

A PALAVRA DO CAMPO



GLOBORURAL

globorural.globo.com

**HUDSON LAVIOLA,
SÓCIO DA
VIVEIRO ANAUÁ:**

A vencedora na categoria Pequenas Propriedades produz mudas de espécies nativas na Bahia, como a andiroba (foto)

CAMPEÃS DA SUSTENTABILIDADE

FAZENDAS PREMIADAS PROVAM QUE É POSSÍVEL LUCRAR MAIS COM RESPEITO À NATUREZA

MILHO AINDA VALE A PENA APOSTAR EM UMA CULTURA COM PREÇOS EM QUEDA E CUSTOS EM ALTA?

BIOINSUMOS PRODUTORES DE CAFÉ INVESTEM EM MANEJO COM "INSETO DO BEM"

AGOSTO 2023 | N° 449 | R\$ 25,00



CARGA TRIBUTÁRIA FEDERAL APROXIMADA 4,65%



www.fazendasustentavel.com.br

CLUBE DE REVISTAS

Realização

Patrocínio

Apoio metodológico

ZOORURAL

Cargill

FUNDAÇÃO
ECO+ Rabobank

Campeãs da sustentabilidade

por DENISE SAUERESSIG

A SÉTIMA EDIÇÃO DO PRÊMIO FAZENDA SUSTENTÁVEL CONSAGROU AS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS, SOCIAIS E ECONÔMICAS DE NOVE PROPRIEDADES RURAIS DE DIFERENTES REGIÕES DO PAÍS

A SÉTIMA EDIÇÃO DO Prêmio Fazenda Sustentável atendeu que, mais do que uma tendência, a adoção de boas práticas ambientais, sociais e econômicas se tornou uma rotina para produtores rurais e empresas preocupados com a longevidade de seus recursos e operações.

A disputa entre as concorrentes foi a mais acirrada em toda a história do prêmio. A comissão julgadora avaliou informações, práticas e resultados de 44 fazendas de todo o país. Desse total, 15 chegaram à última etapa da premiação, uma iniciativa da GLOBO RURAL, com patrocínio da Cargill e apoio metodológico da Fundação ECO+ e do Rabobank.

Cinco fazendas ficaram entre as finalistas em cada uma das três categorias – pequenas, médias e grandes propriedades rurais. As mais bem avaliadas receberam troféus de primeiro, segundo e terceiro lugar em cada categoria, e as demais classificadas, além do reconhecimento na cerimônia de entrega do prêmio, realizada no fim de julho, em São Paulo, receberão relatórios em que os parceiros apontarão aspectos positivos de suas práticas sustentáveis e indicarão melhorias que consideram necessárias.

“Este foi o ano mais difícil para nossa avaliação. As propriedades conquistaram as notas mais altas da história do Fazenda Sustentável”, ressalta o editor-executivo da GLOBO RURAL, Cassiano Ribeiro.

Mais de 50 propriedades inscreveram-se na sétima edição da premiação, e 44 delas foram consideradas aptas a participar. Na primeira fase, elas informaram, por exemplo, se estão inscritas

no Cadastro Ambiental Rural (CAR), a situação trabalhista de seus funcionários e quais técnicas de manejo de baixo impacto ambiental adotam. Na segunda etapa se faz uma análise mais detalhada sobre as propriedades que passaram na primeira triagem, como a informação sobre a quantidade exata de insumos que elas utilizam em cada cultivo. Em seguida, as classificadas passam por uma análise de crédito que avalia especificamente a situação financeira das propriedades.

As visitas técnicas às fazendas ocorrem na terceira etapa, um trabalho fundamental e que atesta a veracidade das informações que as participantes enviaram anteriormente. Essas visitas servem de base para a produção de relatórios a serem analisados por uma comissão julgadora, que neste ano foi composta por Daniel Vargas, coordenador do Observatório de Bioeconomia da Fundação Getúlio Vargas (FGV); Mariana Vasconcelos, principal executiva da Agrosmart; Marília Folegatti, pesquisadora da Embrapa Meio Ambiente; e Marina Piatto, diretora-executiva do Imaflora.

As fazendas premiadas deste ano estão em estados das regiões Nordeste, Sudeste e Centro-Oeste e se dedicam a atividades diversas, como o cultivo de café, cana-de-açúcar, soja, milho, cacau, frutas e hortigranjeiros.

Nas últimas semanas, a equipe de reportagem da GLOBO RURAL visitou as nove propriedades. Nesses encontros, repórteres, fotógrafos e colaboradores ouviram relatos de profissionais e produtores rurais sobre seus sistemas produtivos e boas práticas de trabalho e conheceram de perto essas iniciativas inspiradoras.

Práticas vitaminadas

DEDICADA À PRODUÇÃO DE
ACEROLA, A AMWAY NUTRILITE
ENCABEÇA RANKING DAS FAZENDAS
MAIS SUSTENTÁVEIS DO PAÍS

por JUNIEL LEHY fotos EDSON SILVA





ACEROLA

A mecanização da colheita contribui para reduzir seus custos de produção e evitar desperdícios

UBAJARA, LOCALIZADO NA SERRA DA IBIABAPA, a 320 km de Fortaleza, é considerado o oásis do Ceará. Dos milhares de turistas que visitam as grutas, cavernas e cachoeiras do município, muitos desconhecem que próximo dali está a maior fazenda produtora de acerola orgânica do mundo.

É a Fazenda Amway Nutrilite do Brasil, em Ubajara, a maior propriedade da empresa norte-americana Nutrilite, que tem plantações no México e nos Estados Unidos.

Nos últimos 25 anos, a fazenda vem sendo palco da evolução das práticas agrícolas adotadas no cultivo de acerola, que é colhida ainda verde, enquanto tem alta concentração de vitamina C. A fruta, depois de transformada em pó, serve como matéria-prima para a fabricação de diversos produtos do portfólio global da Amway, multinacional de venda direta e marketing em mais de 100 países.

Com área de 1.300 hectares, a fazenda emprega cerca de 300 funcionários, além de mais de 150 parceiros produtores na região Nordeste. Em diversas comunidades, a empresa desenvolve trabalhos sociais, o que amplifica o impacto dos esforços sustentáveis do grupo.

“As boas práticas agrícolas ajudam na preservação dos recursos naturais, a construir um solo saudável, rico em vida e matéria orgânica. Tudo isso, combinado com a tecnologia e a agricultura de precisão que utilizamos aqui, trouxe eficiência e robustez à nossa cadeia de produção”, diz Talita Adeodato, gerente agrícola da propriedade.

