

Um passo de cada vez para crescer

A história dos produtores **Hélio Fell**, 52 anos, e **Denise Fell**, 51 anos, de Estrela (RS), é um exemplo de amor ao campo e à atividade leiteira. Inspiração para muitos vizinhos do Vale do Taquari, a família ampliou o rebanho e a produtividade ao longo de três décadas de trabalho. Hoje, a Granja Fell entrega 5,3 mil litros de leite por dia à Lactalis.

Tudo começou quando o casal aceitou assumir a propriedade que era dos pais de Denise. Na época, eram pouco mais de 20 vacas e o trabalho todo manual. Com vontade de crescer, investiram em tecnologia, genética e conhecimento. "Viemos crescendo aos poucos, planejando e recebendo assistência de técnicos e veterinários", ressalta Fell, que tem ao seu lado a esposa, uma expert na contabilidade, e os dois filhos Rodrigo e Leandro. Hoje com 160 vacas da raça Holandês, sendo 133 em lactação, a família conta com dois casais de funcionários. Para o futuro, projeta Hélio Fell, a meta é trabalhar enquanto o corpo aguentar e ver os netos, que ainda estão por vir, assumirem a propriedade.

O capricho na alimentação dos animais é um dos segredos para atingir uma média de 39 litros por vaca dia, sendo que a recordista, a vaca 390, bateu a casa dos 75 litros. Mas o escorço da Granja Fell também se explica pela adoção recente de uma terceira ordenha diária, que elevou em 15% os resultados. A primeira or-

denha começa 1h e vai até às 3h da manhã. Os trabalhos são retomados às 9h e o último ciclo produtivo ocorre às 17h.

Sanidade e tecnologia

A preocupação com a sanidade dos animais é uma constante. "O que não é [bom] pra gente tomar, eu não quero que os outros tomem", afirma Fell. Há cinco anos, a família instalou equipamento digital com leitura de microchip para quantificar a produção individual de cada vaca. Os bretes dispõem de ventiladores, massageadores e, entre as metas, está a total climatização dos galpões. "Eu quero ver o robô funcionando aqui na propriedade", revela.



Estrela

5.300
litros/dia

39
litros
vaca/dia

133
vacas em lactação

Sistema de produção: Confinado
Tipo de alimentação: Silagem, pré-secado, ração e cevada
Segredo do sucesso: Dedicção e trabalho em parceria com a família



— Caminhos do — LEITE

LACTALIS
DO BRASIL

Nº 01 | AGOSTO | 2017

LACTALEITE CHEGA PARA AMPLIAR PRODUÇÃO

Projeto beneficia 2 mil produtores no país
Páginas 6 e 7

Falando com **você**

É com grande satisfação que levamos a você, produtor parceiro da Lactalis, a primeira edição da revista "Caminhos do Leite", um canal de comunicação trimestral que lhe trará novidades sobre a empresa, programas de desenvolvimento técnico e informações sobre os produtos que desenvolvemos a partir do leite que você produz com tanto cuidado, esforço e carinho. Por meio da revista, também vamos procurar valorizar histórias de sucesso de nossa parceria, como já realizamos nessa primeira edição com duas importantes famílias de produtores de leite da Lactalis.

E por falar em cuidado, esforço e família, questões tão próximas a você produtor de leite, aproveito para lhe contar um pouco da origem da Lactalis, uma empresa familiar – como a sua –, que teve início no ano de 1933 com a captação de 17 litros de leite, para produção de Queijo Camembert, por André Besnier. Hoje, continuamos uma empresa familiar, administrada em sua terceira geração por Emmanuel Besnier, neto do fundador, em um mundo que gira somente em torno do leite. Aqui, costumamos dizer que trabalhamos com o Leite, todo o Leite e só o Leite. Isso, imagino, deve lhe parecer familiar.

Para a família Besnier e a Lactalis, da mesma forma como acontece em sua casa e propriedade rural, os valores são muito importantes. E os valores que cultivamos na empresa, para que tenhamos todos alinhados nos nossos objetivos são a Simplicidade, o Engajamento, e a Ambição de crescermos sempre, conjuntamente aos nossos parceiros produtores, para construirmos a empresa número 1 em Látceos no Brasil. Nesse aspecto, é muito importante dizer que a liderança que ambicionamos refere-se a tamanho e volume de produção, mas especialmente à Qualidade dos nossos produtos, o que só conseguiremos com leite cru de ótima qualidade, produzido em suas propriedades.

