

HISTÓRIAS DE SUCESSO



JAN-FEV | 2023 | ANO 2 | Nº 005

AGRONEGÓCIO

ESSENCIAL PARA O AGRONEGÓCIO

Educampo contribui para o desenvolvimento
individual e coletivo dos produtores

REGIÃO DA CHAPADA DE MINAS SE CONSOLIDA NA PRODUÇÃO DE CAFÉS DE ALTA QUALIDADE

AGRICULTORES DE MACHADO COLHEM BONS RESULTADOS COM O CULTIVO DE FRUTAS VERMELHAS

ORIGEM[®] MINAS

Se você é
mineiro, já sabe
que expressamos
nosso jeito de
ser em tudo
que fazemos!



Na fala, nas quitandas, nos doces, queijos, cafés, artesanato... E se não é mineiro, reconhece facilmente os produtos de Minas Gerais! Isso acontece porque Minas é exemplo na preservação de suas origens, valores e costumes.

Inspirados pela mineiridade, o Sebrae e o Sistema Faemg criaram o Origem Minas, um projeto que conecta produtores, artesãos e consumidores oferecendo produtos que proporcionam experiências que expressam o jeito mineiro de ser.

Acesse: sebrae.mg | 0800 570 0800

Iniciativa:



O AGRONEGÓCIO QUE SE IMPORTA E EVOLUI



O agronegócio, setor fundamental para a economia do nosso estado, destacadamente com produtos como o café, o leite e, claro, o queijo, é atendido pelo Sebrae Minas com iniciativas de grande impacto, que têm provocado grandes mudanças na vida de produtores rurais, pequenas agroindústrias e regiões produtoras.

Contamos com o apoio de importantes parceiros públicos e privados nesses trabalhos, como a Faemg, Ocemg, Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), Emater, além de outras entidades e *players* do setor.

O Educampo, criado há 25 anos para capacitar o pequeno produtor a gerir bem o seu empreendimento, com base em indicadores técnicos e econômicos da atividade, é uma das iniciativas bem-sucedidas para os empreendedores do meio rural.

Com o conhecimento acumulado ao longo dos anos no atendimento a mais de 10 mil

produtores de leite e café, o Educampo evoluiu e se transformou em uma plataforma robusta de inteligência, que une empreendedores do setor, especialistas em gestão e empresas parceiras.

Essa rede conecta e promove o compartilhamento de dados, informações e conhecimentos, estimulando o desenvolvimento continuado do setor, com ganhos expressivos para a sustentabilidade dos negócios.

Por meio do Educampo, que é tema da matéria de capa desta edição, milhares de produtores rurais estão se reinventando, aprimorando processos e colhendo bons resultados.

Além de tornarem suas atividades mais prósperas e lucrativas, esses empreendedores adotam e disseminam boas práticas ambientais e de responsabilidade social, gerindo seus negócios com a postura de quem se importa e age para que o mundo se torne um lugar melhor para todos.



crédito

MARCELO DE SOUZA E SILVA

Presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas

SUMÁRIO

Arquivo ICCMG

6 Produtores da Chapada de Minas, no Vale do Jequitinhonha, contam com o apoio do Sebrae Minas para consolidar a região como produtora de cafés de alta qualidade



O SEBRAE MINAS APOIA O PEQUENO PRODUTOR RURAL MINEIRO, COM PROGRAMAS, PROJETOS E CAPACITAÇÕES DIVERSAS QUE CONTRIBUEM PARA O ENFRENTAMENTO DOS DESAFIOS E ALCANCE DE BONS RESULTADOS. CONFIRA ALGUNS EXEMPLOS NESTA EDIÇÃO.

12 Conquista do SIM de consórcio de municípios do Alto Paranaíba aumenta área de comercialização dos produtos locais e inspira outras iniciativas similares

Ouç a entrevista sobre esse trabalho na revista digital



30

Projeto Origem Minas fomenta o desenvolvimento, a competitividade e a diferenciação das pequenas empresas do agronegócio e da gastronomia do estado

38

Medir a eficiência do uso da terra na pecuária leiteira é crucial. Veja como isso pode ser feito

JAN-FEV | 2023 | ANO 2 | N° 005

EXPEDIENTE

Presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas
Marcelo de Souza e Silva

Conselho Deliberativo do Sebrae Minas

Banco do Brasil, BDMG, CDL-BH, Caixa, Ciemg, Faemg, Fapemig, Fecomércio, Federaminas, Fiemg, Indi, Ocemg, Sebrae NA, Seplag e Sedectes

Superintendente: Afonso Maria Rocha
Diretor Técnico: Douglas Augusto Oliveira Cabido
Diretor de Operações: Marden Magalhães

Conselho Editorial:

Andreza Capelo, Bárbara de Paula Sarto, Beatriz Nascimento, Bruno Ramos, Bruno Ventura, Carolina Alvim, Célia Fonte, Danielle Fantini, Gustavo Moratori, Jamille Atizore, Jefferson Ferreira, José Márcio Martins, Karine Martinez, Loidiana Perazzo, Paulo César Barroso Verissimo, Rachel Dornelas, Rafael Tunes, Rosely Maria Vaz

Gerente de Comunicação e Marketing: Leonardo Iglesias
Jornalista responsável: Aline Freitas - MTB 09007/MG
Periodicidade: Bimestral

Redação:

Av. Barão Homem de Melo, 329, Nova Granada - Belo Horizonte
Minas Gerais - CEP: 30.431-285 - 0800 570 0800
sebrae.com.br/minasgerais



Prêmio Jatobá PR 2022, categoria Mídia corporativa



22

O Educampo, modelo mais exitoso de gestão de fazendas produtoras de café e leite do Brasil, comemorou 25 anos em 2022, contribuindo para o sucesso de propriedades como a Fazenda Ecosistema, gerida por Pereira e os filhos, Rafael e Tadeu *(foto)*

Leia a matéria e assista à videoreportagem na revista digital



18

Cultivo das frutas vermelhas em Machado, no Sul de Minas, é só sucesso: 240 toneladas foram colhidas em 12 meses, movimentando mais de R\$ 3 milhões



Freepik

40

Minas Gerais passa a ter 15 regiões produtoras de Queijo Artesanal. Você conhece todas elas?



Pedro Vilela

34

Mineira de São Sebastião do Paraíso, Cláudia Leite atuou junto à Nestlé e à Nespresso e compartilha os aprendizados sobre sustentabilidade com os pequenos produtores

Ouçá também o podcast na revista digital



Arquivo pessoal



42

Notas

ACESSE TAMBÉM
A REVISTA HISTÓRIAS
DE SUCESSO DIGITAL



revistahistoriasdesucesso.sebraemg.com.br

Prefácio Comunicação

Editoras: Ana Luiza Purri e Cristina Mota

Reportagens: Alexandre Farid, Ana Paula de Oliveira, Cristina Mota e Fernanda Pereira

Revisão: Alexandre Magalhães e Luciana Oliveira

Projeto gráfico: Tércio Lemos

Design e diagramação: Guto Respi e Rodrigo Valente

Podcasts

Produção: Cristina Mota

Roteiro e apresentação: Bruno Assis

Edição: Domenica Mendes

Videoreportagens

Produção e roteiro: Bruno Assis e Cristina Mota

Apresentação: Bruno Assis e Cristina Mota

Edição: Lucas Bois

HISTÓRIAS DE
SUCESSO

SEBRAE

QUALIDADE RECONHECIDA

Sebrae Minas apoia a transformação da Chapada de Minas
em uma região produtora de cafés de alto padrão

FERNANDA PEREIRA

Arquivo ICCMG



A Região da Chapada de Minas passou a contar com a marca coletiva em 2019

O mercado de cafés especiais com origem controlada cresce cada vez mais, com muitas opções à disposição de quem aprecia a bebida. Um levantamento da Federação dos Cafeicultores do Cerrado mostra que o consumo de cafés especiais no Brasil tem registrado um aumento médio anual de 15%.

Estima-se que, dos 22 milhões de sacas colhidas em Minas Gerais na safra 2022, 4,4 milhões foram de especiais. O estado destaca-se nesse cenário, respondendo por cerca de 50% da produção nacional deste tipo de grão, em seis regiões produtoras. Cada uma delas tem uma combinação diferente de fa-

tores ambientais e climáticos, além do saber fazer dos produtores, que resulta em aromas e sabores específicos.

Entre as diversas regiões produtoras está a Chapada de Minas, localizada no Vale do Jequitinhonha. Composta por 22 municípios, ela é delineada pelos rios Doce, Mucuri e Jequitinhonha, tem solo rico em minerais, boas altitudes, clima úmido e temperaturas agradáveis, ambiente propício ao crescimento da cafeicultura de alta qualidade.

Há mais de dez anos, o Sebrae Minas atua junto aos cafeicultores locais e promove ações de fortalecimento de governança, representatividade e valorização da origem produtora. Entre as mais importantes estão a criação do Instituto do Café da Chapada de Minas (ICCM), em 2018, e o lançamento da marca coletiva Região da Chapada de Minas, em 2019. No ano passado, outra novidade: a inauguração da sede do ICCM em Capelinha e do primeiro laboratório de provas de café da região.

Segundo o gerente da Regional Jequitinhonha e Mucuri do Sebrae Minas, Rogério Nunes Fernandes, a criação do ICCM e da marca território impulsionaram a produção local. “Fizemos um trabalho de reconhecimento das características únicas do café da Chapada de Minas pelos próprios produtores. Paralelo a isso, mapeamos os cafés de maior qualidade, o que nos permitiu avançar em estratégias de mercado, como a exportação do primeiro contêiner para a Austrália, em 2020.” Atualmente, 5,8 mil produtores e pelo menos 20 mil trabalhadores vivem do cultivo de cafés especiais na Chapada de Minas, que produz, em média, 600 mil sacas por ano. Para continuar fortalecendo essa cadeia, o novo laboratório é essencial, por



O SEBRAE MINAS ATUA JUNTO AOS PRODUTORES DA CHAPADA DE MINAS HÁ MAIS DE DEZ ANOS

chancelar a qualidade dos cafés produzidos por meio de uma triagem isenta e permitir que os produtores tenham mais segurança na precificação.