O cultivo de acerola em larga escala ainda é muito recente se comparado

com outras culturas. “Em quase três décadas de história de produção comercial, a Nutrilite está há 12 anos plantando e pesquisando sobre a fruta. Isso faz com que a fazenda tenha hoje as mais avançadas técnicas de controle e manejo conhecidas”, afirma Talita.

A Fazenda Amway Nutrilite adota manejos da agricultura biodinâmica, que mescla conhecimentos químicos, geológicos e astronômicos. Entre as diferentes práticas sustentáveis da propriedade estão, por exemplo, o uso eficiente da água, por meio do monitoramento da umidade do solo por sensores, e a análise do clima baseada em dados meteorológicos, que chegam via satélite em tempo real e servem para definir a aplicação correta de água.

Outro destaque na preservação dos recursos hídricos é a utilização de sistema de irrigação por gotejamento. A ferramenta permitiu reduzir o consumo de água em até 60%.

A Nutrilite Amway usa ainda a adubação verde, que ajuda a melhorar a fertilidade do solo e contribui para reduzir a necessidade do uso de adubos químicos, além de preservar a umidade e criar um ambiente perfeito para os microrganismos. Em outra frente, para reduzir seus custos de produção, evitar o desperdício e liberar a lavoura mais cedo para a nova florada, a fazenda passou a

“As boas práticas agrícolas ajudam na preservação dos recursos naturais. Tudo isso, combinado com tecnologia e agricultura de precisão, trouxe eficiência e robustez à nossa cadeia de produção”

TALITA ADEODATO,
gerente agrícola da Fazenda
Amway Nutrilite do Brasil



adotar equipamentos para mecanizar a colheita da acerola.

Outro destaque é a introdução de colmeias de abelhas nativas nos pomares de acerola, técnica que tem como objetivo aumentar a taxa de polinização – e, com isso, também a produtividade. Em 2023, a propriedade acertou parcerias com especialistas e universidades para o trabalho de avaliação do manejo com polinizadores na flora local. A ideia é manter a biodiversidade para as abelhas mesmo na estação seca. Até o momento, os técnicos já catalogaram a presença de 13 espécies de abelhas nativas nos pomares.

No pilar social dos esforços sustentáveis, a fazenda realiza ações internas



e externas para promover segurança, saúde, bem-estar, desenvolvimento e formação de cidadãos.

O gerente de excelência operacional da Amway, Joaquim Duran, relata que parte dos resíduos do cultivo da acerola é reaproveitada na fabricação de artesanato, móveis e sabão ecológico, o que gera renda extra para as famílias.

Ele observa também que a empresa tem a certificação Fair for Life, selo que atesta a promoção de práticas de comércio justo, o apoio à comunidade local e o uso de manejo agrícola sustentável, o que contribui para a preservação da natureza.

Recentemente, a Nutrilite figurou ainda no ranking das melhores em-

presas do agro para se trabalhar, segundo a pesquisa GPTW (Great Place to Work). A premiação foi mais um reconhecimento dos resultados dos projetos sociais, que ajudam a melhorar as áreas social, educacional e de bem-estar geral dos funcionários e da comunidade local, afirma Duran.

“A realidade das comunidades vizinhas vem mudando. Contribuímos com a instalação de academias ao ar livre para a prática de atividades físicas e outras iniciativas, como a implantação de unidades destinadas ao atendimento especializado a pessoas idosas e a melhoria da infraestrutura das escolas, entre diversas outras ações na região”, destaca Duran. 

VIVEIRO

Talita Adeodato,
gerente agrícola,
e funcionário
da Fazenda
Amway Nutrilite

Semeando o futuro

AS INICIATIVAS SUSTENTÁVEIS DA FAZENDA VERDE PERMITIRAM ATÉ PRESERVAR DESCOBERTAS ARQUEOLÓGICAS

por LÁZARO THOR BORGES, de Rondonópolis (MT) fotos ROGÉRIO FLORENTINO

A URNA FUNERÁRIA FEITA COM cerâmica exposta na sede da empresa que gerencia a Fazenda Verde, em Rondonópolis (MT), é o primeiro sinal de que não se trata de uma propriedade rural qualquer. Encontrada em escavações arqueológicas que indicaram a presença de grupos pré-colombianos que viveram há mais de 4.000 anos às margens do Rio Vermelho, a grande peça de cerâmica ostenta o orgulho vivo das práticas sustentáveis da Fazenda Verde, a principal propriedade da empresa fundada por João Basso, agricultor gaúcho que adquiriu terras em Mato Grosso e Mato Grosso do Sul em 1970.

A preservação da urna só foi possível graças à criação da Reserva Particular do Patrimônio Natural João Basso. Na área de 3.624 hectares de Cerrado intacta dentro da Fazenda Verde, pelo menos 13 mil artefatos cerâmicos foram encontrados, sem contar as centenas de pinturas rupestres descobertas na Cidade de Pedra, um gigantesco parque de rochas areníticas

que lembram prédios em ruínas, mas que estão completamente protegidas.

"A Jotabasso sempre esteve um passo à frente quando falamos de sustentabilidade e produtividade", diz Tages Martinelli, diretor comercial da empresa, ao lembrar a criação da reserva particular, em 1996, cerca de 25 anos depois da aquisição da fazenda.

Desde aquele momento, as práticas sustentáveis fizeram parte do cotidiano da Fazenda Verde: plantio direto, integração lavoura-pecuária e uso racional de defensivos, para citar algumas delas. O mais surpreendente é a enorme área protegida: ao todo, a propriedade tem mais de 9.000 hectares preservados, incluindo a reserva legal e a particular.

As práticas sustentáveis da Fazenda Verde resultaram em impactos positivos ao meio ambiente, mas também à saúde financeira da empresa, que conseguiu alcançar níveis de produtividade entre 8% e 10% superiores à média regional.

"A gente não faz por moda, queremos o que de fato traz benefício do pon-

to de vista ambiental e do ponto de vista econômico. Essas tecnologias que vieram trouxeram economia de recursos e fazem bem ao meio ambiente. É uma conta bastante positiva", afirma José Américo Basso Amaral, o principal executivo das Sementes Jotabasso.

Além de manter uma enorme reserva ambiental e adotar técnicas como plantio direto e integração lavoura-pecuária, a Fazenda Verde recebeu o certificado internacional RTRS, para o qual precisou cumprir mais de 106 indicadores de sustentabilidade na produção de soja sustentável.

