

— Caminhos do —

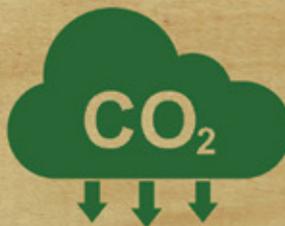
LEITE



Nº 11 | MAIO | 2023

**LEITE
VERDE**

Páginas 10 a 13



É preciso ser Forte e Responsável

Abrir uma caixinha de leite pode ser uma experiência incrível. Digo isso porque compreender todo o processo que leva o leite até a mesa dos brasileiros é algo inimaginável para a maioria dos consumidores que todos os dias valem-se desses alimentos para garantir saúde e bem-estar. Mais do que um processo meticuloso que envolve dezenas de detalhes do campo à indústria, a produção de leite é uma atividade de amor.

O produtor rural sabe que seu futuro, e o de todo o planeta, depende da preservação do meio ambiente, do cuidado com as matas nativas, com o manejo do solo e das pastagens. Um contrassenso se pensarmos que, apesar disso, o agronegócio é um dos segmentos mais atacados quando o assunto é preservação ambiental.

Nesta revista Caminhos do Leite você conhecerá a história de alguns heróis que vêm produzindo com alta eficiência e de olho em técnicas de manejo e seleção que demandem cada vez menos recursos do planeta. Também verá que estamos pesquisando formas de produzir com menores emissões de metano para, quem sabe, logo ali na frente, tornarmos nossas propriedades parceiras referência de sustentabilidade.

Aqui também trazemos algumas novidades, como a parceria com o projeto Justiceiras, que busca combater a violência contra a mulher no Brasil com ajuda de nossos colaboradores e consumidores. Também falamos de lançamentos e de recentes parcerias como as firmadas com a Nestlé, DPA e Fonterra e com a Languiru. Todo esse processo faz parte de um projeto global de produção Forte & Responsável, conceito que dá nome à ação internacional da companhia. Queremos produzir mais e melhor e com responsabilidade. Temos certeza de que o mundo precisa de união para avançar com sustentabilidade e estamos dispostos a ser o elo que fará a diferença no setor lácteo brasileiro.

Já é tempo de ser Forte & Responsável!

Já é tempo de ser Lactalis.

Boa leitura!

Patrick Sauvageot
CEO Latam da Lactalis

COOPERAÇÃO
Lactalis e Languiru se unem na produção de lácteos

3

FORTE & RESPONSÁVEL
Caixinhas de leite divulgam canal de acolhimento à mulher

4

ALIMENTAÇÃO
Produtos à base de Whey ganham mercados e consumidores

6

MERCADO
Lactalis firma acordo para fabricar produtos refrigerados Nestlé no Brasil

7

LEITE
Tradicional +Leve tem só 2% de gordura e sabor original

8

TÁ NA MESA
Conheça os lançamentos Lactalis

9

SUSTENTABILIDADE
Mercado de créditos de carbono é tendência

10

EXPOINTER
Diversas atrações fizeram parte da agenda na Casa Lactalis

14

NA COZINHA
Receita de Torta de Carne Seca com Quatro Queijos

15

GENTE DO CAMPO
Familia Breunig aumenta produção de leite com ordenha robotizada

16

Conselho Editorial

Patrick Sauvageot, Roosevelt Júnior,
Guilherme Portella, Paul Gabriel
Gauthier Grasset e Rafael Junqueira

Expediente

JARDINE
AGÊNCIA DE COMUNICAÇÃO

EDIÇÃO
Carolina Jardine (MTB 9486)

REPORTAGEM E REDAÇÃO
Carolina Jardine, Gisele Ortolan,
Grasiela Duarte e Nataly Porto

