrenos que dão origem à Carne D'Erva estão localizados nas Lezírias de Vila Franca de Xira, onde são arrendados 100ha. Destes, 25ha são pastagens permanentes, e os restantes hectares são destinados à multiplicação de espécies, como o trevo, para forragens, para alimentação dos próprios animais e venda a outras explorações. Atualmente possui cerca de 20 vacas adultas cruzadas de limosine e mertolenga, embora vão variando as espécies à medida que vão comprando. Todos os anos, têm uma média de 50 animais, mas os números variam ao longo das estações, durante o inverno optam por ter apenas 25 animais, mas estão sempre a comprar e a vender. Só compram vacas adultas que, por alguma razão, não podem ser usadas para reprodução e, por isso, perdem o interesse noutras explorações. A razão para tal é manter o tempo entre a compra e o abate curto e porque acreditam que a qualidade da carne é superior nestes animais. O que distingue esta exploração é o facto dos animais serem 100% alimentados a erva fresca, sem quaisquer fertilizantes, salvo raras exceções em que o agricultor

oferece forragem armazenada aos animais, como por exemplo em casos de seca extrema ou chuva intensa. Os animais são comprados adultos, alimentados na exploração e enviados para o processamento da carne para posterior comercialização pela própria empresa através do e-commerce, tornando-se assim numa produção Farm-to-Fork. Um dos próximos planos do gerente é implementar um sistema de videovigilância em toda a exploração com dois objetivos específicos: controlar as pastagens de modo a avaliar eficazmente as parcelas que necessitam de mais ou menos rega, otimizando assim o consumo de água; e poder rastrear os animais, resultando numa avaliação direta e constante do seu bem-estar, ao mesmo tempo que se faz um live-stream no site da empresa que permite aos consumidores verem ao vivo os animais, comprovando o seu bem-estar e o modo como são produzidos, o que pode incentivar a compra dos seus produtos 100% naturais e melhorar o e-commerce.

### Entrevista ao agricultor

<https://www.youtube.com/watch?v=OtLKoD5aQfA>



Crédito da fotografia: imagens geradas a partir da entrevista entrevista ao agricultor- CONSULAI