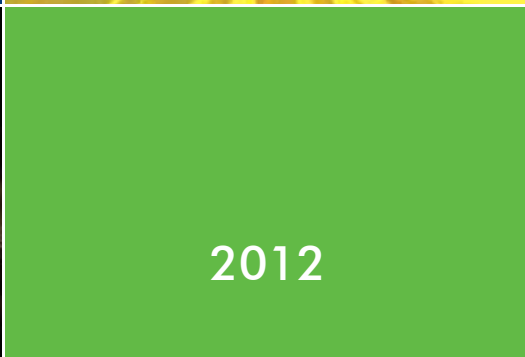


V Prêmio ABAG/RP de Jornalismo José Hamilton Ribeiro

Coletânea de Matérias
Categoria Jovem Talento
Modalidade Escrita



2012

Caderno Especial V Prêmio ABAG/RP de Jornalismo José Hamilton Ribeiro, da Associação Brasileira do Agronegócio da Região de Ribeirão Preto - ABAG/RP, Av. Presidente Vargas, 2.001, sala 87, CEP 14020-260, Ribeirão Preto-SP. Fones: (16) 3623-2326 e 3620-9303. Site: www.abagrp.org.br. E-mail: abagrp@abagrp.org.br. Diretora Executiva: Patrícia Milan. Jornalista responsável: Valéria Ribeiro, MTb 15.626. Fotos: Valéria Ribeiro e Laila Bragheto. Editoração: Fernando Braga. Impressão: Gráfica São Francisco. Tiragem: 500 exemplares

Os textos aqui publicados foram previamente autorizados no ato da inscrição de seus autores no
V Prêmio ABAG/RP de Jornalismo, conforme regulamento do mesmo.

OS PRIMEIROS CINCO ANOS...

A Associação Brasileira do Agronegócio da Região de Ribeirão Preto criou, em 2008, o Prêmio ABAG/RP de Jornalismo, agora Prêmio ABAG/RP de Jornalismo José Hamilton Ribeiro, com o foco de incentivar e reconhecer o trabalho jornalístico dedicado à divulgação de assuntos relacionados ao agronegócio regional e nacional.

O Prêmio é composto por duas categorias: Profissional e Jovem Talento. A inovação deste, em relação aos prêmios já existentes, é a vinculação da inscrição dos trabalhos à participação dos autores nas atividades práticas oferecidas pela ABAG/RP, o Seminário e o Ciclo de Palestras e Visitas.

Os eventos possibilitam aos concorrentes conhecer melhor o setor e as empresas do agronegócio da região de Ribeirão Preto e do Estado de São Paulo, bem como receber informações diretamente de pesquisadores e especialistas de notório saber.

Esta é uma coletânea das matérias que se destacaram na categoria Jovem Talento, modalidade escrita, do V Prêmio ABAG/RP de Jornalismo José Hamilton Ribeiro, resultado de um ano de ações realizadas junto a estudantes de jornalismo do Estado.

Os trabalhos remetem a importantes cadeias, como café, laranja e cana-de-açúcar; abordam temas discutidos na atualidade pelo setor, como a importância econômica e a sustentabilidade; e traduzem uma nova visão do agronegócio.

O Prêmio ABAG/RP de Jornalismo José Hamilton Ribeiro é um dos mais jovens do Brasil, e em apenas cinco anos mostra que veio para ficar e fazer diferença para o agronegócio e o jornalismo.

Boa leitura!



Patricia Milan
Diretora Executiva



Estudantes durante visita à Agrishow 2012



ROTEIRO DE VISITAS

19º Agrishow
Instituto Agronômico de Campinas
Tour Ciência Universitário
(Arysta, Basf, Dow, Ihara, Monsanto, Syngenta)
11º Congresso Brasileiro do Agronegócio
Citrosuco
Cocapec
Embrapa Pecuária Sudeste
Embrapa Instrumentação Agropecuária
Fazenda Bom Jesus, Grupo Labareda
Usina São Martinho

PALESTRANTES

Anselmo Magno de Paula – Gerente de Café da COCAPEC
Antônio Carlos Moreira – Gerente de Comunicação da Andef
Christian Lohbauer – Presidente da CitrusBR
Edilson Fragalle – Chefe Adjunto da Embrapa Instrumentação
Edivaldo Del Grande - Presidente da OCESP
Luiz Carlos Corrêa Carvalho – Presidente da ABAG
Marcos Fava Neves – Professor Titular FEA-RP/USP
Mônika Bergamaschi - Secretária de Agricultura e Abastecimento de São Paulo
Tarcilo Rodrigues – Diretor da Bioagência

INSTITUIÇÕES DE ENSINO

Centro Universitário Barão de Mauá - Ribeirão Preto
Espm - SP
Imesb - Bebedouro
Mackenzie – SP
PUC - Campinas
SEB-COC - Ribeirão Preto
Unaerp - Ribeirão Preto
Unesp - Bauru
Uniara - Araraquara
Unifran – Franca
Unimep – Piracicaba
Universidade Metodista - SP

Imagens cedidas por:

Laila Bragheto
Unimep
Tiago da Mata
Uniara

Que tal um cafezinho?

Diego Moura

Univesidade Presbiteriana Mackenzie

Andar pela indústria de processamento do café. Esse foi o desafio proporcionado pelo prêmio José Hamilton Ribeiro, da ABAG/RP, aos futuros jornalistas.

“Antes da gente entrar, alguém aí é alérgico a poeira?”

Entre olhares cúmplices e mãos ao alto. Quando o assunto é rinite, bronquite e os milhares de outros “ites” alérgicos, a unanimidade é quase certa. Nosso grupo, composto por aproximadamente 15 estudantes de jornalismo de universidades da capital paulista e do interior do Estado, aguarda para conhecer uma fatia do mundo do agronegócio brasileiro: como parte das atividades do Prêmio José Hamilton Ribeiro, promovido pela Associação Brasileira do Agronegócio da Região de Ribeirão Preto (ABAG/RP), estamos prestes a conhecer as fases de processamento do café.

Temperatura na marca dos 35°C. Céu azul sem nuvens e aquele sol forte, que só o interior de São Paulo é capaz de proporcionar. Somado a isso, o ar seco das duas horas da tarde e o poeirão vermelho completam a paisagem. Estamos no alto de um dos muitos morrinhos do “mar de morros”, topografia predominante naquela região. Pés de café a perder de vista. Pequenos, médios e prontos para colher.

Se dermos um espirro, estamos em Minas Gerais. Ali é Cristais Paulista, na chamada região da Alta Mogiana - composta por 29 municípios na região norte do Estado de São Paulo. Inclusive a cidade de Franca que, além da tradição em calçados, produz a bebida dos brasileiros desde 1850.

Bem, bebida do brasileiro em termos. Lá é produzido o café que os gringos tomam - 35% dos grãos de café que circulam no mundo são das terras tupiniquins. Nós, os maiores produtores e exportadores do grão (no consumo, estamos em segundo lugar; só perdemos para os Estados Unidos),

ficamos com o café de segunda linha.

E lá vamos nós! De capacete, protetores auriculares e máscaras antipoeira, a trupe partiu em direção ao enorme galpão de zinco onde se dá o beneficiamento do café. Ao longe, ainda era possível ver, ao lado do refeitório no qual almoçamos há pouco, um enorme terreiro coberto com centenas de milhares de grãos de café. Todos ali, quietinhos, secando. Esse é o primeiro estágio.

Nosso guia, homem experiente na área, nos levou até a primeira etapa dentro do local. O barulho, ensurdecador, abafava as explicações. O homem não usava máscara e tinha que se esgoelar para conseguir que sua voz parecesse um sussurro em meio ao trabalho no maquinário, 24 horas por dia ligado.

Um buraco de uns três metros de profundidade sorvia os grãos de café que chegavam por baixo, em esteiras rolantes. Nesse local, o pó levantado pelo café recém-tragado pelas máquinas já enchia o ambiente com uma fuligem marrom, entranhada no chão e nos gradis de proteção.

O calor, lá dentro, é abrasador. O zinco do galpão está fervendo. A fazenda não poderia ter nome melhor: Labareda. Comprada em 1984, a terra é propícia para o cultivo do café. Podemos supor que o calor da região e o sol sem trégua também podem colaborar para a nomenclatura. Além disso, Silvana, japonesa de riso fácil que assessora na recepção de visitantes, tem outra teoria:

“Dizem que é labareda, porque a mulher do Gabriel Afonso, o dono da fazenda, é ruiva. E ela é fogo!”