Outra ação para ampliar a visibilidade do café da Chapada de Minas foi a realização do primeiro Prêmio de Qualidade da Chapada de Minas, promovido pelo Sebrae Minas durante a 10ª edição da Semana Internacional do Café (SIC), em novembro de 2022. Participaram 68 amostras, com 19 finalistas e seis vencedoras em duas categorias. As avaliações ocorreram após codificação e classificação dos grãos, realização dos laudos sensoriais das amostras e depósito em armazéns. “A premiação é uma vitrine para os produtores, que têm ofertado um café de primeira qualidade para o mundo”, destaca o analista do Sebrae Minas Julian Rodrigues.

RANKING DO 1º PRÊMIO DE QUALIDADE ★★★★★ DA CHAPADA DE MINAS ★★★★★

CATEGORIA NATURAL

2º LUGAR
**Fazenda Santa
Catarina**

1º LUGAR
**Fazenda
Primavera**

3º LUGAR
**Fazenda
Agrofelício**

CATEGORIA CEREJA DESCASCADO

2º LUGAR
**Fazenda Mundo
Novo**

1º LUGAR
**Fazenda
Primavera**

3º LUGAR
**Fazenda
Sequoia**



Alexandre Rezende/Nitro

DESAFIOS SUPERADOS

A Fazenda Mundo Novo, em Franciscópolis, foi fundada em 1970 pelo pai de Clotter Gusmão Serafim. Embora o filho participasse da administração da propriedade no que se referia a negociações e recursos humanos, não estava tão próximo da produção. O patriarca faleceu em 2017, e foi quando Clotter percebeu a necessidade urgente de modernizar processos. “Vínhamos de um contexto de preço do café muito baixo e pe-

ríodos de estiagens prolongadas que foram derrubando a produção e a qualidade das lavouras em proporção geométrica”, relata. A fazenda já havia alcançado a marca de 5 mil sacas de café ao ano, mas estava produzindo um décimo da capacidade.

No ano seguinte, o produtor buscou orientação do Instituto do Café da Chapada de Minas (ICCM). Participou de encontros on-line promovidos em parceria com o Sebrae Minas, adquiriu conhecimentos e

CARACTERÍSTICAS DO CAFÉ DA CHAPADA DE MINAS

SABOR: frutas-passa e caramelo

AROMA: intenso, com notas de frutas vermelhas

CORPO: denso, com textura de sedosa a cremosa

ACIDEZ: equilibrada, de cítrica e capim-limão

CHAPADA DE MINAS

**22
MUNICÍPIOS**

**5.8 MIL
PRODUTORES**

**20 MIL
TRABALHADORES**

**600 MIL
SACAS POR ANO**

Municípios da Região:

Água Boa, Angelândia, Aricanduva, Capelinha, Carai, Carbonita, Catuji, Diamantina, Felício dos Santos, Franciscópolis, Itaipé, Itamarandiba, José Gonçalves, Ladainha, Leme do Prado, Malacacheta, Minas Novas, Novo Cruzeiro, Senador Modestino Gonçalves, Setubinha, Turmalina, Veredinha



trocou experiências com técnicos agrícolas e outros produtores. Com o aprendizado, conseguiu recuperar 50 hectares de lavoura, dois quais 30 já estão em plena produção – o equivalente a 180 mil pés da espécie arábica, variedade Catucaí 2SL.

O esforço foi compensado: os grãos produzidos na Mundo Novo conquistaram o segundo lugar na categoria “Cereja descascado” do Prêmio de Qualidade da Chapada de Minas, com 87,5 pontos e uma diferença de apenas meio ponto para o primeiro colocado. “Metade do café que produzimos alcança alta qualidade. A partir de agora, faremos o máximo para aumentar o volume de produção desse café premiado”, antecipa o produtor.

Com as adaptações, Clotter espera fazer com que a fazenda reviva os bons tempos. Ainda segundo ele, o apoio do Sebrae e do ICCM foi fundamental para alcançar o resultado e vislumbrar um futuro promissor. “No momento mais desafiador, fui acolhido e obtive as orientações e o estímulo para continuar.”

SAIBA MAIS

ACOMPANHE NOVIDADES SOBRE OS
CAFÉS DA CHAPADA DE MINAS NO
INSTAGRAM





Ana Angélica (ao centro na foto da esquerda) e Clotter Serafim (ao centro na foto da direita): alegria pelos bons resultados

DE VOLTA ÀS ORIGENS

O segundo lugar da categoria "Natural" do Prêmio de Qualidade da Chapada de Minas foi concedido a Ana Angélica Souza Rocha, que alcançou 87 pontos com um tipo arábica. Ela iniciou-se na cafeicultura em 1986 e, durante 25 anos, dedicou-se ao máximo à fazenda, junto ao marido, Diógenes Rocha, que era agrônomo. Depois que ele faleceu, a produtora vendeu a propriedade e se mudou com os filhos, primeiro para Belo Horizonte e, depois, para Uberlândia. Passados alguns anos, a paixão pela terra falou mais alto e, em 2020, ela retomou o cultivo dos cafezais ao adquirir a Fazenda Santa Catarina, na região de Capelinha.

Ana Angélica passou, então, a comandar a lavoura de 15 hectares ativos de café arábica Catuaí 144 e Catucaí com o apoio do filho agrônomo Dândio Moreno Rocha e do companheiro João Alves. As práticas adotadas estão alinhadas à preservação do meio ambiente e das espécies que compõem um ecossistema benéfico ao crescimento de plantas saudáveis e muito produtivas. "Cada inseto e mi-

croorganismo presente na lavoura tem uma função: os marimbondos eliminam pragas, as abelhas polinizam a lavoura, e assim por diante. Acredito que tudo isso contribui para um café com a qualidade que temos hoje", afirma a produtora, que atualmente alcança a margem de 33 sacas por hectare.

Para ela, uma das melhores iniciativas do Sebrae Minas é a aproximação com os produtores, como ocorreu por ocasião da inscrição no prêmio. "Quando alguém se dispõe a nos ouvir e entender a nossa história, criamos um vínculo e estabelecemos uma relação de confiança, da forma como o Sebrae fez conosco. Eu me senti valorizada e incentivada a participar do concurso." Depois das análises no laboratório de provas e das orientações técnicas, Ana Angélica e sua equipe passaram 30 dias selecionando minuciosamente os grãos, sem o auxílio de máquinas. "Esse resultado fez valer cada esforço. Estou encantada com a possibilidade de poder levar o nosso café para o mundo. Minha meta é continuar aperfeiçoando o produto e participando de concursos", afirma.

PRODUTORES DA REGIÃO DO CERRADO CONQUISTAM CERTIFICAÇÃO VERDE

Em novembro de 2022, 34 fazendas vinculadas à Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado de Monte Carmelo (monteCCer) conquistaram o certificado da Preferred By Nature, atestando a gestão sustentável da produção e, principalmente, o baixo índice de emissão de carbono (CO₂). Segundo o diretor superintendente Comercial monteCCer, Regis Damasio Salles, a iniciativa está alinhada às demandas mais atuais de mercado. “As grandes multinacionais compradoras dos grãos assumiram compromissos com as metas de redução de carbono, pois estão atentas às exigências do consumidor, a cada dia mais crítico e consciente quanto aos problemas climáticos e ambientais.”

A conquista resulta do trabalho iniciado em 2018 pela monteCCer, em parceria com o Sebrae Minas e o Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (Imaflora). Foram desenvolvidos e aplicados indicadores socioambientais que resultaram no inventário da sustentabilidade das fazendas da região. Após a coleta de dados relativos a solo, fauna, flora, recursos hídricos, uso de defensivos e fertilizantes, foi possível elaborar um diagnóstico das emissões de CO₂ em cada fazenda e concluir que elas mais absorvem carbono do que emitem. A Fazenda Três Meninas foi uma das propriedades avaliadas. “A redução das emissões, bem como o aumento do sequestro de carbono, foi uma consequência do manejo



Marcelo e Ana Paula Urtado, da Fazenda Três Meninas, estão entre os produtores do Cerrado que receberam o certificado da Preferred By Nature

que adotamos, que visa ao equilíbrio e à resiliência, com olhar sistêmico e integrando a lavoura à paisagem”, destaca o produtor Marcelo Urtado.

ALCANCE AMPLIADO

SIM de consórcio de municípios do Alto Paranaíba passa a equivaler a selo federal, aumentando área de comercialização dos produtos locais

FERNANDA PEREIRA



Leonardo Oliveira já está adequando a fábrica de linguiças artesanais para ampliar a produção e expandir a área de vendas

No fim de 2021, o Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba (Cispar), que reúne 13 municípios, aderiu ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), concedido pelo Ministério da Agricultura. Com isso, o seu Serviço de Inspeção Municipal (SIM) passou a ser equivalente ao selo federal, permitindo ampliar a área de comercialização dos produtos locais, como carnes, queijos, ovos e mel,

para todo o território nacional. A novidade contribuirá para dar novo rumo a vários negócios, que passam a ter a oportunidade de levar seus produtos para outras praças, de forma legalizada.

Entre os que comemoraram a notícia está a fábrica de linguiças artesanais Du'Chef Leo, sediada em João Pinheiro. Há dois anos no mercado, o estabelecimento foi criado por Leonardo Nunes de Oliveira. Esta, no entanto, não é sua primeira experiência empreende-

dora: com formação nas áreas administrativa e contábil, Leonardo está no mundo dos negócios há mais de 20 anos e, por isso, reconhece a importância do planejamento e estruturação do empreendimento em bases legais, desde os primeiros passos. No Cispar, ele encontrou apoio no processo de regularização e adequação da documentação da Du'Chef Leo ao SIM e para a comercialização dos produtos regionalmente. "Sempre busquei regularizar e estruturar minha produção para apresentar o meu produto de forma diferente no mercado. A chancela do SIM reafirma a qualidade do que fabricamos e garante a segurança alimentar ao consumidor", afirma Leonardo.

