

ENTREVISTA COM JOSÉ EUGÉNIO VIEIRA, DIRETOR SUPERINTENDENTE DO SEBRAE/ES

# SAFRAES

A REVISTA DO AGRONEGÓCIO SUL CAPIXABA

ANO 1 | EDIÇÃO 3 | MAIO 2012 | R\$ 7,90

MARIOLAS  
DE CALÇADO  
NAS OLIMPÍADAS E  
NA COPA DO MUNDO

PEDRA AZUL  
NA ROTA  
TURÍSTICA DOS  
MORANGOS

IRRIGAÇÃO  
O FUTURO DA  
CAFEICULTURA

AGROINDÚSTRIA  
FAMILIAR  
O SUCESSO  
DO NEGÓCIO

# ABELHAS E MEL

BOA FONTE DE LUCRO

# Perfeita para o homem do campo.

Principalmente para aqueles que são mais mão de vaca.

descontos  
**22%** de até



GRUPO  
**ITACAR**

**50**  
ANOS

VENDAS ESPECIAIS

CACHOEIRO  
28 3526.1012

GUACUÍ  
28 3553.1400

CINTO DE SEGURANÇA SALVA VIDAS.

Promoção válida para todos os Cachoeiro e Guacuí somente com documentação comprobatória da atividade. Descontos só serão confirmados

> Financiamento em  
**60x SEM ENTRADA.**

> Financiamento **Especial**  
BNDES e PRONAF.

> Seu usado  
**ACEITO** na troca.

## SAVEIRO

**MELHOR SUSPENSÃO DO MERCADO!**  
DIRIGIBILIDADE COM OU SEM CARGA IGUAL A CARRO DE PASSEIO.



## GOL G4

**MENOR CONSUMO DA CATEGORIA.**  
O CARRO MAIS VENDIDO DO BRASIL.

O mais econômico  
da categoria.



## AMAROK

**MAIOR POTÊNCIA DO MOTOR.**  
VERSÕES 4X4 E 4X2.

**PRODUTOR RURAL, TAXISTAS, COOPERATIVAS, EMPRESAS E DEFICIENTES FÍSICOS**  
confiram nossas condições especiais.

TODA LINHA VOLKSWAGEN COM DESCONTOS  
DIFERENCIADOS PARA CLIENTES FROTISTAS.



**Itacar** 



## **08**

PEDRA AZUL: NA  
ROTA TURÍSTICA  
DOS MORANGOS

## **18**

IRRIGAÇÃO.  
O FUTURO DA  
CAFEICULTURA  
CAPIXABA NO  
CAPARAÓ

## **06** EDITORIAL

## **11** CONSÓRCIO AINDA É UM BOM NEGÓCIO

## **12** ENTREVISTA

JOSÉ EUGÊNIO VIEIRA - DIRETOR  
SUPERINTENDENTE DO SEBRAE/ES

## **16** ARTIGO

A PRÁTICA DA CALAGEM  
(CORRETIVOS DE ACIDEZ DO SOLO)

## **22** AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

O SUCESSO DO NEGÓCIO

## **28** SIMPÓSIO DE CAFEICUL- TURA EM MINAS GERAIS TERÁ EDIÇÃO INTERNA- CIONAL EM 2013

## **30** AGRICULTORES PRODUZEM SEMENTES EM CACHOEIRO

## **40**

PRODUTOR DESTAQUE:  
ARNO WIERINGA:  
“ABELHA FAZ  
BEM A SAÚDE”

## **34** MARIOLAS DA REGIÃO DO CAPARAÓ

## **36** 2º FEIRÃO DO PRODUTOR SELITA É SUCESSO DE PÚBLICO

## **37** COLUNA EM TEMPO

## **44** INSTITUTO VOCÊ

## **46** SIMPÓSIO DE CAFEICUL- TORES DISCUDE CÓDIGO FLORESTAL E RENOVA- ÇÃO DE LAVOURAS

## **48** EMPRESA TRANSFORMA “LIXO” EM PRODUTOS PARA COSMÉTICOS

## **50** AGRICULTURA FAMILIAR FORTALECIMENTO E GERAÇÃO DE RENDA

# O melhor leite do Brasil



# Selita

Desde 1938

Alimentos saudáveis  
saborosos e confiáveis

Discussões sobre o meio ambiente estão em alta. Autoridades do mundo inteiro estarão reunidas na cidade maravilhosa, em junho, durante a Rio+20\*, para discutir que caminho o planeta tomará para menos agredir a mãe natureza.

É tanta gente falando disso, o tempo todo, que tem até artistas, alguns desinformados, se promovendo para dar opiniões sobre o que nada sabem, como por exemplo, a instalação de usinas no interior do país. Sem ter o mínimo de conhecimento técnico, nos colocamos no mesmo nível para opinar sobre questões tão técnicas.

São tantos assuntos polêmicos nesta área, que até discutir sobre mudança em curso de rio parece conversa de botequim, dessas que a gente, informalmente, senta pra falar mal dos times de futebol dos outros, ou coisa parecida: o senso comum é perigoso demais.

Vocês devem estar estranhando essa conversa filosófica demais, para o editorial de uma revista regional de agronegócio. Mas foi exatamente esse o ponto em que chegamos. Pessoas que não possuem conhecimento técnico, às vezes, tomam decisões que podem impactar a vida de milhões de pessoas.

Exemplo disso é a aprovação do novo Código Florestal Brasileiro, avanço para uns, atraso para outros.

Quem tem seu pedaço de terra à beira de um rio não tem mesmo como entender porque, depois de décadas, o trabalho que ele faz, que garante o seu sustento e o da sua família passa a ser “crime ambiental”. Há décadas atrás, quem desmatava mais ganhava até prêmio. Agora não pode. E não pode mesmo! Porque precisamos da natureza preservada e exterminar nossos mananciais é perigoso demais, óbvio demais, e também porque sustentabilidade tem a ver, sim, com o futuro, mas principalmente, com o presente.

Bom senso, digamos assim, é a palavra de ordem. Unir as forças, as correntes ambientalistas e produtivas é o máximo da modernidade e da coerência. Ações de grandes produtores e da agricultura familiar estão demonstrando que sustentabilidade é questão de sobrevivência. E de lucratividade também.

Aproveitem a leitura! Estamos de olho em produtores que estão fazendo suas terras virarem negócios e dando boas condições de vida para os seus. O canal de comunicação conosco continua aberto e agradeço, imensamente, as sugestões que tenho recebido. Nos veremos, mais uma vez, em julho. Até lá!

*\*A Rio+20 é assim conhecida porque marca os vinte anos de realização da Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (Rio-92) e deverá contribuir para definir a agenda do desenvolvimento sustentável para as próximas décadas.*

## ■ BOM SENSO É A PALAVRA DE ORDEM. UNIR AS FORÇAS, AS CORRENTES AMBIENTALISTAS E PRODUTIVAS É O MÁXIMO DA MODERNIDADE E DA COERÊNCIA



KÁTIA QUEDEVEZ

**Kátia Quevedez**  
Jornalista Responsável  
Comercial  
MTb 18569 RJ

**Luan Oliveira**  
Projeto Gráfico / Diagramação

**Alessandra Mendes e Marcos Freire**  
Repórteres

**Elias Carvalho Soares**  
Colaborador

**Circulação: 42 municípios**  
**ES:** Afonso Cláudio, Alegre,  
Alfredo Chaves, Anchieta, Apiacá,  
Atílio Vivacqua, Bom Jesus do Norte,  
Brejetuba, Cachoeiro de Itapemirim,  
Castelo, Conceição do Castelo,  
Divino de São Lourenço,  
Dores do Rio Preto,  
Domingos Martins, Guaçuí,  
Guarapari, Ibatiba, Ibitirama,  
Icorá, Irapi, Itapemirim,  
Iúna, Jerônimo Monteiro,  
Maratazés, Marechal Floriano, Mimoso do  
Sul, Muniz Freire, Muqui, Piúma,  
Presidente Kennedy, Rio Novo do

Sul, São José do Calçado, Vargem  
Alta e Venda Nova do Imigrante.  
**MG:** Espera Feliz, Ipanema, Manhuaçu,  
Manhumirim e Reduto.  
**RJ:** Bom Jesus do  
Itabapoana, Itaperuna e Varre-Sai.  
**Tiragem:** 10.000 exemplares distribuídos gratuitamente  
para produtores rurais do sul do Espírito Santo, parte  
do leste de Minas Gerais e noroeste fluminense.  
A revista **SAFRA ES** é uma publicação bimestral  
da Contexto Consultoria e Projetos Ltda.  
**CNPJ:** 06.351.932/0001-65  
Endereço para correspondência:  
Av. Espírito Santo, 69 - 2º pavimento  
Guaçuí - ES - CEP: 29.560-000

# SAFRAES

A REVISTA DO AGRONEGÓCIO SUL CAPIXABA

**ANUNCIE**

Tels: 28 3553 2333 / 28 9976 1113



# Confiança é tudo.

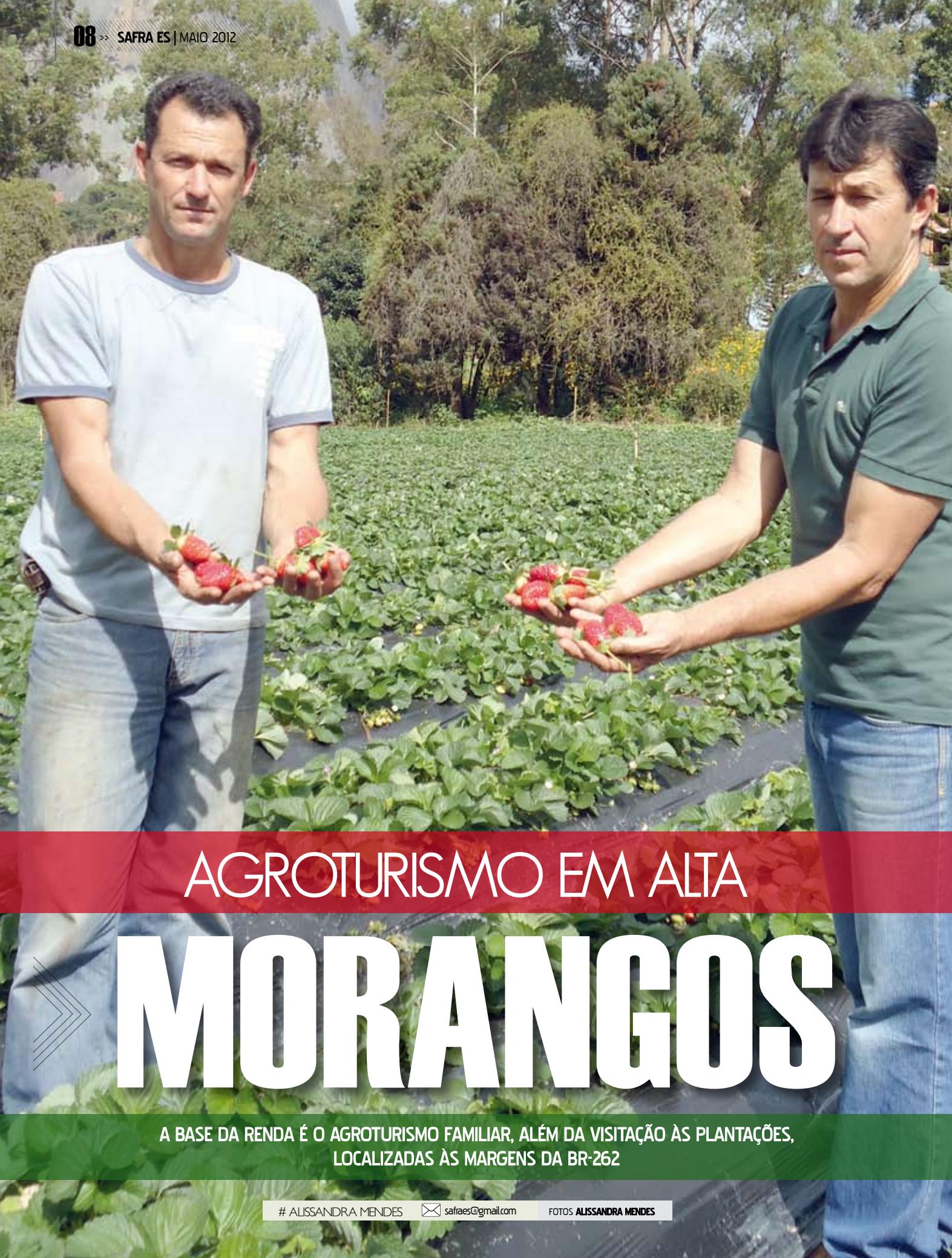
Pinhalense  
é Pinhalense.

Sempre ao lado  
do produtor.

[www.pinchalense.com.br](http://www.pinchalense.com.br)



PINHALENSE



# AGROTURISMO EM ALTA **MORANGOS**

A BASE DA RENDA É O AGROTURISMO FAMILIAR, ALÉM DA VISITAÇÃO ÀS PLANTAÇÕES,  
LOCALIZADAS ÀS MARGENS DA BR-262



O Espírito Santo tem conquistado cada vez mais destaque na produção de morango, já se tornou referência nacional e está entre os quatro maiores estados produtores da fruta no Brasil. Com a maior produção de 2011, os irmãos Sérgio e Paulo Ronchi, de Pedra Azul, em Domingos Martins, esperam repetir o feito neste ano e cultivar cerca de 20 toneladas.

Há mais de 30 anos, os irmãos trabalham com a produção *in natura*, antes vendida em feiras livres e nas Centrais de Abastecimento do Espírito Santo (Ceasa/ES). Hoje, com o aumento no número de turistas que passam pelo local, eles decidiram montar uma loja para comercializar não só os morangos, como também produtos manufaturados como geléias, licores, doces, bombons, etc.

Com uma área de dois hectares destinada à produção, eles esperam uma boa colheita em 2012, a mesma quantidade produzida no período da entressafra do ano passado ou maior do que 20 toneladas. A propriedade, loca-

lizada às margens da BR-262, é aberta à visitação dos turistas.

“Comercializamos a nossa produção em uma lojinha na própria fazenda. Quem vem até nós, compra o morango e ainda visita as plantações. Também vendemos produtos feitos a partir do morango”, disse Sérgio, que é sócio do irmão, Paulo Ronchi.

Na propriedade da família são produzidas as cultivares de morango Camarose, Albion e Uso Grande. Além disso, usam o cultivo protegido e a irrigação por gotejamento.

Paulo, que chegou a vender morangos no asfalto no início da atividade, contou que antes era difícil vender a fruta. “O morango naquela época era novidade e o comércio era difícil. Hoje, tivemos que parar de fornecer para a feira para atender os turistas que passam por nossa loja”, contou.

## Produção

As condições de clima e solo da região serrana, a introdução de novos materiais genéticos e a me-

lhoria do nível tecnológico da cultura são fatores importantes na atividade, que tem crescido a cada ano em Pedra Azul. As mudas dos morangos são trazidas de São Paulo e do Chile.

O plantio é feito em março, se não chover. E a colheita é feita de junho a janeiro. “Vamos tentar prolongar até fevereiro, março e, quem sabe, abril. Quanto mais prolongarmos, melhor será”, ressaltou Sérgio.

Todo o trabalho é feito pelos dois irmãos, que colhem, levam para a banca e lá selecionam a fruta antes de chegar ao consumidor final. “O período de safra começa em meados e junho, e consequentemente, o trabalho também aumenta. Nessa época temos o apoio de nossas esposas. Todo o trabalho aqui é feito em família”, garantiu Paulo.

Para a safra deste ano foram plantadas 40 mil mudas de morango e, segundo Sérgio, o custo é de R\$ 0,50 com cada planta, sem a mão de obra.

“Temos uma margem de mais de 100% de lucro. O morango é a nossa principal fonte de renda”, explicou Sérgio.



PAULO E  
SÉRGIO RONCHI  
PRETENDEM  
CULTIVAR 20  
TONELADAS  
DE MORANGO  
NESTE ANO

OS PRODUTOS MANUFATURADAS SÃO  
VENDIDOS NA LOJA MONTADA PELOS IRMÃOS

## Modelo

A propriedade dos irmãos é modelo para outros produtores, mas antes disso, Paulo visitou plantações no sul do país. "Hoje pretendemos trazer mais variedades da fruta. Muita coisa implantamos depois de visitas em outras propriedades. Antes fazíamos quatro fileiras, e conheci com duas fileiras e implantamos aqui", contou Paulo.

