

Para esquentar *a economia local*

JACIRA COLLAÇO

JORNALISTA DA SNA

NA CIDADE de Nova Friburgo, região serrana do estado Rio de Janeiro, a fundação da Queijaria Escola em 1987 foi um marco para a atividade produtiva caprina. Seu funcionamento, tornado possível através de um convênio entre a cidade e o cantão suíço de Friburgo, além de oferecer cursos, estimulou produtores locais, que hoje buscam o crescimento com qualidade e tecnificação.

Dois destes produtores, os irmãos Paulo Roberto e Antonio Carlos Cordeiro, já se dedicavam à atividade caprina desde 1988 e chegaram a ter o maior criatório da região. Eles ampliaram sua ação até a venda do produto pasteurizado e embalado, quando em 1992 abriu-se uma nova perspectiva de negócios com a instalação, pelo governo do estado, de uma fábrica de leite em pó. Aos poucos o enfoque seus negócios mudou e passaram de produtores a diretores de uma cooperativa, a CCA Laticínios, que reúne 21 produtores e três associados.

A CCA Laticínios, fundada há 11 anos, tem produtos diversificados para atender a públicos diferentes, como leite em pó, longa vida e achocolatados com a marca Caprilat. Com uma produção de 3 mil litros/dia, a cooperativa/empresa utiliza equipamentos terceirizados para cada um: o leite em pó é feito em Macuco e o UHT integral e achocolatados são processados em Muriaé. Já para o leite instantâneo, que exige tecnologia pesada, ainda há importação.

“Esta atividade é uma opção de investimento”, afirma Paulo Cordeiro, consciente que um aumento na escala de produção baratearia os custos de processamento, mesmo com o governo do estado do Rio de Janeiro tendo deixado o leite isento de ICMS.

A capacitação do produtor aparece então como item fundamental para manter-se competitivo. Há vários desafios: topografia acidentada da região; distâncias para adquirir os insumos; pouca área para produzir volumoso ou feno devido à inviabilidade de mecanização. “A produção leiteira exige dedicação diária”, alerta Cordeiro, informando porém que 4 a 7% das pessoas têm intolerância ao leite de vaca, tornando-os consumidores em potencial. Isto se deve à virtual ausência da proteína alfa-51-caseína no leite de cabra, além de uma gordura com estrutura mais digerível.

Mesmo num estado de pouco investimento em agronegócios, a ação da CCA estende-se além da parte de processamento, divulgando informações técnicas e fazendo palestras e aos



O piso das instalações são de cama de maravalha, que proporciona maior conforto aos animais

poucos, os produtos com a marca Caprilat chegam à cidade do Rio, em supermercados, que exigem assiduidade de entrega e qualidade constante.

Criador e negociante

Comentando sobre o seu lado de produtor, Stefan Hofmann, do Capril Tulipa, concorda com Cordeiro sobre o potencial de consumo do leite de cabra. Os caprinos foram sua opção de negócio desde o início, e hoje conta com um plantel de cerca de 400 animais da raça Saanen, que se mostra mais produtiva na faixa de 20-23°, em confinamento.

Com instalações cobertas em tamanho adequado, os animais são separados por idade e tempo de lactação. Para diminuir custos com o manejo do piso ripado, Hofmann prefere usar cama de maravalha, que considera mais

confortável para os animais. Ele também investe em melhoramento, utilizando inseminação artificial e importando sêmen, o que o faz conseguir uma média de 2,3l de produção diária. Para efeito de comparação, a média *bovina* brasileira há mais de cinco anos ronda os 2,5l diários. Para adquirir novos animais, o proprietário é cuidadoso com as feiras: “são bons lugares para se mostrar os melhores, mas às vezes há sobrepreço”, alerta.

Mas esta tecnificação não sai barata: cada cabra instalada tem um custo de R\$ 800. E, contrariando o mito que o animal “come qualquer coisa”, Stefan Hofmann revela o contrário: uma grande quantidade de alimentos menos digeríveis logo reduz a produção leiteira. “Elas são muito seletivas, seria interessante até consorciá-las com ovinos, que aceitam mais variedade”, comenta o produtor.

O contato acadêmico está presente também por meio dos convênios com as universidades de Viçosa e Rural do Rio de Janeiro, que possibilitam visitas e estágios de alunos. Outra rotina do Capril é o recolhimento diário do leite armazenado nos tanques de expansão, responsáveis pelo resfriamento (de 2 a 4°C) e armazenamento até ser levado para a usina.

Tanto Cordeiro quanto Hofmann observam que o consumo de leite em geral aumenta com a renda da população, porém ainda é necessário mais marketing das qualidades do produto. Há mercados na alimentação infantil e adulta, ou mesmo em produtos diferenciados como o queijo de cabra. Geralmente utilizando receitas tradicionais européias, a valorização é grande, embora seja necessário oito litros de leite, em média, para produzir um quilo de queijo. ■



As cabras são da raça Saanen