

AJ00366 - 1

Biblioteca *Carus Neves*

A GAZETA

# ESPECIAL

VITÓRIA-ES, QUARTA-FEIRA, 06 DE JULHO DE 2005

# Agroindústria

PROJETO



POTENCIALIDADES  
DO ESPÍRITO SANTO



Patrocínio

Realização



Companhia  
Vale do Rio Doce

A GAZETA

H00386-2

Instituto Jonas dos Santos Neves  
Biblioteca

# Incaper prega visão moderna da agricultura

NO ESPÍRITO SANTO, A AGRICULTURA ISOLADA CONTRIBUI COM 8% A 9% DO PIB DO ESTADO, MAS NUMA VISÃO DO AGRONEGÓCIO, ESSE PERCENTUAL SOBE PARA 35% DO PIB

**A** visão moderna da agricultura é o agronegócio, pois a agricultura vai muito além do valor das produções agrícolas e pecuárias dentro do setor de produção. Por trás da atividade, existem indústrias fornecedoras de insumos, assistência técnica, indústrias transformadoras, serviços agregados e uma série de elos que formam a visão do agronegócio. A agroindústria é um dos principais segmentos da economia brasileira, com importância tanto no abastecimento interno como no desempenho exportador do Brasil.

A agroindústria se articula para a frente, com a indústria de embalagens e com o processamento agroindustrial (cada vez mais sofisticado) e, para trás, com a indústria de insumos (pesticidas, fertilizantes, rações, insumos veterinários) e de equipamentos para a agricultura. Numa perspectiva ampla, inclui desde setores de processamento básico (adicionando valor na secagem, no beneficiamento e na embalagem) até segmentos que envolvem o processamento de matéria-prima agrícola, mas que são costumeiramente identificados como tipicamente industriais: setor têxtil, cafeeiro, de calçados e de papel e celulose, por exemplo.

Segundo dados do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em termos de Brasil, a agricultura, como um todo, ocupa de 10% a 11% do PIB. "Só que, numa visão do agronegócio, 40% do PIB brasileiro é devido a esse segmento. O agronegócio tem visão mais moderna, pois considera todos os elos da cadeia produtiva. No caso do Espírito Santo, a agricultura isolada contribui com 8% a 9% do PIB do Estado, mas numa visão do agronegócio, esse percentual sobre

para 35% do PIB", informou Enio Bergoli da Costa, diretor presidente do Incaper.

Outro dado macroeconômico importante é que 67 dos 78 municípios do Espírito Santo, ou seja, 85% do Estado, têm, no agronegócio, a fonte dinâmica de geração de emprego, renda e tributos. "Aí é que está a importância do agronegócio e da agricultura para o ES. Certamente será através da agricultura, nessa visão do agronegócio, que vamos gerar e distribuir melhor a renda, melhorando a inclusão social", disse Enio Bergoli da Costa.

## PETRÓLEO

Numa visão político-econômica, o diretor presidente da Incaper lembrou que a exploração de petróleo no Estado irá demandar mais recursos ainda para os municípios da costa litorânea e, sendo assim, a concentração de emprego e renda na Grande Vitória e ao longo do litoral continuará. A preocupação de Enio Bergoli da Costa é com relação ao interior do Espírito Santo, foco de programas especiais da Incaper para a compensação dos investimentos. "Com os royalties do petróleo é que o Estado terá de, realmente, equilibrar as forças das políticas públicas para que o desequilíbrio entre litoral e interior não seja maior ainda".

As defasagens entre as regiões do Estado criam desafios para o Incaper, que precisa de, forma dinâmica e estratégica, promover a capacitação de produtores e implantar tecnologias adequadas. Sendo assim, a fruticultura torna-se um grande destaque para o desenvolvimento da agroindústria no Espírito Santo. Na opinião do diretor presidente do Incaper, a fruticultura representa um módulo de produção que predomina no Espírito Santo, diferen-

ciando-o de outros estados da federação.

"O módulo de produção familiar é latente no Estado. Talvez Santa Catarina seja o único estado que, mais ou menos, se aproxima de nossa realidade. Nossas propriedades são pequenas, sendo 91% com menos que 100 hectares e, 82%, com menos de 50 hectares. No café, temos de avançar em termos de qualidade da produção e em termos de produtividade. Na cafeicultura não é preciso a expansão de área", indicou Enio Bergoli da Costa.

## RENDA

Atividades como fruticultura são as que garantem renda em pequenos espaços e é para essa realidade que o Espírito Santo está caminhando. Em sua pequena propriedade, o agricultor usa mão-de-obra familiar, adequada para a fruticultura, que necessita não de grandes maquinários, mas, especificamente do contato com a mão de quem sabe cuidar da terra. Pensando assim, a Secretaria de Estado da Agricultura está investindo em variados polos de fruticultura nas regiões do ES, como acontece com o pólo de abacaxi, goiaba, manga, maracujá, mamão, coco e morango.

"Temos muitas oportunidades internas para a fruticultura. Temos a segunda maior fábrica de sucos prontos para beber do Brasil, que é a Sucos Mais, que demanda matéria-prima de outros estados e até de outros países. Estamos aproveitando essa logística e, há dois anos, a Sucos Mais, que não comprava maracujá capixaba, se abastece com 100% de nossa produção de maracujá", informou o diretor presidente da Incaper, citando outras oportunidades para a agroindústria, como a floricultura e cultivo de plantas ornamentais.



Flávia Fernandes

Para o presidente do Incaper, agroturismo, agroindústria familiar, artesanato e exploração das belezas naturais estão associados

## ESPECIAL

Coordenador de Cadernos Especiais  
José Carlos Corrêa  
jccorrea@redgazeta.com.br

Publicidade  
Vitória: (27) 3321-8346  
Cachoeiro: (28) 3522-8705 - (28) 3522-8544  
Colatina: (27) 3721-0882 - (27) 3721-4979  
Linhares: (27) 3371-0408 - (27) 3371-4118  
Guarapari: (27) 3361-1835 - (27) 3362-0448  
S. Mateus: (27) 3763-2567 - (27) 3763-1833

Editor  
Alvaro Vargas Filho  
Textos  
Flávia Fernandes  
Editor de Arte  
Paulo Nascimento  
Diagramador  
Plácido Márcio

AJ00366-3

# Setores estratégicos

Instituto Jones dos Santos Neves  
Biblioteca

Governo do Estado reconhece importância do agronegócio

O Plano Estratégico da Agricultura Capixaba (Pedeag), lançado no primeiro ano do governo Paulo Hartung, enxergou a importância da agricultura, e do agronegócio, para a formação de emprego e renda no Espírito Santo. Ao final deste ano, haverá uma avaliação dos dois primeiros anos de execução do Pedeag.

"A agricultura e a agroindústria são setores estratégicos e não podemos trabalhar de forma improvisada. Com o Pedeag, estudamos as principais cadeias do agronegócio capixaba, fazendo diagnósticos e levantando facilitadores, assim como os pontos limitadores, estratégias e ações para um horizonte de dez anos, para evitarmos rupturas", completou Enio Bergoli da Costa.

O Pedeag traça planejamentos para atividades não agrícolas e

emergentes, como floricultura, discutindo questões que permeiam cadeias, como crédito, abastecimento de água e educação rural. "O Pedeag nos deu convicção de que precisamos superar quatro grandes desafios: ampliar investimentos em infra-estrutura rural; inserir uma parcela significativa de agricultores familiares nas diversas cadeias produtivas do agronegócio estadual; ampliar a renda rural e ampliar a renda no rural", destacou o diretor presidente do Incaper.

Para ilustrar as ações do governo quanto à infra-estrutura rural, Enio Bergoli da Costa citou programas como "Luz para Todos", "Voz no Campo" e "Caminhos do Campo". "Até novembro de 2006, o Estado será o primeiro do Brasil a ter 100% de suas propriedades eletrificadas, num programa em parceria com o governo federal. O governo

está implementando o programa "Voz no campo", que vai dar acesso à maioria das comunidades à telefonia fixa. Um outro programa importante é o "Caminhos do campo", realizando 150 quilômetros de pequenos trechos de asfaltamento de estradas vicinais, conciliando comunidades que têm importância em termos de produção agrícola, para escoar a produção e, também, em agroturismo, artesanato e agroindústria, para permitir o fluxo de escoação".

Enio Bergoli da Costa destacou ainda que, para este ano, a Secretaria de Estado da Agricultura, entregará mais de 250 quilômetros de pequenos trechos em vários pontos do Estado.

Sobre a inserção dos agricultores familiares nas diversas cadeias produtivas do agronegócio, o diretor presidente do Incaper disse que

os agricultores capixabas precisam, cada vez mais, imaginar que estão na economia de mercado e, sendo assim, precisam produzir com qualidade. "É preciso produzir com baixo custo para ofertar produtos no mercado e ter sucesso. Os familiares precisam ter mais clareza sobre isso. Essa é uma ação do Incaper, que atua na capacitação e profissionalização dos agricultores familiares para que eles, aos poucos, se insiram nas principais cadeias de fruticultura e, assim, tenham maior opção de renda".

O Espírito Santo, com 0,5% da área territorial do Brasil, é o segundo maior produtor de café do país, sendo o maior produtor nacional em café conilon. O Estado também se destaca na exportação de mamão papaya e é o maior produtor de gengibre do Brasil. Outro destaque capixaba é a maior produção de coco

anão do país, além da segunda colocação na produção de pimenta.

