



Ouro

40
vacas em lactação
(100 no total)

30
litros/vaca/dia
(média)

1.200
litros/dia
(produção total)

Trabalho em família



Gilson Luis Gerlach

Sistema de produção: free stall com confinamento e semiconfinamento
Segredo de sucesso: trabalho conjunto e muito diálogo em família

Foi dividindo tarefas e unindo forças que Adelir e Neusa Lovatel, do município de Ouro (SC), transformaram a produção leiteira em um projeto lucrativo e capaz de arcar com o sustento de toda a família. Com a ajuda dos filhos Jonatan e Maicon e das noras, investiram em uma gestão eficiente da propriedade que hoje rende 1,2 mil litros em cerca de 30 hectares. Sucesso que veio com partilha de responsabilidade, muito estudo e a supervisão da matriarca Deonilda Dorigon Lovatel, que, do alto dos seus 89 anos, ainda ajuda com os afazeres de casa.

Os avanços em qualidade que hoje destacam a propriedade localizada no Meio Oeste catarinense ganharam corpo há cerca de 20 anos, quando os Lovatel adquiriram um lote de vacas da raça Holandês vindo do Uruguai. Era hora de investir em produtividade e uniformizar o rebanho. Um caminho que também

exigiu aplicação em novas estruturas, sistemas produtivos e adoção de um programa de acasalamento.

À frente da atividade leiteira da propriedade, Jonatan Lovatel conta que, quando a família resolveu construir o primeiro *free stall* de madeira para melhorar a condição das vacas em lactação no final dos anos 90, muitos acharam que tudo não passava de uma grande loucura. "Na época, o leite valia 20 centavos o litro, e as pessoas diziam: vocês vão se perder nas dívidas", conta o produtor.

Mas os Lovatel provaram que a vizinhança estava errada. Jonatan foi para a universidade, chegou a trabalhar na gestão de um projeto hoteleiro, mas foi em casa que conseguiu aplicar os ensinamentos obtidos no curso de Administração de Empresas. Caminho também trilhado pelo irmão Maicon, que se formou em técnico em Gestão e hoje gerencia a criação de 2 mil suínos que dá à família receita extra para financiar

novos investimentos na propriedade. Em um sistema consorciado, o esterco dos porcos ajuda a adubar as pastagens que crescem para alimentar o gado leiteiro.

Atualmente, os Lovatel trabalham com as vacas divididas em dois lotes: um com animais em confinamento no *free stall*, outro com gado em pastagem em um modelo semiconfinado. "Ter genética e não ter comida não adianta. Tem que ter as duas coisas juntas", recomenda Jonatan. Segundo ele, o apoio recebido da Lactalis por meio do técnico Gilson Luis Gerlach é essencial para garantir uma dieta balanceada às vacas e ganho no bolso. "O leite foi o que nos proporcionou tudo o que temos. O segredo do sucesso na agricultura familiar depende de toda a família. Se a família não vai bem, a propriedade não vai bem", garante ele, convicto de que uma boa conversa vale mais que muitos reais no bolso.



— Caminhos do — LEITE

LACTALIS
DO BRASIL

Nº 03 | AGOSTO | 2018

MELHORAMENTO GENÉTICO SEM MISTÉRIO

Páginas 4 e 5

Editorial

Apoio a quem está com a gente

Completando três anos de Brasil em 2018, a Lactalis investe e expande sua ação no país com foco nos milhares de colaboradores e produtores que nos acompanham nessa jovem e promissora trajetória. Comprometida com os valores que embasaram sua fundação há mais de oito décadas na França, a empresa reconhece quem, com ela, constrói um amanhã melhor e busca o desenvolvimento.

Em 2018, o grupo segue apostando no Brasil e planeja novos investimentos em diferentes estados com o objetivo de alcançar a meta de se consolidar como o maior player do mercado de leite nacional. Um projeto que não prevê apenas modernização de nossas plantas industriais e compra de maquinário de ponta. Envolve, também, investimento no homem do campo e na qualidade e rentabilidade de sua produção.

Para isso, a Lactalis vem promovendo melhorias no Clube do Produtor e no sistema de gestão das propriedades rurais que confiam a nós sua produção. Uma relação de confiança que diz muito sobre quem somos e aonde queremos chegar. Esse compromisso nos fez mover esforços para garantir socorro aos produtores que, por ocasião da greve dos caminhoneiros, viram-se impossibilitados de entregar seu leite à empresa. Antecipando bonificações, a Lactalis garantiu apoio com recursos extras. Durante a própria greve, é preciso que se diga, muito se fez para minimizar perdas. A coleta só foi interrompida em momento extremo, e a retomada da captação ocorreu antes mesmo que a indústria estivesse totalmente apta a fazê-lo.