PROJETO GRÁFICO
Samuel Guedes/STA Studio

IMPRESSÃO
Impresul - Tiragem: 10 mil exemplares



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

Languiru e Lactalis firmam parceria de captação no RS

A Cooperativa Languiru, de Teutônia (RS), e a Lactalis do Brasil firmaram parceria para potencializar a produção de lácteos no Rio Grande do Sul e ampliar a assistência aos produtores rurais gaúchos. Pelo acordo anunciado em março, a Languiru fornece a Lactalis, em um contrato de longo prazo, todo volume de leite in natura de seus produtores rurais, em uma região estratégica, onde a produção é altamente qualificada. A parceria garante o pagamento aos produtores e transportadores de leite e apoio a Languiru em projetos que visem a melhoria da produtividade e qualidade no campo, em defesa da bacia leiteira local. Na mesma linha, a parceria estabelecida permite que as empresas trabalhem em regime de cooperação para fortalecimento de seus programas de fomento: o Clube do Produtor Lactalis e o Agrocenters Languiru, buscando a ampliação da assistência técnica nas regiões de atuação da Languiru.

O acordo contempla, também, a produção de lácteos pela Lactalis para Languiru, otimizando os custos industriais para ambas as empresas e permitindo acesso a uma maior diversificação de portfólio à cooperativa. Nessa reestruturação, a Lactalis tentará absorver o maior número de colaboradores possível em suas atividades industriais de lácteos.

Por outro lado, os funcionários Lactalis da região têm acesso a um convênio firmado com os supermercados, farmácias e agrocenters da Languiru, fortalecendo os laços de parceria entre as empresas e valorizando a economia de toda sociedade local.

O presidente da Languiru, Dirceu Bayer, aponta que a parceria com a Lactalis faz parte do processo de reposicionamento da cooperativa. A proposta é garantir ainda mais dinamismo para as atividades de campo, colaborando para a elevação da eficiência e da renda dos produtores. "Nosso projeto é garantir que a Languiru continue produzindo mais e melhor. Em conjunto com a Lactalis do Brasil, vamos reinvestir em nossa estrutura e assegurar a longevidade e o fortalecimento de uma produção que é forte e consolidada na região. Unidos, iremos trabalhar fortemente para recuperação de produtores e ampliação da bacia leiteira da cooperativa em suas diversas regiões de atuação", completou.

Segundo o CEO da Lactalis no Brasil, Roosevelt Júnior, o acerto com a Languiru segue modelo exitoso já adotado pelo grupo em outras regiões do Brasil, a exemplo de parcerias com as Cooperativas CCPR, em Minas Gerais, e Cativa, no Paraná. "Esse acordo fortalece a bacia leiteira gaúcha, e todos os lados saem ganhando. Vamos unir a expertise da Languiru no campo e a eficiência produtiva da Lactalis, que vem se somando a cooperativas no fomento à produção de lácteos nas principais regiões produtoras do Brasil. Isso contribui com os objetivos estratégicos do grupo no país, que busca constituir uma liderança responsável no mercado que ajude no contínuo processo de melhoria da produtividade e qualidade do leite no campo e, também, para a manutenção de cooperativas fortes e representativas junto aos produtores rurais", frisou.

A Languiru tem sede em Teutônia (RS). Atua no setor de laticínios, aves, suínos, embutidos e rações, além de operações em supermercados, farmácias e postos de combustíveis.

6 mil
associados

3 mil
colaboradores

50 mil
empregos indiretos



Caixinhas de leite na luta contra a violência à mulher

JUSTICEIRAS

Quatro das maiores marcas de Leite do mercado brasileiro uniram-se em uma ofensiva nacional contra a violência à mulher. Em parceria com a equipe do Projeto Justiceiras, Parmalat, Elegê, Batavo e Itambé lançaram, no dia 8 de março, um canal único de denúncias. Por meio de QR Code estampado em cerca de 200 milhões de caixinhas de leite UHT, será possível acionar uma rede de apoio multidisciplinar que inclui profissionais das áreas da Justiça, Saúde, Psicologia, Socioassistencial, Acolhimento, entre outras.

Por meio de suas marcas, a Lactalis do Brasil é a primeira empresa do setor alimentício a aderir à rede, criada em 2020 para a identificação, prevenção e combate à violência contra a mulher pela ONG Justiça de Saia e sua idealizadora, a advogada e ex-promotora de Justiça Gabriela Manssur.