E para lhe ajudar nesse processo contínuo de excelência na qualidade, desde 2015 estamos investindo em valores importantes, via o programa Leite Saudável (importante política pública criada pelo Ministério da Agricultura), em projetos que já contemplaram 2.000 produtores de leite. E não vamos parar por aí, pois a nossa idéia é expandir ainda mais nos próximos anos.

Outra ação que já vêm dando resultados é o Lactaleite, um projeto inovador de acompanhamento da gestão e manejo nos tambos. Até agora, a iniciativa contemplou 1.920 propriedades e a ideia, igualmente, é expandi-la. A preocupação com a qualidade do leite que recebemos também é alvo de constantes treinamentos junto aos produtores, como o que irá ocorrer na Expointer 2017, uma das maiores feiras do agronegócio sul-americano. A Lactalis estará lá, ao lado de seus parceiros, em sua casa no Parque de Exposições Assis Brasil. Aguardamos sua visita para conversarmos mais sobre produção e para que você deguste os produtos fabricados a partir do leite que você e sua família produzem. Estaremos muito felizes em compartilhar com vocês esse momento!

Até breve, conte conosco e seja você, também, um produtor Lactalis participante do Projeto Lactaleite.

Patrick Sauvageot
CEO Lactalis para América Latina

Sumário

INDÚSTRIA Lactalis é líder em captação no Rio Grande do Sul	3
AÇÃO GLOBAL Conheça a trajetória de expansão da Lactalis	4
ESPECIAL Projeto Lactaleite eleva produtividade em 2 mil tambos	6
DICA DO TÉCNICO Veja dicas de como manejar as vacas secas	8
NA COZINHA Aprenda a fazer um risoto de queijo com uvas	9
TÁ NA MESA Veja o que a gente faz com o seu leite	10
GENTE DO CAMPO Conheça a história da família Fell, de Estrela (RS)	12

Conselho Editorial

Patrick Sauvageot, André Salles, Guilherme Portella, Yoann Le Bloas e Paul Gabriel Gauthier Grasset

Expediente

JARDINE AGENCIA DE COMUNICACAO EDIÇÃO
Carolina Jardine (MTB 9486)
REPORTAGEM E REDAÇÃO
Bruna Karpinski
COLABORAÇÃO
Equipe Jardine Comunicação: Jézica Bruno, Laura Berrutti, Letícia Szczesny e Vitorya Paulo
Equipe Little George: Adriana Perobelli, Bruna Lima, Camila Pelicano e Christian McCardell

PROJETO GRÁFICO TIRAGEM
Samuel Guedes/STA Studio 10 mil exemplares

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



Mamíferos de pelúcia entram em cena

Os mamíferos que foram sucesso na década de 90 são protagonistas de campanha digital que reforça o compromisso de qualidade da Parmalat com seus consumidores. Os personagens, que encantaram gerações e são lembrados até hoje, serão estrelas de um filme inspirado no desconhecimento e nas dúvidas sobre o processo de fabricação do leite. Um especialista explica que são feitos aproximadamente mil testes de qualidade por dia.

Há dois anos, quando a Parmalat já estava sob a gestão do Lactalis, os mamíferos voltaram à mídia com uma campanha que resgatou a conexão emocional com os consumidores. Em 1996, na primeira edição da campanha dos mamíferos, foram distribuídas mais de 15 milhões de pelúcias.



Linha Président tem fondue três queijos

A marca de queijos Président aposta em um novo produto para aquecer o paladar e deixar todos com água na boca. Inspirado na receita da região de Savoie, na fronteira franco-suíça, a fondue aos três queijos Président é feita com queijos Emmental, Comtado (Comté) e Gruyère cuidadosamente selecionados. Com cremosidade, sabor e consistência perfeita, o produto *La Fondue aux 3 fromages* serve de duas a três pessoas e fica pronto em apenas cinco minutos.