Chegamos ao primeiro obstáculo físico: uma escada vertical de quinze degraus. Além da poeira, os artigos levados por todos, como câmeras fotográficas, filmadoras e, no meu caso, um chapéu panamá, dificultam a subida. Não bastassem todos esses itens, supérfluos para quem trabalha ali dia e noite, a escada (volto a dizer) e todas as grades abarrotadas com o

pó de horas e horas de café corrido.

O paraíso seguia à frente: uma garota - com seus cabelos pretos, longos e lisos, óculos escuros, Canon t2i no pescoço, clicando tudo de maneira bastante profissional. Junte-se a isso o fato de que ela possuía uma bolsa grande.

Sem escrúpulos e já afetado pela enorme quantidade de poeira assimilada, pergunto se não posso deixar a câmera com ela. prontamente, ela assente, resabiada com a escada.

Um a um, os exploradores começam a subir. À medida que um sobe, aquele que vem atrás não pode olhar para cima, a não ser que queira ficar com os olhos cheios de poeira.

Alguns minutos de tensão e concluímos a subida. Do primeiro lance.

A seguir, mais uma escada. Menor que a outra, porém igualmente desafiadora. Iniciamos a segunda subida com a garganta pedindo arrego.

O pó é palpável. As narinas estão entupidas e, ao engolir a saliva, tudo arranha. A visão não poderia ser melhor. Do lado esquerdo, uma grade de proteção na altura da cintura; do direito, uma queda de cinco metros em direção aos enormes silos que começam a separar os grãos.

Para se ter uma ideia, a região onde a Labareda está produziu, em 2010, cerca de 1,6 milhão de sacas de café. Cada saca comporta 60 quilos. É só fazer a conta: 9.600 toneladas do grão!

Já desisti de ouvir as explicações do funcionário que nos guia. Só ouço palavras entrecortadas, ecoadas pela fila indiana na qual nos encontramos.

“(…) lavagem do café. Vamos descer.”

Essas últimas duas palavras nunca gelaram tanto. O medo era perceptível em todos. Ainda de chapéu na mão (branco, mas adquirindo tons de chocolate, ou melhor, de café), precisamos virar e descer. Um dos companheiros de jornada, caipira de asfalto como eu, já está lá embaixo. Resolvo jogar o panamá para ele, assim posso descer sem sofrer uma queda de quinze metros.

A garota simpática (que se chama

Laila, nativa de Capivari, como eu viria a saber em outro momento de nossa saga) desce na frente. Eu, logo em seguida.

Quando finalizo a descida, percebo que uma moça que estava lá em cima segue meu exemplo e resolve jogar a bolsa para baixo e garantir uma descida com tranquilidade. Lá de cima, ela despenca a bolsa. Laila deveria pegá-la.

Tinha tudo para dar certo. Mas a bolsa esbarra no gradil, cheio de pó de café. Num instante, ao meu lado, é tudo marrom. Não se enxerga um palmo à frente do nariz. Tosses e abanos depois, Laila não tem mais sua blusa creme; em seu lugar um casaco de pó de café.

Refazemos o trajeto até a saída do galpão (sem mais inconvenientes). Olhos ardendo, garganta em frangalhos, mas com o espírito de brincar com o ocorrido lá dentro.

Todos, aliviados, arrancamos as máscaras. Vamos até a sala de lazer dos empregados da fazenda. Uma minicozinha, com pia, geladeira e filtro de barro. Fila para a água. Com todos os meus “erres” de paulistano, interpele o moço que está fazendo café espresso para os visitantes:

“Rapaz, mas que coisa trabalhar aí todo dia, hein? Que poeira danada...”

Ele se limita a confirmar, rindo.

Ainda estou tentando entender o que ele achou engraçado: se a cara suada e cheia de poeira ou o chapéu panamá com manchas marrons. Desconfio que ele soube que eu era um caipira do asfalto.

Mas só desconfio.

Serviço de utilidade pública: Fuja dos cafés fortes e extrafortes, pois isto é apenas uma técnica para disfarçar os grãos queimados, podres e defeituosos. Esqueça aquela ideia de que café bom é preto e amargo. Não! Café de verdade é marrom, da cor do chocolate. E, assim como tudo na vida, tem vários sabores, inclusive o adoçado.



Lavador de café, Fazenda Bom Jesus, Cistais Paulista

Opinião: A grandiosidade do agronegócio e o café

“Nós estamos conseguindo aumentar nossa população de uma maneira mais eficiente, mais eficaz.” Essa é a conclusão à qual chegou o presidente da Organização das Cooperativas do Estado de São Paulo, Edivaldo Del Grande. E, de fato, o Brasil vive hoje um momento ímpar no agronegócio.

O café brasileiro está na mesa do mundo todo. O produto, que perdeu espaço na economia brasileira de maneira considerável com a crise de 1929, reinventa-se a cada dia.

A dualidade de cafés arábica e conilon não é mais um fato: o blend, ou seja, a mistura de diferentes tipos de grãos para compor novos sabores, é um imperativo na venda do bom café. O paladar do consumidor de café está mais sofisticado.

Segundo dados do Departamento do Café, da Secretaria de Produção e Agroenergia do Ministério da Agricultura, que são divulgados todos os meses no Informe Estatístico do Café, o grão representa, até o momento, 6,6% das exportações brasi-

leiras. Apesar de sensível redução no faturamento do setor, os números são impressionantes, quando comparados à participação da indústria e de produtos manufaturados nas exportações.

E a melhor notícia: Se o mundo está bebendo menos café do que bebia ano passado, o brasileiro continua fazendo jus à fama de grande consumidor da bebida! O consumo interno está em 20,4 milhões de sacas (contra aproximadamente 19 milhões em 2011).

Fico com o pensamento de Christian Lohbauer, doutor em Ciência Política e presidente executivo da Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos (CitrusBR), de quem disse que o agronegócio exporta apenas produtos brutos e sem valor agregado está redondamente enganado: ignoram-se a fabricação de caixas de madeira, embalagens para acondicionamento dos produtos, etc. etc.

Em tempo: Brasil fará, pela primeira vez, exportação de máquinas agrícolas até o final do ano.

LARANJAS

Tiago Zenero de Souza

Universidade Estadual Paulista (Unesp)

Desde o processo de produção até a crise do mercado externo

No café da manhã, no almoço ou no lanche da tarde, é muito comum espremermos uma laranja, ou então pegarmos a caixinha com o suco já pronto da geladeira e tomarmos. Um ato tão simples e comum no dia-a-dia que nem sequer pensamos de onde veio aquela laranja e qual a sua importância. Importância essa não apenas contra o escorbuto ou para ampliar a quantidade de vitamina C ingerida por nós, mas também no mercado externo, na balança comercial e no PIB brasileiro.

Atualmente, o Brasil produz mais de 50% de todo o suco de laranja do mundo, e direciona 98% da produção para a exportação. Representamos uma fatia importante no mercado externo e temos 837 milhões de hectares com pés de laranja plantados. Um ramo tão forte e consolidado no agronegócio, mas que ultimamente enfrenta sérias crises.

O processo de produção

Para analisarmos o consumo do suco de laranja e o cenário socioeconômico que ele representa nos dias atuais, é preciso retornarmos ao campo, mais especificamente ao processo inicial: a plantação.

O estado de São Paulo detém o cinturão citrícola, que ocupa 375 municípios do interior e é responsável pela produção de 80% da laranja no país. O cinturão está ali localizado por diversos fatores, desde uma geografia e clima próprios e favoráveis para o plantio, até um parque industrial muito desenvolvido que o engloba, facilitando a logística do produto para as empresas e posteriormente para a exportação no porto de Santos.

O processo de colheita é feito manualmente, tomando muito cuidado para não danificar os frutos. Mas todo o restante do processo é muito desenvolvido e necessita de uma tecnologia

bastante sofisticada. O estado de São Paulo é favorável por também apresentar uma mão-de-obra qualificada para tais funções.

Para preservar os trabalhadores do campo, o Brasil é um dos países que possui a regulamentação mais rígida quanto a esse setor, com uma série de leis que os proprietários devem seguir em relação a seus funcionários.

