

PRÊMIO ABAG/RP DE
JORNALISMO
JOSÉ HAMILTON RIBEIRO



Coletânea de matérias da 9ª edição do
Prêmio ABAG/RP de Jornalismo - 2016
Categorias Jovem Talento e Profissional



Ciclos de Palestras e Visitas 2016



ECA e Mackenzie - Ciclo 1



Unaerp, Unifran e Estácio - Ciclo 3



PUC Campinas e Unimep - Ciclo 2



Unesp Bauru e Imesb - Ciclo 4



Jovens Talentos 2016

Aline Cristina Soares Gomes
Alisson Henrique
Amanda Regiba cordeiro Costa
Ana Carolina Aparecida Rossi
Ana Carolina Brandão da Silva
Ana Clara Gaspareto
Ana Luísa Agostinho Hernandez
Ana Luiza Marin
Ana Luiza Rossi Landsmann
Ana Paula da Costa Schenfel
Arthur Iassia Finati
Bárbara Maria da Costa
Beatriz Balthazar dos Santos
Bianca Kirklewski Herculano Baptista
Bianca Veríssima Massafra
Brendhal Gner Faria Pedroso
Bruna Larotonda Telezynski Lopes
Camila Nishimoto
Camila Zandarim Lopes
Carla Lorryne dos Santos Monteiro
Caroline Cristina Souza Silva
Caroline Messias Rocha S. Giantomaso
Caroline Pires Cadiz
Cézio Pereira da Silva
Clayton Murillo Santos da Silva
Daniele Mendes do Prado
Danilo Lysei
Desirée Nascimento
Diego Mendonça Almeida
Elenilde Nunes Correa
Emanuela Lamberti
Eric Ulbrich
Evelyn Cristina Teixeira
Felipe Gonçalves
Fernanda Campos Almeida
Fernanda Cotez Redivo
Fernanda Maestro
Flávio Ismerim Ferreira
Gabriel Agostinho Piazentin
Gabriela de Oliveira Brak
Gabriela Maia Batista
Gabriela Pasquoto Massaro

Gabriela Souza Moreira
Gabriele Rodrigues Alves da Silva
Gabriella Manzano Nunes
Giovane Leite Pedigone
Giulia Santos Cervetto
Guilherme Pin
Helena Carvalho Mega
Helena Coelho Ortega Menzes Silva
Heloísa Monteiro Scognamiglio
Isabel Flávia da Silva
Isabela Pereira Andrade
Jacqueline Savio Passos
Jeniffer Cristine Pimentel dos Reis
Jéssica Aparecida Alves Dos Reis
Jéssica Fernanda Constâncio
Jessica karoline Bonine dos Santos
Jhonatas Henrique Simião
João Marcos Chagas Duarte
João Paulo Ferreira Fernandes
João Paulo Sales Alves
Joel Henrique da Silva
Jorge Antonio Salgado Salhani
Julia de Barros Mello
Júlia Vasconcellos Affonso
Larissa de Sousa
Larissa Ferreira Lopes
Larissa Santos de Oliveira
Laura Barretto Mariano
Leonardo Aparecido Vieira dos Santos
Leonardo Guerino
Leonardo Mastelini da Cruz
Letícia Ellen Ramires Agostinho
Letícia Fernanda de Lima
Letícia Lannes
Letícia Regina Alves
Letícia Valente dos Santos
Lincon Igor Amorim
Lucas de Castro Tavares
Luis Henrique Negrelli
Luiza Queiroz Dall Agnol Ferreira
Marcos Pitta Mourinho Filho
Maria Catarina M.C. J. Vaz

Mariana Aparecida Lemos Valverde
Mariana Arruda
Mariana Bento Beneti
Mariana Ciscato Baltrunas Prado de Mello
Mariana Gonçalves de Mesquita
Mariana Pellegrini Bertacini
Marina Dias Bueno
Matheus da Silva Souza
Matteus Corti Silva
Michel Francisco Amâncio
Mirela Medeiros Lemos
Naiara Aparecida Alves Teixeira
Natália Cristina Cordeiro do Amaral
Nathalia Machado Rodrigues da Cunha
Nathane Rafaela Agostini
Nicole Fanti Siniscalchi
Pamela Fernanda Baldin
Pedro Borges Spadoni
Pedro Souza Pereira Jacintho
Peterson Pereira Aguila
Raquel Baes correia
Renata Meyer Rossi
Sabrina Oliveira Guinatti
Sarah Arná Massoni Lucchini
Talissa Fávero Gouvêa
Talita Aparecida Dias Bombarde
Thaís Alves Viana
Thaís Matos Pinheiro
Thaís Passos da Cruz
Thais Santiago Modesto
Thuany de Oliveira Nascimento
Tito Amado Ferreira da Silva
Tuane Candido Facirolli
Vander Aparecido da Silva
Vandressa Maria Veline
Victor Henrique Cruz Russo
Victor Melo Pereira
Victoria De Santi Serafim
Victoria de Souza Préviti
Victoria Linard Fernandes



O Prêmio ABAG/RP de Jornalismo “José Hamilton Ribeiro”, criado em 2008, tem o intuito de reconhecer o trabalho jornalístico de profissionais que atuam no agronegócio, e de estimular o interesse de estudantes de jornalismo pelo setor.

A iniciativa, muito bem recebida no meio, figura desde 2012 ao lado de outras de alcance regional, estadual e nacional, na consolidação do Ranking Jornalistas&Cia dos Mais Premiados Jornalistas Brasileiros. José Hamilton Ribeiro, que empresta seu nome ao Prêmio ABAG/RP, foi considerado em 2014 como o profissional mais premiados de todos os tempos, e em 2015 ficou entre os “TOP 50” dos Mais Admirados Jornalistas Brasileiros. Já faltam adjetivos e categorias para homenageá-lo.

Inspirado em seu Patrono, o Prêmio ABAG/RP também tem crescido. E a 9ª Edição trouxe uma importante mudança na Categoria Profissional. O alcance da iniciativa foi ampliado, deixando de ser regional para ser estadual. Todo o agronegócio paulista entrou em pauta, possibilitando a participação de outras TVs, jornais, portais de internet e revistas. O número de jornalistas e de matérias inscritas dobrou. As Categorias: Profissional e Jovem Talento receberam, aproximadamente, 150 inscrições de trabalhos.

Para despertar o interesse dos futuros jornalistas a ABAG/RP organiza, todos os anos, Ciclos de Palestras e Visitas, que são o grande diferencial do Prêmio. As atividades estão desenhadas para oferecer uma visão holística do agronegócio, o maior setor da economia brasileira. Neste ano, 124 alunos, de 10 instituições de ensino, participaram dos Ciclos. Os futuros jornalistas e alguns profissionais, que também se dispuseram a participar, tiveram a oportunidade de fazer uma verdadeira imersão nas cadeias produtivas do café e da cana-de-açúcar.

Nos 5 roteiros, palestras com especialistas, visitas em fazendas, indústrias de máquinas,

insumos e de processamento agroindustrial, instituições de pesquisas públicas e privadas, feiras agropecuárias, cooperativas, terminais do Porto de Santos e até em museus. Seja na capital, no litoral, ou no interior do estado, aqueles que se permitiram tiveram a grande oportunidade de vivenciar a pluralidade do agronegócio, que está presente na agenda econômica, social e ambiental de todos os países do globo.

Este caderno ilustra parte do resultado de todo este processo. Aqui estão compiladas as duas matérias com as maiores pontuações na Categoria Profissional, Modalidades Escrita Especial e Escrita Diária, e as dez matérias da Categoria Jovem Talento que mais se destacaram na Modalidade Escrita. Apesar da necessidade de pequenas interferências na diagramação, a formatação original foi preservada ao máximo.

Os trabalhos mais bem classificados nas Modalidades TV e Vídeo estão disponíveis no site www.abagr.org.br.

Os vencedores em cada Modalidade da Categoria Profissional receberam R\$ 10.000,00 (dez mil reais). Os primeiros colocados em cada Modalidade na Categoria Jovem Talento receberam vales-compra no valor de R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais); e os segundos e terceiros colocados, câmeras fotográficas semiprofissionais.

Ao encerrar mais uma Edição, bastante desafiadora, resta agradecer às instituições de ensino; aos palestrantes; às organizações, empresas, museus e instituições de pesquisas que abriram suas portas para as visitas; aos membros das Comissões Julgadora e Organizadora; e parabenizar todos os profissionais e alunos participantes.

No ensejo, fica lançada a 10ª Edição do Prêmio ABAG/RP de Jornalismo “José Hamilton Ribeiro”.

Mônica Bergamaschi

Presidente do Conselho Diretor da ABAG/RP

O Caderno Especial 9º Prêmio ABAG/RP de Jornalismo “José Hamilton Ribeiro” é uma publicação da Associação Brasileira do Agronegócio da Região de Ribeirão Preto - ABAG/RP. Jornalista responsável: Valéria Ribeiro, MTb 15.626.

Editoração: Fernando Braga. Tiragem: 1.000 exemplares

Os textos e fotos aqui publicados são de responsabilidade de seus autores e foram previamente autorizados no ato da inscrição no 9º Prêmio ABAG/RP de Jornalismo, conforme regulamento do mesmo.

Atividades



Coletânea de matérias
Categoria Jovem Talento / Modalidade Escrita
2016

ROTEIRO DE VISITAS

Porto e Terminal de Exportação Copersucar - Santos
Museu do Café - Santos
Instituto Biológico - São Paulo
Fundação Espaço Eco - São Bernardo do Campo
Estação Experimental Basf - Santo Antônio de Posse
Embrapa Monitoramento por Satélite - Campinas
Usina Itacema - Itacemópolis
Case IH - Sorocaba
Feacoop - Feira de Agronegócios Cooper Citrus Sicoob Credicitrus - Bebedouro
Dow AgroSciences - Centro de Pesquisa Biotecnológica - Cravinhos
Ourofino Saúde Animal - Cravinhos
Usina São Francisco - Sertãozinho
Cocapec – Cooperativa de Cafeicultores e Agropecuaristas - Franca
Fazenda Santa Rita - Franca
Jacto Máquinas Agrícolas - Pompeia
Fatec Shunji Nishimura - Pompeia
Usina Diamante - Jaú
Embrapa Instrumentação - São Carlos
Embrapa Pecuária Sudeste - São Carlos
(por ordem de visita)

INSTITUIÇÕES DE ENSINO PARTICIPANTES EM 2015

ECA/USP - São Paulo
Estácio - Ribeirão Preto
Imesb - Bebedouro
PUC - Campinas
Universidade Mackenzie - São Paulo
Uniara - Araraquara
Unifran - Franca
Unesp - Bauru
Unimep - Piracicaba
Unaerp - Ribeirão Preto

Categoria Jovem Talento / Modalidade Escrita

Foto: Fernando Cremoniz/UOL

A produção de seda no Brasil

Cada bicho da seda tece o seu casulo no período de três dias dentro das divisórias de uma estrutura de papelão



Melhor seda do mundo gera renda para mais de quatro mil famílias em pequenas propriedades rurais

Helena Mega
ECA / USP

No ateliê de moda da estilista Flavia Aranha, toda a seda utilizada vem do norte do Paraná, região conhecida por produzir os melhores fios de seda do mundo. A principal fornecedora da marca é a empresa Casulo Feliz, localizada no município de Maringá, que usa casulos defeituosos, descartados pela indústria, para produzir os fios, fornecidos a grifes de moda do país.

“A seda é um tecido nobre, que exerce um fascínio sobre as pessoas. Não é a toa que grandes civilizações foram fundadas em sua rota comercial”, diz a equipe do ateliê. Por ser uma fibra natural proteica, ela recebe bem o tingimento natural pelo qual a marca de Flavia é bastante conhecida. Urucum, chá mate, hibisco, jabuticaba e açafraão são alguns dos ingredientes aplicados nas tinturas.

A criação do bicho-da-seda no Brasil, com a chamada sericultura, está concentrada no Vale da Seda paraense, que compreende um total de 29 municípios. No estado de São Paulo, Bastos, Gália, Duarte e Fernão são algumas cidades inseridas no ciclo produtivo. O país é o terceiro maior produtor de seda do mundo, atrás apenas da China e da Índia.

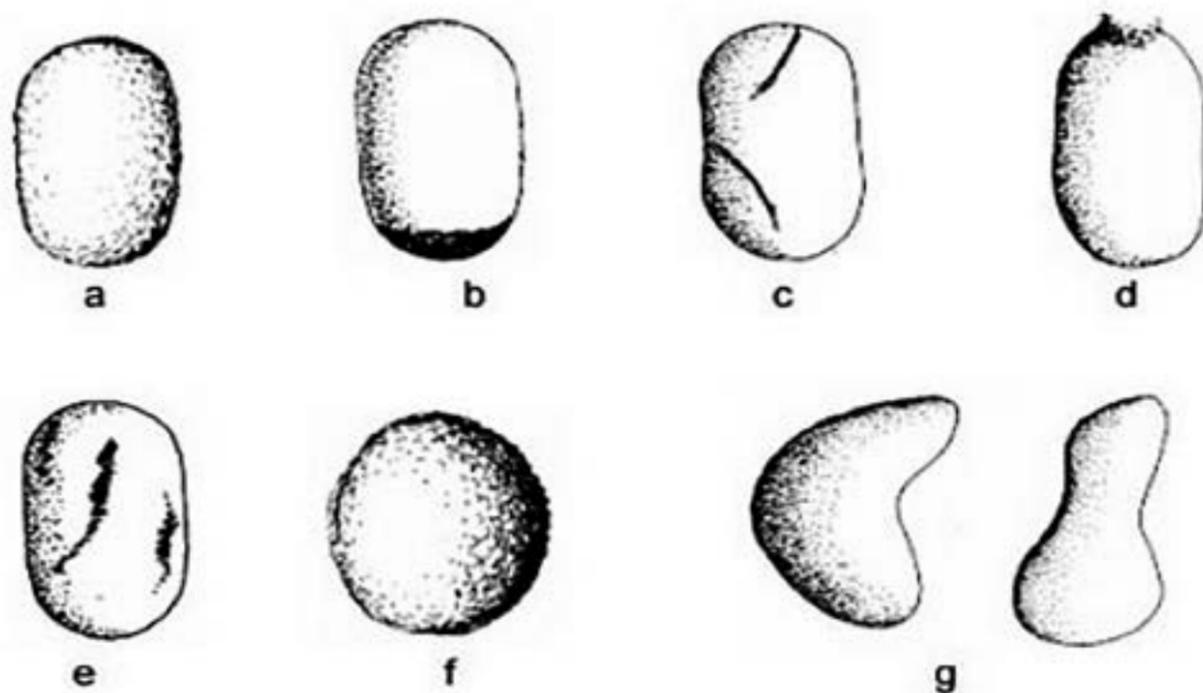
Ainda assim, o tecido brasileiro se destaca dos demais. Isso porque, nos países asiáticos, a seda é produzida por pequenos ou micro produtores independentes. Com a falta de uniformidade, portanto, “não produzem com o padrão de qualidade exigido pelo mercado mundial”. É como explica o pesquisador Antonio José Porto, que atua na sede da APTA (Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios) em Gália.

Os fios “tecidos” em volta de si mesmo pelo inseto *Bombyx mori* constituem, na realidade, o seu casulo, onde ele deve permanecer até que sofra metamorfose. Nos galpões de criação, no entanto, os casulos são recolhidos e aquecidos antes que a transformação ocorra, provocando a desidratação do animal que está dentro dele. Uma possibilidade de destino para os insetos mortos é a exportação para o Japão, onde o seu farelo é usado para a produção de ração de peixe.