O foco da iniciativa, explica ela, é facilitar o acesso à Justiça e ao sistema de proteção, colocando o socorro na frente das brasileiras todos os dias. "O leite está na mesa de famílias de diferentes faixas etárias e classes sociais. Estampar esse chamado nas milhares de caixinhas consumidas pelo Brasil é um serviço público", frisou, lembrando que



os relatos podem ser feitos pelas vítimas, mas também por seus amigos e parentes. O projeto já atendeu 13 mil casos, incluindo mulheres de todas as unidades da federação brasileira e em outros 27 diferentes países e conta com 15 mil voluntárias.

Líder em captação de leite no Brasil, a Lactalis do Brasil embasará a divulgação da campanha no amplo potencial do próprio leite. Atualmente, os produtos da companhia chegam a mais de 8 milhões de lares brasileiros. "O leite é um produto para todos, e esse é o foco do projeto das Justiceiras: assegurar os direitos das mulheres e, ao garanti-los, assegurar também a segurança de seus filhos e de toda a sociedade", completou o presidente da Lactalis para o Brasil e Cone Sul e entusiasta da iniciativa Patrick Sauvageot. "O projeto chega como forma de valorização e empoderamento de nossas funcionárias e, mais do que isso, como uma ação focada em segurança e saúde pública. O Compliance Feminino está alinhado com o conceito internacional da companhia, que prima por uma produção forte e responsável junto às comunidades em que atua e pelo respeito a todos os brasileiros, em especial às mulheres", completou.



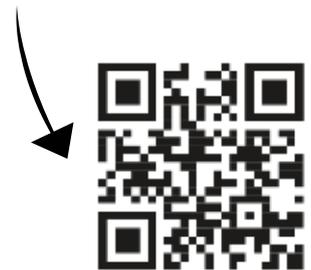
A ação ainda prevê medidas para o público interno da companhia, que tem mais de 10 mil colaboradores no Brasil. Inclui treinamento de equipes, orientação para construção de um ambiente de trabalho harmonioso e uma campanha de RH focada no combate à violência doméstica, assédio moral e sexual, assim como de desigualdade de gênero. Mais do que proteger as vítimas, explica Manssur, o projeto busca a prevenção, chamando os homens para o debate sobre seu papel no enfrentamento da agressão feminina e para a urgência do empoderamento das mulheres.

As informações coletadas durante a campanha são sigilosas e serão encaminhadas às autoridades competentes ou às equipes de apoio necessárias a cada caso. Assim que recebem uma denúncia, as Justiceiras entram em ação seja por meio de medidas judiciais e junto a instituições parceiras, seja por meio de apoio psicológico e médico às vítimas. O canal funciona sete dias por semana, 24 horas por dia.

A preocupação da Lactalis do Brasil com a violência contra a mulher deve-se aos altos índices de ocorrências de ataque de gênero no país. Segundo a ONU, o Brasil ocupa a quinta colocação entre as nações com maiores índices de violação de Direitos das Mulheres. E a situação piorou após a pandemia de Covid-19 com a necessidade de isolamento domiciliar para conter a propagação do vírus. Segundo dados compilados pelo Fórum Brasileiro de Segurança Pública e Datafolha, em 2022, 18,6 milhões de brasileiras sofreram violência física, psicológica ou sexual, mais de 50 mil casos por dia. De acordo com pesquisa da Organização Mundial da Saúde (OMS), uma em cada três mulheres já sofreu alguma violência — número superior à média global de 27%.



**JUNTE-SE A NÓS!
PARTICIPE DO
PROJETO JUSTICEIRAS
DENUNCIE AQUI**



Mensagem está estampada em 200 milhões de caixinhas de leite UHT

Consumo do **Whey** se expande e conquista novos públicos

O Whey Protein, ou, simplesmente, a proteína de soro do leite, vem ganhando cada vez mais espaço nas prateleiras de produtos funcionais e conquistado a rotina alimentar dos brasileiros.

Saindo das academias e indo direto para o dia a dia das famílias, o whey se tornou um aliado na busca por uma alimentação mais saudável para diferentes idades e estilos de vida. Isso porque, apesar de a dosagem ideal de ingestão variar de pessoa para pessoa, dietas ricas em proteínas estão associadas a um maior controle de peso e a um estilo de vida mais saudável.