São sinais de que a Lactalis não está aqui por acaso. A empresa está ao lado de seus produtores e parceiros para somar esforços, seja por meio de orientação para um manejo mais assertivo do rebanho, seja pelo estímulo ao melhoramento genético, como sugere a reportagem de capa desta edição da **Caminhos do Leite**. Mas nessa trajetória nosso destino é mover o setor lácteo rumo a um patamar de maior valorização. E esse movimento passa por tornar a atividade mais lucrativa para todos. Um trabalho que se fortalece com conhecimento, como o que levaremos a nossos produtores durante a Expointer 2018, que contará com importante agenda de palestras técnicas. Nesses fóruns, aprenderemos formas de produzir cada dia melhor. Afinal, trabalhamos com um produto que está todo dia na mesa do consumidor e é fonte de proteínas e nutrientes essenciais para a saúde humana. Nosso leite alimenta crianças, adultos e idosos. O queijo fabricado com ele dá sabor e graça a pratos inusitados como os propostos nesta edição.

Boa leitura!

André Salles
CEO da Lactalis do Brasil

Sumário

TECNOLOGIA Teutônia abriga linha de leite UHT em garrafas	3
DICA DO TÉCNICO Como melhorar a genética do rebanho	4
ESPECIAL Time campeão em campo e fora dele	6
TRANSPORTES Lactalis apoia produtor na greve de caminhoneiros	7
NA COZINHA Receitas com queijos para marcar o inverno	8
TÁ NA MESA Lactalis promoverá palestras na Expointer	10
GENTE DO CAMPO Família unida é segredo do negócio em Santa Catarina	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

Carolina Jardine, Luciana Radicione
e Patrícia Feiten

COLABORAÇÃO

Equipe Jardine Comunicação:
Bruna Karpinski e Leticia Szczesny

PROJETO GRÁFICO

Samuel Guedes/STA Studio

TIRAGEM

10 mil exemplares

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



Requeijão Poços de Caldas agora também em bisnaga

O tradicional requeijão Poços de Caldas chegou ao mercado em junho na versão Gastronomia, especialmente para uso culinário, em embalagem bisnaga de 1,5 kg. Desenvolvido para desempenho diferenciado em temperaturas superiores a 300° C, o produto não derrete e mantém a cremosidade do requeijão original. Ideal para recheios, coberturas e molhos, pode ser usado em receitas doces e salgadas. Vendida em todo o país, a novidade é produzida na fábrica da empresa em Santa Rosa (RS).

Lactalis fará palestras técnicas na Expointer

A Lactalis promoverá um ciclo de palestras técnicas focadas na qualidade e na produtividade da produção leiteira durante a Expointer 2018, evento que ocorre de 25 de agosto a 2 de setembro em Esteio (RS).

A programação ainda está sendo finalizada, e os produtores serão informados da agenda completa nos próximos dias por meio dos técnicos de campo.

Além de contribuir com o desenvolvimento da pecuária leiteira no Rio Grande do Sul, as atividades desenvolvidas na Casa da Lactalis no Parque de Exposições Assis Brasil buscam promover a aproximação com os produtores. "Queremos que eles nos visitem e se sintam em casa", diz o diretor de Comunicação, Guilherme Portella. No local, os visitantes também poderão degustar produtos lácteos das marcas da Lactalis.

Teutônia produz manteiga francesa

A manteiga mais vendida na França agora chega às gôndolas brasileiras diretamente de uma planta industrial no Rio Grande do Sul. Fiel à autêntica receita francesa, a unidade do Grupo Lactalis em Teutônia iniciou em fevereiro

a produção da Président Gastronomique, comercializada em todo o país e antes importada. Para montar a linha de manteiga premium – a primeira do grupo na América Latina a incorporar essa tecnologia –, a Lactalis investiu R\$ 20 milhões em equipamentos.

Lançada em 1972, a manteiga Président Gastronomique tornou-se uma marca de referência e é apreciada pelos chefs por sua qualidade superior. "É um produto que traz ao Brasil inovação, diferenciação e qualidade e que desenvolverá o mercado, como a Lactalis faz ao redor do mundo", disse o CEO da Lactalis do Brasil, André Salles.