As formações com algum defeito são descartadas ou usadas para a produção de tecidos de menor qualidade — ou ainda, como no caso da Casulo Feliz, de tecidos únicos, cobiçados por estilistas de moda. Já os casulos considerados bons são “cozidos” em água quente para facilitar o processo contrário daquele que os originou: desenrolar o único fio que constitui cada um deles, o qual pode chegar a medir até 1,3 quilômetros (1.300 metros).

Em seguida, os fios são unidos em meadas (semelhantes a novelos de lã) de 300 gramas e vendidos em pacotes de três quilos, 90% dos quais são direcionados para exportação. Os principais compradores são países como Japão, Coreia do Sul, Vietnã, Itália e França. Para a produção de cada quilo de fio de seda, são necessários 6,3 quilos de casulos.

A sericultura é uma importante fonte de renda para pequenos produtores rurais, ajudando a fixar famílias no campo. No Vale da Seda, aproximadamente quatro mil famílias se ocupam com a atividade. As lagartas são criadas em esteiras dentro de barracões, que podem variar de tamanho de acordo com a disponibilidade de espaço. A média do ganho mensal é de R\$750, e o investimento inicial não demanda altos custos.



Defeitos comuns em casulos de bicho-da-seda:
(a) casulo de primeira; (b) manchado; (c) riscado; (d) furado; (e) sujo; (f) duplo; e (g) irregular. Fonte: FAO, 19900

AMOREIRAS

Em suas propriedades, os produtores rurais recebem as lagartas de fornecedores quando elas possuem 11 dias de vida. Assim, não se envolvem com a criação das mariposas e nem com o manejo dos ovos e das larvas. Os bichos-da-seda são colocados em esteiras e, durante aproximadamente dez dias, antes de começarem a tecer os casulos, têm uma só atividade: comer.

A dieta é simples: alimentam-se única e exclusivamente de folhas de amoreiras, alimento rico em proteínas. Essa restrição traz, contudo, o desafio do fornecimento constante do alimento, que deve estar fresco. Por isso mesmo, o cultivo das árvores divide espaço com a produção dos casulos. Seleccionadas especialmente para a produção de folhas, as plantas não são servem para a colheita de frutos.

Segundo Porto, os produtores brasileiros usam o método de estaquia no plantio das árvores, de modo a preservar as características genéticas da planta-mãe. É também mais prático e econômico. Os talos e as folhas são colhidos rentes ao solo, com a chamada condução em cepo. Na Ásia, o comum é colher apenas as folhas, para que as árvores não fiquem vulneráveis durante os invernos rígidos e os períodos de neve.

A eliminação constante da parte aérea da planta dificulta a ação de pragas e doenças nos ramos. Já as complicações que afetam as raízes são mais comuns.

“Principalmente em terrenos novos ricos em matéria orgânica”, lembra o pesquisador da APTA.

Para o aumento da produtividade, é possível fazer o uso de dietas artificiais para a alimentação das lagartas. O professor da Unesp de Dracena Daniel Nicodemo, no entanto, afirma que esse tipo de alimentação ainda precisa ser aprimorado no Brasil. “O gargalo da alimentação artificial é tornar esse alimento interessante às lagartas, assim como as folhas in natura são”, coloca.

O FIO DE SEDA

A seda é formada a partir de uma secreção produzida pela glândula sericígena, localizada na parte inferior da boca da lagarta. O inseto realiza movimentos geométricos em formato do número oito para tecer o casulo ao redor do próprio corpo. Só para quando o líquido se esgota.

O principal componente do fio de seda (70-80%) é a fibroína, que se solidifica no momento em que é secretada. É a proteína estrutural do fio. Já a sericina (19-27%) é responsável por manter as fibras de fibroína unidas, sendo inclusive aplicada em tratamentos de beleza para manter os cabelos alisados, devido ao seu alto poder de aderência. Solúvel em água quente, é o seu efeito que se procura neutralizar quando os casulos são “cozidos” antes de serem desenrolados.

Na Universidade Estadual de Maringá (UEM), está localizado o laboratório que é centro de referência

nacional em pesquisas para o melhoramento genético do *Bombyx mori*. Entre os projetos, está o desenvolvimento de casulos coloridos, obtidos por meio da adição de corantes na alimentação das lagartas. Isso dispensaria o tingimento posterior do tecido e otimizaria as etapas da produção.

O *Bombyx mori* não é o único animal capaz de produzir a seda. Nicodemo lembra que os fios secretados por alguns aracnídeos são semelhantes ao do inseto, e inclusive mais versáteis. “A seda produzida por aranhas (*Nephila clavipes*) é considerada de qualidade superior porque tem uma maior resistência à tração e elasticidade”, explica o professor. Contudo, por sua exploração econômica ser menor, o seu uso não é amplo.

ORIGEM

Em decorrência do processo de “domesticação” do inseto e da mecanização da produção, os bichos-da-seda não são mais encontrados livres na natureza. É como afirma Denise de Araujo Alves, pós-doutoranda do Departamento de Entomologia e Acarologia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ/USP).

Denise explica que a seda foi descoberta em meados de 4500 a.C., na China. A história conta que um casulo caiu na xícara de chá da Imperatriz Hsi Ling Shi e, em contato com a água a quente, desfez-se, revelando o fio produzido pela lagarta. A partir de então, o tecido passou a ser usado pela família imperial chinesa, apenas séculos mais tarde sendo produzido na Europa e no Japão.

No estado de São Paulo, há registro de uma fiação inaugurada em 1850, no município de Sorocaba. Sem apoio estatal, no entanto, ela logo faliu. Posteriormente, a sericultura paulista pôde se desenvolver a partir do conhecimento técnico trazido por imigrantes europeus e japoneses, atraídos para o Brasil pela expansão da cafeicultura.

O desenvolvimento da atividade esteve muito atrelado, assim, ao da cultura do café. Não é coincidência, portanto, que os dois ramos tenham se desenvolvido na mesma região do país (centro-oeste paulista e norte paranaense). Afinal, ambos dependem de “climas mais quentes, áreas altas, pouca umidade e, principalmente, mão de obra com características de trabalho familiar”, diz Antonio José Porto.

Assim, com o declínio da cafeicultura a partir da década de 1930, a produção de seda, que já se aproveitava do período de entressafra do café para crescer, ganhou mais espaço na economia brasileira. Paralelamente, a II Guerra Mundial trouxe o aumento da demanda mundial pela seda brasileira, acompanhada por um processo mais intenso da industrialização nacional.

Após esse período, entretanto, o surgimento de fibras sintéticas levou muitos produtores à falência. A produção reergueu-se nas décadas de 1970 e 1980, quando um grande volume de capital privado foi investido no setor por parte de empresas nacionais e internacionais. A atividade voltou-se, então, para a exportação de fios de alta qualidade para os mercados asiático, europeu e norte-americano.

Matéria publicada no Portal www.usp.br/aun/



Galpão de criação onde as lagartas são colocadas para alimentação.

Foto: Fernando Cremonez/UOI.

Vigilância Agropecuária: em ano olímpico, atuação proeminente

Gabriel Piazzentin
Unimep / Piracicaba

O Brasil recebeu quase 6,5 milhões de turistas no ano de 2014, número em grande parte impulsionado pela Copa do Mundo, segundo dados do Ministério do Turismo. O valor representa um salto de 10,6% em comparação com o ano anterior. Apenas para os Jogos Olímpicos do Rio de Janeiro de 2016 a previsão é de mais de 1 milhão de estrangeiros circulando pelo país. O intenso fluxo transitório, porém, não diz respeito somente a pessoas. Uma parte da organização tem como foco outros tipos de vidas incluindo plantas e animais, e que, se descuidados, podem causar danos de grande magnitude tanto à produção agropecuária local, bem como às próprias pessoas e ao animais que circulam entre os países.

Para além de grandes eventos, a vigilância agropecuária acontece a todo momento em portos, aeroportos, fronteiras, laboratórios, empresas agropecuárias e agroindustriais e nas cidades. O trabalho é realizado pelo Fiscal Federal Agropecuário, que envolve profissionais tais quais engenheiros agrônomos, farmacêuticos, químicos, médicos veterinários e zootecnistas. Estes são funcionários públicos federais do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mais precisamente do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional (Vigiagro) que é vinculado à Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA).

OLIMPÍADAS E PARAOLIMPÍADAS

Para os Jogos Olímpicos 2016, de 5 a 21 de agosto, e Paralímpicos, de 7 a 18 de setembro, a Vigiagro estabeleceu diversas normas com o intuito de assegurar o controle sanitário e vigilância agropecuária no que diz respeito a animais (cavalos e cães-guia), alimentos importados para atletas e produtos de origem animal e vegetal, impedindo, assim, a entrada de pragas e doenças. O MAPA comunica ao Comitê Olímpico Brasileiro (COB) as normas que devem ser cumpridas e o COB informa às delegações dos países estrangeiros participantes das competições. Devem seguir orientações do governo brasileiro: atletas, preparadores

técnicos, médicos e paramédicos; dirigentes e pessoal de apoio em geral; árbitros e profissionais antidoping; membros do Comitê Olímpico Internacional (COI) e Comitê Paralímpico Internacional (CPI); membros dos comitês olímpicos e federações desportivas; membros da World Anti-Doping Agency (Wada) e da Court of Arbitration for Sport (CAS); observadores credenciados e membros de entidades estrangeiras.

“Adequamos a nossa equipe já existente, reforçando o número de fiscais federais agropecuários para atuarem nas frentes de ação nos aeroportos do Galeão (RJ) e de Guarulhos (SP). O objetivo é ganharmos celeridade e eficiência na fiscalização das cargas, bagagens, animais atletas e cães-guias, dos passageiros, das comissões técnicas, suas delegações e autoridades que ingressarão no Brasil em função dos jogos”, diz Edilene Cambraia, coordenadora do Vigiagro.

Os cuidados para com cães-guia, por exemplo, foram estabelecidos na Instrução Normativa N°4, de 10/03/2016. Nela consta que os animais devem estar acompanhados do Certificado Veterinário Internacional emitido no país de origem e imunizados contra raiva. Os produtos de consumo dos cachorros devem estar acondicionados em embalagem com o nome comercial do produto, nome e endereço do fabricante, identificação do lote e prazo de validade.

EQUINOS E MORMO

Uma das preocupações dos proprietários de cavalos que participarão nas modalidades equestres nas Olimpíadas é para com a segurança biológica. Os animais chegam a valer dezenas de milhões de euros e, além do valor agregado, ocorreram casos de infecção da bactéria mormo em dois cavalos que estiveram no Centro Olímpico de Hipismo, em Deodoro, no Rio de Janeiro. Os casos acentuaram o receio de criadores de países como EUA, Canadá e da Europa. O mormo é uma doença incurável cujo procedimento em caso de contaminação é o sacrifício. Pode, também, ser transmitida ao homem.

O imbróglio se deve a diversos fatores. De um lado, os proprietários que não confiam nos testes realizados

Fiscais do Vigiagro impedem que produtos impróprios entrem no território nacional



em laboratórios brasileiros. De outro, o teste em si, que tem um prazo de meses até ser concluído e que fora realizado nos cavalos brasileiros com suspeita da bactéria. No final de 2015 houve uma sugestão da Confederação Brasileira de Hipismo de fazer a prova em outro país, como já aconteceu no passado, em 1956, nos Jogos de Melbourne, Austrália, que tiveram as provas de hipismo realizadas em Estocolmo, na Suécia.

Essa medida, contudo, foi descartada. “As instalações onde ocorrerão as provas de hipismo dos Jogos Olímpicos estão sob total vazio sanitário [período em que o estabelecimento permanece totalmente desocupado] e rigorosos cuidados de biossegurança”, esclarece o MAPA. Por fim, o governo brasileiro e a União Europeia entraram num acordo sobre protocolos sanitários e as provas acontecerão em Deodoro. O vazio sanitário, por exemplo, deve ser de seis meses de acordo com a Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) e o centro de hipismo cumprirá com 15 meses. A OIE certificou o trabalho desenvolvido pelos profissionais do MAPA.

“A OIE reconheceu e felicitou os esforços do MAPA para garantir a retirada de todos os animais do centro de hipismo desde abril de 2015 e a manutenção do vazio sanitário até o fim dos jogos, bem como todo o planejamento de biossegurança que será aplicado no Centro Olímpico de Hipismo” disse o diretor do Departamento de Saúde Animal, Guilherme Marques.

BAGAGEM VIAJANTE

Diversos itens são de proibida circulação entre países e turistas precisam atentar às normas. Re-

centemente houve uma flexibilização, a Instrução Normativa N°11 de 10/5/2016, que permitiu a entrada de produtos de origem animal como queijos, salames e doces de leite, desde que acondicionados em embalagem original e com rótulo para identificação. Deve-se, ainda, respeitar o limite de 10 quilos por pessoa de produtos cárneos e 5 quilos de lácteos, derivados de ovos, pescados e doces.

Em 2015, antes da regulamentação, o ex-jogador de futebol e deputado estadual Mário Jardel (PSD-RS) foi barrado ao entrar no aeroporto Salgado Filho, em Porto Alegre, vindo da Europa com 10 quilos de bacalhau, 1,5 quilo de nozes, 1,2 quilo de queijo e 850 gramas de conserva de pescado. Os produtos foram apreendidos e destruídos.

Segundo a médica-veterinária do Vigiagro Diana Cortes, as principais apreensões no Brasil são de derivados lácteos da Europa e doce de leite da Argentina, embutidos da Espanha, bacalhau de Portugal, sementes medicinais ou para trabalhos espirituais da África e souvenirs em madeira, que deve ser tratada e polida, podendo abrigar insetos em seu interior caso contrário.

São proibidos de entrar no Brasil: frutas e hortaliças frescas; insetos; caracóis; bactérias e fungos; flores; plantas ou partes delas; bulbos; sementes; mudas e estacas; aves domésticas e silvestres; espécies exóticas; peixes e pássaros ornamentais; abelhas; carne *in natura*; leite; produtos apícolas; produtos para animais; madeiras não tratadas; agrotóxicos; material biológico para pesquisa científica, entre outros.

No Brasil, o ouro negro não vem só do mar

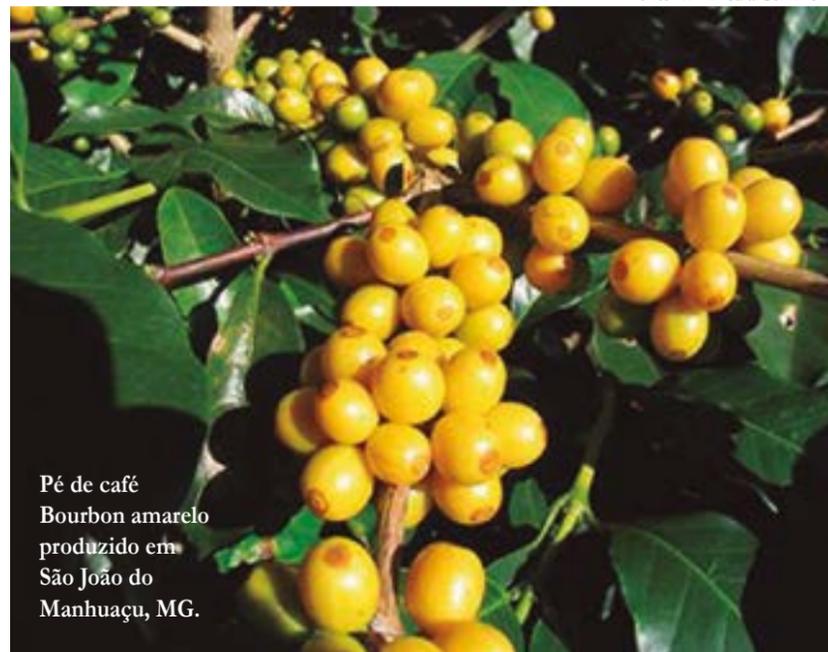
Responsável pelo desenvolvimento do Brasil no século 20, o café ainda é crucial na balança econômica nacional

Flávio Ismerim
ECA / USP

Vai uma xícara de café? Ocupando um espaço considerável na mesa das famílias há mais de 150 anos, o consumo interno do grão do café ainda cresce e chega a ultrapassar os 20 milhões de sacas por ano. Mesmo não sendo mais o carrochefe do agronegócio nacional, o café continua desempenhando um papel importante na balança econômica nacional e é a quinta commodity mais exportada pelo Brasil, perdendo para a soja, o grupo das carnes, os produtos florestais e o setor sucroenergético, nessa ordem.