"São muitos destaques para a pequena extensão geográfica que temos. O nosso objetivo, no entanto, é que sejamos melhores em termos de qualidade e de produtividade. Com essa reduzida área, temos inúmeros destaques em termos de Brasil, mas o rural ainda tem uma renda per capita inferior à urbana. Esse é o nosso terceiro desafio, pois é preciso aumentar a renda do campo para fomentar e incentivar as cadeias que geram renda em pequenos espaços, como fruticultura e floricultura".

O quarto desafio, de vencer o urbano sobre a importância do rural, envolve ações públicas em questões como infra-estrutura, crédito rural para pequenas propriedades e criação de pólos de produção.

A/00 366-4

Instituto João dos Santos Neves  
Biblioteca

# Pequenas propriedades e agregação de valor

SEGUNDO DADOS DO INCAPER, 41 DOS  
78 MUNICÍPIOS CAPIXABAS JÁ DESENVOLVEM ATIVIDADES DE  
AGROINDÚSTRIA, PRODUZINDO MAIS DE 10 TONELADAS DE  
ALIMENTOS POR PROCESSAMENTO ARTESANAL

O agricultor familiar ocupa um dos vértices da agroindústria. Em suas pequenas propriedades, a agregação de valor aos produtos, com mão-de-obra familiar, garante o sucesso da cadeia produtiva do Espírito Santo. Ao pequeno agricultor, não interessam as commodities, pois o foco não é a competição por quantidade e sim, por qualidade. Dessa forma, surge a agroindústria familiar, destinando valores diversos aos produtos que vêm do campo.

Para Enio Bergoli da Costa, diretor presidente do Incaper, é importante que os agricultores familiares, que predominam no Estado, ofertem, cada vez mais, produtos diferenciados, via agregação de valor. "Temos várias iniciativas e o Espírito Santo, de certa forma, é pioneiro na região de Venda Nova do Imigrante, com a agroindústria de processamento artesanal. Estou falando da pequena agroindústria", diferenciou.

Aliando a importância de agroindústrias como a do café solúvel e da celulose, Enio Bergoli da Costa disse que o Estado recebe, há mais de 20 anos, turistas brasileiros e estrangeiros devido ao êxito da agroindústria familiar, especialmente na região serrana. Segundo dados do Incaper, 41 dos 78 municípios já desenvolvem atividades de agroindústria, produzindo mais de 10 toneladas de alimentos, com renda de cerca de R\$ 9 milhões, por processamento artesanal. Atualmente, mais de mil pessoas estão empregadas nas pequenas agroindústrias de processamento artesanal do ES.

Embutidos, leite, queijo, derivados, biscoitos, doces, compotas e uma variedade de produtos, muitas vezes até típicos, garantem o destaque da agroindústria familiar do Espírito Santo. Além da agregação de valor aos produtos oriundos do campo, há a questão social. "Temos alguns estudos em que propriedades rurais familiares que desenvolvem apenas a atividade agrícola, ou seja, a produção de café, de milho, arroz e feijão, têm menos da metade da renda per capita com relação às propriedades rurais que, além da renda agrícola, também desenvol-

vem atividades não agrícolas. É o dobro de renda", informou o diretor presidente da Incaper.

Na opinião dele, o crescimento das atividades não agrícolas, com destaque para a agroindústria de processamento artesanal, é o que, de fato, vai gerar renda, satisfação e lazer no campo, além de estancar o êxodo rural. Enio Bergoli da Costa destacou também a importância de ações de infra-estrutura, como asfaltamento de estradas vicinais, acesso à telefonia, educação e eletrificação rural.

"Essa infra-estrutura já está chegando ao homem do campo via governos estadual e federal. A diferença entre o urbano e o rural já foi muito mais nítida no passado. Hoje, com a evolução da renda e da infra-estrutura no campo, as diferenças estão menores. O urbano enxerga o rural não somente como um produtor de alimentos, mas sim na qualidade da água, na preservação ambiental e, até mesmo, na questão da segurança pública, devido ao término do êxodo rural".

Agroturismo, agroindústria familiar, artesanato e exploração das belezas naturais estão associados. Segundo dados do Incaper, as atividades da agroindústria propiciaram a ocupação da mão-de-obra da mulher e da jovem rural, pois 80% da mão-de-obra de gerenciamento das propriedades que trabalham com agroindústria artesanal, pertence às mulheres. "É a otimização da mão-de-obra da mulher que, certamente, é mais delicada. Muitas mulheres gerenciam as atividades nas propriedades rurais e essa composição de renda eleva o bem-estar e o padrão de vida das comunidades do campo".

Outro importante ponto da agroindústria do Espírito Santo é quanto à diversidade de ambiente. Com diferentes climas e solos, o Estado consegue abrigar diversas culturas, diversificando sua base de produção. O fato pode ser registrado também na questão do quadro natural, na etnia do povo, que mistura características próprias que agregam valor.



Roberly Pereira

Pessoas preparando produtos do agroturismo para exposição na Festa da Polenta, em Venda Nova do Imigrante, município pioneiro no Brasil

# Os segredos da agroindústria

A PROPRIEDADE DOS CARNIELLI É REFERÊNCIA DA AGROINDÚSTRIA ARTESANAL RURAL EM VENDA NOVA

**H**á vinte anos, ao lado da família, os Carnielli abriram as portas da casa para receber turistas que chegam a Venda Nova em busca de um pouco de paz e de uma bonita paisagem. Durante a visita, no entanto, os turistas descobrem a delícia dos produtos da agroindústria artesanal ali vendidos e levam para casa produtos como queijo, café especial, biscoitos e doces.

A propriedade Carnielli fica à disposição dos visitantes que optam pelo turismo rural, para programas como tirar leite das vacas, passeios a cavalo e visita a plantações. Com o sucesso alcançado, Danilo Carnielli já pensa em construir uma pousada. Venda Nova foi a primeira cidade capixaba a praticar o agroturismo e tem se destacado em todo o Brasil como modelo de desenvolvimento ideal dessa atividade.

Dentre as mais de 20 variedades de queijo produzidos pela família Carnielli, todos naturais, destacam-se o queijo francês Morbier, o resteia, o Minas sem lactose e os queijos cremosos com morango. O café especial das montanhas e o arábica comum também são destaques da propriedade, assim como doces e biscoitos, produtos como geléia, cachaça e tomate seco, produzidos em outras propriedades de Venda Nova do Imigrante, mas que são vendidos na loja da família Carnielli.

## SERVIÇO

O atendimento na propriedade dos Carnielli é das 7h às 17h30, todos os dias da semana. O telefone é (28) 3546-1272.

"É importante a integração com outras propriedades porque, às vezes, a pessoa não tem tempo de parar em todas as propriedades", comentou Danilo Carnielli.

A produção mensal de queijo na propriedade Carnielli chega a dois mil quilos e o café a três mil quilos ao mês. O fubá, preparado em moinho de pedra, já ganhou destaque nacional devido ao processo de produção, que alcança oito mil quilos mensais. "O bom da agroindústria rural é a melhoria na qualidade de vida do homem do campo. Há distribuição de renda e fixação de mão-de-obra. O que está faltando é a ação de algumas propriedades para diversificarem as atividades. Outra coisa necessária é a consciência da população quanto à importância do turista para o comércio de forma geral", avaliou Danilo Carnielli.



Flávia Fernandes

Durante as visitas, os turistas têm a oportunidade de provar os produtos da roça e levá-los para casa

# Diferenças entre consumo à mesa e industrial

A FRUTICULTURA DO ESPÍRITO SANTO PODE SER CLASSIFICADA EM TRÊS PROCESSOS: INDUSTRIAL, INDUSTRIAL PROCESSADORA DE POLPA E AS PEQUENAS AGROINDÚSTRIAS, QUE TRABALHAM O PRODUTO DE FORMA ARTESANAL

**N**as atividades de rotina do Incaper, as novas tecnologias são repassadas para os pequenos e médios produtores rurais, visando obter matéria-prima de melhor qualidade tanto para o consumo in natura, quanto para a agroindústria. O pesquisador do Incaper e coordenador estadual do Programa de Fruticultura, Aureliano Nogueira da Costa, que também é professor da Faesa, comentou que o produto que é servido à mesa tem características que se diferem dos produtos que se destinam à agroindústria.

"O produto normalmente utilizado à mesa é um produto mais doce, a exemplo do abacaxi. No caso, o abacaxi pérola, que é mais doce, é preferido para o consumo in natura, servido à mesa", explicou o coordenador estadual do Programa de Fruticultura. Já o abacaxi servido para a agroindústria é um abacaxi mais ácido porque a indústria precisa do teor de acidez para garantir melhor conservação, maior consistência da polpa e maior característica física, deixando o produto com melhor qualidade.