O cultivo castiga bastante o solo e por isso, os irmãos arrendaram uma propriedade vizinha para plantar o morango. "Ainda vamos conseguir ficar mais uns anos aqui, mas depois pretendemos voltar para a nossa propriedade e dar um descanso para esse solo", ressaltou.

Para completar, eles frisaram que a produção é rentável. "Gostamos do que fazemos. É um trabalho árduo, mas que compensa no fim. Nossa expectativa é aumentar nossa produção gradativamente e aumentar nossa área de cultivo", completou Sérgio.

## ■ PARA A SAFRA DE 2012, OS IRMÃOS PLANTARAM 40 MIL MUDAS DE MORANGO

■ A PLANTAÇÃO DE MORANGO ESTÁ LOCALIZADA ÀS MARGENS DA BR-262 E ESTÁ ABERTA À VISITAÇÃO



■ SÉRGIO E PAULO CONTAM COM AS ESPOSAS ZILDETE PETERLE RONCHI E ANA MARTA CANAL RONCHI PARA A PRODUÇÃO DA FRUTA



A REPRESENTANTE  
COMERCIAL ELENA MÁR-  
CIA AFIRMA QUE PARA  
AGRICULTORES FAMI-  
LIARES, O CONSÓRCIO  
AINDA É UM BOM NEGÓ-  
CIO PARA AQUISIÇÃO DE  
CAMINHÕES LEVES OU  
PESADOS, MESMO COM  
A REDUÇÃO DAS TAXAS  
DE JUROS DO MERCA-  
DO. "ALÉM DISSO, A  
COMPRA É BEM MENOS  
BUROCRÁTICA."



KATIA QUEDEVZ

# CONSÓRCIO AINDA É UM BOM NEGÓCIO PARA AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS E CAMINHÕES, LEVES E PESADOS

VENDAS DE COTAS PARA VEÍCULOS CRESCE 6,5%. SETOR REPRESENTOU 89,3% DOS NEGÓCIOS DO SISTEMA DE CONSÓRCIO

As vendas de cotas de consórcio para aquisição de veículos cresceu 6,5% no primeiro quadrimestre do ano na comparação com igual período de 2011, para 718,4 mil unidades, volume que representou 89,3% do total de cotas vendidas pelo sistema de consórcio em todo o país no período, segundo dados divulgados neste mês de maio pela Associação Brasileira de Administração de Consórcios (ABAC).

O grupo veículos, que inclui automóveis e utilitários, comerciais pesados, como caminhões, ônibus, semirreboques, tratores e implementos, e motocicletas, encerrou o período acumulado até abril com 4,13 milhões de participantes, crescimento de 14,1% sobre mesmo período de 2011, quando o número de consorciados era de 3,62 milhões. Neste ano, o

número de participantes que tiveram a oportunidade de comprar bens chegou a 363,7 mil contemplados, alta de 16,1% na mesma base de comparação.

Segundo a representante comercial Elena Márcia Dario Braga, o bom desempenho nas vendas de consórcio é decorrente da principal vantagem do consórcio em relação ao financiamento: "é que não existe empréstimo bancário e, portanto, não há taxas de juros". Existe somente o pagamento de uma taxa à administradora do consórcio para remunerar seus serviços e compor um Fundo de Reserva (fundo de segurança para garantir a continuidade do grupo), além de um Seguro de Vida para o participante.

"Trabalho há mais de 15 anos com as duas modalidades de compras: financiamento e consórcio. Para o

perfil dos produtores rurais do sul do estado, em sua grande maioria, agricultores familiares, o consórcio é uma forma de reservar um valor mensal para a aquisição de um futuro veículo ou um caminhão, como uma compra programada, além das possibilidades de ser contemplado através de lance e sorteio. Por mais que as taxas de juros do mercado financeiro tenham sofrido redução, é uma excelente opção para quem quer adquirir um veículo para trabalho, seja o bem leve ou pesado", afirma Elena Márcia. A representante comercial também esclarece que a compra por meio de consórcio é bem menos burocrática do que pelo financiamento.

Fonte: site Automotive Business

PROMOÇÃO:

**HISTÓRIAS FURADAS**

CONCORRA A PRÊMIOS TODA SEMANA CONTANDO SUAS "FURADAS" EM NOSSA PÁGINA.

Acesse e curta: [facebook.com/estrelahmotos](https://facebook.com/estrelahmotos)



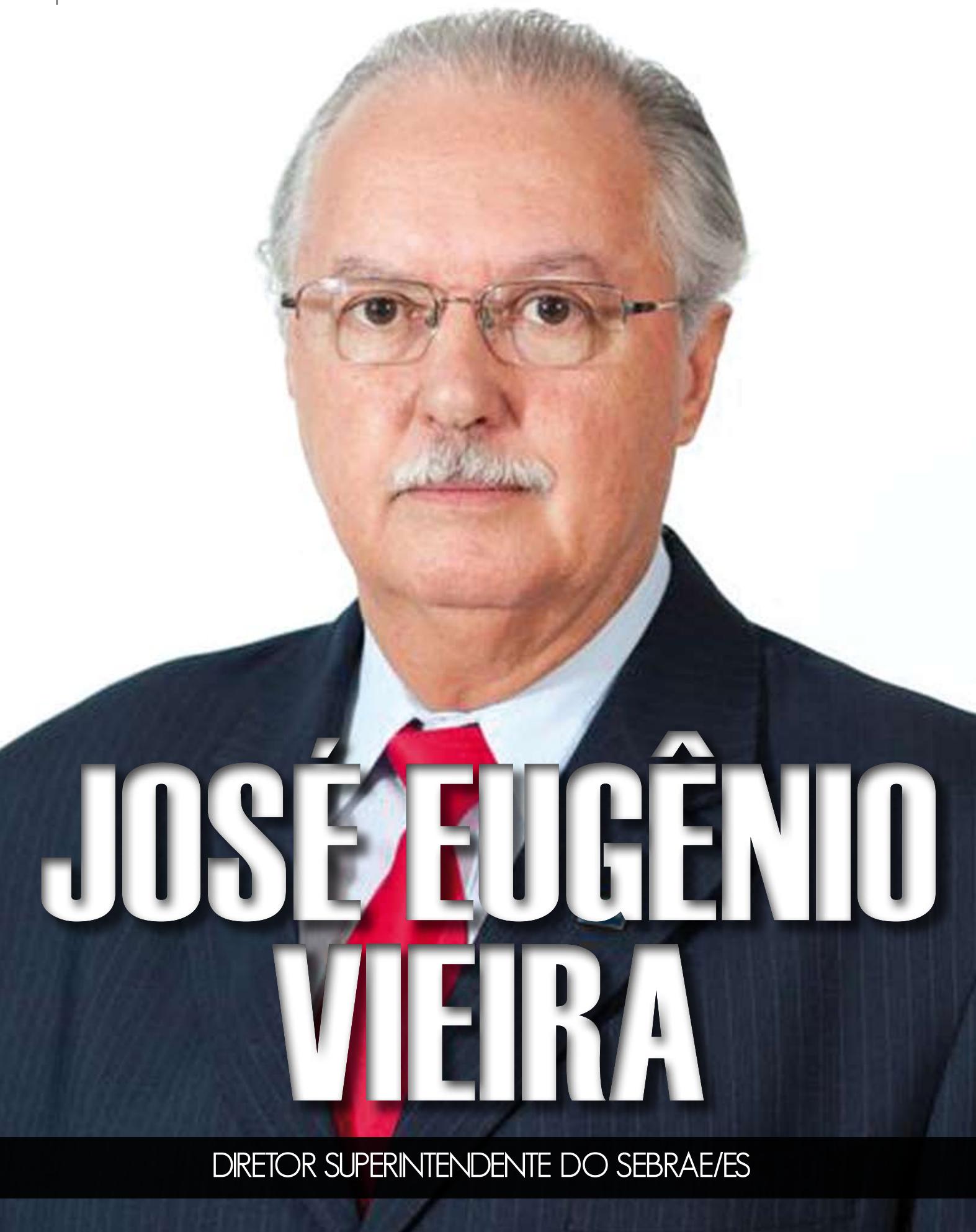
Baixe um leitor QR code  
em seu celular, fotografe  
o código e assista aos  
vídeos da campanha.

TENHA HISTÓRIAS MELHORES  
COM A ESTRELA H.



**Estrela H Motos**

[www.estrelah.com.br](http://www.estrelah.com.br)



# JOSÉ EUGÊNIO VIEIRA

DIRETOR SUPERINTENDENTE DO SEBRAE/ES

***Uma das principais missões do Sebrae/ES é fomentar o trabalho da entidade junto às micro e pequenas empresas (MPEs) capixabas, principalmente no interior do Estado e intensificar o empreendedorismo no agronegócio. Quais são as principais frentes onde o Sebrae está atuando no segmento rural?***

O Sebrae vem atuando com os seguintes setores: fruticultura, floricultura, aquicultura, leite, café, suinocultura, avicultura, ovinocaprinocultura, agricultura orgânica, apicultura e no agroturismo.

Temos nos preocupado em levar informação sobre gestão, tecnologia e mercado, por meio de nossos cursos, palestras, consultorias tecnológicas e gerenciais, com foco no fortalecimento dos setores do agronegócio capixaba.

Trabalhamos e desenvolvemos ações com os diversos parceiros públicos e privados, e isso proporciona maior segurança na implementação das ações e maior ganho para o produtor rural.

***O baixo índice de mortalidade das micro e pequenas empresas capixabas, em torno de 20%, é um dos menores do Brasil. Existe algum estudo sobre empresas com base no agronegócio?***

Ainda não, mas o Sebrae ES, numa iniciativa inédita, começará

em junho de 2012 uma pesquisa sobre “as causas da mortalidade das micro e pequenas empresas capixabas”. Nesse contexto, serão abordados os setores industrial, comercial, de serviços e também o agronegócio.

O pioneirismo dessa pesquisa aqui no estado diz respeito a uma análise não só quantitativa, mas, sobretudo, qualitativa dos motivos reais que levam o microempreendedor a fechar seu negócio.

***Uma das principais razões para a mortalidade de MPEs no Brasil é a falta de planejamento. Isso também se aplica às pequenas propriedades rurais?***

Sim. A falta de planejamento, aliada à má gestão da propriedade rural, pode ser uma das causas para o fracasso em uma atividade agrícola, gerando grandes prejuízos para o produtor.

Sabemos que existem outros fatores, mas entendemos que um planejamento prévio pode minimizar os riscos com a atividade, assim como acontece nos setores de indústria, comércio e serviço.

Da mesma forma, a pesquisa virá a confirmar a ideia de que fatores como falta de planejamento, gestão ineficiente, falta de crédito e de capacidade empreendedora, entre outros, são críticos para o fracasso do pequeno negócio.

***Os APL's (Arranjos Produtivos Locais) têm sido um modelo interessante para desenvolver pequenas empresas com base na agricultura familiar no estado? Poderia citar algum(s) caso(s) de sucesso/culturas que tem se destacado na região sul?***

Os arranjos produtivos locais ainda existem, porém, o Sebrae vem atuando dentro de uma metodologia de gestão estratégica orientada para resultados (GEOR).

Esse modelo tem sido utilizado desde 2004 nos setores que o Sebrae vem atuando de forma coletiva. Podemos destacar, na região sul, o leite, a aquicultura e a suinocultura, que têm alcançado os resultados estabelecidos nos projetos, com destaque nacional.

Na aquicultura atuamos diretamente com a Associação de Aquicultores (ACA), que possui a filetadora de tilápia em Muniz Freire. Esse projeto tem avançado com grandes conquistas. Cabe destacar algumas: inserção do filé de tilápia na merenda escolar, acesso a mercado para o produto via bares, restaurantes e similares, aquisição do Selo de Inspeção Estadual (SIE) e melhoria constante no processo tecnológico e gerencial das propriedades rurais envolvidas no projeto.

Já na suinocultura, podemos dar destaque para o aumento do consumo anual per capita de carne suína no Brasil, que passou de 13 kg para 15 kg. Além disso, foi ampliado o acesso a mercados. Vale deixar registrado que um dos municípios parceiros do projeto – Cachoeiro de Itapemirim – conseguiu, entre outras ações de sucesso, introduzir a carne suína na merenda escolar do município.

Quanto ao leite, o projeto “120 Mais Leite Selita” conta com a parceria do Sebrae, e tem o objetivo de levar conhecimento gerencial e inovação tecnológica para os produtores rurais. Outro foco da iniciativa é trabalhar na melhoria da qualidade do leite, da produtividade e da rentabilidade da atividade. O projeto tem gerado excelentes resultados junto aos cooperados, e assim como os demais projetos do Agronegócio, conta com parceiros fundamentais, como a SEAG, Senar, OCB, Faes, prefeituras municipais e instituições financeiras.

**“O MERCADO NÃO É ALGO FÁCIL DE SE ALCANÇAR, PORÉM, É PRECISO BUSCAR QUALIDADE PARA O PRODUTO OU SERVIÇO OFERTADO, E CONHECER SEU PREÇO DE CUSTO, PARA QUE NÃO HAJA PREJUÍZOS NAS NEGOCIAÇÕES.”**

***menores do Brasil. Existe algum estudo sobre empresas com base no agronegócio?***

Ainda não, mas o Sebrae ES, numa iniciativa inédita, começará

# “ O IMPORTANTE É NÃO DEIXAR QUE A PROPRIEDADE FIQUE “A MERCÊ” DE UMA ÚNICA ATIVIDADE. A DIVERSIFICAÇÃO, ALIADA A UM BOM PLANEJAMENTO, É MUITO IMPORTANTE PARA A SUSTENTABILIDADE DA ATIVIDADE AGRÍCOLA.”

*Que potencialidades agrícolas a região sul capixaba tem e ainda não desenvolveu? O senhor vê ambiente mercadológico para isso?*

Como o estado possui uma condição edafoclimática muito favorável a diversas culturas, fica difícil indicar uma.

O importante é não deixar que a propriedade fique “a mercê” de uma única atividade. A diversificação, aliada a um bom planejamento, é muito importante para a sustentabilidade da atividade agrícola.

O mercado não é algo fácil de se alcançar, porém, é preciso buscar qualidade para o produto ou serviço oferecido, e conhecer seu preço de custo, para que não haja prejuízos nas negociações.

Indicamos, antes de mais nada, que o produtor faça um plano de negócio, pois esse instrumento possibilitará entender melhor os riscos e definir o foco mercadológico a ser dado para que a atividade seja rentável e o produto ou serviço tenha mercado garantido.

*O que é a Unidade de Atendimento ao Agro-negócio do Sebrae ES? Como ela funciona?*

É uma unidade do Sebrae que tem como missão contribuir, por meio de abordagens coletivas, para o desenvolvimento sustentável dos empreendimentos rurais de pequeno porte, do agronegócio capixaba. Fica na sede do Sebrae, em Vitória, e possui atendimento na maior parte dos municípios do Estado.

Para se ter uma ideia, a unidade conta com o apoio das Agências de Desenvolvimento Regionais (ADRs) localizadas em Cachoeiro de Itapemirim, Venda Nova do Imigrante, Anchieta, Colatina, Linhares e, em breve, Nova Venécia e Aracruz. Elas

também possuem atendimento individual aos produtores rurais.

*Há algum tipo de incentivo ou programa orientado pelo Sebrae ES que contempla a agricultura orgânica?*

Sim. Temos o Programa Agroecológico Integrado Sustentável (PAIS), que tem como foco a agroecologia, e configura-se como uma proposta alternativa à agricultura familiar, sendo socialmente justo, economicamente viável e ecologicamente sustentável.

O programa conta com a parceria do governo do Estado, por meio da Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos (SEADH), Incaper, SEAG, Consórcio de Segurança Alimentar de Desenvolvimento Local (CONSAD), prefeituras municipais e Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), beneficiando 540 famílias.

*Qual é a mensagem que o senhor gostaria de deixar para os nossos leitores?*

Que o Sebrae pode ajudar a melhorar a gestão das pequenas propriedades rurais, pois entendemos que o produtor precisa, assim como o empresário dos setores de comércio, indústria e serviço, gerenciar seu capital e sua empresa da melhor maneira possível.