Motor histórico pelo crescimento do estado de São Paulo, o grão tem alto valor agregado no mercado e hoje embarca na onda gourmet através das grandes redes de cafeterias e das linhas de cafeteiras modernas. Maior produtor e segundo maior consumidor de café do mundo, o Brasil tem seu passado retratado pela bebida, que ainda mostra força para ser um importante pilar para o agronegócio por muitos anos.

A cultura figura como elemento crucial na economia de países em desenvolvimento, como Vietnã,



Fonte: Wikimedia Commons

Colômbia, Indonésia, Etiópia, Índia, Honduras, México, Uganda e Guatemala. A necessidade de um clima mais próximo ao equatorial aliado ao plantio em terras com altitudes elevadas ocasiona larga faixa de plantio do café no mundo.

São 72 países produtores no mundo, e isso se dá muito por conta de versatilidade da planta, aponta estudo da Organização Internacional do Café.

O PLANTIO DE CAFÉ NO BRASIL

Em entrevista ao AUN, o docente do Departamento de Produção Vegetal da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo, José Laércio Favarin aponta que no Brasil são cultivadas duas espécies de café: *Coffea arabica* (de maior qualidade) e *Coffea canephora*. Os grãos do café arábica podem ser encontrados no país nas variedades Bourbon, Catuaí e Mundo Novo, enquanto que os grãos do canéfora podem ser o Conilon e o Robusta.

Segundo o pesquisador, se for bem processado, secado e armazenado, o café arábica produz uma bebida agradável ao paladar. Já o canéfora, não. “Não dá para beber um café canéfora puro, ele só usado

Cafezal na Zona da Mata Mineira

Fonte: Wikimedia Commons



pelos torrefadores para misturar com o arábica, que tem maior custo de produção e maior valor agregado no mercado”, aponta Favarin.

Frequentemente, encontramos no mercado cafés indicados como 100% arábica e a versão blend, que é fruto da mistura das duas espécies.

No Brasil, o café arábica é plantado em regiões como Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Bahia e Rio de Janeiro, em áreas com altitude superior a 800 m. Já o canéfora é cultivado no Espírito Santo e em Rondônia, por exemplo. Enquanto o primeiro goza de maior prestígio internacional por conta da qualidade, o segundo é responsável pela produção do café solúvel e apresenta um teor bem mais alto de cafeína.

Mantendo mais de 8 milhões de empregos, o cadeia produtiva do café representou 7% das exportações do agronegócio brasileiros em 2015, de acordo com dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Em um local de destaque na economia agrícola nacional, na visão de Favarin o café brasileiro é visto como um produto de alta qualidade no mercado internacional mesmo com a concorrência do café colombiano. “O café colombiano tende a ser melhor porque é plantado em altas altitudes e colhido maduro”, afirma.

OS DIFERENTES CAFÉS DO BRASIL

O estado de Minas Gerais é o maior produtor de café do Brasil e tem duas grandes áreas cultivadoras de café arábica: o Sul de Minas e o chamado Cerrado Mineiro. A primeira região tem o plantio facilitado pelas condições naturais típicas do cerrado. As estações do ano bem demarcadas com inverno

seco e verão chuvoso ajudam no processo completo da cadeia produtiva e fornecem uma bebida fina de corpo forte, com aroma bastante demarcado. No entanto, o Sul de Minas é o maior produtor de café arábica do país e produz os grãos que alcançam as melhores classificações de bebida.

A região da Mogiana, no norte de São Paulo, também produz apenas café arábica e apresenta grãos com aroma frutado e um característico sabor doce e encorpado. Tipo muito parecido com o café plantado no Paraná, marcado pelo aroma caramelizado e também plantado em altas altitudes.

Os estados da Bahia e Espírito Santo plantam tanto arábica como canéfora, mas destacam-se pelo cultivo do segundo. Ao lado do estado de Rondônia, que só cultiva o café canéfora, eles chegam a colocar o Brasil como segundo maior produtor mundial desse tipo de grão.

Matéria publicada no Portal www.usp.br/aun/



Etanol de segunda geração ainda enfrenta desafios

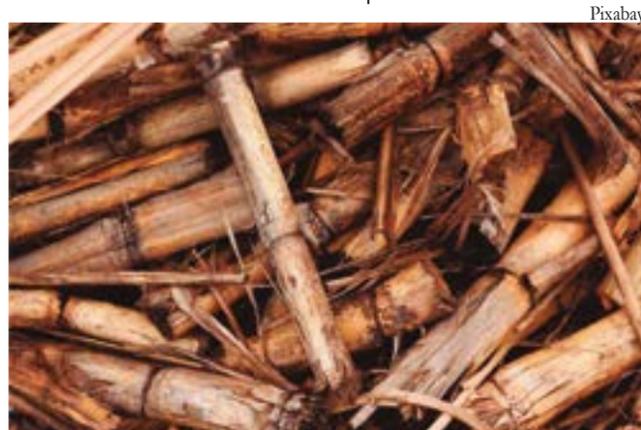
Não há viabilidade econômica para a produção do biocombustível em larga escala

Heloísa Scognamiglio

Unesp / Bauru

O etanol de segunda geração (2G), também chamado de etanol celulósico, é aquele que é produzido a partir de biomassa. No Brasil, ele é fabricado principalmente com resíduos provenientes da cana-de-açúcar: o bagaço, que é obtido nas usinas depois que a cana é moída para a fabricação de açúcar e do etanol convencional (também chamado de primeira geração/1G); e a palha, que é parcialmente recuperada no canavial.

As fibras da biomassa da cana são lignocelulósicas, ou seja, são compostas de celulose, hemicelulose e lignina e têm uma estrutura complexa, que dificulta a separação de seus açúcares. A biomassa então deve passar por três etapas para se produzir etanol 2G: primeiro pelo pré-tratamento, para a desestruturação das fibras, e depois pela hidrólise enzimática, processo em que enzimas “quebram” os açúcares. Após essas duas fases, há a fermentação, onde esses açúcares são transformados em etanol por leveduras.



No Brasil, produção de etanol 2G utiliza principalmente a biomassa de cana-de-açúcar.

Edvaldo Rodrigo de Moraes, pesquisador do Laboratório Nacional de Ciência e Tecnologia do Bioetanol (CTBE), explica que uma das principais vantagens do etanol celulósico é que ele aumenta a produção

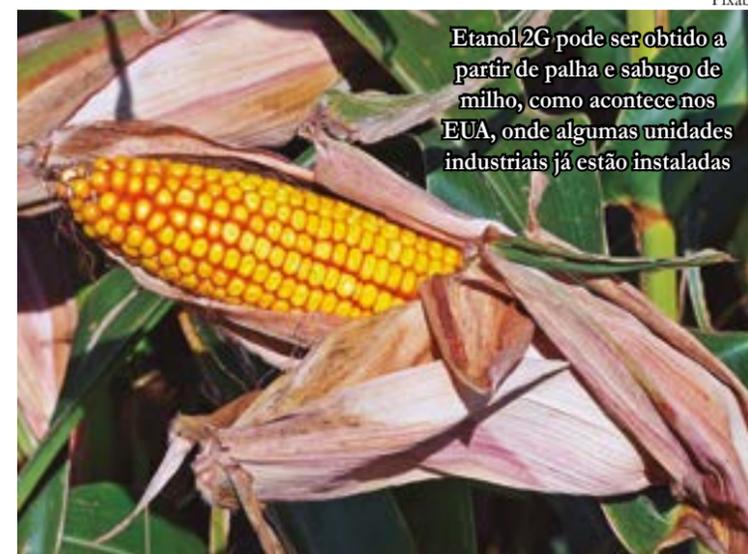
de etanol sem que seja necessário aumentar a área de cultivo da cana-de-açúcar. “Estudos mostram que esse aumento de produção pode chegar a ser de 30 a 50%, dependendo do estágio da tecnologia empregada”, acrescenta.

Além disso, na produção do etanol 2G, há o benefício logístico de as matérias-primas se encontrarem próximas ao seu local de processamento, reduzindo consideravelmente os possíveis custos adicionais com transporte: o bagaço já se encontra na usina e a palha, nas plantações, que costumam ser próximas. A produção desse biocombustível ainda pode ocorrer durante a entressafra da cana, ao contrário do etanol de primeira geração – a cana-de-açúcar deve ser usada nas primeiras 24 horas depois de colhida na fabricação do etanol 1G, enquanto os resíduos utilizados no de segunda geração podem ser armazenados para uso posterior. O etanol celulósico também emite menos dióxido de carbono em sua produção.

Apesar de a biomassa da cana-de-açúcar ser a mais utilizada no Brasil para a produção do etanol 2G, Sarita Cândida Rabelo, também pesquisadora do CTBE, afirma que outras biomassas também podem servir de matéria-prima para a fabricação do biocombustível, o que pode ser adicionado à sua longa lista de vantagens. “Qualquer biomassa lignocelulósica pode ser utilizada na produção de etanol de segunda geração. Resíduos de biomassa são produzidos como um subproduto em diversos setores industriais, como o agrícola (palha de milho, bagaço e palha de cana-de-açúcar, dentre outros) e a silvicultura (serras e resíduos de fábrica de celulose e papel)”, diz.

OS PROBLEMAS

Se torna cada vez mais urgente que a matriz energética mundial incorpore biocombustíveis, devido à poluição ambiental causada pelos combustíveis fósseis, que são recursos não-renováveis. Ademais, o petróleo, por exemplo, apesar da descoberta do Pré-sal no Brasil, continua estando sujeito a variações



Etanol 2G pode ser obtido a partir de palha e sabugo de milho, como acontece nos EUA, onde algumas unidades industriais já estão instaladas

de preços desencadeadas por crises políticas internacionais. A tecnologia de segunda geração seria uma alternativa perfeita, pois tornaria o etanol brasileiro mais competitivo para atender à crescente demanda por biocombustíveis - no entanto, os problemas e desafios ainda são muitos.

Para começar, há apenas duas usinas de etanol celulósico no Brasil: a Bioflex 1, pertencente à Gran-Bio, que fica em São Miguel dos Campos (AL), e uma unidade pertencente à Raízen, próxima à unidade de etanol convencional Costa Pinto, em Piracicaba (SP). A primeira tem capacidade projetada para produzir 82 milhões de litros por ano e tinha plano de erguer dez usinas de etanol 2G até 2020, elevando a produção do biocombustível para 1 bilhão de litros. Já a segunda tem capacidade de produção de 42 milhões de litros por ano. Nenhuma das duas, no entanto, está operando em plena capacidade, produzindo bem abaixo dos números mencionados.

Segundo Paulo Mazzafera, doutor em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), o principal impedimento para o avanço das produções é a etapa do pré-tratamento. “[A produção do etanol de segunda geração no Brasil] não anda bem.

As duas firmas que estão operando têm problemas graves de produtividade, principalmente em função de uma das etapas: a primeira, que é chamada de pré-tratamento – esta etapa é o desafio”, declara.

Já Moraes conta que o tempo da etapa da fermentação também é diferente entre os etanóis de 1G e 2G.

“No processo de primeira geração, o tempo de fermentação é em torno de 8 a 9 horas, ao passo que a fermentação na segunda geração exige tempos mais elevados, muitas vezes superiores a 48 horas. Isso reduz consideravelmente a produtividade do processo de segunda geração”, fala.

Ainda há o fato de o custo de produção do etanol 2G ainda ser muito maior que o do etanol convencional, o que se deve, em parte, ao preço elevado das enzimas utilizadas no processo de hidrólise, que são importadas da Dinamarca. Para Moraes, no entanto, a perspectiva é que esse custo diminua com o tempo. “Estudos mostram que o custo do etanol 2G deve se tornar igual ou mesmo inferior ao de primeira geração a médio e longo prazo, principalmente com o amadurecimento da tecnologia empregada e com a redução do custo da enzima (maior custo dentre os insumos utilizados)”, alega. Enquanto isso, empresas e pesquisadores continuam no seu empenho para baratear a produção do biocombustível, inclusive com o estudo de fungos que liberam enzimas que poderiam ser utilizadas na produção de etanol 2G, fazendo com que as indústrias economizassem nessa etapa do processo.

Principalmente por conta da enorme disponibilidade da biomassa da cana no Brasil, o potencial do etanol celulósico é muito significativo no país – mas esse potencial ainda está bem longe de se concretizar. A expectativa e a euforia em torno do biocombustível nos últimos anos criaram inúmeras previsões para 2016 que simplesmente ainda estão longe de acontecer. Faltam políticas públicas de incentivo e a tecnologia de segunda geração ainda requer muito investimento, pesquisa, desenvolvimento e infraestrutura para que o etanol 2G se torne comercialmente competitivo e decole de vez.



Produção em larga escala do etanol 2G ainda não é economicamente viável.

2º LUGAR Agronegócio: o ramo que você não conhece, mas deveria

Gabriela Maia Batista

Unaerp / Ribeirão Preto

Dia desses, em uma conversa com Camila - uma amiga -, ela deixou escapar que não entendia o que é esse “tal Agronegócio”, e que parecia ser muito chato tudo o que estava relacionado a ele.

Na mesma hora, eu pensei que assim como Camila, havia muitos brasileiros que não sabiam o que define de verdade esse setor, e o que ele representa para o nosso País.

Eu comecei, então, a prostrar com Camila, e a lhe informar sobre a atividade que tem mantido o País firme, meio a crise econômica que se instalou por aqui.

Expliquei para Camila que o Agronegócio foi o único setor a apresentar um Produto Interno Bruto positivo em 2015. Segundo a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) e o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada da Universidade de São Paulo (CEPEA/USP), somente em fevereiro deste ano, o PIB do Agronegócio cresceu 0,6% e acumulou uma alta de 1,09% nos primeiros meses de 2016.

Senti que devia isso a Camila, e a todo aquele que, assim como eu, também já pensou que Agronegócio é “coisa chata” e pequenina.

Lendo um pouco aqui, palestras acolá, e ainda, fazendo algumas visitas às empresas do setor, pude entender o que está acerca do Agronegócio, e por que é importante saber sobre ele, uma vez que tanto faz parte do nosso dia-a-dia.

Mas como o Agronegócio faz parte das nossas vidas? Assim como deve estar se perguntando, Camila também me perguntou.

É simples: o que você come é Agronegócio, o que você veste é Agronegócio.