Parmalat lança linha de leites fortificados

A nova linha de leites Parmalat MAX, fortificada em vitaminas e minerais, foi criada pensando nas crianças a partir de três anos. Elaborada por especialistas, a fórmula é rica em zinco, ferro e vitamina D, e fonte de vitaminas A, C e E, complexo B (B5, B6, B12, ácido fólico), cobre e cálcio. Nas versões leite em pó integral e desnatado, leite UHT e achocolatado, a ingestão diária ajuda a complementar os nutrientes necessários para os pequenos. Os especialistas envolvidos no projeto levaram em conta as principais deficiências nutricionais das crianças dessa faixa-etária. Os produtos de Parmalat MAX começaram a chegar às grandes redes varejistas de todo o Brasil em junho. Com esta linha de produtos, a Parmalat passa a atuar em dois novos segmentos: o dos leites em pó e o de leites vitaminados.



Iogurte Batavo Pedacos tem personagem holandesa

Há 90 anos, a personagem Holandesa é a inspiração da Batavo para unir o mais puro leite às frutas mais gostosas. Pela primeira vez na história da marca, esse ícone protagoniza um comercial. O filme faz parte do lançamento da versão 100g da linha Batavo Pedacos. Ícone da marca desde sua origem, a Holandesa tem relação com a história das primeiras famílias holandesas que chegaram ao Brasil, em 1911, e trouxeram uma paixão que foi passada de pais para filhos: a arte da produção leiteira.

O novo Batavo Pedacos é cremoso e versátil e traz a combinação do iogurte Batavo com pedaços de frutas de verdade em um formato mais prático de embalagem, com apenas 100 calorias por unidade. A novidade carrega a nutrição e o sabor de um iogurte integral com pedaços de morango, coco, pêssego ou abacaxi.



Fotos: Divulgação/Lactalis

Nutrifont apresenta Whey Protein em São Paulo

A Nutrifont, empresa da Lactalis Ingredients, um dos maiores fornecedores de ingredientes de soro de leite do mundo, participou da 21ª edição da Fi South America (FiSA), que ocorreu de 22 a 24 de agosto, na Transamerica Expo Center, em São Paulo (SP). No Brasil, a empresa é pioneira na produção de lactose e concentrado proteico de soro de leite, conhecido como Whey Protein Concentrate. Estes produtos são tendência no mercado alimentício mundial.

Foram apresentadas características da produção de ingredientes lácteos Nutrifont, desenvolvidos com soro de leite fresco na fábrica de queijos de Três de Maio (RS) e os benefícios dos produtos Nutrifont. A proteína de soro de leite auxilia no enriquecimento proteico e na nutrição esportiva e infantil.

Lactalis no MasterChef

A marca Président, da Lactalis, é um dos apoiadores do MasterChef Brasil 2017, exibido pela Rede Bandeirantes.

Em sua quarta temporada, o talent show de culinária vai ao ar todas as terças-feiras, às 22h30min. O grande vencedor leva um prêmio de R\$ 200 mil e o troféu MasterChef Brasil. Com raízes francesas, amplo portfólio de produtos e mais de 80 anos de tradição, a marca Président faz parte do Grupo Lactalis e está presente em mais de 140 países e é líder do mercado europeu de queijos. A cada segundo, 12 produtos Président são vendidos em todo o mundo.

Lactalis é líder em captação no Rio Grande do Sul

A Lactalis do Brasil coleta 900 milhões de litros de leite por ano só no Rio Grande do Sul, volume que representa uma fatia de 25% da produção do Estado. Com isso, a empresa consolida-se como líder em captação em solo gaúcho. Considerando apenas a aquisição de leite cru, todos os meses, a Lactalis injeta R\$ 1 bilhão na economia gaúcha, gerando renda para 8 mil famílias. Além disso, a empresa é a que mais recolhe impostos entre as indústrias do setor lácteo no Estado.

O diretor de Comunicação Externa, Assuntos Regulatórios e Corporativos da Lactalis do Brasil, Guilherme Portella, lembra que a empresa é a que mais comercializa leite gaúcho para outros estados do Brasil. Segundo ele, 80% de todo o leite captado do Rio Grande do Sul e processado nas unidades gaúchas é vendido para fora em um esforço de venda das equipes comerciais da Lactalis. "Isso gera riqueza para o Estado e mostra a competitividade na nossa empresa no cenário nacional", frisou Portella.

É em solo gaúcho que a Lactalis possui cinco das 15 plantas brasileiras. As unidades estão localizadas em Três de Maio, Ijuí, Santa Rosa, Teutônia e Fazenda Vilanova. A matéria-prima destinada às fábricas gaúchas é utilizada na produção de queijo, leite, iogurte, leite condensado, whey protein, creme de leite, requeijão e manteiga.