A Du'Chef Leo produz entre 700 e 1 mil quilos de linguiças artesanais mensalmente, nos sabores açafrão, açafrão com pimenta, bacon, cuiabana, queijo e tradicional, empregando cinco funcionários. A capacidade instalada permitiria, no entanto, alcançar até 20 mil quilos por mês, e a expectativa é de aumentar a produção a partir de 2023 e chegar a outras praças. "Já temos compradores nacionais interessados em nossos produtos, o que já demonstra existir potencial e portas

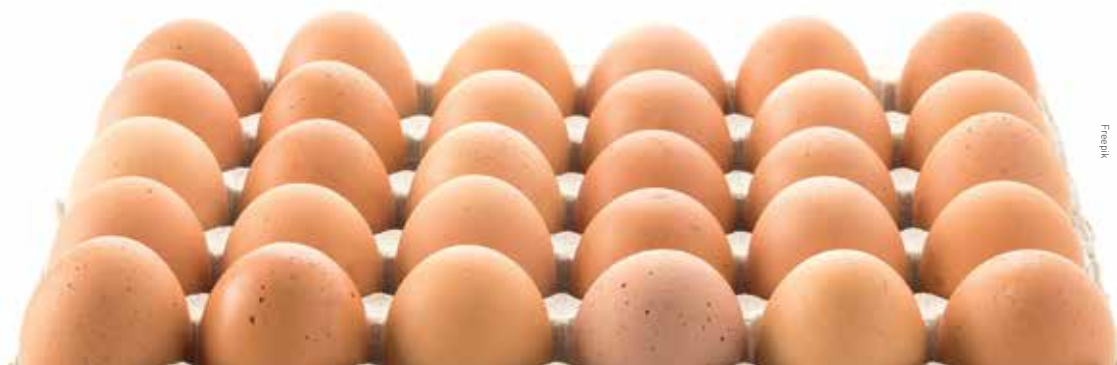
abertas para crescer. A dificuldade está apenas em encontrar um centro de distribuição para escoar a produção, que é algo a que temos nos dedicado atualmente."

PIONEIRO NO ESTADO

O Cispar nasceu em 2019, quando Sebrae Minas, Emater-MG e representantes do SIM de Patos de Minas e de Presidente Olegário se reuniram com a intenção de constituir um consórcio que acelerasse a habilitação sanitária dos empreendimentos e ampliasse o mercado consumidor para os produtores. Foram realizadas várias reuniões, visitas técnicas e encontros com prefeitos até a formação do grupo. Para que a iniciativa fosse posta em prática, foi necessária a aprovação de leis municipais, além da adoção de um protocolo único de fiscalização de produtos de origem animal por todos os integrantes.

Em 2020, o Cispar deu início ao processo de equivalência ao SISBI-POA, sendo o primeiro consórcio de Minas Gerais a aderir à iniciativa, um avanço ainda maior para as agroindústrias e o desenvolvimento local. De acordo com a analista do Sebrae Minas Jéssica Viana, a instituição seguiu apoiando a iniciativa nessa etapa. "Contratamos uma consultoria especializada que já havia auxiliado os municípios na formação do consórcio e preparação dos produtores para adequar seus empreendimentos à legislação municipal. Com a iminência da equivalência ao SISBI-POA, a consultoria se concentrou em

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL DEVEM TER O SELO DE INSPEÇÃO DO SIM





Representantes do Cisar com o Prêmio Prefeito Empreendedor: da esquerda para a direita, César Caetano de Almeida Filho, prefeito de Carmo do Paranaíba; Pedro Pinheiro, então coordenador do SIM Cisar; e Adílio Alex dos Reis, prefeito de Guimarães

planejamento, gestão industrial e melhoria da produção, além da profissionalização dos produtores”, afirma.

O proprietário da Du’Chef Leo avalia a consultoria como fundamental para os resultados alcançados. “O apoio do Sebrae e do Cisar me deu muita segurança para cumprir todas as exigências necessárias à obtenção do selo de inspeção, que é o que referenda a qualidade e a segurança do produto”, relata.

Atualmente, o Cisar conta com 33 agroindústrias registradas em seu SIM, e aproximadamente 40 estão em processo de registro. Cinco empresas já estão registradas no SISBI-POA.

DESENVOLVIMENTO ACELERADO

A analista do Sebrae Minas Arianne Vi-

lhena avalia que o processo de equivalência do SIM Cisar ao SISBI-POA foi ágil devido ao fato de o consórcio ter sido regimentado de acordo com as normas mais atuais, não sendo necessárias muitas alterações. “O Cisar começou maduro no que diz respeito à governança, e o grupo de prefeitos sempre se mostrou muito disposto a encarar as ações propostas. Isso é fundamental para um consórcio que quer acelerar, de fato, o desenvolvimento regional”, afirma.

E, além do estímulo ao desenvolvimento local, o trabalho rendeu outros frutos. A estruturação do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal nos 12 municípios reunidos no Cisar foi merecedora de troféus por ocasião do XI Prêmio Sebrae Prefeito Empreendedor, premiação realizada em agosto do ano passado.

ARTICULAÇÃO EM MINAS

Os SIM consorciados ampliam a capacidade dos municípios de implantar e realizar a fiscalização dos produtos de origem animal nas agroindústrias locais, permitindo a expansão das áreas de comercialização. Com a aquisição do selo de inspeção, os produtores passam a seguir critérios de produção e de qualidade sanitária necessários aos produtos de origem animal. O SIM representa, portanto, um importante instrumento de geração de trabalho e renda e de apoio aos pequenos negócios no município e na região. É a articulação pioneira entre o Sebrae Minas, a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa-MG) e o Ministério Público de Minas Gerais, por meio do Procon Estadual, visa fomentar a adesão dos municípios e produtores como forma de estimular o desenvolvimento local.

Esse trabalho já contabiliza resultados expressivos. Para se ter uma ideia, mais de 400 municípios reunidos em 22 consórcios constituídos em todas as regiões do es-

O SIM REPRESENTA UM INSTRUMENTO DE GERAÇÃO DE TRABALHO E RENDA

tado já foram beneficiados pela iniciativa. “Quando um município adere ao SIM, gera uma verdadeira transformação na economia local”, destaca a analista Ariane. Ela enfatiza a importância da cooperação técnica entre as entidades envolvidas e o comprometimento dos pequenos negócios com a obtenção de resultados. “Nosso objetivo é melhorar o planejamento e a gestão da propriedade industrial dos pequenos produtores e, com isso, aprimorar a qualidade de produto final. Automaticamente, potencializamos toda uma cadeia local”, observa.

Enquanto isso, o Ministério Público de Minas Gerais vem auxiliando na melhoria contínua da estrutura dos serviços de inspeção sanitária, por meio da atuação do Procon-MG. O atual coordenador do órgão,

CISPAR

13 municípios*

33 agroindústrias registradas no SIM

40 em processo de registro

*Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, João Pinheiro, Lagoa Formosa, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo e Serra do Salitre



o promotor de Justiça Glauber Sérgio Tatagiba do Carmo, afirma que os SIM, assim como os Procons regionais, são essenciais para o bom funcionamento do mercado consumidor, não somente fiscalizando as práticas que possam violar as normas de defesa do consumidor e normas sanitárias correlatas, mas prestando orientação aos consumidores e produtores locais.

“Nossa intenção é aumentar a qualidade dos serviços de inspeção e o número de municípios envolvidos. Essas tratativas envolvem esforços por parte da coordenação do Procon-MG, dos promotores de Justiça locais e da equipe do Sebrae, que atua em parceria conosco”, afirma. Um dos esforços para melhorar a qualidade e eficiência dos serviços de inspeção regional consiste na destinação de recursos do Fundo Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor para a aquisição de veículos e equipamentos para uso das equipes de campo. Até o momento, foram disponibilizados mais de R\$ 10 milhões, beneficiando mensalmente mais de 10 mil pequenos negócios e gerando receita adicional de R\$ 500 milhões por ano. Somente em 2022, foram beneficiados oito consórcios com o valor total de R\$ 5.473.043,46.

INCENTIVO AO SIM

Entre os serviços de inspeção consorciados que obtiveram recursos do Fundo está o da Associação Pública dos Municípios do Médio Rio Grande (Ameg), que recebeu R\$ 347.078,28 para formação de três equipes profissionais do SIM, além da compra de veículo e de todo aparato para realização das inspeções. A Ameg reúne 22 municípios, com estabelecimentos agroin-

dustriais em sua maioria de pequeno porte e oriundos da agricultura familiar.

Para o presidente da Ameg e prefeito de Passos, Diego Oliveira, a estruturação do SIM representa um grande incentivo aos produtores rurais, dada a possibilidade que eles passam a ter de comercializar seus produtos no mercado formal e até mesmo em mercados institucionais, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). “Com auxílio do Sebrae Minas, a Ameg tem aprovado projetos como a criação do selo SIM Regional, que fará toda a diferença na vida dos produtores da nossa região. Costumo dizer que, se o projeto tem a chancela do Sebrae, vai dar certo.”

SISBI-POA

O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a inocuidade e segurança alimentar. Os estados, o Distrito Federal e os municípios, isoladamente ou por meio do Consórcio, podem solicitar a equivalência dos seus Serviços de Inspeção com o Serviço Coordenador do SISBI. Para obtê-la, é necessário comprovar que têm condições de avaliar a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal com a mesma eficiência do Ministério da Agricultura.

ETAPAS ESTRATÉGICAS PARA IMPLANTAÇÃO DO SIM DE FORMA CONSORCIADA

Para implantar o SIM, os municípios precisam constituir ou ativar um consórcio existente, preferencialmente com múltiplas finalidades, conhecidos também como Consórcios Públicos Multifinalitários. Isso se dá por meio da pactuação e aprovação de um Protocolo de Intenções assinado pelos prefeitos e ratificado pelas Câmaras Municipais. As principais etapas são:



1. Articulação e negociação entre o Consórcio Público e os municípios interessados.



2. Mobilização e sensibilização de servidores e dirigentes dos Serviços de Inspeção Municipal (SIM).



3. Nivelamento jurídico e operacional do SIM de produtos de origem animal.



4. Modelos e criação de instrumentos jurídicos para o desenvolvimento do SIM de forma consorciada.



5. Implantação do SIM de forma consorciada.



PEQUENAS NOTÁVEIS

Cultivo de frutas vermelhas tem se confirmado como uma boa alternativa para agricultores familiares de Machado, no Sul de Minas

FERNANDA PEREIRA

Pedro Vilela



Sebastião e a família deixaram a cultura do café para se dedicarem exclusivamente ao plantio das frutas vermelhas

Amoras, framboesas, morangos, mirtilos. É quase impossível resistir à beleza e ao sabor das frutas vermelhas. Originárias de países da América do Norte, da Europa e da Ásia, há alguns anos essas pequenas notáveis ganharam espaço nas áreas de cultivo brasileiras e na mesa dos consumidores. Entre as 15 localidades do país com maiores áreas dedicadas aos pomares está Machado, no Sul de Minas. No fim de 2022, a área plantada do município somava 18 hectares. Ao todo, 240 toneladas foram colhidas em um intervalo de 12 meses e movimentaram mais de R\$ 3 milhões.

