



58 vacas em lactação

31 litros/vaca/dia (média)

1.800 litros/dia (produção total)

Sombra e água fresca

O investimento em genética de ponta aliado à construção de estruturas que garantem conforto aos animais foi a aposta da família Schmalz, de Augusto Pestana (RS), para ver a produtividade média do tanque crescer de 23 para 31 litros por vaca/dia nos últimos cinco anos. O valor investido, explica o médico veterinário Rodrigo Schmalz, é expressivo mas dá resultado a cada nova geração de vacas. O jovem, que administra a propriedade ao lado dos pais Nelson (52) e Marlize Schmalz (48), espera dentro de, no máximo, 10 anos, ver a produtividade atingir a casa dos 36 litros e picos de 40 no inverno. "Conforto é essencial para aumentar a rentabilidade", diz o filho único que escolheu ficar ao lado dos pais por acreditar no potencial da produção leiteira.



Família Schmalz espera atingir média de 36 litros em até dez anos

Na propriedade de 21 hectares onde tudo gira em torno da produção leiteira, há plantio de milho para silagem e tifton. Depois de anos operando com semi-confinamento, há cerca de três anos, os Schmalz implementaram o chamado compost barn, sistema que prevê a criação de gado em grandes galpões. Inicialmente, a estrutura abrigou apenas as vacas em lactação, oferecendo sombra, comida abundante e ventiladores para aliviar o estresse térmico. Recentemente, a estrutura foi ampliada para acomodar as vacas secas, em pré-parto e até as terneiras. Assim, informa o criador, é possível garantir animais de 10 a 11 meses criados com melhor estrutura. "Pro-

Sistema de produção: Compost Barn com duas ordenhas diárias
Tipo de alimentação: silagem de milho, feno de tifton e ração
Segredo do sucesso: genética, conforto e foco na produção



Fotos: Carolina Jardine



NUTRIÇÃO TURBINADA É LUCRO NO BOLSO

Páginas 6 e 7

Carolina Jardine

Crescer com o Brasil

Alinhada com os valores que pautaram o crescimento da empresa em mais de 42 países nos seus 83 anos de história, a Lactalis consolida sua atuação no Brasil com foco no desenvolvimento de sua relação com o produtor de leite. Seu projeto de expansão é construído em conjunto com os milhares de parceiros que, diariamente, entregam seu leite às nossas indústrias e é com o apoio deles, respeitando cada bacia em suas particularidades regionais, que buscamos a liderança nacional.

Para ver o setor leiteiro forte, a empresa está investindo em um plano de qualificação que pretende colocar seus produtores de leite em um novo patamar de rentabilidade. Quem já experimentou sabe que o Lactaleite é um programa diferenciado, por meio do qual muita gente já vem conseguindo lucrar mais com o mesmo rebanho. Mas você deve estar se perguntando como é possível promover tanta mudança em tão pouco tempo? A resposta é motivação. Não importa se você é pequeno ou grande, se a produtividade é baixa ou de ponta. Queremos ao nosso lado pessoas comprometidas com a mudança, com espírito inovador e disposição para crescer. Se você se enquadra nestes critérios, prepare-se. Em breve, um técnico do Lactaleite estará batendo à sua porta.

Por meio do programa, um consultor pago pela indústria vai todos os meses à propriedade avaliar os escores econômicos e dar dicas de como investir melhor e elevar a rentabilidade do tanque. Os resultados estão sendo sentidos na prática. Mais de 2 mil famílias já aderiram e muitas outras ainda o farão. Porque fazer parte da produção Lactalis representa um mix de vantagens, que inclui compras facilitadas no Clube do Produtor, pagamento garantido e assistência técnica de alta qualidade. Além, é claro, da garantia de que o leite de seu rebanho se transformará nos produtos lácteos mais desejados e respeitados do mercado nacional.