Leticia Szczesny

Elegê é Top Of Mind na categoria Leite



Gustavo Granataz/Agência Preview

Pela 14ª vez, a marca Elegê conquistou o Top Of Mind 2018 na categoria Leite. O prêmio foi entregue na noite de 15 de maio, em cerimônia realizada pela Revista Amanhã, na sede da Sogipa, em Porto Alegre (RS). A premiação percorre há 28 anos o Rio Grande do Sul para saber quais empresas estão na cabeça dos gaúchos. Na última pesquisa, que ouviu 1,2 mil consumidores de 16 a 70 anos de 30 municípios, o leite Elegê foi o mais lembrado por 33,2% dos entrevistados. A marca também foi a 3ª mais lembrada na categoria Queijos.

O diretor de Comunicação da Lactalis do Brasil, Guilherme Portella (foto), que representou a empresa no evento, destacou o expressivo percentual alcançado pela Elegê, uma das líderes de vendas do grupo no Brasil. "Mais uma vez tivemos a confirmação da valorização que a marca possui junto aos consumidores", afirmou o executivo, destacando que a premiação reforça a qualidade e a tradição da Elegê entre os gaúchos.

Batavo aumenta opções de consumo

A Batavo vem marcando o ano de 2018 com uma sequência de lançamentos nacionais que aliam sabor e praticidade de consumo, ao oferecer embalagens individuais e "tamanho família". A linha Pense Zero, de produtos de baixas calorias, ganhou as novas versões Grego, de 100g e 500g, e Pedacos, com pedaços de frutas naturais, também em embalagens de 100g e 500g. Já o tradicional iogurte integral passou a ser oferecido em pote de 500g, com fórmula ainda mais cremosa. Outra novidade foi a edição limitada do Flan sabor Caramelo, comercializada em conjuntos de quatro unidades de 100g cada.



Divulgação/Lactalis

Fábrica de Teutônia dá nova roupagem ao longa vida

Primeira a produzir leite UHT em garrafas PET no Rio Grande do Sul, unidade da Lactalis impulsiona tendência europeia no país

André Salles, CEO da Lactalis do Brasil, destacou que RS é um estado estratégico para a empresa



Tecnologia

aposta na capacidade de amadurecimento do mercado brasileiro. Na França, por exemplo, o leite em garrafa PET representa 43% do mercado. No Reino Unido, a embalagem lidera com 75% das vendas, de acordo com o grupo. "Esta é uma tendência que chega ao Brasil como fruto do amadurecimento do mercado de lácteos. O leite em garrafas agrega um novo conceito de praticidade e conveniência ao consumidor", disse o CEO da Lactalis para a América Latina, Patrick Sauvageot.

A inauguração da linha teve a presença de autoridades e do governador do Rio Grande do Sul, José Ivo Sartori. Em seu pronunciamento, Sartori destacou que o projeto resultou de uma parceria iniciada no começo de sua gestão. "O amanhã depende do que estivermos realizando hoje", afirmou, elogiando a iniciativa da Lactalis e lembrando que mais empresas precisam seguir esse exemplo e investir no Estado. Em outubro de 2016, durante viagem do governador à França, a Lactalis anunciou investimento de R\$ 104 milhões em suas plantas industriais no Rio Grande do Sul. Os recursos eram para a expansão das unidades em Teutônia, Santa Rosa, Três de Maio e Ijuí.



Fotos: William Perrin/Divulgação Lactalis

Com a implantação de uma linha de montagem de leite UHT em garrafas em sua unidade de Teutônia, no Rio Grande do Sul, o Grupo Lactalis marca uma inovação na indústria gaúcha e um salto de desenvolvimento no mercado brasileiro de lácteos. Inaugurada em 28 de fevereiro, a nova linha traz uma tecnologia de embalagem que já representa uma tendência consolidada no mercado europeu, mas ainda responde por apenas 2,2% do volume de leite comercializado no Brasil.

A Lactalis é a primeira a produzir leite longa vida em embalagem

plástica no RS. Para adaptar a fábrica de Teutônia, a empresa investiu R\$ 50 milhões em equipamentos, muitos deles importados da Europa. O processo levou 12 meses e foi concluído no final do ano passado. Da nova linha, saem em garrafas os leites das marcas Parmalat e Elegê.