O cultivo das frutas vermelhas surgiu de

um esforço da administração municipal em buscar alternativas para driblar a sazonalidade do café, principal atividade econômica local. Tendo em vista as características do solo e do clima, elas foram apontadas como uma opção viável para ocupar as famílias agricultoras na entressafra do grão. “A fruticultura demanda muita mão de obra, visto que não é possível, em sua grande maioria, a utilização de maquinários na colheita”, destaca Cláudio Wagner, analista do Sebrae Minas.

O programa de estímulo teve início em 2018, com a distribuição de 50 mil mudas de amoras a 13 produtores que, neste início de

2023, estão finalizando a quarta colheita da fruta. De lá para cá, outros agricultores se juntaram ao grupo, e, atualmente, o município registra 46 produtores.

Em 2019, o Sebrae Minas se juntou ao projeto por meio do programa Cultura da Cooperação. O objetivo era organizar os produtores e estabelecer um padrão de governança para a Associação dos Agricultores Familiares de Frutas Vermelhas de Machado (Fruverfam), que, logo depois, ganhou uma sede equipada com dois contêineres e uma câmara fria com capacidade para armazenar 30 toneladas de frutas.

Em uma segunda fase, o Sebrae iniciou junto aos produtores o programa Central de Negócios, capacitando-os a realizar compras e vendas coletivas, além de uma consultoria de mercado. “Foi avaliada desde a melhor forma de vender as frutas até as possibilidades de comercialização, o que os levou a participar de licitação da Prefeitura de Machado para fornecimento da merenda escolar. Hoje, 30% das frutas produzidas no município são destinadas às escolas e creches da rede municipal”, diz a analista do Sebrae Minas Adaiby Gonçalves. Segundo ela, os produtores familiares se adaptaram muito bem a essa cultura, que não exige investimentos em maquinário nem grandes extensões de terra para o cultivo.

NEGÓCIO EM EXPANSÃO

Para Sebastião Santos, a união entre os produtores tem sido fundamental para valorizar o produto e fazer boas negociações. “O Sebrae Minas mostrou que precisávamos nos organizar para fortalecer nosso mercado, e vem dando certo.” Um dos primeiros a plantar amo-



A produção de Flávio foi congelada na câmara fria da Fruverfam

ra, ele conta que se surpreendeu com a quantidade de frutas colhidas logo na primeira safra, o suficiente para cobrir os custos de produção e obter lucro. “Acreditei que daria certo, mas foi bem mais rápido do que esperava.”

Junto da esposa, Maria Aparecida Maciel, Sebastião se estabeleceu em um sítio próximo de Machado depois da aposentadoria, há cerca de dez anos. A propriedade já tinha 5,7 mil pés de café quando a cultura da amora foi inserida. As filhas Larissa, Nicole e Flávia se juntaram a eles na lida com os pomares, que ocupam meio hectare de terra e geram 12 toneladas ao ano. Gostaram tanto que arrendaram o cafezal, concentrando-se no trabalho com as frutas vermelhas e produzindo outros tipos. Em 2022, eles plantaram mais 500 mudas de amora e 280 de mirtilo. Este ano, vão investir em 1,5 mil mudas de framboesa e também testar o plantio do morango.



Lêda (primeira da esquerda para a direita) e sua família: gerações envolvidas na produção

BONANÇA PÓS-GEADA

O produtor Flávio Henrique Teodoro não teve o mesmo sucesso que Sebastião logo na primeira colheita. Em 2021, uma geada sem precedentes atingiu Machado e outros municípios do Sul do estado, impactando as safras de vários anos. Das 4.500 mudas de amora e 800 de framboesa que ele havia plantado, apenas as amoreiras resistiram – e, ainda assim, com poucas frutas intactas. Os 600 quilos que conseguiu colher não chegaram perto de cobrir os primeiros investimentos, mas Flávio persistiu.

Técnico em informática, ele era gerente de TI em uma grande empresa em Machado, até decidir deixar o emprego e adquirir um pequeno sítio, que já tinha uma lavoura de café. Viu na sugestão de se dedicar ao plantio de frutas vermelhas uma oportunidade de obter renda extra. E, como sua propriedade não oferecia as condições ideais a uma boa produção, arrendou outro terreno.

Sem a experiência da lida na terra, o produtor utilizou seus conhecimentos contábeis e gerenciais e buscou suporte

técnico junto ao agrônomo do projeto encabeçado pela Prefeitura. “Àquela altura, já tinha conhecimento de que o Sebrae estava auxiliando o pessoal na associação dos agricultores e me juntei a eles. Daí em diante, passei a compartilhar os aprendizados. O Sebrae tem nos mostrado que a produção das frutas vermelhas é um negócio que não evolui individualmente, mas depende da força coletiva.”

Na safra seguinte, em 2022, todo o trabalho de Flávio foi recompensado: ele colheu 13 toneladas de amora. Ficou tão animado que, no início deste ano, plantou mais 3,5 mil pés da fruta. Sua estratégia para conseguir bons negócios é controlar bem os custos da produção e equilibrá-los com os preços de mercado.

SAIBA MAIS

APONTE SEU CELULAR PARA O QR CODE E ASSISTA À VÍDEOREPORTAGEM SOBRE O CULTIVO DAS FRUTAS VERMELHAS EM MACHADO



TEMPO E PACIÊNCIA

As frutas vermelhas são, de fato, rentáveis. Mas é preciso tempo e paciência para uma colheita adequada e no momento certo, já que elas podem estragar com facilidade. Custou um pouco até Lêda Mezavila Corsini e a irmã Lídia Mezavila Araújo convencerem seu pai, Mauro Mezavila, a acreditar na empreitada. A família cultivava café havia muitos anos, mas o resultado da atividade não estava sendo mais suficiente para prover o sustento.

Em 2019, a família plantou 5,5 mil pés de amora tupy em parte do terreno. A primeira safra foi colhida em 2021 e, mesmo com os impactos da geada que atingiu a região, rendeu 10 toneladas da fruta. “Foi muito gratificante, porque as amoras são trabalhosas, exigem muito manejo. Mas tem valido a pena, a planta se adaptou muito bem ao clima e ao nosso terreno. Nossa vida melhorou”, afirma Lêda.

Naquele mesmo ano, a família da agricultora plantou mais 1,2 mil pés de framboesa,

que já renderam a primeira safra em 2022. Somando as duas espécies cultivadas, foram 12 toneladas de frutas colhidas. No início de 2023, foram plantados mais 700 pés de amora e alguns poucos de mirtilo. Assim como os outros produtores ouvidos, Lêda destaca a cooperação e união entre eles como algo fundamental. “O pessoal está realmente envolvido e comprometido. Temos aprendido muito com o Sebrae”, afirma.

De acordo com Cláudio Wagner, a ideia é continuar a oferecer suporte aos produtores e incentivar a profissionalização do grupo por meio dos programas de capacitação. “Apesar de ser uma produção muito familiar, a fruticultura é uma atividade rentável, mas que requer conhecimento gerencial para atender o mercado com profissionalismo, qualidade e constância no fornecimento”, adverte. A analista Adai-by reforça que, neste ano, serão priorizadas ações da marca coletiva, com investimentos em marketing para ampliar a divulgação do polo de frutas vermelhas de Machado.

Pedro Vilela



A colheita é um trabalho minucioso, devido à delicadeza das frutas vermelhas

Paulo Pereira está à frente da Fazenda Ecosystema, em São Pedro da União, que faz parte do Educampo há 12 anos



RESUMO

O programa Educampo celebrou 25 anos de atuação, disseminando a inteligência essencial no desenvolvimento individual e coletivo do agronegócio. Presente em 363 municípios de Minas Gerais, a iniciativa contribuiu para as atividades de mais de 10 mil produtores de leite e café.

INTELIGÊNCIA A SERVIÇO DA SUSTENTABILIDADE

Há 25 anos, Educampo dissemina conhecimentos e contribui para a evolução do agronegócio mineiro

ANA PAULA DE OLIVEIRA

Quando se formou em Medicina Veterinária, em 1985, o produtor rural Paulo Geraldo Honório Pereira tinha planos diferentes de seus antecessores. Neto e filho de cafeicultores, ele tinha a meta de tornar-se produtor de leite e implantar um programa de qualidade total em sua propriedade. Para isso, comprou alguns hectares de terra, que somou a outros que havia herdado, e começou sua jornada à frente da Fazenda Ecossistema, em São Pedro da União, no Sudoeste de Minas Gerais.

A aposta se mostrou bem-sucedida, e, anos depois, os dois filhos de Paulo, já formados em Agronomia, passaram a auxiliá-lo. Além disso, há 12 anos a Ecossistema passou a contar com o apoio do Sebrae Minas, por meio do Educampo, iniciativa criada para disseminar inteligência a favor do desenvolvimento individual e coletivo do agronegócio. “A atividade no campo depende de muitos indicadores, e tínhamos dificuldade em analisar os dados de forma sistemática e integrada.

Ou seja, trabalhávamos às escuras, e o Educampo nos trouxe a luz que faltava”, comenta o proprietário rural.

Em 2022, o Educampo completou 25 anos, período durante o qual contribuiu para que mais de 10 mil proprietários de fazendas leiteiras e cafeeiros passassem a fazer parte de uma rede de compartilhamento de informações, com acesso à tecnologia para favorecer o aumento da produção, a competitividade e a rentabilidade das propriedades rurais. Por meio da plataforma, produtores, consultores especialistas em gestão e empresas parceiras desenvolvem capacidades e criam oportunidades para o futuro dos negócios no agro.

ASSISTA

CONFIRA TAMBÉM A VIDEORREPORTAGEM NA REVISTA HISTÓRIAS DE SUCESSO DIGITAL. USE O QR CODE PARA ACESSAR.



“Em 1997, ano em que foi criado, o Educampo oferecia consultorias para capacitar o produtor a gerir e desenvolver uma empresa de sucesso. Mas o crescimento da demanda gerencial e tecnológica, a permanência e a adesão de novos produtores e o volume robusto de informações geradas exigiram a criação de um ambiente de desenvolvimento continuado e compartilhado, resultando em uma rede que impulsiona o agronegócio.”, explica o analista do Sebrae Minas Expedito Pereira Lima Netto.

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

Referência no ramo de leite, a Ecossistema integra essa rede. A propriedade tem cerca de 200 hectares e um plantel de 480 animais – 240 deles produzindo, em média, 8,5 mil litros de leite por dia, volume que salta aos olhos e reflete uma série de medidas adotadas nos últimos anos para melhorar o manejo nutricional, a genética do rebanho, o conforto animal e a gestão dos custos. “Com dados mais apurados, conseguimos avaliar melhor nossos passos, tomar decisões mais acertadas e direcionar os recursos”, observa o proprietário Paulo Geraldo Pereira.