## PROCESSOS

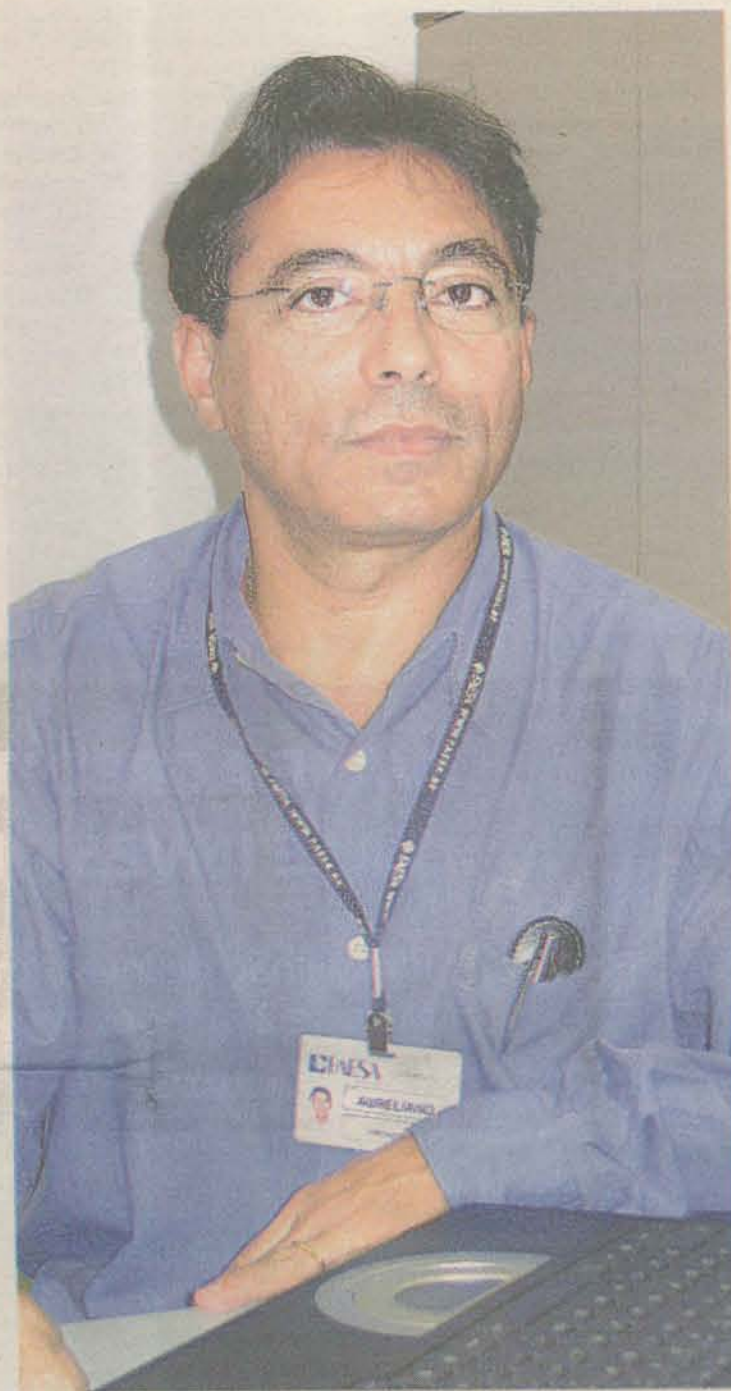
Para quem deseja especializar-se no assunto, existem cursos, como na Faesa, que envolvem a área da agroindústria. Cursos como engenharia de produção e nutrição estudam o processo produtivo, desde a produção até a comercialização, como também as características que envolvem o sabor, o cheiro, a preservação e a textura do produto.

Para o professor Aureliano Nogueira da Costa, a fruticultura do Espírito Santo pode ser classificada em três processos: industrial, de alta performance, como a indústria Sucos Mais; indústria processadora de polpa, que adquire a matéria-prima do produtor rural; e as pequenas agroindústrias, que trabalham o produto de forma artesanal.

O professor classificou a Sucos Mais como uma indústria com planta limpa, ou seja, ela não trabalha no processamento de fruta, pois adquire a polpa concentrada e prepara néctar e sucos por processo de diluição e concentração. O outro tipo de indústria, a processadora de polpa, após adquirir matéria-prima do produtor rural, realiza o processamento da polpa, com a devida concentração, para o fornecimento às empresas do ramo, como a Sucos Mais. "Esse tipo de indústria tem uma série de padrões que têm de ser atendidos. Ela precisa de equipamentos sofisticados para evitar contaminação da polpa e garantir sua limpeza com clarificação e até pasteurização. A processadora de polpa é uma indústria intermediária, mas de grande porte", completou Aureliano Nogueira da Costa.

## ARTESANAL

As pequenas agroindústrias, que trabalham o produto de forma artesanal, vendem as polpas de fruta congeladas num processo de preservação de curto prazo. No caso, a comercialização é direcionada a restaurantes e lanchonetes, que também têm



Flávia Fernandes

A mão-de-obra familiar e a qualidade do produto final foram destacadas por Aureliano Nogueira da Costa no processo da agroindústria

um grande mercado. "Junto a essas pequenas processadoras de polpas, há agroindústrias que processam geléias, doces caseiros, os queijos e iogurtes", englobou o coordenador estadual do Programa de Fruticultura, destacando que o setor de

agroindústria é fundamental porque todo estudo sobre uma cadeia produtiva, desde a produção da matéria-prima até a comercialização, é fortalecida pela atividade.

"O setor de negócios é o que mais agrega valor ao produto,

De maneira geral, esses aspectos de comercialização são responsáveis por 60% do valor de toda cadeia produtiva. A questão do agronegócio inclui inclusive as agroindústrias, que são responsáveis por 30% do produto interno bruto (PIB). No setor, engloba-se também, grandes empresas como Aracruz Celulose e, sendo assim, é um segmento do setor produtivo que mais agrega valor ao produto, pois absorve muita matéria-prima, principalmente no pico das safras", disse o coordenador estadual do Programa de Fruticultura.

## QUALIDADE

Em linhas gerais, a agroindústria é mais uma forma de se oferecer o produto com qualidade, envolvendo diferentes setores da economia, como agroturismo, que tem relação com o processo de produção de doces caseiros, geléias, vinhos, embutidos, etc. A geração de emprego do setor de agroindústria é o grande forte da atividade, pois ela utiliza, em primeiro lugar, a mão-de-obra do pequeno produtor rural, chamada de mão-de-obra familiar.

"É uma mão-de-obra que tem vocação, principalmente no Estado do Espírito Santo, que tem grande oferta de frutas. Isso fortalece em muito o segmento da economia associado ao agroturismo e ao setor de comercialização", analisou Aureliano Nogueira da Costa, citando a figura do atravessador como motivo de fragilidade para o setor de distribuição. Apesar disso, com o crescimento da agroindústria familiar, o fortalecimento das marcas dos produtos é um grande fator, pois os consumidores já procuram pelas marcas locais, mesmo sem existir divulgação na mídia. "A agroindústria familiar é grande fator de geração de renda e emprego, além de fixação de mão-de-obra, com alta qualidade de vida", defendeu o coordenador estadual do Programa de Fruticultura.

Instituto Jones dos Santos Neves  
Biblioteca

# Cachaça vira sinônimo de qualidade

BEBIDA GANHA ESPAÇO E PRODUTOR CAPIXABA COLOCA SEU PRODUTO ENTRE AS TRÊS MELHORES DO PAÍS

**A** cachaça, uma das bebidas mais populares do País, consumida desde o Brasil Colônia, é um dos destaques da agroindústria capixaba. Com uma exigência cada vez maior para ser reconhecida, os produtores artesanais já despertaram para as necessidades de mercado, detendo em seus alambiques o segredo da boa pinga. É o caso do produtor Ademar Belizário, diretor da Reserva do Gerente, considerada a terceira melhor do país. A estimativa de produção para este ano é de 55 mil litros, sendo a produção média anual de 45 mil litros.

Belizário explica que o preparo da cachaça é uma arte e seu sabor é o resultado científico de diferenças sutis entre a água, o ar e o gosto da cana. Há seis anos no mercado, a cachaça Reserva do Gerente, cuja sede está localizada no Km-28 da

Rodovia do Sol, em Guarapari, virou referência para a agroindústria capixaba por se destacar nacionalmente, atraindo a atenção de visitantes estrangeiros que sempre visitam a propriedade.

## EXPORTAÇÃO

"A cada ano amplio a área de atuação no Brasil e, atualmente, a bebida chega a todos os grandes centros urbanos, como Rio de Janeiro, e as áreas mais remotas. Amigos meus me telefonam para dizer que foram à Chapada Diamantina e encontraram Reserva do Gerente no restaurante", contou o diretor da empresa, informando que 40% da safra é comercializada na própria indústria, sendo os outros 60% distribuídos pelo país. As cidades que mais consomem a cachaça Reserva do Gerente são São Paulo e Natal (RN).

Além da cachaça, a Reserva do Gerente produz 20 produtos diferentes e está se preparando para lançar outras quatro novidades no mercado. O Ministério da Agricultura já autorizou a Reserva do Gerente a produzir cachacas Premium e Extra-Premium. A diferença do produto para as cachacas tradicionais é que a versão Premium é envelhecida por três anos no barril de carvalho, sendo a Extra-Premium por mais de três anos em barril. A fabricação da safra especial foi possível graças à nova legislação que permite aos produtores comercializar esse líquido. As garrafas serão vendidas a R\$ 20,00 (Premium) e R\$ 25,00 (Extra-Premium). A Reserva do Gerente também se prepara para a exportação, visando mercados em Porto Rico, EUA e Espanha.



Flávia Fernandes  
Ademar Belizário vende 40% da produção na sua loja, na Rodovia do Sol

# Sossai Altoé: produtos da agroindústria familiar

MAIOR APOIO TÉCNICO PARA JUNTAR TODOS OS ATORES DA CADEIA DO AGROTURISMO É UMA DAS COBRANÇAS DA FAMÍLIA PARA ELIMINAR OS GARGALOS DO DESENVOLVIMENTO DO SETOR

O Sítio Sossai Altoé é um dos caminhos para se conhecer a produção da agroindústria familiar de Venda Nova do Imigrante. Lá são encontrados produtos como café, fubá, queijo, vinho, socol (embutido) e cachaça, além de biscoitos, licores, massas e peças de artesanato local, estes produzidos por outras famílias, que aproveitam o espaço comercial do Sossai Altoé para vender e divulgar seus produtos.