O Sebrae possui cursos, palestras e consultorias disponíveis ao produtor, que só precisa ir a uma de nossas ADRs ou entrar em contato pelo 0800 570 0800. Nossa missão é contribuir para o fomento de um empreendedorismo sustentável, nas cidades e também no campo.

**José Eugênio Vieira- Diretor Superintendente do SEBRAE/ES**

Bacharel em Economia, especializado em Planejamento Agrícola pela CEPAL/CENDEC, FGV-RJ e no IAM – Instituto

Agronômico de Montpellier. Em 1979, na França estagiou no Ministério da Agricultura em Paris.

Atualmente é Diretor Superintendente do SEBRAE/ES, onde também foi Diretor de Atendimento. Exerceu a sua atividade profissional alicerçada em grande parte no Serviço Público, tanto Federal, Estadual e Municipal nas seguintes áreas: Prefeitura Municipal de Vitória (Assessor, Chefe de Gabinete; Coordenador de Governo e Administrador Regional); BANDES – Banco de Desenvolvimento do Estado do ES (Assessor); CEF – Caixa Econômica Federal do ES (Técnico em Contabilidade); Governo Estadual (Economista, Assessor; Chefe de Gabinete, Subsecretário e Secretário de Estado). Em diversas ocasiões, ocupou o cargo de Secretário de Estado, com destaque: Coordenação de Planejamento (interino); Administração em Recursos Humanos (Titular); Educação e Cultura (Titular), Casa Civil (Titular); Transportes e Obras (Interino), Planejamento (Interino); Fazenda (Titular); Educação e Esportes (Titular); Articulação com os Municípios (Titular); SEAG - Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aqüicultura e Pesca (Titular); SETADES – Secretaria de Estado do Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social (Interino); SEDURB - Secretaria de Estado de Saneamento, Habitação e Desenvolvimento Urbano (Interino). Foi Presidente eleito da Casa do Estudante Castelense, Presidente eleito e reeleito, assim como interventor do Conselho Regional de Economia, Presidente e membro do Conselho Administrativo do Banco do Estado do Espírito Santo S. A. e Membro do Instituto Histórico e Geográfico do Espírito Santo.



# AGRICULTURA FAMILIAR

Incentivo para o agricultor,  
melhores preços para o consumidor  
e compromisso com o município

Informações: Secretaria Municipal de  
Agricultura e Abastecimento  
28-3521-1385



**CACHOEIRO**  
**CRESCER É COMPROMISSO**  
**DE TODOS OS DIAS**

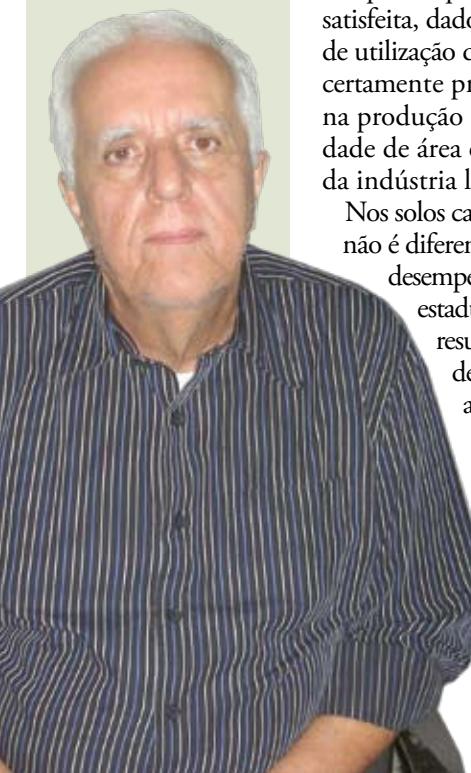


Cachoeiro é quem te ama forte para dar certo.  
[www.cachoeiro.es.gov.br](http://www.cachoeiro.es.gov.br)

# A PRÁTICA DA CALAGEM (CORRETIVOS DE ACIDEZ DO SOLO)

UM DESAFIO OU UMA OPORTUNIDADE?

**CAIO  
FERREIRA  
VALENTE**  
ENGENHEIRO  
AGRÔNOMO,  
M.S.C. SOLOS.



Sabemos que os solos enfrentam um processo progressivo de erosão e empobrecimento por perdas da camada arável, o que se atribui à insuficiente adoção de insumos e ao manejo inadequado do solo.

O histórico dos solos brasileiros, onde 70,0% são ácidos, mostra uma necessidade generalizada de receber uma calagem adequada, que não vem sendo satisfeita, dados os baixos níveis de utilização de calcário, o que certamente provoca uma queda na produção agrícola por unidade de área e certa ociosidade da indústria ligada ao setor.

Nos solos capixabas esta história não é diferente, apesar do bom desempenho da agropecuária estadual, quando estes resultados em muito poderiam ser melhorados através da correção da acidez dos solos (calagem), principalmente pelo fato de que somos produtores abundantes de calcário notadamente na região do entorno de Cachoeiro de Itapemirim.

Embora seja uma prática milenar, o uso de corretivos no solo ainda é usado modestamente no Brasil, quando nos 300.000.000 de hectares cultivados apenas foram aplicadas 21.000.000 de toneladas de calcário (média 2,0 t/há), o que corresponde a calagem em apenas 3,5% dos solos brasileiros (dados de 2010).

Nos solos capixabas isto se repete, quando nos 2.800.000 hectares cultivados apenas foram aplicadas 170.000 toneladas de calcário (média 2,0 t/há), resultando em apenas 3,0% da área cultivada a aplicação de calcário (dados de 2010).

Mesmo assim, a agropecuária capixaba tem exercido importante papel social e econômico no desenvolvimento do Estado, já que suas 74.000 propriedades rurais participam com uma produção equivalente ao percentual de 4,8% do PIB, e de maneira mais influenciada, o agronegócio participa com 29,00%, a uma taxa média anual de crescimento da ordem de 13,88%.

O tema central calagem, desafio ou oportunidade, nos coloca na posição de alvo quando questionamos se a técnica da calagem é algo novo. Se o mercado é atendido.

Se existe crédito. Se o resultado reflete em produtividade.

As respostas, todas positivas já foram confirmadas ao considerarmos que a maior parte das terras agricultáveis brasileiras apresenta pH na faixa de 4,5 a 5,5 (ácidas 70,0%), e que pesquisas realizadas pela Embrapa constataram que a assimilação de nutrientes com pH=5,0 é de apenas 50% para o nitrogênio, 32% para o fósforo e 35% para o potássio, e que, elevando-se o pH do solo a 6,5, o aproveitamento passa a ser praticamente total para esses três nutrientes.

O calcário, insumo totalmente capixaba, abundante, de baixo custo, necessário por impedir a perda de fertilizantes, tem evidenciado uma demanda bem menor em relação à necessidade de correção do solo e uma produção abaixo da sua capacidade industrial.

Soluções existem. Uma delas refere-se a um programa de crédito rural diferenciado, subsidiado, para investimento em calagem. A outra, diz respeito a uma ampla campanha de difusão das técnicas e benefícios do uso de calcário, salientando o melhor aproveitamento dos fertilizantes.

# ANUNCIE

28 3553 2333 / 28 9976 1113 / [safraes@gmail.com](mailto:safraes@gmail.com)

# 10MIL

EXEMPLARES

MÉDIA DE 50 MIL LEITORES POR EDIÇÃO

# NAC

Núcleo de  
Atendimento  
ao Contribuinte

## Amigo produtor

Você é nosso melhor parceiro na tarefa de melhorar a renda do município. Para que isso aconteça, você precisa emitir sua Nota Fiscal toda vez que estiver produzindo ou comercializando os seus produtos.

## O que é Nota Fiscal?

É um documento fiscal, autorizado pela Secretaria da Fazenda do Estado do Espírito Santo (SEFAZ) que comprova a venda de mercadorias. Transporte de mercadoria sem Nota Fiscal é ilegal, e pode causar multa ao transportador e ao produtor rural.

## Quem pode ter o talão de Nota Fiscal?

Todo produtor rural, sendo ele proprietário, meeiro, arrendatário ou comodatário.

## Quanto custa o talão de notas?

Nada, pois a Prefeitura Municipal fornece gratuitamente para todos os produtores.

## Como solicitar o Talão de Notas Fiscais?

Basta se dirigir para o escritório do NAC, na Av. Jerônimo Monteiro, ao lado da Receita Estadual, tendo em mãos os seguintes documentos:

- Cópia do CCIR e ITR;
- Cópia da escritura da propriedade;
- Cópia do Contrato de comodato ou parceria (dependendo do caso);
- Cópia de CPF e identidade do produtor;

## Porque ter a Nota Fiscal?

Todo produto hortifrutícola acompanhado de Nota Fiscal está isento do pagamento de ICMS;

A Nota Fiscal emitida ajuda a comprovar o tempo para aposentadoria;

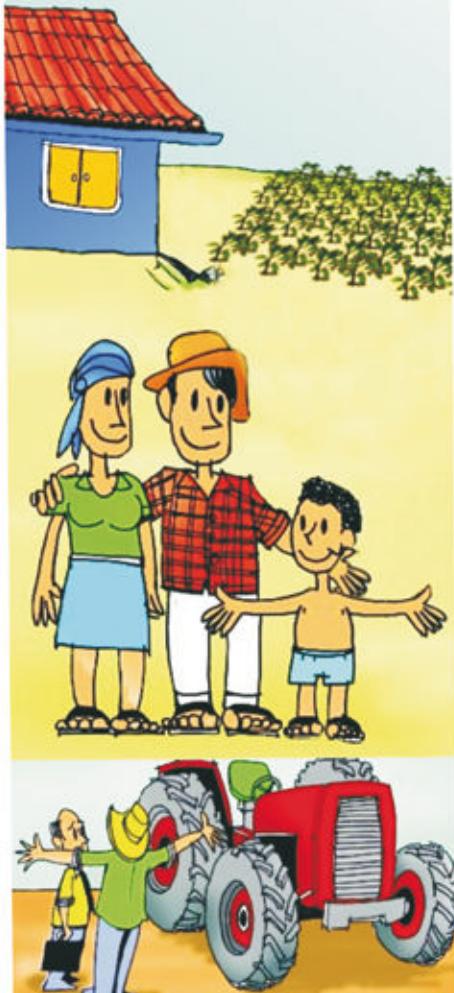
A Nota Fiscal comprova rendimentos, o que facilita a obtenção de empréstimos e financiamentos;

Acompanhados da Nota Fiscal, os produtos podem ser transportados sem o risco de pagamento de multa;

Algumas revendedoras oferecem descontos na compra de veículos (carros e motos), equipamentos agrícolas, novos, se efetuada por produtores devidamente inscritos.

## PRODUTORES E CONSUMIDORES

JUNTOS NO DESENVOLVIMENTO DO NOSSO MUNICÍPIO



## NÚCLEO DE ATENDIMENTO AO CONTRIBUINTE (NAC) DE ALEGRE

Av. Jerônimo Monteiro, s/n – Ao lado da SEFAZ (Receita Estadual)

Telefone: (28) 3552-3091 - E-mail: nac@alegre.es.gov.br

## NOVO HORÁRIO DA FEIRA DO PRODUTOR RURAL DE ALEGRE

**TODA QUARTA-FEIRA, 17 HORAS**



**PREFEITURA  
DE ALEGRE**

Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente

O HORÁRIO DE SÁBADO CONTINUA SEM ALTERAÇÃO

**www.alegre.es.gov.br**





# IRRIGAÇÃO

O FUTURO DA CAFEICULTURA  
CAPIXABA NO CAPARAÓ

TECNOLOGIA TRAZIDA DO CERRADO BRASILEIRO, DESENVOLVIDA PELA EMBRAPA, ESTÁ SENDO UTILIZADA EM UMA LAVOURA, EM IÚNA, NO CAPARAÓ CAPIXABA, E COMEÇA A APRESENTAR SEUS PRIMEIROS FRUTOS, LITERALMENTE

## ■ EXISTE UM PARADIGMA DE QUE LAVOURA DE CAFÉ ARÁBICA NÃO PRECISA SER IRRIGADA

O futuro da cafeicultura do arábica no Espírito Santo pode estar na irrigação das lavouras. Pelo menos é o que pensa o engenheiro agrônomo do Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural (Incaper), Onofre Rodrigues, que, junto com o técnico agrícola do Incaper, Cláudio Deps de Almeida, estão realizando um trabalho de irrigação em uma lavoura de café de Iúna, há quase quatro anos.

Segundo Onofre, tudo começou no Simpósio de Cafeicultores da Região do Caparaó, em Iúna, realizado no ano de 2008, quando o evento recebeu a palestra do professor André Fernandes, que falou sobre a irrigação de lavouras de café em Varginha (MG). E as informações se juntaram a uma predisposição do escritório do Incaper, de Iúna, em experimentar os benefícios que a irrigação do café arábica pode trazer para os produtores, quanto à produtividade e qualidade. “Existe um paradigma de que lavoura de café arábica não precisa ser irrigada”, afirma Onofre.

Mas as mudanças climáticas no planeta que também têm trazido consequências para a cafeicultura do arábica no Caparaó Capixaba e diante dos resultados das pesquisas em Minas Gerais e Bahia, Onofre Rodrigues e Cláudio Deps resolveram trazer a experiência para a região, mais precisamente para Iúna, um dos maiores produtores de café arábica do Espírito Santo e do Brasil.

A propriedade escolhida foi a da produtora rural Ivanete Maria Lima, da comunidade do Barro Branco, em Iúna, que estava pensando em renovar sua lavoura – dentro do Programa Renovar Arábica – e aceitou o desafio apresentado pelos dois pro-

fissionais do Incaper. Desta forma, a propriedade já se transformou em um polo de divulgação do trabalho, recebendo a visita de produtores de outras localidades, que têm ficado impressionados com os resultados.

Onofre Rodrigues lembra que, nesse período de implantação, o projeto contou com o apoio do Banestes, que financiou a iniciativa inédita na região. E, para dar prosseguimento, o Incaper buscou o quadro técnico da Secretaria Municipal de Agricultura de Iúna, onde encontrou o engenheiro agrônomo João Marcos, que recebeu o treinamento adequado no Estado e também no sul de Minas Gerais, para poder se especializar em irrigação. Desta forma, o projeto começou a ser implantado.

### Variedades

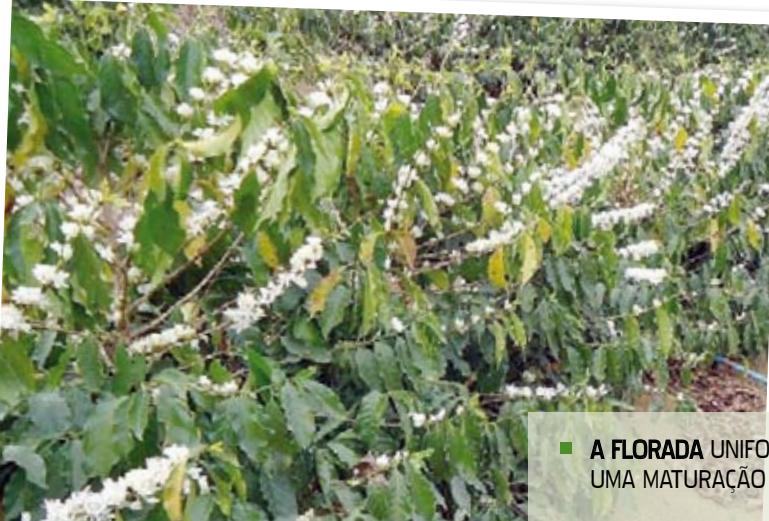
Este ano, o primeiro talhão de pés de café que foram plantados completou três anos. As 1.200 covas de café, da variedade Paraíso, é só uma parte do projeto que tem o total de um hectare e está produzindo com irrigação em sistema de malla, onde cada talhão pode receber água de forma independente dos outros. No meio da lavoura podem ser encontrados cafés das variedades Paraíso, Obatá e Tupi, além do Catuaí que já existia na propriedade.