As garrafas Multiprotect apresentam barreiras de revestimento que evitam o contato do leite com o ambiente externo, ajudando a mantê-lo fresco por mais tempo. Altamente resistentes, as embalagens também têm fácil acondicionamento e manuseio simples, evitando perdas e respingos. A Lactalis

Segundo o CEO da Lactalis do Brasil, André Salles, o Rio Grande do Sul é um estado estratégico para a empresa. "Fabricamos 900 milhões de litros de leite ao ano e enviamos (para outros estados) 80% do volume que compramos dos produtores. Hoje, realizamos um sonho que estamos gestando há muito tempo", disse Salles no evento de inauguração. Na mesma solenidade, a Lactalis inaugurou em Teutônia uma linha de manteiga premium. Resultado de um investimento de R\$ 20 milhões, a unidade tem capacidade para produzir manteiga no mesmo sistema adotado na França (veja mais na página 11).

Tecnologia genética no tambo

Desenvolvidos com base nas necessidades de cada fazenda, os programas de melhoramento genético ajudam a elevar a produção de leite e o lucro do produtor. O sucesso da técnica, porém, depende também de melhorias no manejo do rebanho. O veterinário **Diethard Pauls**, especialista em Desenvolvimento Agropecuário da Lactalis, explica como se beneficiar dessa tecnologia.

Quais as técnicas para melhorar a qualidade genética do rebanho leiteiro?

Diethard Pauls – O melhoramento genético pode ser obtido pela substituição dos animais do rebanho por outros mais produtivos, seja por reposição, com exemplares oriundos da própria fazenda, ou por compra. A escolha dos animais a serem utilizados como pais da futura geração é chamada de seleção. Os acasalamentos devem ser conduzidos de forma dirigida, procurando juntar fêmeas da propriedade com



GBH007/istock

CAMEMBERT EMPANADO

Ingredientes

4 queijos camembert **Président**
farinha de rosca
2 ovos batidos
2 colheres de sopa de manteiga **Président**
1 colher de sopa de óleo de canola ou girassol

Modo de preparo

Pincele os queijos com os ovos batidos e passe-os na farinha de rosca. Em uma frigideira, aqueça o óleo e a manteiga. Frite os queijos já empanados em fogo baixo, até que fiquem dourados de ambos os lados e pareçam estufados. Sirva com folhas verdes de sua preferência.

SUFLÊ DE EMMENTAL

Ingredientes

200 g de queijo emmental **Président**
1 lata de milho verde escorrido
300 g de bacon
200 ml de leite **Elegê**
4 ovos
2 colheres de manteiga **Président**
(mais manteiga para untar)
1 colher de chá de fermento em pó
sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Frite o bacon em cubos e reserve. Separe as claras, bata em neve e reserve. No liquidificador, bata o leite, o milho, as gemas e a manteiga. Misture as claras em neve à base de milho e acrescente o queijo emmental ralado, o bacon e o fermento. Unte os ramekins (ou potinhos de cerâmica resistentes a altas temperaturas) com manteiga, completando-os com a mistura do suflê. Asse por cerca de 15 minutos ou até dourar.

VeselovaElena/istock



Inverno aquecido com sabor

(Receitas para
4 pessoas)

O inverno inspira pratos com a cara da estação, e nada combina mais com as baixas temperaturas do que receitas à base de queijos. De origem suíça, o fondue de queijo é sempre lembrado quando se quer dar um sabor especial ao inverno. A receita nesta página é assinada pelo premiado chef **Mauro Sousa**, do Porto Alegre Bistrô, restaurante do Sheraton Hotel de Porto Alegre (RS).

Na página ao lado, o suflê de queijo, um clássico da culinária francesa que foi muito bem acolhido no Brasil, chega à mesa em uma versão mais elaborada, sugerida pela marca Président. E, para servir como entrada ou aperitivo aos amigos, a dica é o camembert empanado, outra deliciosa tradição vinda da França.

FONDUE CLÁSSICO



Ingredientes

1 dente de alho
400g de queijo emmental **Président**
100 g de queijo mussarela **Président**
100 ml de vinho branco seco
noz-moscada
pimenta-preta

Modo de preparo

Em uma panela própria para fondue, esfregue o dente de alho descascado. Coloque os dois queijos (emmental e mussarela) na panela

juntamente com o vinho branco. Cozinhe em fogo baixo, sempre mexendo, para que não grude no fundo. Quando a mistura estiver homogênea, tempere com noz-moscada e pimenta-preta moídas na hora. Coloque no réchaud de fondue. Dica do chef Mauro Souza: sirva com batatinha calabresa com casca cozida somente com sal, linguiça campeira em pedaços e goiabada-cascão envolta em açúcar. A receita harmoniza com vinhos chardonnay encorpado e amadeirado, sauvignon blanc e merlot.

touros, preferencialmente provados, o que permite melhorar características produtivas e de tipicidade dos animais (por exemplo, aprumos e conformação do úbere). A forma de acasalamento mais utilizada no país é o cruzamento, que permite usufruir das qualidades de duas raças leiteiras diferentes.