A Lactalis mantém no mercado duas linhas de proteína: a WheyFit, da Parmalat, e a ProWhey, da Itambé. Parte do whey protein do grupo é produzido na unidade da Nutrifont, localizada em Três de Maio (RS). A empresa foi a primeira indústria no Brasil a produzir Whey Protein Concentrate (WPC) com 80% de concentração e, atualmente, também fornece o produto para as principais marcas de nutrição esportiva nacionais.



Zero lactose e sem açúcar

WheyFit da Parmalat - Menos calorias e mais adição de proteína, ele está disponível nas versões em pó nos sabores chocolate e morango. A linha láctea chega nos sabores baunilha, chocolate e coco com batata doce. Os produtos são zero lactose e não têm adição de açúcar. Apresentam também 24% menos calorias, 53% menos carboidratos e 20% menos gorduras totais.



22 gramas de proteína em 200 ml

ProWhey da Itambé - Apresentada na versão bebida láctea, pode ser consumida nos sabores baunilha e chocolate. Cada embalagem de 200 ml proporciona o consumo de 22 gramas de proteína. Não tem açúcar na sua composição, são zero lactose e contém baixo teor de gordura.

“Continuaremos trabalhando com a equipe da DPA para melhorar cada vez mais a qualidade e a produtividade do leite no campo, o que resulta em benefícios para todo o setor e, principalmente, para o consumidor brasileiro.”

Patrick Sauvageot
Presidente da Lactalis para Brasil e Cone Sul

Lactalis do Brasil firma acordo com Fonterra e Nestlé para adquirir a DPA Brasil e gerenciar a fabricação de produtos refrigerados Nestlé no Brasil

A Lactalis do Brasil chegou a um acordo para adquirir a DPA Brasil (Dairy Partners America), joint venture criada entre a Fonterra e a Nestlé em 2003 para fabricar e comercializar produtos lácteos em toda a América Latina. Os termos do acordo firmado no final do ano passado ainda estão sendo analisados pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica (Cade).

Pela negociação, a Lactalis do Brasil assume a DPA, empresa que reúne centros de distribuição, duas fábricas localizadas em Araras (SP) e Garanhuns (PE), ficando responsável pela fabricação e distribuição de produtos de diversas marcas, como Chambinho, Chamyto e Chandelle. Para essas três marcas, os direitos de propriedade intelectual no país serão transferidos com a aquisição. O acordo também prevê uma licença de longo prazo para o uso de marcas da Nestlé, como Ninho, Neston, Molico e Nesfit, exclusivamente para o segmento de lácteos refrigerados, de modo que a DPA continue a fabricar e distribuir esses produtos.

Após a operação, os 1.300 funcionários da DPA se juntarão e trabalharão ao lado dos funcionários da Lactalis no Brasil.

O anúncio agregará marcas representativas ao portfólio de refrigerados da Lactalis do Brasil, que hoje já inclui as renomadas Parmalat, Président, Poços de Caldas, Batavo, Itambé e Elegê. “A aquisição da DPA traz muita complementaridade ao nosso portfólio de marcas e produtos, além de ajudar a ampliar nossa cobertura comercial por meio da expansão de áreas geográficas. Consolida a Lactalis como líder responsável em lácteos no Brasil, capaz de auxiliar toda a cadeia produtiva em um processo de melhoria contínua de sua competitividade. Continuaremos trabalhando com a equipe da DPA para melhorar cada vez mais a qualidade e a produtividade do leite no campo, o que resulta em benefícios para todo o setor e, principalmente, para o consumidor brasileiro”, afirma o presidente da Lactalis para Brasil e Cone Sul, Patrick Sauvageot.

Tradicional

+Leve

O sabor original do leite com só **2% de gordura**



Para os consumidores que não abrem mão do sabor do leite, uma nova opção está disponível nos supermercados: o leite UHT Tradicional+Leve. Alinhado com a tendência de redução da ingestão de gorduras em benefício da saúde, o alimento tem 33% menos gorduras totais do que o UHT Tradicional Elegê, mas sem penalizar o sabor tradicional.

O leite é uma das formas mais simples e concentradas de ingestão de nutrientes essenciais para a saúde humana. Em um copo, ainda que nas versões com menos gordura, é possível encontrar proteína, cálcio, fósforo, magnésio e vitaminas necessários para uma boa saúde. Entre os benefícios associados, estão o estímulo à sensação de saciedade, o controle da diabetes, do colesterol e de doenças cardiovasculares.