Na fazenda, destacam-se a implantação de um sistema de irrigação de pivô central e a adoção de agricultura de precisão para potencializar a produção de alimentos para a suplementação do rebanho, além da implantação de uma usina solar fotovoltaica, que proporcionou avanços significativos na eficiência energética da fazenda. Para o futuro, outra meta é implantar um biodigestor para evitar o desprendimento de gás carbônico na atmosfera e transformar o chorume em biofertilizante.

De acordo com Sidney Menezes, médi-

co veterinário e consultor do Educampo que acompanha os trabalhos na Ecossistema, esse conjunto de medidas tornou a propriedade não apenas produtiva e lucrativa, mas ecologicamente correta. “A fazenda alcançou patamares internacionais utilizando as áreas de reserva e de proteção permanente como fontes de sequestro de carbono. É um índice de 0,45 quilo de CO₂ equivalente por quilo de leite produzido, o que é muito positivo”, diz.

FUNDAMENTOS ESG NA PRÁTICA

Tomando a governança como pilar central, o Educampo está alinhado às melhores práticas de ESG. A sigla, derivada do inglês “environmental, social and governance” – em português, ambiental, social e governança –, traduz um conjunto de práticas voltadas para a preservação do meio ambiente, responsabilidade com a sociedade e transparência empresarial.

“Partimos dos aspectos gerenciais, principalmente econômicos, para desmembrar as demais ações. De fato, nosso ponto central é a governança, que envolve um conhecimento mais aprofundado da fazenda e do negócio. Com conhecimento, os produtores passam a tomar decisões mais conscientes”, destaca Expedito. Ainda segundo ele, nos últimos anos o pilar ambiental tem ganhado força, e estudos realizados apontam que as fazendas com melhores resultados técnicos e econômicos apresentam melhores indicadores de sustentabilidade.

Tal relação se comprova na prática. Para se ter ideia, um balanço com produtores participantes do Educampo em dez anos – de 2011 a 2021 – mostrou, no caso do leite, que a produtividade das vacas subiu de 18 para 28 litros por dia, ou seja, houve incremento



A instalação de uma usina solar fotovoltaica proporcionou avanços significativos na eficiência energética da Fazenda Ecosystema

de um litro por ano. A quantidade de animais também aumentou, saindo de 0,98 para 1,76 vaca por hectare. No café, a produtividade saltou de 43 para 49 sacas por hectare. Ambos os segmentos quadruplicaram o lucro anual no período.

“Ninguém alcança resultados tão significativos sem investir em capacitação de colaboradores, tecnologia de ponta, práticas de manejo e fertilidade do solo, nutrição animal de nível avançado, entre outros fatores. Tudo isso está relacionado à sustentabilidade. São indicadores que mostram que as fazendas estão no caminho certo. Após dez anos, esses produtores estão entregando às gerações futuras uma pecuária muito mais sustentável”, acrescenta o analista do Sebrae.



**A ATIVIDADE NO
CAMPO DEPENDE DE
MUITOS INDICADORES.
TRABALHÁVAMOS ÀS
ESCURAS, E O EDUCAMPO
NOS TROUXE A LUZ QUE
FALTAVA**



PAULO PEREIRA, PECUARISTA



As fazendas da família de Jorge Naimeg participam do Educampo desde 2005

EXPERIÊNCIA COMPARTILHADA

Foi em busca de oportunidades que os pais do produtor rural Jorge Fernando Naimeg deixaram Minas Gerais e partiram para o estado do Paraná, na década de 1960. Compraram lá um “pedacinho de chão” e, em 1965, plantaram a primeira lavoura de café. A atividade prosperou, e foi possível investir em terras também em Minas Gerais, para onde a família retornou, em 1981, dando início a um grupo sólido, formado por três fazendas – Pântano, Londrina e Ouro Verde – localizadas em Coromandel, região do Alto Parnaíba, hoje administradas por quatro dos seis filhos, três administradores de empresa e um engenheiro agrônomo.

As fazendas Pântano e Londrina se beneficiam do Educampo desde 2005, totalizando,

atualmente, uma área de 450 hectares destinados à cafeicultura – a produção anual nas duas propriedades é de 15 mil sacas. “Decidimos participar do Educampo para dar foco à gestão. Naquele momento, precisávamos evoluir nesse aspecto. A possibilidade de contar com um especialista para trazer um olhar de fora é muito importante quando se está envolvido na operação diária”, afirma Jorge, gestor do grupo.

Ele diz que a qualidade do produto é prioridade nas suas propriedades. Com um vasto histórico de premiações, recentemente eles faturaram as categorias “Natural” e “Cereja descascado” no 10º Prêmio da Região do Cerrado Mineiro, que revelou os melhores cafés das safras 2021/2022. Para alcançar tal patamar, os proprietários inves-

EM NÚMEROS



Educampo
SEBRAE

363

municípios envolvidos

1,3 mil

produtores atendidos

96

consultores especializados

36

empresas parceiras, incluindo os principais players de leite e café do estado

1,3 milhão

de litros de leite por dia

65 mil

vacas

45 mil

hectares de café



tem nas melhores práticas do mercado. Um exemplo é a implantação da *onfarm*, uma biofábrica usada para isolar microrganismos utilizados na proteção da lavoura e que substitui os pesticidas químicos. “Decidimos adotar práticas mais sustentáveis e menos agressivas ao meio ambiente, oferecendo ao consumidor um café cada vez mais saudável”, completa Jorge.

A capacitação dos colaboradores também é uma realidade no grupo. “Nosso *Q-Grader*, o responsável pela qualidade do café, era funcionário de longa data e coordenava as ações no terreiro. Investimos em sua formação, e hoje ele é habilitado na metodologia de avaliação sensorial Spe-

cialty Coffee Association (SCA), usada no mundo todo”, conta o produtor rural. Ele ressalta que outro ponto fundamental para a entrada do grupo no Educampo foi a possibilidade de compartilhar informações. A implantação da fermentação própria, por exemplo, é fruto disso. “O programa nos proporciona uma série de experiências que agregam muito à nossa operação”, complementa Jorge.

SAIBA MAIS

APONTE SEU CELULAR PARA O QR CODE E VEJA OUTRAS INFORMAÇÕES E NOVIDADES SOBRE O EDUCAMPO



CELEBRAÇÃO E RECONHECIMENTO

Gustavo Baxter/Nitro



Painéis sobre o futuro do agronegócio e homenagens fizeram parte da programação

Os 25 anos do Educampo foram celebrados com uma ação especial, preparada pelo Sebrae Minas dentro da 10ª Semana Internacional do Café (SIC), em Belo Horizonte. O evento contou com painéis sobre o futuro do agronegócio e homenageou produtores de leite e café, além de consultores especialistas que se destacaram nos últimos dez anos. Paulo Geraldo Honório Pereira e Jorge Fernando Naimeg estavam entre eles.

“Ter a nossa propriedade entre as dez mais eficientes do Educampo nos enche de orgulho. Isso coroa e valida todo o trabalho que temos desenvolvido ao longo dos anos”, disse Paulo. “Estar entre as melhores fazendas do Educampo, que possui tantos produtores competentes, é muito gratificante, um sonho realizado. É o reconhecimento do trabalho que temos executado e mostra que estamos no caminho certo”, completou Jorge.

ENTENDA A REDE EDUCAMPO



INTEGRANTES



Consultores
especialistas



Grupo de
produtores



Empresas
parceiras

VANTAGENS

CAPACITAÇÃO

- Consultoria técnica e gerencial
- Aprimoramento contínuo
- Compartilhamento de conhecimentos e experiências
- Integração da cadeia e ações coordenadas
- Networking e interação dos stakeholders
- Atividades complementares específicas para cada realidade

INTELIGÊNCIA

- Informações reais de centenas de fazendas
- Histórico de mais de 25 anos
- Avaliação criteriosa da consistência da informação
- Metodologia de cálculo de custo única e abrangente
- Relatórios sob demanda, análises e benchmarks customizados
- Ferramentas tecnológicas de gestão exclusivas

É MINEIRO, UAI

Valorização da origem dos produtos garante mais mercados a pequenas agroindústrias de Minas Gerais

FERNANDA PEREIRA



Katya Salomão homenageou a tradição familiar ao criar sua marca de azeites

Ao se voltar para suas raízes históricas, a empreendedora Katya Salomão buscou matérias-primas produzidas em Minas e deu um toque sírio em um produto que todos estão acostumados a utilizar no dia a dia da cozinha: o azeite.

Bailarina e educadora física por formação, Katya se dedicou ao ramo de academias

durante 35 anos, até que, em 2017, decidiu repensar as próprias escolhas. Ao participar do Empretec, teve a ideia de criar uma marca de azeites saborizados, para homenagear uma tradição familiar. “Temos origem síria e sempre consumimos muito azeite. Minha avó paterna adicionava ervas ao produto, e, graças a ela, passei a dominar a técnica”, conta.

Ao produzir o primeiro lote, sua meta era vender 50 garrafas durante os seis dias do seminário Empretec, mas acabou vendendo 108. “Pouco tempo depois, as pessoas começaram a me procurar querendo mais azeites, e me vi atendendo a uma grande quantidade de encomendas”, diz Katya. Na mesma época, ela começou a participar de eventos e feiras, e em poucas horas todo o estoque era vendido. Daí, então, veio a ideia de registrar a Kochen Azeites Saborizados.

Inicialmente, Katya imaginou que o negócio seria temporário. Os azeites, no entanto, fizeram tanto sucesso que a motivaram a se inscrever em cursos de sommelier de azeites e a aprender a selecionar seus fornecedores com máximo critério. Além disso, criou novos sabores e aperfeiçoou rótulo e embalagem com o apoio do Sebrae Minas, por meio do Sebraetec. E descobriu o Origem Minas, que mostrou como valorizar ainda mais seus azeites.

ATRATIVOS DIVERSOS

O projeto Origem Minas foi criado em 2012 pelo Sebrae Minas, em parceria com o sistema Faemg, para fomentar o desenvolvimento, a competitividade e a diferen-

ciação das pequenas empresas do agronegócio e da gastronomia do estado. Por meio de repasse de conhecimentos, incentivo à regularização, promoção e apoio técnico, a iniciativa busca ressaltar valores como tradição, história, qualidade e exclusividade dos produtos mineiros.