O período da colheita varia de acordo com o tipo de laranja desejada, as quais podem ser divididas em: precoces, meia-estação e tardias. 55% dos produtores preferem essas últimas, que devem ser colhidas entre outubro e janeiro.

O campo, hoje em dia, tem um grande compromisso com a sustentabilidade e, para isso, precisa desenvolver sua produção baseada em três pilares: ambiental, econômico e sócio-político. Portanto, a tecnologia e precisão do plantio são de extrema importância para que cada pé de laranja seja o mais rentável possível e a produção por hectare seja, assim, maior.

Após a colheita, a laranja é encaminhada para as fábricas, para que depois de um longo processo de lavagem das frutas, separação e extração do suco, o produto seja encaminhado para o mercado externo.

Na situação política atual do país, temos apenas três grandes empresas que dominam o mercado e são responsáveis pela exportação do suco de laranja. Um pesquisador da ESALQ/USP, que não quis ser identificado, avalia isso como um fator negativo para o agronegócio brasileiro. “A competição no setor é muito menor, há só três grandes empresas que não dão oportunidade pras pequenas empresas que queiram entrar no mercado interno e agora não há mais espaço, os três são tão grandes que não deixam isso, criou muitas dificuldades pro setor”, comenta. Ele também ressalta que hoje não há mais como reverter tal situação.

Uma crise de laranjas

Uma laranja tem, em média, 49,2% de pele, semente e bagaço, os quais

não são aproveitados na extração do suco. Mas se você acha que eles são descartáveis, está muito enganado. A fruta apresenta muitas outras utilidades, que também são exploradas pelas indústrias. Dá para se extrair essências, óleos, álcool, entre outros subprodutos, mas o mais utilizado é a ração para o gado.

Para realizar a exportação, a água é um elemento que ocupa muito espaço e pode ser obtida com facilidade em vários lugares do mundo, por isso, uma das técnicas é retirá-la do suco, para que apenas um concentrado da laranja seja enviado ao exterior. Mas isso não é uma regra. Dependendo da intenção do produtor e dos gostos do consumidor, o suco pode ser enviado ao destino com ou sem a água. O que é realmente necessário fazer na fábrica são alguns processos para que o alimento aumente sua validade e para que a vitamina C não se perca até o dia do consumo.

O que, hoje em dia, entrou em competição com o suco da laranja são os néctares, que contêm uma quantidade entre 20% e 50% de polpa e, por serem mais baratos, estão invadindo as mesas dos europeus, principais importadores do suco brasileiro.

Mas isso não é tudo, a Europa sofreu uma crise muito forte, o poder do consumidor europeu caiu nesses últimos anos. Acoplado a isso, o preço dos pesticidas no Brasil aumentaram e a logística não facilita, pois apesar da produção maciça estar localizada no estado de São Paulo, não há ferrovias ou hidrovias capazes de escoarem o produto até Santos, sendo as rodovias a única solução, as quais, quando em boas condições, apresentam pedágios muito altos, fator que acaba encarecendo o produto final.

Maria Flavia de Figueiredo Tavares, doutora em Agronegócio pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), comenta que uma das alternativas para o produtor seria “agregar valor ao seu produto, como partir para uma agroindústria, produzindo

produtos derivados da laranja, como o vinho do mel, vinagre de laranja, óleos essenciais para a indústria alimentícia e farmacêutica”. Mas Christian Lohbauer, presidente executivo da Citrus BR, afirma que não é muito interessante para o Brasil deixar de vender o suco de laranja como uma commodity para o exterior, pois caso o país acrescente valores agregados, eles podem não ser muito bem vistos ou aceitos por certas culturas, o que poderia diminuir ainda mais as vendas.

A doação de subsídios do governo para os produtores, segundo o pesquisador da ESALQ/USP, também não é uma boa ideia, pois “eles não estimulam a competição nem o aumento da produtividade, seria apenas uma resolução em curto prazo, depois há uma dependência dos produtores em relação a tais subsídios que não é nada bom para o governo”.

E o vasto mercado interno? Não seria a melhor opção segundo Lohbauer. Pois aqui, nós temos a laranja com muita facilidade, é um hábito

tomar o suco natural, a população já está acostumada com o gosto. Sem falar que o suco de laranja em caixinha é mais caro do que a laranja da feira.

Por outro lado, Yuri Caires Ramos, doutorando em Fitotecnia pela Universidade de São Paulo (USP), aponta um argumento favorável ao mercado interno, pois as pesquisas do IBGE mostram que o consumo de frutas, hortaliças e sucos crescem quando se eleva a renda das famílias. Assim, “o maior consumo per capita de frutas cítricas está associado às famílias de maior poder aquisitivo. Considerando que nos últimos anos mais de 35 milhões de brasileiros passaram para faixas de renda mais altas, o Brasil tem um mercado potencial crescente para suco de laranja”, conclui Ramos.

De qualquer forma, uma ajuda governamental para enfrentar tal crise é necessária, e segundo Tavares, “o governo paulista está tentando aumentar a demanda por suco no mercado interno, e por meio de campanhas quer aumentar o consumo em escolas,

creches e hospitais”. Entretanto, isso não é suficiente e ainda não podem ser notados resultados animadores.

Ainda mais com o mercado muito concentrado em três grandes indústrias, segundo o pesquisador da ESALQ/USP, o Brasil é mal visto no mercado externo pelos compradores, pois eles não querem ficar presos a só um fornecedor. Tavares completa que “o aumento de poder de mercado por parte da indústria processadora está levando muitos citricultores a saírem de sua atividade”.

Mesmo assim, ainda hoje, a cada cinco copos de suco de laranja tomados no mundo, três são brasileiros. Porém temos que tomar providências, pois apesar de no Brasil o suco concorrer com refrigerantes, na Europa ele concorre com alimentos, principalmente com o leite. Para Lohbauer, os europeus precisam voltar a tomar suco de laranja. Isso não só com a ajuda de um hábito cultural, mas com uma forcinha do mercado, das exportações e do preço dos produtos.



Estudantes de jornalismo em visita à Citrosuco, em Araras

Um orgulho: ag

O Brasil cresce a passos largos nos campos e se

Thais Cardoso Perregil

Universidade Estadual Paulista (Unesp)

Você conhece a história do Patinho Feio, do dinamarquês Hans Christian Andersen? O conto narra a história de uma pata que tem vários ovos e de um deles nasce um patinho considerado muito feio, este era isolado pelos irmãos e patos que o conheciam. Passa o tempo e o patinho feio luta para encontrar um jeito de brilhar e nessa tentativa ele descobre que, na verdade, é um cisne, uma bela e pomposa ave.

Esse conto infantil pode ser relacionado com a história da economia da agricultura e pecuária no Brasil. Esse setor primário era visto por parte da sociedade como algo arcaico, atrasado, fora do mundo industrializado e por isso de menor importância. Mas na década de 60 a agricultura começou a mostrar seu valor e tornou-se o grande representante econômico do Brasil. Surgiu o agronegócio, junção da agricultura e pecuária com indústrias que fazem o processamento das ‘commodities’ (por exemplo transformar a laranja em suco industrializado) e as que contribuem para a produção com tratores, insumos e outros, como explica o professor de economia da Universidade Estadual Paulista especializado em economia agrícola Sebastião Neto Ribeiro Guedes. Esse setor representa hoje 1/3 do PIB (Produto Interno Bruto).

“O Brasil começa a mudar a estrutura econômica no fim dos anos 60 e metade dos 70 e na década de 80 essa nova economia se solidifica. A agropecuária passa a produzir alimentos e animais com tecnologias da indústria química, farmacêutica e metal mecânica. Começa a aderir a mecanização, adubos fertilizantes em massa, vacinas para animais, fármacos e incorpora insumos de origem indus-



Usina São Martinho, Pradópolis

trial no processo”, enumera o professor Sebastião Guedes. Essa é a Revolução Verde, expressão criada em 1966 em uma conferência em Washington para o processo mundial de modernização agrícola que teve início no fim da década de 40. O propósito era aumentar a produção agrícola a partir do incentivo de pesquisas em todo processo de produção.