O projeto, depois de adaptado para a realidade de Iúna e do Caparaó, onde existem propriedades menores, foi implantado no mês de abril, geralmente, período de pouca chuva, e as lavouras das diversas variedades foram plantadas com maior adensamento (meio metro) entre as plantas, mas deixando um espaçamento de 3 a 4 metros nas ruas. “Este espaçamento das ruas é importante para os agricultores da nossa região que

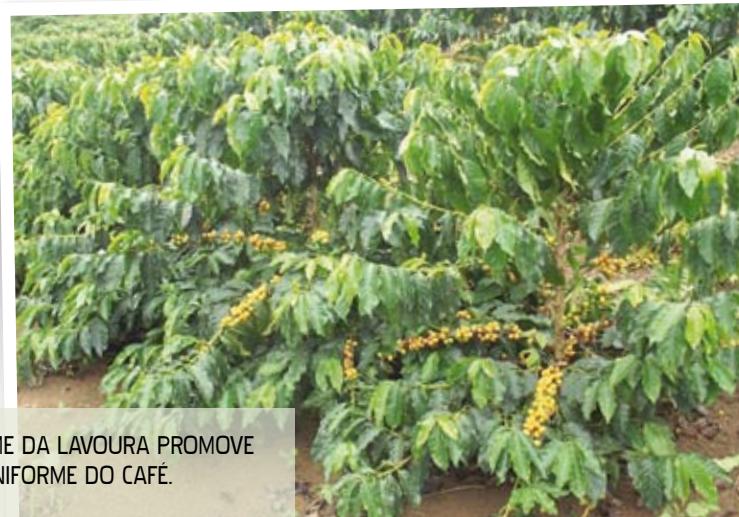
podem buscar maior produtividade de café e usar as ruas da lavoura para plantar outras culturas, que também são beneficiadas pela irrigação”, explica Onofre. Na propriedade do Barro Branco, foram plantados caqui, feijão, milho, mandioca, amendoim e inhame, o que também está promovendo a diversificação da produção de alimentos e que acabam entrando no Programa de Aquisição de Alimentos, indo para a merenda escolar do município.

Onofre também explica que o sistema usado na irrigação da lavoura não provoca erosão do terreno, já que é utilizado baixo volume de água. E, segundo ele, os resultados estão sendo surpreendentes, porque a irrigação pode ser feita nos momentos mais críticos para a planta, não deixando que falte água, principalmente, durante a granação (formação do grão). Desta forma, a planta está sempre produzindo.

### ■ CLÁUDIO DEPS E ONOFRE RODRIGUES NA LAVOURA IRRIGADA, NO BARRO BRANCO, IÚNA



■ A FLORADA UNIFORME DA LAVOURA PROMOVE UMA MATURAÇÃO UNIFORME DO CAFÉ.



## NOVA TECNOLOGIA PARA GRANAÇÃO MAIS UNIFORME

Além dos benefícios da irrigação, em outra fase do projeto implantando na lavoura do Barro Branco, em Iúna, Onofre Rodrigues e Cláudio Deps resolveram aplicar uma nova tecnologia, desenvolvida pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), que é usada nas lavouras de café em outras regiões do Brasil, onde a irrigação é algo natural para a produção.

De acordo com Onofre, o sonho de todo produtor de café é ter uma florada mais uniforme, para ter mais frutos maduros na hora da colheita. Pensando nisso, o pesquisador da Embrapa, Antônio Fernandes Guerra, desenvolveu e implantou a indução da florada, que consegue concentrar de 80% a 90% de flores abertas, no mesmo período.

A técnica consiste em provocar um déficit hídrico na planta, ou seja, o pé de café fica sem água durante 70 dias, mais precisamente entre o dia 24 de junho e 2 de setembro. No final deste período, de uma vez só, são aplicados 40 milímetros de água, o que provoca uma reação no metabolismo da planta e faz com que as flores abram de uma só vez.

Na lavoura do Barro Branco, em Iúna, os resultados da nova técnica podem ser vistos com facilidade. Andando entre os pés de café, Cláudio Deps mostra a produtividade de cada variedade, com suas características peculiares. No entanto, o que chama a atenção é a maturação dos frutos bastante uniformes, sem a presença de grãos verdes.

Para Cláudio Deps e Onofre Rodrigues, a irrigação é o futuro da cafeicultura do arábica, mas alertam que esta nova tecnologia só dará certo se os produtores não deixarem de realizar todas as boas práticas agronômicas para ter produtividade e qualidade.

“É preciso que os produtores mantenham as boas práticas, que vêm antes da irrigação, como adubação e calagem correta, depois da análise de solo, e o controle fitossanitário”, alertam os dois profissionais do Incaper de Iúna. E Onofre completa: “Pé de café é igual a atleta, porque precisa estar bem nutrido, turbinado, para poder produzir”.



## GERENTE DA EMBRAPA DESTACA IMPORTÂNCIA DA IRRIGAÇÃO PARA CAFEICULTURA



**O gerente geral da Embrapa/**  
**Café, Gabriel Bartolo,** recentemente esteve em Iúna, para participar do Simpósio de Cafeicultores da Região do Caparaó. Ele explica que a empre-

sa coordena o Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café, composto de 10 instituições fundadoras, entre as quais está o Incaper, e realiza pesquisas em todas as

áreas de desenvolvimento sobre fertilidade, controle de doenças, novos cultivares e irrigação, entre outros estudos, mantendo sempre as características das

regiões. Desta forma, a Embrapa tem desenvolvido pesquisas e está entrando num programa de transferência de tecnologias, que consiste em pegar todas as que foram geradas e colocá-las à disposição dos produtores.



Bartolo destaca a importância da cafeicultura capixaba no cenário nacional, tendo em vista que o Estado, hoje, é o segundo maior produtor de café do País. Além de declarar estar impressionado com o programa Renovar Arábica, do Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura (SEAG), “por se mostrar ser um programa bastante agressivo e de fácil utilização pelo produtor, com toda orientação dada pelo Incaper”. “Levando em conta que existem várias cultivares que podem se adaptar às condições de ambientes nas diferentes regiões do Espírito Santo, desde 1.100 metros até o nível do mar”, afirma. Com isso, segundo ele, até 2020 a 2025, a produção de café arábica poderá ser dobrada, no Estado.

Quanto à irrigação, Gabriel Bartolo afirma que não resta dúvida de que é o futuro da cafeicultura do arábica na região do Caparaó e em todo o Estado. Ele destaca o trabalho que

vem sendo realizado pelo Incaper de Iúna, que está realizando um projeto que utiliza uma tecnologia desenvolvida pela Embrapa para as condições do Cerrado Brasileiro, “que foi extrapolada e ajustada para a região do Espírito Santo”. “Se nós fizermos a aplicação da água no momento certo e em condições adequadas, com a suspensão hídrica por 70 dias, quando retornamos a irrigação, há um estímulo de um florescimento muito uniforme e, com isso, promove uma maturação uniforme e, em consequência, uma melhor qualidade do café que vai ser colhido”, explica.

Por isso, Bartolo acha que a irrigação é o futuro e que é preciso trabalhar essa tecnologia mesmo em regiões em que não seja exigida a irrigação suplementar, porque é um dos fatores para o aumento de produtividade e da qualidade do café.



CONSÓRCIO NACIONAL FORD

## O SEU FORD CADA DIA MAIS SEU



**Elena Márcia Dário Braga | Representante Autorizada**

**Auto Águia Comércio de Caminhões, Veículos e Consórcio Nacional Ford**

**Av. Amyntas Osório de Matos - S/N - Iúna-ES**

**Tel: (28) 3545-1183 / Cel.: (28) 9976-4229**



MARIA DA  
PENHA TRABA-  
LHA COM A  
FABRICAÇÃO  
DE BISCOITOS  
ARTESANAIS  
HÁ 25 ANOS

# AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

## O SUCESSO DO NEGÓCIO

PRODUTORA DE CONCEIÇÃO DO CASTELO INVESTE EM PEQUENO NEGÓCIO E JÁ DISTRIBUI  
SEUS BISCOITOS CASEIROS EM VÁRIOS MUNICÍPIOS



O agronegócio é hoje a principal locomotiva da economia brasileira, responsável por 33% do Produto Interno Bruto (PIB), 42% das exportações totais e 37% dos empregos brasileiros. Entre 1998 e 2003, a taxa de crescimento do PIB agropecuário foi de 4,67% ao ano.

Baseado nisso, o Sistema Agroindustrial pode ser considerado o conjunto de atividades que concorrem para a produção de produtos agroindustriais, desde a produção dos insumos, até a chegada do produto final ao consumidor.

O agronegócio familiar é um tema que está presente no contexto econômico dos dias atuais por se tratar de um grupo social que ocupa um lugar de destaque no processo de produção primária e de transformação de produtos através da agroindústria artesanal, movimentando a economia local e gerando empregos.

Há 25 anos, Maria da Penha Pancieri Pinto encontrou uma nova alternativa de aumentar a renda familiar: a fabricação de biscoitos, pães e doces artesanais. A atividade, que se destaca entre o cultivo de milho e de café, se tornou a principal fonte de renda da família, e alavancou a economia local.

Residente na Fazenda Viçosa, zona rural de Conceição do Castelo, Maria da Penha fabrica biscoitos que são vendidos no município e na cidade vizinha de Venda Nova do Imigrante. Para os próximos dias, os biscoitos também serão vendidos em Castelo, gerando assim, importantes postos de trabalho.

O processo produtivo das fábricas ainda é essencialmente artesanal: fornos a lenha, amassadeiras e cilindros são os recursos tecnológicos comuns usados na empresa. Foram muitos os investimentos, mas ela garante que vale a pena, pois chega a ter um lucro de quase R\$ 2 mil por semana.

“Quando comecei com os biscoitos, não imaginava que os negócios fossem expandir dessa maneira. Comecei fazendo maluco (biscoito de polvilho) e rosca seca, e vendia de porta em porta. A partir daí, vi que esse era meu caminho e tinha uma vontade muito grande de crescer. Logo fizemos uma cozinha improvisada, aumentamos a produção e começamos a entregar no mercado”, contou.

## ■ ANEXA À COZINHA SERÁ ABERTA UMA LOJINHA PARA OS VISITANTES DEGUSTAREM OS PRODUTOS

No início, Maria da Penha contava com a ajuda das filhas para tocar o negócio, mas com o passar do tempo contratou funcionárias para ajudar na produção. "Em 2001, construímos essa atual cozinha e a Casa de Chá, mas após três anos percebemos que a agroindústria estava dando mais retorno. Precisamos fazer mais fornos e de mais pessoas para ajudar. Antes era só minha família que trabalhava aqui, agora tenho três funcionárias e se precisar de mais, contrataremos futuramente", explicou.

### Novas perspectivas

A lógica da produção familiar está no entendimento de seu processo produtivo, visualizando a autonomia produtiva com a relação familiar e neste sentido o sistema de produção familiar tem o agricultor e sua família como patrões e empregados ao mesmo tempo, melhorando assim sua renda.

Desde o ano passado, Maria da Penha entrega os produtos nas escolas da rede municipal. "Começamos com a Feirinha Fami-

lia, vendendo os produtos toda semana, e com a merenda escolar, além de receber encomendas de pais, bolos e tortas. Com isso, a cozinha já não atendia mais a demanda e tivemos que aumentar. A forma como os produtos conquistaram os consumidores me surpreendeu", comentou.

A distribuição dos produtos nos supermercados e mercados é feita pela própria família. "O custo para manter a produção é alto, mas a atividade é rentável.

Para este ano, ela contou que pretende atender aos consumidores com uma lojinha de degustação, anexa à cozinha de fabricação dos biscoitos. "Faremos um local reservado para que as pessoas venham e possam tomar um café, degustar os produtos. Ainda neste ano, a Prefeitura vai abrir aqui a Rota Turística do Imperador e queremos estar preparados para receber os visitantes", explicou.

Maria da Penha ressaltou que 80% da renda familiar vem da venda dos biscoitos. "O sustento da minha família é basicamente a agroindústria. Trabalhamos com o cultivo de milho e de café, mas o bruto das despesas sai do



■ NO INÍCIO DESSE ANO, MARIA DA PENHA AMPLIOU A COZINHA E CONSTRUIU MAIS FORNOS PARA ATENDER À DEMANDA

biscoito. Com a renda da agroindústria já compramos outro carro e ampliamos a cozinha", continuou.



■ OS BISCOITOS SÃO VENDIDOS EM CONCEIÇÃO DO CASTELO E VENDA NOVA DO IMIGRANTE



## O SEGREDO DOS BISCOITOS

**O PROCESSO PRODUTIVO DAS FÁBRICAS AINDA É ESSENCIALMENTE ARTESANAL: FORNOS A LENHA, AMASSADEIRAS E CILINDROS**

O trabalho na cozinha de Maria da Penha começa às sete da manhã. “Conseguimos parar para almoçar durante 40 minutos. Às cinco da tarde, as funcionárias vão embora e eu e minha filha costumamos ficar até nove e meia da noite, quando tem muita coisa para fazer e precisa ser adiantado. Tem dias que vou dormir quase meia noite”, frisou.

Maria da Penha contou que o tempero dos biscoitos é dela, que também dá o ponto. “As funcionárias amassam e enrolam, mas o tempero é meu.

Esse é o segredo dos biscoitos”, continuou ela que faz parte da Associação de Artesãos e Feirantes de Conceição do Castelo.

A produtora ainda ressaltou que a prefeitura

incentiva os produtores. “A administração municipal nos oferece muito apoio e isso é importante para o nosso trabalho. O segredo do sucesso é gostar do que se faz e eu amo o que faço. Se pudesse passaria 24 horas na cozinha”, completou Maria da Penha.



28 3553-1204 - Guaçuí/ES  
[www.pousadavovozinho.com.br](http://www.pousadavovozinho.com.br)

Hotel Apartamentos Suites

Restaurante Self-Service com Churrasco

# PROJETO FILTRAR

O **Projeto FILTRAR**, uma das políticas públicas adotadas pelo município de Cachoeiro de Itapemirim visa à garantia de água para o consumo humano que atenda aos padrões de potabilidade que é uma questão relevante para a saúde pública.

O projeto consiste na instalação de filtros individuais em poços artesianos e tem por objetivo a filtragem da água consumida através de um filtro. Esses filtros têm a função de retenção de partículas e impurezas contidas na água antes do seu armazenamento no reservatório (caixa d'água).

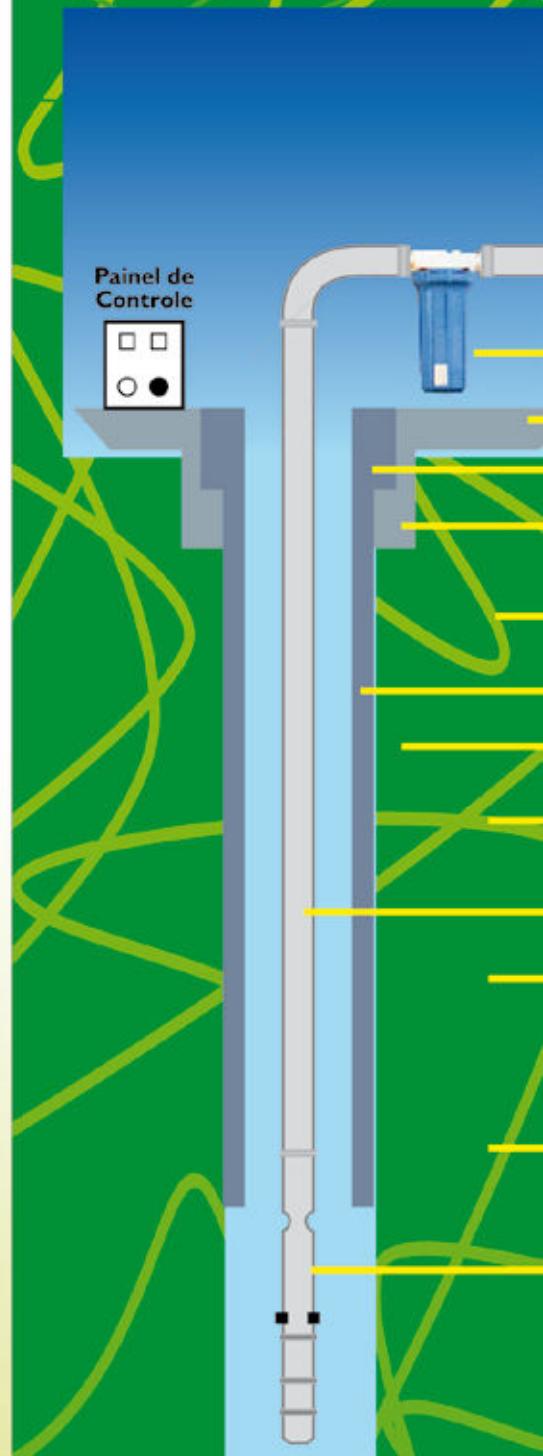
Poços artesianos têm a finalidade do abastecimento de água em regiões não atendidas por rede pública de abastecimento ou sistema público através de concessionária e comumente construído em regiões onde há falta constante de água, onde o suprimento de água é irregular, onde a água é de baixa qualidade por fatores diversos.

