

Marfrig paga prêmio pelo boi sustentável

O programa Marfrig Club oferece bonificação de R\$ 30 por animal (arroba base R\$ 100) aos criadores que atendem às suas exigências

■ DENIS CARDOSO
denis@revistadbo.com.br

Dez entre dez debates sobre a cadeia da carne bovina têm como um dos temas recorrentes a sustentabilidade. Mas produzir boi de maneira sustentável – ou seja, com eficiência econômica, respeito ao meio ambiente, ao social e ao bem-estar animal – ainda é um desafio que poucos ousaram enfrentar. Um programa lançado pelo frigorífico Marfrig, em outubro do ano passado, propõe-se a apoiar o boi sustentável, mediante uma premiação fixa de 15% a 30% sobre o preço de uma arroba, por animal abatido, aos criadores que se integram a seu novo projeto de sustentabilidade, o Marfrig Club.

“Se a arroba do boi gordo estiver valendo R\$ 100, o pecuarista inserido no Marfrig Club poderá receber até R\$ 30 a mais por cabeça”, informa Leonel Almeida, gerente de pecuária do frigorífico e coordenador do projeto. No final de junho, com a arroba cotada a R\$ 96,00, o bônus máximo corresponderia a um adicional de 1,8% sobre o valor de um animal de 17 arrobas. Esse critério de premiação difere do aplicado em programas de carne de qualidade. O programa Fomento Angus, do próprio Marfrig, que valoriza a genética taurina (animais puros e cruzamentos com outras raças), oferece um prêmio correspondente a até 8% do preço médio da arroba Cepea/Esalq, informa Almeida.

Em compensação, o criador que adere ao Marfrig Club não precisa atender a nenhuma exigência quanto ao tipo racial do animal. “É um programa que premia acima de tudo o sistema de produção, independentemente da raça”, diz o gerente do frigorífico. O produtor precisa, sim, cumprir algumas exigências quanto à sustentabilidade.

Na área de bem-estar animal, o programa avalia itens como tipo de mane-

O pecuarista
Décio Rother e o
gerente do Marfrig
Leonel Almeida.



DENIS CARDOSO

jo, alimentação, biossegurança, rastreabilidade, origem e idade dos animais. Na dimensão ambiental, avalia questões como descarte de materiais de uso veterinário, resíduos, conservação de solo e consumo de água. Na área social, avalia itens como adequação às normas trabalhistas, moradia dos funcionários e educação. Todas as informações são fornecidas, em questionário, pelo pecuarista, conferidas por técnicos do frigorífico e auditadas pela SAI Global, uma certificadora internacional.

O Marfrig Club classifica os seus participantes em cinco categorias, mas apenas uma delas, a Platinum, contempla o pagamento de bônus. “Nessa categoria incluem-se as fazendas que cumprem 95% das exigências do programa e que se encontram habilitadas para exportar para a União Europeia”, diz Almeida. As outras categorias são: “Iniciante”, “Bronze”, “Prata” e “Ouro”. O objetivo é orientar os criadores dessas categorias a atingir a Platinum.

Criado há menos de um ano, o programa conta com a participação de 100 pecuaristas, detentores de um rebanho de 200 mil animais. Por enquanto, apenas 9

fazendas integram a categoria Platinum. Uma delas é a Caramuru, de Inúbia Paulista, SP, pertencente a Décio Rother, o primeiro pecuarista a entrar para a categoria máxima do Marfrig Club. “Nosso princípio básico é agregar valor à carne”, afirma Rother, que produz 8.000 cabeças por ano, em sistema de ciclo completo.

Segundo afirma Rother, ele segue a orientação preconizada pelo Marfrig Club há muitos anos. Sempre vislumbrei que um dia poderia receber mais por isso”, diz. Todas as agulhas e seringas utilizadas na fazenda são armazenadas e enviadas a um laboratório da cidade credenciado para receber e descartar o material, informa ele.

A receita adicional obtida por Rother do Marfrig Club junta-se aos ganhos gerados pela sua participação em programas de carne de qualidade. “Na categoria Platinum, passei a receber uma bonificação permanente”, afirma. Ele participa também do programa Fomento Angus e sua fazenda está inscrita na lista Traces, que habilita interessados em produzir para o mercado europeu. Além disso, Rother produz boi para a cota Hilton, que lhe paga um prêmio de R\$ 5 por arroba. ■