

AGRONEGÓCIO

Pequenos agricultores da região investiram na produção de ovos naturais e já garantem 10 mil por mês, com diferencial de serem mais saudáveis que os de granjas

Ovo caipira de Vila Pavão abastece mercado

AJ00488-L

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Samuel Sabino

Começa a apresentar os primeiros resultados o sistema alternativo de produção de ovos caipira desenvolvido por pequenos agricultores do município de Vila Pavão, localizado na região Noroeste do Estado, a 286 quilômetros de Vitória. A produção hoje chega a 10 mil dúzias de ovos vermelhos por mês, o equivalente a 70% do potencial das aves, que estão em estágio inicial de postura. Toda quinta-feira, um caminhão leva 2.500 ovos para os mercados de Vitória, Nova Venécia, Aracruz e Eco-poranga.

Agricultura, Rogério Durães, explicando que o projeto diversifica a atividade rural e gera renda para os pequenos agricultores.

No final do mês passado, os ovos ganharam embalagem própria, com código de barra e selo de qualidade. O rótulo aparece o nome "Cocoricó", escolhido de comum acordo entre os nove produtores integrantes do projeto.

Implantado em março deste ano através de uma parce-

ria entre a prefeitura e o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), o sistema de produção de ovos caipiras é considerado inédito no Estado, já que dispensa a alta tecnologia em favor de um método tradicional, onde as aves são criadas em piquetes, num regime semi-intensivo e em companhia de galos - um para cada 15 galinhas.

Esses detalhes, de acordo com Durães, fazem com que

os ovos sejam mais saudáveis, com gema de cor mais avermelhada e apresentando maior teor de proteína, uma vez que as galinhas recebem menos aditivos químicos na ração.

Contraponto

A criação de galinhas em Vila Pavão, de acordo com Durães, quer ser um contraponto em relação à avicultura comercial praticada em grandes granjas, que adotam sis-



Fotos de Samuel Sabino

SAÚDE

Os ovos possuem gema de cor mais avermelhada e com maior teor de proteína

tema intensivo com alta tecnologia, "o que vem proporcionando baixa qualidade de carne e de ovos. Já no nosso sistema, a produção é diferenciada e comprovadamente sadia", compara, apostan-

do que essa nova proposta irá ganhar o mercado.

Nove pequenos produtores estão engajados no programa, utilizando mão-de-obra familiar. Cada um adquiriu 600 aves da raça Isa Brawn, uma espécie de caipira de linhagem francesa, escolhida por apresentar boa produtividade. Uma galinha produz cerca de 300

por mês, o equivalente a 70% do potencial das aves, que estão em estágio inicial de postura. Toda quinta-feira, um caminhão leva 2.500 ovos para os mercados de Vitória, Nova Venécia, Aracruz e Ecoranga.

“Ainda este ano queremos expor nosso produto, que é totalmente natural, em todos os municípios capixabas”, disse o administrador rural da Secretaria Municipal de

acordo entre os nove produtores integrantes do projeto.

Implantado em março deste ano através de uma parce-

sivo e em companhia de galos - um para cada 15 galinhas.

Esses detalhes, de acordo com Durães, fazem com que

Durães, quer ser um contraponto em relação à avicultura comercial praticada em grandes granjas, que adotam sis-

carne e de ovos. Já no nosso sistema, a produção é diferenciada e comprovadamente sadia”, compara, apostan-

res estão engajados no programa, utilizando mão-de-obra familiar. Cada um adquiriu 600 aves da raça Isa Brawn, uma espécie de caipira de linhagem francesa, escolhida por apresentar boa produtividade. Uma galinha produz cerca de 300 ovos/ano e é economicamente viável durante 18 meses. Depois deve ser abatida, dando lugar a outro lote de pintos.

RETORNO DO INVESTIMENTO EM 12 MESES

Os agricultores investiram cerca de R\$ 6.300 nesse primeiro ciclo de produção que é de seis meses. São custos com instalação, compra dos pintos e alimentação.

Segundo um dos coordenadores do programa, Rogério Durães, essa quantia é recuperada dentro de um ano de produção, com o avicultor tendo ainda um lucro médio de R\$ 6 mil reais. Durães alerta que devido ao aumento do preço da ração e de outros insumos, o custo do projeto sofreu um reajuste. Assim, quem quiser ingressar no programa hoje, teria que desembolsar cerca de R\$ 10 mil.

Para o técnico da prefeitura, a alimentação é um item que merece toda a atenção, já que corresponde de 60% a 70% dos gastos com a criação. “Por isso, é importante que o agricultor produza dentro de suas terras grãos como milho, ou frutas e hortifrutigranjeiros para diminuir os custos”, aconselha.

Os pintos são criados em poleiros espaçosos, onde ficam até completaram a



INÉDITO

O sistema de produção de ovos caipiras é considerado inédito no Estado, já que dispensa a alta tecnologia em favor de um método tradicional, onde as aves são criadas em piquetes, num regime semi-intensivo e em companhia de galos - um para cada 15 galinhas



SAIBA MAIS

■ Vantagens da criação de galinhas em sistema semi-intensivo: diminuição entre 30 a 40% da quantidade de ração, as aves criam anticorpos e a cor dos ovos é mais amarela (com mais vitamina A).

