

# REVISTA COOPAFI

*Potenciais da Agricultura Familiar*





A Revista COOPAFI (Cooperativa Central da Agricultura Familiar Integrada) é uma publicação institucional do Sistema COOPAFI, que integra nove Cooperativas Singulares espalhados pela região Sudoeste do Paraná.

Nesta edição, a Revista destaca os potenciais produtivos regionais, os desafios, e a evolução da Agricultura Familiar perante os quase 15 anos de atuação da instituição.

# Nesta edição

## **EMPODERAMENTO**

Claídes Khowald: agricultora é exemplo de determinação e resistência 07

## **EMPREENDEDORISMO**

Mulheres unem experiências e montam negócio 09

## **ORGÂNICOS**

Agricultores investem na produção de orgânicos 10

## **BENEFICIAMENTO DA PRODUÇÃO**

Agroindústrias potencializam o comércio da Agricultura Familiar 14

Mercado do Produtor é referência em Itapejara d' Oeste 19

Novos caminhos da Comercialização para Agricultura Familiar 21

## **MERCADO**

Merenda Escolar: Alimentos tradicionais nutrem alunos e movimentam a Agricultura Familiar em Realeza 24

## **SUPERAÇÃO**

Mesmo após acidente, agricultor se mantém na propriedade 28

## **INSISTÊNCIA NO CAMPO**

"Eu sou bicho do mato", diz Assir Reimundo do Amaral que não se imagina longe do campo 30

## **TRANSFORMAÇÃO**

Produtor padroniza embalagem de produto e eleva nível comercial 32

Produtores descobrem vocação para produção de queijo colonial 34

## **FEIRA LOCAL**

Ambiente de Compras e Geração de Renda e troca de Experiências 36

## **NOVOS PROJETOS**

COOPAFI aposta na Avicultura Colonial 38

Experiência com produção de Frango Caipira tem sido positiva 40

## **RESGATE PRODUTIVO**

Agricultora investe na produção de Ervas Medicinais e Aromáticas 42

## **SUSTENTABILIDADE**

COOPAFI aposta na produção de Energia Sustentável 44

Programa de Biodiesel tem estimulado o fortalecimento da Agricultura Familiar 46

## **JOVENS LIDERANÇAS**

Gabriel, Carol e Ricardo mostram a vocação para trabalhar no Campo e ajudar nas Cooperativas 48

## CONSELHO EDITORIAL

### **Coordenação Geral**

José Carlos Farias  
Claudio Marques Berlanda  
Franciele Fuchs Bertoldi  
Neveraldo da Silva Oliboni  
Lucélia Claudia Machado Grespão  
Nirto Dacoregio  
Almir Antônio Calegari  
Jarbas Polo  
Ari Drebes

### **Revisão**

Ariane Alves Nunes  
Cecilia Gumy Malacarne  
Elizabeth Tonetto Farias  
Marcos Antonio Bertollo  
Mirian Nava

### **Jornalista Responsável**

Indianara Paes

### **Reportagens e Fotografias**

Indianara Paes

### **Projeto Gráfico e Diagramação**

Indianara Paes

### **Tiragem**

1.000 unidades

### **Impressão**

Grafisul

## DIRETORIA EXECUTIVA

### **Presidente**

José Carlos Farias

### **Vice-Presidente**

Claudio Marques Berlanda

### **Secretaria**

Franciele Fuchs Bertoldi

### **Conselho Administrativo**

Neveraldo da Silva Oliboni  
Lucélia Claudia Machado Grespão  
Nirto Dacoregio  
Almir Antônio Calegari  
Jarbas Polo, Ari Drebes

### **Conselho Fiscal Efetivo**

Ricardo Correia  
Claides Helga Kohwald  
Ivori Aldomar Weide

### **Conselho Fiscal Suplente**

Altair Jose Hagemann  
Gabriel Guth  
Carol Cristina Lucht

# Editorial

Caro leitor, é com muita alegria que chegamos até você para apresentar importantes fragmentos da nossa história. Nesta jornada de apoio e fortalecimento da produção de alimentos construímos um legado que marcou a vida de milhares de famílias de agricultores, que hoje são parte da nossa história, e são o motivo de estarmos fortes buscando um futuro cada vez melhor.

Desde o princípio, o Cooperativismo Solidário nos inspirou e também nos mostrou que é um instrumento de grandes oportunidades para a Agricultura Familiar. É a melhor forma de combater o individualismo no campo e toda estratégia nacional de produção que hoje é focada na monocultura.

É com este pensamento, que o Sistema Coopafi completa 12 anos de história, um organismo de Cooperativas da Agricultura Familiar que tem como princípio integrar as mais variadas cadeias produtivas que compõe a estrutura de produção de alimentos.

Além disso, a Coopafi quer estimular novas atividades produtivas e oportunidades de geração de renda, com a expansão da avicultura colonial, assim como todo o processo de industrialização necessária de proteína animal.

Nosso propósito é construir junto com os associados, ações para garantir a comercialização, e a circulação da produção de todas as famílias, garantindo assim a transferência de renda, e fortalecendo o espaço rural, criando novas atividades econômicas regionais.

Para que isto se concretize será preciso investir em novas estratégias, como novo formato de Assistência Técnica, para que seja direcionada as unidades de produção de alimento, conectada ao Cooperativismo da Agricultura Familiar. Também consolidar estratégias de industrialização e novos mercados em potencial para todas as cadeias produtivas.



## Direção Executiva

O campo ainda é um bom lugar para se viver, onde só colhe aquele que planta, e a colheita é fruto de um trabalho, que alimenta o nosso sonho e a perspectiva de uma vida melhor. O resultado de todo este trabalho – cultivar a terra, fornecer o alimento a partir do campo, se materializa na cidade, como o grande elo de ligação entre o Cooperativismo e seus associados.

Seguindo este propósito, o que nos motiva é olhar para o futuro e visualizar uma agricultura ainda melhor, onde a produção de alimento seja o grande responsável pela geração de renda de cada unidade familiar.

Nesta Revista, vamos mostrar os protagonistas que fazem parte do Sistema Coopafi, as potencialidades e tantas experiências acumuladas. A participação das famílias de toda região, dos jovens e das mulheres nas ações locais e principalmente, a ação dos associados que representam a força da produção e na organização do Cooperativismo.

Que este conteúdo possa nos inspirar para novos desafios, e garantir assim que todas as famílias se fortaleçam produzindo alimento e consolidando um projeto de organização do Cooperativismo representado pelo Sistema Coopafi.

Boa leitura. Direção Coopafi.

## Claídes Helga Kohwald: agricultora é exemplo de determinação e resistência

Ao longo da história, muitas mulheres ousaram em quebrar os padrões sociais e culturais em busca de igualdade e reconhecimento. Conheça a história de uma agricultora que conquistou seu empoderamento em uma época que as mulheres não tinham seu espaço.

Os primeiros sinais de liderança apareceram na infância. Simples atitudes já mostravam que Claídes Helga Kohwald tinha algo de diferente. A agricultora aprendeu a trabalhar desde muito cedo, além de ajudar em casa, as primeiras experiências aconteceram na comunidade, ajudando voluntariamente as crianças com os estudos na escola e na igreja.



Aos 11 anos saiu de casa para trabalhar de doméstica. Sete anos depois casou, teve filhos e aprendeu a dirigir. Em 1982, Dona Claídes era uma das poucas mulheres que tinha carteira de habilitação. A autonomia de ir e vir sem depender da disponibilidade do marido ou de um filho lhe permitiu ir além.

Paralelo as atividades na propriedade rural, Dona Claídes passou a participar dos movimentos liderados pelos agricultores que buscavam implantar organizações de representação da classe – sindicatos, associações e cooperativas. Em várias ocasiões, ela foi a única mulher a participar das discussões. Para a época, aquilo não era comum.

“Imagina nos anos 80 uma mulher se reunir numa sala cheia de homem. O preconceito era grande na época. A gente viveu isso na família”, recordou o agricultor Sidney Kohwald filho mais velho de Claídes. Mas ela soube lidar naturalmente com as opiniões contrárias.