Segundo informações do Inca-per, a produção de cachaça do Sítio Sossai Altoé chega a cinco mil litros/mês, enquanto a produção de pó de café é de mil quilos/mês e, de fubá, de três mil quilos/mês. O sítio é tocado pela administração do patriarca Luiz Gonzaga Altoé, além dos filhos Domingos Sávio Sossai Altoé e Alessandro Sossai Altoé, mas a mão-de-obra familiar ainda conta com o trabalho das mulheres, direcionadas para o empacotamento dos produtos. Ao todo, seis pessoas da família estão envolvidas nos afazeres da produção da agroindústria familiar, mas em época de colheita, 10 pessoas são empregadas indiretamente.

A propriedade começou a produzir pó de café e fubá em 1993, época também em que as frutas da época foram transformadas em compotas e geléias. A produção da cachaça Venda Nova teve início em 1996. A família Sossai Altoé acompanha a produção, respeitando as exigências para a qualidade do produto, com paladar apurado. "Selecionada a cana com o melhor ponto de sacarose, a mesma é moída, filtrada e colocada em dornas por 24 horas em fermento natural à base de fubá. Zerada a sacarose, inicia-se o processo que é realizado em alambique de cobre e separada somente o coração da cachaça. Após esse processo, a bebida é armazenada para amaciar e descansar. Em seguida, é filtrada, engarrafada e pronta para ser servida", explicou o proprietário Luiz Gonzaga Altoé, informando que a cachaça é armazenada em



Flávia Fernandes

Além de vender produtos em sua propriedade, os Sossai Altoé comercializam a marca nas feiras de rua dos bairros da Praia do Canto e Jardim da Penha, em Vitória



tonéis de carvalho, aço inox ou castanha do Pará.

Para Alessandro Sossai Altoé, a cachaça deixou de ser uma bebida popular, pois está sendo apreciada por pessoas que entendem do assunto. Destilada e sem conservantes, a cachaça atrai a atenção de jovens e mulheres.

O café, outro forte da propriedade Sossai Altoé, já foi destaque em concursos de Café Especial das Montanhas, onde o preço

da saca pode ultrapassar o valor de R\$ 3 mil. "É bom participar de concursos assim, pois a gente entra em contato com um público bem variado, com padrão de vida elevado. Além de ajudar a vender, conseguimos agregar valor aos produtos. Há muita confiança em nossos produtos", ressaltou Alessandro Sossai Altoé.

Durante um dia de visita na propriedade Sossai Altoé, os turistas ficam encantados com a simplici-

dade do local e simpatia dos moradores. "De março a outubro o movimento é intenso, no entanto, está crescendo o número de visitas durante as férias de janeiro", comentou Domingos Sávio Sossai Altoé, que é presidente do Centro Regional de Desenvolvimento do Agroturismo (Agrotur). A propriedade recebe visitas de várias partes do mundo, mas, no Brasil, é comum encontrar visitantes do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e, claro, Grande Vitória.

Dentre os gargalos que ainda emperram o trabalho da agroindústria familiar, os Sossai Altoé citaram a necessidade de maior apoio técnico, pois há interesse em juntar todos os atores da cadeia do agroturismo, como postos

de gasolina, supermercados, pousadas e hotéis. "Quando todo mundo entender que o turista agrega valor para todos os setores da economia, teremos melhorias consideráveis. É preciso atender melhor ao turista e melhorar a sinalização nas estradas. É preciso a especialização no assunto", cobrou Alessandro Sossai Altoé.

## SERVIÇO

O sítio está localizado no quilômetro 103 da BR 262, em Venda Nova do Imigrante. O telefone de contato é (28) 3546-1786.





Instituto Jones dos Santos Neves  
Biblioteca

Divulgação

Fundada há 66 anos por 25 associados, hoje a cooperativa tem 1,6 mil associados e todo o leite recebido dos produtores é granelizado, transportado em caminhão-tanque até suas instalações industriais

# Selita expande área, mas critica carga tributária

DIFERENÇA DE POLÍTICA FAZENDÁRIA COM OUTROS ESTADOS TEM CRIADO DIFICULDADES PARA O SETOR

**A** cooperativa de laticínios Selita foi fundada há 66 anos por 25 associados. Hoje, com 1,6 mil associados ativos, a cooperativa produz uma linha completa de leite integral, desnatado e semi-desnatado, além de vitaminas de frutas, diferentes tipos de queijo, requeijão, iogurte, doces e manteiga, o que engloba 39 produtos com 80 itens. A Selita trabalha com produtores dos municípios das regiões serrana, central e sul do Estado, além de dois municípios de Minas Gerais: Lajinha e Chalé. A comercialização dos produtos Selita abrange, além do Estado do Espírito Santo, a Bahia, o Rio de Janeiro e algumas regiões de Minas Gerais.

Segundo informações do presidente da Selita, Rubens Moreira, a cooperativa tem captação diária de 180 mil litros de leite, podendo chegar, no período da

safra, a até 230 mil litros. "A Selita é uma das empresas do Brasil que conseguiu granelizar todo o leite no menor espaço de tempo. Há mais de dois anos temos todo o nosso leite coletado em resfriadores. Os pequenos produtores não tinham como conseguir um tanque, pois custava de R\$ 10 mil a R\$ 20 mil e, sendo assim, a Selita, em parceria com algumas prefeituras, propiciou ao pequeno produtor a condição de comprar o tanque ou de se associar em conjunto, o que chamamos de tanque comunitário. Temos 28 produtores armazenando leite num só tanque", contou.

Antes da existência do tanque comunitário, o leite demorava a chegar até a indústria e, com o sistema de granelização do leite, a Selita conseguiu colocar todo o leite num resfriador, assim que a vaca é ordenhada. "Ele vai para o resfriador e depois é coletado

num caminhão tanque. A Selita não recebe leite em latão. Recebe todo o leite granelizado no caminhão tanque", distinguiu.

## IMPOSTOS

"O Espírito Santo é o único Estado do Sudeste que paga imposto. O que vem ocorrendo é que empresas, principalmente de Minas Gerais e do Espírito Santo, captam o leite no Estado, recebem subsídios para levar o leite para fora e industrializar o leite por lá. Depois, eles devolvem o leite para cá, que concorre conosco em preço. Isso tem criado muita dificuldade para a Selita porque, ao final, ela tem de colocar o produto de forma mais cara no mercado ou pagar menos ao produtor. Dessa forma, a Selita perde o cliente ou o produtor, e isso tem sido uma difícil situação. Parece que agora o governador está revendo essa condição e

deve oferecer as mesmas condições da região sudeste", disse.

## AGROINDÚSTRIA

Ainda falando sobre incentivos, Rubens Moreira criticou a demora de vultosos investimentos no setor da agroindústria. "A Selita está com uma nova planta industrial e devemos investir R\$ 6 milhões nessa obra. O Espírito Santo ficou muito parado quanto ao desenvolvimento da agroindústria, exatamente porque não tivemos as vantagens que tiveram os estados do Rio e Minas Gerais", analisou.

Na nova unidade da Selita, serão implantadas a fábrica de Longa Vida, que atualmente está situada no município de Rio Novo do Sul, e as unidades para fabricação de embalagens de 200ml de achocolatado e vitamina, além da fabricação do creme de leite.

"Para se ter idéia de como o Espírito Santo sai perdendo, na nossa fronteira com Minas Gerais e Rio de Janeiro, temos seis indústrias implantadas, recentemente. Dentre essas indústrias, há a especialidade de se secar leite, que é o grande produto de exportação. A gente espera que, com as medidas que o governo pretende tomar, haja reativação do setor. Precisamos incentivar o produtor a produzir, pois se tivermos as condições tributárias, as mesmas condições de estados vizinhos, a agroindústria capixaba vai crescer, evoluir e se modernizar. Quem ganha com isso são as cooperativas e os produtores, que terão seus produtos com maior valor agregado, com condições comerciais melhores e mais competitivas. Com o novo cenário esperado, as pequenas empresas também vão crescer e se desenvolver", indicou.

A100365-20

# Real Café alerta para qualidade do conilon

Instituto Jones dos Santos Neves  
Biblioteca

SE O ESTADO FOSSE UM PAÍS, SERIA O SEGUNDO MAIOR PRODUTOR DE ROBUSTA DO MUNDO, SÓ PERDENDO PARA O VIETNÃ



Divulgação

Atualmente o Estado é o maior produtor de café da variedade conilon no Brasil. São, em média, oito milhões de sacas por ano. Segundo Tristão, a produção capixaba hoje extrapola de longe a capacidade da indústria

A relação da Real Café com a agroindústria é muito forte porque a atividade foi um dos motivos que levou, há 34 anos, à construção da fábrica de solúvel. O conilon, ou robusta, é a matéria-prima básica do solúvel e, normalmente, uma indústria de solúvel utiliza, em média, no mix de seus produtos, algo em torno de 75% a 80% de conilon.

"Há uma linha tênue entre a história da Real Café e do conilon no Estado. O agronegócio capixaba descobriu, no conilon, oportunidades de investimentos extremamente rentáveis ao longo dos anos. Então, a produção do Espírito Santo hoje extrapola de longe a capacidade da indústria", comentou o empresário Sérgio Tristão.

Atualmente o Estado responde pela maior produção de café da variedade conilon no Brasil: oito milhões de sacas por ano, em média. No mundo, essa produção só é superada pelo Vietnã.