“O leite é um alimento rico em nutrientes e é essencial para a saúde humana em diferentes fases da vida. Dentro de uma alimentação equilibrada, a recomendação média de consumo de laticínios é de 2 a 3 porções por dia, dando preferência para versões de leites desnatados”, explica a nutricionista Simone Bach.

Requeijão Cremoso sabor Cheddar

Para os apreciadores do cheddar, a Poços de Caldas, empresa que desenvolveu a receita do requeijão cremoso em 1950, acaba de aumentar o portfólio de sabores e passa a oferecer para os consumidores mais esta variação. É muito sabor e consistência perfeitos para você levar para o dia a dia.



Queijo Prato Gran Reserva

Uma das mais completas linhas de queijos e entre as mais consumidas do Brasil, a Président apresenta o Gran Reserva. Queijo prato com dupla maturação é um produto de sabor marcante, amendoado, levemente frutado e com olhaduras. De intensidade suave, é perfeito para harmonizar com vinhos Carmenere e Chardonnay, ou com cervejas estilo Pale Ale.

Sabor Flocos em 450g

A família de Gregos da Lactalis é uma das que mais cresce. E a novidade que a empresa está trazendo ao mercado é o potão de 450g de Grego Flocos.



Futuro do leite é

verde



Depois da implementação de sistemas sustentáveis de manejo de dejetos e de bem-estar animal, é a vez de o produtor de leite olhar para uma nova e potente tendência: o mercado de créditos de carbono. Apesar de ainda estar distante da maior parte das propriedades rurais brasileiras, já se estuda meios de quantificar as emissões de gases do efeito estufa do gado leiteiro e o sequestro de carbono das pastagens e matas para, então, realizar um verdadeiro balanço verde das propriedades.

A expectativa é que com uma boa gestão de pastagens nativas e cultivadas, nutrição equilibrada, seleção genética para animais de menor emissão, manipulação da dieta (suplementação com lipídeos) e ruminal (3-NOP e fitoquímicos) seja possível operar em sistemas de



er d e

créditos positivos. Mais do que um diferencial incrível de mercado para o leite, quem conseguir implementar esse novo modelo pode, inclusive, encontrar uma nova fonte de renda com a comercialização desses créditos ao mercado internacional. O assunto solidificou-se com o avanço da legislação nacional. Em maio de 2022, o governo brasileiro publicou o decreto 11.075, que traz os primeiros norteadores do tema e cria o Sistema Nacional de Redução de Emissões de Gases de Efeito Estufa (Sinare).

Mirando esse futuro, a Lactalis do Brasil estuda como construir sistemas viáveis de mitigação entre seus produtores. Testes de emissões e conversão alimentar vêm sendo realizados em Viçosa (MG) na tentativa de encontrar respostas. Preocupação que também faz par-

te do dia a dia de quem opera com o Clube do Produtor, onde alguns produtos ofertados aos associados já levam o tema em consideração. É o caso da linha Muucare, desenvolvida pela Lactalis em parceria com a American Nutrients. Os compostos estão em teste para confirmar se o blend é capaz de gerar alteração no ciclo de compostos do rúmen, resultando em menores taxas de liberação de metano, redução de CCS e aumento de produtividade. O Muucare Nature, por exemplo, pode ser adicionado ao concentrado em cargas únicas ou fracionadas ao longo do dia. Ao tornar a produção de leite mais eficiente e reduzir as taxas



de CCS, o saldo é um melhor aproveitamento do alimento fornecido às vacas, animais mais saudáveis e, por consequência, uma produção mais sustentável.