Um exemplo dos investimentos que a Lactalis vem fazendo na qualificação de seus parceiros foi o Dia de Campo realizado em Augusto Pestana (RS) no mês de novembro e cuja reportagem você encontra nesta revista. O esforço em oferecer informação de qualidade é reflexo de nossa preocupação em tornar o setor lácteo brasileiro mais produtivo. Só assim, acreditamos que será possível conquistar novos mercados e, conseqüentemente, atingir melhor remuneração a toda a cadeia produtiva.

Prova de que nossos esforços já vêm dando resultados é a exportação de queijos e requeijão que será remetida em janeiro de 2018 para a Argentina por meio do Rio Grande do Sul. Exportar lácteos é uma iniciativa para estabilizar o mercado para os próximos anos, e a Lactalis é pioneira nessa nova frente de negócios. Afinal, nossas equipes têm expertise para ajudar o produtor a atingir maior rentabilidade e, com isso, galgar espaço em novos mercados que valorizem ainda mais o que fazemos por aqui.

Junte-se a nós nessa nova frente de ação pelo setor lácteo em 2018.

André Salles
CEO da Lactalis do Brasil

Sumário

NO CAMPO Vacina protege rebanho da Mastite	3
DICA DO TÉCNICO Veja o que fazer para driblar o impacto do verão	4
ESPECIAL Programa testa inovação na alimentação de terneiras	6
NA COZINHA Veja os diferentes tipos de queijos fabricados com o seu leite	8
TÁ NA MESA Lactalis premia produtores na Expointer	10
GENTE DO CAMPO Sombra e água fresca em Augusto Pestana	12

Conselho Editorial

Patrick Sauvageot, André Salles, Guilherme Portella, Yoann Le Bloas, Paul Gabriel Gauthier Grasset e Armindo José Soares Neto

Expediente

JARDINE
AGÊNCIA DE COMUNICAÇÃO

EDIÇÃO
Carolina Jardine (MTB 9486)

REPORTAGEM E REDAÇÃO
Bruna Karpinski e Carolina Jardine

COLABORAÇÃO
Equipe Jardine Comunicação:
Leticia Szczesny e Mauren Xavier

PROJETO GRÁFICO
Samuel Guedes/STA Studio

TIRAGEM
10 mil exemplares

Lactalis do Brasil
Rua Hungria, 1400
Jardim Europa
São Paulo (SP)



Começa a exportação de lácteos pelo RS

A Lactalis dará início em 2018 à exportação de produtos lácteos pelo Rio Grande do Sul. O primeiro embarque está agendado para janeiro e remeterá carga de queijos e requeijão para a Argentina. "Precisamos de mais produtividade para conquistar terceiros mercados que tornem nossa produção mais rentável", disse o diretor de Comunicação, Guilherme Portella.

UHT em garrafas

Em breve, o leite UHT das marcas Elegê e Parmalat passará a ser vendido em garrafas PET. O leite será envasado na unidade de Teutônia, no Rio Grande do Sul, seguindo uma tendência que já é realidade na Europa. A fábrica terá capacidade para produzir 7 milhões de garrafas de um litro por mês, cerca de 80 milhões de unidades por ano.

Vaca animada é atração na Expointer

A criançada que visitou a Expointer e passou pela Casa da Lactalis não perdeu a oportunidade de tirar uma foto com a vaquinha que distribuía balões com a marca da empresa. Além dos pequenos, teve muito adulto posando para selfie ao lado do mascote.

Batavo Naturis muda rótulos

A linha Batavo Naturis passou por mudança em seus rótulos. Agora, os produtos apresentam a descrição "pode conter leite" em suas embalagens. O alerta deve-se ao fato de o produto, que não contém leite em sua composição, ser agora produzido em equipamento que processa também produtos com derivados de leite. A medida visa maior transparência e cuidado com os consumidores.



Pedro Ernesto Denardin anima casa da Lactalis



O jornalista e locutor esportivo Pedro Ernesto Denardin comandou os trabalhos em confraternização oferecida aos produtores e parceiros da companhia na Expointer 2017. Além de apresentar o programa Confraria do Clube do Produtor Lactalis ao vivo da casa da Lactalis na feira, juntamente com a equipe da Rádio Gaúcha, o jornalista entrevistou executivos e produtores premiados pela empresa.