## EMPREGOS

Quanto à geração direta de emprego, Tristão comentou que indústria nenhuma está abrindo novos postos de trabalho. "A tecnologia aumentou em muito devido à informatização. A automatização das máquinas é um fato e, olhando especificamente a indústria, ela não é uma grande geradora de empregos". Atualmente a Real Café emprega 200 funcionários, pois houve remodelamento da fábrica e duplicação da capacidade produtiva. "Durante o período de quatro anos, em alguns momentos, tive-

mos, no parque industrial, mais de 400 pessoas trabalhando de forma terceirizada", completou Sérgio Tristão.

A criação de empregos na agroindústria do café solúvel está diretamente ligada com as várias fases de movimentação, como compra de mercadoria, criação da dinâmica de comercialização, estímulo ao produtor – que é uma atividade com alta demanda de mão-de-obra –, frete, parte portuária, parte da estufa e contêiner. Sendo assim, a geração de empregos nesse tipo de agroindústria envolve vários setores.

"A fábrica não compra diretamente do pequeno produtor. Há comerciantes, no interior, que fazem um papel muito importante de escoar o café das pequenas propriedades para as grandes indústrias e grandes exportadores", detalhou Sérgio Tristão. "Nas cooperativas, a compra é feita diretamente com o produtor, mas essa compra é de volumes maiores. Quando não há cooperativa, há os pequenos comerciantes do interior, que fazem a interface entre o produtor e a indústria".

## DESAFIOS

Quanto aos desafios do café brasileiro, Sérgio Tristão disse

que estes são meteorológicos, devido às condições topográficas e climáticas da extensão territorial brasileira. "O Brasil está bem à frente dos seus competidores; em tudo. Em tecnologia, em estudo, em apoio técnico, etc. A qualidade evoluiu muito e esse era o nosso grande pecado".

Na opinião do empresário, na produção do arábica, o Brasil deu a volta por cima. "Hoje o mundo reconhece o Brasil como produtor de qualidade do arábica, com um enorme leque de variedades. Há vários sabores a serem oferecidos para todos os mercados mundiais, desde o mercado grego, até o mercado sírio-libanês, que possui uma característica diferente de se tomar café. Temos o produto que eles querem e temos também o café mais fino, que é consumido pelo Japão e pelos cafés especiais, nos EUA e Europa. Não vamos chegar a ter um café grife, como é o caso do café jamaicano. O Brasil, como tem capacidade de lançar o produto e lançar qualidade com quantidade, perde as peculiaridades de ser grife, mas não perde o reconhecimento da produção das qualidades excepcionais", opinou.

No caso do conilon, Tristão disse que ainda existe a questão da queda de qualidade. "Acho que

falta muito do produtor capixaba e do pessoal de Rondônia, que são os dois Estados mais importantes na produção do conilon. É preciso evoluir muito na parte de colheita. É preciso fazer o que foi feito no Arábica. Sendo assim, acho que o grande desafio da produção do conilon capixaba é evoluir na parte de qualidade", indicou. Para Tristão, o café, com boa tecnologia, é que vai gerar renda e abertura de espaço para a prática da fruticultura, tanto para o Norte, quanto para o Sul do Estado.

Na produção do café solúvel, a indústria, na opinião de Sérgio Tristão, sofre um problema delicado. "O Brasil, além de maior país produtor, é o segundo maior consumidor. Hoje, a gente estima que, pelo menos 45% do café consumido no Brasil, é conilon. O restante é Arábica". A indústria do solúvel vive da exportação e quando a demanda interna é muito grande, proporcionalmente, o conilon fica caro internacionalmente, fato provocado pelo mercado interno. "O grande desafio nosso é resolver essa sazonalidade em que a gente vive. Isso toca num problema muito delicado, que é o drawback. O drawback seria a possibilidade, nos momentos críticos em que o Conilon fica caro no mercado internacional, provoca-

do pela demanda brasileira, de a indústria de solúvel ter liberdade para trazer o café do exterior para processar e exportar", disse Sérgio Tristão.

Em sua opinião, a utilização do drawback é delicada, pois quando se fala em cadeia produtiva, os produtores têm grandes receios. "A indústria de solúvel brasileira possui o maior parque industrial do mundo e isso tem de ser preservado. Quando você tem um conilon muito caro, tem que preservar esse parque, senão o parque vai migrando para outros países produtores, como Vietnã; ou mesmo para os países consumidores", avaliou Sérgio Tristão.

O drawback possibilita ao produtor importar insumos sem a incidência de impostos, desde que estes sejam utilizados na fabricação de bens exportáveis. O regime aduaneiro especial de drawback, instituído em 1966 pelo Decreto Lei nº 37, de 21/11/66, consiste na suspensão ou eliminação de tributos incidentes sobre insumos importados para utilização em produto exportado. O mecanismo funciona como um incentivo às exportações, pois reduz os custos de produção de produtos exportáveis, tornando-os mais competitivos no mercado internacional.

# Sucos Mais: 100% de maracujá capixaba

Instituto Jones dos Santos Neves  
Biblioteca

Segundo o Incaper, o Estado pretende ampliar o fornecimento para 70% da demanda da indústria nos próximos três anos. Para isso, a Secretaria Estadual de Agricultura criou o Programa Estadual de Fruticultura

**A** Sucos Mais completou três anos no Estado e consome 100% do maracujá produzido no pólo de Sooretama. Outras frutas que têm garantido a movimentação do setor da fruticultura capixaba são manga e goiaba. Setenta por cento da polpa de manga utilizada para a produção de sucos é comprada no Espírito Santo e, para o ano que vem, na safra 2006, toda a goiaba também será comprada dentro do Estado, do pólo de Pedro Canário.

"Manga e maracujá são as principais frutas que a Sucos Mais está comprando no Espírito Santo. Os sucos começaram a ser produzidos em 2002, na fábrica da Mais Alimentos, em Linhares, e nossos produtos conquistaram todo o Brasil com a linha de sucos naturais prontos para beber. São 12 sabores sem conservantes, sendo quatro deles na versão light", informou Humberto Malard, diretor industrial da Mais Indústria de Alimentos S/A.

Com capital 100% brasileiro, a empresa foi criada pelos grupos mineiros WRV e MonteSanto Tavares. A linha de produção da fábrica tem capacidade para produzir mais de 100 milhões de litros de suco por ano. "Temos produção anual de 100 milhões de litros e, para o ano que vem, a estimativa é chegar a 135 milhões de litros anuais", confirmou Humberto Malard.

Segundo dados do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em apenas um ano, o Espírito Santo tornou-se responsável por 10% da demanda de polpa da Mais. No início, todo o fornecimento para a produção de polpa de frutas vinha de outros Estados e até de outros países. Ainda segundo dados

do Incaper, o Estado pretende ampliar o fornecimento para 70% da demanda da indústria, para os próximos três anos e, para isso, a Secretaria Estadual de Agricultura criou o Programa Estadual de Fruticultura, que tem apoio de empresas privadas, de municípios e produtores rurais.

De acordo com Malard, é intenção da Sucos Mais atender toda a sua demanda no próprio Espírito Santo, pois, dessa forma, logística seria mais simples, com redução de gastos.

A Mais está orientando produtores capixabas, juntamente com técnicos da Incaper, quanto à variedade, qualidade, preço mínimo e volumes de frutas a serem produzidos. "Esta orientação não se refere apenas à demanda da Mais, também às exigências do mercado nacional e internacional", disse o diretor industrial da Mais Indústria de Alimentos, João Luiz Castanheira.

O Espírito Santo apresenta ampla variação agroambiental, em decorrência basicamente da latitude e do relevo, o que lhe permite produzir grande variedade de frutas, destacando-se mamão, coco, banana, abacaxi, maracujá e citros. No Estado, a fruticultura ocupa área plantada de 85 mil hectares, com produção anual da ordem de 1,2 milhões de toneladas, gerando cerca de 50 mil empregos diretos no processo de produção, e outros tantos, no processo de comercialização. Além disso, proporciona uma renda superior a R\$ 450 milhões/ano, sendo hoje a segunda atividade da agropecuária estadual, só superada pela cafeicultura.

## PÓLOS FRUTÍCOLAS

Em parceria com o Incaper, a



Divulgação

Em parceria com o Incaper, a Sucos Mais pretende criar no Estado vários pólos de frutas para atender a toda sua demanda no próprio Espírito Santo

Sucos Mais pretende criar no Estado vários pólos frutícolas, como ocorreu em Sooretama, com o pólo de maracujá. "Para se ter idéia de como a Sucos Mais movimenta geração de empregos na fruticultura, basta observar que, no pólo de maracujá, fala-se em três pessoas por hectare para cuidar da plantação", analisou Malard, informando que o consumo das principais frutas consumidas no Espírito Santo na Sucos Mais é de três mil toneladas/ano de manga, mil toneladas/ano de maracujá e quatro mil toneladas/ano de goiaba.

Assim como em Sooretama foi criado o pólo do maracujá e em Pedro Canário o pólo da goiaba, há pólos frutícolas no oeste do Estado, em Itaguaçu, Itarana, Baixo Guandu e Colatina, por exemplo, com o pólo de manga. No Sul, há o pólo de abacaxi e, em

Linhares, já está consolidado o pólo do mamão papaia. Em Santa Maria de Jetibá, região serrana do Estado, há projetos para a implantação do pólo de pêssego.

"No Brasil, ainda não temos oferta suficiente dessa fruta para polpa. Acredito que, para os próximos três anos, já teremos a polpa de pêssego em oferta no país. Há projetos desenvolvidos com o Incaper, com produtores da região de Santa Maria de Jetibá, visando desenvolver um pólo de pêssegos no Estado", observou o diretor industrial da Mais Indústria de Alimentos. Atualmente, a Sucos Mais exporta 20% de toda sua produção e os mercados compradores são EUA, Japão e alguns países da África.