"Essa certificação significa que temos uma produção responsável, do ponto de vista ambiental e econô-



"Essa climatização [das sementes de soja] consome muita energia, e por isso pensamos na criação dos painéis solares"

JOSÉ AMÉRICO BASSO,
CEO da Sementes Jotabasso



mico", diz Júlia Maria Ferreira Freireberg, coordenadora de sustentabilidade da Fazenda Verde. "É uma certificação de cinco anos, válida até 2025, e todos os anos passamos por uma auditoria de monitoramento."

Seguindo novos desafios de sustentabilidade, os gestores da fazenda determinaram a construção de uma usina fotovoltaica, a fim de compensar o gasto de energia da unidade de beneficiamento de sementes, um centro agroindustrial que produz as melhores sementes de soja para plantio. Para alcançar a qualidade desejada das sementes de soja, é pre-

ciso manter o produto refrigerado e armazenado entre 11°C e 14°C, com controle de umidade. "Essa climatização consome muita energia, e por isso pensamos na criação dos painéis solares", conta José Américo.

Construída recentemente, a usina fotovoltaica forma uma enorme fazenda de espelhos, ao lado da sede da propriedade. Na expectativa de reduzir o uso de fertilizantes e aumentar a fertilidade, a Fazenda Verde construiu uma biofábrica e passou a aplicar produtos biológicos, como bactérias, para melhorar a saúde do solo para o plantio. ■

ENERGIA SOLAR

Uma usina fotovoltaica compensa os gastos da unidade de beneficiamento de sementes da fazenda

Dos pais para os filhos

QUINTA GERAÇÃO DOS DONOS DA FAZENDA BOM JESUS AMPLIA ESFORÇOS SUSTENTÁVEIS DA PROPRIEDADE

por **ELIANE SILVA**, de Cristais Paulista (SP)
fotos **RICARDO BENICHO**

NA FAZENDA BOM JESUS, QUE se dedica à produção de café em Cristais Paulista (SP), o visitante é recebido por um sorridente “Jesus” de cabelos longos, que abre a porteira e indica a direção a seguir para chegar à sede. O porteiro Nailton Renato Fonseca de Oliveira é ator nas horas vagas e interpreta Jesus na celebração da Paixão de Cristo. Ele se reveza no trabalho na portaria com seu pai, Reinaldo Arrans Oliveira.

A família é uma das 13 que moram na propriedade rural, incentivadas pelos produtores, que não cobram aluguel, fornecem cesta básica, premiam os funcionários com viagens de férias e investem na educação da equipe.

A sustentabilidade social é um dos pilares mais importantes da Bom Jesus, que produz 18 mil sacas de café por ano em 420 hectares, sendo 80% cafés especiais, exportados para Austrália, Inglaterra e Estados Unidos. A fazenda é certificada pela Rainforest Alliance (2008).

O biólogo Bruno Bastianini Neroni, que cuida das certificações e da parte

ambiental, dá aulas de reforço escolar aos filhos dos funcionários, que têm também aulas de inglês online. Os colaboradores têm aulas para prestar as provas do exame nacional para jovens e adultos (Enceja).

“Não é só plantar, colher, vender e pôr o dinheiro no bolso ou contabilizar o prejuízo. Produzir café é uma atividade que envolve muita gente. Nós oferecemos moradia e participamos da vida das famílias que trabalham na fazenda”, diz o agrônomo Lucas Lancha de Oliveira, da quinta geração do café, que assumiu a administração da propriedade dos pais, Gabriel Oliveira e Flávia Lancha. O irmão mais novo de Lucas, Gabriel Afonso, é o diretor financeiro.

O casal, que preparou a sucessão e agora atua no conselho de administração da empresa, deu os primeiros passos na sustentabilidade ambiental e social da fazenda em 1998, ao recuperar áreas de pastagens e trocar o gado pelo cultivo do café. Flávia criou uma ginástica anual na Bom Jesus, que recebe centenas de estudantes para provas e aulas de conscientização ambiental.

Em três anos, a propriedade reduziu em 30% o uso de agroquímicos, substituídos por produtos biológicos. Por lá também foram adotados a roçada ecológica e drones para a pulverização de microbiológicos nos novos pés de café.

O gerente Leandro Lombardi conta que a fazenda passou a fazer compostagem em 2017 com esterco de gado, cama de frango, água de reúso da lavagem do café, palha de café, pó de rocha e outros resíduos da produção. Por ano, cada hectare recebe de 4 a 8 toneladas do composto.

Os 123 funcionários fixos são incentivados a registrar os avistamentos de animais. No catálogo já



“Produzir café não é só lucrar ou contabilizar o prejuízo. É uma atividade que envolve muita gente”

LUCAS LANCHA DE OLIVEIRA,
administrador da
Fazenda Bom Jesus



constam tamanduá-bandeira, lobo-guará, jaguatiricas, cachorros-vinagre, macacos e gatos mouriscos, entre outros animais.

Em novembro de 2022, o grupo investiu R\$ 1,8 milhão na instalação de cinco usinas de energia fotovoltaica. Hoje, elas suprem toda a necessidade da fazenda.

Lucas conta que a propriedade trabalha ainda no levantamento sobre suas emissões e sequestro de carbono e faz planos para uma cobertura de internet em toda a sua extensão via Starlink, do bilionário Elon Musk, dono da Tesla.

Nesta safra, com 124 hectares de cafezais novos, a produtividade da Bom Jesus deve chegar a 46 sacas por hectare, um recorde. Cerca de 300 hectares são irrigados por gotejamento. Além do café, a família planta 1.024 hectares de cana e 370 de soja, milho e sorgo. Em Canarana (MT), ela cultiva outros 4.300 hectares de soja, milho e sorgo.

Parte do café que a fazenda produz chega aos consumidores com a marca própria do grupo, a Labareda. Ela já atende ao mercado regional de Franca e está em expansão no estado de São Paulo. 

CAFÉ
Da produção da fazenda, 80% são grãos especiais, exportados para Austrália, Inglaterra e Estados Unidos

Atenção aos detalhes

por **RAFAEL WALENDORFF**, de Cristalina (GO)
fotos **RUY BARON**

FAZENDA ALVORADA, DE CRISTALINA (GO), TEM ADOTADO BOAS PRÁTICAS MESMO ANTES DE ALGUMAS DELAS SE TORNAREM OBRIGATORIAS



MANEJO

A rotação de culturas reduz a incidência de nematoídes no plantio de alho, cebola e cenoura

CLUBE DE REVISTAS



QUEM VISITA A FAZENDA Alvorada, em Cristalina, percebe o capricho antes mesmo de chegar à sede. As margens da nascente e do córrego que corta a propriedade foram reflorestadas pelo produtor João Batista do Amaral. O preparo de mais de 60 mil mudas de árvores nativas ocorreu ali mesmo. Nem todas vingaram após o plantio, mas o Cerrado denso forma uma paisagem bem diferente da que ele encontrou quando comprou a propriedade.