“Quando casei fui muito criticada pela família do meu marido. Porque lugar de mulher era em casa. Mas junto com ele nunca tive problema. Se não fosse assim, não teria conseguido. Acredito que a partir do momento em que você consegue mudar alguma coisa aquilo começa a te motivar”, explica.

Acrescenta ainda: “Sempre pensei assim, não posso recuar! Então eu descobri que tinha este dom e por isso, continuo até hoje. É uma luta que não é só para mim”, argumenta Claídes. Os diferentes papéis fora e dentro de casa não atrapalharam a vida da agricultora. Pelo contrário, só a fizeram crescer.



“

Mesmo a gente saindo de casa, sempre estive presente. Basta querer, a gente pode assumir mais tarefas. Eu criei meus filhos e eles nunca me deram trabalho. Hoje somos uma família de 50 pessoas.

”

A agricultora é uma das lideranças femininas que tem em seu histórico o apoio constante da fundação das organizações de representação da Agricultura Familiar – instituições que tiveram um papel fundamental no desenvolvimento econômico e social do campo para cidade.

Aos 77 anos de idade, Dona Cláides participa ativamente em espaços de trabalho junto à União de Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária (UNICAFES PR), Cooperativa Central da Agricultura Familiar Integrada do Paraná (COOPAFI) e Sindicato dos Trabalhadores Rurais. Atua no Conselho de Saúde de Marmeireiro e também faz visitas para doentes, idosos e pessoas enlutadas.

Ainda mantém com muito capricho a propriedade rural junto com seu companheiro, David Negrete, de 73 anos e tem disposição de sobra para participar da Feira do Produtor, todos os sábados, na praça do município de Marmeireiro.

Para muitos, Dona Cláides é um exemplo de mulher. “Considero ela como uma segunda mãe. Admiro pela vontade de fazer as coisas, determinação e força. Ela está sempre correndo atrás de alguma coisa. Nunca diz não para as pessoas, sempre busca ajudar”, comenta Cláides Hilda nora da agricultora.

Se engana quem pensa que Cláides irá diminuir o ritmo. A mulher ainda quer realizar alguns sonhos. Um deles é escrever um livro para contar suas experiências e aprendizados de vida para deixar para as futuras gerações.



## Empreendedorismo: mulheres unem experiências e montam negócio

Um grupo de agricultoras do município de Pranchita resolveu unir forças para montar um empreendimento. A ideia era abrir uma agroindústria para trabalhar com panificados e massas – produtos tradicionais, que cada mulher costumava preparar em casa individualmente. O empreendimento intitulado “Verdadeiro Sabor Colonial” deu os primeiros passos com apoio do governo municipal que contribuiu na aquisição dos equipamentos que deram vida as primeiras fornadas de pão, cuca, bolachas e bolos.

Naquele período, não existia muitos incentivos. As mulheres lembram que o acesso para comercialização dos produtos era limitado, a venda acontecia apenas de porta em porta na comunidade. O cenário só começou a mudar a partir da fundação da COOPAFI no município vizinho, em Santo Antônio do Sudoeste, o que proporcionou novas oportunidades para expansão do mercado, sendo que uma delas foi a possibilidade de abastecer as escolas locais na merenda escolar.

Para a agricultora Sandra Fontana Fornazari, a abertura de uma Cooperativa ofereceu novas possibilidades para os agricultores se desenvolverem, e principalmente, dar maior visibilidade para empreendimentos rurais. “Hoje a gente não produz apenas para alimentação escolar, mas recebemos encomendas para eventos, comercializamos em mercados, nas casas e muitas pessoas buscam aqui. É por isso, que nós devemos valorizar a COOPAFI que além de nos ajudar, trouxe mais renda para o nosso grupo seguir com a agroindústria”, comentou Sandra.



*Eronice Brand, Marta Fornazari, Clarici Gnoatto, Sandra Fornazari e Claudete Giongo comandam o empreendimento.*

O empreendimento das mulheres funciona na comunidade de São Roque em Pranchita, município de um pouco mais de cinco mil habitantes. Atualmente seis mulheres dividem as funções na produção e também na comercialização. A produção é diária e variada. Os principais produtos são: pão, cuca, bolachas caseiras, agnoline, lasanha, salgados e bolos. Já são 16 anos trabalhando no ramo.

“Nós temos a capacidade de produzir muito mais, mas não tínhamos para quem comercializar esse produto. Mas depois que abriu esse programa do governo e tínhamos a COOPAFI, a gente conseguiu vender e entregar o nosso produto. Tem mais comércio. Agora temos até em excesso, porque às vezes não conseguimos dar conta de tudo que pedem”, disse a agricultora.

Outro diferencial dos produtos da agroindústria é que os produtos levam a tradição e a qualidade dos alimentos da roça. A matéria-prima vem diretamente das propriedades rurais: ovos, a nata, a manteiga, a farinha, o melado, e o açúcar mascavo. Quem adquire os produtos sabe a origem e como são preparados. Desta forma, a

**“A gente enche o carro e volta com ele vazio. Sempre nos surpreendemos com o que vendemos, porque ele é um produto bem caseiro e as pessoas dão valor. Desde o agnoline, o macarrão, são feitos com ovos caipiras”, explica Sandra.**

Há mais de 10 anos trabalhando juntas, superando dificuldades, hoje as agricultoras já colhem os frutos da dedicação diária de comandar um empreendimento – em que todas trabalham de igual para igual. “Nos sentimos felizes por estar aqui há 16 anos. Quantas agroindústrias foram abertas e não foram para frente e a nossa a gente sempre trabalhou, fabricou e conseguiu vender. Temos orgulho também do respeito que há uma com a outra. Todas dão ideia e a gente se respeita e faz tudo junto. Nós sempre falamos que aqui é nossa segunda família”, finaliza.



## Agricultores investem na produção de orgânicos

*Filisbino é produtor há 14 anos e espera que o mercado seja mais valorizado em Itapejara d' Oeste. Dona Eli começou a produzir hortaliças para gerar mais renda para família e está recebendo bom retorno. Hoje seu mercado expandiu para as escolas, restaurantes e consumidores da feira em Marmeleiro.*

O agricultor Filisbino Cirino dos Santos, 70 anos, vive na comunidade de Cochilha Rica, interior de Itapejara d' Oeste, é um dos incentivadores do cultivo de orgânicos. São produtos naturais que fazem bem a saúde de quem produz e de quem consome. Na sua propriedade de cerca de oito alqueires produz uma grande diversidade de alimentos entre verduras, legumes, frutas e temperos.

Ele lembra que no início não acreditava no potencial desta forma de alternativa de gerar alimentos. O apoio das organizações rurais foi fundamental para apostar na ideia. “No começo a gente tinha na cabeça que orgânicos não produzia. Não dá para plantar porque tem muito trabalho manual. Hoje não vejo dificuldade.”

Atualmente, após 16 anos, não se vê longe das estufas. É deste lugar que sai o sustento de toda a família. Assim como a própria alimentação. “Quase toda alimentação da família é orgânica. Desde feijão para o nosso alimento, a gente planta, mandioca e batata doce.”

O cultivo de orgânicos não utiliza agroquímico, mas exige mais mão de obra. É um trabalho que exige dedicação integral. O cuidado é diário explica Filisbino. “O trabalho com o orgânico é braçal, na inchada, a gente usa uma máquina nos canteiros para mexer a terra. Todos os dias tem que estar cuidando as plantas”, comenta.

O agricultor, atualmente, conta com o apoio da esposa e de uma das filhas, que voltou para a propriedade para ajudar o pai e trouxe a família. A intenção do agricultor é ampliar a área de estufas. Toda produção é destinada as Cooperativas da região: COOPAFI e Cooper Vereda. O mercado de orgânicos é um ramo da agricultura que está em grande expansão. No entanto, falta tecnologia voltada para as unidades familiares.

