

# De Minas Gerais à mesa dos suíços

Projeto Pecuária Neutra chega à Europa com cortes de carne oriundos de sistemas silvipastoris e lança novo selo de produção sustentável



ARQUIVO ECOFARMS

Cortes nobres de carne da marca Gran Beef, que estão sendo exportados pela Minerva Foods

DENIS CARDOSO

Lançado em 2016 por três pecuaristas mineiros – Leonardo Resende, Elesier Lima Gonçalves e Bruno Junqueira de Andrade –, o Projeto Pecuária Neutra, que usa sistemas silvipastoris para neutralizar gás metano emitido pelos bovinos, conseguiu um grande feito em 2018.

Cortes de carne oriundos do projeto e comercializados sob a marca Gran Beef, acabam de chegar à Europa, mais precisamente à Suíça, um dos mercados mais exigentes do mundo. “Há pouco mais de dois anos, começamos a colocar nosso produto neutro em metano entérico em lojas que trabalham com carnes especiais no interior de São Paulo, para dominar melhor esse nicho, mas nosso foco principal (e final) sempre foi o mercado europeu, que agora conseguimos acessar”, comemora Bruno Junqueira de Andrade, dono da Ecofarms, empresa que administra a Fazenda Bugre, em Prata, no Triângulo Mineiro, onde se faz a terminação dos garrotes Brangus produzidos nas propriedades de Leonardo (Fazenda Triqueda, em Coronel Pacheco) e Elesier (Fazenda Real, em Juiz de Fora).



“

Selos foram essenciais para conquistar mercado europeu”

Bruno Resende, da Ecofarms

O Projeto Pecuária Neutra já foi objeto de reportagem de **DBO** em julho de 2016, quando os primeiros cortes de carne Gran Beef chegaram ao mercado brasileiro. À época, os abates eram feitos de forma experimental, já com base no protocolo de produção elaborado por Leonardo Resende, idealizador do projeto. Esse pecuarista começou a fazer integração pecuária-floresta (IPF) em 2005, visando diversificar sua renda, mas percebeu que podia agregar valor aos bezerros que produzia ao quantificar a captura de gás carbono equivalente (CO<sup>2</sup>eq) pelas árvores. Para isso, recorreu a pesquisadores da Embrapa, como Marcelo Muller, que o ajudou a criar parâmetros para cálculo tanto de emissões quanto de captura de carbono dentro do sistema silvipastoril. “Quando conheci o Leo, eu estava lançando a marca Gran Beef e minha fazenda havia recém-obtido a certificação Rainforest Alliance. Descobri que tínhamos objetivos comuns e podíamos trabalhar juntos; por isso, me associei ao projeto”, relata Andrade.

## Desembarque na Suíça

Os primeiros lotes de carne Gran Beef chegaram à Suíça em setembro de 2018, por meio de vendas diretas a um açougue em Zurique. Na ocasião, foram exportados 800 kg de carne, por meio de kits batizados de *rump and loins* (contrafilé, alcatra e filé mignon), vendidos por US\$ 14,60 o kg (preço FOB Brasil). Nos meses seguintes, novas remessas foram feitas para o país europeu, incluindo outros cortes, como picanha, fraldinha, maminha e filé de costela, em parceria com a Minerva Foods, responsável até agora pelos abates e a desossa dos animais, em sua planta de Barretos, SP.

O almejado destino internacional somente foi alcançado, segundo Andrade, porque a carne Gran Beef é produzido com base no protocolo Pecuária Neutra e ainda tem certificação Rainforest Alliance. “Como imaginávamos desde o princípio do projeto, esses selos nos ajudaram muito nas negociações por lá, já que os consumidores suíços e de outras localidades da Europa fazem questão de conhecer a origem dos produtos alimentícios e a forma como são produzidos”, destaca Andrade. Recentemente, os três sócios mineiros resolveram mergulhar ainda mais profundamente em conceitos ecológicos, apostando na chamada “pecuária regenerativa” (veja quadro à pág.27).