O **Projeto FILTRAR** busca solucionar um problema sério do homem do campo onde a água captada na sua grande maioria é de baixa qualidade, levando em consideração o que diz Portaria do Ministério da Saúde, pois, nessas localidades existe uma grande contaminação das águas subterrâneas devido à criação de animais (currais, chiqueiros, etc) bem como, lançamento "in natura" de resíduos de fossas sépticas.

A captação de água de poço artesiano (poço tubular) é a maneira mais racional e econômica de se obter água potável para o consumo humano e para diversos consumos industriais que necessitam de água de boa qualidade em seus processos.

A perfuração de poços deverá ser realizada primeiramente com a contratação de uma empresa ou profissional especializado que irá verificar a viabilidade de captação de água subterrânea na quantidade suficiente pra atendimento ao cliente de determinada região, realizando então um projeto construtivo e obtendo as licenças pertinentes a obra de captação de água.

## PROCE... FUNCIONAL DO PROJET



# SSO DE IAMENTO TO FILTRAR



Modelo  
do filtro  
usado  
no Projeto  
Filtrar

- Composto de polipropileno atóxico
- Não necessita de limpeza ou retrolavagem
- O refil descartável rachurado, permite alta capacidade para retenção de partículas como: areia, barro, ferrugem e outros sedimentos.
- A troca do refil deverá ser a cada 6 meses ou quando for observado a redução do fluxo de água
- Vazão de 1.200 litros por hora.

**O PROJETO SANEAR BUSCA  
LEVAR ÁGUA TRATADA E  
TRATAMENTO DE ESGOTO  
PARA TODO O MUNICÍPIO  
DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM.**

# SIMPÓSIO DE CAFEICULTURA EM MINAS GERAIS TERÁ EDIÇÃO INTERNACIONAL EM 2013

# CARLOS HENRIQUE CRUZ / JAILTON PEREIRA



Realizado pela Associação Commercial, Industrial e de Agronegócios de Manhuaçu (ACIAM) e Associação de Cafés Especiais de Minas Gerais (SCAMG), o 16º Simpósio de Cafeicultura de Montanha foi marcado pela expressiva presença de produtores, técnicos e engenheiros agrônomos de toda a região.

Para 2013, a proposta é internacionalizar o encontro de café e investir na projeção da marca do Café das Matas de Minas.

O evento contou com dezesseis palestras e mini-cursos em dois dias. Cerca de 50 empresas apresentaram seus produtos e serviços em estandes no Parque de Exposições de Manhuaçu. No total, a organização calcula que 2.200 pessoas passaram pelo evento em cada dia.

Segundo o Presidente da ACIAM, Toninho Gama, a 16ª edição superou os números de expositores e de participantes.

“O objetivo está sendo alcançado: o produtor está participando e buscando informações. Isso nos motiva a realizar um evento sempre melhor. Uma proposta que ganhou força durante o evento é a internacionalização do Simpósio de Cafeicultura”, avaliou.

## Marketing do Café

O café tem qualidade e está pecando em marketing para que possa ter um preço que valorize mais o trabalho do cafeicultor. O produtor, que está na base da cadeia produtiva, não recebe o que é devido. “Temos que buscar uma remuneração proporcional à qualidade. Hoje, vemos o café na mão de um torrefador ou de um exportador tem um preço muito melhor e isso tem que ser repassado aos produtores. Temos que dar a projeção que a qualidade do nosso café tem no mercado externo. Nosso produtor já faz qualidade, mas o nosso preço ainda é o mais baixo”, garantiu o dirigente da ACIAM.

Durante os dois primeiros dias foram apresentadas palestras que mostraram novas técnicas e pesquisas relacionadas à qualidade, produtividade e combate às pragas do cafeiro. Os Correios mostraram soluções para exportação, inclusive de café para outros países do mercado consumidor. Além disso, o Simpósio trouxe perspectivas de mercado, uma apresentação sobre mágica e motivação e um debate amplo sobre a fiscalização do Ministério do Trabalho durante a safra, com foco na utilização de máquinas pelos trabalhadores da colheita.

Segundo Carlos Brando, especialista em mercado e marketing, o mundo quer café com qualidade e sustentável. “O mercado consumidor quer ter a certeza de que o café está sendo produzido com respeito ao meio ambiente e à mão de obra. Eles pagam

**DURANTE OS DOIS PRIMEIROS DIAS FORAM APRESENTADAS PALESTRAS QUE MOSTRARAM NOVAS TÉCNICAS E PESQUISAS RELACIONADAS À QUALIDADE, PRODUTIVIDADE E COMBATE ÀS PRAGAS DO CAFEEIRO**



■ **CERCA DE 2.200 PESSOAS PARTICIPARAM EM CADA DIA DO 16º SIMPÓSIO DE CAFEICULTURA E DA EXPOSIÇÃO COMERCIAL DE PRODUTOS E SERVIÇOS, REALIZADO EM MARÇO**

melhor por isso. Tem que saber se o valor pago cobre o investimento. O pequeno produtor não consegue fazer isso sozinho e por isso a necessidade de uma entidade representativa”.

#### **Mercado mundial**

Especialista no mercado mundial, André Farrath é vice-presidente da ACIAM e afirma que a proposta de levar o café da região para o mercado mundial passa pela internacionalização do evento em Manhuaçu:

“Ainda somos tímidos com relação ao nosso café no mercado

internacional. Não encontramos ainda a marca do café brasileiro nos supermercados dos outros países. Isso é preocupante. Nossa café ainda não tem força no mundo, como outros países que produzem pouco e nem têm a nossa qualidade”.

Ele defende que o produtor exporte seu café para o mercado externo. “Já temos qualidade, mas os cafeicultores precisam aprender a colocar seu café em outros países. Com a mudança na legislação, ficou mais fácil que esse processo aconteça diretamente e vamos trabalhar por isso. Com o evento focado no mercado internacional, tam-

bém será melhor para trabalharmos”, afirmou.

Após o sucesso dos dois primeiros dias, o Simpósio de Cafeicultura terminou com a confirmação de bons resultados. Um grande número de produtores participou do Dia de Campo no Centro Experimental de Café Eloy Carlos Heringer, em Martins Soares.

■ **O DIRETOR DA FAEMG, JOÃO ROBERTO PULITTI E O PRESIDENTE DA ACIAM, TONINHO GAMA, COM O SECRETÁRIO DE ESTADO DE AGRICULTURA ELMIRO NASCIMENTO**



## **Projetos Bandes / Pronaf**

AGENTE : LIA (28) 8803 0192



- Para produtores rurais e empresas
- Para investimento e capital de giro
- Orçamento sem compromisso

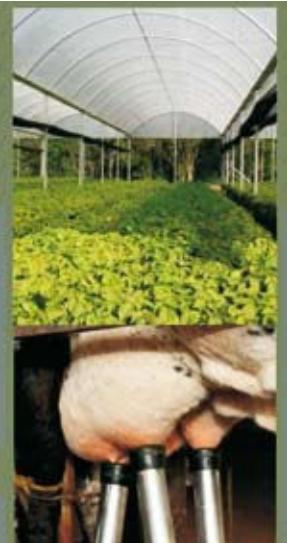


**IEL Serviços Financeiros**

28 3553 1889

Avenida Espírito Santo, 199  
Centro - Guacuí (ES)

IEL.servicosfinanceiros@gmail.com



# AGRICULTORES PRODUZEM SEMENTES EM CACHOEIRO

A NOVIDADE PROMETE DIMINUIR OS CUSTOS DE PRODUÇÃO E AUMENTAR A RENDA FAMILIAR DOS ENVOLVIDOS

**OS AGRICULTORES OFERECEM A MÃO DE OBRA E A SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO (SEMAC) VIABILIZOU MAQUINÁRIO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA.**

Grupos de agricultores estão se unindo para produzir suas próprias sementes de milho em Cachoeiro de Itapemirim. A novidade promete diminuir os custos de produção e aumentar a renda familiar dos envolvidos. Graças ao apoio da Prefeitura, do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e da Escola Família Agrícola de Cachoeiro, eles já colheram os primeiros frutos.

As primeiras sementes foram colhidas em uma área doada pela Fazenda Cafundó, Monte

Alegre, próximo ao local onde um dos grupos vive. Já a comunidade de Barrela está com a lavoura pronta, apenas à espera do período certo para a colheita. Os agricultores ofereceram a mão de obra e a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (Semag) viabilizou maquinário e assistência técnica. O Incaper e a Escola Família Agrícola também deram apoio técnico.

“Cada quilo de semente de milho híbrido custa, aproximadamente, R\$ 8. Mas esse tipo não permite que o agricultor use as sementes das espigas produzidas por ele para plantio. Em um processo de produção coletiva da variedade aliança, o

mesmo peso sai, no máximo, por R\$ 1”, explicou o secretário municipal de Agricultura e Abastecimento, José Arcanjo.

Além da economia, ele conta que as sementes das espigas produzidas podem ser plantadas, sem acarretar problemas para o agricultor. A produção é de uma variedade de porte médio, bastante produtiva, cor alaranjada, que é atraente para a culinária e boa para a produção de ovos, o que garante uma gema mais avermelhada.



JARA XAVIER/JORNALISTA SEMAG/SPI/ME

# PREFEITURA INCENTIVA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS

A PREFEITURA DE CACHOEIRO TEM ESTIMULADO O CRESCIMENTO SUSTENTÁVEL DO MEIO RURAL

IARA XAVIER/JORNALISTA SEMCOS/PMC



Cinco propriedades rurais de Cachoeiro de Itapemirim vão receber apoio para produzir alimentos ecologicamente corretos. Seus proprietários vão contar com assessoria técnica, capacitações e outros tipos de apoio para fazer um trabalho de conversão da agricultura convencional para a orgânica, o que significa incentivar uma agricultura sustentável e com maiores lucros para a família rural, nos aspectos econômico e ambiental.

A novidade será o fruto de um convênio entre prefeitura municipal e Associação Chão Vivo. Segundo a subsecretária de Agrodesenvolvimento, Edlene Barros, é uma forma de estimular os agricultores familiares, quilombolas e assentados a tomarem medidas ambientalmente sustentáveis, que vão desde a não utilização de agrotóxicos, até a melhoria da qualidade do

produto, da qualidade de vida do consumidor e do próprio agricultor.

Ao final, a intenção é certificar as propriedades, para que seus alimentos possam receber o selo que garante a procedência e a qualidade, que é uma das exigências para que esse produto chegue num preço diferenciado à prateleira e, também, possa dar garantia ao consumidor do que ele está adquirindo e valorizando.

“Hoje, já temos em Cachoeiro uma propriedade certificada como orgânica e outras que praticam a agroecologia. Mas firmamos um convênio de R\$ 27 mil com a Chão Vivo para estimular outras a investirem nesse tipo de trabalho. Assim, além de criarmos condições para oferecermos produtos isentos de agrotóxicos para o consumidor, também permitiremos que as propriedades sejam manejadas com o menor impacto ambiental possível”, explicou.

## Trabalhos já começam em maio

Prefeitura e Chão Vivo já começaram a visitar as propriedades beneficiadas. Em junho, será feito um plano de manejo para corrigir detalhes que possam fugir à proposta da agricultura orgânica. Ao final desse mesmo mês ocorrerá a primeira capacitação e será definido o calendário de visitas técnicas, capacitações e dias de campo, dos quais os envolvidos deverão participar.

# CACHOEIRO CONSTROI PLANO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL

O CONSELHO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL É ATUANTE EM CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

IARA XAVIER/JORNALISTA SEMCOS/PMCJ



Cachoeiro de Itapemirim está construindo seu primeiro Plano de Desenvolvimento Rural Sustentável. A iniciativa, até então inédita no município, tem como objetivo ouvir as comunidades rurais, entender suas prioridades e estabelecer políticas para nortear o emprego dos recursos voltados para o desenvolvimento da agropecuária.

Os trabalhos nesse sentido começaram no dia 28 e 29 de março, quando foi realizado um seminário voltado para o meio rural, envolvendo associações e entidades. Na ocasião, ficou definido que o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS) organizaria reuniões nos distritos, para ouvir as principais necessidades das comunidades.

O resultado será avaliado pelo próprio conselho, que é atuante em Cachoeiro. Caberá a ele dis-

cutir, a partir dos dados, políticas agrícolas e construir o plano, com validade de 2012 a 2017. Depois de pronto, o documento será enviado à Câmara de Vereadores porque a ideia é transformá-lo em lei.

“O objetivo é ouvir onde os produtores querem empregar os recursos: onde investir, quando investir e de que forma investir o que chega para o meio rural – seja por meio de convênios, do Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (FMDRS) ou por recursos próprios”, disse o subsecretário de Agricultura Familiar, Edson Canchilheri.

## Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural paga unidade de cafés especiais

Enquanto o plano não fica pronto, o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável

tem decidido, democraticamente, por meio do voto dos conselheiros, onde aplicar os recursos do FMDRS. O primeiro projeto a receber o aval foi a unidade para beneficiamento de cafés especiais, que será instalada na comunidade de Pedra Lisa. Os equipamentos incluem máquinas para lavar, descascar e beneficiar café e já foram licitados e custaram R\$ 72.450,00.

Além disso, o conselho também aprovou a compra de uma van para a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (Semag), que deverá ser usada para atender demandas das comunidades e associações ligadas ao meio rural, tais como visitas técnicas, de estudo e apoio à Escola Família Agrícola de Cachoeiro de Itapemirim.

**AGROPAN**  
**MÁQUINAS AGRÍCOLAS**  
COMPRAS E VENDAS DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

TEL. (28) 3553 2665 | 9976-8038

PRÓXIMO AO RIVA GÁS  
BR 482 Km 95 CENTRO,  
GUAÇUÍ - ES

# CÓRREGO DOS MONOS VAI GANHAR MÁQUINA PARA CLASSIFICAR TOMATES

A MÁQUINA VAI BENEFICIAR A MAIOR ATIVIDADE ECONÔMICA DO DISTRITO DE CÓRREGO DOS MONOS EM CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

Os produtores de tomate do distrito de Córrego dos Monos vão passar a contar com o apoio de uma máquina para classificar os frutos, capaz de fazer a lavagem, secagem, polimento e classificação da produção, de acordo com o tamanho padrão comercial. A novidade é resultado de uma parceria com a prefeitura de Cachoeiro de Itapemirim para desenvolvimento local, baseado na geração de renda e trabalho coletivo.

O objetivo, segundo a subsecretaria municipal de Agrodesenvolvimento, Edlene Barros, é apoiar a principal atividade econômica do distrito de Córrego dos Monos, que é a produção de tomate, além de atender a uma reivindicação

dos produtores. "Hoje, o trabalho de seleção é feito de forma visual, dificultando a padronização de tamanhos. A máquina poupa tempo e diminui impactos, tornando o produto atraente para o mercado", disse.

O equipamento deverá custar cerca de R\$ 63 mil e será adquirido com recursos de convênio assinado com a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), proveniente de emenda parlamentar. Para captar o valor, a prefeitura elaborou projeto, que foi aprovado pelo governo estadual.

"O cultivo do tomate é uma atividade importante no distrito, que é um dos maiores produtores do Espírito Santo. Com a aquisição, os compradores vão saber que haverá

mais tomates disponíveis em um único lugar, de diferentes tamanhos e preços. Além disso, o fruto vai ter melhor qualidade e aparência", afirmou Edlene.

## Galpão será contrapartida da comunidade

Para abrigar a máquina classificadora de tomate, a associação de produtores rurais de Córrego dos Monos vai construir um galpão, com recursos e mão de obra próprios, em uma área de 500 metros quadrados que será doada. A prefeitura, por sua vez, vai garantir apoio, assistência técnica e ajudar na organização dos trabalhos.