Sabe o açúcar, o cafezinho de manhã, a alface do almoço, a carne do jantar...? Tudo isso está a sua mesa graças ao Agronegócio. A agropecuária está, cada vez mais, se relacionando com os setores de insumos, armazenamento, processamento, industrialização e distribuição –

cujas cadeias, em conjunto, definem o “Agronegócio”, que de chato não tem nada. É interessante a cada informação lida.

Já ouvi por aí que tudo que está antes e depois da “porteira” define o que é o Agronegócio. É bem isso. Sacou?

Ah, também lembrei Camila do “João Garapeiro” - um comerciante da cidade que vende um caldo de cana dos deuses! O Seu João Garapeiro também faz parte do Agronegócio. Criou os filhotes com a garapa que comercializa no centro da cidade, e que cai muito bem nessa Ribeirão Preto de muito calor.

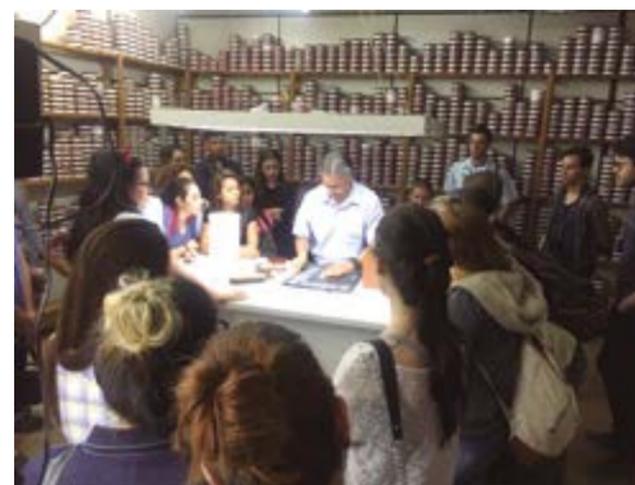
Por falar nisso, outra curiosidade que contei a Camila foi sobre a geração de empregos que o Agronegócio permite. Por exemplo, dados do Caged (Cadastro Geral de Empregados e Desempregados) mostram que a agropecuária gerou 9.821 empregos em 2015. Neste ano, graças ao Agronegócio, Goiás alcançou o 1º lugar na geração de empregos no Brasil. Camila não sabia disso. E você, sabia? Dá, então, para imaginar o que seria da vida dos brasileiros sem a abundância que brota dos campos agrícolas? Eu ousou responder que não. Por isso o Agronegócio não é chato, nem pequenino. Um estudo feito pela Organização das Nações Unidas sobre o futuro da agricultura no mundo até 2025 constatou que o Brasil responderá por uma parte significativa da expansão agrícola nos próximos 10 anos. O Brasil será o maior produtor de soja do mundo na próxima década, superando os EUA. Aqui temos disponibilidade de terras agricultáveis, abundância de água, tecnologia de ponta, luminosidade, clima e solo favoráveis.

Sobre tecnologia de ponta, você acreditaria se eu dissesse que somos modelo em melhorar a qualidade das sementes e práticas de cultivo?

Pois é, e o mais interessante, é que conseguimos encontrar isso em empresas localizada no interior do Brasil.

É o Brasil. É o Agronegócio. Crescendo, permitindo...

Camila também ama animais, especialmente os cachorros. Ela não sabia que o remédio que usa para impedir a aproximação de parasitas nos cães, por exemplo, também faz parte do Agronegócio. Mesmo um produtor de subsistência, ao levar ao mercado um frango ou algumas espigas de milho verde, está tecnicamente inserido no Agronegócio.



Agronegócio é um conceito definido na década de 50, ou seja, tem mais de 50 anos. Velho? Jamais! Nunca foi tão atual e eficiente.

Ele veio com tudo. O Agronegócio brasileiro gera emprego e renda, produz comida segura e barata, exporta para muitos países, garantindo retorno bilionário ao Brasil – e como eu já disse, foi isso que nos deu forças para enfrentar a tal crise.

Claro que como em qualquer outra área, existem desafios a serem vencidos, principalmente no que diz respeito à legislação tributária, que é complexa. Ah, também não posso deixar de mencionar o preconceito de que tudo que vem da agricultura comercial é negativo e que somente a agricultura familiar merece reconhecimento.

O Agronegócio é um só. O produto rural brasileiro é muito importante, seja pequeno, médio ou grande. Pensar ao contrário, nega o direito do pequeno de-sejar crescer e tornar-se grande.

E o propósito da vida, penso eu, é evoluir, então...

A SURPRESA

Em resumo, foi assim que Camila e eu passamos uma tarde proseando sobre o Agronegócio e suas teias. Claro que minha amiga ficou surpresa, e prometeu espalhar por aí as coisas boas que esse setor proporciona ao País. Afinal, como Camila e eu, pudemos, um dia, ter subestimado o Agronegócio, uma vez que vivemos na Capital dele?

Eu não me conformo.

Adido agrícola: o trabalho de romper fronteiras entre nações e abrir as portas para o agronegócio mundo afora

Aumentar as exportações, criar acordos de cooperação e ampliar as negociações entre países são algumas das funções desses profissionais – no Brasil, eles são quase 50

Paulo Palma Beraldo

Unesp / Bauru

Era junho de 2010 quando Rinaldo Junqueira de Barros deixou o Brasil para aterrissar em Moscou, onde passaria quatro anos representando o agronegócio nacional. Naquele mesmo mês, outros sete brasileiros embarcaram rumo a sete cidades estratégicas para desempenhar a função de adido agrícola.

Um dos objetivos de um adido é reduzir os obstáculos às exportações do agronegócio nos maiores mercados consumidores e nos centros de negociações de acordos e normas internacionais. “A prioridade é manter e ampliar os mercados externos abertos para as várias cadeias produtivas”, diz Rinaldo Barros, atualmente no posto de coordenador de atuação dos adidos agrícolas da Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Criado pelo Decreto nº 6.424 de maio de 2008, o cargo de adido agrícola era demanda antiga do setor agropecuário. Para ser adido, é necessário ser profissional do Mapa e o prazo de permanência no cargo é de dois anos, com a possibilidade de prorrogação pelo mesmo período.

Os primeiros profissionais assumiram a função em junho de 2010. Desde então, há adidos agrícolas nas embaixadas de Washington (Estados Unidos), Buenos Aires (Argentina), Genebra (Suíça), Bruxelas (Bélgica), Tóquio (Japão), Pequim (China) e Pretória (África do Sul), além de Moscou. “Entidades do setor insistiam na necessidade de técnicos especializados em temas agrícolas que defendessem os interesses do agronegócio brasileiro in loco, junto aos principais parceiros comerciais do Brasil”, conta Barros.

A escolha dos países para receber os adidos foi feita com base em análises dos 30 maiores mercados importadores de produtos agropecuários do Brasil. Considerou-se também a necessidade de acompa-



Agronegócio é a principal força da economia brasileira

(Foto: Paulo Palma Beraldo)

nhamento das questões relacionadas à Organização Mundial do Comércio e organismos internacionais, como foi o caso do posto em Genebra.

Alguns resultados obtidos com participação direta dos adidos foram a abertura do mercado japonês para a carne suína de Santa Catarina, a manutenção do fluxo de comércio de produtos agrícolas entre o Brasil e a Argentina e o aumento de indústrias brasileiras credenciadas para exportar carne suína e de frango para a China. “A manutenção de mercados já conquistados é tarefa complexa e tem sido uma das atividades principais dos adidos”, exemplifica Rinaldo.

Os números justificam a escolha. A China tem sido o principal destino das exportações dos produtos do agronegócio brasileiro, com 24% de participação da receita total gerada em 2015, segundo cálculos do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), ligado à Universidade de São Paulo. Os 28 países da Zona do Euro receberam 18,3% das exportações nacionais, seguidos de Estados Unidos, com 7,4%. Em quarto lugar vem o Japão, com 2,8% e a Rússia, com 2,5%. Esses quatro países e o continente europeu importaram produtos que renderam 55% da receita total gerada pelas exportações agronegócio nacional.

AGILIDADE E DESBUROCRATIZAÇÃO

O Brasil exportou 1,4 bilhão de toneladas de carne bovina no ano passado, segundo a Secretaria de Comércio Exterior (Secex), o que equivaleria a 20% da produção nacional estimada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Em receita, foram gerados R\$ 19,77 bilhões. Em um mercado onde os parceiros estrangeiros são tão importantes, Fernando Sampaio, diretor executivo da Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (Abiec), considera fundamental a presença de adidos agrícolas para facilitar o diálogo com outros países. Segundo ele, o adido agiliza as negociações, auxilia na resolução de problemas e gera ganhos para os dois lados. “Isso desburocratiza e facilita o comércio”, afirma.

Mais especificamente, o diretor da Abiec explica que o adido pode desempenhar papel essencial no estabelecimento de protocolos sanitários e procedimentos para a habilitação de regiões e indústrias para exportação, além de auxiliar no entendimento de requisitos para a rotulagem de produtos e agir na resolução de embargos. Além disso, ainda que a promoção não seja a principal função dos adidos, “eles podem contribuir para a imagem do País e do setor, levando informações sobre nosso sistema de produção”, diz.

Sampaio acredita que há vários mercados onde os adidos seriam “muito bem-vindos”, citando o Oriente Médio. “Precisamos de mais adidos na Ásia, onde o consumo mais vai crescer, e em países onde nosso acesso é mais difícil pela falta de diálogo com as autoridades locais”, comenta.

Na mesma linha, o antigo adido em Moscou, Rinaldo Barros, diz que a quantidade desses profissionais representando o Brasil “ainda é bastante reduzida”. “Considerando-se a vocação do Brasil para o agronegócio, a necessidade de abertura de novos mercados e o conseqüente incremento das exportações brasileiras, bem como a geração de empregos no setor,



Uma das funções dos adidos é facilitar as negociações e reduzir as barreiras entre os países (Foto: Paulo Palma Beraldo)

é fundamental a ampliação do número de adidos agrícolas em postos estratégicos”, avalia.

No início de maio de 2016, o governo determinou a ampliação de oito para 25 o número de adidos agrícolas brasileiros espalhados pelo mundo. Com o novo decreto, haverá também adidos em países como Arábia Saudita, Angola, Argélia, Austrália, Bolívia, Canadá, Chile, Cingapura, Colômbia, Coreia do Sul, Egito, Equador, Filipinas, Índia, Indonésia, Irã, Malásia, México, Marrocos, Nigéria, Paraguai, Peru, Tailândia, Turquia, Uruguai, Venezuela e Vietnã.

ADIDOS DOS ESTADOS UNIDOS NO BRASIL

Mesmo nações importadoras de alimentos, como o Japão, contam com elevado número de adidos agrícolas. Para comparar, os Estados Unidos mantêm adidos agrícolas em mais de 100 países, ligados ao seu Departamento de Agricultura (USDA), na sigla em inglês. Dois deles estão no Brasil: Laura Geller e Nicolas Rubio, sediados na embaixada norte-americana em Brasília.

Para eles, a presença dos adidos agrícolas no Brasil aproxima os dois países. “O Brasil desempenha papel importante em fóruns internacionais e trabalha em estreita colaboração com os Estados Unidos em questões globais como mudanças climáticas, segurança alimentar e comércio internacional”, afirma Nicolas Rubio, que já exerceu a função de adido na África do Sul. Laura Geller concorda: “Estar presente no Brasil ajuda os dois países a dar continuidade a um diálogo aberto para facilitar discussões entre nossos governos, instituições de pesquisa e associações”, diz, lembrando que o Brasil tem um adido em Washington que desempenha papel semelhante.

Nicolas Rubio afirma ainda que o Brasil tem sido capaz de adotar novas tecnologias e pesquisas para ampliar a produtividade, o que o torna o segundo maior exportador agrícola e o terceiro maior produtor do mundo, conforme classificação do USDA. No entanto, ainda são necessários aperfeiçoamentos para que sejam baixados os custos de produção. “Muitos países também constataram que reduzir as barreiras burocráticas, introduzir novas tecnologias de produção e facilitar o comércio pode ajudar o Brasil a se tornar mais competitivo”, explica Rubio.

MAIS CREDIBILIDADE

Do 1,56 milhão de toneladas de algodão produzidas em 2015, segundo dados da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), 834 mil foram para o mercado externo, com faturamento superior a R\$ 4,3 bilhões. Márcio Portocarrero, diretor executivo da Associação Brasileira dos Produtores de Algodão (Abrapa), diz que o apoio dos adidos é importante em missões ao exterior, já que uma das estratégias da Associação é realizar visitas a compradores internacionais e trazer investidores para conhecer o sistema de produção nacional.

Nessas ocasiões, a presença de um representante do governo brasileiro dá mais credibilidade às reuniões, comenta. “Esse apoio diplomático é importante. Nossos maiores clientes são países asiáticos e alguns compradores são governamentais. Então, eles têm

uma sensibilidade maior quando existe alguém falando em nome do governo brasileiro. Dá um peso a mais. Nesse ponto, a figura do adido tem sido muito positiva”, afirma.

FORTALECER LAÇOS

A França tem 30 adidos agrícolas nos cinco continentes. Alguns têm competência para atuar em mais de um país, como os dois que trabalham no Brasil, responsáveis ainda por questões na Argentina, Chile, Colômbia e Peru, explica Mylène Testut-Neves, conselheira agrícola regional da Embaixada da França em Brasília.

Reconhecendo o Brasil como “potência agrícola”, ela acredita ser fundamental a França ter adidos agrícolas no País, para “entender melhor” e “antecipar” o que acontece por aqui no setor de agronegócios.

Mylène entende que as principais funções do adido são estudar e informar a França sobre a situação da agricultura e das políticas brasileiras, além de fortalecer as relações entre instituições dos dois países. Outra ação, desempenhada em cooperação com a Business France, órgão público francês de apoio à internacionalização das empresas daquele país, é “apoiar produtores ou exportadores franceses, seja para ter acesso ao mercado brasileiro, seja para investir no Brasil”, informa a conselheira.

Mylène atua para “fortalecer os laços e intercâmbios entre os dois países, seja no nível político, administrativo ou empresarial, no âmbito de uma agenda bilateral ou de uma agenda multilateral”. Nos últimos anos, diz ela, graças ao trabalho dos adidos, foi assinado um acordo de cooperação entre o ministério da agricultura das duas nações, houve a abertura do mercado brasileiro para várias empresas francesas do setor lácteo, para o queijo Roquefort e para a genética suína daquele país.

“Ponto de contato entre dois países”

O Chile é conhecido internacionalmente por sua economia bastante integrada com o mercado internacional. Conta com acordos de livre comércio com mais de 60 países. Além de ser o maior exportador de cobre do mundo, se destaca pelas exportações de produtos agropecuários e de pesca.

Com 17 milhões de habitantes, o país é uma das 40 maiores economias do mundo e tem adidos agrícolas em 10 países. “Os escritórios sempre estão ligados a algum interesse especial para desenvolver o comércio e aumentar a relação entre os países”, explica María Herrera, adida agrícola do Chile no Brasil, no cargo desde março de 2011. “O Brasil é o oitavo destino

das nossas exportações agropecuárias e o primeiro na América Latina. E é o quarto país do qual o Chile mais recebe produtos do agronegócio”, diz. O Chile é o maior fornecedor de salmão do Brasil, além de enviar também vinhos e frutas. “E nós compramos muito do setor pecuário brasileiro”, conta María.

O trabalho do adido pode mudar conforme a representação diplomática, mas tem uma característica em comum, diz María Herrera: “Um adido agrícola é o ponto de contato entre as autoridades técnicas do país de destino, no caso o Brasil, e as autoridades semelhantes no país que o agente representa”.