Hoje, esse novo modo de produzir é tão forte no Brasil que é impossível pensar em agricultura sem tecnologia. A secretária da agricultura do estado de São Paulo Mônica Bergamaschi explica que, “a partir do momento que você incorpora tecnologia você produz mais. Quem não possui essa tecnologia, não tem o que é necessário para acompanhar o mercado”. É também necessário investir em tecnologia para que o país cresça com sustentabilidade, produzindo cada vez mais em um espaço proporcionalmente menor sem desmatar.

Esses investimentos deram certo. Para se ter uma ideia, segundo dados divulgados pela secretária, entre 1990 e 2010 a área de cultivo no Brasil cresceu aproximadamente 36% enquanto que a produção agrícola aumentou 173%. Em 2000 o país exportou 20 bilhões de dóla-

res em agronegócio, onze anos depois, em 2011, as exportações somaram 95 bilhões. O setor mantém a balança comercial positiva todos os anos. Em 2011 o superávit foi de mais de 77 bilhões de dólares, enquanto que em 2000 esse número não chegava aos 15 bilhões, segundo dados do Ministério da Agricultura.

Esse crescimento econômico é produzido em uma pequena parte do Brasil. Os dados da secretaria paulista da Agricultura mostram que dos 851 milhões de hectares do país apenas 70 milhões são destinados para produção agrícola e a cana-de-açúcar, uma das maiores culturas brasileiras, ocupa 1% do território nacional. Como forma de comparação a Floresta Amazônica ocupa 350 milhões de hectares brasileiros, terras indígenas 115 milhões e áreas de preservação ambiental 105 milhões.

Esse grande avanço econômico também foi sentido pelos produtores rurais. José Renato Paro, engenheiro agrônomo e produtor de cana-de-açúcar, trabalha na agricultura a cerca de 30 anos e sente essa melhora no campo, “o setor está progredindo bastante e sabemos que o Brasil é visto hoje como o grande produtor de alimentos para o mundo no futuro. Esse

ronegócio

e destaca na economia mundial

crescimento faz com que o agricultor tenha um melhor retorno financeiro pela produção e assim ele consegue investir e melhorar suas técnicas e equipamentos”. José Renato também fala que há uma diferença de se trabalhar na agricultura hoje e há dez anos, apesar de muitas dificuldades já terem sido superadas, ainda não é fácil ser agricultor no Brasil. Entre as várias mudanças, José Renato enumera o desenvolvimento como o plantio direto, sementes e mudas melhoradas, uso mais intenso e racional de corretivos e fertilizantes, defensivos agrícolas mais eficazes e seguros ao homem e ao meio ambiente, além de máquinas e implementos mais desenvolvidos tecnologicamente como boas novidades.

Mas as mudanças do setor nos últimos anos não afetou só aos grandes agricultores. Adilson Franco Lopes, dono de uma propriedade média de cana e laranja enumera “hoje a gente consegue mais crédito o que possibilita investimento na produção e a tecnologia trouxe mais praticidade. O que dificultou foi a competição com o grande produtor que tem maior poder de barganha na compra de tratores e insumos, por exemplo, e na venda da produção”. Os produtores também po-

dem contar com a ajuda de cooperativas e associações para conseguirem melhores acordos comerciais. Elas orientam seus associados a terem as boas práticas de plantio e planejamento da atividade agrícola, fundamental como explica o conselheiro da Associação dos Fornecedoros de Cana-de-Açúcar da região de Catanduva, Otávio Lamana Sarti.

As boas condições de plantio fazem com que o país seja líder em produtos como o café, suco de laranja, açúcar e carne bovina. Além disso a cada quatro grãos consumidos no mundo, um foi produzido no Brasil e a cada cinco copos de suco de laranja industrial comercializado em todo o globo, três tem conteúdo brasileiro. Contudo Estados Unidos e Europa ainda estão na frente do Brasil no ranking de produção agrícola e pecuária, onde os brasileiros figuram na terceira posição.

E como não podia deixar de ser o Brasil tem concorrentes nas exportações de produtos agro. Segundo o professor Sebastião Guedes, os atuais concorrentes brasileiros são: na América Latina, a Argentina, principalmente no mercado de grãos e carne e os Estados Unidos, grande produtor agrícola. Há também concorrência na Europa pelas barreiras protecionistas que dificultam o acesso dos produtos brasileiros no continente.

Os especialistas continuam apostando em um bom crescimento do setor. “O Brasil tem grande possibilidade de agregar terras para o processo produtivo além de uma boa capacidade inovadora representada, por exemplo, pela Em-



Saca de café na Cocapec, Franca

brapa. Há ainda uma demanda potencial no mercado internacional por parte da ascensão da China, Índia, continente africano e boa parte da Ásia, o que tende a tornar a necessidade por ‘commodities’ alta por um longo tempo. Existem também políticas públicas razoavelmente bem elaboradas para incentivar o setor a cobrir essa demanda crescente” acredita Sebastião Guedes.

A Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico, OCDE, tem estimativas que até 2050 o mundo precise de 20% a mais de alimento e o Brasil terá que contribuir com 40% desse aumento. “Isso porque temos água, terras agricultáveis, mão de obra, tecnologia e clima favorável, o que permite a produção de 2,3 a 2,5 safras no mesmo local em um ano. O Brasil também é uma máquina de fotossíntese” enumera a secretária Bergamaschi.

Mas nem tudo são flores. Ainda há problemas que impedem o Brasil de crescer mais e aumentar suas exportações. Para José Renato “falta logística no escoamento da produção, regularização ambiental e tributária, incentivos e apoio como crédito a longo prazo e juros mais baixos. Também falta sermos valorizados”. Sebastião concorda em alguns pontos com José Renato. “O Brasil está produzindo e exportando bem, mas temos um problema sério com infraestrutura rodoviária, ferroviária e portuária. É necessário também políticas mais adequadas para incentivar as exportações em certos segmentos. E em alguns casos é preciso uma regulamentação estatal”.



Gado na Faz. Canchim, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos

Agricultura e Sustentabilidade

O diálogo entre os dois carros chefes do desenvolvimento econômico brasileiro se fez possível!

Bárbara Figueiredo

Universidade Estadual Paulista (Unesp)

Tão antiga quanto à humanidade é a atividade de plantar e cultivar a terra. Na pré-história, já se observava o uso do fogo para limpeza de áreas de possível cultivo e de algumas ferramentas para realizar plantios. Foi graças a essas práticas que se formaram os primeiros grupos humanos relativamente fixos. Na Grécia antiga, as primeiras plantações surgiram há mais de 8 mil anos, e se espalharam pelo vale do Rio Danúbio até chegar à Inglaterra.

Eduardo Ehlers afirma, em seu livro “O que é agricultura sustentável”, que durante toda a antiguidade, a Idade Média e a Renascença, produzir alimentos foi um dos maiores desafios da humanidade. Alguns povos alcançaram certo sucesso e chegaram a garantir sua alimentação diária. “Mas, em geral, o domínio do homem sobre as técnicas de produção era precário e a fome dizimava milhares de pessoas”, declara.

Foi no século XVII, que o homem começou a produzir alimentos em escala maior com o início da agricultura moderna. As sementes cultivadas e os animais criados passaram por alterações genéticas que resultaram na sua adaptação a diferentes ambientes. Deixou-se, então, de haver perdas de produtividade. Desde o século XIX até hoje, o avanço dos estudos sobre o funcionamento dos diferentes ecossistemas do Planeta Terra e o consequente desenvolvimento de uma série de inovações tecnológicas, como adubos químicos, tratores e sementes geneticamente modificadas, provocaram o aumento da produção de alimentos e a melhoria da dieta humana.

Em pouco tempo, segundo Ehlers, a euforia das grandes safras deu lugar a uma variedade de pensamentos relacionados aos problemas sociais,

econômicos e ambientais provocados por esse modelo produtivo. Surgem grupos contrários à utilização de adubos e agrotóxicos que agridam os produtos agrícolas. E nos anos de 1980 começaram a crescer as preocupações em relação à qualidade de vida e aos problemas ambientais, como efeito estufa, camada de ozônio e aquecimento global. Esse cenário provocou a necessidade de solucionar essas questões e de unir de maneira harmônica o meio ambiente e o desenvolvimento. Nasce, então, a palavra sustentabilidade.

Pra que sustentabilidade?