Amaral repetiu o modelo nas demais fazendas do grupo. "Para cada hectare cultivado, temos 1 hectare de mata nativa preservada nas fazendas próprias", afirma o agricultor, orgulhoso do feito. A lei exige 20% de reserva legal no bioma, mais a conservação das áreas de preservação permanente. As seis propriedades têm área total de 3.400 hectares, dos quais apenas 1.600 são explorados para a produção agrícola.

As convicções sustentáveis que o produtor tinha no passado foram alicerce para o que ele construiu até aqui. Na sede da Alvorada, uma placa exalta o "compromisso com o futuro" como lema do grupo.

Uma das principais técnicas agrícolas que o grupo adota é a rotação de culturas, método essencial para garantir a saúde do solo e a redução da incidência de nematoides nas principais culturas (alho, cebola e cenoura).

Além delas, a Fazenda Alvorada produz também soja, milho semente, milho em grão, milho verde, milho-doce, batata-doce, feijão-carioca, sorgo e beterraba. Nas bordas dos pivôs, em áreas recortadas que não recebem irrigação, foram plantadas árvores de abacate (avocado e margari-

da), que, em 2022, renderam 30 toneladas.

Amaral conta que a inspiração veio de seu primeiro emprego, na década de 1980. "O primeiro trabalho me inspirou a dar continuidade àquele movimento de melhorias, de ter uma atividade sempre sustentável", disse João do Amaral.

A área disponível para exploração em áreas próprias e arrendadas é de 3.300 hectares. Mas o cultivo do grupo alcança um total de 4.900 hectares, sendo 2.100 em sequeiro e 2.800 hectares irrigados por 36 pivôs centrais na primeira, segunda e terceira safras, com mais de um cultivo no mesmo espaço.

É com o rodízio de cultivos nessas áreas que João do Amaral melhora a saúde do solo nas fazendas, o que ajuda a garantir um produto final de melhor qualidade. Com o solo mais saudável e as plantas com menos problemas, ele tem diminuído a aplicação de defensivos químicos. A empresa já usa biológicos e pretende expandir essa prática: a Alvorada está construindo sua própria biofábrica.

"Para cultivar hortaliças, é preciso trabalhar com rotação, com bom manejo e boa saúde do solo. Caso contrário, vai surgir muito problema com qualidade", diz. "Nós admiramos a beleza antes do conteúdo, antes da qualidade, sempre pensamos nisso."

O grupo também dispõe de um sis-

"Para cultivar hortaliças, é preciso trabalhar com rotação, com bom manejo e boa saúde do solo. Caso contrário, vai surgir muito problema com a qualidade e a apresentação do produto"

JOÃO DO AMARAL,
sócio-proprietário da
Fazenda Alvorada



tema de rastreabilidade da produção desde 2017, quando o Ministério da Agricultura ainda não havia tornado obrigatório esse instrumento. As embalagens de alho e cebola que chegam às redes varejistas de todo o país têm um QR Code que dá acesso às informações completas das práticas adotadas no cultivo desses vegetais.

"Não posso falar que sou precursor disso. Acho que isso é o básico. Não criamos nem descobrimos essas técnicas. Nós colocamos isso como uma prática, uma atividade, um trabalho que consideramos essencial. Sem ele, você não tem crescimento, qualidade, apresentação nem resultado." As apostas renderam boas surpresas. A

**SOCIEDADE**

João do Amaral ao lado do sócio, o agrônomo Kaoru Antonio Haramoto

empresa recebeu o prêmio Rama, o Programa de Rastreabilidade e Monitoramento de Frutas, Legumes e Verduras desenvolvido pela Associação Brasileira de Supermercados (Abras), com a maior nota nas categorias alho e cebola.

A pandemia colocou um ponto de interrogação nos negócios da Alvorada em meados de 2020. A alta demanda por mão de obra na produção de alho e cebola exigiu criatividade dos sócios e gerentes do grupo.

Como garantir a segurança sanitária das cerca de 800 pessoas que saem do interior da Bahia e do Ceará para trabalhar nos campos com as hortaliças em Cristalina?

Foi necessário criar um protocolo sanitário específico para a propriedade, que envolveu testagem de todos os contratados ainda em suas cidades de origem, o embarque em ônibus adaptados para o transporte com mais segurança e até uma quarentena em um hotel-fazenda nas redondezas da propriedade em Goiás após a viagem.

Ali, os colaboradores realizaram novos testes para o coronavírus e puderam iniciar as atividades. Os cuidados continuaram no dia a dia das atividades de campo e nos alojamentos. Nenhum trabalhador das lavouras ficou doente, garante o gerente administrativo e financeiro Charles Ribeiro. E assim a produção seguiu. ■

Legado de gerações

FAZENDA RESERVA HEITOR ALIA REFLORESTAMENTO COM RECUPERAÇÃO DO CERRADO, PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NA LAVOURA E PRODUÇÃO DO MELHOR GRÃO

por **CAROLINA MAINARDES** fotos **ROGERIO ALBUQUERQUE**

AO INSTALAR UMA PINGUELA E ATRAVESSAR um riacho da propriedade, Mariana Heitor, gestora da Fazenda Reserva Heitor, realizou um sonho de sua mãe, Sheyla Velloso. Localizada em Patos de Minas (MG), a propriedade passou por uma transformação a partir de 1994, quando a família adquiriu a área para o cultivo de café. Até então, a propriedade rural dedicava-se à pecuária e não tinha vegetação, somente pasto.

“A recuperação foi tão incrível. Quando percebemos, tinha bastante água nascendo”, relata Mariana, ao se lembrar, emocionada, do que tornou o sonho de sua mãe possível.

Ela conta que o trabalho começou logo que seus pais – Sheyla Velloso e Marcus Heitor – compraram a fazenda. O resultado foi a reconstituição do ecossistema do Cerrado, englobando fauna, flora, solo e nascentes da propriedade.