■ Alternativas para complementar a alimentação das aves: feijão guandu, feijão caupi, rami, sorgo, leucena, restos de horta, caule e folha de mandioca, camerum novo, capim elefante ou napier.

■ O alimento verde é indispensável para a obtenção de ovos com gema bem amarela e carne saborosa. No entanto, esse complemento não deve ultrapassar dos 30% da ração, pois pode causar queda de produtividade.

■ O feijão guandu deve ser utilizado com moderação, para não causar toxidade nos animais.

■ No sistema de piquete, devem ser utilizadas até cinco aves por metro quadrado.

■ Da primeira à terceira semana os pintos ficam sob



tendo ainda um lucro médio de R\$ 6 mil reais. Durães alerta que devido ao aumento do preço da ração e de outros insumos, o custo do projeto sofreu um reajuste. Assim, quem quiser ingressar no programa hoje, teria que desembolsar cerca de R\$ 10 mil.

Para o técnico da prefeitura, a alimentação é um item que merece toda a atenção, já que corresponde de 60% a 70% dos gastos com a criação. "Por isso, é importante que o agricultor produza dentro de suas terras grãos como milho, ou frutas e hortifrutigranjeiros para diminuir os custos", aconselha.

Os pintos são criados em poleiros espaçosos, onde ficam até completaram a oitava semana de vida, quando são soltos nos piquetes com grama estrela, com 120 metros quadrados cada. A alimentação é basicamente proteína. Os animais recebem de 80 a 100 gramas de ração por dia. O complemento é feito com alimento verde como capim, restos de horta, gramas, folhas de amora e outras folhagens. A rami, uma espécie de leguminosa, é muito utilizada pelos agricultores de Vila Pavão pelo seu alto teor de proteína.



PROJETO ATRAI AGRICULTORES

O projeto de produção de ovos caipiras, no entender dos técnicos do Incaper e da Prefeitura, já deu certo. Mesmo assim, ainda não será liberada a participação de outros agricultores, pelo menos por enquanto. A questão é técnica. Primeiro os coordenadores querem consolidar o programa para depois ampliá-lo. A lista de espera de interessados não pára de crescer. Os produtores costumam se reunir freqüentemente, trocando experiências e dissipando dúvidas em torno do cronograma de

trabalho. Eles também recebem acompanhamento técnico do Incaper. Em uma quinta-feira de cada mês, todos se dirigem à Secretaria Municipal da Agricultura para ajudar na contagem, arrumação e embalagem dos ovos, que seguem de caminhão fretado para Vitória e a outros municípios do Estado. Na última remessa, feita no início deste mês, o preço de entrega de cada dúzia estava cotado a R\$ 2,30. O agricultor Valdir Bening, 26 anos, está satisfeito com o resultado

desses seis primeiros meses de investimento na avicultura, que diversificou suas atividades, além de complementar a renda da família. Toda semana ele colhe 250 dúzias de ovos em sua propriedade de 36 hectares localizada no Córrego Japira, onde também cria gado e cultiva coco e café. "O programa é simples, sem muita mão-de-obra e tem tudo para crescer ainda mais. No próximo ano, se os técnicos da prefeitura e do Incaper permitirem, quero aumentar minha criação".

origem, raiz, restos de horta, caule e folha de mandioca, camurim novo, capim elefante ou napier.

■ O alimento verde é indispensável para a obtenção de ovos com gema bem amarela e carne saborosa. No entanto, esse complemento não deve ultrapassar dos 30% da ração, pois pode causar queda de produtividade.

■ O feijão guandu deve ser utilizado com moderação, para não causar toxidade nos animais.

■ No sistema de piquete, devem ser utilizadas até cinco aves por metro quadrado.

■ Da primeira à terceira semana os pintos ficam sob a campânula e dentro do círculo de proteção, no aviário. As aves podem ser soltas no piquete com idade de 8 a 10 semanas e à noite devem ser recolhidas para o abrigo.

■ O início do período de postura começa na 20 semana de vida.

■ Da 20 a 88 semanas a postura é economicamente viável. Após esse período as aves devem ser abatidas, cedendo lugar a um novo lote de pintos.

Macadâmia ressurgue no Norte

Após passar pelo ápice e posterior frustração, com erradicação das lavouras, plantio reaparece como bom negócio, com produção sendo exportada para vários países

Al 00488-2
Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Zenilton Custódio

A macadâmia, que no início da década de 90 foi apresentada aos produtores capixabas como uma boa alternativa de diversificação agrícola, mas que depois foi relegada ao esquecimento, reaparece dando sinais de recuperação. A motivação vem da consolidação de uma cooperativa no Norte do Estado. A Cooperativa Agro-Industrial dos Produtores de Noz de Macadâmia (Coopmac), reúne plantadores dos Estados do Espírito Santo e da Bahia, em uma proporção de 50% de cada lado.