O adido deve informar e atualizar os interessados sobre os procedimentos para realizar exportações. Para um produto ser enviado ao exterior, há uma série de “barreiras”, entre elas: pagamento de tarifas, licenças de importação, restrições ao ingresso de determinados produtos, autorização sanitária e cumprimento de padrões técnicos e normativas específicas. “Cada país tem requisitos diferenciados. Temos que manter as duas partes atualizadas, explicar o que pedem as normativas para a entrada de um produto de origem vegetal ou animal, por exemplo, porque as condições sanitárias mudam”, conta. Há ainda o aspecto de desenvolver a cooperação técnica e científica entre Chile e Brasil, lembra María Herrera.

GRUPO

Após iniciativas de sucesso no México e na Alemanha, diplomatas estrangeiros decidiram criar uma rede de cooperação também por aqui, o Grupo de Diplomatas da Agricultura do Brasil (DAB). “Ao final de 2014, criamos o grupo, para, através do intercâmbio de informações, gerar uma rede de trabalho que permita planejar de maneira mais eficiente o conhecimento e o acesso dos parceiros internacionais e atores relevantes ao agronegócio brasileiro”, diz a chilena María Herrera, coordenadora do grupo.

O DAB é formado por 47 representações internacionais. São realizadas reuniões mensais para debater assuntos de interesse dos países envolvidos e da agropecuária brasileira, inclusive com outras entidades e instituições. “A ideia é entender a situação atual, como enxergam o consumidor brasileiro e que cenários visualizam para o futuro”.

Nem todas as representações internacionais têm a quantidade necessária de recursos para ter um funcionário especializado em assuntos agropecuários. Várias têm apenas um diplomata que dá conta das matérias comerciais e de todos outros assuntos. “Por ser um país tão grande e diverso, essas pessoas não



Chile é um dos principais produtores e exportadores de vinho do mundo. Na foto, produção no Sul do país

(Foto: Paulo Palma Beraldo)

conseguem estar totalmente atualizadas na quantidade de informação do setor”, diz María Herrera, destacando a importância da rede.

Algumas autoridades conseguem ter acesso mais claro às informações, mas há instâncias como agências de pesquisa, órgãos estaduais, cooperativas, associações, confederações e organizações que não têm esse acesso direto às informações. “Para muitas representações, é difícil chegar diretamente em uma entidade e marcar uma reunião, por exemplo”, comenta.

Segundo ela, as instituições no Brasil têm uma estrutura mais complexa do que em outros países. “São secretarias, coordenações e diversos departamentos. Quem está de fora não apenas tem que entender a cultura do país, mas conhecer a funcionalidade de cada órgão para saber com quem tem que falar para resolver determinados assuntos e agilizar resoluções, para ter mais fluidez nos processos. O nível de burocracia é maior que em outros lugares”, avalia.

Conhecer bem o Brasil e a língua são facilitadores, diz a diplomata. “Quem conhece o idioma e o país se dá melhor. O brasileiro gosta de se comunicar na sua própria língua. Ao eliminar essa barreira, a comunicação se torna muito mais tranquila, dá para conhecer melhor a pessoa e melhorar a conexão e a confiança”. O grupo também trabalha para auxiliar o setor do agronegócio brasileiro. “Estamos interessados em que as coisas melhorem cada vez mais e que nós possamos nos encaixar nos nichos que visualizamos como oportunidades. Nossa responsabilidade é melhorar e aproximar as partes para o benefício mútuo. Quando o Brasil está bem, todos estamos bem”.

As “baronesas” da cafeicultura da Alta Mogiana

Jhonatas Simião

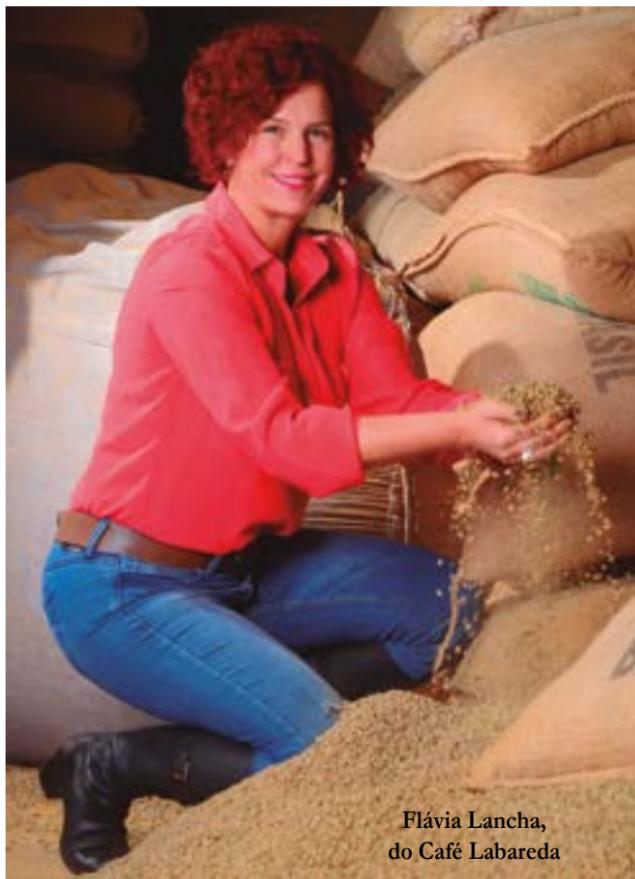
PUC / Campinas

Em meados do século XIX, o Estado de São Paulo encontrou no café uma importante fonte de renda. As plantações ocupavam grandes áreas do interior. De Campinas a Rio Claro, São Carlos, passavam por Araraquara e Catanduva. No entanto, anos mais tarde, com a expansão do cinturão produtivo para os estados do Paraná e Minas Gerais, o grão perdeu força nos municípios paulistas para a cana-de-açúcar e a citricultura.

Porém, a Alta Mogiana, região ao nordeste de São Paulo e que faz divisa com o sul de Minas Gerais, contraria essa tendência observada na maior parte do estado. É o que mostra um mapeamento elaborado pela Embrapa com base em imagens de satélite de 1988 e 2015. No período, a área de café na região quase que dobrou, saindo de 56 mil para 111,2 mil hectares, enquanto que a de cana avançou de 60 mil para 224 mil hectares, mas isso sobre as áreas de pastagem.

Os grãos produzidos nessa região possuem características únicas e são reconhecidos pela qualidade, aroma marcante, corpo cremoso e sabor prolongado, com uma doçura de caramelo com notas de chocolate amargo. “O café [da região] é mais valorizado no mercado, possibilitando que o produtor tenha uma margem de lucro maior e reúna condições para permanecer na atividade e até expandir as áreas cultivadas”, pondera o pesquisador da Embrapa, Carlos Ronquim, autor do levantamento.

No entanto, em um mercado com crescimento vertiginoso e cada vez mais competitivo, não basta apenas qualidade, é preciso também apostar em excelentes estratégias de gerenciamento. É aí que entram as mulheres e as novas gerações de cafeicultores. “O mercado de cafés especiais está muito relacionado com as novas gerações. Os filhos dos produtores saem, estudam e voltam para as fazendas com conhecimentos aprimorados de gestão e novas técnicas que ajudam a melhorar o negócio. As mulheres também vêm nessa nova onda. É cada vez maior a presença do sexo feminino à frente de empresas de



Flávia Lancha,
do Café Labareda

café, elas trazem inovações”, explica Patrícia Milan, superintendente da AMSC (Alta Mogiana Specialty Coffees).

“De um modo geral, há pouquíssimas mulheres no meio rural. Quando comecei na empresa, as pessoas não queriam nem falar comigo quando eu chegava para apresentar a marca, mas com muita dedicação e mostrando resultados, conquistei meu espaço. Atualmente, coordeno toda a área comercial da Café Labareda”, explica Flávia Lancha.

A empreendedora gerencia a marca com o marido, Gabriel de Oliveira, e os dois filhos, um é formado em agronomia e o outro em administração de empresas. “Cada um da família é responsável por uma área, isso facilita muito a administração do negócio e traz inovações para a empresa”, diz Flávia.

A Café Labareda produz o grão há mais de três

décadas e Flávia herdou a paixão pela atividade de seus bisavós. Mas a marca cresceu mesmo há 10 anos, quando passou a investir apenas em cafés especiais, justamente no período em que a gestão feminina ganhou força na empresa. Agora, diferente dos barões de café dos séculos passados, a preocupação social é fundamental.

“Acredito que as mulheres têm facilidade para administrar os negócios porque tem maior cuidado nos planejamentos e também no trato com as pessoas”, diz Flávia. A empresa tem mais de 600 hectares de lavouras nas cidades de Cristais Paulista (SP) e Ribeirão Corrente (SP), na Alta Mogiana. Cerca de 80% dos cafés produzidos são exportados. Os principais destinos são os Estados Unidos e países da Europa.

Em 2013, a região da Alta Mogiana foi reconhecida pelo INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial) como uma das regiões brasileiras mais tradicionais na produção de café e recebeu o registro de Indicação de Procedência, que atesta a origem e a qualidade dos cafés produzidos. Isso ajudou bastante os produtores locais na exportação.

Um estudo realizado pelo Pertenson Institute for International Economics, divulgado no início do ano, mostra que ter mulheres à frente de empresas pode estar diretamente relacionado a uma maior rentabilidade. A pesquisa utilizou como base 22 mil companhias em 91 países e chegou à conclusão de que as empresas que aumentaram a presença de mulheres em até 30% em cargos de alta liderança tiveram, em média, um crescimento de 15% em sua rentabilidade financeira.

Coincidência ou não, desde que Liana Baggio Ometto, bisneta de Salvatore Baggio, o primeiro imigrante italiano da família a chegar ao Brasil e iniciar o cultivo dos grãos em 1886, assumiu a diretoria comercial da Baggio Café, a empresa só tem crescido. “Precisamos estar em constante movimento para sempre trazer o que há de melhor para a marca”, afirma Liana, que nasceu e cresceu em fazendas de café na região de Araras (SP).

Os cafés da Baggio também são produzidos na Alta Mogiana, mas Liana viaja o mundo para expandir a marca. “Queremos fortalecer a fama do café brasileiro em todos os continentes, já estamos trabalhando para enviar uma nova remessa para os Estados Unidos”, pondera. A marca já chegou em países como o Chile, Japão, China, Reino Unido, Rússia e Uruguai. Uma das apostas mais recentes da empresa são os cafés aromatizados. Um deles é de cachaça, o Happy Hour.



Liana Baggio
Ometto,
da Baggio Café

De acordo com a ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café), o consumo de café especial cresce cerca de 15% ao ano e deve triplicar até 2019, quando o consumo interno total do país pode totalizar 24 milhões de sacas de 60 kg. O Brasil já é o segundo maior produtor de grãos desse tipo no mundo, perdendo apenas para a Colômbia. Pesquisas realizadas pela Associação na cidade de São Paulo, de janeiro a dezembro de 2014, mostram que os preços dos cafés tradicionais, nas prateleiras do varejo, subiram 9,7%, para R\$ 13,88 o kg, enquanto que os cafés especiais aumentaram 12,4%, em média, alcançando R\$ 48,00 o kg.

Graças a gestão feminina, tanto a Baggio Café quanto a Café Labareda, já conquistaram prêmios nacionais e internacionais de qualidade, o que favorece ainda mais a valorização de seus produtos. “O café especial pode ter preço de 30% a 40% mais alto que o commodity [cotado em cerca de R\$ 500 a saca de 60 kg]. Em alguns casos, como lotes premiados internacionalmente, o valor de venda pode ser até 200% maior que o tradicional”, afirma Patrícia Milan, da AMSC, que é uma associação sem fins lucrativos que tem o objetivo de agregar valor aos cafés produzidos por mais de 80 produtores na região da Alta Mogiana.

Segundo o último levantamento do IEA (Instituto de Economia Agrícola), ligado à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, o VPA (Valor da Produção Agropecuária) do café da Alta Mogiana foi de aproximadamente R\$ 1 bilhão no ano passado, o que corresponde a mais da metade dos R\$ 1,8 bilhão do produto em todo o Estado de São Paulo.

A terra da laranja? É aqui!

Mesmo tendo perdido boa parte da produção da fruta, Bebedouro tenta resgatar a tradição ao fazer parte de um projeto que visa reunir dados e histórias sobre a cadeia produtiva em três cidades

Gabriela Brack

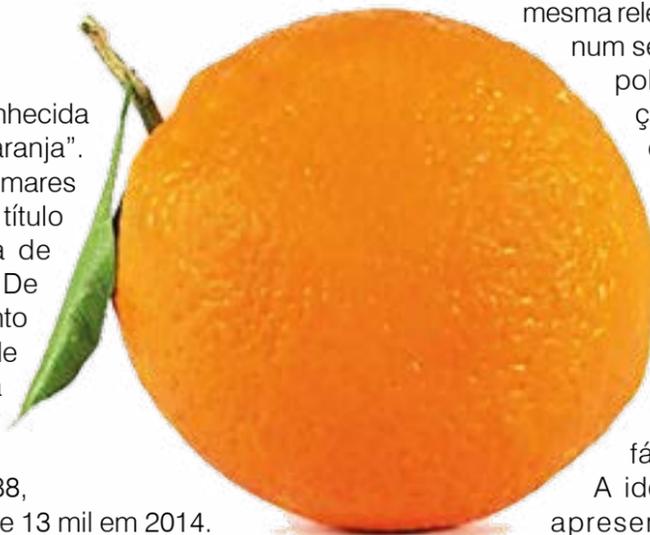
Imesb / Bebedouro

Bebedouro já foi conhecida como a “Cidade da Laranja”. Muitos dos extensos pomares responsáveis por este título até o final da década de 90, não existem mais. De acordo com levantamento da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), dos 40 mil hectares de laranjais bebedourenses em 1988, sobraram pouco mais de 13 mil em 2014. No entanto, ainda é possível respirar o cheiro da fruta. E quem se mantém na atividade tem a esperança de resgatar a tradição.

Prova disso é que a Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos (CitrusBR) incluiu Bebedouro e mais duas cidades num projeto que visa chamar a atenção dos Governos Estadual e Federal e pessoas ligadas ao setor para a importância da cadeia produtiva. Com a websérie “Laranja: Patrimônio de São Paulo, Patrimônio do Brasil”, a entidade pretende criar um banco de dados sobre a citricultura em três polos: Bebedouro, Araraquara e Matão.

O diretor executivo da CitrusBR, Ibiapaba Netto, explica que a websérie vai abordar a relevância e os impactos econômicos da laranja para a economia paulista e do país. “Hoje, com as ferramentas digitais, é possível produzir esse tipo de conteúdo sem estar atrelado a outros canais de distribuição, como a televisão”.

Ele acredita que a iniciativa vá sensibilizar os grupos políticos sobre a situação da cultura, considerada por Netto um “enorme patrimônio, que às vezes fica um pouco escondido”. Segundo o diretor, o resgate da cadeia produtiva é possível a partir do momento em que os aspectos positivos são mostrados. “Primeiramente, queremos que o setor se enxergue com a



mesma relevância que nós enxergamos e, num segundo passo, que as classes políticas tenham mais informações sobre todos os benefícios que a laranja e o suco trazem para a sociedade”.

Bebedouro foi escolhido por ter sido considerado um dos berços da citricultura. “E ainda pela importância que tem, não só por continuar havendo muitos produtores na região, mas também pelas fábricas de suco instaladas”. A ideia da CitrusBR é, também, apresentar o tamanho do “efeito multiplicador” da citricultura, que gera empregos no campo e na cidade, na indústria e no comércio e influencia na arrecadação das cidades. “E nada melhor do que gente das próprias cidades para mostrar isso”.