O cenário começou a mudar a partir do plantio de 12 mil mudas de árvores nativas, uma estratégia que

a família adotou para reflorestar as partes mais degradadas. Hoje, a área reflorestada na propriedade corresponde a 44,1 hectares, do total de 216 hectares.

A fazenda implantou áreas de preservação permanente e de reserva legal e é referência em projetos do gênero na região. Além de minas de água, surgiram nas áreas preservadas da Reserva Heitor novas espécies de pássaros e animais, assim como plantas nativas da região voltaram a nascer.

“É um legado da família”, frisa Mariana. A cafeicultora ressalta que a preocupação com o meio ambiente vem desde quando seu avô, Manuel Velloso, deu início ao plantio de café, no município de Carmo do Paranaíba, no início dos anos 1970.

A iniciativa dos avós de manter o plantio de árvores desde a primeira propriedade foi seguida pela mãe dela, Sheyla, e agora tem continuidade com ela e o irmão Leonardo Heitor, que são a terceira geração da família na cafeicultura.

O legado da sustentabilidade se materializa também por meio de um projeto que envolve as crianças da comunidade da região. Desde 2008, a fazenda promove anualmente o Dia da Árvore, em parceria com a Escola Municipal Gino André Barbosa, localizada na área rural de Patos de Minas.

“Toda essa transformação não podia ficar só para nós”, enfatiza Mariana, que destaca o objetivo de conscientizar as próximas gerações sobre a importância do cuidado e do respeito ao meio ambiente.

Nessa iniciativa, os alunos passam um período do dia na propriedade, onde fazem passeios em trilhas na área de vegetação recuperada – com



“A preocupação com o meio ambiente vem desde quando meu avô Manuel Velloso deu início ao plantio de café”

MARIANA HEITOR,
gestora da Fazenda Reserva Heitor



direito a passar pela pinguela –, participam de brincadeiras educativas e assistem a palestras. Eles também são convidados a plantar mudas de árvores nativas na área, uma ação que assegura o plantio de 160 novas mudas a cada ano.

Dos 216 hectares da Fazenda Reserva Heitor, 140 são destinados ao cultivo do café. Em lavouras instaladas numa altitude de 970 a 1.100 metros, a colheita chega a uma média anual de 5.500 sacas do grão.

As iniciativas de sustentabilidade abrangem também a lavoura, do planejamento às práticas de manejo no

campo, em alinhamento com ações voltadas à manutenção da qualidade do grão, reconhecida internacionalmente. A propriedade adota tecnologia e processos inovadores em todas as etapas de produção, do plantio até a colheita, a pós-colheita, o armazenamento, o beneficiamento e a formação de seus próprios blends.

Entre as ações sustentáveis estão ainda a renovação contínua das lavouras, a fim de mantê-las produtivas, a produção de adubo orgânico e a cobertura de solo feita por um mix de plantas – esforço que ajuda a reduzir o uso de produtos químicos. ■

LAVOURA
Dos 216 hectares da Fazenda Reserva Heitor, 140 são destinados ao cultivo do café

Carbono certificado

FAZENDA FRUTAL TEM RECEITA EXTRA COM SUAS BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS

por **ELIANE SILVA**, de Jaboaticabal (SP)
fotos **RICARDO BENICHIO**

ARLINDO E NAIR, OS PAIS DO produtor de cana-de-açúcar Roberto Cestari, de 69 anos, comandavam um engenho de pinga na Fazenda Frutal, em Jaboaticabal, no interior paulista, relembra o agricultor. Hoje, a propriedade rural de 198 hectares centraliza as operações de produção de cana de um condomínio de 121 fazendas e 7.000 hectares, distribuídos entre o polo de Jaboaticabal e o de Palestina, na região de São José do Rio Preto (SP).

Roberto, da quarta geração de produtores agrícolas, administra o condomínio ao lado dos filhos gêmeos Rafael, que cuida das finanças, e Murilo, responsável pela parte agrícola. Duas fazendas são próprias, e as outras são arrendadas para a produção de 480 mil toneladas de cana, fornecidas às usinas Bonfim, Raízen, Colombo, Primavera e BP Bunge. Com a Usina São Martinho, parceira de 52 safras, o relacionamento de negócios terminou no ano passado.

Nos últimos dez anos, o condomínio profissionalizou sua gestão, ob-

teve certificação e passou a valorizar ainda mais os 65 funcionários, todos fixos, que passam por capacitação na entressafra.

"Adotamos muitas tecnologias para aperfeiçoar a sustentabilidade ambiental do nosso negócio, mas cuidar dos funcionários sempre foi muito importante para mim, desde que deixei o trabalho de engenheiro civil para assumir a fazenda do meu pai, que queria arrendar a terra e deixar a atividade agrícola", diz Roberto, que faz renovação dos canaviais com amendoim e soja.

A certificação da organização internacional Bonsucro, que demonstra o compromisso com a sustentabilidade ambiental e social na produção da cana-de-açúcar, veio em 2016. Antes, Roberto aliou-se ao produtor Paulo Rodrigues, de Guariba, para que a certificação exclusiva das usinas se estendesse aos agricultores.

"Eu sempre tive essa ideia de que precisamos preservar o meio ambiente para as gerações futuras. A certificação teve custo alto, mas deixou tudo organizado e funcional", conta.

Desde a safra 2015/2016, as propriedades adotaram iniciativas com redução do uso de agroquímicos, aumento da utilização de biológicos, diminuição do consumo de diesel e corte na emissão de gases de efeito estufa. A adoção da compostagem com cama de frango, esterco e outros resíduos ocorreu em 2018.

Além disso, as casas dos funcionários nas fazendas passaram a ter biodigestores no lugar das fossas, adotou-se a coleta seletiva e, no fim do ano passado, os Cestari investiram na instalação de energia solar para suprir 100% da necessidade do grupo. Com o tempo, começaram os registros de avistamento de animais.



"Eu sempre tive essa ideia de que precisamos preservar o meio ambiente para as gerações futuras"

ROBERTO CESTARI,
sócio-proprietário da
Fazenda Frutal



O produtor teve de vencer a resistência do filho Rafael, que era contra investir em certificação. “Eu pensava apenas na sustentabilidade financeira do negócio, já que a certificação não significava ganhar bônus por tonelada de cana. Eu evolui”, conta.