De acordo com a analista do Sebrae Minas Danielle Fantini, o Origem Minas oferece capacitações em gestão, boas práticas de fabricação, design de embalagens, rótulos e logomarcas, rodadas de negócios e participação em feiras e eventos, entre outros incentivos ao segmento. “O programa reforça, por exemplo, a importância de uma boa apresentação dos produtos.”

Outras frentes são a ampliação do acesso dos empreendedores a novos mercados e o fortalecimento das relações com compradores nacionais e estrangeiros. “Uma das estratégias de que nos valem é a participação do Origem Minas em diversas feiras e eventos, para apresentar e promover as marcas e gerar oportunidades de negócios”, acrescenta Danielle. De acordo com a analista, entre 2019 e 2022, o Origem Minas esteve em 48 eventos, que beneficiaram 250 empresas com a geração de R\$ 1 milhão em negócios. Além das vendas diretas, foram também criadas oportunidades de contatos entre as agroindústrias e o varejo, estimulando futuras negociações.

“Ao participar do Origem Minas, vi que, mais do que oferecer os azeites ao consumidor, poderia valorizá-los ao atrelar minha história pessoal a eles e enfatizar a origem mineira, já que são produzidos em olivais de regiões como Vertentes e Serra da Mantiqueira”, explica Katya. Ela informa que os insumos utilizados nos 22 diferentes sabores

**O ORIGEM MINAS FOI
CRIADO EM 2012 PELO
SEBRAE MINAS, EM PARCERIA
COM O SISTEMA FAEMG**

são cultivados de forma orgânica, na fazenda de sua família em Lagoa Santa, outro atributo que soma positivamente ao produto. “Participar do projeto valoriza muito a marca, pois significa que você foi escolhido para representar a pluralidade que há em Minas, e isso é muito gratificante”, afirma a empreendedora.

Cerca de mil litros de azeites da Kochen são comercializados mensalmente via venda direta durante eventos em Belo Horizonte, Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo e por meio de representantes nas mesmas praças, além do site da marca e da página mantida no Instagram. Em 2022, a Kochen alcançou outro feito importante: foi agraciada com seis prêmios em um dos maiores concursos de azeites do mundo, a EVO IOOC, na Itália, destacando-se entre mais de 3 mil

participantes. Foi medalha de ouro nos sabores pesto, laranja e tomilho e medalha de prata nos sabores defumado, alho negro e trufa branca.

DOCES DE FAMÍLIA

Dona Lázara Doces Caseiros é um negócio familiar que surgiu quando sua fundadora, moradora de Ituiutaba, precisou gerar uma renda extra para o sustento da família, em 1960. Ela fazia goiabada, com frutas do próprio pomar, e geleia de mocotó. “Dona Lázara era uma mulher visionária, sabia que as pessoas estavam saindo do campo, mas não perdiam o costume de comer os doces da roça”, diz Marlon de Oliveira, um dos netos e atual sócio do empreendimento, que atualmente está na quarta geração da família.

ORIGEM MINAS

O projeto teve bons resultados especialmente entre 2019 e 2022:



48

EVENTOS

250

PARTICIPANTES

R\$1

MILHÃO
EM NEGÓCIOS

FAÇA PARTE

FICOU INTERESSADO
EM PARTICIPAR DO
ORIGEM MINAS?
USE O QR CODE PARA
SE INSCREVER!





Pedro Vieira

A Dona Lázara Doces Caseiros, de Marlon de Oliveira, registrou grande crescimento após a participação no projeto Origem Minas

Os doces fizeram sucesso, e a família mudou-se para Uberlândia, onde abriu a primeira fábrica. Com o tempo, os filhos de Dona Lázara optaram por seguir outros caminhos, mas Valdete Alves de Oliveira, a mãe de Marlon, decidiu abrir a sua própria fábrica de doces. “Nossa produção utiliza as mesmas receitas da vovó e as mesmas técnicas artesanais, além de produtos naturais e de boa procedência. São doces saborosos e que trazem memórias afetivas preciosas”, garante Marlon. Além dele e de sua mãe, também trabalham na fábrica seu pai, José Manoel de Oliveira, e os sobrinhos Samuel e Gabriel Oliveira, que Marlon criou como filhos depois da morte do irmão.

O Origem Minas foi um marco para o empreendimento, por ter possibilitado a participação da marca em uma grande feira de negócios do ramo de máquinas e equipamentos realizada em março de 2022, em Uberlândia. “Fomos convidados a estar presentes por meio do Origem Minas. Durante a feira, fomos entrevistados por uma emissora de TV

local, e, ao provar nossos doces, a repórter teve uma reação muito espontânea e inusitada, que acabou viralizando”, conta.

Após a feira, os sócios mantiveram o vínculo com o Origem Minas e participaram de outros eventos. Foi o que bastou para que o faturamento da marca crescesse mais de 600%. “Para uma pequena empresa, a visibilidade e a quantidade de clientes que conquistamos por participar nas feiras é algo impactante. Tem sido uma experiência maravilhosa”. Atualmente, a Dona Lázara Doces Caseiros pode ser encontrada em empórios e casas de produtos artesanais em quase todos os estados, com exceção da região Norte.

Cerca de 10 mil doces são produzidos todos os meses, como a geleia de mocotó, a goiabada e o doce de leite, carro-chefe da marca. O faturamento, por sua vez, saltou de R\$ 7 mil para R\$ 50 mil mensais em pouco menos de um ano, depois da entrada no Origem Minas. “O Sebrae e a participação no projeto Origem Minas nos trouxeram inúmeros ganhos”, destaca Marlon.

AGIR HOJE COM O OLHAR NO FUTURO

—
CRISTINA MOTA

Nascida em uma família de produtores rurais de São Sebastião do Paraíso, Cláudia Leite cresceu no universo cafeeiro. Como escolha profissional, optou pela nutrição, mas sempre voltada para o trabalho com o café. Em sua trajetória, atuou com grandes empresas, como Nestlé e Nespresso, onde teve contato com um tema que também passou a ser uma paixão: a sustentabilidade. Atualmente, Cláudia é consultora e compartilha da sua experiência para auxiliar empreendedores quanto ao tema, estimulando trocas, conhecimento e crescimento, para o hoje e o futuro. Confira a entrevista.



Sustentabilidade e ESG são temas bastante recorrentes. Pode falar mais sobre eles?

A sustentabilidade fala de um olhar de longo prazo, traz uma visão complexa e sistêmica de que temos que garantir os recursos necessários para a população viver nos dias de hoje, mas pensando nas próximas gerações e no fato de que elas também terão as suas necessidades a serem atendidas. Então, a sustentabilidade, enquanto definição, vai muito além de combater e mitigar impactos ambientais. Falar disso, claro, é falar de economia verde, de economia circular, de reciclagem, de baixa pegada de carbono, de carbono zero, de conservação de água, energia e recursos. Mas é também falar de diversidade, inclusão, direitos humanos, saúde e segurança.

Na década de 1990, surgiu o conceito do Tripple Bottom Line, com a ideia de mensurar os resultados de uma empresa a partir de três pilares básicos, que ficaram conhecidos como 3PL e são referentes, em português, a pessoas, planeta e lucros. Nos anos 2000, o termo ESG - em português, meio ambiente, social e governança - foi criado pelo secretário da Organização das Nações Unidas, a ONU. Nesse encontro, em que o termo foi mencionado pela primeira vez, foi firmado um compromisso entre os participantes, que acabou gerando um grande movimento no mercado, especialmente o financeiro. O ESG aponta um conjunto específico de critérios ambientais, sociais e de governança com métricas específicas a serem atingidas.



JÁ EXISTE UMA PRÁTICA SUSTENTÁVEL NO CAMPO, TALVEZ AINDA NÃO ORGANIZADA COM A 'ROUPAGEM' ESG



A que fatores você atribui a intensificação da agenda ESG?

Eu colocaria quatro aspectos para explicar isso. Um deles está relacionado a fatores físicos operacionais, porque o clima mudou, o planeta mudou, e nós estamos sentindo na pele os efeitos disso. Como cidadãos, seja como profissionais, seja como agricultores, vemos os fenômenos que sempre ocorriam de maneira cíclica vindo agora com uma intensidade e frequência muito maiores. Há estudos comprovando que essa aceleração decorre da interferência humana, gerando o aquecimento global. E tudo isso acaba levando à desigualdade social, que fragiliza mercados e consumo, impacta a economia. Se você não tiver uma sociedade próspera, não tiver o entorno desenvolvido, não há como você gerar riqueza, ter lucratividade ou crescimento.

O segundo aspecto é o acesso ao capital. Muitos investidores já indicaram que vão

priorizar títulos alinhados ao ESG e deixar de investir em produtos e serviços ou empresas com abordagens não coerentes com as diretrizes. Como consequência, há um aumento das restrições ao financiamento dos setores que têm um impacto potencial, e, por outro lado, geram-se oportunidade de condições diferenciadas e acesso a capital, juros e financiamento quando há uma abordagem em sintonia com a sustentabilidade.

O terceiro ponto é o comportamento da demanda. O consumidor mudou, as pessoas estão conscientes da importância da sustentabilidade e cobram das empresas atitudes coerentes e responsáveis.

Por fim, o quarto aspecto é o avanço regulatório. As empresas têm, sim, que gerar resultado, dar lucro, mas como isso é feito passa a ter uma importância cada vez maior em alguns mercados, onde há uma série de regulações, normas, monitoramentos.

Qual o impacto do ESG para os pequenos negócios rurais?

Já existe uma prática sustentável no campo, talvez ainda não organizada com a “roupagem” ESG. Para que isso fique evidente para os pequenos produtores, especialmente, e permita que eles identifiquem as práticas para promover melhorias ou mesmo implantar ações, é preciso explicar o significado da sigla, de forma bem prática. No caso G, a governança, por exemplo. Uma propriedade rural é um empreendimento, independentemente do tamanho.

Precisa ter gestão, controle, ou sua operação não se torna viável. Não é possível ter informalidade ali. Muitos fazem o controle de forma simples, arcaica. É preciso melhorar isso, é importante.

O S, de social, refere-se à responsabilidade com as pessoas, desde o cumprimento da legislação até a oferta de condições dignas de trabalho aos funcionários, salários justos, estruturas de trabalho adequadas, com equipamentos de proteção, alojamento etc. Da mesma forma, abrange a contribuição para que as comunidades no entorno estejam bem, assim como para garantir a atuação coletiva, associativa, compartilhando informações, conhecimento.