Cinco das 15 plantas da empresa no Brasil estão em território gaúcho

Bruna Karpiński

Lactalis pelo Mundo

A Lactalis é uma empresa francesa de produtos lácteos que possui atualmente 236 fábricas em mais de 85 países, somando um total de 75 mil funcionários. Fundada em 1933, em Laval, na França, como uma pequena fábrica de queijos artesanais, atualmente a empresa é o maior grupo de laticínios do mundo.

85  países

 75 mil funcionários

236  fábricas

18 bilhões  litros captados em 2016



Risoto de queijo com uvas

O sucesso na cozinha muitas vezes é uma questão de saber combinar os ingredientes certos. No preparo do risoto, prato típico da culinária italiana, é preciso fazer escolhas certeiras e caprichar no ponto do arroz. A receita ao lado é sugestão do chef gaúcho **Joaquim Aita**. De preparo simples, o prato foi elaborado para o PUB do Queijo, evento promovido pelo Sindicato da Indústria de Laticínios do RS em Esteio (RS) no mês de maio e que contou com apoio da Lactalis.

Ingredientes

(Porção para duas pessoas)

200g arroz arbóreo
30g de gorgonzola **Boa Nata**
5 bagos de uva cortados ao meio sem semente
20g de parmesão **Président** ralado na hora
1 cálice de vinho branco seco
Sal
Pimenta do reino
Azeite de oliva
½ Cebola picada
Caldo de legumes

Modo de Preparo

Leve a panela ao fogo com um pouco de azeite de oliva e com as cebolas picadas. Deixe dourar e, então, acrescente o arroz arbóreo com sal. Frite bem. Em seguida, acrescente o vinho branco e deixe evaporar. Junte o caldo de legumes aos poucos e mexa sempre para cozinhar parelho. Quando o arroz estiver quase pronto, acrescente o queijo gorgonzola e siga mexendo. Não deixe seu risoto secar. Em seguida, adicione as uvas, corrija o sal e acrescente pimenta do reino a gosto. Para finalizar, use o queijo ralado. Sirva o risoto bem cremoso.

Bom apetite!



Manejo de vacas secas exige atenção

Alimentação adequada, ambiente tranquilo e sombra são algumas das recomendações no manejo de vacas secas para assegurar uma excelente lactação no futuro. Confira as dicas do médico veterinário **Diethard Pauls**, especialista em Desenvolvimento Agropecuário da Lactalis, para o manejo dos animais nessa fase tão importante.

Qual o principal cuidado na alimentação e manejo de vacas secas?

Diethard Pauls - Tudo que fazemos neste período vai refletir na próxima lactação, positiva ou negativamente. A alimentação é um dos fatores mais importantes e já temos rações e ingredientes especiais para a alimentação destas vacas, o que denominamos de dieta aniônica, que prepara a vaca para o parto. Com ela, o resultado é a diminuição do edema do úbere e o aumento da vida útil da vaca com um úbere mais bem ligado. Outro efeito positivo é a diminuição de ocorrências de Hipocalcemia (falta de cálcio) que gera vários outros problemas e ainda reduz a retenção da placenta (secundinas) pós-parto, fazendo que a vaca retorne o mais rápido possível ao ciclo reprodutivo.

O manejo das vacas secas deve ocorrer em um lote separado, em

ambiente tranquilo, com locais de sombra para evitar o estresse calórico. Além da ração, é importante que a vaca receba feno, pré-secado, silagem e água, mas com pouco pasto verde, pois ele neutraliza a dieta aniônica. Também se recomenda deixar esses animais em lugar próximo para constante observação.

Existe alguma diferença no manejo de vacas secas confinadas e em sistema extensivo?

Pauls - O manejo alimentar deve ser o mesmo, mudando principalmente o lugar, onde, no sistema extensivo, a vaca geralmente está num piquete com maior mobilidade e a vaca confinada, num espaço mais restrito. Os dois são usados com bons resultados.

Em qual período o produtor deve começar a ficar mais atento à nutrição da vaca?

Pauls - O manejo nutricional começa no pré-parto (transição) para já preparar a vaca para o pós-parto. Este é o período que denominamos de "balanço energético negativo". Podemos afirmar que os primeiros 90 dias são muito importantes para alcançarmos uma boa produtividade. Quanto mais alto o pico produtivo (em torno dos 60 dias), maior a curva de produção. Este período é desafiador, pois todo o metabolismo no pós-parto da vaca induz a pouco consumo de alimentos. Por outro lado, a exigência é alta. Por isso, a alimentação de qualidade e o ambiente adequado para estimular maior consumo são essenciais.