Hoje, no planeta há 7 bilhões de habitante e a quantidade de pessoas subnutridas chega a 1 bilhão. Nas próximas quatro décadas, segundo o Banco Mundial, o número de pessoas que passam fome deve sair de 850 milhões para 950 milhões. De acordo com a ONU (Organização das Nações Unidas), apenas 40% da terra per capita disponível para plantar alimentos em 1950 estará disponível para o mesmo fim em 2050. De 30% a 70% das colheitas são perdidas devido aos fenômenos climáticos e a ocorrência de pragas e doenças. De acordo com o Grupo Consultivo em Pesquisa Agrícola Internacional, apenas a biotecnologia poderá aumentar a produtividade das colheitas em 25%. Em 2025, seremos mais de 8 bilhões de pessoas, e exigirá um aumento de 70% na produção de alimentos para atender a essa demanda.

Esses são dados atuais. Mas, foi a partir dos anos de 1980, que a agricultura norte-americana começou a passar por mudanças. Diante de um cenário em que as condições climáticas começaram a oscilar e as ideias e teorias de novos grupos passaram a influenciar a política e a economia do país, viu-se a necessidade de repensar

atividades e práticas e de criar uma nova produção agrícola que visasse, sim, ao desenvolvimento econômico, mas que o conciliasse, em primeira instância, com a preservação ambiental. A agricultura sustentável passou então a ser o novo modelo de produção agrícola de diversos países.

De acordo com Ehlers, a agricultura sustentável será uma evolução do atual modelo de produção. “Alguns caminhos que levarão a esse novo padrão já se tornam evidentes: a substituição de sistemas simplificados por sistemas mais diversificados; a reorientação da pesquisa científica; o fortalecimento da agricultura familiar; e a preservação dos consumidores por alimentos mais saudáveis”, afirma. Mas então como é possível associar uma agricultura que não agrida o meio ambiente a inovações tecnológicas e a mecanização cada vez mais presente no campo?

Para o engenheiro agrônomo formado pela da Universidade de São Paulo (USP), Glauco Cintra de Oliveira, a mecanização não é uma tecnologia empregada no campo em desfavor da sustentabilidade. Um exemplo é a agricultura de precisão, que possibilita um mapeamento de fertilidade do solo e, conseqüentemente, uma aplicação mais racional de fertilizantes. “As indústrias fabricantes de máquinas agrícolas têm trabalhado para desenvolver e fornecer equipamentos movidos à biodiesel ou álcool. Ajustes em máquinas de plantio também permitiram que se realizasse a semeadura sobre a palha, o plantio direto”, exemplifica.

O sistema do plantio direto não é novo, mas tem sido utilizado por várias empresas agrícolas e o resultado é positivo. Segundo Clóvis Saraiva Soares, agente regional florestal pela Secretaria Estadual do Meio Ambiente/RS, esse sistema consiste na plantação sem a remoção total do solo, que possibilita

maior penetração da água, evitando a possibilidade de formação de processos erosivos. Soares explica que nesse processo de cultivo, geralmente, permanecem os resíduos de safras anteriores no local. E isso evita que a radiação solar atinja diretamente o solo, assegurando melhores resultados produtivos.

Aliada a essas ideias, uma série de tecnologias têm surgido a favor de uma produção mais sustentável. Glauco cita a utilização de fertilizantes de liberação lenta. Esse mecanismo libera nutrientes de forma gradual no solo, evitando que as chuvas os carreguem para reservatórios de água subterrâneos, o que provocaria sua contaminação. Outro método é o controle biológico contra pragas e doenças, que vem se expandindo e apresenta baixa toxicidade.

Outro importante aliado é o cultivo de alimentos orgânicos. De acordo com Valério de Patta Pillar, vice-presidente da International Association for Vegetation Science (IAVS), a produção orgânica, em geral, é menos intensiva em insumos externos, portanto, exige menos fonte energética e a emissão de gases de efeito estufa é menor. Além disso, o cultivo orgânico é feito por fertilização de liberação lenta e não se utiliza agrotóxicos nem adubos químicos, o que evita a contaminação do meio ambiente.

Todos unidos por uma produção mais sustentável!

Os programas voltados para a sustentabilidade têm ajudado a indústria de alimentos a reduzir desperdícios, repensar o uso de recursos naturais, garantir o abastecimento e melhorar sua



Plantação de girassóis

imagem frente a população consumidora. Também, graças a esses programas, tem aumentado o número de empresas que estão apostando em estratégias para a difusão de boas práticas agrícolas logo nas primeiras etapas da produção. “A sustentabilidade ambiental será cada vez mais uma exigência para que produtos agrícolas tenham acesso a determinados mercados”, declara Valério.

Uma organização agrícola voltada inteiramente para o desenvolvimento consciente e que apresenta um dos melhores programas de preservação ambiental é a Syngenta. Em seu Relatório de Sustentabilidade 2011, a Syngenta, por meio de seus propósitos e valores, apresenta sua estratégia: como produzir mais com menos e, assim, garantir a segurança alimentar da população atual e futura. Objetivo da Syngenta é que o produtor consiga a melhor produtividade de suas terras, com o menor impacto ambiental, garantindo a sustentabilidade de seu negócio. E, para proporcionar maior segurança alimentar para um mundo cada vez mais populoso, sua estratégia é baseada no desenvolvimento de uma oferta totalmente integrada sobre uma base global de cultivos.

A Bayer CropScience é uma das empresas que tem procurado aliar seu desenvolvimento com a preservação

ambiental. Ela é responsável por inovações no segmento das ciências agrícolas voltadas para as áreas de proteção de cultivos e controle de pragas. A Bayer CropScience coloca a responsabilidade socioeconômica e a agricultura sustentável como conceitos de grande importância. A empresa atua embasada nos três princípios do cultivo sustentável: o econômico, o social e o ambiental; e reitera o compromisso com o setor produtivo do Brasil.

Outra empresa com ideias sustentáveis é a Monsanto. Ela desenvolve tecnologias que promovem proteção à biodiversidade e o uso racional de recursos naturais. Pensando nos desafios do século XXI, a Monsanto está apoiando seu compromisso em três pilares: dobrar a produtividade de suas sementes até 2030; desenvolver sementes que reduzam em 1/3 a quantidade de recursos naturais utilizados para o cultivo, por unidade produzida; e compartilhar experiências com produtores de países pobres, para ampliar seu acesso a modernas tecnologias agrícolas.

Hoje, desenvolvimento econômico se tornou sinônimo de agricultura sustentavelmente correta. “E para que a mudança no campo seja permanente é preciso valorizar a preservação do meio ambiente e a responsabilidade social”, conclui Glauco.

Indústria cítrica procura meios de se reinventar

Líderes mundiais em produção e exportação, produtores brasileiros buscam novos meios para alavancar o consumo de suco de laranja no mundo

Luiz Nascimento

Universidade Presbiteriana Mackenzie

Nos meses de setembro e outubro o consumidor brasileiro teve na laranja uma das mais perceptíveis baixas de preço no mercado de frutas. Este é apenas um dos vários sintomas decorrentes da crise mundial que afeta o setor. Os níveis de exportação baixaram. Porém, a produção de laranja no Brasil, que tem como característica se estender durante todo o ano, não acompanhou essa queda e seguiu crescendo. Queda esta que vem fazendo com que o ramo, mundialmente soberano e com um desenvolvimento tecnológico sem igual no país, repense a destinação dada a laranja e procure novas alternativas de mercado e de produtos para a fruta.

“Em setembro eu cheguei a pagar 39 centavos o quilo da laranja no mercado, eu nunca tinha visto isso antes, tanto é que voltei a comprar laranja depois de muito tempo”, afirma a dona de casa aposentada paulistana Josefina dos Santos, 68. Ela diz que os preços estavam tão atraentes que ela chegava a voltar do mercado com três sacos cheios de laranja e ainda pensando que poderia ter comprado mais, no entanto, não teria o que fazer com tamanha quantidade. “Em casa voltamos a tomar suco de laranja todo dia. Meu marido trocou a banana e a mexerica pela laranja. Voltei a fazer bolo de laranja, inclusive, porque estava de graça”.