A websérie é filmada paralelamente nas três localidades. “Não queremos mostrar uma cidade por capítulo, mas um diferente aspecto comum para cada uma delas”. Até o início da segunda semana de setembro, o projeto captou mais de 50% das imagens e depoimentos. Estão confirmadas as participações do ex-ministro da Agricultura Roberto Rodrigues, do ex-secretário da Agricultura de São Paulo João Sampaio e do economista José Roberto Mendonça de Barros.

A previsão de lançamento é para novembro. O teaser, divulgado no dia 8 de setembro, antecipou parte do que vem pela frente. “A proposta é surpreender o mercado com um produto bem bacana e, acima de tudo, que represente o setor”.

Importância - O presidente do Sindicato Rural de Bebedouro, José Oswaldo Junqueira Franco, destaca a relevância do projeto para a valorização da cadeia produtiva. “A citricultura foi muito importante para o Estado de São Paulo e para Bebedouro”. Ele analisa o impacto provocado pela laranja na economia da região, que não envolve apenas donos de terras, mas

distribuidores, colhedores e confecção de peças para máquinas agrícolas. “Tudo isso contribui para a renda do município”.

Para Franco, a iniciativa deve ser ainda mais celebrada por não ser direcionada apenas aos citricultores. “Doenças como o cancro cítrico, o greening e a pinta preta têm provocado a destruição de pomares, e não vai adiantar enquanto o produtor não tiver perspectivas para plantar e colher”, diz, apontando, como solução, maior investimento em pesquisas. “A campanha da CitrusBR é válida no sentido de despertar a atenção do governo para o investimento no controle sanitário desta cultura”.

O citricultor Benedito Ruiz Gamito também considera fundamental a realização desse tipo de ação. “Neste país, quando se fala em poder público, as coisas são muito complicadas. É tudo muito demorado, burocrático. Mas alguém tem que tentar”. Gamito avalia o momento enfrentado pela cadeia. “Está ficando cada vez mais caro. E estamos produzindo pouco. Estou até pensando em trocar de cultura”. E brinca: Mas vamos ‘teimar’ mais um pouco”.

Continuidade - O diretor executivo da CitrusBR conta que o projeto pode ser considerado uma continuidade de outra websérie, “A Ciência do Suco de Laranja”, produzida pela associação em parceria com a Universidade Estadual Paulista (Unesp). Foram oito capítulos, com o objetivo de informar sobre os benefícios do consumo da fruta para a saúde, além de desmistificar alguns tabus.

“Informar a sociedade e lutar pelos interesses da citricultura são algumas das missões da CitrusBR enquanto associação setorial. Espero que seja possível sempre ter um tema relevante para mostrar não só à cadeia citrícola, mas à toda a sociedade paulista. Sem dúvida esse modelo de websérie é muito bom”.

Entre os resultados desse tipo de produção online, o principal ponto destacado pelo diretor é a criação de conteúdo relevante e que ficará disponível para quem quiser usar. “Muitas vezes, sabemos que um setor é importante, mas, por alguma razão, certos dados não estão disponíveis. Por isso, é interessante criar esse grande banco de histórias sobre a citricultura para que ela seja mais bem compreendida”.

E a safra? - Desde 2015, os citricultores tem à disposição mais uma nova ferramenta. A Pesquisa de Estimativa de Safra (PES), realizada pelo Fundo de Defesa da Citricultura (Fundecitrus), com apoio da Markestrat Consultoria, da FEA/RP-USP (Faculdade de Economia e Administração da USP-Ribeirão) e da Unesp oferece a dimensão da cadeia e contribui para o planejamento do futuro do setor.

Para a safra 2016/2017, a última estimativa para o parque citrícola de São Paulo e Minas Gerais, que engloba 349 municípios e no qual está Bebedouro, é uma produção de 249,04 milhões de caixas de 48,08 quilos. O número, apurado na primeira quinzena de setembro, representa um aumento de 1,3% em relação ao primeiro levantamento, feito em maio. Mas aponta uma redução de 17,16% na comparação com a colheita anterior (2015/2016), que foi de 300,65 milhões de caixas.

Para Netto, apesar do cenário preocupante, o otimismo deve ser mantido. “É um trabalho muito preciso realizado pelo Fundecitrus. Por esses dados, teremos uma safra bem pequena, a menor em 26 anos. Mas ainda temos que esperar um pouco para saber como ficarão os rendimentos industriais [quantidade de caixas necessárias para a produção de uma tonelada de suco de laranja concentrado] para estimar a produção de suco e os estoques finais em 30 de junho de 2017”.

Fotos citrus.br



A CULTURA SOBREVIVE

De 40 mil hectares, Bebedouro mantém 13 mil em 2014

INDÚSTRIA

Fábricas ajudaram na escolha de Bebedouro para o projeto

Integração Lavoura-Pecuária-Floresta

Como o modelo integrado melhora a produtividade do solo e se torna uma alternativa sustentável

Victoria De Santi Serafim
ECA / USP

O agronegócio é parte importante da economia brasileira, sendo responsável por cerca de 21% do Produto Interno Bruto nacional, segundo dados do Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada, da Usp). O setor enfrenta, hoje, desafios como a necessidade do aumento da produtividade, sem depender unicamente de áreas para expansão. É com essa proposta que o modelo de integração Lavoura-Pecuária-Floresta (iLPF) foi criado, na década de 1980, pelo pelos pesquisadores da Embrapa João Kluthcouski e Homero Aidar. Aliando as três atividades, o novo método pensado para o clima tropical traz vantagens para o produtor.

A adoção do iLPF é uma das deliberações da

COP21, conferência sobre o clima da ONU ocorrida em Paris no final de 2015. Além disso, está em planos governamentais para ser implantada no Brasil como uma das sete medidas do Plano ABC (Plano de Agricultura de Baixa Emissão de Carbono) que concede benefícios e crédito para os agricultores que decidem adotar estratégias agrícolas sustentáveis. O prazo de implementação até 2020. A adoção ainda existe em forma de lei, na Lei 12.805 de abril de 2013, que visa a melhoria das formas de cultivo, tornando-as mais sustentáveis e produtivas através da adoção de sistema integrados.

A Embrapa, órgão governamental responsável peça Rede de Fomento do iLPF, estima que haja hoje em torno de 1,6 a 2 milhões de hectares em que diferentes formatos da estratégia ILPF estejam implementados, concentrando-se nas regiões Centro-



-Oeste e Sul. O acordo parte do Ministério da Agricultura, que firma convênios e acordos com órgãos e entidades público e privadas para incentivar o crescimento da adoção do modelo em todo o país. A responsabilidade de desenvolver o programa é da Coordenação de Manejo Sustentável dos Sistemas Produtivos (CMSP), subordinada ao Departamento de Sistemas de Produção e Sustentabilidade (Depros), da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo (SDC).

A engenheira ambiental Marcela Porto Costa, da Fundação Espaço Eco, estuda o tema e explica que o método, que diversifica a produção, pode ser adotado de quatro formas, aliando diferentes aspectos do projeto original: Lavoura-Pecuária, Lavoura-Floresta, Pecuária-Floresta e Lavoura-Pecuária-Floresta. A vantagem que o iLPF tem, quando comparado ao modelo tradicional, é uma maior diversidade de cultura que gera um desgaste e empobrecimento menores do solo. “Quando combina esses componentes, geralmente se otimizam recursos. Às vezes o que é resíduo de um sistema pode virar insumo para o outro”, explica Costa.

OS QUATRO MODELOS DO SISTEMA DE INTEGRAÇÃO

Os benefícios do sistema também são de longo prazo. A pesquisadora conta que o uso da integração Lavoura-Pecuária-Floresta traz benefícios: “vai melhorando o solo ao longo do tempo, há uma melhor ciclagem dos nutrientes, evita erosão e compactação”, e continua “e assim a terra fica coberta por mais



tempo o ano todo, saindo um pouco do modelo de agricultura sazonal”. Outra vantagem é uma maior rentabilidade por hectare, uma vez que a melhoria na qualidade do solo também gera um aumento da produtividade.

Costa lembra que, sob a ótica do Novo Código Florestal de 2012, o iLPF não difere do método tradicional, uma vez que a floresta, assim como as outras atividades desenvolvidas juntas, também é para exploração. Geralmente são plantadas espécies como o eucalipto, a acácia e a macaúba.

Apesar das vantagens do iLPF, ainda persiste o método tradicional da monocultura no Brasil, que gera prejuízos como erosão e perda de fertilidade dos solos. Costa explica que o modelo de integração é um pouco mais caro que a agricultura convencional, porque há o custo das mudas de floresta, por exemplo.

Um dos entraves para a sua adoção é a burocracia: “ainda há uma dificuldade grande na parte da resistência rural e de crédito”, afirma. A pesquisadora conta que “mesmo com políticas como o [Plano] ABC, ainda há muitos passos e muita burocracia. E o crédito não é integrado e rotativo como a lógica do sistema, então é preciso fazer vários projetos para safra e safrinha”. O processo burocrático e a crise financeira desencorajam os produtores a fazerem a transição para o novo modelo. Além disso, é necessário que existam profissionais capacitados para levar o conhecimento tecnológico, que o modelo exige, aos produtores locais.



Perspectivas do uso do território rural

Entenda como tem ocorrido a distribuição das terras no Brasil

Victor Melo

Mackenzie / São Paulo

O atual Código Florestal Brasileiro foi sancionado em 2012 após diversas polêmicas. Ele discorre sobre a proteção da vegetação, a exploração e a produção florestais e o controle de casos que causem impacto ambiental. Sua sanção revogou a versão que estava vigente desde 1965 e criou ainda o Cadastro Ambiental Rural (CAR).

O CAR é um instrumento utilizado tanto pelo governo federal quanto pelos estaduais. Ele visa o planejamento dos imóveis e a recuperação das áreas degradadas, além de fomentar a formação de corredores ecológicos e a conservação dos recursos

naturais. Por meio deles são levantadas informações sobre a utilização das terras no Brasil. Os proprietários rurais são obrigados a se inscrever informando sobre seus imóveis. Neste ano o prazo para isso foi prorrogado até o final de 2017.

De acordo com dados da Embrapa, atualmente as Unidades de Conservação Federais e Estaduais e pelas Terras Indígenas equivalem a 26,95% do território nacional, sobrando por volta de 73% da superfície do país. Essas medidas visam preservar os recursos nativos, enquanto o caso das Terras Indígenas atende à demanda pela demarcação do território das populações tradicionais.

Sobre o restante, incidem ainda outros dispositivos de legislação ambiental. Um destes é a Reserva legal,



Fotos Embrapa monitoramento por satélite

que corresponde a mais 31,54%. Esses números juntos já equivalem a 58,48% do território nacional. Ou seja, cerca de 40% do território está disponível para a atividade agrícola.

O caso da Reserva legal consiste em uma área das propriedades que deve ser mantida com vegetação nativa e utilização restrita, variando de acordo com a região. A Amazônia Legal é a área que abrange uma maior quantidade de especificidades. O território compreende a totalidade dos estados do Acre, Amapá, Amazonas, Mato Grosso, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins, além de parte do Maranhão. No caso da Amazônia Legal é previsto uma reserva de 80% do imóvel, quando situado em área de florestas; 35% se for no cerrado e 20% em campos gerais. Nas outras regiões do Brasil deve ser de apenas 20%.

Há ainda as Áreas de Proteção Permanente (APPs). De acordo com o Código Florestal são protegidas “com a função ambiental de preservar os recursos hídricos, a paisagem, a estabilidade geológica, a biodiversidade, fluxo gênico de fauna e flora, proteger o solo e assegurar o bem-estar das populações humanas”. As especificidades também variam conforme os casos.

O estudo da Embrapa cruza os dados e procura identificar quanto do território brasileiro ainda está disponível para a produção agrícola. A complexidade da legislação e a falta de informações sobre as partes que englobam as APPs dificultam a identificação de números ainda mais concretos.

Contudo, é conclusivo que percentualmente o território disponível para a realização de atividades

agrícolas é menor que a soma das áreas que passam por alguma espécie de proteção legal. Isso fez com que algumas atividades realizadas pelo agronegócio nessas áreas antes do Código Florestal acabassem criminalizadas, principalmente nas APPs.

ONDE HÁ DISPONIBILIDADE

Por um lado, houve uma diminuição das terras disponíveis para o agronegócio. Por outro, o Censo Agropecuário de 2006 do IBGE mostra que a distribuição delas no ramo continua tão desigual quanto nos censos anteriores, sendo eles os de 1996 e 1986. Em outras palavras, os proprietários das grandes extensões de terra continuam os mesmos, assim como o tamanho de seus territórios. Além disso, em 2010, o número de terras improdutivas nas grandes propriedades brasileiras era de 40%, segundo dados do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra).

Enquanto isso, os pequenos proprietários geralmente fazem uso da Agricultura familiar. Como o próprio nome já diz, é um tipo de produção que utiliza principalmente a mão-de-obra familiar, ao invés de uma organização com patrões e trabalhadores. No Brasil, ela é responsável por 70% dos alimentos que são consumidos pela população, sendo os principais a mandioca, o feijão, a carne suína, o leite, as carnes de aves e o milho. Desde 1996, esse tipo de produção pode solicitar apoio financeiro por meio do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf).



“A exportação é fundamental para manter o ritmo de crescimento do setor e também o nosso” Rossato Júnior, presidente da Coplana

A DOCE CONQUISTA DO AMENDOIM

A cooperativa Coplana, a maior processadora do grão no País, quer convencer os seus 1.500 associados de que é possível colocar o Brasil entre os maiores produtores mundiais da leguminosa

Beth Melo
Jornalista / revista Dinheiro Rural

Em abril, o agrônomo José Antonio de Souza Rossato Júnior, presidente da Cooperativa Agroindustrial (Coplana), de Guariba, no interior paulista, esteve em Madri, bem próximo à “Plaza de Toros de las Ventas”, a mais tradicional pista espanhola, na qual toureiros se tornam celebridades desafiando animais. Mas Rossato Júnior estava pouco interessado nesse tipo de distração. O que ele queria era enfrentar o público presente ao Fórum Internacional do Amendoim, evento promovido pelo Conselho Internacional de Castanhas e Frutas Secas (INC, na sigla em inglês), organismo do qual fazem parte 630 representantes de 72 países, para mostrar que o Brasil tem capacidade de produzir e vender em quantidade esta leguminosa, a quarta mais importante do mundo, juntamente com a soja, o feijão e o sorgo. O executivo quer mais acesso a um mercado mundial que consome anualmente 35 milhões de toneladas do grão em casca, cultivadas em cerca de 21 milhões de

hectares, de acordo com o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA). Rossato Júnior sabe que o esforço em direção a esse mercado é gigantesco. Embora o País tenha produzido na safra 2015/2016 um volume 18% acima da safra anterior, a colheita não alcança nem mesmo meio milhão de toneladas: foram exatas 410 mil, volume que representa 1,2% da produção mundial. “Por isso precisamos apostar na venda lá fora”, afirma Rossato Júnior. “A exportação é fundamental para manter o ritmo de crescimento do setor e também o nosso.” No ano passado, a Coplana faturou R\$ 399 milhões, dos quais metade com o comércio de amendoim. Neste ano, a previsão é exportar até 23 mil toneladas do produto beneficiado, principalmente para a Europa que utiliza o grão na indústria da confeitaria e paga mais do que o mercado de óleo bruto. A cooperativa exporta o amendoim cru, chamado de blanchado (sem a película que envolve o grão), o semielaborado (granulado e tostado) e recentemente passou a vender a pasta bruta da leguminosa.