IARA XAVIER/JORNALISTA SEMCOS/PMCJ



# MARIOLAS DA REGIÃO DO CAPARAÓ

## CAPIXABA FARÃO PARTE DA ALIMENTAÇÃO DOS ATLETAS DA COPA DO MUNDO DE 2014

# SÉRGIO OLIVEIRA breakingnewscheckout@R7.com

Futebol é uma arte e acompanhado de uma boa mariola anima ainda mais as torcidas. As cidades sedes dos jogos de futebol da Copa das Confederações, em 2013, e da Copa do Mundo de 2014 terão um aperitivo que muito agradará os gringos. A mariola da Associação Esperança Viva, com sede na comunidade Alegoria, em São José do Calçado, foi selecionada por unanimidade como a única representante do Estado do Espírito Santo.

As mariolas fabricadas pela associação rural formada por agricultores familiares de quatro comunidades localizadas na Região do Caparaó Capixaba, farão parte da alimentação dos atletas da Copa do Mundo de 2014. Além das mariolas, 82 empreendimentos selecionados de todo país estarão presentes nos bares, hotéis, restaurantes e nos 24 roteiros de excursões cadastrados para os turistas que estiverem nas 12 cidades-sede da Copa do Mundo em 2014. Os jogos da Copa das Confederações serão realizados nos dias 15 a 30 de junho de 2013, em Brasília, Fortaleza, Rio de Janeiro e Belo Horizonte.

Com sede na comunidade Alegoria, em São José do Calçado, a fábrica que foi criada há seis anos, está entre os 82 projetos selecionados pelo programa Talento do Brasil Rural (TBR). No Estado do Espírito Santo é a única representante no referido programa. Em 2010, uma equipe de TV da As-

sembleia Legislativa do Espírito Santo (Ales) registrou a rica cultura da fazenda onde fica localizada a citada associação. O documentário que faz parte de um programa cultural do Governo do Estado visa divulgar a cultura dos municípios do solo capixaba.

Num total de 60 associados, com 42 na ativa, as comunidades rurais de Ponte Branca, Alegoria, Fazenda Segura e Córrego do Lençóis reúnem em suas jurisdições 110 famílias. Vale reforçar que a cultura artesanal de doces sempre foi tradição entre as famílias das mencionadas comunidades.

Com a tradição antiga do cultivo da banana os moradores tiveram a ideia de criar a associação focada na produção de doces de banana, ou melhor, as famosas mariolas. Atualmente, na agroindústria de Alegoria produz-se mensalmente cerca de 3 mil quilos de mariolas. Para a produção de três toneladas de mariola, são necessárias 12 toneladas de banana. Alguns ajustamentos estão sendo feitos para que possam ser produzidas 20 toneladas/mês.

O presidente da associação, Expedito Campos de Rezende, afirma que os produtos são vendidos no município e cidades vizinhas de Alegre, Bom Jesus do Itabapoana, Apicacá, Bom Jesus do Norte e Guaçuí, além de serem fornecidos para a alimentação nas escolas de São José do Calçado.

"Nossa associação reúne cerca de 110 famílias e a produção de doces é uma



tradição da região. Começamos timidamente e com os apoios recebidos melhoramos nossa infraestrutura e estamos com disposição de ampliar ainda mais", finalizou.



### Vendo Chácara em Guaçuí (Santa Rita do Prata)

A 10 km do Centro de Guaçuí e a 18 km de Varre-Sai Na divisa entre Espírito Santo e Rio de Janeiro (na beira do Rio Itabapoana) Numa área de 14.400 m<sup>2</sup>. Asfalto na porta - Amplo pomar com diversas espécies frutíferas - Muita água - Estrutura completa de lazer - Piscina - Parquinho - Churrasqueira e fogão de lenha - Casa colonial com 3 quartos, sendo 1 suíte - Toda mobiliada (com tudo funcionando) - É só entrar e morar



Comercialização exclusiva - JV Imóveis  
28 3553 2634  
Sr. José Vicente

### Vendo propriedade no Limo Verde

- Acesso pela Estrada Parque a 01 Km do asfalto.
- Próximo a várias cachoeiras na Serra do Caparaó.
- A 25 km de Dores do Rio Preto, 10 km de Divino de São Lourenço e 7 km de Santa Marta, distrito de Ibitirama.
- Servido de linha de ônibus com horário diário.



Informações (28) 9883 3650

# INCAPER IRÁ OPERAR NOVA ESTAÇÃO METEOROLÓGICA, EM IBITIRAMA



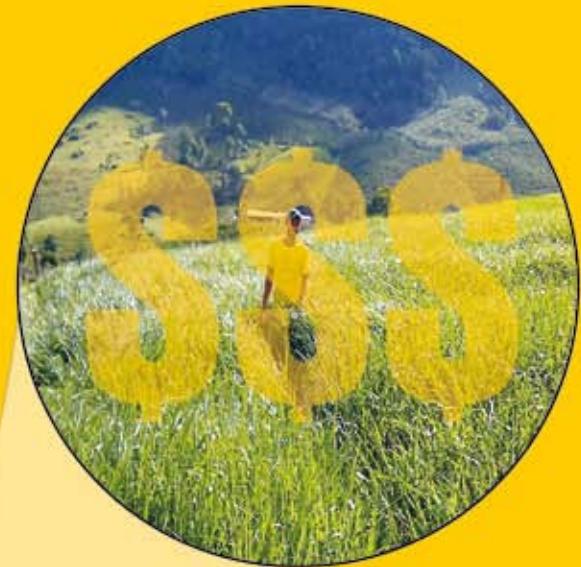
# ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO - INCAPER

O Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) irá operar mais uma estação meteorológica no Espírito Santo, que será instalada no município de Ibitirama. Os equipamentos chegaram no dia 17 de maio, e a previsão para início de funcionamento é o final do mês de junho.

De acordo com o coordenador do serviço de meteorologia do Incaper, José Geraldo Ferreira da Silva, essa estação meteorológica será mais um ponto de monitoramento no Sul do Espírito Santo. "Será de grande importância para a agricultura, pois pode-se medir o volume de chuvas, temperatura, direção e velocidade dos ventos", afirmou José Geraldo.

Os equipamentos da estação meteorológica de Ibitirama, que foram adquiridos pela Prefeitura do município - a primeira a realizar esse tipo de aquisição no Estado - serão operados conforme os padrões da rede do Incaper. Atualmente, existem 20 estações meteorológicas automáticas em funcionamento no Espírito Santo.

# TÁ VENDO?



DEPOIS

aqui tem

mocal

Corretivo de Solo



Rua Paulino Gasparini, s/nº - Vargem Alta (ES) - CEP: 29.295-000  
e-mail: mocalva@mocal.com.br  
Tel.: (28) 3528-1028 - Fax: (28) 3528-1049

[www.mocal.com.br](http://www.mocal.com.br)

# 2º FEIRÃO DO PRODUTOR SELITA É SUCESSO DE PÚBLICO



**O FEIRÃO JÁ ESTÁ NO CALENDÁRIO FIXO DA SELITA PORQUE OPORTUNIZA QUE OS NOSSOS ASSOCIADOS REALIZEM EXCELENTE NEGÓCIOS E SE CONFRATERNIZEM COM SEUS FAMILIARES**

Cerca de 5,5 mil pessoas entre cooperados, familiares e autoridades prestigiaram o 2º Feirão do Produtor e confraternização da família Selita, que aconteceu em abril, no Parque de Exposições de Cachoeiro.

Animais, máquinas ligadas à atividade leiteira e artesanatos produzidos pelas famílias dos associados foram comercializados no evento. Durante o Feirão, os cooperados Selita também participaram do sorteio de diversos prêmios, com destaque para 25 vacas e 5 tourinhos registrados, produção da Fazenda Jabaquara.

“O Feirão já está no calendário fixo da Selita porque oportuniza que os nossos associados realizem excelentes ne-



gócios e se confraternizem com seus familiares”, ressaltou o presidente da Selita José Onofre Lopes.

Homenagens também marcaram o 2º Feirão do Produtor. Cooperados Selita receberam placas de agradecimento pelo seu envolvimento e contribuição com o cooperativismo.

“A Selita está de parabéns com esse evento que proporciona a integração

cooperativista e faz com que a família do produtor participe das suas ações”, destacou o presidente da OCB/ Sescoop-ES, Esthério Colnago.



# AGRICULTORAS RECEBEM CURSO DE DERIVADOS DO LEITE EM ITAPEMIRIM



## ■ PRODUTORAS AMPLIAM RENDA COM DERIVADOS DO LEITE

As agricultoras da comunidade de Garrafão, município de Itapemirim, receberam, entre os dias 21 e 23 de maio, o curso de Derivados do Leite, promovido pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). A atividade teve o objetivo de oferecer às produtoras rurais alternativas de agregação de valor ao leite, por meio de seus derivados.

As participantes do curso aprenderam técnicas de fabricação de requeijão, creme de leite, mussarela, queijo minas frescal, queijos com especiarias, queijo com goiabada, iogurte, doce de leite, além dos métodos de como aproveitar o soro na fabricação de ricota e bebida láctea. Também foram trabalhadas boas práticas de fabricação para o processamento dos derivados do leite, desde a retirada do produto no curral até a confecção dos derivados. As técnicas de pasteurização também foram abordadas, o que torna o leite mais saudável e livre de microrganismos patogênicos.

De acordo com o chefe do escritório do Incaper em Ita-

pemirim, Cassio Vinícius de Souza, o tema abordado no curso é de suma importância, uma vez que o município é responsável por grande parcela da produção leiteira em todo o Estado. “É importante que diferentes alternativas de utilização do leite sejam adotadas a fim de agregar valor ao produto, principalmente para o pequeno produtor. É mais uma opção de renda, principalmente por meio do reaproveitamento dos resíduos gerados no processamento do leite”, afirmou Cássio.

O curso foi ministrado pela engenheira de alimentos, Lygia Mara Fernandes, no Centro Educacional Agrícola de Garrafão, e contou com a presença de 12 mulheres da comunidade que já planejam utilizar o aprendizado como fonte de renda. A atividade contou com o apoio do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar/ES), Sindicato Rural de Itapemirim, Prefeitura Municipal de Itapemirim, por meio da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

# INCAPER INICIA ENTREGA DE KITS EM GUAÇUÍ

Em maio, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) iniciou a entrega dos kits do projeto de Produção Agroecológica Integrada e Sustentável (Pais), no município de Guaçuí. São 23 famílias beneficiadas com o material, que pretende incentivar a produção de alimentos saudáveis para consumo dos próprios agricultores e para comercialização.

De acordo com o extensorista do Incaper, Fábio Morandi de Moraes, o projeto visa melhorar as condições de alimentação dos produtores rurais. “As famílias irão produzir alimentos saudáveis e poderão comercializá-los para ampliar a renda da família”, informou Fábio. Ele disse que hortaliças, frutas, ovos e carne de gailinha caipira serão comercializados em feiras livres, e também pelos programas de Aquisição de Alimentos (PAA) e de Alimentação Escolar (PNAE). Na ocasião, também foi realizado um planejamento sobre a utilização dos kits pelas famílias.

Em Guaçuí, são parceiros do Incaper no projeto Pais a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), a Prefeitura Municipal de Guaçuí, por meio das secretarias de Ação Social e de Agricultura, e o Conselho de Desenvolvimento Rural do município.

# DIA DE CAMPO CAPACITA CITRICULTORES EM CONCEIÇÃO DO CASTELO

EDUARDO BRINCO/ASSESSORIA INCAPER



Com o objetivo de fomentar a citricultura em Conceição do Castelo, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) realizou o Dia de Campo sobre Tangerina Ponkan para produtores rurais do município, dia 18 de maio. Com a capacitação, os participantes foram orientados para conduzir os pomares cítricos.

O evento, que teve início às 8 horas no Ginásio de Esportes de Taquarussu, reuniu 120 produtores para palestras sobre fatores que influenciam na produção de tangerina e, também, relacionados com a saúde e a segurança do trabalhador rural. Além disso, foram realizadas três estações para demonstração prática de benefícios do manejo do mato no pomar, poda dos citros e uso, segurança e manutenção de equipamentos.

A realização do Dia de Campo tem uma importância fundamental para o Incaper. Para o diretor

presidente, Evair Vieira de Melo, essa é uma forma coletiva de compartilhar informações. “O Incaper leva informações qualificadas ao produtor rural e, a partir desses conhecimentos, ele pode decidir o que é melhor para desenvolver em sua propriedade”, disse Evair.

De acordo com o extensionista do Incaper, Adilar Viana, a produção de tangerina ponkan tem crescido no município de Conceição do Castelo. “Atualmente, existem 38 produtores que possuem 55 mil pés plantados, em 70 hectares. Nossa produção tem sido de 120 mil caixas”, disse Adilar. Ele afirmou que boa parte da produção é destinada para o litoral do Espírito Santo, que inclui o município de Guarapari e Marataízes, e também para o Rio de Janeiro.

A produção da tangerina ponkan tem sido intensificada há dois anos na região, que integra o polo de citricultura, programa do Incaper. “Para incentivar a produção em Conceição

do Castelo, foram destinadas 1.000 caixas de tangerina e cinco mil mudas para plantio, há dois anos”, afirmou Adilar. Ele explicou que a região é propícia para produção, pois o plantio está localizado a 700 metros de altitude.

O “Dia de Campo” foi realizado na propriedade do Sr. Rogério Dariva, que possui 11 mil pés plantados, sendo três mil em plena produção. “Iniciei recentemente o plantio da tangerina e o que me incentivou a investir nessa cultura foi a necessidade de pouca mão de obra, ponto importante para quem trabalha com a família na propriedade”, explicou Dariva. Ele também disse que a presença do Incaper, por meio da assistência técnica ao produtor, foi fundamental para o êxito no início da sua produção. “Temos acesso à análise do solo, orientações sobre tipo de adubo e espaçamento”.

Para o produtor Delson Cassaro, que cultiva a tangerina há 20 anos, essa fruta tem ampliado significativamente sua renda familiar. “Hoje em dia, a produção de tangerina chega a superar a de café em minha propriedade, que é de base familiar”, falou Cassaro. Ele tem produzido de quatro a seis mil caixas de tangerina.



 VETERINÁRIA E PET SHOP  
**VETCENTER**  
Dr. Kassiano de Paula Castro



EU TAMBÉM  
VOU!!!

DE 31 DE  
MAIO ATÉ 03 DE  
JUNHO  
2012

# 2<sup>A</sup> FESTA DO LEITE DE ITAIÇI

Muniz Freire - ES

## TRIO PARADA DURA



**31/05 (5<sup>a</sup>-feira)**

- 17:00 - Término da chegada das Vacas do Concurso Leiteiro
- 18:00 - Festa Cultural da EMEF Sebastião Costa
- 19:00 - Esgota das Vacas do Concurso Leiteiro
- 20:00 - Abertura Oficial da 2<sup>a</sup> Festa do Leite
- 21:30 - Show com FORRÓ XONADO

**01/06 (6<sup>a</sup>-feira)**

- 07:00 - 1<sup>a</sup> Ordenha do Concurso Leiteiro
- 19:00 - 2<sup>a</sup> Ordenha do Concurso Leiteiro
- 21:00 - Apresentação de Rodeio
- 22:30 - Show com LÉO E LUAN
- 00:30 - Show com BANDA MUSICAL PRATEADO

**Dia 02/06 (Sábado)**

- 07:00 - 3<sup>a</sup> Ordenha do Concurso Leiteiro
- 14:00 - Rock da Tarde
- 19:00 - 4<sup>a</sup> Ordenha do Concurso Leiteiro
- 21:00 - Apresentação de Rodeio
- 23:00 - Show Nacional com TRIO PARADA DURA
- 01:00 - Show com BANDA AM5

**Dia 03/06 (Domingo)**

- 07:00 - Última Ordenha do Concurso Leiteiro
- 08:00 - Entrega da Premiação do Concurso Leiteiro
- 08:30 - Apresentação da LIRA MUNIZ-FREIRENSE
- 09:00 - Café da Manhã com o Corte do Maior Queijo da Região
- 09:00 - Moda de Viola com ROGÉRIO E JAKIN
- 13:00 - Concurso de Marcha
- 17:00 - Apresentação de Rodeio
- 20:00 - Show com Banda AMIGOS DO FORRÓ

REALIZAÇÃO:

PATROCÍNIO:



# PRODUTOR DESTAQUE

ARNO WIERINGA: "ABELHA FAZ BEM A SAÚDE"

O PRODUTOR GARANTE QUE O TRABALHO COM A APICULTURA LHE OFERECE FELICIDADE E SAÚDE,  
REQUISITOS FUNDAMENTAIS PARA A PRODUÇÃO DE MEL



A apicultura, além da extração do mel, possibilita que o agricultor familiar confeccione produtos da agroindústria à base de mel ou da cera de abelha para aumentar o valor agregado da sua produção, com isso, complementando a renda familiar através da atividade. A matéria prima após beneficiada pode se transformar em sabonetes, velas, própolis e pão de mel.