Prêmio para produtores pela qualidade no RS

Quatro produtores com atuação de destaque foram premiados pela Lactalis durante a 40ª Expointer, em Esteio, no Rio Grande do Sul. Na categoria Produtor Referência, foram reconhecidos dois criadores: Antônio Carlos Machado Rodrigues, de Santo Augusto, e Mario Stark, do município de Turuçu.

"É gratificante receber um reconhecimento pelo trabalho da gente", disse a veterinária Manoella Rottili, filha do produtor Antônio Carlos Machado Rodrigues. A família, que tem 150 vacas em lactação,

trabalha com leite há 23 anos.

O título de Produtor Referência Lactaleite foi para Gervasio Gerhard, de Arroio do Meio. E na categoria Produtor Referência em Qualidade do Leite, a companhia premiou o produtor Valter Luiz Driemeyer, de Augusto Pestana.



Lactalis compra a Itambé

A Lactalis e a Cooperativa Central dos Produtores Rurais de Minas Gerais (CCPR) anunciaram parceria estratégica para criar a empresa líder nacional em produtos lácteos. A operação, concretizada no início de dezembro, consiste na aquisição da Itambé Alimentos S.A além de um acordo de fornecimento de leite da CCPR para a Itambé com o objetivo de preservar as bacias leiteiras de Minas Gerais.

Andre Salles reforça administração



Fotos: Carolina Jardine

No segundo semestre de 2017, André Salles assumiu como CEO da Lactalis do Brasil. Com passagem pela Vonpar e Brasil Kirin, o executivo pretende trazer ao setor lácteo um conceito já explorado no ramo de bebidas: a "premiunização" dos produtos. A novidade foi anunciada no início de setembro, durante a Expointer, em Esteio (RS).

"A Lactalis tem marcas fortes e a oportunidade reside na premiunização de nosso portfólio", frisou, salientando o potencial das diferentes variedades do queijo President. "Temos que mostrar uma nova forma de consumir queijos, saindo dos tradicionais prato e mussarela, e migrar para o consumo de queijos mais finos e outras experiências sensoriais. Há mais de mil tipos de queijos diferentes e conhecemos muito pouco aqui", avalia Salles.



A força da vacina contra a mastite

Manter animais saudáveis é caminho para lucro e bem-estar

A importância da vacina para conter a ocorrência de mastite no rebanho leiteiro foi um dos temas abordados pelo médico veterinário espanhol Rafael Ortega, especialista em qualidade do leite, em palestra promovida pela Lactalis na Expointer 2017, que ocorreu no início de setembro, em Esteio, no Rio Grande do Sul. "É a melhor forma de prevenir a doença em animais sadios", alerta Ortega. Dezenas de produtores participaram do encontro, que teve como objetivo esclarecer dúvidas e dar dicas.

Segundo Ortega, que é consultor da Hipra – empresa parceira da Lactalis no fornecimento de vacinas, os produtores brasileiros têm vacinado, em média, 30 mil vacas por mês contra a mastite. Disponível há oito anos no mercado, a vacina não é obrigatória, porém é recomendada devido à preocupação com a resistência que os animais desenvolvem aos antibióticos ministrados quando a doença é diagnosticada. A ideia é evitar a necessidade de uso destes medicamentos até porque o leite de animais em tratamento não pode ser

destinado ao consumo humano, o que afeta em cheio a produtividade dos tambos atingidos.

Sentado na plateia atento às explicações sobre a vacina estava o produtor Max Gotze, que produz 400 litros de leite por dia em Cândido Godói (RS). "Sempre temos dúvidas, e precisamos buscar estas informa-

ções", admitiu o criador.

Durante o encontro, o especialista ainda falou sobre boas práticas de ordenha e higienização, impacto econômico de doenças como a mastite na lucratividade dos tambos e sobre a importância da manutenção dos equipamentos utilizados como ordenhadeiras.