Filisbino espera que outros agricultores possam também investir nesta prática, como uma forma de fortalecer o ramo. “A gente vê nos jornais e em reuniões que os produtos convencionais com agrotóxicos fazem mal. Enquanto que o nosso produto aqui não. É um alimento saudável, que você pode consumir sem medo”.



*Filisbino e a esposa na horta orgânica.*



## **Produção de orgânicos se tornou uma alternativa rentável para agricultora**

De segunda a segunda, Dona Eli e o marido Arno Sand dividem as funções na propriedade rural, na comunidade de Bom Jesus, interior de Marmeleiro. Há seis anos, cultivam legumes, frutas e hortaliças orgânicas. Entre os motivos que os levaram a investir na produção foi à necessidade de ter produtos diferenciados para o mercado local.

Anteriormente, o casal trabalhava com produção de leite e frangos, mas hoje mantém apenas para o consumo da família. Em pouco tempo os alimentos começaram a abastecer as escolas, restaurantes e os consumidores da feira municipal.



*Arno, esposo de Eli ajuda na preparação do solo.*

Para ela, a produção de orgânicos ofereceu melhores condições de trabalho e maior independência em comparação com as outras atividades. De segunda a quinta-feira, ela e o marido cuidam das hortas e pomares. Na sexta-feira é dia de colher e organizar todos os produtos que irão para feira no dia seguinte.

A agricultora ficou contente com a aceitação rápida dos seus produtos que se tornaram o sustento da família. “Na sexta-feira eu arrumo todas as coisas e sábado de manhã vou cedo para feira. Chego lá e arrumo a minha barraca. Sempre tem gente esperando as verduras”.

A procura por produtos orgânicos têm crescido muito. Nas feiras, por exemplo, é preciso chegar cedo para garantir o produto. A grande procura por esses alimentos anima os agricultores a produzirem cada vez mais.



Há seis anos, Dona Eli produz uma variedade de legumes, hortaliças e frutas da época. Todos os sábados, os clientes esperam ansiosos pelos produtos orgânicos totalmente frescos, na feira de Marmeleiro.



## Agroindústrias potencializam o comércio da Agricultura Familiar

*Na foto acima, Dona Terezinha ao lado da colega Ives separando os produtos.*

**A**gricultora Terezinha Camilotti Giombelli de 63 anos reside na comunidade de Alto Sarandi no município de Realeza. É uma das mulheres que contribuiu para fundação da COOPAFI na região. Paralelo as lutas dos agricultores, há 10 anos trabalha com a produção de massas caseiras e panificados. Tudo começou de forma simples na própria residência. “No começo a gente não investiu muito, começou com um forno normal, um cilindro tocado à mão”, lembra Terezinha.

Assim que notou que havia grande procura pelos seus produtos, resolveu investir ainda mais. Abriu uma agroindústria familiar e ampliou o negócio. Adquiriu novos equipamentos e procurou uma auxiliar para ajudar no trabalho. A colega Ives de Carli aceitou o desafio e juntas aumentaram a produtividade. Atualmente, todo montante é comercializado na feira do município e também destinado aos programas institucionais do governo, como o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) e o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).





Rosane, a filha Paula e o esposo Paulo.

Cerca de 50% dos produtos que são gerados na propriedade como, o leite, a nata, e o melado são aproveitados na industrialização dos panificados – agregando valor ao produto.

## Panificados

A história da família Hagemann teve um começo semelhante ao de Dona Terezinha. A agroindústria nasceu na varanda de casa. As primeiras fornadas de pão, cuca e bolacha saíram com apoio de toda família. A produção ficava por conta de Rosane e das filhas Adrieli e Paula. Na época, só havia um cilindro manual e o forno do fogão. Já o marido Paulo fazia as entregas nas escolas de motocicleta.

Após algum tempo, a família encontrou na Cooperativa os primeiros incentivos para expandir a produção. “Na época a gente precisava de uma renda extra e a COOPAFI estava crescendo. Eu e o meu marido conversamos e vimos que tínhamos possibilidade de financiar para comprar os maquinários que precisávamos”, relembra Rosane.

**A participação da Cooperativa também contribuiu para que a família pudesse organizar seu processo produtivo. Tudo que é produzido na agroindústria tem comércio certo. Isto porque a COOPAFI possui um roteiro estratégico eficaz para aquisição dos produtos dos agricultores. Desta forma, o produtor só se preocupa com a quantidade e qualidade da sua produção.**

Para Paulinho, isso é um dos grandes benefícios da Cooperativa. O agricultor tem mais tranquilidade. “Hoje não preciso bater de porta em porta para oferecer o produto. Ter que deixar os produtos no ponto de ônibus para os professores entregar. Hoje a COOPAFI faz isso por você. Pega a quantia certa para comercializar e faz todo processo de entrega. A nossa situação mudou da água para o vinho”, comemora Paulo. A família também conseguiu adquirir um automóvel para levar os produtos até a COOPAFI.

## Melado e panificados

No município de Capanema, o casal de agricultores Irineu e Elenice Wesling dividem as tarefas nas agroindústrias de panificados e melado, além do trabalho na lavoura de trigo, milho e soja. Com muito esforço uniram as economias para ajustar a propriedade, em seguida adquiriram os equipamentos para melhorar a produção e também foram em busca de mais conhecimento para aperfeiçoar as receitas.

“Ter entrado para Cooperativa foi uma das melhores coisas que aconteceu para nossa agroindústria. Teve uma vez que nós produzimos 350 cucas em apenas um dia. Se não tivéssemos os equipamentos e a estrutura, não teríamos conseguido dar conta do pedido”, conta Irineu.

Na COOPAFI, além de encontrarem apoio para melhorar a comercialização, o casal recebeu também suporte para padronizar a identidade visual dos produtos que não possuíam rótulo com tabela nutricional, código de barras entre outros itens que são exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para comercialização de alimentos.



*Irineu é responsável por moer a cana.*



*Dona Elenice transforma o caldo em melado.*

Hoje a principal fonte de renda do casal são os produtos comercializados pela Cooperativa que são destinados para merenda escolar. Os agricultores ainda comercializam uma parte para mercados e consumidores que fazem encomendas.

“Sempre tem gente vindo procurar os produtos, até pessoas de outros lugares que ficam conhecendo os produtos por outros clientes. Me sinto feliz e realizada. Mesmo nos dias que você está cansada, isso me anima. Porque as pessoas gostam do produto”, comenta Elenice.



*Para atender a demanda, os agricultores tiveram de contratar funcionários para auxiliar na manipulação dos alimentos.*

## Derivados de suínos

Há sete anos, os agricultores Valdecir e Ivete Weber viram na produção de derivados de suínos um caminho promissor para impulsionar a propriedade rural a dar passos maiores. A pequena lavoura de soja já não era mais o suficiente.

A afinidade com a manipulação de carnes incentivou o casal a montar um novo negócio. Juntaram as economias e investiram em uma agroindústria para beneficiamento de carne suína junto a propriedade. A intenção do casal era abastecer os restaurantes locais, mas não demorou muito para que outros estabelecimentos os procurassem.

O negócio deu tão certo que para atender todos os pedidos o casal precisou fazer parcerias com outros agricultores em busca de matéria-prima. Também contrataram funcionários para auxiliar na produção.

“Não estamos produzindo mais porque não temos condições. Tínhamos que ter mais gente ajudando. Quem sabe quando os filhos crescerem eles possam nos ajudar também”, comenta Valdecir.

*O casal montou a agroindústria pensando no futuro da família.*





*Os principais produtos industrializados são carne, salame, lingüiça, torresmo, morcela e banha.*

## Rotina do empreendimento

Hoje além da carne a agroindústria processa salame, lingüicinha, torresmo, morcela e banha. A produção é semanal, o que garante alimentos fresquinhos para os consumidores.