Como deve ser a alimentação nesse período?

Pauls - A nutrição de vacas secas, bem como todas as outras fases, exige calcular a composição da dieta conforme as exigências nutricionais, levando em consideração o peso vivo dos animais e a raça. No período de vaca seca, devemos oferecer um volumoso (feno, silagem e pré-secado) de excelente qualidade e uma ração aniônica de 2 a 4 quilos por dia.

Tudo começou pelas mãos de André Besnier com uma captação de 17 litros de leite por dia e produzindo queijos camembert. Na década de 70, com a expansão gradual dos negócios, a família comprou um considerável número de fábricas de queijos macios. Em 1981, a fábrica americana de queijo Belmont se tornou a primeira planta industrial do grupo fora da França.

Na década de 90, a empresa continuou crescendo por meio da aquisição de negócios de porte pequeno e médio no segmento de lácteos, principalmente queijos. Com estes investimentos, os Besnier ampliaram a área de atuação e entraram no mercado de queijos brie. Estas movimentações consolidaram a política de crescimento da empresa na França.

Foi a partir deste momento que o grupo se desenvolveu internacionalmente. Em 1992, com a aquisição da Société des Caves de Roquefort, a empresa transformou-se em uma negociadora importante no mercado americano por meio de sua subsidiária Sorrento, especialista em queijos de estilo italiano.

A aquisição da SimplotDairy, no início de 1999, foi o que transformou a Lactalis na maior empresa de lácteos dos Estados Unidos.

Foi neste ano que a empresa adotou o nome de Lactalis. Em 2011, a companhia comprou os ativos da Parmalat Italia e, em 2014, adquiriu as marcas Elegé e Batavo da BRF.

Hoje, o Grupo Lactalis capta 18 bilhões de litros de leite por ano. A produção de queijo continua sendo o foco da empresa e representa 34% dos negócios. Atualmente, a Lactalis é dona das marcas internacionais Sorrento, Société, Bridel, Président, Rachel's Organic, Valmont, Glabani e Parmalat, e nacionais, como Balkis, Batavo, Boanata, Cotochés, DaMatta, DoBon, Elegé, Poços de Caldas e Santa Rosa.

Mercado brasileiro

No Brasil, as operações começaram em 2013, após a compra da Balkis, um laticínio de queijos especiais. Em 2014, a Lactalis adquiriu quatro fábricas da LBR, transação que incluiu o direito de usar a marca Parmalat no Brasil. No mesmo ano, o grupo adquiriu a divisão de lácteos da BRF, negociação que envolveu a aquisição de 11 unidades em sete estados, além dos ativos e marcas Batavo, Elegé, Cotochés, Santa Rosa e DoBon.

Com estes investimentos, a empresa tornou-se a segunda maior captadora de leite do país, com 1,6 bilhão de litros por ano. As aquisições no Brasil fazem parte de um plano de expansão global da Lactalis, comandado por Emmanuel Besnier, neto do fundador da empresa. À frente da empresa há 15 anos, Besnier já fez mais de 40 aquisições em países como Cazaquistão, Polônia, China, Rússia, Austrália, Índia e Itália.

Em apenas quatro anos de atuação no Brasil, a Lactalis já contabiliza 15 unidades e 4 mil funcionários em solo brasileiro.

A empresa tem expressiva presença no Rio Grande do Sul e em Minas Gerais, estados onde estão localizadas oito das 15 unidades.



15 fábricas

Lactaleite

Mais leite no tambo e dinheiro no bolso

Bruna Karpinski, de Arroio do Meio (RS)

Ampliar a produtividade mantendo o padrão de qualidade passa por abrir a porteira e estar disposto a receber orientações sobre a gestão do tambo. Foi o que fez o casal de produtores Gervásio e Rosilene Gerhard, 54 e 46 anos, de Arroio do Meio, no Rio Grande do Sul. Na atividade há mais de 30 anos, a família integra o Lactaleite, programa da Lactalis que iniciou em abril deste ano. O projeto, que envolve 100 técnicos em todo o Brasil, tem como objetivo estimular pequenos e médios produtores a ampliarem a produtividade por meio de assistência técnica.