Esse é o trabalho desenvolvido pelo engenheiro agrônomo **Arno Wieringa** e sua esposa Neuza Vicente dos Santos, no Apiário Florin, em Pedra Azul, no município de Domingos Martins. Nascido Bergambacht, uma pequena cidade perto Rotterdã, na Holanda, Arno veio para o Brasil há 10 anos e desde então, se dedica a apicultura.

Ele contou que o conhecimento nas áreas de meio ambiente, manejo sustentável e gestão empresarial foram muito úteis. "Meus pais sempre trabalharam com apicultura e isso me impulsionou a montar aqui no Brasil meu próprio negócio. Fiz cursos em São Paulo e me capacitei para a produção", comentou Arno, que trabalha com a abelha africanizada, que é a mistura da africana com a européia.

"A apicultura é um vício, quem começa na atividade não larga mais. A missão do apicultor é falar bem da abelha e ela faz bem a saúde", ressaltou Wieringa.

Agora o período de inverno, como a região é muito fria, não tem produção de mel. "O enxame se mantém, mas não produz em grande escala. Descobrimos aqui na região um grande potencial de turismo e fomos os pioneiros da atividade no estado. Antes vendíamos os produtos no atacado e hoje já temos nossa própria loja", contou.

No inverno, as abelhas são alimentadas com mel e uma ração rica em proteína, que substitui o pólen nesse período. "No ano passado perdemos 35 colméias, pois as abelhas migraram por falta de alimentação e nesse ano, nos preparamos para não perder muitas", explicou Arno.

A esposa do apicultor contou que no início o produto não tinha tanta saída e a de-

manda foi aumentando aos poucos. "Hoje, a situação se inverteu. Agora no período da entressafra temos um fornecedor, mas não damos conta de atender todas as pessoas que procuram", explicou Neuza, que no início também trabalhava com o marido no campo, mas agora trabalha com a produção e o atendimento na loja dos produtos, anexa à residência do casal.

Além da produção e da loja de agroturismo, as colméias estão abertas à visitação. "As pessoas podem vir conhecer o processo de produção do mel e pólen. Constantemente recebemos visitas aqui de turistas interessados em ver de perto como funciona a criação e a produção do mel", frisou Neuza.



## Produção

A produção média do casal é de três a cinco toneladas, de acordo com a florada. "Estamos nos adequando a algumas exigências estatutais para atender um mercado maior e fornecer o produto para os supermercados do Espírito Santo. Hoje, o nosso forte são as vendas pela internet, que é uma ferramenta importante na divulgação de nosso trabalho", explicou Wieringa.

Arno contou que são produzidos 10 tipos diferentes de mel: Camará, Eucalipto, Macadâmia, Café, Assa-Peixe, Mamoninha, Serigneira, Capuxinho, Silvestre e composto. "Participo sempre que posso de cursos e recentemente, estive em um

Congresso Internacional realizado em Gramado e trouxe muita coisa para fazer aqui. O trabalho de apicultura te coloca em contato direto, próximo a natureza

e abelhas. O que funciona como uma terapia, tanto para nós apicultores, como para os turistas que são levados até as abelhas para conhecer o manejo e produção. Isso gera um reconhecimento de nosso trabalho e nos dá uma grande satisfação pessoal", contou o engenheiro agrônomo.

■ HOJE, O NOSO FORTE SÃO AS VENDAS PELA INTERNET, QUE É UMA FERRAMENTA IMPORTANTE NA DIVULGAÇÃO DE NOSSO TRABALHO

A opinião da esposa não é diferente. "No início não tínhamos experiência e levávamos muitas picadas, mas hoje já estamos acostumados e aprendemos muita coisa e as picadas diminuíram bastante. Trabalhar com a produção de mel é uma coisa muito gostosa", disse Neuza.

Arno contou que a produção de mel pode ser sim a principal fonte de renda do produtor, mas também pode ser um péssimo negócio. "Dependemos da natureza para produzir, que exige muita flexibilidade e dedicação do apicultor. Se estiver chovendo, por exemplo, não temos como coletar o mel. Mas, a produção do item é uma renda interessante", continuou.



■ OS PRODUTOS MANUFATURADAS SÃO VENDIDOS NA LOJA MONTADA PELOS IRMÃOS



## Agroturismo

Pioneiro no Espírito Santo na produção de Cachaça e vinhos, feitos a base de mel, o Apiário Florin conta com a parceria de universidades, para desenvolver estudos avançados sobre a melhoria da qualidade e da produção do hidromel. Além disso, é oferecida uma grande variedade de produtos de abelha.

Na lojinha de agroturismo eles vendem produtos como pomada de própolis, gel de própolis, geléia real, hidratantes, uma grande variedade de mel, hidromel (vinho de mel), licor, cachaça, vinagre, pólen, entre outros, além da apitoxina (veneno da abelha), usado como antiinflamatório e está sendo muito usado para o trabalhando anti-rugas, sendo chamado de ' botox natural'. A pomada de apitoxina é manipulada em São Paulo.

"A procura maior em nossa loja é pelo mel e em nossa loja virtual a campeã de vendas é a apitoxina. Nossa objetivo é agregar valor na produção apícola com venda em casa da nossa produção rural", explicou Arno.

"Com a agregação de valor ao nosso produto (loja de agroturismo e vendas online) conseguimos uma rentabilidade em torno de 30 a 35%. Se fossemos trabalhar no mercado atacado, essa renda seria bem menor, 10 a 15%. Mas somos realizados por trabalhar com o que gostamos. Encontrei o que procurava trabalhando com a criação de abelhas e a produção de mel. Participamos do projeto APES do Sebrae em parceria com o Senar junto com outros 400 produtores do estado, e isso também é um grande incentivo", completou Wieringa.



## Apes

O projeto Rede Apes, implantado em 2007, é coordenado pelo Sebrae e conta com a parceria do Incaper, Instituto de Defesa Agroflorestal (Idaf), Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), Petrobras, Fibria e Samarco. O trabalho atende diretamente a 408 apicultores e envolve no total cerca de 1.700 pessoas. A Rede Apes é constituída por 24 municípios, sendo eles: Aracruz, Fundão, Viana, Santa Maria Jetibá, Domingos Martins, Marechal Floriano, Afonso Cláudio, Cachoeiro de Itapemirim, Iúna, Ibatiba, Dores do Rio Preto, Guacuí, Água Doce do Norte, Águia Branca, Jaguaré, Alto Rio Novo, Mantenópolis, Pancas, São Gabriel da Palha, São Domingos do Norte, São Mateus e Guarapari.

A partir desse ano, os municípios de Conceição da Barra, Barra de São Francisco, Nova Venécia, Baixo Guandu, Laranja da Terra, Santa Teresa, Muniz Freire e Castelo, começaram a fazer parte do programa, totalizando 32 municípios beneficiados.

Os municípios que possuem as maiores produções de mel são Aracruz e Fundão, cada um produzindo 35 toneladas ao ano, logo abaixo vem Colatina com uma produção de 30 toneladas. São Mateus, Domingos Martins e Marechal Floriano fecham a lista dos cinco maiores produtores do Estado com cerca de 20 toneladas ao ano, cada.



## CONHEÇA A NOVA LOJA EM GUAÇUÍ COM O TOP DO ESPORTE



Praça 25 de dezembro, 17 – Guacuí | Embaixo do Hotel Minas Gerais

28 3553 2535

# INSTITUTO VOCÊ

## A ARTE DA EXCELÊNCIA HUMANA

PRODUTOR RURAL IDEALIZA INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO QUE VEM  
TRANSFORMANDO A VIDA DE MILHARES DE PESSOAS EM TODO O PAÍS



**BENTO AUGUSTO**, PRODUTOR RURAL  
E IDEALIZADOR DO INSTITUTO  
VOCÊ - TREINAMENTO E  
DESENVOLVIMENTO HUMANO

O pecuarista paulista Bento Augusto da Cunha Santos idealizou e fundou o Instituto Você - Treinamento e Desenvolvimento Humano. A empresa oferece di-

versos treinamentos, entre eles o VOCÊ, que combina algumas técnicas da programação neuro-lingüística (PNL) e dinâmicas de alto impacto para desenvolvimento individual e gestão de pessoas. Quem procura pelo serviço garante que o programa de 34 horas de duração "é intenso, proveitoso e inesquecível".

Antes de se tornar idealizador do Instituto Você, Bento Augusto tem uma história de muitas conquistas, alegrias e aprendizados na fazendo São Bento, de São José dos Campos (SP), e como participante de provas de tambor, baliza e laço. A fazenda de sua família foi onde cresceu, e tem muitas lembranças especiais da vida no campo.

Além das provas e eventos, Bento também foi negociante de gado. "Nessa época, sempre tive a presença do meu pai, compartilhando todas as vitórias e sonhos e, quando ele mor-

reu, fiquei em depressão. Na mesma fase, conheci a PNL (Programação Neurolinguística), que me tirou da situação na qual me encontrava, me fazendo enxergar a vida de forma melhor, proporcionando crescimento pessoal e profissional. Assim, comecei a estudar a PNL, até que passei a desenvolver treinamentos com base nela, como o treinamento Você, Diamond, Practitioner, entre outros", afirmou. Atualmente, Bento mantém a vida do campo viva dentro de si. Sempre que pode visita a fazenda São Bento e prestigia provas.



**BENTO  
AUGUSTO**  
E ASA  
BRANCA

## VIVENDO GRANDES TRANSFORMAÇÕES

O Coordenador de Projetos Tomas Walter Ferreira Noeding, 52 anos, quebrou paradigmas e obteve resultados surpreendentes ao se permitir viver uma experiência fantástica no treinamento VOCÊ.

Entre as grandes transformações vividas por Tomas, está a libertação da timidez e da insegurança. Depois de se libertar destes sentimentos, ele afirma encarar tudo com muita competência e firmeza. "Sinto-me muito feliz

com tudo isso! Conseguí perdoar algumas coisas com relação aos meus pais. Realmente me libertei destes traumas".

Antes do treinamento, o coordenador tinha tristeza, mas após o VOCÊ eliminou boa parte dela, mudando muito a vida, sentindo-se mais feliz consigo, sua família e amigos. "O sorriso voltou ao meu rosto, coisa que eu não tinha há muito tempo".

Ao se entregar ao treinamento e abrir seu coração ao novo, Tomas ficou mais emocionalmente estruturado. Passou a encarar os problemas de frente, com toda a segurança para resolvê-los, e que antes empurrava "pra baixo do tapete". "Isso me dá forças para alavancar a minha vida a um novo patamar e, com isso, encarar novos desafios nas áreas profissional e sentimental", assegura.

## INSTITUTO VOCÊ COMEMORA RESULTADOS NO ESPÍRITO SANTO. O SUL DO ESTADO É ESTRATÉGICO PARA A EMPRESA

O Instituto VOCÊ chegou ao Espírito Santo e em apenas seis meses em solo capixaba, a empresa já treinou por aqui mais de 100 pessoas. Rogério Páschoa, responsável pela franquia capixaba, afirma que as empresas precisam investir em seus colaboradores de forma profissional para melhorar sua qualidade de vida, reduzir o estresse e aumentar a produtividade das organizações. "Consideramos o sul do estado estratégico pelo grande número de empresas presentes na região. E esses profissionais têm que estar preparados para atuar no mercado, cada vez mais exigente".

Em Cachoeiro de Itapemirim, alguns depoimentos vêm se tornando comuns sobre a eficácia do Treinamento VOCÊ. O empresário **Elias Carvalho Soares**, do Grupo Folha do Caparaó de Comunicação, afirma que diminuiu a ansiedade e que está mais sereno.



"Consigo controlar minhas emoções e focar nos resultados. Me sinto mais equilibrado diante de situações extremas e com forte carga de pressão".

## SICOOB CREDIP (RO) TEM RESULTADOS POSITIVOS

"Sou Jonas Alves da Costa, diretor operacional de uma instituição financeira, uma cooperativa de crédito, Sicoob Credip. Há quatro anos iniciei um processo de conhecimento da minha pessoa, pois nesta época já exercia o cargo de diretor, havia concluído a graduação de administração de empresas e passei a aplicar os conhecimentos de forma atabalhada, chegando a desestruturar uma equipe de 15 gerentes, criando uma situação insustentável para mim e para os colaboradores.

Fiz alguns cursos rápidos de cunho relacional que me ajudaram, mas conservava um autoritarismo e uma intolerância muito grande. Quando tomei conhecimento do curso VOCÊ percebi que ali estava uma ferramenta que me ajudaria a superar aqueles pontos fracos que tanto me atrapalhavam.

No treinamento me entreguei de fato para superar esses pontos e passei a aplicar na prática as experiências vividas. Hoje sou flexível, consigo ser tolerante onde há necessidade, a ponto de sorrir e me divertir em situações que me faziam explodir em intolerância.

Como diretor, recomendei o curso a todos os colaboradores que ocupam cargos de liderança e como resultado ganhei uma



■ JONAS ALVES DA COSTA, DO SICOOB, COM O CERTIFICADO E ROGÉRIO PÁSCHOA, DE CAMISA AZUL.

equipe muito mais motivada, dando mais de si. Me surpreendi quando discutimos as metas individuais para 2011: nos anos anteriores tínhamos bastante dificuldades, pois alguns colaboradores estabeleceram metas muito aquém de suas capacidades.

Para este ano todos estavam comprometidos, dispostos e estabeleceram metas dignas de suas capacidades e superiores ao objetivo da empresa. O que é melhor, o clima organizacional melhorou muito!"

## Bento Augusto da Cunha Santos

Fundador e diretor do Instituto Você, comunidade de negócios no Brasil e América Latina. Idealizador do treinamento VOCÊ - ADEXH e DIAMOND. Consultor organizacional e educacional na área de gestão estratégica com foco em desempenho e competências múltiplas. Psicanalista, Master Trainer em Programação Neurolinguística, especialista em desenvolvimento e implantações de PQVT.

■ **BENTO, TOCANDO BERRANTE, EM PLENO TREINAMENTO. "DE VOLTA AO PASSADO"**



Os treinamentos VOCÊ acontecem todos os meses. Informe-se pelos telefones 27 3362 4005 e 28 9995 1404. O local escolhido para os treinamentos capixabas é Guarapari.

Conheça o Instituto VOCÊ Treinamento e Desenvolvimento Humano pelo site [www.1234voce.com.br](http://www.1234voce.com.br) ou a rádio web [1234voce.com.br/radio](http://1234voce.com.br/radio) e ainda o blog: [www.1234voce.com.br/blog](http://www.1234voce.com.br/blog). Contatos pela redes sociais pelo Twitter: @1234voce, Facebook: [voce1234](http://voce1234) ou Orkut: Instituto VOCÊ .

# SIMPÓSIO DE CAFEICULTORES DISCUTE CÓDIGO FLORESTAL E RENOVAÇÃO DE LAVOURAS

PRODUTORES RURAIS DA REGIÃO PARTICIPARAM DO SIMPÓSIO, REALIZADO EM IÚNA, QUE CONTOU COM A PRESENÇA DO RELATOR DO CÓDIGO FLORESTAL E VÁRIAS AUTORIDADES DO SETOR

# MARCOS FREIRE COM INFORMAÇÕES DA SEAG PUBLICADO NA FOLHA DO CAPARAÓ

**O SECRETÁRIO DE AGRICULTURA DO ESTADO, ENIO BERGOLI, DESTACOU A IMPORTÂNCIA DE EVENTOS COMO O SIMPÓSIO, NO MOMENTO EM QUE A SAFRA ESTÁ SENDO INICIADA NA REGIÃO**

Produtores rurais da Região do Caparaó participaram do Simpósio de Cafeicultores, realizado dia 11 de maio, em Iúna. No

evento, promovido pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em parceria com a Secretaria da Agricultura (SEAG), a Prefeitura Municipal de Iúna e o Consórcio Caparaó, foram discutidos o novo Código Florestal e a renovação do Parque Cafeeiro.