E tem a letra E, relacionada ao meio ambiente. Para esse aspecto, temos leg-



O CONSUMIDOR MUDOU, AS PESSOAS ESTÃO CONSCIENTES DA IMPORTÂNCIA DA SUSTENTABILIDADE E COBRAM DAS EMPRESAS ATITUDES COERENTES E RESPONSÁVEIS



islação a cumprir e, principalmente, temos de pensar no amanhã, nas futuras gerações. Estou fazendo o uso correto do solo? Dos adubos? Estou cuidando da água, fazendo um uso racional? São estes alguns pontos.

Quais os benefícios de adotar os princípios ESG?

A adoção dos princípios ESG, de forma séria e genuína, leva a um alinhamento com uma tendência do mercado e ajuda a construir uma marca, com potencial de ganhos de valor. Além disso, o acompanhamento dos indicadores e a melhor gestão permitem identificar oportunidades para produzir mais com menos e antever problemas, por exemplo, além do acesso a opções de crédito diferenciadas, viabilizando investimentos e melhorias na propriedade. Sem falar no

comprometimento com demandas da sociedade, em relação a direitos, inclusão, conservação do meio ambiente e outros.

Quais são os temas relacionados ao ESG e que precisam estar no radar dos produtores rurais?

As questões relativas ao uso dos recursos naturais, para combater o desmatamento e proteger as florestas e o uso racional da água. Do ponto de vista social, as políticas de saúde e de segurança, o cuidado com as pessoas na cadeia de produção e um item que acho muito relevante, a questão de qualidade do produto, especialmente se for alimento. Em relação à governança, considero que as boas práticas são essenciais para guiar os produtores, mitigar riscos, com um olhar para o agora e para o futuro.

Há frentes prioritárias? Como os pequenos proprietários podem obter apoio para trabalhá-las?

Sim, há questões importantes e urgentes, como ter energia mais sustentável, de fonte renovável, aumentar a reciclagem, não queimar lixo, reduzir o uso de materiais e diminuir a geração dos resíduos, dar o destino correto a eles, quando houver, fazer o uso racional da água e cuidar das pessoas, com respeito. Um importante apoio pode ser obtido por meio do Programa Educampo, do Sebrae Minas. Considero uma ferramenta fundamental para trazer a sensibilização necessária e os caminhos possíveis para quem trabalha no campo. A consultoria individualizada é um grande exemplo que vejo no mercado.



MAIS COM MENOS

Entenda a importância de medir a eficiência do uso da terra na pecuária leiteira e como isso pode ser feito

Deposphotos



O terreno representa, em média, mais de 55% do capital imobilizado na atividade leiteira

Não restam dúvidas quanto à relevância da boa gestão para o sucesso dos empreendimentos rurais. A partir da análise dos dados, é possível verificar a viabilidade e atratividade econômica de determinado empreendimento, realizar investimentos, pensar em novos passos ou até mesmo rever planos. No caso da pecuária leiteira, isso é ainda mais importante. “Muitas vezes, o ganho se dá em centavos, o que reforça a necessidade de uma boa gestão para se produzir mais com menos e assegurar a sustentabilidade do negócio”, pontua a analista do Sebrae Minas Fernanda Merlo. É preciso buscar eficiência na utilização de todos os recursos, e, nesse sentido, a avaliação da eficiência do uso da terra é fundamental.

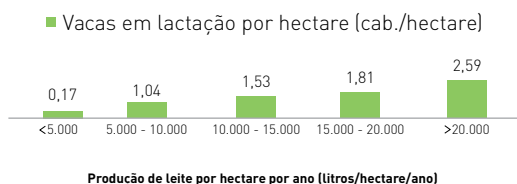
Fernanda explica que esse insumo representa, em média, mais de 55% do capital imo-

bilizado na atividade leiteira. Daí advém a necessidade de alcançar máxima eficiência em determinado espaço territorial, sem descuidar da qualidade do que é produzido.

Para mensurar a eficiência do uso da terra na atividade leiteira, o indicador mais utilizado é a produção por área para a pecuária (litros/hectare/ano), resultante da razão entre a produção anual de leite e o número médio de hectares utilizados para a atividade durante o ano. “O resultado está diretamente relacionado ao nível de intensificação da propriedade. Para melhorá-lo, busca-se elevar a produtividade das forrageiras e aumentar a capacidade de suporte em animais por hectare. Ao mesmo tempo, é fundamental ampliar a produtividade das vacas em lactação, com equilíbrio de custos”, orienta Fernanda.

Para facilitar a compreensão da importância desse indicador, os gráficos a seguir estratificam 436 fazendas participantes da Plataforma Educampo, no período de dezembro de 2021 a novembro de 2022, em função da produtividade da terra (litros/hectare/ano).

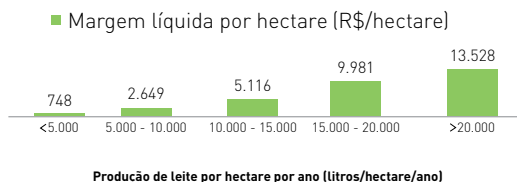
Gráfico 1 - Capacidade de suporte em vacas em lactação por hectare dos diferentes estratos de produção de leite por área para a pecuária



Os dados apontam que o aumento da produção de leite por hectare está relacionado à ampliação da capacidade de alojar vacas em lactação por hectare. “Para melhorar o indicador ‘vacas em lactação por hectare’, deve-se produzir mais forragem por hectare. No entanto, isso deve ser planejado, de modo a não extrapolar os limites para gasto com alimentos volumosos, permitindo manter os custos equilibrados”, explica a analista

Além de avaliar indicadores técnicos e de custo de produção, Fernanda reforça que as margens geradas também precisam ser verificadas. O gráfico 2 mostra a avaliação do indicador margem líquida por hectare no estudo do Educampo.

Gráfico 2 - Margem líquida por hectare da atividade leiteira dos diferentes estratos de produção de leite por área para a pecuária



A análise demonstra que “as fazendas com produção por hectare menor do que 5 mil litros de leite por hectare por ano, de forma geral, trabalham com sistemas mais extensivos, com as pastagens como base alimentar para o rebanho. Isso justifica um menor custo com alimentos volumosos por litro de leite, mas consequentemente uma margem líquida por hectare inferior. Em contrapartida, fazendas que produzem mais de 10 mil litros de leite por hectare por ano, em geral, operam sua atividade com sistemas intensivos de produção. Assim, mesmo gastando mais em volumosos nobres para a alimentação das vacas em lactação, operam com margem líquida elevada por hectare por ano”.

Fernanda ainda ressalta que, como os dados evidenciam, o aumento da margem líquida da atividade leiteira passa pela elevação do nível de eficiência no uso da terra. “Para viabilizar a atividade leiteira em locais com grande valorização imobiliária ou onde há outras atividades concorrentes, como cafeicultura, produção de cereais ou cana-de-açúcar, é fundamental intensificar o sistema de produção no que se refere à geração de margem por hectare.” Ela orienta os produtores interessados em implementar ou melhorar sua análise a tratarem do tema com os consultores especialistas e explica que todas essas análises e geração de inteligência são realizadas a partir de um banco de dados robusto, consistente e proveniente da Plataforma Educampo.

SAIBA MAIS

APONTE SEU CELULAR PARA O QR CODE E SAIBA MAIS SOBRE O EDUCAMPO



CADA VEZ MAIS VALORIZADO

Estado passa a ter 15 regiões produtoras de
Queijo Artesanal de Minas reconhecidas



ALEXANDRE FARID

Graças a alguns fatores, entre eles organização, profissionalização do processo produtivo e reconhecimento das origens produtoras, os Queijos Artesanais de Minas têm sido cada vez mais valorizados. A mais recente conquista dos produtores se deu por meio do reconhecimento pelo Governo de Minas de outras três regiões produtoras: Diamantina, Serras da Ibitipoca e Entre Serras da Piedade ao Carara. Agora, são 15 as regiões caracterizadas pelo estado que produzem queijos artesanais a partir do leite de vaca cru, procedente da mesma propriedade onde fica a queijaria, com características próprias e que, por esses motivos, são considerados especiais.

Segundo o analista do Sebrae Minas Ricardo Boscaro, o reconhecimento de regiões produtoras delimita as áreas de produção e permite que os produtores se organizem e direcionem ações para a conquista de novos mercados. Ao mesmo tempo, viabiliza o apoio de instituições e entidades de fomento e extensão rural. “Além disso, a identificação de um queijo com sua região de origem permite que

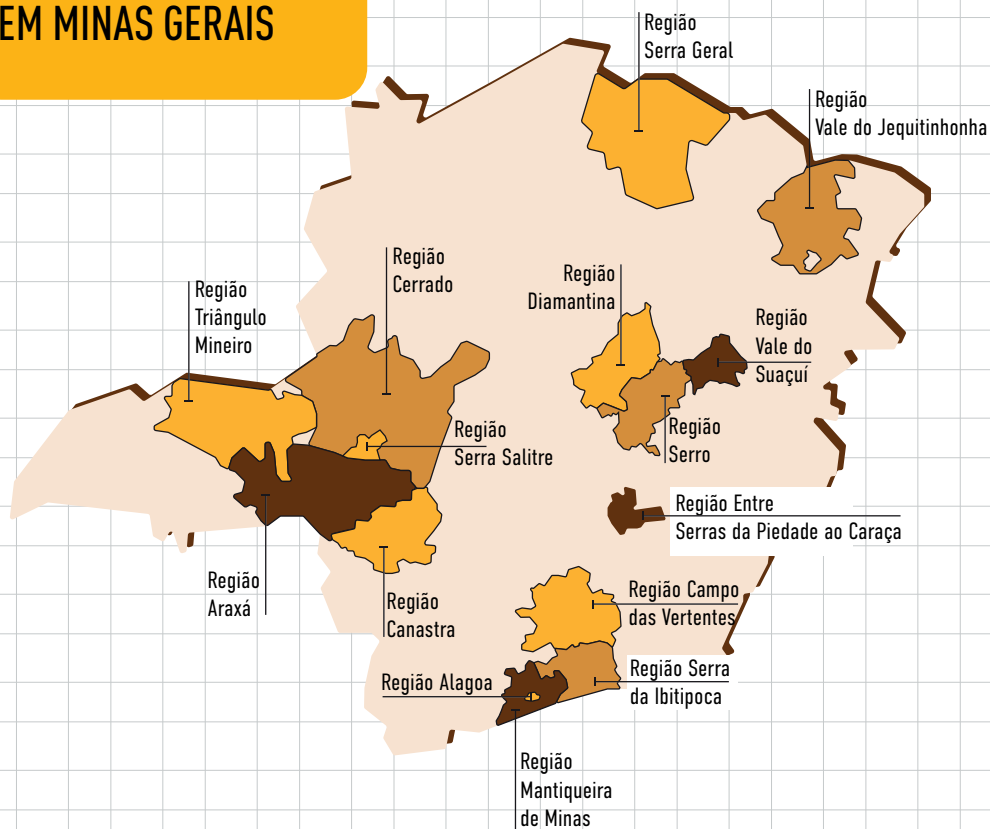
o consumidor passe a valorizar não só o produto em si, mas as histórias e tradições de onde ele é originado.”

