

## A união que faz a diferença

*Cooperativismo eleva competitividade de leite produzido em pequenas propriedades rurais*



Foto: Nelson Almeida

*Renato Pazzini, produtor e presidente da Cooplap, diz que compras coletivas proporcionam significativa economia para os associados*

**N**os próximos cinco anos, o Brasil será um importante exportador de leite, via cooperativas. A previsão é do coordenador da Câmara de Leite da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), Vicente Nogueira. Hoje, devido aos avanços tecnológicos e ao conhecimento acumulado, o Brasil deixou de ser importador de lácteos para se tornar autosuficiente, suprimindo a demanda interna do País,

além de ser exportador. Em 2008, o valor exportado do alimento foi de US\$ 540 milhões. Desse valor, 50% foram provenientes de cooperativas.

De acordo com Vicente, o setor leiteiro no Brasil vai permanecer crescendo e as cooperativas terão papel de destaque nesse crescimento, a exemplo de outros países. Ele explica que, nos Estados Unidos, 85% do total da produção são provenientes

de cooperativas, assim como na Nova Zelândia, com 95%, Uruguai e Chile, com 85%, e Costa Rica, com 80%. Neste ano, o Brasil já produziu 30 bilhões de litros de leite, ocupando a quinta posição no *ranking* mundial, ficando atrás da União Européia, Estados Unidos, Índia, e China.

Uma estatística feita em 2003 pela OCB e a Confederação Brasileira de Cooperativas de

Em março deste ano, o volume de leite produzido, por mês, pela Cooplap era de 134,7 mil. Produtor e presidente da cooperativa Renato Pazzini conta que, nas compras conjuntas, os produtores adquirem insumos, ração, medicamentos e tanques, o que tem permitido a redução dos custos. "O vermifogo, por exemplo, que antes, individualmente, os produtores compravam a R\$ 17,10. Por meio da Central, o custo hoje é de R\$ 3,70. O que representa uma economia de R\$ 78%. A saca de milho no valor de mercado é de R\$ 26. Para o produtor, o valor cai para R\$ 19 - 27% a menos", ressalta Renato.

O produtor lembra que, antes da criação da Central, o leite produzido

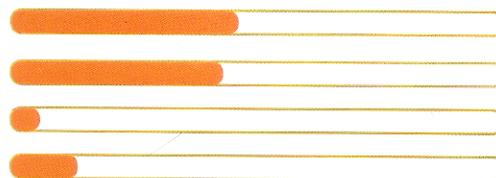
em sua propriedade era vendido por diferentes preços, chegando, no máximo, a R\$ 0,43. "Agora, a realidade é outra", comemora. Segundo ele, houve

"queda dos custos por causa das compras conjuntas e aumento do volume, o que tem dado força às negociações de compra e venda", conta Renato.

## Mudança do perfil do produtor da Cooplap

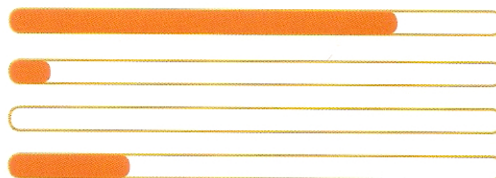
### Em 2008

- 42% proprietário
- 41% parceiro
- 3% empregado
- 14% arrendatário



### Em 2010

- 74% proprietário
- 5% parceiro
- 0% empregado
- 21% arrendatários



## Preço justo é alcançado com muita organização

Até 2007, os produtores do município Tio Hugo, distante 251 quilômetros de Porto Alegre (RS), recebiam pouco pelo leite produzido. É o que conta o gestor do projeto Polo de Regional de Suinocultura e Leite do Planalto e Norte, Gabriel Colle. Isso ocorria porque o grupo trabalhava de forma desorganizada e a produção era pulverizada por diferentes empresas de laticínios.

A situação começou a mudar a partir de 2007, com o desenvolvimento da Cooperativa de Produtores de Leite de Tio Hugo (Cooprolat). "Em Tio Hugo, com 3 mil habitantes, 23 empresas diferentes captavam leite dos produtores. Isso fazia com que o valor pago do leite variasse muito abaixo do mercado", explica Gabriel Colle.



Fotos: Cooprolat

União de produtores fez com que o valor de venda subisse

Colle afirma que, no primeiro mês, a média de incremento no preço do leite produzido foi de 50%. Alguns produtores vendiam por R\$ 0,35 o litro. Hoje, esse valor é de R\$ 0,58. A "Cooprolat" passou a funcionar como uma balizadora de preço", afirma o presidente da cooperativa, Alexandre Joel Arend. A cooperativa produz 200 mil litros de leite e conta com 46 produtores.

Laticínios (CBCL) apontou que de 151 mil famílias, 90 mil (60%) são produtores de pequeno porte que entregavam até 100 litros de leite diários para as cooperativas.

## Tendências

Hoje, a pecuária leiteira no Brasil detém ganhos substanciais de produtividade. O apoio de instituições como o Sebrae fortalece esse amadurecimento, afirma Vicente. O Sebrae tem criado metodologias para aumentar a competitividade das cooperativas, como Balde Cheio e Educampo.

A força do cooperativismo aliada ao aperfeiçoamento tecnológico, à melhoria da qualidade do produto e ao profissionalismo na gestão resultou na criação, em novembro de 2009, da Cooperativa dos Produtores de Leite do Alto Paraíba (Coplap), no interior de São Paulo. A gestora de Agronegócios no escritório do Sebrae em São José dos Campos, Tatiana Candeo, explica que o trabalho foi iniciado um ano antes da abertura da cooperativa. "Criou-se o Sistema Agroindustrial Integrado (SAI), embrião da Central de Negócios".

Nesse período, os produtores foram capacitados na metodologia do Empreender, com o objetivo de fortalecer e integrar o grupo. Juntos, aprenderam sobre compras e vendas, integração, liderança e aperfei-



Foto: Coprolat

Sebrae cria metodologias para aumentar a competitividade

“**Brasil deixou de ser importador de lácteos para se tornar autosuficiente, suprimindo a demanda interna**”

çoamento tecnológico, por meio do Sebraetec, Unidade Móvel de Atendimento e elaboração de Manual de Boas Práticas.

Ao passar a trabalhar com a Central de Negócios, a produção de leite quase triplicou – saltou de 37,3 mil litros de leite ao mês, em 2008,

para 135,9 mil, em 2010. "No início dos trabalhos, grande parte dos produtores armazenava indevidamente o leite em latões ou em vasilhames de plástico. Hoje, 100% deles trabalham com tanques de expansão comunitários. Ao todo são 18 tanques", explica.

Desta forma, o preço médio do leite subiu. Antes, os produtores vendiam o litro a R\$0,55. Atualmente, a empresa de laticínios Perdigão paga R\$ 0,85, sendo que a média do País é de R\$ 0,77, e do Estado de São Paulo, de R\$ 0,75. No entanto, para pagar mais, a empresa exige dos produtores, leite de qualidade com ausência de resíduos (antibióticos e pesticidas), baixa carga microbiana (higiene), baixa contagem de células somáticas (saúde do úbere) e composição (gordura e proteína).