O evento foi aberto pelo diretor presidente do Incaper, Evair Vieira de Melo, que reafirmou o compromisso do Instituto em prestar assistência qualificada aos produtores de base familiar. “O Governo do Espírito Santo tem fortalecido os órgãos da agricultura, inclusive o Incaper, que renovou o quadro de servidores para melhor

atender aos agricultores”, afirmou Evair. Ele também disse que, por meio das parcerias com associações, cooperativas e entidades municipais, a tendência

é criar mais oportunidades para o crescimento dos produtores.

O secretário de Agricultura do Estado, Enio Bergoli, destacou a importância de eventos como o Simpósio, no momento em que a safra está sendo iniciada na região. “Por isso, é importante começarmos a difundir tecnologias no sentido de melhorar a qualidade, evitando colocar defeitos no café neste momento de colheita e preparo do produto”, disse. Segundo ele, como a Região do Caparaó é formada por pequenos produtores, não interessa produzir café de baixa qualidade e, para isso, é preciso agregar valores ao produto, porque há diferença de preço. “E o importante não é só o preço, porque a produção de café de qualidade pode representar a permanência dos produtores no mercado”, afirmou.

Na programação do Simpósio, o pesquisador do Incaper, Aymbiré Francisco Fonseca palestrou sobre a renovação e vigoramento de lavouras de café arábica. “Desde 2008, estabelecemos metas específicas para a renovação do arábica na região e já as alcançamos na metade do tempo previsto”, afirmou. Ele também disse que a

transferência de conhecimentos e tecnologias para uso direto do agricultor possibilitou o êxito do Programa Renovar Arábica.

Também esteve presente o deputado federal Paulo Piau, relator do Código Florestal, que abordou a relação entre o novo Código e a cafeicultura brasileira de montanhas. “Uma área de encosta acima de 25° não poderá ser mais aberta para plantio de café, pois se tornará área de preservação ambiental. Também haverá maior fiscalização nos cafezais, em termos de cuidado com água e solo. Os agricultores que já cuidam bem da sua produção não precisam ter preocupação com as novas regras do Código”, afirmou o deputado.



**■ EVAIR VIEIRA DE MELO: “A TENDÊNCIA É CRIAR MAIS OPORTUNIDADES PARA O CRESCIMENTO DOS PRODUTORES”**

## **Relator fala sobre pontos principais do Código Florestal**

O relator do novo Código Florestal, deputado federal Paulo Piau, esteve em Iúna participando do Simpósio de Cafeicultores da Região do Caparaó e falou aos produtores sobre as consequências do novo Código para a cafeicultura de montanhas.

Segundo Paulo Piau, o texto que está nas mãos da Presidente Dilma Rousseff para ser sancionado ou não, não é uma obra acabada e ainda traz imperfeições, porque as diferenças entre ambientalistas e ruralistas fez com que o processo não fosse aprofundado científica e tecnicamente. “Mas é um texto extremamente melhor do que o existente hoje, que não é aplicável, e melhor do que o que veio do Senado, porque foi aperfeiçoado tecnicamente”, disse. Segundo ele, é um texto altamente sancionável.

De acordo com o deputado, nunca houve um consenso entre ambientalistas e ruralistas, porque a posição dos que chamou de “protecionistas radicais” era de não alterar em nada o Código Florestal. “Não alterar em nada é querer a cizânia no Brasil inteiro, porque as questões das beiras de rios, das APPs, de morros são pontos de conflito”, disse.

**■ NO EVENTO, O DEPUTADO FEDERAL MINEIRO PAULO PIAU DISSE QUE O CÓDIGO FLORESTAL É UMA OBRA NÃO ACABADA**



■ **ONOFRE RODRIGUES, ORGANIZADOR DO SIMPÓSIO E O PREFEITO DE IPANEMA (MG), JÚLIO FONTOURA**

“Falou de produção, os ambientalistas estão contra”, afirmou.

### **Pacto**

Quanto às diferenças entre os vários estados brasileiros, Paulo Piau disse que o novo Código Florestal não prevê isso. Segundo ele, a Constituição Federal define que cabe ao Governo Federal traçar normas gerais, e cabe aos estados e municípios, dentro do Pacto Federativo, traçar as normas específicas. “Lutamos para que isso acontecesse, mas infelizmente, mais uma vez, houve uma resistência extrema dos protecionistas radicais que

querem, na verdade, conduzir o processo do Ministério do Meio Ambiente que está praticamente dominado pelas ONGs – algumas que fazem um bom trabalho e outras que trabalham contra nós”, destacou.

Segundo ele, este pacto é extremamente importante, para ajudar a arrumar o passivo ambiental e que o 60% de território brasileiro que ainda está por abrir possa ser bem utilizado. “É uma questão de bom senso, de tecnologia, de ciência, e muito menos de ideologias, ou quem sabe até de dogma, quando muitos colocam o meio ambiente como uma religião”, enfatizou.



# EMPRESA TRANSFORMA “LIXO” EM PRODUTOS PARA COSMÉTICOS



■ MOMENTO DA COLETA DO RESÍDUO NA INDÚSTRIA DE SUCO PARCEIRA DO PROJETO



■ EQUIPE DO PROJETO EXTRAIR: PROF. EDER RESENDE (UENF), DR. SERGIO CENCI (EMBRAPA) E SANDRO REIS (EXTRAIR)



■ ÓLEO SENDO EXTRAÍDO, COM A TORTA (FARELO) SAINDO À ESQUERDA

■ **ELES TRANSFORMAM O QUE SERIA DESCARTADO NO AMBIENTE COMO LIXO, EM UM PRODUTO DE ALTO VALOR AGREGADO, UTILIZADO NA FABRICAÇÃO DE COSMÉTICO**

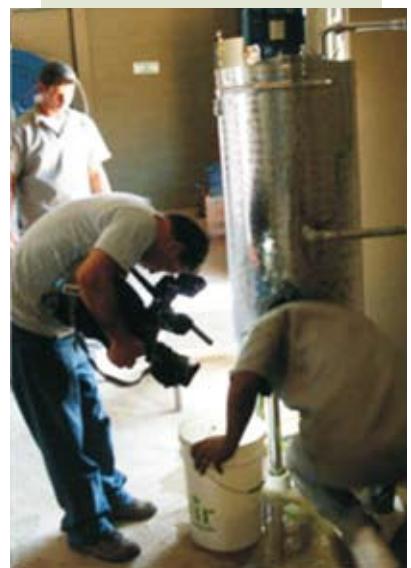
Uma bem-sucedida história de integração entre universidade e indústria é reconhecida com o ‘Prêmio Brasil de Engenharia 2011’, na categoria ‘Profissional’, temática ‘Resíduos sólidos’. E com o terceiro lugar do Prêmio Péter Murányi, disputado por 115 trabalhos do Brasil e do exterior inscritos na última edição. A empresa é a Extrair – Óleos Naturais, inaugurada em 2009, em Bom Jesus do Itabapoana, de propriedade do Engenheiro Agrônomo e Mestre em Tecnologia de Alimentos Sandro Reis. Ela utiliza inovações tecnológicas para o aproveitamento das sementes de maracujá, oriundas da fabricação de sucos e polpas de frutas, projeto desenvolvido em parceria com a UENF (Universidade Estadual do Norte Fluminense),

Embrapa Agroindústria de Alimentos e PESAGRO-RIO, com recursos a “fundo perdido” fomentados pela FAPERJ (Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo a Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro).

O Brasil produz cerca de 85% do maracujá colhido no mundo. Praticamente toda a produção do maracujá brasileiro – algo em torno de 500 mil toneladas – alimenta a indústria do suco, que é o terceiro mais consumido no país, atrás apenas do de laranja e de caju. Entretanto 70% da fruta – o que significa dizer cascas e sementes – são descartados. A maior parte deste resíduo é formada por cascas, que somam 58%. Apenas 12% são sementes. Essas sementes brutas (semente úmida mais a mucilagem), depois de lavadas e secas reduzem-se a 5% da massa total. Em números, isso significa que no processa-

mento de 10 mil toneladas de frutas para a indústria do suco, as 7 mil toneladas de resíduos resultarão em apenas 5% de sementes secas, ou 350 toneladas. Essas sementes secas produzirão 25% de óleo, ou 87,5 toneladas. A preços entre R\$ 15 e R\$ 20 o litro do óleo, é sempre um aproveitamento interessante.

■ **PROCESSO DE LIMPEZA DO RESÍDUO (SEMENTES)**





■ PROCESSO DE FILTRAÇÃO  
DO ÓLEO DE SEMENTE  
DE MARACUJÁ



■ CASCA RESULTANTE DA  
DESPOLPA DO FRUTO  
DO MARACUJÁ

**O ÓLEO, RESULTANTE DO PROCESSO DE EXTRAÇÃO DAS SEMENTES, É UTILIZADO COMO MATERIA-PRIMA PELAS INDÚSTRIAS DE COSMÉTICOS, PODENDO SER INCORPORADO A CREMES, HIDRATANTES, SABONETES E XAMPUS**

Eles transformam o que seria descartado no ambiente como lixo, em um produto de alto valor agregado, utilizado na fabricação de cosmético. Contabilizou-se somente no estado do Rio de Janeiro 840 mil toneladas de resíduos descartados pelas indústrias de sucos instaladas no mesmo estado.

O óleo, resultante do processo de extração das sementes, é utilizado como matéria-prima pelas indústrias de cosméticos, podendo ser

incorporado a cremes, hidratantes, sabonetes e xampus. Atualmente o óleo extraído pela Extrair é comercializado para indústrias de cosméticos do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e até do Pará. Além disso, a empresa também já iniciou suas atividades de exportação, disponibilizando seu óleo de semente de maracujá para uma rede de hospitais dos Estados Unidos e para algumas empresas de cosméticos da França.

## IPI Reduzido

NEW FIESTA HATCH 1.6L FLEX  
a partir de R\$ **43.990**

- > Ar-cond. e dir. hidráulica
- > Tríplo elétrico e CD Player MP3

FIESTA ROCAM HATCH 1.0L FLEX  
a partir de R\$ **24.800**

- > Travas e alarme de série
- > Botão de abertura do porta-malas no painel

FOCUS HATCH 1.6L GLX FLEX  
a partir de R\$ **49.900**

- > Ar-cond., dir. hidráulica e tríplo elétrico
- > Freio ABS e Air bag duplo

ECOSPORT FREESTYLE 1.6L FLEX  
a partir de R\$ **49.900**

- > Ar-cond., dir. hidráulica e tríplo elétrico
- > Sistema de som My Connection



**Ka, Fiesta, EcoSport e Focus  
já com crédito facilitado,  
juros menores, redução de IPI  
e descontos adicionais da Ford.**

**CONDIÇÕES DIFERENCIADAS PARA PRODUTORES RURAIS  
ANTES DE FAZER QUALQUER NEGÓCIO, CONSULTE A DICAUTO.**

KA 1.0L FLEX  
a partir de R\$ **21.240**

- > Para-choque na cor do veículo
- > Alarme de manutenção programada



**DICAUTO**

**TEL. (28) 3553 1415  
GUAÇUÍ-ES | BR 482, KM 95**

# AGRICULTURA FAMILIAR FORTALECIMENTO E GERAÇÃO DE RENDA

O PEQUENO PRODUTOR DE MUNIZ FREIRE AUMENTOU A PRODUÇÃO LEITEIRA COM MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO DOS ANIMAIS

# ALISSANDRA MENDES  safraes@gmail.com

FOTOS ALISSANDRA MENDES

O cultivo da terra realizado por pequenos proprietários rurais, tendo como mão de obra essencialmente o núcleo familiar é chamado de agricultura familiar. Hoje, ela representa a imensa maioria de produtores rurais no Brasil. São cerca de 4,5 milhões de estabelecimentos e o segmento detém 20% das terras e responde por 30% da produção global.

O produtor rural Ailton da Silva Moço e sua esposa Rita Bastos Guimarães Moço são exemplos da agricultura familiar. Os dois tocam sozinhos a produção leiteira do Sítio Santa Rita, no distrito de Menino Jesus, em Muniz Freire, e conseguiu aumentar

a produção com pequenas mudanças na propriedade.

Há um ano e dois meses, eles produziam uma média 134 litros de leite por dia e hoje, a sua produção está em 416 litros por dia. A mudança foi na alimentação dos animais. Ailton começou a trabalhar com o sistema de piquete rotacionado e a alimentação dos animais é feita com mombaça, cana e um pouco de concentrado. “Tenho aqui 2,4 hectares divididos em 31 piquetes e quero chegar aos 52 em breve. Melhorou bastante depois da implantação dos piquetes. Os animais eram tratados o ano todo com cana e agora eles vão para os piquetes e está sobrando mais tempo para outras atividades, sem contar que a produção aumentou”, ressaltou o produtor.

Cientes das necessidades

da propriedade, o produtor contou que o próximo passo será a implantação do sistema de irrigação. “Não tenho dúvidas sobre minha atividade. Gosto de produzir leite e hoje vejo que era preciso mudar para melhorar minha produção. Nossa qualidade de vida melhorou 100% e a renda também cresceu”, ressaltou.

A propriedade de Ailton hoje é modelo para outros produtores de Muniz Freire. “Sei que ainda precisamos de algumas mudanças, mas a atividade leite está mais fácil agora. Eu e minha esposa damos conta de todo o trabalho e estamos colhendo bons frutos com as mudanças”, completou Ailton.

**ELES CONSEGUIRAM AUMENTAR A PRODUÇÃO LEITEIRA COM A MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO DOS ANIMAIS**

**■ AILTON E A ESPOSA RITA SÃO EXEMPLOS PARA OUTROS PRODUTORES RURAIS DE MUNIZ FREIRE**



# COOPERATIVAS CONSTROEM UM MUNDO MELHOR

No Espírito Santo, existem atualmente 144 cooperativas registradas, com cerca de 192 mil cooperados e mais de 20 mil empregos diretos e indiretos, envolvendo aproximadamente 500 mil pessoas.

O cooperativismo é um modelo socioeconômico com referenciais de participação democrática, solidariedade, independência e autonomia, que busca a prosperidade conjunta e não a individual.

Por sua natureza e particularidades, alia o economicamente viável ao ecologicamente correto e ao socialmente justo!



## Lecite

- Aumento de 24% na assistência técnica aos cooperados
- Programas de Melhoramento Genético, Mais Leite e Leite Certo que ajudam e intensificam a qualidade do leite produzido
- Em outubro de 2011 70% dos cooperados produziam até 100 L/dia e 14% de 200 a 1000 L/dia
- 90% dos produtores fazem parte da Agricultura Familiar

\*Dados - Gerência Técnica do Sistema OCB-SESCOOP/ES

Cooperativas de Laticínio Capixabas registradas no Sistema OCB-SESCOOP/ES (por ordem alfabética):

CACAL | CAVIL | CLAC | COAAC | COLAGUA | COLAMISUL | SELITA | VENEZA





PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO DA  
AGRICULTURA FAMILIAR CAPIXABA

É o jovem do interior  
colhendo mais  
oportunidades.



CONTEMPORÂNEA



No Espírito Santo, muitos jovens estão colhendo os frutos do conhecimento. É o caso de Cristiane e Romário, que foram contemplados pelo **Projeto Valorização da Juventude Rural**, iniciativa que faz parte do programa Vida no Campo. Coordenado pela Secretaria da Agricultura, oferece cursos de capacitação em Gestão da Propriedade Rural e da Unidade Pesqueira para pessoas com idade entre 15 e 24 anos. O trabalho já começou e, até 2014, serão atendidos 1.400 jovens em todo o Estado. É o Governo do Espírito Santo com uma nova safra de oportunidades para quem vive no campo.

SECRETARIA  
DA AGRICULTURA,  
ABASTECIMENTO,  
AQUICULTURA  
E PESCA

