

COOPERATIVISMO EM ALTA



Valdemar Fligler é gerente da Caf Serrana

FOTOS: RICARDO MEDEIROS

PRODUTORES CONSEGUEM FUGIR DE ATRAVESSADORES

União na hora de vender os produtos reduz caminhos e aumenta o lucro

▄ PATRIK CAMPOREZ
pmacao@redgazeta.com.br

Contando com quase 70 mil famílias cooperadas e tida como um importante polo do cooperativismo no país (conforme mostramos, na edição de ontem), a Região das Montanhas Capixabas também tem ganhado expertise quando o assunto é unir forças para driblar atravessadores e aumentar a lucratividade. Somente a Cooperativa dos Agricultores Familiares da Região Serrana (Caf Serrana) já comercializa mais de 30 toneladas de alimentos, por semana, para mais de mil escolas dos Estados do Espírito Santo e Rio de Janeiro. A cooperativa reúne produtores de Santa Maria de Jetibá, Itarana, Itaguaçu, Laranja da Terra e Santa Teresa.

Outras cooperativas desenvolvem serviços parecidos em Domingos Martins e demais municípios do Estado. “Temos grupos organizados para as vendas não serem feitas no individualismo. Com a união de forças, saímos do atravessador e alcançamos mercados governamentais”, explica Valdemar Fligler, 54 anos, gerente e sócio-fundador da Caf Serrana. Os produtores não coopera-

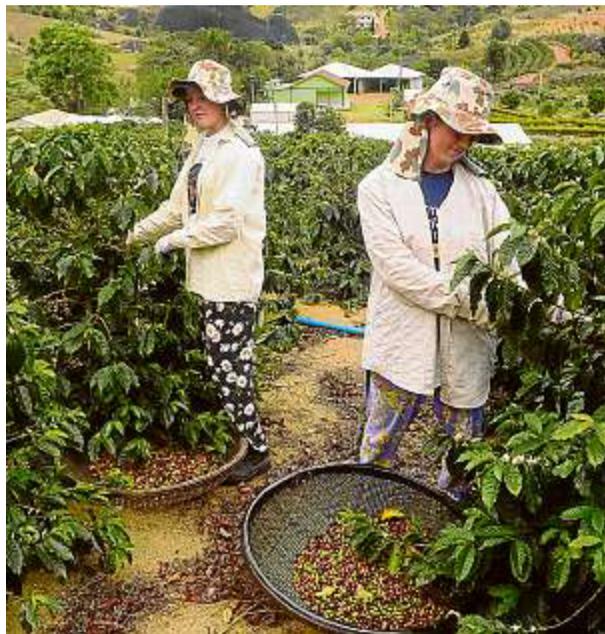


Mais valorização

Edmilson Gums e Mariana Potat, ambos de 27 anos, têm melhores lucros por meio da cooperativa. Na foto, ao lado da filha Yasmin, 3, colhem alface e rúcula.

dos reclamam que produto chega a passar por quatro atravessadores antes de chegar ao consumidor final, nos supermercados, reduzindo em até 80% o lucro de quem produz. “Aí não sobra dinheiro nem para bancar os custos da produção”, reclama Arnaldo Cosme, 41, produtor de café em Domingos Martins.

Na Região das Montanhas, percebemos que o cooperativismo está presente na vida de todos, dos empregados ao patrões, do mais simples ao maior produtor, permeando toda a cadeia produtiva. Encontramos, na pequena propriedade da família Dones, aos pés da turística Pedra do Garrafão, um exemplo de sucesso de



Menos custos

Por meio de cooperativa, o café da família Dones já pode ser saboreado em diferentes partes do planeta. Kerlen e Daniela são responsáveis pela colheita.

produção de cafés especiais. Em uma propriedade de pouco mais de dez hectares, Kerlen Dones, 26, e sua cunhada Daniela Schimidt, 17, colhem e despulpam cada saca dos grãos. O produto é vendido por até R\$ 600 - cerca de R\$ 200 acima do valor de mercado -, justamente devido às características climáticas locais e à for-

ma artesanal como o café é trabalhado, dando à bebida um gosto único. Todo o processo de certificação dos grãos e formação das lavouras contou com serviços cooperativistas. “É por meio da cooperativa que compramos os insumos e vendemos nossos produtos. Também é uma forma de unir a comunidade”, diz Kerlen.

Além de melhorar o lucro, o produtor cooperado tem acesso à assistência técnica, insumos mais baratos, cursos de capacitação e outros benefícios. Dessa forma, ele melhora a produtividade e a qualidade, com um produto que vale mais no mercado e é competitivo, explica Esthério Colnago, presidente da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB). “Um dos princípios do cooperativismo é o interesse pela comunidade, ou seja, está em seu DNA a solidariedade”, completa.

EXPECTATIVA

A expectativa da OCB, para os próximos anos é manter ou diminuir o número de cooperativas, realizando a fusão de pequenas e aumentando o número de cooperados e de pessoas envolvidas, além de continuar expandindo o faturamento e, principalmente, desenvolvendo valor agregado aos produtos já existentes. “Também precisamos levar as vantagens do cooperativismo para outras regiões, ocupando outros espaços. Estudos já mostram que o IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) é melhor nas cidades onde têm cooperativas”, completa Esthério.