Com o programa de criação de pólos frutícolas, segundo informações do Incaper, o Estado pretende atender em 10 anos a sua própria

demanda e iniciar as exportações de frutas e polpas para outros estados e países. A fruticultura tem gerado oportunidades de negócios no Espírito Santo, com criação de novas atividades econômicas rentáveis na prestação de serviços, na assistência técnica e na inovação tecnológica. Assim, foi criado no Estado um parque agroindustrial com presença das seguintes empresas: Agrocoço e Sucos Mais (no norte do Estado), Golden Fruit (na região Serrana), Natures (no sul capixaba) e Bela Joana Sucos e Frutas Ltda e Sumol (localizadas no Rio de Janeiro, próximas à divisa com o Espírito Santo). "Há ainda uma indústria de polpa de frutas se instalando em Jaguaré. Certamente é um empreendimento que já possui compradores", afirmou o diretor industrial da Mais Indústria de Alimentos.

Instituto Jones dos Santos Neves  
Biblioteca

AJ00366-12

# Aracruz: referência em celulose branqueada de eucalipto

A EMPRESA É RESPONSÁVEL POR 31% DA OFERTA GLOBAL DO PRODUTO E UM DOS SINAIS DE SEU FORTALECIMENTO NO MERCADO É PERCEBIDO POR SEUS RESULTADOS FINANCEIROS EM 2004, 26% MAIORES DO QUE NO ANO ANTERIOR

**C**riada há 37 anos em território capixaba, a empresa, com sede em Barra do Riacho (ES), responde por 31% da oferta global do produto e um dos sinais de fortalecimento da empresa no mercado é percebido por seus resultados financeiros. Em 2004, a Aracruz teve lucro líquido recorde de R\$ 1,1 bilhão, desempenho que superou em 26% o ano anterior (R\$ 870,2 milhões). Sua produção foi de 2,5 milhões de toneladas de celulose no ano e foram vendidos 2,45 milhões de toneladas – 11% e 14% acima de 2003, respectivamente.

A área de atuação da Aracruz Celulose, no Brasil, já inclui, além do Espírito Santo, os estados da Bahia, Minas Gerais e Rio Grande do Sul. A produção anual da Unidade Barra do Riacho foi de 2 milhões de toneladas e, além de celulose, a Aracruz também produz madeira serrada por meio de uma de suas controladas, Aracruz Produtos de Madeira (APM), localizada em Nova Viçosa (BA). No final do ano passado, Aracruz associou-se ao grupo americano Weyerhaeuser na fabricação do Lyptus®, madeira serrada de eucalipto, com objetivo de incrementar o negócio.

"No Brasil, são 5,5 milhões de hectares de florestas plantadas, sendo cerca de 60% com eucalipto e 36% com pinus. É interessante notar que entre todas as culturas que usam o solo, as florestas plantadas são as que têm uma área superior a 1,6 milhões de hectares preservados com matas nativas, na forma de reserva legal, e área de preservação permanente, tendo assim um papel relevante na preservação dos recursos naturais", abordou o diretor-presidente da Aracruz Celulose,

Carlos Augusto Lira Aguiar. Por definição, floresta plantada é uma cultura vegetal introduzida artificialmente em determinada região, assim como tantas outras culturas, como o café, a soja, etc.

"Os números são ainda tímidos, uma vez que as florestas plantadas ocupam menos de 1% do território nacional, enquanto na China, onde a sociedade precisa desesperadamente de alimentos, as florestas plantadas ocupam cerca de 45 milhões de hectares, ou seja, 27,6% da área do país", completou o diretor-presidente que também é presidente da Associação Brasileira de Produtores de Florestas Plantadas (Abraf).

Com os 5,5 milhões de hectares, o setor florestal alimenta também o agronegócio, incluindo a siderurgia, painéis reconstituídos, produtos de madeira sólida, móveis e papel e celulose, exportando cerca de 5,5 bilhões de dólares por ano, o que representa 15% do saldo superavitário de balança comercial do país. Os números representam cerca de 1,5 milhões empregos diretos e quase 1 milhão de postos de trabalho indiretos. A Aracruz chegou ao final do último ano respondendo pela geração de 9.242 empregos diretos, dos quais 2.287 próprios e quase 6.955 prestadores de serviço em caráter permanente.

"No Espírito Santo, o eucalipto é a principal espécie plantada (existe ainda a seringueira, acácia, pinus) e ocupa cerca de 152 mil ha, cerca de 3,3% da área do Estado. A pecuária ocupa 40% da área do ES e, o café, 12%, enquanto 8% são de matas nativas", comparou o diretor-presidente da Aracruz Celulose.

Segundo ele, as florestas plantadas brasileiras são mais competitivas, produzindo 10 vezes mais madeira por hectare de terra do que



as florestas nativas do Brasil, ou do exterior, graças à natureza (sol, chuva e solo) e ao elevado investimento em tecnologia, que duplicou a produtividade da Aracruz Celulose nos últimos 20 anos. "Precisa-se hoje da metade da área para se produzir uma tonelada de celulose. Além de preservar 1,6 milhão de hectares de florestas nativas, muito bem protegidas, o setor ao produzir madeira com elevada qualidade, contribui para a redução do desmatamento para fins industriais", identificou o diretor-presidente da Aracruz Celulose.

Carlos Aguiar informou que, atualmente, os setores organizados não utilizam as matas nativas para produção industrial. "Por outro lado, o setor vem desenvolvendo um processo de inclusão social, através do fomento florestal, onde pequenos fazendeiros, famílias usando parcelas pequenas, degradadas ou de baixa produtividade de suas fazendas, estão formando uma "poupança verde", cuja principal garantia é o mercado formado por empresas socialmente responsáveis. Cerca de 10% da madeira utilizada pelas grandes empresas florestais do país, já se origina da poupança verde, incluindo em suas cadeias de negócios cerca de 3 mil fazendeiros só no Espírito Santo e Bahia. Este número poderia chegar aos 30%", apontou Carlos Aguiar.

Quanto aos desafios do setor, o diretor-presidente da Aracruz Celulose apontou a ampliação das linhas de financiamento, a burocracia, a legislação, a tributação e, até mesmo, a comunicação. "A competitividade indica um futuro brilhante para a Aracruz, pois o mundo necessitará, cada vez mais, de produtos derivados das florestas; quer sejam nativas ou plantadas", disse.

A Aracruz planeja ampliar sua participação no mercado global de celulose para 32% em 2006 e, nos próximos 10 anos, pretende chegar a uma produção de 8 milhões de toneladas/ano, segundo observou o diretor de Operações da empresa, Walter Lídio Nunes. Para concretizar essa meta, a empresa tem planos que incluem desde a otimização e expansão das fábricas existentes, até a aquisição e construção de novas unidades.

Divulgação

Segundo a empresa, no Brasil são 5,5 milhões de hectares de florestas plantadas, sendo cerca de 60% com eucalipto e 36% com pinus.

AJ 00366-13

Instituto Jones dos Santos Neves  
Biblioteca



Divulgação

A empresa já esmagou, até a primeira quinzena de junho, mais de 106.990 toneladas de cana-de-açúcar e até o final do mês de outubro, fim da safra, esmagará 520 mil toneladas de cana para a fabricação de 38 milhões de litros de álcool

# Lasa quer mais incentivos fiscais

**A** Lasa S/A (Linhares Agroindustrial S/A), empresa do pernambucano Grupo JB, instalada em Linhares (ES), já esmagou, até a primeira quinzena de junho, após o início da moagem da safra, iniciada em abril, mais de 106.990 toneladas de cana-de-açúcar. Até o final do mês de outubro, fim da safra, a empresa esmagará 520 mil toneladas de cana-de-açúcar para a fabricação de 38 milhões de litros de álcool. O produto, fabricado nos tipos hidratado, anidro e neutro, será comercializado para os Estados da Bahia, Minas Gerais e Rio de Janeiro, além do mercado interno do Espírito Santo.

Além de álcool, a empresa produz também cachaça. "Começamos a safra em 26 de abril e devemos terminar em 30 de outubro. Devido às chuvas, estamos atrasados. A safra vai crescer em torno de 10% e então deverá chegar a 520 mil toneladas. A maior parte dessa produção vai para o mercado interno, pois antes, exportávamos pelo porto da Ara-

## PRODUTOR RECLAMA DA FALTA DE UMA POLÍTICA DE INCENTIVO PARA O SETOR SUCROALCOOLEIRO E DIZ QUE ESTÁ DIRECIONANDO INVESTIMENTOS PARA PERNAMBUCO

cruz Celulose, mas agora, não podemos mais exportar por lá. Estamos tentando criar uma outra alternativa, mas ainda não conseguimos", comentou Carlos Beltrão, diretor comercial da Lasa.

A Lasa exporta 50% de sua produção para países da África e da Ásia e a expectativa é de que, no próximo ano, a produção tenha um incremento médio de dois a três mil metros cúbicos de álcool, além da atual fabricação. Os dados dos produtores locais do Espírito Santo dão conta de uma produção média de 270 mil metros cúbicos por safra.

A empresa está no Estado há 20 anos, mas sob o controle do Grupo JB, que tem 40 anos de atuação, permanece há nove anos. A parte agrícola da Lasa emprega 1,2 mil pessoas, en-

quanto a parte industrial, 350 pessoas. Para Beltrão, o desafio da agroindústria do Espírito Santo está firmado nos incentivos fiscais. "Todos os Estados da federação oferecem incentivos à produção de cana e álcool, mas o Espírito Santo não oferece. Tínhamos intenção de investir mais no Espírito Santo, mas por falta de incentivos fiscais, estamos direcionando os investimentos para Pernambuco. O governo do Estado não tem uma política de incentivo para o setor sucroalcooleiro", criticou Carlos Beltrão.