Rafael Ortega palestrou na Casa da Lactalis durante a Expointer, em Esteio (RS)

Carolina Jardine

Atenção redobrada no Verão

Com a elevação das temperaturas no verão, o produtor deve ficar alerta aos sinais de estresse calórico do rebanho. Confira as dicas da médica veterinária **Nathália Weber**. Especialista agropecuária, ela trabalha no suporte técnico para as unidades da Lactalis de Ijuí e Três de Maio.

Quais são os impactos do estresse calórico na propriedade leiteira?

Nathália Weber - O estresse calórico é um dos fatores de maior impacto econômico nas propriedades leiteiras. Entre os impactos diretos, está a diminuição da produção de leite, a queda do desempenho reprodutivo, a alteração na qualidade e composição do leite e a redução da eficiência alimentar. O estresse calórico pode resultar em um decréscimo de 17% na produção de leite de vacas de 15kg de leite/dia e de 22% em vacas de 40kg de leite/dia. Na reprodução, exerce forte influência na medida em que reduz a expressão de cio e as taxas de prenhez do rebanho, além de

aumentar a mortalidade embrionária. Em relação à qualidade do leite, os teores de gordura, proteína e lactose são reduzidos, além de que distúrbios metabólicos e nutricionais predispõem a ocorrência de LINA e SILA, que alteram a estabilidade do leite, resultando em condenações na indústria. O estresse calórico ainda compromete a imunidade do animal, aumentando a suscetibilidade às infecções, principalmente as mastites, impactando na CCS do leite.

Quais os sinais do estresse calórico nos animais?

Nathália Weber - Em condições de calor intenso, as vacas não con-

Prato

Com sabor e odor suaves, é macio e tem coloração amarelada. Indicado para consumo em aperitivos ou com pães, é produzido pela Lactalis nas unidades de Minas Gerais e no Rio Grande do Sul.

Provolone

Caracterizado por sua defumação em câmaras com serragem que conferem todo o sabor ao produto, o provolone tem coloração amarelada e consistência semidura. Possui textura fibrosa com sabor que varia do picante ao doce. No Brasil, é mais consumido defumado. É fabricado em Minas Gerais.

Ricota

Queijo fresco e com alto teor de umidade, é fabricado a partir do soro obtido no processo de produção de outros queijos. Tem teor de gordura entre 10% e 25% e, por isso, é classificado como um queijo magro. Produzido em Minas Gerais, é usado em pastas de sanduíches e temperos de saladas.

Outros tipos de queijo

A matéria-prima entregue à Lactalis pelos produtores mineiros ainda é destinada à fabricação de queijos finos duros e semiduros como Emmental e Gruyere. "Estes são queijos de origem europeia com sabor marcante e levemente adocicado", explica o diretor industrial de queijos para as regiões Sudeste e Centro-Oeste da Lactalis, Rogério Neves.

A companhia também produz os queijos Reino e Prato "Bola" – este último caracterizado pelo formato de uma bola. De origem portuguesa, o queijo Reino possui sabor acentuado. "É muito consumido no Nordeste, sendo vendido em latas e utilizado como um presente de Natal, assim como é o Panetone", comenta Neves.

Em São Paulo, a matéria-prima também é destinada à produção dos queijos Burrata e do Mascarpone, utilizado na preparação do Tiramisu, famoso doce italiano. Nesse Estado, a Lactalis também produz o queijo Cottage, usado em patês e recheios, e uma gama extensa de mussarelas "Palito", "Bolinha" e toda a linha de mussarela light, além de produtos sem lactose.

No Rio Grande do Sul, a Lactalis ainda produz o requeijão – massa formada a partir do soro do leite obtido a partir da fabricação de queijos.