No mercado o preço do quilo da laranja foi aumentando aos poucos, mas ainda segue muito abaixo do costumeiro. É o que conta o encanador aposentado Rubens Salles, 72, que vive na capital paulista: “o preço foi

aumentando de 10 em 10 centavos por semana. Hoje mesmo eu estou levando dois sacos de laranja a 89 centavos o quilo, o que é bem barato, mas já cheguei a pagar metade disso algumas semanas atrás. Não sei o que acontece, porque é raro. A gente está acostumado com os preços subindo e, quando cai, é pouco. Mas, nesses dois meses, a laranja está surpreendendo”.

Esse barateamento de preço da fruta na ponta do mercado brasileiro, ou seja, para o consumidor comum, é reflexo da queda mundial de consumo de laranja na última década. “Sem poder vender tanto no exterior, os produtores locais preferiram vender no próprio mercado interno, porque não são necessários grandes custos de transporte. E com essa tsunami de laranja o preço de equilíbrio despençou, incentivando o consumo da fruta em detrimento de outras”, destaca o economista e professor Josilmar Cordenonssi.

Os dois principais produtores do mundo são Brasil e Estados Unidos - que tem na Flórida seu grande polo produtor da fruta. Nos últimos dez anos a indústria brasileira ainda conseguiu equilibrar sua balança de exportação devido a queda da safra norte-americana. A Flórida passou a produzir menos laranja enquanto a safra brasileira seguiu crescendo, portanto, o mercado mundial passou a comprar um pouco mais de laranja do Brasil.

O problema é que apenas se conseguiu manter os mesmos níveis de exportação até o ano de 2009. Desde 2010 a produção brasileira vem crescendo e a exportação não vem acompanhando esse crescimento. Para se ter uma ideia, no último ano, o Brasil pro-

duziu cerca de 428 milhões de caixas de laranja. O presidente da Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos, Christian Lohbauer, explica a gravidade da situação: “se não há consumo compatível, não há política pública que segure um número desses. Quando você tem uma queda de consumo, você tem, literalmente, rios de suco de laranja disponíveis”.

“Nós estamos com 660 mil toneladas de suco estocado, esperando acontecer um milagre. Isso corresponde a metade da exportação brasileira anual. Só nosso grupo tem mais de 800 milhões de dólares de estoque, que têm que financiar para segurar o suco”, completa o presidente da também chamada Citrus BR. Baratear o preço do produto no mercado interno é uma das alternativas do setor para escoar uma enorme produção que teria de ser estocada, já que não se consegue exportar a níveis compatíveis.

Para se ter uma ideia, o Brasil consome 48 mil toneladas de suco de laranja concentrado por ano. Enquanto isso, o mundo consome, só do que é produzido no Brasil, 1,2 milhão de toneladas. Fica mais fácil entender as dimensões de uma queda de consumo mundial quando se percebe que 98% da produção brasileira é exportada. Pode-se dizer que 3 em cada 5 copos de suco de laranja que são tomados no mundo saem do Brasil. As empresas brasileiras são responsáveis por 80% da exportação mundial do setor.

Outro agravante é que a destinação destas exportações está muito concentrada no continente que atravessa uma das maiores crises econômicas de sua história: a Europa. Os europeus são responsáveis pelo consumo de 70% do que é exportado pelo Brasil no setor.

Para se entender este protagonismo e esta supremacia brasileira no ramo cítrico é necessário recorrer a história mundial de produção de laranja, justamente para perceber o momento em que o Brasil se projetou como uma potência neste setor.

Produz-se laranja no Brasil desde o século XIX, porém, desde a década de 1950 essa produção acontece em escala industrial. Com o aperfeiçoamento da produção nos anos 60, passou-se a pensar em construir fábricas de suco para exportação, ao passo que se percebia uma limitação de mercado dos Estados Unidos. A Flórida, por estar próxima dos trópicos, é a única região do país que tem condições tanto geográficas quanto climáticas propícias para a produção da fruta.

Nos anos 80, a Flórida sofreu com quatro grandes geadas seguidas. Devido as quebras de safra sistemáticas, os norte-americanos foram obrigados a importar suco de laranja de algum país, que acabou sendo o Brasil. “Neste momento o Brasil ganhou escala com todo o recurso norte-americano. Explodiram os preços de exportação. Ribeirão Preto virou a Califórnia brasileira, com milhões e milhões de lucro. E essa expansão perdurou até meados dos anos 90 quando finalmente a Flórida conseguiu ir se recuperando”, explica Lohbauer.

A laranja é exportada como commodity, ou seja, um produto que não possui diferenciação. “Commodity é uma mercadoria padronizada em que praticamente não há diferença nos atributos, ou seja, na qualidade dentre os diversos produtores. As bolsas de mercadorias definem as características básicas de uma commodity, dizendo que todos os contratos de compra e venda no mercado à vista (entrega e pagamento imediato) ou no mercado futuro (pagamento e entrega no futuro) se referem àquelas características. Geralmente essas características podem ser muito específicas, no caso da laranja deve constar a faixa (máximo e mínimo) de concentração de frutose

(tipo de açúcar), a faixa do nível de acidez e etc”, explica o professor de economia Josilmar Cordenonssi.

O valor da laranja é cotado em bolsa. Ao todo, 20 mil propriedades plantam laranja no país. Desse total, 12 mil vendem para a indústria nacional, dos quais 9 mil são produtores de pequeno ou médio porte. Josilmar explica como é determinado o preço da laranja para exportação: “o valor de commodity é determinado por sua oferta e demanda no mercado. Se a demanda cresce mais do que a oferta, o preço aumenta porque a commodity ficou mais escassa. E se a oferta cresce mais rápido do que a demanda, há um excedente dessa commodity no mercado e o seu preço cai. Em um mercado de commodity, onde os agentes, produtores e compradores, são livres para negociar os preços, o preço de mercado é aquele em que os excessos ou escassez de oferta e de demanda tendem a se anular”.

“Como fazer para controlar a produção de laranja de modo que todos sejam bem remunerados e que, ao mesmo tempo, não provoque um excesso de produto e uma queda no valor do mesmo? A resposta seria: as pessoas têm que voltar a tomar suco de laranja”, afirma o presidente da Citrus BR. Esse é o grande desafio do setor no Brasil. Em meados dos anos 90, além de a Flórida ter se recuperado, o mercado de bebidas no mundo mudou e o número de pessoas bebendo suco de laranja diminuiu. O desafio está em como alavancar novamente este consumo.

“O que mais dá para se fazer com a laranja? Será que a laranja não tem alguma outra função? Nós não sabemos, mas existem pessoas estudando sobre isso. Ainda não conseguimos encontrar outras funções para suas partes, seus derivados, que provoque uma reação do setor. O suco precisa passar por uma reengenharia”, alerta Christian Lohbauer. Como ele mesmo explica, em torno de 5% de tudo que se bebe no mundo são sucos, sendo

que 35% dessa parcela corresponde a suco de laranja. Porém, enquanto os outros sucos vêm crescendo, o de laranja segue estagnado.

O Brasil exporta apenas o suco de laranja, sendo que várias empresas, inclusive concorrentes, são as consumidoras. Essas empresas podem investir em campanhas publicitárias a fim de promover seu produto. Produto o qual foi apenas embalado e distribuído por elas, mas produzido em solo brasileiro. Muito se fala que a indústria cítrica tem como última alternativa alavancar novamente o consumo a partir de campanhas de marketing e publicidade. Porém, os produtores pouco podem fazer neste sentido.

O presidente da Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos explica que neste ano já há investimento para campanhas institucionais de promoção do suco de laranja. Ou seja, buscará a mesma alternativa que outros produtos, como o leite, encontram de aumentar o consumo: valorizando o produto em si. “A mensagem é: beba suco de laranja. Não importa qual e não importa como, o que importa é que as pessoas voltem a consumir suco de laranja, voltem a consumir tudo que é derivado da laranja. Essa é uma das únicas e talvez a última alternativa que temos”, afirma Lohbauer.

“O Brasil tem uma vantagem competitiva enorme no agronegócio em relação aos seus competidores. Há muito desenvolvimento de tecnologia voltada à atividade agropecuária. Se não fosse a competitividade do agronegócio, seria muito mais caro importar máquinas e equipamentos, viajar para o exterior, ou simplesmente baixar aplicativos do iTunes ou de outros que cobram em dólares americanos. Ou seja, além de ajudar a baratear o custo da cesta básica - pois quanto mais produtivo mais barato é o produto oferecido -, o agronegócio ajuda ao resto da economia no barateamento das exportações”, ressalta o economista Josilmar Cordenonssi.