Apoiado por Murilo, o pai usou como argumento o fato de o agro ser uma atividade que não pode ser imediatista, porque depende de clima, água e outros fatores ambientais. “Felizmente, quase sempre temos a ajuda do maior agrônomo do mundo, São Pedro”, disse. Outro fator que levou Rafael a repensar seus

conceitos foi o início, em 2020, da venda de créditos de carbono certificados pela Bonsucro para compradores internacionais. A negociação ocorreu com o apoio da Associação dos Fornecedores de Cana de Guariba (Socicana).

“Foi bom ver dinheiro entrando graças à certificação”, diz Rafael, que, como Murilo, tem como hobby criar cavalos quarto-de-milha para competição. O escritório dos gêmeos já não tem mais espaço para as fivelas e troféus conquistados em provas, como o team penning na Festa do Peão de Barretos. ■

CANAVIAL
A fazenda vendeu créditos de carbono certificados a compradores internacionais

Além da utopia

A FAZENDA ANAUÁ ADOTA AGROFLORESTAS PARA MULTIPLICAR MUDAS DE ESPÉCIES NATIVAS, ALGUMAS EM RISCO DE EXTINÇÃO EM SEUS BIOMAS ORIGINAIS

por VENILSON FERREIRA, de Caravelas (BA) - fotos ROGERIO ALBUQUERQUE

CLUBE DE REVISTAS



CLUBE DE REVISTAS

REGENERAÇÃO
As nascentes da fazenda foram recuperadas e deram origem a um lago de água pura

AQUELES QUE JULGAM PELAS aparências podem se surpreender ao virem pela primeira vez o agricultor Hudson Freire Laviola Filho, de 35 anos, um descendente de italianos, de olhos claros, que desde a adolescência cultivava um penteado rastafari, símbolo da cultura negra.

Dudu, como é chamado pela família e por funcionários da Fazenda Anauá, localizada no município de Caravelas, no sul da Bahia, neste ano deve produzir 1,6 milhão de mudas de 60 espécies de árvores nativas, algumas em risco de extinção em seus biomas originários.

A maioria das mudas neste ano será vendida para a Mombak, empresa que investe em um projeto de captura de carbono em áreas de pastagem degradadas na Amazônia.

Hudson Anauá, como é conhecido no mercado florestal e no meio ambientalista, tem 3 hectares de agrofloresta, onde cultiva as principais espécies de árvores nativas, além de palmeiras e dezenas de frutíferas, como cacau, manga, mangostão, citros, entre outras tantas.

Ele pretende, nos próximos dois anos, estender a agrofloresta para quase todos os 100 hectares da propriedade, onde atualmente, em áreas de pastagem generativas, são criadas vacas puras de origem da raça girolanda (gir com holandês), para serem receptoras de embriões sexados (apenas fêmeas), vendidas como novilhas a outros pecuaristas.

Hudson Filho faz o caminho inverso do pai. Seu Hudson, ao adquirir a fazenda, em 1983, recebeu financiamento do Banco do Nordes-

te, que tinha como uma das condições derrubar toda a cobertura vegetal usando o fogo, até mesmo a mata ciliar nas nascentes, que já foram recuperadas e deram origem a um lago de água pura que hoje abastece o consumo doméstico e a irrigação das mudas nos viveiros e da agrofloresta.

O pai lembra que o filho demonstrou que não seria pecuarista desde menino, quando, ao tratar o gado no curral, tinha o cuidado de não usar a parte pontiaguda do ferro para acelerar o animal que ficava parado. Aos 15 anos, Hudson tornou-se vegetariano e se apaixonou pelas árvores nativas.

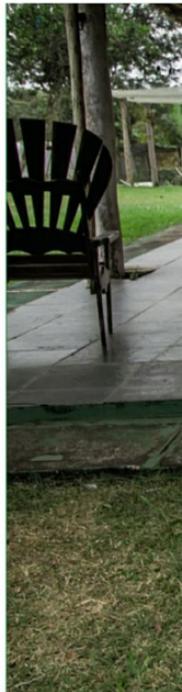
Ao escolher a faculdade, não quis cursar engenharia florestal, pois imaginava que a ênfase seria dada às plantações comerciais, a fim de atender à indústria madeireira e de papel e celulose. Já morando em Teixeira de Freitas (BA), voltou para Vitória, sua terra natal, onde cursou biologia, na Universidade Federal do Espírito Santo.

Concluiu o curso, mas não obteve o diploma – ele queria fazer a tese de conclusão sobre espécies nativas e sua orientadora só aceitava se fosse sobre o cultivo de pinhão-mansão, matéria-prima para a produção de biocombustível.

Formado, mas não diplomado, ele partiu, em 2010, para conhecer o

“Admiro a tecnologia que tornou possível a expansão da produção de alimentos no país, mas acredito que no futuro será possível conciliar grandes plantações com modelos agroflorestais”

HUDSON LAVIOLA,
sócio-proprietário da
Fazenda Anauá



Brasil e os povos que vivem em harmonia com a floresta. Na Amazônia, ele realizou o sonho de conhecer uma vegetação climax, que ainda mantém as características originais, sem grandes intervenções humanas.

Voltou para casa decidido sobre o que iria fazer e, aos 22 anos, com a ajuda do pai, Hudson, e da mãe, dona Marina, começou a implantar o Viveiro Anauá, que em tupi-guarani significa “árvore florida”. A família acreditou no filho e apostou na sustentabilidade desde o início do projeto.

Prova disso é que eles decidiram não usar os tradicionais saquinhos plásticos para embalar as mudas.



Encontraram na Dinamarca uma empresa que produz embalagens de fibra de celulose, que são biodegradáveis. Importaram os equipamentos e a matéria-prima e hoje representam a empresa em todo o território brasileiro.

A fazenda recicla 80% da água utilizada na irrigação das mudas nos viveiros, por meio de uma bomba d'água movida a energia eólica. Neste segundo semestre serão instalados os painéis de energia solar para atender a todas as necessidades da propriedade.

Dudu diz que o agronegócio é seu modelo de inspiração, devido à tecnologia que tornou possí-

vel a expansão da produção de alimentos no país, mas acredita que, no futuro, será possível conciliar as grandes plantações com modelos agroflorestais que favoreçam a recuperação do solo exaurido pela produção sucessiva.