Com produção média de 600 litros por dia em duas ordenhas, a família Gerhard aceitou o desafio de participar do projeto. Entre as melhorias, está a implantação de planilha para que seja possível saber o custo de produção por litro e a produtividade média por animal. "O produtor precisa saber qual é o ponto de equilíbrio da propriedade", explica o técnico Kassiano Andre Trezzi, que atende os Gerhard e outros 19 tambos na região, destacando que são poucos os produtores que trabalham com números e fazem anotações.

Segundo Trezzi, as dicas incluem manejo do solo e melhoria no sistema de pastagem, controle leiteiro, formulação de dieta para os animais e redução dos custos de produção, além de boas práticas para higiene



Gervásio e Rosilene transformaram propriedade em modelo nacional de rentabilidade

do processo de ordenha. O comprometimento é um dos segredos para que o produtor possa obter um bom desempenho e crescer na atividade.

Em apenas três meses, os resultados já são vistos no sítio em Arroio do Meio com aumento de dois litros/dia por animal. "Antes, a nossa média era de 22 litros por vaca/dia e agora estamos trabalhando com 24 litros", relata o produtor.

Estrutura ajuda

A alimentação dos animais é feita com base em azevém, ração e sila-

Programa conta com o apoio de 100 técnicos no Brasil para elevar em 30% o volume captado. Receptividade e vontade de crescer são essenciais para fazer parte do time do projeto.

Bruna Karpinski



Carolina Jardine

Técnico da empresa acompanha desempenho das propriedades e orienta manejo

família Gerhard tem resfriador a granel que, diariamente, passa por coleta dos caminhões da Lactalis.

Para assegurar a sanidade da produção, todos os anos, o rebanho passa por testes de brucelose e tuberculose. Os resultados influenciam na política de bonificação, que é de R\$ 0,02 por litro para as propriedades livres de doença e ainda pode ser maior por ganhos em qualidade (contagem de células somáticas, níveis de gordura e proteína) e quantidade.

Leite sempre foi a renda da família

No Sítio Gaúcho da Serra, nome dado à propriedade, que era dos pais de Gervásio Gerhard, a família trabalha unida e todas as conquistas vieram com bastante esforço. "Sinto-me feliz nesta atividade. Tudo que nós temos veio do leite", conta o produtor, lembrando que a propriedade foi adquirida por meio de uma dívida contraída em litros de leite. Na época, recorda o casal, o investimento foi de 230 mil litros, que foram quitados em sete anos.

"Tudo que entra de trabalho, a gente faz junto, e os filhos também

ajudam", acrescenta Rosilene. A primogênita Fabiane, 25 anos, estuda Engenharia Ambiental e trabalha em uma universidade local. Anderson, 20 anos, atua em uma revenda de máquinas agrícolas, e Gustavo, ainda com 14 anos, permanece na propriedade.

Mesmo trabalhando fora, os dois mais velhos ajudam nos horários livres. Em julho, tiraram uns dias de férias do trabalho na cidade para tocar a propriedade na ausência dos pais, que se deram um presente: uma viagem ao Pantanal.

"Tudo que entra de trabalho, a gente faz junto, em conjunto, e os filhos também ajudam"

Rosilene Gerhard, produtora

Como funciona o programa

Cada um dos 100 técnicos que atuam nas propriedades que entregam leite à Lactalis presta assistência diferenciada a 20 produtores. Ao todo, são 2 mil tambos integrados ao Lactaleite pelo Brasil afora. Por meio de visitas, os veterinários e técnicos conhecem a realidade das famílias assistidas e propõem melhorias no sistema de manejo e gestão. O objetivo do projeto é elevar a produtividade das propriedades.

Para participar do programa, o produtor precisa estar aberto à possibilidade de melhorar a produção e também disposto a abrir seus indicadores para que seja possível identificar onde há expectativa de avançar. "A meta é aumentar em 30% o volume de leite mantendo o padrão de qualidade exigido pela empresa", destaca Magnus Joel Breunig, supervisor do Lactaleite na região de Teutônia.

Entretanto, chegar neste patamar depende de diversos fatores, entre eles a motivação dos produtores. "É um trabalho de médio e longo prazo, pois trabalhamos em cima de números e, muitas vezes, as propriedades não têm histórico", comenta o técnico Kassiano Andre Trezzi.