Toda segunda-feira acontece o abate dos animais. Na sequência, ocorre a produção do torresmo e da banha. Na terça-feira é a vez de preparar os embutidos. Na quarta-feira os produtos já estão prontos para serem comercializados nos mercados de Itapejara d'

## Futuro da propriedade

Todo esforço para montar a agroindústria também teve uma motivação maior. O casal fez tudo pensando no futuro da família. Apesar de serem pequenos ainda, o casal sonha que os filhos continuem com o empreendimento após terem uma formação.

“A gente faz o que gosta e queremos manter os filhos aqui. Vale a pena, antigamente um filho no interior não tinha a oportunidade de ter uma faculdade, de ter uma vida mais confortável. Hoje, as pessoas do interior têm as mesmas oportunidades de quem mora na cidade”, afirma Ivanete.



*Valdecir e Ivanete com os filhos Maurício e Vinícius.*

# Mercado do Produtor é referência para agricultores e a comunidade

No município de Itapejara d' Oeste os agricultores familiares têm um ambiente exclusivo para comercializar os seus produtos: o Mercado do Produtor. O estabelecimento surgiu com apoio da COOPAFI e foi se tornando o reflexo da diversidade produtiva do campo. São 35 famílias que abastecem o mercado com produtos “fresquinhos” toda semana. Há variedade de grãos, carnes, panificados, massas, doces, hortifrúti, derivados do leite, entre outros.

O Mercado do Produtor se tornou um espaço de referência para comunidade em termos de produtos da Agricultura Familiar afirma o diretor da COOPAFI de Itapejara d' Oeste, Claudio Marques Berlanda. “Hoje as pessoas buscam produtos coloniais e sabem que encontram no Mercado do Produtor. O consumidor tem grande benefício, porque aqui eles conhecem a origem e a qualidade dos alimentos que são oriundos da Agricultura Familiar da nossa região”.



A Agroindústria de Carne Suína da família Weber faz parte das famílias que destinam a produção no Mercado do Produtor. O espaço cumpre um papel importante de reconhecimento do trabalho da Agricultura Familiar com o incentivo ao consumo de alimentos naturais diretamente do campo e promoção de renda para as famílias rurais.

A boa aceitação do Mercado do Produtor no município também é resultado do apoio permanente da COOPAFI há mais de 10 anos. A Cooperativa impulsionou o crescimento dos agricultores familiares deixando um legado de grandes contribuições. “É muito importante, porque a Cooperativa abriu um novo caminho para a gente para poder entregar o produto”, afirma Valdecir Weber.



“Quantas vezes a gente tinha as árvores cheias de frutas e não tinha para quem vender”, recordou a agricultora Sueli Ziarski que reside na comunidade de Salto Grande.

*Hoje a realidade é diferente. Sueli mostra com alegria as laranjas que serão entregues no Mercado do Produtor.*

Naquela época, não havia apoio do governo, políticas públicas para o desenvolvimento dos agricultores. Não tinham acesso a crédito, nem formas para estimular a comercialização. A situação começou a mudar com a chegada dos movimentos sindicais e as cooperativistas, que trouxeram uma nova perspectiva.

O agricultor Estefano, marido de Sueli, esteve entre as pessoas que trabalharam pela fundação de organizações de representação e apoio a classe, como a COOPAFI. Ele lembra que teve dificuldades e recebeu críticas, mas não deu ouvidos. Tudo isso foi necessário para que hoje a nova geração de agricultores pudesse viver uma nova fase. Estefano tem orgulho de ter contribuído.



“Agora a gente não encontra dificuldade para vender os produtos. Temos a feira uma vez por mês com apoio da Cooperativa, o mercado do produtor e entrego a merenda para as escolas. Neste tempo, também aprendemos muito. Enquanto puder trabalhar vou continuar participando e lutando”, comenta Estefano que trabalha a mais de 30 anos no campo.

O agricultor continua firme produzindo açúcar mascavo e melado, além de verduras e frutas orgânicas ao lado da esposa Sueli.



## Novos caminhos da comercialização para Agricultura Familiar

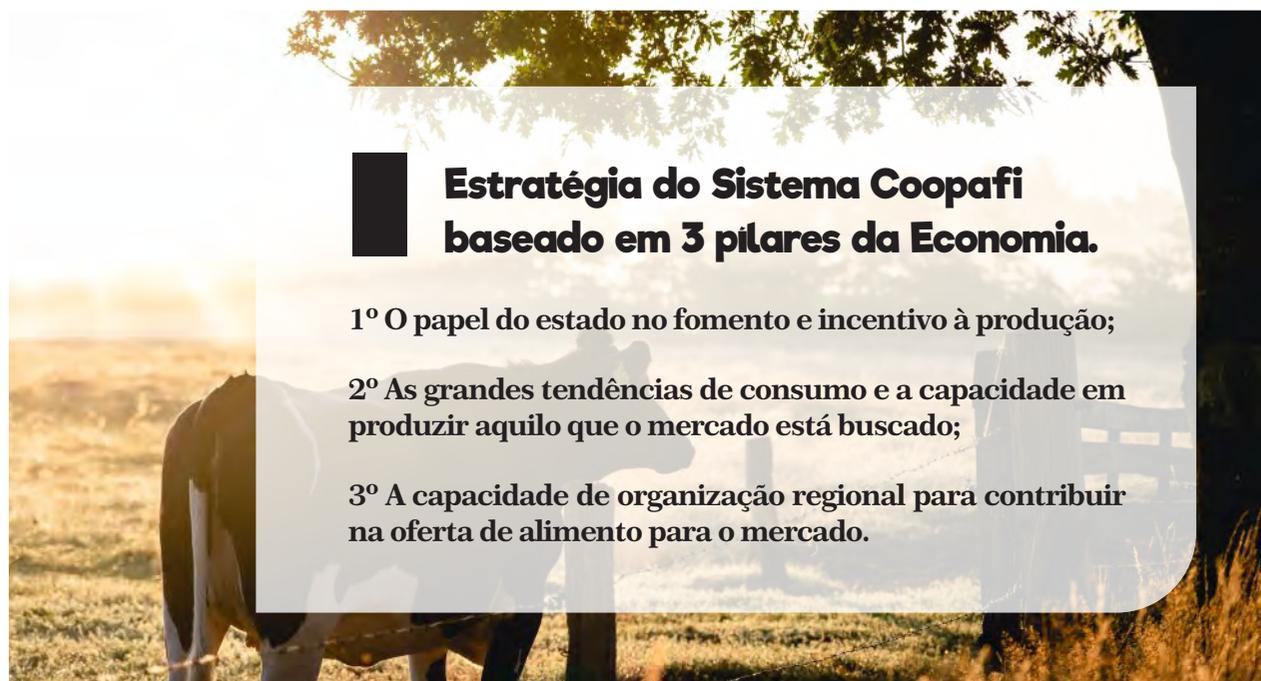
**H**á mais de 10 anos, o Sistema COOPAFI tem contribuído para geração de renda para milhares de Agricultores Familiares em toda região Sudoeste, incentivando a comercialização. Nesta trajetória, a organização tem participado constantemente dos programas institucionais a nível municipal e estadual – um canal que apesar de ser instável se tornou um forte aliado financeiro de acesso a renda para as famílias rurais.

No entanto, a nova realidade econômica leva as organizações a se reposicionar a partir de algumas informações do mercado, baseando-se nas grandes tendências de mercados consumidores, e de oportunidades para geração de renda para os Agricultores Familiares.

Desta forma, deve-se ressaltar a importância das políticas públicas para fortalecimento da renda na Agricultura Familiar, não só na comercialização, mas também nas estruturações das propriedades e de suas condições de vida no campo. O fortalecimento no campo necessariamente vai passar por este espaço, onde cada esfera poderá realizar ou contribuir para a materialização deste resultado.

Atualmente os agricultores vivem num cenário, em que os grandes mercados ligados as *commodities* foram responsáveis pela capitalização de setores da agricultura, e junto a isto o PRONAF (Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar) foi a grande alavanca para produção. Também há uma tendência no consumo, o qual deverá nortear os rumos da produção com base nos países árabes e demais mercados asiáticos.