Entre os produtores, o consenso é de que já é hora de o trabalho rural ser reconhecido como agente de preservação do planeta. Uma boa forma de fazer isso é garantir que a preservação das reservas exigidas por lei passe a ser convertida em uma bonificação de carbono. "O produtor que tem reserva de mata nativa deveria ser ressarcido porque está fazendo a sua parte e, muitas vezes, a de mais dois ou três", sugere o produtor da Lactalis Alan Kist que, ao lado dos pais Sinésio



Família Kist produz 100% da energia consumida e usa esterco na fertirrigação da lavoura

e Dirce e da irmã Beile, administra a Granja Kist, em Santo Cristo (RS). Na propriedade de 100 hectares, a família tem 150 animais em ordenha que produzem, em média, 3,7 mil litros/dia totalmente a pasto. A área é manejada com 35% de pastagem, 25% de plantio de milho e capiaçu para silagem e 35% em áreas de mata nativa. Os Kist ainda produzem 100% da energia que utilizam na propriedade, onde também destinam o esterco do gado e dos suínos para fertirrigação de lavoura.

No Rio Grande do Sul, estudos também vêm sendo conduzidos em busca de uma pecuária leiteira de baixa pegada de carbono pelo Programa Produção Integrada de Sistemas Agropecuários (PISA). Com 15 anos de atuação a campo, o projeto já atendeu 1.940 propriedades, orientado sobre o uso de tecnologias que mitiguem os gases de efeito estufa. Segundo o professor da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs) e coordenador da Aliança SIPA, Paulo Carvalho, a geração de créditos

no setor lácteo é viável e pode, inclusive, resultar em pagamento por eventuais créditos de carbono gerados. "Temos equipe especializada avaliando o setor lácteo e acredito que, sim, poderemos contribuir para que essa perspectiva se torne realidade".

Segundo Carvalho, a chave está em sistemas onde, simultaneamente, os animais emitam menos metano por leite produzido enquanto os pastos sequestram a maior quantidade de carbono possível. Para isso,

recomenda um manejo do pastejo que favoreça abundante ingestão de folhas verdes, o uso de forrageiras diversas incluindo leguminosas, a maximização do alimento produzido dentro da propriedade e uso de plantio direto e de ureia protegida. Além disso, o manejo dos dejetos, a eliminação de animais improdutivos e a redução da idade à primeira parição também são ações que estão ao alcance do produtor e fazem toda diferença na pegada de carbono da propriedade.

“O produtor que tem reserva de mata nativa deveria ser ressarcido porque está fazendo a sua parte e, muitas vezes, a de mais dois ou três.”

Alan Kist,
produtor da Lactalis

Atenção ao carbono



CRÉDITOS

A geração de um crédito de carbono se dá quando uma tonelada de carbono é sequestrada ou deixa de ser emitida na atmosfera.

GENÉTICA

Estudos indicam que algumas linhagens e/ou cruzamentos de bovinos têm emissão menor do que outras. Mas, atenção, é essencial correlacionar essa informação com o resultado produtivo de conversão alimentar de forma a encontrar os mais eficientes.

ALIMENTO

A qualidade do alimento ingerido pelos animais está relacionada diretamente às emissões. A ingestão de forragem de qualidade acarreta em menor intensidade de emissão de metano por unidade de leite produzido porque são compostos com níveis de fibra de alta digestibilidade. Também há diferença entre o pasto e a silagem e até entre as próprias espécies de forrageiras. O manejo orientado para facilitar a ingestão dos animais, como o Pastoreio Rotatínuo, reduz a emissão de metano por hectare.

CONFINAMENTO X PASTO

De forma isolada, a medição de emissão de uma vaca a pasto é, geralmente, menor do que a em confinamento. Contudo, é preciso avaliar os sistemas produtivos como um todo e a produção resultante de cada um. Segundo estudos científicos, sistemas baseados em silagem e concentrado emitem 1,2 kg de CO₂ eq/kg de leite produzido, enquanto sistemas baseados em pastos emitem muito menos (0,7 kg de CO₂ eq/kg de leite produzido).*

ADITIVOS

Já estão em uso no mercado aditivos de ação ruminal para diminuir as emissões de metano dos animais. Apesar de auxiliar a mitigar o problema, são vistos como um custo adicional no processo produtivo. A Lactalis está na fase de estudo do Muucare Nature, um produto que, além de reduzir as emissões, deve trazer um ganho em produtividade e melhoria na sanidade dos animais com a redução de CCS.