**No sistema silvipastoril, as emissões de metano dos animais são neutralizadas pela árvores.**

Daqui para frente, para facilitar as negociações no mercado europeu, a distribuição dos cortes de carne será intermediada pela empresa Gran Beef Meat Co, por meio de sua subsidiária suíça Switzerland AG, fundada pelo próprio Bruno Andrade, em parceria com um empresário local. “Com isso, a Gran Beef Brasil exportará para a Gran Beef Suíça, que, por sua vez, será responsável pelas vendas de todos os nossos cortes para restaurantes, supermercados e açougues situados nos demais países da Europa”, conta. Um outro parceiro estratégico situado no Porto de Rotterdam, na Holanda, ficou encarregado da estocagem e logística de distribuição da carne. No fim do ano passado, o Projeto Pecuária Neutra também passou a contar com mais um parceiro, uma empresa alimentícia estabelecida em Varsóvia, na Polônia, que comprará os cortes de carne menos nobres (parte dianteira do animal) para produzir hambúrgueres com a marca Gran Beef e vendê-los aos consumidores europeus ainda neste ano.

### Planos de expansão

Após fincar o pé no mercado suíço, o projeto mineiro tem como desafio aumentar a base de animais disponíveis para abate. “A ideia é integrar outros produtores, para aumentar as exportações”, informa Leonardo Resende. Estão sendo abatidos 45 animais/mês, para produção de 1,5 tonelada de carne na forma de cortes embalados e 6 t para hambúrguer. O projeto trabalha com animais com peso de 20@ aos 24 meses de idade, Brangus e 1/2 sangue Angus. Para chegar no padrão desejado, eles passam grande parte de sua vida no pasto, em sistema de rotação, o que garante maior produção forrageira e maior ganho de peso. Nos últimos 120 dias que antecedem o abate, eles são transferidos para a Fazenda Bugre e suplementados com ração contendo soja, milho,

polpa cítrica e núcleo, na proporção de 1,5% do peso vivo, para intensificar a deposição de gordura subcutânea e o grau de marmoreio da carne (gordura intramuscular).

Todo o manejo nas fazendas, além do transporte até o frigorífico da Minerva, seguem as regras de bem estar animal, para receber as certificações almejadas. Segundo Leonardo Resende, após consolidar a marca Gran Beef no mercado europeu, o Projeto Pecuária Neutra pretende iniciar um programa de bonificação para pecuaristas parceiros, que poderão receber até 20% de prêmio sobre o valor de mercado da arroba.

Segundo ele, os bovinos são responsáveis por quase 70% do metano emitido pelo agronegócio, situação que prejudica a imagem da pecuária. Daí a necessidade de se plantar árvores nas pastagens, para que o balanço de gases da atividade dentro da fazenda seja neutro ou apresente emissões negativas. Isso significa adotar um sistema produtivo que mais sequestre do que emita gás carbono equivalente.



Nosso objetivo agora é agregar mais produtores ao projeto”

Leonardo Resende, idealizador do Projeto Pecuária Neutra

## Pecuária Regenerativa

Desde o ano passado, o Projeto Pecuária Neutra está trabalhando com um novo selo de produção sustentável chamado “pecuária regenerativa”, cujo protocolo se baseia na metodologia Isa (Indicadores de Sustentabilidade em Agroecossistemas) da Epamig e em conceitos holísticos difundidos pelo conservacionista Allan Savory. Trata-se, segundo explica Leonardo Resende, de um conjunto de técnicas capaz de demonstrar que a pecuária pode conviver em harmonia com a natureza, desde que seu manejo respeite interações entre solo, vegetação nativa, pastagens e animais, visando ciclos mais eficientes de água, carbono, nutrientes, macro e micro biologia.

A gestão desse novo selo está a cargo do carioca Fillipo Leta, que possui uma marca própria de produtos sustentáveis, batizada de AH Pashto. Ele é proprietário de um sítio de mesmo nome, no Rio de Ja-



neiro, onde já produz madeira com selo Pecuária Regenerativa, (Certificação EOV, Ecological Outcome Verification/Rede Savory). O produto ecológico – cerca de 400 unidades de 7 kg/mês – está sendo vendido atualmente ao Supermercado Zona Sul, no Rio. Leta também produz leite de cabra certificado pelo Projeto Pecuária Neutra, que, neste ano, será lançado no varejo carioca.