O Sebrae Minas tem um papel fundamental no trabalho, que começa na organização da base produtiva, fortalecendo as associações regionais de produtores, apoiando na melhoria da qualidade dos produtos, na gestão das propriedades e na inserção em novos mercados. “Atuamos na identificação, disseminação e reconhecimento da identidade de cada origem produtora, buscando o reposicionamento comercial dos queijos e a valorização dos produtos, do produtor e do território. Assim, geramos mais renda para os pequenos produtores,” destaca Ricardo.



Pedro Vieira

REGIÕES PRODUTORAS EM MINAS GERAIS



ENTENDA A CLASSIFICAÇÃO DOS QUEIJOS

QUEIJO ARTESANAL DE MINAS (QAM)

É todo tipo de queijo originário de Minas Gerais, produzido de forma artesanal, a partir do uso do leite cru. Como exemplos temos: Queijos Artesanais da Serra Geral, Cabacinha do Jequitinhonha, Queijo Artesanal do Suaçuí.

QUEIJO MINAS ARTESANAL (QMA)

É uma classificação conferida ao Queijo Artesanal de Minas originário especificamente de regiões reconhecidas oficialmente pelo estado: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo.



Os visitantes puderam provar amostras de café

COMPRADORES VISITAM DUAS REGIÕES MINEIRAS PRODUTORAS DE CAFÉ

No fim de 2022, o Sebrae Minas promoveu missões de compradores internacionais a polos produtores de café do estado: a Região das Matas de Minas e a Região do Cerrado Mineiro. A iniciativa objetivou estimular negócios e facilitar a aproximação dos compradores com os inúmeros produtores locais e contou com as parcerias da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex Brasil) e o apoio do Conselho das Entidades do Café da Região das Matas de Minas e da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

A Região das Matas de Minas recebeu, de 11 e 14 de novembro, a visita de cinco compradores dos Estados Unidos, Espanha, Kuwait, Finlândia e Dinamarca. A viagem ocorreu nas cidades de Manhuaçu, São João do Manhuaçu, Manhumirim, Lajinha e Alto Caparaó. O grupo visitou propriedades produtoras centenárias, experimentou amostras, aprendeu sobre as técnicas de cultivo



A Região do Cerrado Mineiro foi uma das visitadas

e preparo do produto na região e conheceu suas características peculiares.

Já a Região do Cerrado Mineiro recebeu, de 11 a 14 de novembro, nove importadores e representantes de torrefações de oito países: Polônia, Espanha, Estados Unidos, Emirados Árabes Unidos, Finlândia, Suécia, França e Singapura.



O QUE É PRECISO PARA SER UM EMPREENDEDOR MELHOR ESTÁ EM VOCÊ.

O Empretec é um curso criado pela ONU e tem como foco o desenvolvimento dos comportamentos empreendedores.

Promovido em 40 países, é realizado exclusivamente pelo Sebrae no Brasil há 25 anos.

Com o Empretec, você aprenderá na prática como enfrentar os desafios do mercado e obter sucesso no seu negócio.

Já é empresário do agronegócio ou quer começar um negócio no setor? Conte com o Empretec Rural em sua jornada empreendedora.



**SÃO 6 DIAS
DE IMERSÃO**



**60 HORAS DE
CAPACITAÇÃO**



**+ DE 215MIL
HISTÓRIAS
DE SUCESSO**

0800 570 0800
empretecsebraeminas.com.br

empretec
rural

SEBRAE



Artesãos de 20 municípios mineiros estão entre os 100 vencedores do concurso nacional

MINAS GERAIS É DESTAQUE NO TOP 100 DE ARTESANATO

Vinte e quatro artesãos mineiros estão entre os vencedores da 5ª edição do Prêmio Sebrae Top 100 de Artesanato, que identifica as 100 unidades produtivas com as melhores práticas do país. Os premiados são das cidades de Arinos, Belo Horizonte, Berilo, Betim, Carangola, Divinópolis, Itaobim, Governador Valadares, Jequiapo de Minas, Mariana, Muzambinho, Piranguçu, Pirapora, Recreio, Ponto dos Volantes, Soledade de Minas, Taiobeiras, Tiradentes, Três Corações e Turmalina. Os escolhidos terão o direito de usar o selo “Prêmio Sebrae Top 100 de Artesanato – 5ª Edição”, um diferencial no mercado. Além disso, seus produtos serão divulgados em um catálogo comercial elaborado a partir de informações coletadas junto a cada um deles e de vídeos sobre as melhores práticas, que estarão disponíveis no site do Sebrae,

primeiro passo para a obtenção de reconhecimento nacional pelo trabalho realizado.

“A premiação só confirma a qualidade, beleza e riqueza do artesanato produzido em Minas Gerais, além das boas práticas de gestão dessas unidades produtivas. São artesãos cujos produtos chamam a atenção pela identidade, origem e tradição, que destacam a mineiridade presente em cada detalhe”, justifica a analista do Sebrae Minas Amanda Guimarães.

Neste ano, 1.208 artesãos se inscreveram em todo o país. Os selecionados foram avaliados por um júri especializado, a partir de alguns critérios: qualidade técnica, qualidade estética, qualidade simbólica, qualidade da inovação, condições de trabalho, organização da produção, compromisso socioambiental, experiência comercial e estratégias de adaptação.



MEL DE AROEIRA TERÁ APOIO DA OPMI EM 2023



Pedro Villa

O Mel de Aroeira destacou-se no processo seletivo voltado exclusivamente para denominações de origem brasileiras

No fim do ano passado, a Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) anunciou a Denominação de Origem do Mel de Aroeira do Norte de Minas como a IG escolhida para receber apoio técnico e financeiro de seu Committee on Development and Intellectual Property (CDIP). A seleção foi feita por meio de um processo seletivo voltado exclusivamente para denominações de origem brasileiras. Além do Mel de Aroeira do Norte de Minas, também se candidataram a IG Marmirauá de Pirarucu Manejado, do Amazonas, e a IG da Própolis Vermelha dos Manguezais de Alagoas. “Esse reconhecimento é importante, pois mostra a efetividade do trabalho do Sebrae, que atuou como interlocutor e apoio no processo de seleção”, destaca o analista Walmath Magalhães.

O resultado foi divulgado durante o V Evento Internacional de Indicações Geográficas

cas e Marcas Coletivas – Origens Brasileiras, em Curitiba (PR). “Estávamos torcendo muito para sermos selecionados. Acreditamos que a gestão da IG do Mel de Aroeira será melhorada e a produção vai se ampliar para outras floradas, como abacate, pequi, copaíba, betônica e café”, listou Luciano Fernandes, presidente da Cooperativa de Apicultores e Agricultores Familiares do Norte de Minas Gerais (Coopemapi). A expectativa da entidade é aprimorar o design da marca e das embalagens, aumentar as inserções do produto em degustações gastronômicas e ampliar a participação em feiras internacionais. Atualmente, cerca de 60% da produção da cooperativa é destinada à exportação, quase exclusivamente em volumes grandes. “Esperamos, em breve, vender porções menores, direto para o consumidor final, em outros estados e países”, antecipa Luciano.

FRUTICULTORES DA REGIÃO DO JAÍBA COMEMORAM CONQUISTA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA



Miguel Aun

As bananas estão entre as frutas com a IG na modalidade Indicação de Procedência (IP)

A Região do Jaíba, no Norte de Minas, conquistou a Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP), para banana, manga, mamão e lima ácida tahiti produzidos localmente. O reconhecimento partiu do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), e é a primeira vez que o segmento da fruticultura recebe a Indicação de Procedência em Minas Gerais.

Os municípios de Jaíba, Janaúba, Matias Cardoso, Porteirinha, Nova Porteirinha, Verdelândia, Pedras de Maria da Cruz e Capitão Enéas e parte de São Francisco, Januária, Itacarambi, Manga e Montes Claros compõem a região abrangida pela IG. A fruticultura foi iniciada na década de 1970, com a criação do Projeto Jaíba, na época, o maior projeto de irrigação da

América Latina. Atualmente, cerca de 2,5 mil fruticultores produzem mais de 450 mil toneladas por ano.

O Sebrae Minas apoia as atividades há 20 anos. “Em 2013 ajudamos a criar uma estratégia para obtenção de uma ‘marca território’. Também trabalhamos para aliar qualidade e inovações ao processo de sustentabilidade e realizamos estudos técnicos para a obtenção da IG”, relata o analista da instituição Cláudio Wagner de Castro. Ele cita os benefícios da conquista da IG. “A Região do Jaíba era conhecida, mas não reconhecida. A IP vai resultar em um novo olhar sobre o território, além de fortalecer a proteção da marca. Nosso objetivo é tornar a região uma referência mundial em fruticultura.”

**TÁ NA HORA DE AUMENTAR A
PRODUTIVIDADE DO SEU REBANHO.**

**E COM O SEBRAETEC,
TÁ NA MÃO!**



Uma consultoria de inovação especializada para você, que trabalha com **produção de leites, queijos e outros artigos do agronegócio.**

O programa Sebraetec oferece:

- Atendimento personalizado.
- Especialistas de mercado.
- Entrega de soluções sob medida para o seu negócio.
- Tecnologias e serviços diferenciados.

**São mais de 70 produtos disponíveis
para a sua empresa.**

**VOCÊ ESCOLHE O QUE PRECISA E O
SEBRAE PAGA 70% DA CONTA.**

ACESSE O SITE E ENCONTRE O SEU PRODUTO

sebraetec.sebraemg.com.br

REALIZAÇÃO



25 anos

Construindo
Capacidades

Gerando
Oportunidades

educampo.com.br



Educampo
SEBRAE