Mercado Sucroalcooleiro investe em soluções voltadas a sustentabilidade

André Luis Souza Dias

*Centro Universitário de Araraquara
(Uniarara)*

O agronegócio brasileiro enfrenta diversos desafios para se consolidar no mercado mundial. A atenção está voltada a diversos fatores como a produção de alimentos e fornecimento de energias renováveis, porém, uma nova preocupação do século XXI, que ultimamente vem ultrapassando barreiras é a sustentabilidade da atividade como um todo. O setor vem se organizando para encontrar soluções. Investe em pesquisas para aperfeiçoar tecnologias adequadas em toda a cadeia de produção, ao mesmo tempo em que busca definir políticas públicas para efetivação destas ações, tanto na produção, quanto nas atitudes a serem praticadas.

Segundo a Organização das Nações Unidas (ONU), existem sete bilhões de habitantes na terra. A estimativa é que este número aumente para nove bilhões em 2050. Os especialistas do setor acreditam que haverá forte crescimento da demanda por alimentos e outros produtos. Como os recursos são limitados, a solução é uma abordagem sustentável que integre tecnologia, o homem e o campo.

De acordo com o engenheiro agrônomo diretor de uma empresa de consultoria e projetos para o setor sucroalcooleiro e presi-

dente da Associação Brasileira do Agronegócio (ABAG), Luiz Carlos Corrêa Carvalho, as usinas no Brasil estão preocupadas em serem certificadas pelas agências internacionais para não terem problemas no mercado internacional. “Os Estados Unidos definem o etanol brasileiro como avançado e, sendo assim, ele entra no país sem pagar imposto e ainda recebe prêmios”, ressalta.

Uma das empresas que se destacam no Interior de São Paulo é a Usina São Martinho. O Grupo está entre os maiores conjuntos sucroenergéticos do Brasil, sendo uma das maiores produtoras da América Latina, com três usinas em operação: São Martinho, localizada no município paulista de Pradópolis (região de Ribeirão Preto), Iracema, situada na cidade de Iracemápolis (região de Limeira, SP), e Boa Vista, em Quirinópolis, a 300 km de Goiânia, em Goiás.

A empresa possui diversas ações visando a sustentabilidade, como, por exemplo, a criação de um Centro de Educação Ambiental, viveiro de mudas que produz anualmente cerca de 380 mil espécies de mudas, projeto “Viva a Natureza” que prevê o plantio de mais de um milhão de mudas em dez anos, dentre outras ações.

Segundo Fábio Venturelli, vice-diretor do grupo, a sustentabilidade vem sendo um pilar estratégico

do grupo mesmo antes da palavra tomar relevância e importância. “A sustentabilidade não está apenas expressa em nossa missão, visão e valores, mas está presente cada vez mais em nossas decisões no dia a dia”, afirma.

Uma das ações do grupo com relação à sustentabilidade é a geração de energia limpa resultante da queima do bagaço da cana. O resíduo da moagem da cana é utilizado como combustível nas caldeiras que abastecem com energia elétrica as usinas durante toda a safra e tem seu excedente comercializado.

Outra preocupação abrange o uso responsável do solo. Desde o plantio até a colheita mecanizada da cana-de-açúcar, são utilizadas tecnologias e iniciativas voltadas à sustentabilidade. Essas práticas abrangem a reutilização de resíduos no processo produtivo e o constante investimento em processos e tecnologias adequadas.

Para fiscalizar estas ações, o grupo criou um Código de Ética e Conduta Profissional, com normas e princípios que devem ser observados e seguidos por todos os seus integrantes: colaboradores, estagiários, aprendizes, gestores, assessores, diretores, membros dos Conselhos de Administração e Fiscal e, também, colaboradores de empresas terceirizadas, que prestam serviços à empresa. O



Viveiro da Usina São Martinho, Pradópolis

projeto enfocou a avaliação das iniciativas, sistemas, políticas e indicadores de responsabilidade socioambiental já existentes, bem como a identificação de riscos, oportunidades e temas estratégicos de sustentabilidade.

Outra empresa que se destaca nesta questão é a Nardini Agroindustrial Ltda. Localizada em Vista Alegre do Alto, interior de SP, foi uma das primeiras do setor sucroenergético a aderir ao Protocolo Agroambiental, em 2007. Este protocolo determina a extinção da queima de palha de cana até 2014, nas áreas mecanizáveis; e em 2017 nas áreas em que a mecanização é impossível devido às condições topográficas.

O projeto EcoAR, que tem o envolvimento dos motoristas

e mecânicos da Nardini, tem o objetivo de controlar a emissão de gases dos veículos movidos a diesel. A empresa conseguiu o selo de qualidade ISO 9000 no ano de 2005 e, em 2007, o Selo Ibase/Betinho, que significa o reconhecimento da prática de responsabilidade social e ambiental.

Segundo o engenheiro agrônomo responsável pelo setor ambiental da empresa, Rodrigo Robes, a Nardini está consciente da responsabilidade ambiental e social que o desenvolvimento econômico determina, uma vez que entende que a proteção dos recursos naturais é fundamental para a preservação das gerações futuras e também para a sobrevivência da própria empresa.

Robes lembra que a agroindús-

tria da cana-de-açúcar encontra-se atualmente diante do desafio de provar sua sustentabilidade a todos que a questionam. “Não existe um empreendimento que seja integralmente sustentável, mas o equilíbrio entre as decisões econômicas e as ações sociais, dentro de limites ambientais, deve ser buscado continuamente. O etanol brasileiro somente abrirá as portas do futuro se advir de uma cadeia de produção ambientalmente correta e socialmente responsável”, diz.

No interior do estado de São Paulo, o Instituto Agrônomo de Campinas (IAC) colabora com pesquisas para mudas de cana-de-açúcar específicas para cada clima e solo, viabilizando um ganho de até 35% na produtividade.

Projeto ambiental contribui na formação escolar

Integrar as florestas ao plantio de culturas agrícolas pode trazer soluções futuras na produção de alimentos, sem degradar o meio ambiente

Flávio Alves Coelho

Universidade de Ribeirão Preto

(Unaerp)

Plantar utilizando os recursos da floresta e ainda ensinar os jovens que é possível manter a biodiversidade na produção de alimentos são os objetivos de um projeto localizado em São Joaquim da Barra, no interior paulista, e que desde 1996, busca trazer alternativas sustentáveis de plantio.

“O principal objetivo do projeto é mostrar a filosofia do campo para aqueles que não têm muito conhecimento, transformando atitudes e valores ao longo de cada semente plantada”, conta a bióloga e coordenadora do Projeto Arte na Terra, Denise Bittencourt Amador. O Projeto Arte na Terra está instalado na Fazenda São Luís e conta com o apoio da ONG Mutirão Agroflorestal na troca de experiências sobre o plantio de culturas agrícolas integradas à floresta.

Segundo o agrônomo e também coordenador do Projeto, Rodrigo Junqueira Campos, a diferença do trabalho está na preparação do solo. “Os carregadores, um tipo de caminho onde se planta de forma roçada e sem herbicidas, dá espaço a um plantio orgânico e sustentável”, diz. Ainda segundo o agrônomo, o plantio é feito de forma mecanizada gerando maior eficiência na geração de recursos naturais. “Hoje mais de 250 pessoas já vivenciaram a difusão

desse aprendizado, por meio de curso e vivências que realizamos aqui na fazenda,” acrescenta ele.

Denise conta que periodicamente eles realizam cursos sobre a técnica agroflorestal com o pesquisador suíço Ernest Gotsch, radicado no Brasil há mais de 25 anos e que dedica boa parte do trabalho em estudos, congressos, vídeos, livros e artigos na difusão e implantação dessa cultura. A bióloga acredita que essa troca de experiências só fortalece o Projeto, que desde a criação, se preocupa com o solo, a água, os animais e principalmente as florestas. “Essa preocupação está na forma em que o homem utiliza os recursos para as atividades produtivas e é necessário implantar medidas paliativas para poupar recursos no futuro”, diz ela.