Para comparar a realidade do setor sucroalcooleiro em outros Estados, o diretor comercial da Lasa citou São Paulo, que o ICMS do álcool já foi reduzido em 12% para o consumidor. "O ES e outros Estados cobram 25%

de ICMS, mas outros Estados oferecem políticas diferenciadas, com devolução de até 15% ao produtor, para alavancar investimentos. Em Pernambuco, por exemplo, quando vendemos álcool para dentro do Estado, a gente tem 12% de retorno para investimentos", comparou.

Outro desafio abordado foi quanto à mão-de-obra qualificada. "Temos de trazer mão-de-obra temporária de Alagoas para cortar cana no Espírito Santo, pois a safra da cana coincide com a safra do café e, com isso, não há mão-de-obra disponível para o corte de cana", informou o diretor comercial da Lasa.

Nesta safra, a empresa conta com mais de 1,5 mil colaboradores, sendo que 850 vagas fo-

ram abertas para este período produtivo. Além das contratações, a Lasa investiu cerca de R\$ 1 milhão em equipamentos para as áreas da indústria e agrícola. "Foram instalados um lavador de fuligem para a caldeira e um sistema separador de água e óleo para a fábrica e para a oficina agrícola. A idéia é que os resíduos industriais sejam tratados adequadamente e não causem danos ao meio ambiente ou incômodos à vizinhança. As atividades da Lasa estão voltadas para o crescimento de produtividade industrial, que tem a estimativa de incremento entre 3% e 5% nesta safra", disse o diretor comercial da empresa.

O Grupo JB consegue safras complementares em sua unidade do ES, a Lasa, com a JB Açúcar e Álcool, no município pernambucano de Vitória de Santo Antão. Enquanto a safra da Lasa segue de abril até outubro, na JB Açúcar e Álcool, a safra começa em setembro e se encerra em março.

# Café Meridiano: parcerias para o desenvolvimento sustentável

O CAFÉ ORGÂNICO MERIDIANO, EMBORA TENHA SIDO LANÇADO NO ANO PASSADO, COMEÇOU EFETIVAMENTE A SER COMERCIALIZADO NESTE ANO

O produto, primeiro a ser produzido no Espírito Santo, é uma parceria pública privada para o desenvolvimento sustentável, contando com apoio do projeto Desenvolvimento Sustentável, parceria entre a Secretaria de Estado da Agricultura, o Fórum da Agricultura Familiar e a cooperação técnica alemã GTZ/GFA.

O processo de certificação do Meridiano foi iniciado há cerca de um ano, quando a empresa interessou-se em ter mais de um café diferenciado nos mercados do Espírito Santo, parte de Minas Gerais e da Bahia, onde atua. O foco específico da empresa é trabalhar com pequenos proprietários rurais como fornecedores, aqueles que fazem agricultura familiar. Desta forma, o Café Orgânico Meridiano alia qualidade (exigida de todos os fornecedores) e caráter social do produto, certificado pela Certificadora de Orgânicos Chão Vivo.

O Meridiano já produz e comercializa sete blends diferentes de cafés, em embalagens tipo almofada, alto vácuo e moa a feche. Agora, com o lançamento do orgânico, toda a cadeia de oferta de cafés torrados está completa. A empresa só não comercializa café solúvel puro. "A meta do Café Meridiano é chegar à produção de uma tonelada mês. Ainda não chegamos a isso, mas vemos que o mercado está crescendo. Atualmente, nossa média gira entre 35% e 40% da meta a ser atingida", revelou o diretor presidente do Café Meridiano, Cleverson Affonso Pancieri.

Dentre os cafés gourmet oferecidos ao público estão, além do orgânico - vendido em duas embalagens (de um quilo em grãos torrados, específico para cafeterias, e de 250 gramas em pó torrado) - o Expresso em grãos com

embalagem de um quilo de peso (também específico para venda em cafeterias); o Expresso torrado em pó, em embalagem alto vácuo de 500 gramas e com duas embalagens internas de 250 gramas cada; o Extra Forte Alto Vácuo, em embalagem de 500 gramas, e o Classic, em embalagem também de 500 gramas e igualmente com duas outras internas de 250 gramas cada.

O Expresso em grãos de um quilo, produzido para cafeterias, detém mais de 50% do mercado capixaba da modalidade, principalmente porque passa de três centenas o número de máquinas de café expresso locadas pela empresa em cafeterias, não apenas da Grande Vitória, mas também do interior. Os cafés Expressos, bem como o Orgânico, são produzidos a partir de blends que misturam grãos do tipo arábica com grãos conillon, todos de alta qualidade e, no caso do orgânico, somente de produtores certificados.

O café Classic é um arábica de altíssima qualidade, adquirido na região do Cerrado mineiro, com sabor suave. O Café Meridiano, empresa localizada no bairro Carlos Germano Naumann, em São Silvano, ocupa um terreno de 12,5 mil metros quadrados, com área fabril de dois mil metros quadrados. Na matriz e nas duas filiais, a empresa gera um total de 130 empregos diretos.

"O mercado para o café orgânico ainda é pequeno, mas estamos adquirindo café de duas associações - uma em Domingos Martins, que deve ter em torno de 12 famílias - e outra em Rio Bananal - com algo em torno de seis famílias -, além de um produtor de Santa Maria de Jetibá. Vejo que a agroindústria capixaba está recebendo grande incentivo do Governo do Esta-



Divulgação



De forma inédita no Estado, a Café Meridiano lançou seu café orgânico, trabalhando exclusivamente com agricultores familiares



do, principalmente para o pequeno produtor. Acho que o caminho é esse, pois assim se incentiva o produtor rural, dando condições para ele permanecer na zona rural", avaliou Cleverson Affonso Pancieri.

A empresa planeja a exportação de seus produtos e já realizou pequena exportação, para obter experiência no ramo. "Há muita expectativa quanto à exportação, mas a Café Meridiano é uma empresa que está dando a sua colaboração para que os produtores orgânicos obtenham condições

para continuar a produzir. Estamos fazendo o trabalho de buscar, juntamente com eles, o mercado consumidor. Assim, há muitos empregos gerados, além de uma condição de dar sustentabilidade para que o produtor continue trabalhando na agricultura", opinou o diretor presidente da empresa Café Meridiano.

Pancieri informou que os principais fornecedores de café para a Meridiano encontram-se nas cidades de Domingos Martins e Santa Maria de Jetibá (café arábica) e na região noroeste

de Rio Bananal (conilon). Já existe no Espírito Santo 44 municípios com produção de orgânicos, a maioria formada por agricultores que praticam agricultura familiar, com pequena produção. Os cinco fornecedores Meridiano, por exemplo, têm entre oito e dez hectares de área plantada em culturas diversificadas, com destaque no café.

# Federação quer definição sobre agroindústria

AJ0036625

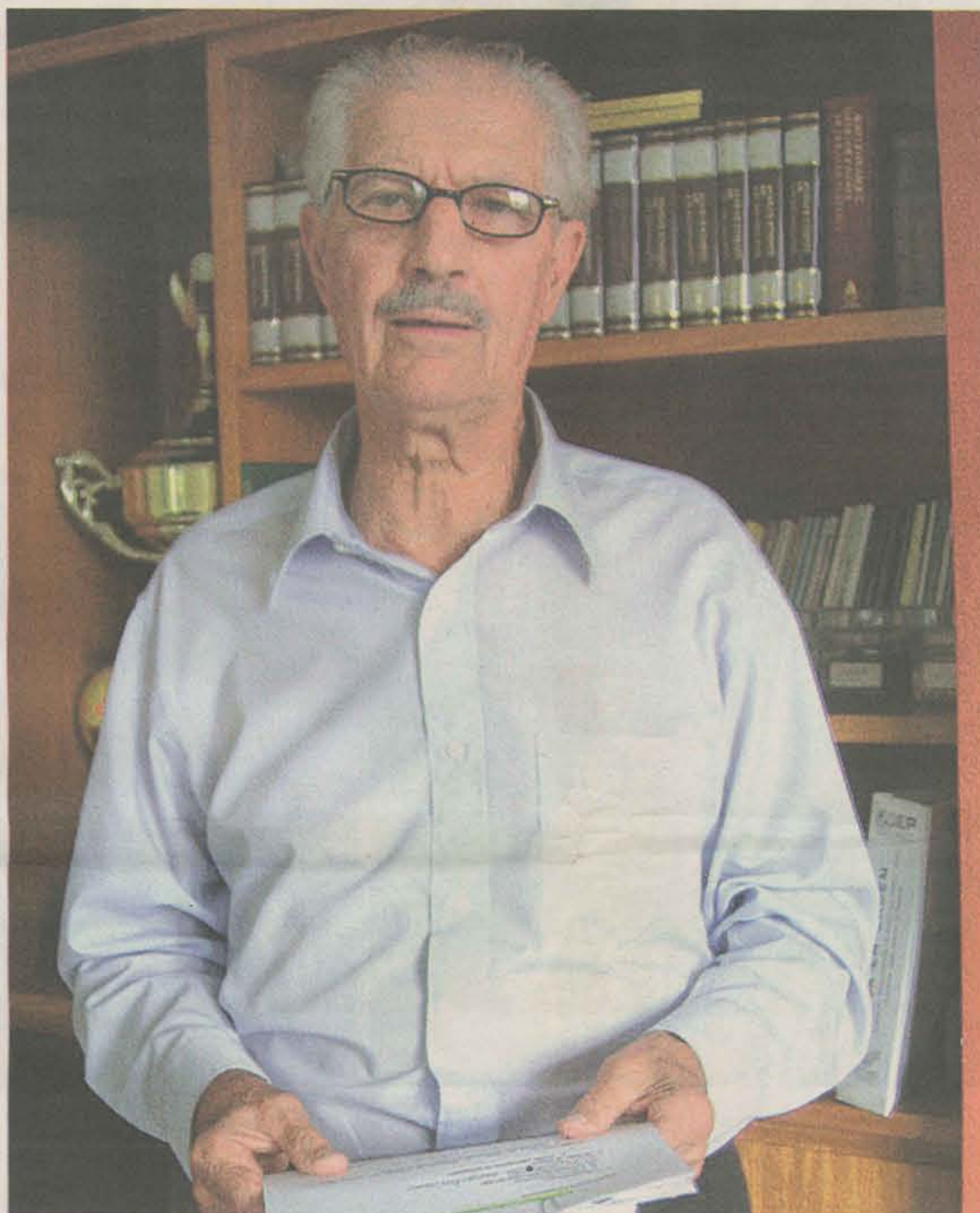
NA OPINIÃO DO PRESIDENTE DA FAES, O QUE EXISTE HOJE DE AGROINDÚSTRIA NO ESPÍRITO SANTO SÃO AS INDÚSTRIAS DO SETOR SUCROALCOOLEIRO, DE DOCES E BISCOITOS CASEIROS E AS QUE FABRICAM DERIVADOS DO LEITE