Os tipos de Queijos que se faz com o seu leite

O leite produzido pelos produtores que entregam matéria-prima à Lactalis é destinado à fabricação de diversos produtos lácteos, entre eles os queijos. A produção destas iguarias está concentrada em plantas de Minas Gerais, São Paulo e Rio Grande do Sul. Confira em quais tipos de queijos o seu leite está presente:



A empresa produz outros tipos de queijos como o brie, que tem denominação de origem protegida e vem de uma região própria na França

Parmesão

É um queijo maturado, de crosta firme e baixo teor de umidade. Tem consistência dura e textura compacta. De origem italiana, tem sabor forte e é ligeiramente picante. Pode ser consumido ralado com massas, molhos, risotos e saladas. É produzido em Minas Gerais em todas as suas variedades - fração, peça inteira e ralado.

Minas Frescal

Sem maturação, é um queijo de alta umidade e deve ser consumido fresco. Com sabor suave a ligeiramente ácido, possui consistência macia, odor suave e coloração esbranquiçada. De origem mineira, é usado em saladas ou acompanhando sobremesas. A produção está concentrada em unidades de Minas Gerais, onde também é fabricado o queijo Minas Padrão, utilizado em lanches (derretido) ou até mesmo para compor o pão de queijo.

Mussarela

De origem italiana, é um dos queijos mais fabricados pela Lactalis e que faz parte do dia a dia dos consumidores brasileiros. Devido ao seu potencial de derretimento, está presente nos mais diversos tipos de massas, especialmente pizzas. Tem coloração esbranquiçada ou amarela clara, é firme e tem sabor suave. A produção está presente em Minas Gerais, Rio Grande do Sul e São Paulo.

seguem equilibrar sua temperatura corporal, mantendo-a sob os parâmetros fisiológicos normais (38°C a 39°C). Em casos extremos de hipertermia, a temperatura retal pode chegar a 41°C. Com isso, ocorre aumento da frequência cardíaca e respiratória. A redução da ingestão de matéria seca, principalmente de forragens, associada a uma maior predileção dos animais por alimentos concentrados e a perda de bicarbonato pela salivação em excesso são alguns dos fatores que predispõe a ocorrência de acidose ruminal. Os bovinos criados em sistemas extensivos tendem a se aglomerar em áreas de sombra, reduzindo o tempo de pastejo. Em confinamentos, as vacas tendem a permanecer em pé para aumentar a área corpórea exposta para que ocorra a dissipação do calor, na tentativa de manterem a temperatura corporal.

O que o produtor pode fazer para amenizar as altas temperaturas?

Nathália Weber - As vacas bebem 50% a mais de água no verão, ingerindo facilmente mais de 100 litros por dia. Desta forma, é essencial o acesso à água de boa qualidade em quantidade suficiente. Para evitar competição, é necessário que os bebedouros tenham no mínimo 15cm de área por animal. Para driblar a redução da ingestão de alimentos, o produtor pode estimular o pastejo dos animais em horas mais frescas do dia, fracionar as refeições e ofertar alimento no cocho durante a noite. Outra dica é optar por uma dieta com alto teor de energia e fibra de alta qualidade e rápida digestão, que gera uma alta proporção de nutrientes para síntese de leite e diminui a produção de calor proveniente da fermentação e metabolismo dos alimentos. Pastagens tenras, silagem com alto conteúdo de grãos e concentrados ricos em gordura encaixam-se nessa categoria. Importante lembrar que sais minerais como potássio, sódio e magnésio são perdidos através da transpiração e aumento da frequência respiratória, sendo essencial, portanto, que estes sejam suple-

“Investir em conforto e bem-estar é fundamental para garantir um bom desempenho produtivo e reprodutivo dos animais e a lucratividade da propriedade leiteira”.

mentados em quantidade adequada na dieta. O uso de tamponantes também é fundamental para a prevenção da acidose ruminal.

Existe diferença entre as raças quanto à zona de conforto térmico?