Quando a agrofloresta tomar conta da fazenda, os animais ficarão em 40 hectares de pasto irrigado, em sistema de rotação de pastejo, e seu Hudson, o pai de Dudu, já tem a estrutura montada do laticínio que irá produzir leite e iogurte orgânicos. Atualmente, o gado é tratado com homeopatia para o controle de parasitas, recebendo apenas as vacinas obrigatórias. ■

FAMÍLIA

Seu Hudson e dona Marina, ao lado do filho Dudu, em frente à sede da fazenda

Receita do café

A FARMACÊUTICA JULIANA REZENDE TROCOU AS PRATELEIRAS DE REMÉDIOS PELA SAÚDE DA NATUREZA QUE CERCA SEUS CAFEZAIS

por **ISADORA CAMARGO** fotos **ROGERIO ALBUQUERQUE**

II A PRIMEIRA VEZ QUE PROVEI MEU café, pensei que teria de melhorar o sabor. Ao mesmo tempo, falei: 'Será que meu filho pode beber?'" conta a produtora Juliana Rezende, responsável por quase 63 hectares de café 100% arábica na Fazenda Santa Bárbara, em Monte Carmelo, no Cerrado mineiro.

Diferentemente de seu marido, o zootecnista Rafael Ramos Tomas, Juliana não nasceu nem cresceu em um ambiente rural. Ela se formou em farmácia e atuou na profissão por 15 anos, até que uma reviravolta nas carreiras do casal a fez pensar no café de um jeito diferente: "E se plantássemos?"

Ela aproveitou a experiência de farmacêutica e foi organizando a fazenda como quem arruma as prateleiras de remédios. Em 2017, colheu a primeira safra do grão, nos mesmos talhões em que os sogros tinham plantado, em 1970. Até agora, são quatro talhões plantados – um "cafezal jovem", define Juliana.

Mas, em oito anos, a segunda geração da família Tomas Rezende fez

do café um atrativo para pesquisas sobre biodiversidade e sustentabilidade na região. Hoje, a fazenda tem uma marca própria, a Eco Farm Santa Bárbara Coffee.

O DNA farmacêutico (e materno) elevou o produto ao cardápio de cafés especiais e sustentáveis. As boas práticas incluem reutilização da água da chuva, fossa séptica, aproveitamento de resíduos, cuidado artesanal com o grão e com a natureza e adoção de plantas de cobertura.

As abelhas, explica Juliana, são as melhores amigas dos talhões. Com mais de 30 colmeias, a agricultora apostou na polinização como diferencial de qualidade e diversificação do negócio: o mel da flor de café, raro, tem um teor de pólen de 91%.

Com estudos e participação em palestras sobre cultivo, Juliana começou a aproveitar tudo do café – e, em pouco tempo, a casca do grão virou adubo. Ela se orgulha ao contar que já teve safra sem uso de insumos químicos.

Para a temporada de 2023, a expectativa é alcançar 2.800 sacas

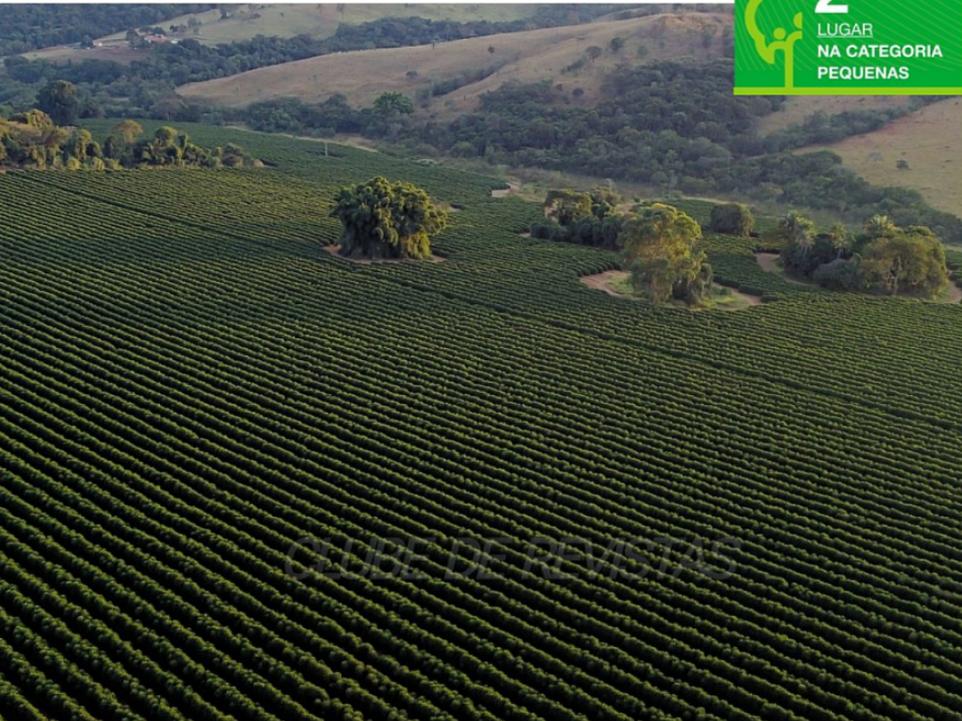
no total de área plantada. A projeção baseia-se na recente evolução do café na área, que na safra de 2019/2020 teve a primeira "boa colheita", com 32 sacas por hectare. Em 2020/2021, devido a problemas com fortes geadas e falta de chuvas, a produtividade média foi de 27 sacas por hectare, mas com bons resultados em talhões beneficiados, que renderam 36 sacas por hectare.

Com a ajuda de uma equipe de apenas cinco pessoas, a cafeicultora desenvolveu seu primeiro projeto com foco em sustentabilidade, batizado de Lixo Verde. Na iniciativa, ela e os funcionários aderiram à coleta de resíduos na propriedade, onde, além de



"O café da Fazenda Santa Bárbara é o primeiro a ter contagem de carbono no mundo por meio de fitas"

JULIANA REZENDE,
gestora da Fazenda
Santa Bárbara



composteira orgânica, instalou uma esterqueira. Do lixo que sobra, ela vende e distribui a renda extra entre a equipe. A fazenda tem pouco mais de 10 hectares de reserva legal e vegetação nativa, além de 6,7 hectares de áreas de preservação permanente. Desde o início da produção, ela ajuda a recuperar uma nascente do local.

"Não tem como eu entregar qualidade sem sustentabilidade", reforça Juliana. Ela diz querer desmitificar a ideia de que cuidar do meio ambiente é caro e difícil.

Ela destaca que o café da Fazenda Santa Bárbara é o primeiro a ter

contagem de carbono no mundo por meio de fitas que envolvem o galho da planta e monitoram quanto de carbono ela pode absorver.

A preservação do bioma também ocorre por meio de uma câmera portátil, com a qual Juliana fotografa e cataloga todas as espécies de animais da fazenda. Ela desenvolve esse trabalho com a ajuda de pesquisadores.