MANEJO DO PASTO

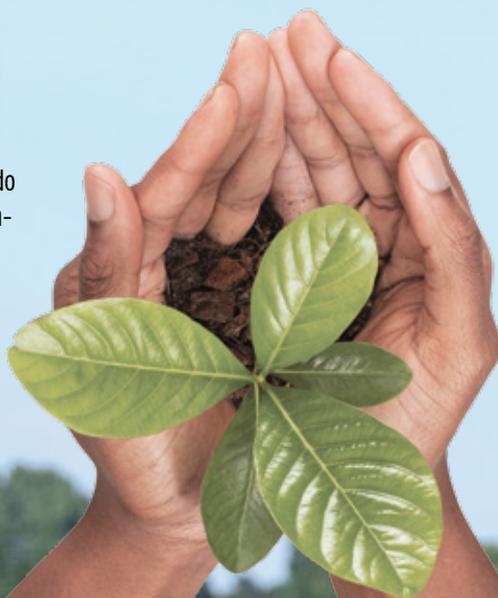
O correto manejo das pastagens é importante para garantir área foliar que promova crescimento do pasto e fixação de carbono e ciclagem de nutrientes no solo. O ajuste da oferta de forragem e da altura do pasto para se manejar com intensidades de pastejo moderadas converge para alta ingestão de folhas e consequente produção de leite, diminuindo a necessidade de silagem e concentrado. Além de favorecer o balanço de carbono, também diminui custos.

SISTEMAS INTEGRADOS

Áreas de cultivos para grãos ou silagem que rotacionam com pastos e animais produzem mais alimento no mesmo espaço e diminuem a pegada de carbono de cada alimento produzido. Esse efeito “poupa-terra” diminui a necessidade de abertura de novas áreas, evitando a conversão de paisagens nativas e mantendo o carbono estocado.

INCLUSÃO DE LEGUMINOSAS

As leguminosas têm grande importância no aproveitamento do nitrogênio atmosférico. O potencial mitigador dessa prática está relacionado à redução da necessidade de fertilizantes químicos e à diminuição de emissões dos animais pela maior qualidade da dieta.



* PEYRAUD, J.L. The role of grasslands in intensive animal production in north-west Europe: conditions for a more sustainable farming system. In: LEMAIRE, G., HODGSON, J., CHABBI, A. Grassland Productivity and Ecosystem Services. CAB International. p.179-187, 2011.

Lactalis marca presença na maior Expointer da história

A Lactalis do Brasil esteve presente na 45ª Expointer, em Esteio (RS) que contou com a presença de mais de 700 mil pessoas, batendo um recorde de público e vendas. Com as portas de sua casa abertas para o público durante toda a feira, foram oferecidas diversas atrações como palestras, o lançamento do leite UHT Tradicional+Leve Elegê e a Confraria dos Esportes, comandada pelo jornalista Pedro Ernesto Denardin.

Daniela Barcellos/Palácio Piratini

CONFRARIA



Fotos: Caroline Jardine

Durante a feira, a Casa da Lactalis recebeu os amigos da Confraria do jornalista Pedro Ernesto Denardin. O Show dos Esportes foi transmitido durante o evento, que reuniu produtores, parceiros e colaboradores. A programação contou com a participação de personalidades da dupla Gre-Nal e a presença do então governador do Rio Grande do Sul, Ranolfo Vieira Júnior.

PALESTRAS



Palestras apresentaram aos visitantes a nova linha de produtos Muu Care, desenvolvida para melhorar a produção leiteira, garantindo maior sanidade animal e higienização de equipamentos. As equipes técnicas também detalharam a ação dos compostos Lactoplus e Lactech, que proporcionam maior nutrição para bezerras.

DEGUSTAÇÃO ÀS CEGAS



Para comprovar que o leite UHT Tradicional+Leve Elegê preserva o sabor original mesmo com redução de 33% de gorduras totais, a Lactalis promoveu uma degustação às cegas durante a Expointer. Na atividade, os consumidores e visitantes participaram da experiência e comprovaram os diferenciais do produto.

HOMENAGEM



Patrick Sauvageot, CEO da Lactalis para América Latina e Cone Sul, presenteou os irmãos Alan e Beile Kist com uma cesta de produtos em reconhecimento aos resultados alcançados pela Granja Kist. A homenagem aconteceu durante evento na Casa da Lactalis. Os irmãos assumiram a gestão da propriedade em Santo Cristo (RS) ao lado dos seus pais.