Com base nesta análise e nas influências internacionais, as Cooperativas Singulares precisam realizar uma releitura sobre o modelo de produção na Agricultura Familiar nos próximos períodos. Isto porque os mercados já estão emitindo algum tipo de sinal relacionado às tendências de consumo. Os demais setores que atuam estritamente com o mercado interno também precisam avaliar sua capacidade de produção para se fortalecer.



## **Estratégia do Sistema Coopafi baseado em 3 pilares da Economia.**

**1º O papel do estado no fomento e incentivo à produção;**

**2º As grandes tendências de consumo e a capacidade em produzir aquilo que o mercado está buscando;**

**3º A capacidade de organização regional para contribuir na oferta de alimento para o mercado.**

Neste contexto é preciso um reposicionamento em relação a algumas questões que estão diretamente ligados ao fortalecimento da comercialização como: a estratégia de investimento na industrialização dos produtos da COOPAFI na área das proteínas animais, produção e processamento de cereais e demais cadeias produtivas que são a grande base de geração da renda agrícola das famílias.

## **Ações estratégicas para 2019**

O Sistema COOPAFI está estruturando as ações regionais com a meta de ampliar a matriz produtiva visando uma diversificação na produção de alimento com base na Agricultura Familiar. Em 2018, o Planejamento Estratégico da instituição identificou a necessidade de reestruturação do modelo de produção com base em uma nova realidade no campo e também com ponto de vista político.

Desta forma, a instituição organizou neste ano grupos de trabalho técnicos com interesse dos produtores, com objetivo de aprofundar o debate dentro de cada linha de produção. A ideia é organizar as cadeias produtivas com estrutura de unidades de produção junto às comunidades e principalmente implantar um sistema de produção legalizado e integrado no mercado.

A organização das Cooperativas tem um papel determinante para estruturar as condições de mercado para a comercialização futura. Será necessário também organizar parcerias com instituições da iniciativa privada, a fim de estruturar processo de agregação de renda da produção de um modo geral.

Além disso, com uma nova legislação vigente toda a produção terá que ser processada, ou seja, alguns produtores devido ao volume de produção diária poderão ficar fora do mercado. Haverá apenas duas opções, elevar a quantidade da produção fazendo com que o produtor realize novos investimentos, ou sair da atividade buscando outra forma de sustentabilidade econômica.

Esta realidade visa também a estruturação de unidade de beneficiamento da produção, visando contemplar os produtores associados. O processo de beneficiamento do produto também estará incluso neste percurso.

A COOPAFI também prevê ações em unidade para beneficiamento da produção de rações, que atende as demandas junto as famílias que atuam na avicultura. Assim como a produção de sementes para comercialização junto aos associados.

## Assistência Técnica

Outra questão a ser analisada é reorganização do modelo de Assistência Técnica nas propriedades rurais. Atualmente, o acompanhamento é feito por profissionais terceirizados com demandas específicas.

O desafio será organizar um novo modelo onde o arranjo institucional seja capaz de contribuir de maneira transversal em todas as cadeias produtivas, esta ação vai exigir um novo formato, em que os profissionais possam flutuar entre as regiões, mas cada profissional dentro de sua capacidade de formação profissional.

O formato precisa otimizar custos, e potencializar os profissionais a fim de garantir uma boa orientação técnica, mais próxima da realidade produtiva, porém levando todo o conhecimento atualizado melhorando a produtividade.

Por fim, é preciso qualificar os colaboradores que atuam na gestão das Cooperativas. O Sistema já identificou algumas ações que necessitam de ajustes e pretende. Desta forma, as estruturas de gestão das Singulares serão fortalecidas. A intenção é que cada unidade possa ter profissionais preparados e qualificados para o realização das suas funções.

É com estas estratégias que o Sistema COOPAFI pretende criar novas oportunidades de comercialização em prol do fortalecimento do Cooperativismo da Agricultura Familiar.





## Merenda Escolar

*Alimentos tradicionais cultivados no município nutrem alunos das escolas municipais e movimentam a Agricultura Familiar regional.*

Uma alimentação equilibrada e saudável faz toda a diferença no crescimento e no desenvolvimento de uma criança. Os especialistas reforçam a importância de que uma alimentação adequada influencie diretamente na qualidade e na capacidade de aprendizagem. Criança precisa de energia. Bom, mas o que e como comer? Tudo na hora certa. É um hábito que começa em casa e se fortalece na escola. É por isso que as escolas estão cada vez mais atentas com o que passa pelo cardápio das cantinas.

Todas as semanas, as escolas municipais de Realeza recebem produtos frescos diretamente da Agricultura Familiar. A parceria entre o Governo Municipal e a COOPAFI a partir do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é de longa data. De 2013 a 2019, a quantidade de alimentos adquiridos para merenda subiu, ultrapassando 100% da recomendação.

A COOPAFI recebe a demanda da Secretaria Municipal de Educação e repassa para os agricultores efetuarem a produção. Toda semana, cerca de 250 produtores entregam sua produção na Cooperativa, que organiza os pedidos e faz a logística de distribuição. As escolas recebem alimentos na área de hortifrúti, panificados e agora também na área de lácteos.

A alimentação regionalizada, cardápio baseado no cultivo local, também garante produtos saudáveis e com maior qualidade. “A gente presa bastante pela qualidade dos produtos, a diversidade e principalmente o fomento para Agricultura Familiar. A COOPAFI organiza, participa da chamada pública e faz a articulação com os agricultores. É através da intersetorialidade, dessa parceria entre Secretária de Educação, Secretaria da Agricultura, a COOPAFI e os agricultores é que a gente consegue atingir esses objetivos”, avalia Mayara Borsa nutricionista do município.



Na Escola Municipal Menino Jesus no município de Realeza, as crianças recebem alimentos frescos todas as semanas: frutas, hortaliças, verduras e panificados. As cozinheiras seguem um cardápio que é elaborado pela nutricionista do município.

As crianças que estudam no período integral fazem três refeições por dia: café da manhã, almoço e lanche da tarde. Já as crianças que ficam no período básico recebem um lanche.

A educadora Jolsane de Siqueira que em 2017 era diretora da instituição detalhou mais sobre a rotina alimentar das crianças da escola.

“A gente serve o café da manhã, o almoço que é no mínimo dois tipos de salada e um prato principal que é essencial para eles nesta faixa etária e a tarde um lanche. É uma alimentação bem equilibrada. Nós temos caso de crianças que a alimentação é só ofertada na escola, só faz essas refeições no dia. Então há necessidade de suprir toda essa carência nutricional dessas crianças”.



## Avaliação de qualidade

Além do sabor, a Secretaria de Educação também está atenta à qualidade nutricional da alimentação escolar. “A cada preparação e troca fazemos um teste de aceitabilidade. Porque maior parte das escolas do município são em período integral, ou seja, as crianças passam o dia todo na escola. Então 70% das necessidades energéticas devem ser atendidas na alimentação da escola, por isso, buscamos sempre oferecer sempre o melhor produto para as crianças”, explica a nutricionista.

Todo esse cuidado com o que é servido para as crianças recai também sobre os agricultores que em contato direto com as escolas estão constantemente melhorando a sua produção.

De acordo com o diretor da COOPAFI Realeza, Jarbas Polo, os programas governamentais influenciaram positivamente no desenvolvimento da Agricultura Familiar. Desde 2010, ano que iniciou os primeiros projetos, os produtores mudaram de postura: passaram a organizar a propriedade, investir no aprimoramento de técnicas e cultivos.

Muitas famílias montaram agroindústrias para beneficiar seus produtos e ter maior agregação de valor no produto e tudo isso resultou em mais renda e competitividade para o setor. “No começo o produto não era rotulado, hoje tem uma legislação, tem vigilância que certifica. Isso fez o agricultor evoluir e ter uma renda garantida”, conta.