E como é possível obter o melhoramento genético do rebanho em pouco tempo e com menor custo?

Pauls – A inseminação artificial é uma das mais acessíveis técnicas ao produtor para melhorar a qualidade genética do rebanho. Atualmente, com custos menores, o produtor tem acesso a uma gama de touros provados do mundo todo e de diversas raças. Outras técnicas, como a transferência de embriões (TE) e a fertilização in vitro de embriões (FIVE), têm contribuído consideravelmente para acelerar todo o processo de reprodução de animais superiores geneticamente. Cabe frisar ainda que os marcadores genéticos, os genomas, utilizados nos últimos anos, aumentaram a velocidade de seleção de touros com características melhoradoras, baixando o custo da seleção, trazendo aos produtores novos materiais genéticos mais rapidamente.

Como começar um programa de melhoramento genético?

Pauls – O primeiro passo é definir os objetivos do programa. O produtor e o técnico devem determinar quais características devem ser melhoradas em cada propriedade. É necessário escolher qual tipo de

animal será mais lucrativo naquele determinado sistema de produção. Uma avaliação do rebanho como um todo é importante para, em seguida, escolher os melhores touros para atingir o objetivo da propriedade. Quanto mais o produtor focar as melhores vacas do rebanho, mais rápida será a evolução genética. Devem ser identificadas as melhores vacas do rebanho e, para isso, é essencial que o produtor faça o acompanhamento de cada animal e tenha anotados os dados de produção, reprodução, sanidade etc. Em seguida, vem a escolha dos melhores touros para a propriedade.

Quais devem ser os critérios para a seleção dos animais?

Pauls – Os critérios de seleção podem envolver características produtivas, que buscam aumento de produção, reprodutivas ou de saúde, mais difíceis de serem melhoradas, pois sofrem muita ação do ambiente. Focar poucos critérios, como aumento da produção leiteira e de sólidos, bom aparelho locomotor (conjunto de pernas e cascos) e um sistema mamário bem inserido é fundamental para buscar vacas que permanecem mais tempo na propriedade. Os critérios de

seleção devem ser cuidadosamente estudados, a fim de obter animais mais lucrativos, analisando um cenário futuro. Devemos lembrar que a seleção é um processo de longo prazo, daí a necessidade de buscar acertar ao máximo.

Quanto tempo leva para se sentir os resultados de um programa de melhoramento genético?

Pauls – Um programa de melhoramento genético apresenta resultados de médio a longo prazo. Todo o trabalho e o investimento levarão em média de três a quatro anos para dar resultado, sendo, por isso, muito importante a avaliação do rebanho para um acasalamento mais assertivo.

Além do ganho genético, que outros fatores são importantes para ter um bom rebanho leiteiro?

Pauls – Para ter um bom rebanho, é importante sempre estar atento, além do manejo, à nutrição, à sanidade, à reprodução e ao bem-estar dos animais. Os animais tendem a desenvolver seu potencial genético num ambiente favorável para tal. É válido salientar que, quanto melhor a genética dos animais, mais exigentes eles serão.



“Devem ser identificadas as melhores vacas do rebanho e, para isso, é essencial que o produtor faça o acompanhamento de cada animal e tenha anotados os dados de produção, reprodução, sanidade etc.”

França é terra de queijos e de futebol campeão

Um time de 22 atletas colocou a França em evidência no cenário esportivo internacional. Mas a terra dos campeões da Copa do Mundo de futebol de 2018 também é craque quando o assunto é produzir queijos cuja qualidade e diferencial são reconhecidos no mundo todo há séculos. No território que se aproxima das dimensões de um estado como o de Minas Gerais, são produzidos nada menos que 300 tipos de queijos. De lá, também saem mais de mil receitas que levam o queijo como ingrediente principal – um verdadeiro festival de sabor e harmonia gastronômica.

Cada pedaço da França se destaca por um ícone da gastronomia que se diferencia pela origem do leite (vaca, cabra, ovelha) e pelo método de fabricação.