Torta de Carne Seca com Quatro Queijos

Com gostinho de comida de mãe, a **Torta de Carne Seca com Quatro Queijos** é um prato de fácil execução. Você ainda pode aproveitar a versatilidade da massa e substituir os ingredientes do recheio, utilizando variações de queijos, legumes da estação, carnes e peixes, experimentando diversas opções de sabor.

Ingredientes:

400g de carne seca desfiada
200g de molho 4 queijos **Elegê**
50g de extrato de tomate
120g de farinha de trigo
7g de amido de milho
180ml de óleo de soja
200ml de leite integral **Parmalat**
100g de queijo ralado parmesão **Président**
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 ovos inteiros
Sal a gosto

Preparo:

Em uma panela, refogue a carne seca com cebola e alho e adicione o extrato de tomate. Reserve. Coloque no liquidificador os ovos, o leite e o óleo de soja. Acrescente a farinha de trigo, a maisena e o sal a gosto. Bata tudo até ficar uma massa homogênea. Unte uma forma de 23cm de diâmetro e depois coloque metade da massa no fundo da forma. Acrescente o recheio de carne seca e distribua o molho 4 Queijos **Elegê** por cima. Cubra com o restante da massa e polvilhe o parmesão para finalizar. Leve ao forno médio/ alto por aproximadamente 45/50 minutos.





400
hectares

60
vacas em
lactação

75mil
litros/mês
(produção total)

Ordenha robotizada aumenta produção leiteira na Breunig

Paulo Machado



Situada na cidade de Condor (RS), a Breunig Agricultura e Pecuária viu um salto no controle da produção leiteira quando, há dois anos, foi implantado o sistema de ordenha robotizada. Responsável pela propriedade, Daniel Breunig explica que o equipamento permite o monitoramento constante, indicando diversos parâmetros da qualidade do leite, do volume de produção e alertando ainda para variações que possam significar a presença de alguma doença entre as 60 vacas em lactação. "Temos muitos benefícios com o robô, como mais autonomia na ordenha das vacas e com o fornecimento de dados importantes para o acompanhamento da produção", destaca.

A evolução nos resultados obtidos foi o incentivo para a decisão de compra de mais um equipamento e para a ampliação do galpão. As novas aquisições vão permitir, segundo o agricultor, dobrar o número de vacas e, conseqüentemente, a produção. Na fazenda, são obtidos 75 mil litros/mês e a lida do dia a dia é feita em família: o seu pai, Adelmo, a irmã Simone Pott, o cunhado Delcio Pott, a sua esposa Narcia, o filho

Davi e os sobrinhos Arthur e Eduarda. "A mãe Cenilda sempre cuidou de tirar o leite, até a chegada do robô que foi o responsável pela aposentadoria dela", conta Daniel.

Instalada em uma área de 400 hectares, a propriedade ainda abriga plantações de grãos aliadas à produção leiteira. A vocação para a agricultura e a pecuária se estende há 30 anos, tempo que a propriedade está sob a responsabilidade zelosa dos Breunigs. "Nosso trabalho é feito com muita dedicação. Realizamos o acompanhamento do rebanho, fizemos toda a ração na propriedade e apostamos na genética. Trabalhar em família é importante, pois todos estão comprometidos em fazer dar certo, gerando um resultado melhor", diz o proprietário.

Prêmio Referência Leiteira

O trabalho e a dedicação da família Breunig garantiram para a fazenda o prêmio Referência Leiteira. Em sua 1ª edição ele foi concedido pela Secretaria da Agricultura do RS, Emater/RS e Sindicato da Indústria de Laticínios do Rio Grande do Sul (Sindilat). A propriedade somou 243,12 pontos, destacando-se por sua eficiência produtiva e qualidade do leite. A família também foi reconhecida em primeiro lugar na categoria Produtividade da Mão de Obra, onde foi analisada a correlação entre a quantidade de litros de leite produzidos e o número de pessoas envolvidas, considerando seu grau de dedicação em termos de carga horária e capacidade laboral.



Cristiele Duarte