Jarbas Polo  
COOPAFI Realeza



Mayara Borsa  
Nutricionista



João Paulo  
R. Rodrigues  
Logística COOPAFI

## Logística

Outra preocupação da COOPAFI é dar um suporte aos agricultores. O sistema de logística implantado pela Cooperativa tem gerado bom retorno no recebimento e distribuição dos produtos nas escolas. Atualmente os agricultores recebem os pedidos de produção antecipadamente o que facilita na hora da entrega e garante o abastecimento constante das escolas de maneira eficaz.

“Nós pegamos a quantia certa para entregar os produtos, porque temos pouca mão de obra, a propriedade também é pequena. Então dedicamos um dia da semana para produzir e no outro entregamos. Antigamente você tinha que ir até a escola pegar a lista de produtos, produzia, e ainda tinha que fazer a entrega. Hoje entregamos num só lugar. Não precisa correr, a COOPAFI faz isso, desde o projeto. A nossa responsabilidade é produzir bem, que mercado tem.”, explica o produtor Paulo Hagemann.

Além dos panificados, a família Hagemann (Paulo, a esposa Rosani, e a filha Paula) trabalha com a produção de leite e frutas para diversificar a propriedade e ter outras formas de renda. A produção na agroindústria acontece todas as segundas-feiras e a entrega é na terça-feira. “A COOPAFI foi crescendo, melhorando cada vez mais e ainda sempre nos incentivou a crescer junto, produzindo mais”, comenta Rosane.



Rosane e a filha Paula.



Paulo Hagemann  
Produtor

Hoje a família se sente realizada por ter a sua produção bem aceita nas escolas. “Quando um produto é bem aceito significa que você tem vontade de trabalhar mais e plantar mais. Porque não é só vender, temos que produzir com qualidade porque hoje são seus filhos lá se alimentando. Depois serão seus netos”, reflete Paulo Hagemann.

## As crianças aprovaram o lanche

Dennicley da Silva Araújo – 10 anos  
“É muito mais que gostoso o lanche da escola. O sabor é muito bom. Adoro quando tem macarrão, ovo, carne e moída”.

Davicley da Silva Araújo – 10 anos  
“Quando eu como na escola sinto mais energia. Minha fruta preferida é caqui.”



Larissa Antunes dos Anjos – 6 anos  
“Gosto de tudo. A comida da escola é muito boa.”

Caio Henrique Saldanha – 10 anos  
“Eu gosto de praticamente tudo. Meu prato preferido é feijão, arroz, carne e salada. Depois que eu como consigo fazer melhor as atividades da escola. Quando eu fico de férias sinto falta da comida da escola, porque é muito boa.”



## Mesmo após acidente, agricultor Atilio não pensou em deixar a atividade rural.

*Além do apoio da família, o trabalho foi um grande impulsor para o agricultor seguir com a propriedade.*

**H**á quase cinco anos, o agricultor Atilio Moro passou por uma experiência que mudou completamente a sua vida. No ano de 2016, sofreu um acidente enquanto trabalhava na ensiladeira na propriedade rural, no município de São Jorge do Oeste. O agricultor acabou perdendo o braço esquerdo.

Apesar de toda experiência e cuidado que tinha ao manipular as máquinas, o agricultor revela que até hoje não arranjou uma explicação para tudo que aconteceu. Atilio é muito grato por estar vivo e ter se recuperado com tanta rapidez. Após um mês do acidente, mesmo com algumas restrições começou aos poucos retomar sua rotina, uma delas era frequentar a Feira do Produtor.

Para o homem, foi um novo recomeço. “A gente tem que agradecer por não ter acontecido algo pior. No começo até achei que não ia conseguir fazer tanta coisa. Fico muito feliz que ainda consigo fazer o trabalho, não é com a mesma eficiência de antes, mas consigo”, conta Atilio.

Para retomar a rotina e se readaptar a nova condição, a participação da família foi fundamental. Todo suporte veio da esposa Ivani e principalmente das duas filhas. Diante da situação, a Rosangela filha mais nova do casal resolveu mudar seus planos e retornar para casa dos pais para ajudar na propriedade. Na época do acidente, a jovem recém tinha terminado a faculdade de contabilidade e morava na cidade.



*Atilio na plantação de tomates orgânicos*



*Atílio e Rosângela*



A volta da filha para a propriedade também deu um novo ânimo para o casal. Manter a propriedade rural em total funcionamento requer muito esforço e trabalho duro.

Atualmente, a família mantém uma agroindústria de açúcar e melado, produz grãos e também frutas e verduras. A maior parte da renda da família vem dos orgânicos. Já são mais de 15 anos investindo na atividade.

Além da mão de obra familiar, em alguns momentos do ano Atílio também faz parcerias com outras pessoas para auxiliar na propriedade. Para o agricultor, o trabalho era o que lhe dava ânimo para seguir em frente.

“No trabalho você se envolve. Acredito que superei mais fácil porque eu não deixei de fazer as minhas atividades na propriedade. Não parei de participar na igreja, das reuniões das organizações e da Cooperativa, eu vou da mesma maneira”, comenta.



Atílio não arreda o pé da propriedade. Mesmo com ajuda da esposa e da filha, é ele quem lidera os trabalhos.



*“Eu sou bicho do mato”, diz seu Assir  
que não se imagina fora do Campo.*



O produtor de orgânicos Assir Reimundo do Amaral de 62 anos é um exemplo de persistência no campo. Apesar de não estar mais com a saúde 100% o homem não mede esforços para continuar ativo no trabalho no campo. Hoje mantém com apoio da companheira Alvina a propriedade rural de cinco alqueires, na comunidade do Rio Quatorze, no interior de Francisco Beltrão. Já recebeu convite dos filhos para viver na cidade, mas recusou. Prefere ficar no campo, apesar das dificuldades.

Assir é um dos poucos produtores que vivem nesta região produzindo orgânicos. Todos os dias o agricultor pega a inchada e vai mexer na terra. Muito dedicado, e também apaixonado pelo o que faz. Cuida de cada planta, assim como quem cuida de um filho.

“Tem que estar sempre cuidando da planta. Tem que mexer na terra, adubar e tirar os matos com a mão”, conta. O agricultor produz de tudo um pouco: batata-doce, mandioca, cenoura e até milho com sementes crioulas. Os alimentos são vendidos para mercados e também para COOPAFI.



Devido a saúde fragilizada, seu Assir tem vontade e comprar uma propriedade mais próxima da cidade para facilitar seu deslocamento já que depende de transporte coletivo. Fora isso, o agricultor quer continuar vivendo de maneira simples e fazendo o que gosta.

“Me sinto feliz em fazer este serviço, mexendo com as plantas. Até que eu puder trabalhar. Nasci e quero continuar aqui até o fim da vida se Deus



*Assir e a companheira dividem tarefas na propriedade na produção de orgânicos.*





## Produtor padroniza embalagem de produto e eleva nível de qualidade e comercialização

**N**o interior de Santo Antônio do Sudoeste, o agricultor Pasqualino Casa mudou a forma de apresentar sua produção no mercado. Agora toda produção de mandioca é embalada à vácuo – o que consiste na retirada do ar ao redor do alimento e na selagem da embalagem. Segundo o produtor, esta foi uma das formas de agregar mais valor ao produto, além de torná-lo mais competitivo no mercado. Isto porque este processo oferece vários benefícios, entre eles a garantia da qualidade original do produto e maior tempo de conservação.

Anteriormente, após o cultivo, colheita, higienização e manipulação toda mandioca era embalada em pacotes de plástico convencionais. Neste caso, a durabilidade do produto refrigerado variava de 30 a 45 dias. Assim que implantou este novo método, a durabilidade aumentou para 60 dias com o produto congelado.

Além da estrutura específica para manipulação da mandioca, o agricultor investiu com apoio da família em novos equipamentos para embalar, selar e também para realizar o resfriamento da produção.

A padronização do produto caiu no gosto dos consumidores. Hoje a mandioca à vácuo é muito procurada. Segundo o agricultor, já ouve relatos dos consumidores pedindo pelo produto nos mercados. “Fico muito feliz quando procuram meu produto. Porque eles sabem a qualidade e como são produzidos. É outra presença. Então a gente vê que está no caminho certo”, comenta Pasqualino com sorriso no rosto.