Nathália Weber - Bovinos de raças zebuínas ou animais mestiços apresentam melhor adaptabilidade a regiões de clima mais quente e úmido e maior tolerância ao calor que as raças taurinas puras. Porém, as raças zebuínas e seus cruzamentos, quando submetidos a condições extremas, também sofrem os efeitos negativos do estresse calórico. As melhores condições de temperatura e umidade relativa do ar para a maioria dos ruminantes estão em torno de 13°C a 18°C e 60% a 70%, respectivamente. Em termos gerais, a temperatura nas quais as vacas em lactação apresentam-se confortáveis varia de 4°C e 24°C, quando a umidade relativa do ar é inferior a 75%, podendo ser restringida de 7°C a 21°C em função da umidade relativa do ar e radiação solar.

Em sistemas confinados, qual é a estrutura adequada para garantir o bem-estar animal?

Nathália Weber - Existem duas formas de resfriar uma vaca no verão. A primeira é considerada como resfriamento direto, em que se resfria a vaca pela evaporação da água em contato com a sua pele, com o uso de uma combinação de umidade e ventilação forçada, sem impactar na temperatura da instalação. O segundo método é o resfriamento indireto, em que se utilizam meios mecânicos para reduzir as temperaturas das instalações, sendo necessário, neste caso, o uso de instalações fechadas (sistemas de cross-ventilation).

As modificações ambientais em confinamentos incluem a instalação

de ventiladores, aspersores e nebulizadores, que devem ser corretamente dimensionados e posicionados, visando sua máxima eficácia e mínimo desperdício, seja de água, seja de energia.

E nos sistemas extensivos, quais são os cuidados que o produtor precisa ter?

Nathália Weber - Proporcionar sombreamento adequado, natural (árvores) ou artificial (sombrites), e água nos piquetes é fundamental. Na sala de espera, local de maior estresse para os animais, evitar superlotação e otimizar a ordenha para reduzir o tempo de espera das vacas neste local. Também pode ser feito uso de sombrites, para reduzir os impactos da radiação solar, e de aspersores de água.

Quais os grupos de animais que necessitam de maior conforto térmico?

Nathália Weber - Medidas para reduzir os efeitos do estresse calórico são importantes para todas as vacas do rebanho, principalmente aquelas em lactação de alta produção e as vacas secas que estão próximas de parir. Estas vacas secas já têm um consumo inferior de matéria seca, e a rápida perda de peso neste estágio ocasionará distúrbios metabólicos subsequentes à ocasião do parto. Além disso, o manejo e conforto pré-parto têm uma influência profunda sobre o feto. Uma pesquisa feita pela Universidade da Flórida, nos EUA, constatou uma diferença de produção de 1.225kg de leite na primeira lactação das filhas cujas mães não foram submetidas a condições de estresse térmico nas últimas seis semanas de gestação, quando comparadas à produção da primeira lactação das filhas cujas mães foram submetidas a situações de estresse.

Capricho na nutrição de terneiras é poupança para o futuro

Substituto lácteo garante vigor das terneiras e permite ganho extra para o criador

Levar a lucratividade de um tambó de leite é uma tarefa que depende de diversos fatores. Muitas vezes, a economia vem na forma de centavos que, no final de um ano, podem significar uma diferença que permita reinvestir e crescer. Um tema que vem ganhando importância é o aleitamento artificial de terneiras, assunto que foi abordado no início de novembro de 2017 em Dia

de Campo promovido pela Lactalis em Augusto Pestana (RS) e que contou com produtores de mais de dez municípios do Rio Grande do Sul.

O projeto, realizado em parceria com a Nutrifarma, está em avaliação em algumas propriedades e consiste no uso de leite em pó para alimentação dos animais recém-nascidos. "Além da economia financeira, o ganho do produtor também ocorre

dentro dos parâmetros zootécnicos preconizados pela raça", ressalta o médico veterinário Abel Wentz, assistente técnico comercial da Nutrifarma. Com o substituto lácteo, a terneira consome menos litros de leite por dia, o que permite elevar a entrega de leite à indústria e a receita, uma vez que o valor investido no leite em pó é menor do que o do leite cru. Os animais, garante ele, mantêm desenvolvimento e atingem excelente peso no desmame.