**P**ara o presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes), Nyder Barboza de Menezes, o setor da agroindústria sofre um problema de identidade, pois ainda não foi definido pelo Governo Federal qual o perfil da atividade. "Não sabemos o que é agroindústria e indústria rural. Há um entendimento de que agroindústria é quando o produtor aplica, em sua atividade industrial, mais de 50% daquilo que produz", comentou Nyder Barboza.

Segundo sua explicação, a indústria de cachaça é uma agroindústria porque o fabricante consome, em sua indústria, mais de 50% de matéria-prima adquirida na região. "Não há nenhuma lei, portaria ou decreto que especifique o entendimento de consumo dos 50% de matéria-prima adquirida. Isso é um entendimento que há entre as Federações de Indústria e de Agricultura. Não há nada definido, no entanto, quanto à especificação de uma agroindústria", disse o presidente da Faes.

Dentro desse quadro, não existe um levantamento da Faes sobre o que seja agroindústria no Espírito Santo. "Há tempos atrás, chegamos a fazer um projeto, tendo início sua execução, através de um convênio com o Sebrae-ES. No entanto, nada foi levado à frente. Chegamos a fazer o levantamento nos municípios de Santa Teresa, Santa Leopoldina e Santa Maria de Jetibá, mas isso não representa o universo estadual", criticou Nyder Barboza.

Em sua opinião, o que existe hoje de agroindústria no Espírito Santo são as indústrias do setor sucroalcooleiro - produtoras de cachaça, açúcar e álcool -, além das indústrias de doces caseiros e biscoitos e as que fabricam derivados do leite. "Precisamos que o Governo Federal defina o que é indústria



Flávia Fernandes

Para Nyder o setor da agroindústria sofre um problema de identidade e quer regras específicas para sua caracterização

e o que é agroindústria. Hoje não temos o universo dessa atividade", cobrou Nyder Barboza.

Ele informou que existe uma parceria com o Sebrae-ES para

implantação de um projeto para a agroindústria do Espírito Santo.

"Queremos fazer um levantamento para saber o que é agroindústria no Estado. No caso da ca-

chaça, o Espírito Santo chegou a ter 900 fábricas de pequeno, médio e grande porte de aguardente e, por causa de problemas fiscais, essas 900 caíram para 300

fábricas. Agora já estamos com mais de 400 porque foi regulamentada a questão fiscal".

O presidente da Faes explicou que o Estado de Minas Gerais, que detém a maior indústria de cachaça do país, cobra dos industriais 7,5% de ICMS, enquanto o Espírito Santo cobrava 17%. "Desse jeito, não tínhamos condições de concorrer com a cachaça de MG, a não ser via sonegação, o que condenamos. No governo passado, conseguimos a equiparação da cobrança de ICMS. Então, a nossa cachaça hoje sofre a tributação de ICMS igual a de Minas Gerais, com 7,5% e, por causa disso, a atividade econômica no ramo da cachaça começou a subir novamente. Hoje estamos com mais de 450 indústrias capixabas produtoras de aguardente funcionando no Estado", informou Nyder Barboza, citando as sete indústrias de álcool que produzem, ao ano, em torno de 280 a 300 milhões de litros de álcool. Além disso, Nyder Barboza citou a indústria produtora de açúcar e álcool, que produz em torno de 1 milhão de sacos de açúcar por ano, que é a Usina Paineiras S.A., localizada em Itapemirim. A Faes também considera como agroindústria as indústrias produtoras de café, inclusive as diversas agroindústrias espalhadas pelo interior do Estado, que produzem em pequenas propriedades, com alta qualidade.

Atualmente, a Usina Paineiras S.A. tem capacidade de processar 1.200.000 toneladas de cana-de-açúcar por ano, resultando numa produção de 60.000 toneladas de açúcar e 57.000 m3 de álcool anidro ou hidratado. Além de produção de cana-de-açúcar, açúcar e álcool, o Grupo Paineiras destaca-se na criação de gado de corte, utilizando modernas técnicas de inseminação artificial, através de sua coligada, a Agropecuária Carvalho Britto S/A.

# Água-de-coco como fonte de renda

Instituto Jones dos Santos Neves  
Biblioteca

A ESPECIALIZAÇÃO NO PLANTIO DE COCO-ANÃO VEM GANHANDO CONTORNOS EMPRESARIAIS E DEU AO ESPÍRITO SANTO O TÍTULO DE MAIOR PRODUTOR DA FRUTA NO PAÍS

A recente valorização de alimentos saudáveis e naturais tem elevado o consumo da água-de-coco. No Espírito Santo, a produção comercial de coco é relativamente recente, mas a especialização no plantio de coco-anão, destinado à produção de água-de-coco, deu ao Estado o título de maior produtor do país. A produção vem ganhando contornos empresariais da agroindústria, pois representa uma opção para vários pequenos produtores de citros, de café e de cana.

"É uma maneira de diversificar a produção. O agricultor não fica dependendo apenas do desempenho de uma cultura para garantir sua renda", afirmou Luiz Carlos Loureiro, proprietário da indústria de sucos e derivados Costa Bella, que há três anos comercializa água-de-coco. As frutas são retiradas de sua propriedade, em Córrego do Farias (Linhares), e envasadas no bairro Glória, em Vila Velha.

O produtor de água-de-coco pretende aproveitar a onda da agroindústria no Estado para investir, já no ano que vem, na produção de sucos. "Agora temos o apoio do governo do Estado, que está investindo na agroindústria, pois ela representa geração de emprego e renda. Precisamos de mais incentivos para alcançarmos níveis estratégicos, apesar de já termos conseguido incentivos na redução de impostos", avaliou Loureiro.

A produção da indústria de sucos e derivados Costa Bella é de 100 mil garrafas de 300 ml ao mês. No entanto, quanto à produção de coco, o equivalente chega a quatro mil pés, com 720 mil cocos ao ano, possibilitando a geração de 30 empregos diretos. "Com o lançamento dos sucos, no ano que vem, triplicaremos o número de empregos", indicou Loureiro. Os produtos da Costa Bella são encontrados em supermercados, lojas de conveniência, lanchonetes, bares, restaurantes, padarias, além de empresas como CST e CVRD.

## SAÚDE

A água-de-coco é considerada um isotônico natural por ser rica em minerais. A presença de ele-



Flávia Fernandes

Em todo processo de produção, Luiz Carlos Loureiro emprega 30 funcionários, mas como pretende investir na produção de sucos, o número de postos de trabalho poderá triplicar

trólitos tais como sódio e potássio na água-de-coco possibilita a uma absorção mais rápida, recuperando as perdas destes minerais através da urina e da pele. Além disso, a água-de-coco é a única bebida isotônica natural disponível comercialmente. Portanto, é ideal para repor o líquido

perdido depois das atividades físicas e para a recuperação nos casos de desidratação por ser um excelente soro vegetal.

A água-de-coco vem ganhando bom apelo comercial nos grandes centros de consumo e apresenta vantagens em relação às bebidas isotônicas. Não con-



têm aditivos químicos, nem conservantes. Para evitar o acúmulo de lixo, a Costa Bella utiliza a casca do coco, a fibra, para ser triturada e transformada em adubo. "Dentro de três anos, todas as roças da Costa Bella serão orgânicas", apontou o empresário.

Loureiro planeja a exportação das garrafas de água-de-coco, visando os mercados português e francês. "Para isso, tenho de mudar o rótulo do produto", informou. Nas perspectivas e novos rumos para a água-de-coco, o em-

presário analisou que a exportação do produto passa, não apenas pela tecnologia, mas também por maiores financiamentos e investimentos em marketing institucional da água-de-coco no exterior.

Luiz Carlos Loureiro disse ainda que a industrialização do coco apresenta vantagens como maior geração de emprego e renda, já que a extração da água cria a perspectiva de aproveitamento da polpa e da casca de coco, para a qual também já existem pesquisas desenvolvidas pelo Incaper.