*Lucélia C. M. Grespão  
Diretora da Coopafi Local*

A mandioca a vácuo hoje tem mercado certo, é comercializada na feira, nos mercados e também para a COOPAFI que destina para programas institucionais que abastecem as escolas. De acordo com a diretora de Santo Antônio do Sudoeste, Lucélia Claudia Machado Grespão o produto chega em cinco municípios da região.

O cultivo de mandioca é uma atividade manual que exige dedicação em todo processo. Hoje o agricultor tem apoio de dois de seus seis filhos que permanecem no campo trabalhando na propriedade.



*Mariana Casa  
Filha de Pasqualino*

Um dos braços de Pasqualino é a Mariana que retornou as suas origens e trouxe a família para ajudar o pai na propriedade. “Eu sempre gostei do interior e o pai estava precisando então não precisou convidar duas vezes. Para mim foi ótimo, ainda mais para trabalhar com a família”, resumiu Mariana. Além da mandioca, a unidade familiar também cultiva milho, feijão, hortaliças e produz vinho.



*Pasqualino exhibe os produtos em novo formato: mandioca embalada à vácuo.*



## Família de agricultores se reinventa e descobre vocação para produção de queijo colonial

O agricultor Gilson Gurguel tem uma rotina agitada. Durante a semana divide as funções entre a propriedade rural e a comercialização de queijo. Três vezes por semana lá está o agricultor nas feiras de Francisco Beltrão. Nas quartas-feiras e aos sábados, a venda garantida na Praça Central e na sexta é na feira do Produtor Orgânico, no bairro da Cango. São 10 anos trabalhando desta forma, venda direta com o consumidor.

“Toda semana os clientes vêm na feira buscar queijo. Uns chegam a buscar duas vezes por semana. Fico contente porque é sinal que gostam e tem um bom consumo. É muito bom ter esse reconhecimento pelo público. Ter um bom produto para oferecer na feira”, comenta o produtor.

A satisfação de ver o queijo sendo bem aceito pela população e unido ao retorno financeiro foi o que motivou Gilson, 43 anos, e a esposa Cleonice, 49 anos, a apostar na atividade. Naquele período eles comercializavam apenas o leite, mas não era o suficiente para completar a renda da família. O casal também já havia vivenciado outras experiências produtivas, mas foi à produção de queijo que mostrou melhores resultados.

### O começo

De maneira improvisada na cozinha de casa surgiram as primeiras peças. “O queijo era molinho demais”, lembra Cleonice. Mesmo assim, a produtora não desistiu e foi em busca de conhecimento para seguir na produção.

“Teve uma época que nós recebemos a visita de um italiano que estava na região e me ajudou a elaborar um queijo mais colonial. Eu ainda não tinha prática de fazer um queijo mais seco, com maior tempo de cura”, contou.

Entre 2010 a 2011, o casal entrou em sociedade com uma agroindústria vizinha e um ano mais tarde iniciaram o projeto do próprio empreendimento. Iniciar na atividade não foi uma tarefa tão fácil, mas a persistência e a vontade de mudar de vida foram maiores. “Já são sete anos que temos a agroindústria. Em 2012 construímos e nesse ano conseguimos legalizar”, conta a produtora.

Além de investir na estrutura, o casal buscou conhecimento para aperfeiçoar a produção. Hoje Cleonice produz três tipos de queijo: “O caciotta que é um queijo mais cremoso, um médio e outro mais firme que é de ralar. Eles têm um sabor suave mesmo maturado”. Atualmente, a agroindústria familiar produz 22 peças de 400 gramas por dia.

## Sonhos fora do papel

Desde então, a família vem melhorando de vida. Em menos de 10 anos do início da atividade, o casal conseguiu estruturar a propriedade, adquirir equipamentos para produção, construir a própria casa e adquirir veículo para efetuar a comercialização. Os investimentos na agroindústria continuam de maneira constante. Além do casal, atualmente os filhos também ajudam no trabalho.

Ao ver a trajetória da família, Cleonice diz estar realizada. “Tudo foi um aprendizado e hoje me sinto feliz. Porque trabalhei em várias atividades, com meu pai plantava fumo, mas não via futuro naquilo. Quando casei combinei com meu marido para morar na cidade. Trabalhamos cinco anos lá. Deu uma época de bastante crise, por isso resolvemos voltar para roça, porque lá é o último lugar que iríamos passar fome. Hoje me sinto realizada com o que eu faço e daqui não saio mais.”

E incentiva para que os filhos deem continuidade ao negócio dos pais. “Eu sempre estou incentivando eles que estudem, inserindo eles na atividade, que façam cursos para melhorar a produção. Meu sonho é que eles continuem o que está iniciado aqui”, fala esperançosa.

A photograph of Cleonice and Gilson standing in front of a light blue building, likely their cheese agroindustry. Cleonice is on the left, wearing a grey sweater, and Gilson is on the right, wearing a light blue polo shirt. They are both smiling. In the background, there are trees and a fence. A sign on the fence reads "VIDA no campo" and "CAMPO E LAVOURA".

*Cleonice e Gilson em frente a agroindústria de queijo.*



## Dia de Feira

*Além de ser um ambiente de compras e geração de renda para muitas famílias do campo, as feiras locais tem se tornado um espaço agradável de troca de experiências, conhecimento e convivência entre agricultores e a comunidade.*

**A**ntes mesmo do sol nascer já tem muita gente se preparando para mais um dia de trabalho. Sábado é dia de acordar cedo, carregar o carro e seguir até o centro da cidade. Essa é a rotina de vários agricultores que expõem seus produtos na feira.

No município de Marmeleiro, cerca de oito agricultores se reúnem para comercializar. “Todo sábado é uma festa. Levanto às cinco horas para me organizar”, conta Dona Claídes Kowald de 77 anos, que reside na linha Itaíba em Marmeleiro. Disposição e alegria não faltam para a agricultora que faz o mesmo caminho todos os sábados há sete anos.

“O pessoal vem tomar chimarrão. Ai tem a barraca do pastel e aproveitam para tomar café. A gente leva umas cadeirinhas para o pessoal sentar. Não vejo nem o tempo passar, é muito bom”. Segundo ela, às vezes os consumidores chegam antes dos produtores. Os produtos são muito procurados na feira. “Eu levo vinagre caseiro, doces, requeijão, faço sabão, levo frutas cítricas, hortaliças, pinhão, mandioca, batata, ovos caipira, temos mel também por encomenda”, comenta.

A agricultora mantém uma propriedade bem diversificada. Gera alimento para família e alimenta as outras pessoas que adquirem os produtos na feira. Todo o excedente é comercializado lá. Dona Claídes não faz tudo sozinha, hoje tem apoio de seu companheiro Davi, também dos filhos que vivem em outras propriedades no interior.

A praça é lugar de encontro dos agricultores e também da comunidade. O aposentado Alcides Moro que reside há 66 anos em Marmeleiro, não deixa passar uma semana sem visitar na feira. Ele conta que é frequentador desde o começo e diz a razão de preferir os produtos da Agricultura Familiar. “A gente compra produto para semana inteira. Hoje comprei seis pacotes de radiche pra fazer com cebolinha e tomate. É muito bom. Mas sempre pego salame e cuca também. São produtos frescos, bem conservados e bonitos. A família inteira gosta.”



Além de garantir os produtos fresquinhos, vir até a praça é um passa tempo agradável. “É um momento de descontração. A gente conhece todo mundo, chego aqui dou bom dia, compra, encontra amigos e passa uma hora conversando com o pessoal. É um entretenimento”, diz o aposentado.

A professora aposentada Laci Beal faz questão de priorizar os produtos da feira. É cliente fiel e ainda criou um laço de amizade com os agricultores. “Todos já me conhecem, a gente bate papo, tomo um café e levo o que tem disponível. Hoje nós temos couve flor, almeirão, radiche, beterraba, ovos de codorna. Inclusive nada contra o que tem no mercado, mas aqui você encontra o alimento recém-colhido, novo. Quando você morde sente a textura que é bem diferente. A minha sacola vai sempre cheia para casa”, conta sorridente.