De olho no futuro, a proprietária investe em análise residual do grão verde e torrado e em contagem de flores e análise do mel. Com isso, diz, é que ela teve a sorte de fazer e servir um café especial. 

PRESERVAÇÃO
A fazenda tem 10 hectares de reserva legal e vegetação nativa, além de 6,7 hectares de APPs

Cafeicultura regenerativa

FAZENDA SÃO PAULO INVESTE EM PRÁTICAS AGRÍCOLAS PARA RECUPERAR O SOLO E REDUZIR O IMPACTO AMBIENTAL E OS CUSTOS DE PRODUÇÃO

por **NAYARA FIGUEIREDO** fotos **ROGERIO ALBUQUERQUE**

HÁ MAIS DE 100 ANOS, A FAMÍLIA de imigrantes Montanari saiu da Itália para trabalhar nas lavouras do Brasil, chegou a passar pelo Sul do país, mas, fugindo das geadas na região, encontrou no Cerrado mineiro seu lugar na cafeicultura. Em meados de 1984, João Batista Montanari instalou-se em Patrocínio (MG), onde seus filhos – a quarta geração da família – administram as propriedades do grupo do qual faz parte a Fazenda São Paulo, que se tornou referência em agricultura regenerativa.

A Fazenda São Paulo conta com uma área de 95 hectares, sendo 65 destinados ao cultivo de café arábica. Há também nessa unidade 15 hectares adicionais de área de preservação ambiental. Considerando a área total, a cafeicultura representa cerca de 60%, as matas de preservação ocupam 32% e 1% da propriedade é dedicado ao cultivo de eucalipto. O restante fica para a sede administrativa.

Nesta temporada 2022/2023, a expectativa da Fazenda São Paulo é al-

cançar uma produtividade média de 80 sacas por hectares, chegando à produção total de 5.200 sacas.

Dados da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) indicam que a produtividade média de Minas Gerais, maior Estado produtor de café do país, deve alcançar 25,6 sacas por hectare nos grãos da variedade arábica. O Brasil, como um todo, deve atingir este mesmo patamar.

Além de rendimentos bem superiores à média nacional, com cafés especiais, o gestor técnico e ambiental da fazenda, Marcelo Montanari, ressaltou que tem conseguido reduzir custos com insumos como defensivos e fertilizantes utilizando práticas de manejo sustentável.

"O segredo do negócio é equilibrar as terras agrícolas e o ecossistema produtivo. Para mim, isso é agricultura regenerativa, o que gera benefícios aos agricultores, ao meio ambiente e à sociedade", disse ele.

Marcelo diz que as principais práticas de agricultura regenerativa da fazenda incluem solo vivo, compos-

tagem, remineralizadores (pó de rochas para fertilização), arborização, controle biológico, uso da água da chuva para irrigação, energia renovável e visão holística.

O "solo vivo" é o manejo integrado do solo, com a adoção de ativos biológicos e estratégias como o cultivo de plantas de cobertura entre os talhões de café.

O uso da compostagem – processo biológico para transformação de matéria orgânica em adubo – foi responsável por 76% de toda a fertilização da fazenda na safra atual. Somente 24% da adubação teve a complementação de químicos. Com o controle biológico e a multiplica-



"Para mim, isso é agricultura regenerativa, o que gera benefícios aos agricultores, ao meio ambiente e à sociedade"

MARCELO MONTANARI,
gestor técnico e ambiental da
Fazenda São Paulo



ção de fungos e bactérias que ajudam no combate a pragas e doenças, a fazenda conseguiu reduzir em 30% o uso de defensivos químicos.

Roger Montanari, gestor administrativo e financeiro da Fazenda São Paulo, optou pelo investimento de uma usina fotovoltaica na unidade, que foi implantada em 2021, que abastece com energia solar toda a necessidade da propriedade e ainda mantém parceria com a companhia elétrica local Cemig.

"Fizemos um investimento inicial de R\$ 190 mil, para 80 placas. No ano de 2022, foram gerados 140.671

KWh, tornando o projeto totalmente viável", disse ele.

No âmbito social, a fazenda mantém projetos em parceria com uma cooperativa da região, com a entrega de cestas básicas a famílias necessitadas, e oferta de computadores de uso livre, para inclusão digital dos filhos de funcionários, por exemplo.

Moisés Carlos, consultor em certificações agrícolas do Grupo Montanari, afirma que, hoje, a propriedade conta com todos os protocolos de certificações agrícolas possíveis para o café, entre eles Rainforest Alliance, AAA da Nespresso e C.A.F.E. Practices. ■

PROTOCOLOS

A Fazenda São Paulo tem certificações agrícolas como Rainforest Alliance, AAA da Nespresso e C.A.F.E. Practices

CLUBE DE REVISTAS

EVENTO SUSTENTABILIDADE



A FESTA DOS CAMPEÕES

CERCA DE 150 CONVIDADOS PARTICIPARAM DA CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO DO FAZENDA SUSTENTÁVEL, EM SÃO PAULO

por **REDAÇÃO GLOBO RURAL** fotos **ALEXANDRE DIPAULA** e **LINCON JUSTO**



PREMIAÇÃO
Finalistas e campeões
da sétima edição do
Fazenda Sustentável



VISÕES DE FUTURO

Antes da entrega dos troféus e certificados aos finalistas, os convidados acompanharam um painel sobre energia limpa com Tamar Roitman, gerente executiva da Abiogás, e o professor Leandro Gilio, do Insper

"O agro brasileiro cresce, também, graças aos avanços da sustentabilidade da produção

LUIZ CARLOS CARVALHO,
presidente da Abag

CLUBE DE REVISTAS



RECONHECIMENTO

Produtores e lideranças, como Luiz Carlos Carvalho, presidente da Associação Brasileira do Agronegócio (Abag), prestigiaram o evento de premiação do Fazenda Sustentável



"Ser finalista do prêmio é uma conquista que mostra a consistência do nosso trabalho"

ANA PAULA URTADO,
Fazenda Três Meninas (MG), finalista
entre as Pequenas Propriedades



MÉDIAS E GRANDES

Acima, Renato Machado, da Fazenda Dois Irmãos (MG), e Aliomar Fonseca, da Fazenda Berro d'Água (SP), finalistas na categoria Médias Propriedades; à direita, os representantes das fazendas Rio Verde (MG) e São Manoel (SP), finalistas entre as Grandes Propriedades