Criada em 1999 e com a sede capixaba em São Mateus, onde também está instalada sua unidade processadora, a entidade conta com um grupo de 25 associados e na safra de 2003 trabalhou com uma produção de 1.400 toneladas, que foi totalmente exportada, para os Estados Unidos, Ásia, Europa.

Uma noz ainda pouco difundida no Brasil, exótica por natureza, em 1994 a macadâmia chegou a ocupar dois mil hectares de lavouras no Espírito Santo. Entretanto, por falta de esti-



Fotos de Zenilton Custódio

EMPRESA EXPLORA NOZ TORRADA E SALGADA

A noz da macadâmia pode ser consumida in natura. Entretanto, seu sabor é ressaltado quando é torrada e servida em forma de salgadinho. De olho neste mercado, um empresário de Linhares saiu na frente e já conquistou clientes em vários Estados brasileiros. A Rio Doce Nutz entrou em operação em 1999. Depois de enfrentar problemas relacionados com a falta de matéria-prima de qualidade, conforme destaca o diretor Saulo Fiorot Loureiro, a empresa considerou a necessidade estratégica de se aproximar mais do produtor, a maioria pequenos plantadores que ainda não haviam adotado um plano de exploração econômica de suas lavouras.

de 25 associados e na safra de 2003 trabalhou com uma produção de 1.400 toneladas, que foi totalmente exportada, para os Estados Unidos, Ásia, Europa.

Uma noz ainda pouco difundida no Brasil, exótica por natureza, em 1994 a macadâmia chegou a ocupar dois mil hectares de lavouras no Espírito Santo. Entretanto, por falta de estímulo e desconhecimento do mercado, quase metade das plantações foram erradicadas ou abandonadas.

Atualmente, segundo dados do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), a macadâmia se estende por uma área de 1.200 hectares, sendo que 80% das lavouras estão concentradas no Norte do Estado, com destaque para os municípios de São Mateus, Nova Venécia e Jaguaré. No Sul, o município de Castelo detém a única área da região.

O quadro geral da presença da cultura no Espírito Santo ainda carece de muitas informações. Até porque durante alguns anos a macadâmia foi considerada uma espécie "carta fora do baralho" nos planos da fruticultura capixaba.

Recuperação

Na verdade, ainda não existe nenhuma atenção especial para a fruta. Mas, apesar de tudo, as nozes extraídas da macadâmia capixaba já estão sendo consumidas em vários países do mundo, incluindo Estados Unidos, Rússia, Inglaterra, Alemanha, Itália e Oriente Médio.

O coordenador estadual programa de fruticultura do Incaper, Aureliano Nogueira da Costa, atesta que a macadâmia é uma cultura em franca recuperação no Espírito Santo. A produtividade, afirma, não é das melhores, mas o pior, já passou. Ele se refere a um pequeno inseto, o tripes, que atacava as floradas reduzindo drasticamente a quantidade de frutos.

Atualmente, disse, o inseto já é controlado nas lavouras mais profissionais. A produtividade média é de uma tonelada por hectare, mas já existem produtores que colhem até três toneladas.

Aureliano destacou o que o Espí-



SUCESSO

Unidos em cooperativa, 25 associados conseguiram produzir 1,4 mil toneladas nesta safra, que foi totalmente exportada para os Estados Unidos, Ásia e Europa



rito Santo já aparece como referência nacional da cultura, despontando entre os maiores produtores brasileiros, atrás apenas de São Paulo e caminhando junto com a Bahia. Segundo o técnico do Incaper, o Brasil é o quinto maior produtor mundial da fruta, que tem na Austrália seu

principal polo de produção.

Uma das principais autoridades em macadâmia do Estado é o produtor Paulo Galvão, que administra uma lavoura de 35 hectares no município de Castelo. Foi ele um dos principais mentores da introdução da cultura no Estado, em 1989 quando exercia o cargo de secretário de Estado da Agricultura, no Governo de Max Mauro.

Ele conta que mudas foram distribuídas gratuitamente e que muitas micros lavouras foram formadas de Norte a Sul do Estado, sendo que grande parte delas desapareceu ou não está mais sendo explorada economicamente.

Sauro Florot Loureiro, a empresa considerou a necessidade estratégica de se aproximar mais do produtor, a maioria pequenos plantadores que ainda não haviam adotado um plano de exploração econômica de suas lavouras.

A noz torrada e salgada da Nutz é vendida em pacotes plásticos de 50 gramas e também em embalagens de vidro, de 90 gramas. O produto pode ser encontrados nas prateleiras dos supermercados, lojas de conveniência, padarias e bares.

O preço do quilo da macadâmia, explica Loureiro, varia de acordo com a taxa de recuperação da noz, oscilando entre R\$ 1, 20 e R\$ 2, 00. No Estado, a média de aproveitamento médio é de 25 %, segundo informações fornecidas pelo coordenador do Programa de Fruticultura di Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Aureliano Nogueira da Costa. A noz torrada da Rio Doce Nutz é comercializada no Espírito Santo e também nos Estados de São Paulo, Rio de Janeiro e na Bahia.