O Projeto mostra que o plantio agroflorestal é viável e sustentável. Campos diz que eles plantam por meio dessa técnica milho, café, girassol, gergelim, feijão, frutíferas como o mamão e abacaxi, entre outras. “Mantemos os plantios através de podas e capina seletiva. Plantamos e colhemos sem ferir a natureza”, fala ele.

Expandir esse conhecimento para formar multiplicadores de um plantio bio sustentável foi o segundo passo do Arte na Terra, que em 2002 passou a desenvolver atividades com estudantes do ensino fundamental, médio e universitários. Entre as atividades promovidas, os alunos podem participar de oficinas

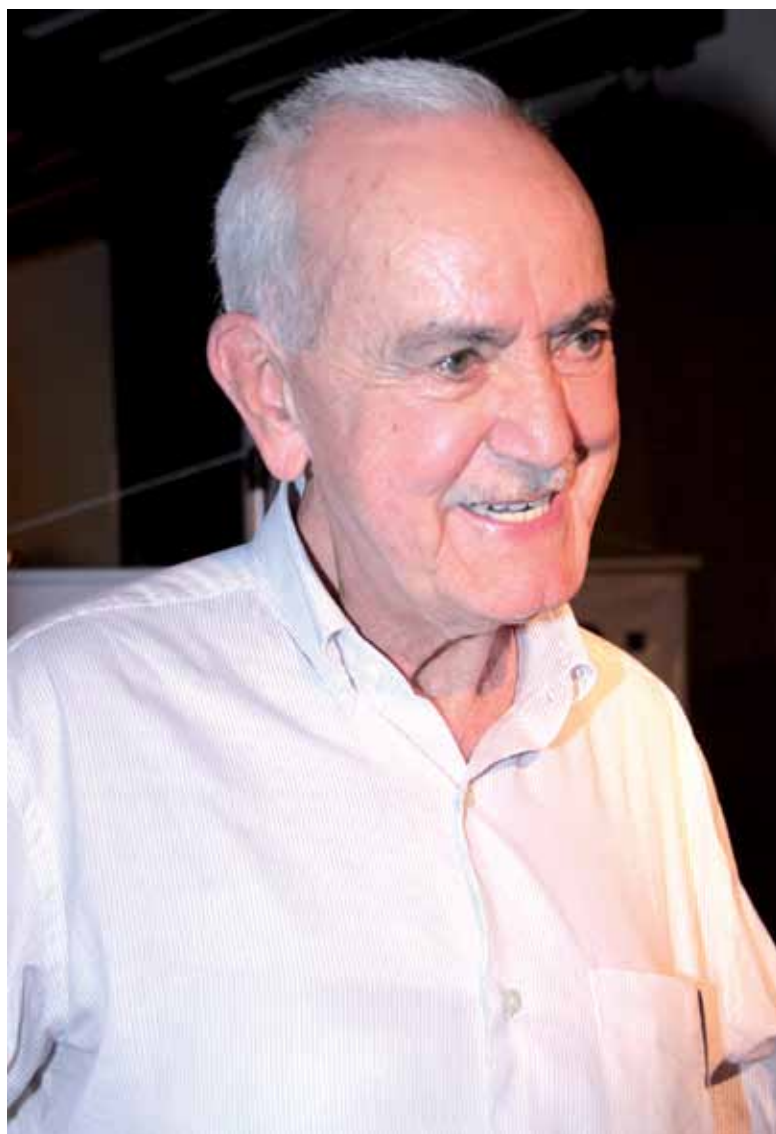
práticas de agrofloresta, trabalhos com sementes florestais, jogos cooperativos, trilhas na mata ciliar, dinâmicas de sensibilização, arte na terra, e histórias que refletem sobre o campo. “Atendemos por ano mais de mil alunos não só da região, mas também de outros estados durante visitas programadas e monitoradas por nossa equipe, com o objetivo de levar o conhecimento sobre biodiversidades através de tecnologias e sistemas sustentáveis e sociais”, fala Denise.

Paula Ramirez, 15, está cursando o primeiro ano do ensino médio em Ribeirão Preto, e foi com a escola que ela conheceu o Projeto. “O que me chamou a atenção, durante a visita, foram os temas sobre o ciclo cafeeiro, o êxodo rural e lógico a agroflorestal”, afirma ela. Paula conta ainda que o Projeto ajudou na formação de opiniões sobre a experiência com o campo. “Nós fizemos diversas atividades como plantação e colheita de frutas e de vegetais, cuidamos dos currais dos cavalos e das vacas, tomamos conhecimento de diversas sementes e aprendemos o sistema de plantação integrado às florestas”, diz ela.

Denise e Campos acreditam que a continuidade do Projeto está na possibilidade de trabalhar com a terra de forma harmônica e produtiva, inserindo o ser humano nos processos através da educação ambiental. “É saber estar no mundo e cuidar de nosso planeta”, conclui ela.

Alunos que participaram das atividades do V Prêmio ABAG/RP de Jornalismo José Hamilton Ribeiro

Adriano Freitas
Alexandre A. P. da Rocha
Alisson Fernando Silva Lopes
Amanda Amgarten de Sampaio Tiengo
Ana Beatrice Ribeiro Lesur
Ana Carolina Pontalti Monari
André Luiz Souza Dias
Andreza Critina Palanca de Camargo
Anna Regina D'Ávila
Bárbara Figueiredo
Beatriz Bernardino dos Santos
Beatriz Ravagnani de Carvalho
Bianca Teixeira Morelli
Bruna Miranda Tavares
Bruna Ramos de Brito
Camila Figueiredo da Silva
Camila Nascimento David
Carolina Margiotte Grohmann
Caroline de Fátima Ramos Badin
Caroline P. dos Santos Lima
Cássio Freires de Farias
Claudia Assencio de Campos
Cris Daniele da Silva
Daniel Sidnei Mastroiano
Daniele de Cassia Merola
Diego da Silva Moura
Elaine Cristina Dias
Elisabete Alhadas
Eryka Gonçalves Silveira
Everton Antônio Sylvestre
Fabiana Gonçalves de Toledo Barrios
Fabianne Sousa Farias
Fabiano Simões da Cruz
Fanny Victória da Silva
Felipe Teruel de Souza
Fernando César Belezine
Flávio Alves Coelho
Francisco Carlos Silva
Gabriel Ap. Carmello Caldas
Gabriel Ferreira Monteiro
Gabriele Moreno do Nascimento
Icaro Bernucci Ferracini
Ivan Lucas Araujo Rolfsen
Jéssica Beatriz Fonseca
Jessica da Silva Santos
Jéssica Fernanda das Taboas
Jessica Rodrigues dos Santos
Jhonatan Carlos de Oliveira Antônio
João Henrique Gallante Valdevite
Josevaldo Jesus dos Santos Rios
Karine de Almeida Teixeira
Laila Braghero Vicente
Larissa Costa Pereira
Larissa Tronfine Menezes
Leandro Henrique Aparecido Martins
Leda Maria Marques da Costa
Letícia Neworal Fava
Lígia de Jesus Silveira Bueno
Lívia da Silva Inácio
Lucas Falvo Mayer
Lucas Vieira Santana
Luiz Fernando Nascimento Filho
Maíra Almeida Alves Brandão
Marcelo de Paula
Maria Fernanda Farnocchi Marucci
Maria Letícia Marques Barbosa
Mariana Espezoto Forlevize
Mirieli Coutinho
Natália Dovigo Teixeira
Natália Nery
Nayara Kobori
Patricia Faermann
Paula Pinto Monesi
Piera Colognori Ialongo
Priscila da Silva Amaral Rosa
Rafael Lucas Conti
Rafaela Carolina da Silva
Ricardo Coslove Lima Fernandes
Ronan Evandro Gomes Ferreira
Sônia Maria Reis de Souza
Tamires Fernanda Baptista Frasson
Thais Cardoso Perregil
Thiago Afonso S. Guimarães de Oliveira
Thiago Silva Forato
Tiago da Mata
Tiago Zenero de Souza
Valdir Aparecido Montanaro
Wanessa Medeiros Alves
William Rafael Veríssimo Ferreira



“Não importa se é o tecnificado agronegócio, ou o mais simples produtor, a possibilidade de ver de perto a dinâmica e a força da agricultura brasileira valoriza todo o setor e possibilita que o jovem jornalista amplie sua visão sobre o tema, sobre a vida e repasse esta informação ao seu público.”

José Hamilton Ribeiro