A Coplana, que reúne 1,5 mil cooperados com foco na produção de cana-de-açúcar, possui um grupo de 150 agricultores que estão apostando no amendoim. Ela é uma das mais antigas cooperativas de São Paulo, criada há 53 anos. Tem entre os fundadores e primeiro presidente o ex-ministro da Agricultura Roberto Rodrigues, atual coordenador do Centro de Agronegócio da Fundação Getúlio Vargas e, até hoje, um de seus cooperados. A recomendação aos produtores é que o amendoim entre como uma alternativa nas áreas de renovação de canaviais, disputando a preferência pelo milho ou mesmo a cana de ciclo curto. “A renda do cultivo do amendoim chega a amortizar até 20% dos custos de implantação de um novo canavial”, afirma Rossato Júnior. Na região Centro-Sul do País, os canaviais ocupam 7,9 milhões de hectares. “Se tomarmos por base a necessidade de renovar 15% dessa área anualmente, são 1,2 milhão de hectares disponíveis para outras culturas e queremos que os produtores escolham o amendoim.” Tomando-se a atual pro-

dução, o potencial é de cerca de 4,2 milhões de toneladas por safra, o que levaria o País a brigar por uma posição entre os dez maiores produtores do mundo. Hoje, ele ocupa a 16ª posição entre as commodities. O Valor Bruto da Produção (VBP) é estimado em R\$ 662,7 milhões neste ano, 8,4% acima de 2015, de acordo com a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).

De olho na possibilidade de um mercado mais robusto, nos últimos seis anos a Coplana investiu R\$ 40 milhões para construir a maior processadora de amendoim do País. São 110 mil toneladas anuais do grão, embora os cooperados consigam fornecer somente a metade dessa demanda. “Foi justamente comprando amendoim de produtores não cooperados que estamos chegando ao limite da nossa capacidade”, diz Rossato Júnior. “Nos próximos meses, vamos definir como continuar investindo no setor”. Na safra encerrada no dia 30 de junho, os cooperados colheram 59 mil toneladas de amendoim, mas o desempenho poderia ter sido melhor, caso o excesso de chuva não tivesse atrapalhado o desenvolvimento a cultura. “Nós estimamos a quebra da safra 2015/2016 em pelo menos 20%”, diz ele. Ainda assim, a produção mé-



Lavoura nos trinques: o produtor Walter Souza, que cultiva 980 hectares, tem investido em máquinas para ser mais eficiente no campo

dia dos cooperados foi exemplar: 165 sacas de 25 quilos, por hectare, 22% acima da média nacional.

O interesse da cooperativa no amendoim não é recente. A Coplana vem propondo a cultura como alternativa de renda há cerca de duas décadas. Um dos principais argumentos é a sua valorização histórica, constante e segura. Nos anos 1990, uma tonelada no mercado internacional valia US\$ 700. Subiu para US\$ 1 mil no final dos anos 2000 e nos últimos anos o preço tem ficado próximo de US\$ 1,8 mil por tonelada, chegando a picos de US\$ 2,5 mil, como ocorreu em 2013. De acordo com a Secretaria de Comércio Exterior (Secex), órgão do governo federal, a Europa foi o principal destino das 96,6 mil toneladas de amendoim em grão, exportadas pelo Brasil em 2015, ante 63,6 mil toneladas vendidas em 2014. A exportação de óleo bruto também cresceu: passou de 38,4 mil toneladas para 57,8 mil toneladas, enviadas também para a Europa, além da China. Renata Martins Sampaio, pesquisadora do Instituto de Economia Agrícola (IEA), diz que na última safra o grão se beneficiou da valorização da moeda americana, assim como ocorreu para as culturas de soja e milho. “Essa valorização do dólar deve manter aquecidas as vendas externas de amendoim também em 2016”, afirma Renata. O Brasil possui hoje cerca de 3,5% do mercado exportador, figurando em quinto lugar. Estão na frente, por exemplo, Argentina e Estados Unidos, países que investiram muito em pesquisa para melhorar a qualidade do grão.

Para vencer o desafio da produção, a Coplana conta com associados como Walter Luiz de Souza, 55 anos, da fazenda Santa Cândida, na região de Jaboticabal (SP). O cultivo de amendoim é uma tradição na família de Souza, que se tornou uma grande produtora da oleaginosa em terras de áreas de reforma de canaviais. Na safra 2015/2016, o agricultor plantou 980 hectares, dos



Equipamento de primeira: a Coplana investiu R\$ 40 milhões para construir a maior processadora de amendoim do País

quais 90% em terras arrendadas e 10% em terras próprias. Souza aposta tanto na cultura que, nos últimos anos, tem modernizado seu parque de máquinas. A última aquisição, realizada na safra 2014/2015, foi uma colhedora de tecnologia americana, avaliada em R\$ 290 mil, com capacidade para 2,5 mil sacas por dia, ante 1,2 mil sacas do modelo antigo. “O esquema do amendoim é ótimo”, afirma o produtor, que paga aos donos da terra o equivalente a 15% da colheita. A média de produção na safra passada foi de 208 sacas por

hectare, 26,5% acima da média dos cooperados, embora ele também tenha perdido produtividade em função do excesso de chuva.

O produtor Delson Luiz Palazzo, da fazenda Santa Emília, também em Jaboticabal, diz que a Coplana propõe um modelo de assistência que de fato assegura a sobrevivência dos seus cooperados. Palazzo, que cultiva 500 hectares de cana-de-açúcar, está na atividade desde 1990. Arrenda para produtores de amendoim as terras que precisam de reforma, ficando com 20% da produção.

“O modelo da Coplana garante uma injeção de dinheiro na região”, afirma ele. O agricultor se refere à oferta de sementes certificadas, defensivos, assistência técnica, informações sobre mercado e facilidades na obtenção de crédito, além de garantir a comercialização do amendoim. Rossatto Júnior diz que isso é apenas uma parte da assessoria dada aos produtores e que a cooperativa tem se esforçado também na busca por certificações para facilitar o acesso global ao mercado. Há cinco anos, a Coplana recebeu a certificação internacional BRC (British Retail Consortium), exigência do mercado europeu, e em 2014 a certificação Kosher, para vender amendoim à comunidade judaica. “Nós acreditamos que, ao acompanhar a qualidade do grão, do campo à indústria, isso pode nos levar ainda mais longe”, afirma ele.



Embarque garantido: quase metade do grão processado no interior de São Paulo segue para a Europa e a China

Categoria Profissional / Modalidade Escrita Diária



Revolução dos Bichos

Lilian Ferreira

Editora de Ciência e Saúde do UOL

É o último grito. Não fique fora. Corra ao mercado e peça uma carne com selo de bem-estar animal. Se ainda tiver, claro. Se preocupar com o sofrimento do bicho em vida antes de ele virar seu bife acebolado virou uma tendência mundial que ganha força no Brasil. Mas por aqui praticamente nenhuma carne tem essa garantia - e a que tem é cara. Aliás, como quase toda última moda.

Se a questão ética que envolve o tema não basta para convencer, saiba que o tratamento dado ao animal também influencia na qualidade e sabor da carne, do ovo e do leite. Se ele não passa por estresse, a carne fica mais macia e menos fibrosa. Os ovos, segundo pesquisas, têm mais vitaminas. Isso não tem nada a ver com vegetarianismo. E não vale o argumento “já que eu mato para comer, então estou causando mal de qualquer jeito”. É plenamente possível comer carne ou derivados de animais sem que eles tenham sido maltratados ou sofrido na hora da morte. Esse é o conceito que precisa ficar claro.

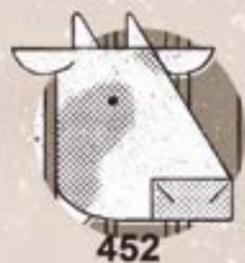
“É possível comer a carne de um animal que teve uma vida boa e morte sem dor”

Temple Grandin, professora de Bem-Estar Animal da Universidade Estadual do Colorado, nos EUA, e uma das maiores especialistas sobre o tema no mundo.

Todas as grandes produtoras do Brasil se comprometeram a adotar medidas que visam ao bem-estar dos animais, pois isso também resulta em maior produtividade. O desafio é colocar essa carne “melhor” na mesa do brasileiro. Há várias marcas na Europa e nos EUA, o que garante preços competitivos. Por aqui, só uma empresa que vende em supermercados tem o selo internacional que atesta a origem daquele produto. Sua produção, no entanto, representa cerca de 0,07% dos 12,7 milhões de toneladas de frango produzidas por ano no país.

Com essa escala, o preço se torna o maior entrave para a virada - o peito de frango com o selo é três vezes mais caro. “Acreditamos que, ao termos mais mercado consumidor, poderemos aumentar a produção e com isso o preço tende a cair”, explica Luiz Carlos Demattê Filho, diretor industrial e coordenador das pesquisas para bem-estar animal da Korin, que produz frangos, ovos e agora está começando a produção de carne bovina certificada. Apesar do compromisso, a preocupação permanece: como aplicar todas as normas dessa “criação feliz” a uma das maiores cadeias de produção de carne e derivados do mundo?

Durante sua leitura viraram comida*



452

vacas

O Brasil tem o segundo maior rebanho do mundo e é o maior exportador. Em 2014, foram abatidos quase 34 milhões de bois



226

leitões

O país está em quarto lugar no ranking de produção e exportação mundial. Em 2014, foram abatidos cerca de 37 milhões de leitões



18984

frangos

O Brasil é o terceiro produtor mundial e líder em exportação. Em 2014, foram abatidas quase 5,5 bilhões de aves



242724

ovos

O país é o sétimo maior produtor do mundo. Em 2014, foram produzidos quase 34 bilhões de ovos

* dados de abate do IBGE 2014

PRODUÇÃO INDUSTRIAL

O principal problema é que, pensando numa grande escala, a vaca no brejo, a galinha ciscaando no terreiro e a porca toda suja de lama são só doces lembranças. Foi preciso criar uma produção industrial, especialmente após a Segunda Guerra Mundial, para atender ao explosivo poder de consumo da população. Os animais passaram a ser tratados como máquinas que produzem alimentos e, ao longo dos anos, foram enfiados em ambientes cada vez menores - o que era visto como eficiência do processo.

Mas, ao contrário do que muitos pensam, os animais que viram comida são os que têm "melhor" vida. O maior problema fica naqueles que nossos olhos não veem (e nossas cabeças nem pensam). As galinhas que botam ovos e as porcas que são mães dos leitões sofrem ao extremo - e, por isso, também são alvos das principais campanhas de proteção. Passam a vida inteira em gaiolas extremamente apertadas. As galinhas que botam ovos vivem em um espaço que, se levantam o pé, correm o risco de não colocá-lo no chão novamente. E não é difícil entender por que isso acontece. O animal que você come não pode estar machucado ou perder carne por uma briga. Já aquele que não é consumido diretamente...

Por isso a mudança agora é de paradigma. É entender que o "normal" até outro dia não é mais tão aceitável assim - seja porque a ciência descobriu

que animais têm sistema nervoso mais desenvolvido do que imaginávamos, com sofrimento tanto físico quanto psicológico, ou porque é possível dar um melhor tratamento. Essa ruptura começou em 1965, na Inglaterra, e ao longo dos anos foi virando lei. Em 2012, a União Europeia proibiu o uso de gaiolas convencionais para as galinhas que botam ovos. No ano seguinte, foi a vez de proibir o confinamento contínuo de porcas em gaiolas. Alguns estados dos EUA e países como Nova Zelândia, Austrália e Canadá possuem leis semelhantes.

No Brasil, não há leis específicas sobre o bem-estar animal, embora uma lei feita por Getúlio Vargas em 1934 proíba os maus-tratos. No começo dos anos 2000 foi aprovada a Lei do Abate Humanitário, que diz como os animais devem ser mortos de maneira que não cause sofrimento e dá normas sobre o transporte. Só a partir do final da década surgiram recomendações específicas sobre o bem-estar animal. Hoje, cerca de 95% das galinhas poedeiras e 99,9% das porcas matrizes vivem em gaiolas. "Nós temos sim uma situação de crueldade em vários sistemas produtivos, que tem que mudar. E a gente já vê sinais de mudança", afirma Carla Forte Maiolino Molento, veterinária do Laboratório de Bem-estar Animal da Universidade Federal do Paraná. Dois fatores empurram a adequação: o Brasil ser um dos maiores exportadores de carne do mundo e a pressão de ONGs internacionais de proteção animal.

Os fornecedores de carne suína do McDonald's também devem estar livres de gaiolas para porcas até 2022

O processo não é simples. Leva tempo. E dinheiro, claro. O detalhe é que este está esperando no fim do túnel dessa criação feliz. "Os animais estressados, com dor ou mal-estar, sem alimento ou água adequados, não produzem em seu máximo potencial", afirma Tito Díaz, oficial regional de desenvolvimento pecuário da FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura).

Um hematoma num bovino de corte resulta em cerca de 500 g de carne perdidas. Pesquisas indicam que metade dos animais abatidos no país apresenta pelo menos um hematoma. Aliado a isso, as contusões fazem com que os cortes - muitas vezes as lesões são em partes nobres do boi - fiquem menos atrativos para o consumidor. "A grande mudança nos últimos anos é que o mercado entendeu que tratar bem os animais é lucrativo", endossa Everton Adriano Andrade, coordenador de Bem-estar Animal da JBS Carnes.

O mesmo trabalho de convencimento precisa ser feito na cadeia de porcos e aves. "Já foi provado por alguns estudos que a rentabilidade sem a gaiola de gestação de porcas é igual ou até melhor", afirma Paola Rueda, doutora em zootecnia e supervisora de bem-estar animal da ONG World Animal Protection. É o que tem sido observado na Granja Miunça, no Distrito Federal, pioneira em 2010 colocando 1/3 de sua produção em baias coletivas. Análise de Julia Neves em seu doutorado na UnB (Universidade de Brasília) mostra que, neste ano, as porcas inseminadas que logo voltam às baias têm período de gestação menor e mais filhotes nascidos vivos. As crias, por sua vez, são mais pesadas ao nascer e também ficam maiores com a idade do abate. Ou seja, lucro para o produtor.



Outro ponto fundamental apontado por especialistas ouvidos pelo TAB não depende necessariamente de dinheiro. "O principal desafio é a educação e a capacitação do produtor, do industrial e dos consumidores", afirma Lizie Pereira Buss, veterinária da Comissão de Bem-Estar Animal do Ministério da Agricultura. O talento de funcionários de granjas, fazendas e frigoríficos é também o foco de Adroaldo Zanella, professor da USP (Universidade de São Paulo) e um dos maiores experts do mundo. "Qual é a diferença de tratar o animal de maneira gentil ou rude? O gasto psicológico é maior. Para a pessoa e para o animal. O cuidado do bem-estar tem que começar no útero.

Falar alto, se aproximar do animal quando ele não quer etc. geram mudanças permanentes em seu cérebro", explica o professor, para quem o cenário no Brasil é positivo, salvo algumas divergências conceituais. "O que você vê é muita confusão. Você fala de bem-estar as pessoas estão assumindo redução de consumo. Na verdade o que precisamos é de um consumo ético que garanta que o animal foi bem tratado", completa Zanella.