Em Augusto Pestana, o produtor Alex Berwig, 32 anos, aceitou o desafio e, há dois meses, testa um novo sistema de nutrição de terneiras que consorcia 4 litros de leite de vaca a 100 gramas do substituto lácteo. Até então, cada animal recebia 6 litros. Apesar do aumento do manejo, tem valido a pena o investimento. "Em apenas 60 dias, o peso da terneira passou de 40 para 83 quilos", informa. Além disso, o animal suplementado comeu menos ração e menos feno.

Ao lado do pai Renato, da mãe Margarida, da esposa Aline e dos filhos Artur (14) e Júlia (1 ano), ele investe em nutrição e genética para produzir mais e melhor com a convicção de quem pretende seguir na atividade por longos anos. Na última década, viu a produtividade média por vaca saltar de 15 litros/dia para o pico atingido neste inverno de 34 litros. "O segredo do meu leite é a alimentação. Um animal bem tratado, com dieta bem feita e com produto de qualidade não tem segredo", frisou, reforçando a atenção dedicada aos índices de CCS e CBT.

Homem de sorriso fácil e olhos brilhantes, Alex tem uma lista de projetos de futuro que se resume a uma fazenda bem desenvolvida, pastagens de qualidade, com sombreamento e água à vontade aos animais. "Meu sonho mesmo é acordar cedo e ver o galpão cheio de vacas com os úberes estourando de cheios e pensar assim: eu trabalhei duro nesses últimos 20 anos e valeu a pena porque dá dinheiro".

Assistência reforçada

Da parceria de mais de uma década com a Lactalis, o produtor reforça a eficiência da assistência, principalmente pelas mãos do técnico de Captação Tiago Bulegon, que todos os meses ajuda o criador a avaliar formas de melhorar a gestão do tambó. Entre os planos, lembra o consultor, está reter as novilhas na propriedade para elevar o número de animais em lactação e diluir custos. Além do apoio técnico, o preço pago pelo leite é outro motivo para trabalhar com a Lactalis. "A gente conversou com os vizinhos, e a melhor média de preço sempre é a da Lactalis, de acordo com produção e qualidade", salientou o produtor. As vantagens do Clube do Produtor são citadas como diferenciais, a exemplo da compra de ração, sal mineral, sementes e outros insumos a preços competitivos.



Fotos: Carolina Jardine
Oficinas ocorreram no início de novembro em Augusto Pestana

35 hectares de área

830 litros/dia

Média: 28 litros/vaca

Pico: 34L

32 vacas em lactação

3 vacas secas
14 terneiras
20 novilhas

Perigo das micotoxinas em evidência

Durante o Dia de Campo na Agropecuária Berwig, uma propriedade de 35 hectares onde tudo gira em torno da pecuária leiteira, também foram abordados os riscos das micotoxinas para a saúde do rebanho e sua influência na ocorrência de abortos e infertilidade. Outras duas oficinas falaram sobre a composição das rações (foto acima) e a importância de correção do solo para cultivo de pastagens. Organizado pela equipe de Captação de Leite de Ijuí, coordenada pelo supervisor de Captação Marcos Nedel e pela especialista regional Nathália Weber, o encontro contou com a presença do prefeito de Augusto Pestana, Vilmar Zimmermann, que reforçou o importante papel da Lactalis na região. "A empresa contribui com o crescimento da produção e o desenvolvimento, o que faz com que o município se desenvolva ainda mais na atividade e que o produtor jovem permaneça no Estado", pontuou o prefeito, lembrando que são 300 famílias trabalhando com leite na produção de 150 mil litros de leite/dia.

"O segredo do meu leite é a alimentação. Um animal bem tratado, com dieta bem feita e com produto de qualidade não tem segredo"

Alex Berwig, produtor de Augusto Pestana



Família Berwig trabalha na atividade há 12 anos e segue investindo