Da mesma região onde nasceu o meio-campista destaque do time, Paul Pogba, além de Raphael Varane (zagueiro), Samuel Umtiti (zagueiro) e N'Golo Kanté (meia), vem um dos líderes de preferência dos franceses, o queijo Brie. Ilê de France é o berço desse que é considerado o "rei do mofo branco" entre os consumidores. É fabricado com leite de vaca, tem sabor delicado e se apresenta em um formato de pasta mole e crosta branca. Com uma fina casca branca e comestível, o Camembert,

com sabor que se compara ao Brie, é um queijo cremoso suave que fica cada vez mais marcante à medida que envelhece. Outro patrimônio francês é o Comté, com seu sabor único que remete à tradição iniciada ainda na Idade Média. O queijo originário da mesma região onde nasceu o atacante Antoine Griezmann apresenta notas delicadamente frutadas, com um sabor característico e florido de textura macia. Já o Bleu d'Auvergne, produzido na região da Auvérnia – cidade do atacante Olivier Giroud – é elaborado com leite de vaca, de textura cremosa e de gosto picante.

Experiência brasileira

O grupo francês Lactalis, líder do segmento lácteo do mundo, é responsável por reproduzir a qualidade dos queijos franceses em uma linha exclusiva produzida no Brasil com a marca Président, considerada a número 1 em queijos entre os franceses. De acordo com o CEO da Lactalis do Brasil, André Salles, produtos criados localmente permitem compartilhar experiências e tornam uma marca mundial mais acessível a todos os consumidores. "Estamos desenvolvendo aqui produtos com conceito gourmet com a mesma qualidade empregada na França, país onde temos a liderança na fabricação de queijos de origem protegida", afirma o executivo.

Lactalis ao lado do produtor

Paralisada pela greve dos caminhoneiros, empresa mostrou solidariedade aos produtores e buscou saídas para reduzir prejuízos e retomar atividades

A greve nacional dos caminhoneiros, que bloqueou estradas, provocou desabastecimento e abriu o debate sobre a política de preços dos combustíveis da Petrobras, deixou um rastro de prejuízos na agropecuária. Preocupada com os efeitos da paralisação no campo, a Lactalis adotou uma série de medidas para minimizar o impacto a seus fornecedores e clientes.

Durante a greve, a Lactalis captou e processou leite até o limite de sua capacidade, quando, então, a falta de diesel impediu a coleta de matéria-prima nas propriedades. Presos em vários pontos de bloqueio pelo Brasil, os caminhões não conseguiram chegar às fábricas. As plantas ficaram sem insumos e embalagens para manter as operações.

Por meio de notas veiculadas em emissoras de rádio e na imprensa, a Lactalis prestou esclarecimentos aos produtores e consumidores. Graças ao esforço das equipes de fomento leiteiro e transporte da Lactalis, a captação no campo foi reiniciada em regime de urgência em 30 de maio, assim que houve liberação do espaço mínimo nas plantas, mesmo com o risco de novas inter-

rupções devido ao baixo volume de insumos e embalagens disponível. Apesar de a retomada nessas condições agravar os prejuízos sofridos pela empresa com a situação enfrentada no país, a Lactalis adotou a medida em solidariedade e respeito às famílias produtoras.

No final de julho, na tentativa de minimizar os prejuízos que ainda persistiam no campo, a empresa anunciou antecipação do pagamento do bônus-fidelidade. A medida foi bem recebida e ajudou centenas de famílias em todo o Brasil.

Grupo doa 2,7 mil litros de leite

Em meio aos transtornos gerados pela greve dos caminhoneiros, houve espaço para a solidariedade. No dia 6 de junho, a Lactalis do Brasil realizou a doação de 2.700 litros de leite UHT da marca Parmalat a três entidades assistenciais de Porto Alegre (RS).

O Asilo Padre Cacique, onde vivem 130 idosos, recebeu 1.200 litros do produto. O Orfanato Lar Esperança, que atende crianças e adolescentes em situação de risco, recebeu 500 litros, e os usuários do programa Prato para Todos, capitaneado pela Ceasa/RS, foram contemplados com mais mil litros.

O diretor de Comunicação da Lactalis, Guilherme Portella, acompanhou a entrega no Asilo Padre Cacique e reforçou a importância do trabalho organizado pelas instituições em prol dos necessitados. "Esta é uma ação que demonstra o envolvimento da Lactalis com a sociedade local, a importância que a empresa dá às comunidades onde está presente e às suas necessidades", disse o executivo.



Asilo Padre Cacique, que atende 130 idosos, recebeu da Lactalis 1.200 litros de leite para amenizar desabastecimento