Hoje o que vemos no mundo é um aumento tanto do consumo quanto da produção de carne. Segundo a FAO, estima-se que em 2023 o consumo global de carne por pessoa alcance 36,3 kg, o que equivale a 2,3 kg a mais que em 2014. E o consumo adicional vem basicamente de carne de aves (72%), seguido por porcos, ovelhas e bovinos, respectivamente. "O consumo de carne continuará forte nos países em desenvolvimento, em especial os asiáticos, mas a tendência atual é de queda nos países desenvolvidos e mais ricos, onde o consumo

per capita já é mais alto, sendo o consumo de aves mais alto em todos os países", afirma Díaz. Vale destacar que o consumo de proteína por ano, segundo a FAO, é de 7,3 kg por pessoa. O Brasil tem um consumo de carne (78 Kg/pp) acima da média mundial (34kg/pp) e da média dos países da América Latina e Caribe (57,2kg/pp).

A Unilever pôs 2020 como prazo para banir da fabricação de maionese Hellman's e outros produtos os ovos de galinhas criadas em gaiolas.

Ó vida cruel



Para entender o conceito de bem-estar animal é importante saber que os bichos são seres sencientes, ou seja, têm capacidade de ter experiências subjetivas dotadas de estados emocionais. Eles podem sentir dor, alegria e estresse. Assim, proporcionar essa condição não se trata de garantir a eles uma vida sem sofrimento, mas sim de não desrespeitar as respectivas necessidades, o que ocorre na criação tradicional - de acordo com Lizie Pereira Buss, veterinária do Ministério da Agricultura, animais em confinamento extremo são habitualmente privados de expressar seus comportamentos naturais, o que gera frustração, estresse, sentimentos ruins e até afeta sua longevidade.

No ápice dessa capacidade cognitiva estão os porcos. Muitas vezes comparados aos cães, a inteligência dos suínos não é tão focada na interação com humanos, mas apresenta níveis altíssimos. "Os porcos possuem habilidades cognitivas superiores a de cães e crianças de três anos de idade. A inteligência deles provavelmente os coloca na mesma categoria de elefantes, golfinhos e grandes primatas", explica Carolina Galvani Bruun, gerente sênior de Campanhas da HSI Brasil para Animais de Produção. Bastante sociáveis,

eles são capazes de estabelecer relações complexas. Estudos já mostraram que porcos trabalham em grupo para escapar de baias, por exemplo. Por isso eles devem ter espaço para interagir e também para fugir de um dominante. Quando muito confinados e sem distrações, eles acabam estressados e atacam os rabos uns dos outros. Ficam depressivos. Além disso, separá-los das mães antes de três semanas

leva a problemas de memória. Isso faz com que eles briguem mais porque não reconhecem o animal que vive com eles.

"Já as galinhas têm habilidades cognitivas equivalentes às de mamíferos. São capazes de demonstrar autocontrole e estabelecer relações sociais complexas. Um estudo realizado na Inglaterra demonstrou que galinhas foram capazes de aprender que se elas recusassem comida imediatamente, ganhariam mais comida depois. Isso mostra capacidade de antecipar o futuro, algo atribuído anteriormente apenas a humanos e outros primatas. Elas se comunicam por diferentes sons, sentem empatia e mostram sinais de angústia ao ver outros da mesma espécie sofrendo", afirma Bruun.

leitura, algo atribuído anteriormente apenas a humanos e outros primatas. Elas se comunicam por diferentes sons, sentem empatia e mostram sinais de angústia ao ver outros da mesma espécie sofrendo", afirma Bruun.

O Instituto Akatu revelou que 87% dos brasileiros prefeririam comprar produtos com bem-estar animal se preço e qualidade fossem mantidos.

Haja angústia das galinhas diante de um dos maiores problemas da indústria do ovo: o que fazer com os pintinhos machos. Hoje eles são macerados, jogados em máquinas trituradoras já no primeiro dia de vida. A prática é aceita pelas regras do bem-estar animal se feita dessa maneira, logo após nascerem. A justificativa é que o sistema nervoso ainda não está totalmente pronto. Mas pesquisas para evitar esse procedimento têm buscado identificar o sexo do embrião ainda dentro do ovo.

A Nestlé prometeu eliminar a criação de porcos e galinhas em gaiolas, o corte de caudas e a castração sem anestesia.

Como é proibido pelo Ministério da Agricultura que a indústria recorra a hormônios para acelerar o desenvolvimento dos bichos, um grande indicativo de mal-estar animal é o uso deliberado de antibióticos para estimular o crescimento ou eficiência alimentar. Se os animais vivem confinados, a proliferação de doenças é grande; doentes, eles crescem menos. Por isso, é comum a aplicação de antibióticos de maneira "preventiva" e não após a contaminação. Mas, além de ser ruim para o animal, é ruim para os humanos. Não só porque comemos a carne com antibiótico, mas porque selecionamos as bactérias, que têm se tornado resistentes. "Entre 60 e 70% são doenças comuns [entre homens e animais]. O uso de antimicrobianos é uma preocupação em todo o mundo, para evitar que eles exerçam esse papel de selecionar bactérias que podem cair na cadeia humana", explica Zanella.

Nesse contexto de compartilhamento de bactérias chegamos ao animal da cadeia que talvez seja o primeiro em que pensamos quando falamos sobre bem-estar: as vacas. "Os bovinos formam laços afetivos.

Desempenham um comportamento conhecido como 'grooming' (lamber os pelos alheios), assim como fazem os chimpanzés, além de aprender umas com as outras e tomar atitudes baseadas em altruísmo e compaixão", explica Brunn. Elas têm excelente memória, além de utilizarem informações visuais, como rosto e porte, no reconhecimento de humanos. Mas essa habilidade pode fazer as vacas se assustarem com qualquer movimento mais brusco. E ao sofrer esse estresse, aumenta o pH da carne, que fica mais dura. Já as vacas leiteiras sofrem por não se mexerem muito. Com isso, sentem fortes dores nas pernas, além de apresentarem nódulos nas mamas constantemente.

Terminamos os animais de consumo? Ooops, não. Os peixes muitas vezes ficam fora de nossa preocupação por não serem tão próximos do convívio humano ou por desconhecimento de quanto eles de fato podem sentir. Mas a ciência diz que eles também são animais sencientes. Diversos trabalhos revelam comportamentos indicadores de memória e também de capacidade de aprendizagem complexa, como saber que animais são dominantes e evitar disputas. Eles também sentem medo e possuem as estruturas do cérebro que transmitem a dor em outros vertebrados. "Para todos os outros animais temos métodos de insensibilização antes do abate, mas há uma dificuldade muito grande em achar um método para peixes. São mais de 3.000 espécies e a biologia de cada um é diferente", afirma Zanella. Paola Rueda, da ONG World Animal Protection, explica que a densidade dos tanques de confinamento de peixes é muito grande e a insensibilização por gelo causa grande dor aos animais.

Como é proibido pelo Ministério da Agricultura que a indústria recorra a hormônios para acelerar o desenvolvimento dos bichos, um grande indicativo de mal-estar animal é o uso deliberado de antibióticos para estimular o crescimento ou eficiência alimentar. Se os animais vivem confinados, a proliferação de doenças é grande; doentes, eles crescem menos. Por isso, é comum a aplicação de antibióticos de maneira "preventiva" e não após a contaminação. Mas, além de ser ruim para o animal, é ruim para os humanos. Não só porque comemos a carne com antibiótico, mas porque selecionamos as bactérias, que têm se tornado resistentes. "Entre 60 e 70% são doenças comuns [entre homens e animais]. O uso de antimicrobianos é uma preocupação em todo o mundo, para evitar que eles exerçam esse papel de selecionar bactérias que podem cair na cadeia humana", explica Zanella.



Nesse contexto de compartilhamento de bactérias chegamos ao animal da cadeia que talvez seja o primeiro em que pensamos quando falamos sobre bem-estar: as vacas. "Os bovinos formam laços afetivos.

Desempenham um comportamento conhecido como 'grooming' (lamber os pelos alheios), assim como fazem os chimpanzés, além de aprender umas com as outras e tomar atitudes baseadas em altruísmo e compaixão", explica Brunn. Elas têm excelente memória, além de utilizarem informações visuais, como rosto e porte, no reconhecimento de humanos. Mas essa habilidade pode fazer as vacas se assustarem com qualquer movimento mais brusco. E ao sofrer esse estresse, aumenta o pH da carne, que fica mais dura. Já as vacas leiteiras sofrem por não se mexerem muito. Com isso, sentem fortes dores nas pernas, além de apresentarem nódulos nas mamas constantemente.

O uso preventivo de antibióticos em animais que irão virar comida expõe o consumidor a bactérias mais resistentes.

Eles devem ser bem alimentados. Eles devem ter sombra e local para dormir. Eles devem ter brinquedos e distração. Estamos falando do animal de estimação ou de produção? Dos dois. Existem normas que guiam o bem-estar animal, e todas essas necessidades estão lá.

Mas erra quem pensa que esse padrão é ser criado livre, leve e solto.

Pelo contrário: esse modo de criação

sem controle

pode causar sofrimento ao animal.

“Isso (ser livre)

não garante que

ele tenha bem-estar.

Existem criações em que o

animal tem que

andar muito para achar água, o capim é de má qualidade e

ele pode ficar subnutrido, por exemplo”, avalia Rueda.

“É preciso utilizar ferramentas para melhorar a alimentação dos animais em

períodos de seca, aumentar o sombreamento das pastagens e melhorar o enriquecimento ambiental nos sistemas intensivos e os procedimentos”, explica Lizie Pereira Buss, veterinária do Ministério da Agricultura.

Dessa maneira, o animal pode viver confinado, comer ração (só de origem vegetal) e ainda assim ter a garantia de que foi bem tratado. Por isso, não é necessária uma volta às origens ou muito mais terra para a produção.

“É preciso utilizar ferramentas para melhorar a alimentação dos animais em períodos de seca, aumentar o sombreamento das pastagens e melhorar o enriquecimento ambiental nos sistemas intensivos e os procedimentos”, explica Lizie Pereira Buss, veterinária do Ministério da Agricultura. Dessa maneira, o animal pode viver confinado, comer ração (só de origem vegetal) e ainda assim ter a garantia de que foi bem tratado. Por isso, não é necessária uma volta às origens ou muito mais terra para a produção.

Mais de 60 empresas dos EUA, como Burger King e Applebee's, já disseram que vão abandonar as gaiolas para porcas.

Muita gente pode fazer cara feia quando falamos que tratamos os animais como pessoas (geralmente sobre pets), mas a ideia é a mesma para os animais que viram comida. O certificado existente no Brasil chama-se Certified Humane (Certificado Humano, em

tradução livre para o português) e as leis de abate dizem que o procedimento deve ocorrer de maneira humanitária.

É consenso entre os especialistas que os animais não sentem dor no momento da morte. A

insensibilização é feita por choque

(nos casos dos suínos e das aves) ou por uma pistola

de ar (nos bovinos).

Ela garante que o processo seja feito

de maneira rápida e que

o animal não entre em pânico.

“O momento da insensibilização

é como se o animal fosse anestesiado.

Demora 150 milissegundos para o sinal da

dor chegar ao cérebro, e a insensibilização ocorre

em 15 milissegundos. Ele perde a consciência e morre pela

sangria, que é o ideal”, afirma Rueda.

Se medir a morte é algo mais simples, o sofrimento durante a vida ainda é material para estudo. Zanella faz parte de um consórcio internacional para se chegar a indicadores de bem-estar animal.

“As questões que hoje mais vêm desafiando a academia são marcadores não invasivos, como medidas de análise de expressão facial dos animais.

A gente tem hoje protocolos que transformam a criação animal em algo eticamente aceitável, mas ainda podemos melhorar”, afirma.

O caminho agora é de conhecimento maior em todas as etapas para só melhorar um negócio em que todo mundo ganha: o consumidor, com melhor qualidade, o animal com o bem-estar, e o produtor com melhor produtividade.

O caminho agora é de conhecimento maior em todas as etapas para só melhorar um negócio em que todo mundo ganha: o consumidor, com melhor qualidade, o animal com o bem-estar, e o produtor com melhor produtividade.

Lilian Ferreira

Editora de Ciência e Saúde do UOL

tabuol@uol.com.br

Publicado no Portal UOL com

Design de Denise Saito e Ilustração de Fernando Leal

Link: tab.uol.com.br/animal-comida/

A fórmula da reportagem

José Hamilton Ribeiro

Às vezes me pedem, em cursos de jornalismo, palestra sobre como fazer uma reportagem. Logo me lembro do versinho colhido por um professor do Nordeste:

“O caso conto
como o caso foi:
Ladrão é ladrão,
boi é boi.”

Aí, duas lições: primeira, escrever simples (e se possível pouco); segunda, não misturar ladrão com boi, dizendo as coisas de maneira clara e separando bem circunstâncias e personagens. Não deixar informação obscura ou nebulosa, só escrever (ou falar) o que for apurado e confirmado. Esse é o preço de um valor absoluto no jornalismo: credibilidade.

Reportagem é um conceito aberto, aí cabendo desde uma pequena notícia, à reportagem feita às pressas para o jornal do dia, até a chamada “Grande Reportagem”, aquela destinada a uma publicação (ou programa de tevê, rádio, internet) semanal ou mensal. Essa última condição dá ao repórter a possibilidade de fazer uma boa pesquisa antes, entrevistar várias pessoas e, por fim, ter ainda tempo razoável para cuidar do texto, de tal modo que ele seja preciso como jornalismo e agradável de ler, como uma peça literária – ou quase.

Tôdas as formas de reportagem são importantes e têm seu lugar no jornalismo, não havendo preponderância de uma sobre outra.

No meu caso, por força do destino, coube-me mais fazer a tal da “Grande Reportagem”, em função do trabalho ora numa revista mensal, ora numa semanal, agora num programa de tevê de domingo.

Fique claro: “Grande Reportagem” não é “reportagem grande”, não é uma questão de tamanho, mas sim de ambição jornalística e no fato de envolver trabalho e critérios de texto e informação (sempre segura e checada) além de ser escrita em forma prazerosa de ler.

E agora: como fazer uma Grande Reportagem?! Numa discussão com estudantes de jornalismo, no início como brincadeira, bolei uma “fórmula” da Grande Reportagem. Seria assim:

$$GR = (BC + BF) (T \times T')^n$$

Destrinchando a fórmula: GR é de Grande Reportagem. Para fazê-la precisa de BC (Bom Começo) mais BF (Bom Final). “Bom Começo” é para segurar o leitor ou o telespectador. Se o começo é ruim, a pessoa nem continua. “Bom Final” é para a reportagem acabar com aquela sensação de quero mais. Final com morte súbita deixa o leitor (espectador) perdido, frustrado.

Tendo um bom começo e um bom final, pôr o que no meio? Põe trabalho (T) e talento (T'). Mas quanto de trabalho e de talento há de se por numa Grande Reportagem? Há de se pôr a potência n, quer dizer: trabalho e talento nas quantidades “necessárias” para a Grande Reportagem se realizar na forma ideal que imaginamos para ela.

Quem quiser fazer uma “Grande Reportagem” é só usar a fórmula. Se não der certo, pode reclamar comigo ou com a Valéria, assessora da ABAG/RP..



abagr^{rp}

Associação Brasileira do Agronegócio da Região de Ribeirão Preto

Av. Luiz Eduardo de Toledo Prado, 900 - Iguatemi Empresarial - Sala 510

Vila do Golf - Ribeirão Preto - SP - CEP 14027-250

Fone/Fax: (16) 3623-2326

www.abagr.org.br