Para a feirante e agricultora Cláides, a feira é um lugar de troca entre as pessoas. “A feira é um lugar de encontro, um lugar de convivência, de conscientização, as pessoas chegam conhecer alguns produtos que não conhecem, como o cará. Tem uma colega que leva a batata yacon, o pessoal não conhecia. Pedem mudas, receitas. Assim gente tem como explicar.”

Cerca de oito agricultores de Marmeleiro comercializam seus produtos sempre aos sábados na praça local.





## Coopafi apostará na Avicultura Colonial

*Os investimentos serão realizados em parcerias com as Cooperativas Municipais para produção e beneficiamento de produtos*

A Agricultura Familiar da região Sudoeste do Paraná é conhecida pela sua grande diversidade na produção de alimentos. Entre 2017 e 2018, o Sistema COOPAFI iniciou o planejamento e estudos para ampliar os investimentos para implantação de uma unidade de produção de ovos e carne de frango, com apoio das Cooperativas singulares e associados. Outra ação prevista é instalação de uma unidade de beneficiamento da produção que atendam às exigências tanto do poder público e sanitário quanto do comércio.

Para o presidente da COOPAFI Central, José Carlos Farias, a Agricultura Familiar necessita identificar novas oportunidades de produção que consideram alguns aspectos importantes como geração de renda, agregação de valores, a utilização de espaço físico para geração de renda e a capacidade de mão de obra familiar disponível.

O Projeto de Implantação da Avicultura Colonial prevê que um grupo de Agricultores Familiares consiga produzir alimento com qualidade e com necessidade de baixo investimento para estruturação dos meios de produção, porém atendendo padrões de mercado.

“Nossa aposta se dá na capacidade de organização das famílias, na habilidade de se adequar ao novo desafio que o mercado nos coloca, onde a capacidade de acesso ao mercado destes produtos pode representar uma nova atividade econômica regional, assim como, ampliação da matriz produtiva que precisamos implantar como fonte de geração de renda”, afirmou Carlos.



Os primeiros produtores que integram o Projeto Piloto de Avicultura.

Segundo o presidente da COOPAFI, o modelo atual de grande porte de produção mantido por grandes corporações, já deu sinais de que não atende os pequenos agricultores, mas sim agricultor de porte médio alto.

“Se não houver uma mudança de rota no que diz respeito ao modelo produtivo, certamente a produção de alimento nos padrões que defendemos irá desaparecer, terá um domínio total dos sistemas industriais de escalas de produção, onde a Agricultura Familiar não está inclusa”, avalia.

Desta forma, a Sistema COOPAFI está trabalhando junto as singulares em todo processo, desde a produção, industrialização, distribuição até a comercialização de toda a produção. Esta é uma nova realidade do campo, onde os mercados mundiais e mercado interno devem ser os grandes referencias para a decisão estratégica no campo da produção de alimento.

## Passo a Passo

### Projeto Piloto de Avicultura



Início das discussões com os produtores

2017

4 famílias aguardam liberação para construção

2019

Expansão das vendas dos ovos e integração de novos produtores.

2021



2018

4 famílias constroem aviários nas propriedades

2020

10 famílias integram o projeto piloto





## Experiência com produção de frango caipira se torna positiva para família de agricultores

Na região Sudoeste do Paraná, os agricultores familiares são conhecidos pela habilidade de multiplicar suas atividades no campo investindo na produção de diversos produtos. A prática que é incentivada pelo movimento do Cooperativismo Solidário garante inúmeros benefícios principalmente no aspecto financeiro.

Quem produz mais tem maiores oportunidades de negócio durante o ano todo. O que garante maior viabilidade para propriedade. A família Oliboni do município de Nova Prata é um retrato das unidades rurais que ao longo dos anos buscaram novas alternativas de mercados para diversificar a propriedade. Além da produção de grãos, a família passou a investir na produção de frango caipira.

A experiência com a atividade já é de longa data. Hoje a produção se tornou uma das principais atividades geradora de renda da família e se transformou um dos grandes potenciais produtivos da região.

A família montou uma estrutura para atender completamente todo processo produtivo, desde o alojamento e criação dos animais até processo de abate, manipulação e armazenagem da carne. A agroindústria funciona junto a propriedade rural. Neste processo, a família também possui parcerias com agricultores locais para criação das aves e também para auxiliar no abate e manipulação. Atualmente, a produção mensal na agroindústria varia de 1.200 a 1.500 quilos de carne.

O agricultor Neveraldo Oliboni conta que a produção de frango colonial tem grande procura no mercado por ser um alimento diferenciado – colonial.

“Temos aceitação boa, a nossa venda está cada vez maior. Então já nos faz pensar em fazer novos investimentos para poder aumentar a produção. Esse é o nosso propósito. Hoje a carne é um grande potencial”, avalia positivamente.

A produção atualmente é destinada para mercados do município e também para a cooperativa a partir dos programas Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae).



*Angela e Neveraldo Oliboni são os proprietários da Agroindústria de Frango Caipira.*



*Agroindústria em pleno funcionamento*

## Novos planos

O produtor Neveraldo Oliboni que também tem grande participação na COOPAFI compartilha com os produtores cooperados novos planos de diversificação da produção de alimentos. No sentido de beneficiar, a produção atualmente a Cooperativa tem a meta de trabalhar pela concretização de uma agroindústria de conservas e doces e também, de um abatedouro de ovinos. Ambas as iniciativas pretendem ser executadas com apoio de organizações parceiras.

“Hoje a carne é um grande potencial que a gente pesquisou e notou que tem demanda. Nossos agricultores têm grande potencial para produção de hortaliças e frutas, mas há outros produtos que podemos trazer e fazer com que o agricultor tenha mais renda e possa crescer com a Cooperativa”.



## Ervas Medicinais: resgate produtivo

Quem é que não aprecia um bom chazinho? E aquela comida que já de primeira te conquista pelo cheiro? Quem dirá o sabor! É difícil resistir. Na hora de preparar uma receita, as ervas – sejam elas medicinais ou aromáticas, dão aquele toque especial. Além de realçar os sabores e aromas, oferecem inúmeros benefícios naturais à saúde.

As ervas e temperos, como são popularmente conhecidos, são facilmente encontrados em casas de produtos naturais, supermercados e até farmácias. No entanto, hoje é possível adquiri-los diretamente com os agricultores familiares nas feiras livres.

Desde 2009, o Sindicato de Trabalhadores Rurais de Francisco Beltrão passou a incentivar as mulheres agricultoras a resgatar uma tradição familiar deixada por muitas gerações: cultivar plantas medicinais e aromáticas em suas propriedades rurais.

Animada, Dona Ivanete Tremea, 54 anos, que já mantinha algumas mudas resolveu ampliar sua área para cultivar essas plantas. A produção é totalmente orgânica e acontece durante o ano todo.

Atualmente, possui mais de 15 tipos de mudas, entre as mais conhecidas estão melissa, hortelã, camomila, calêndula, carquejo, espinheira santa, erva doce, capim limão, poejo e manjerona. Tudo que nasce aqui tem venda garantida.

“O pessoal tem procurado bastante, estão preferindo tomar um chá que é mais natural do que um remédio. Os aromáticos usam para temperar os alimentos e diminuir o uso do sal”, explica.

## Mercados

As ervas são comercializadas em feiras, encontros de saúde de universidades, consumidores da Plataforma da Comida, iniciativa do Fórum Regional das Entidades do Sudoeste e também para alimentação escolar a partir da COPAFI de Francisco Beltrão.

A produção é mais uma forma de diversificar a propriedade e gerar uma renda extra. A agricultora não possui grandes áreas de cultivo, além das ervas, a família produz frutas e hortaliças. No entanto, Dona Ivanete diz que trabalhar com este cultivo em contato direto com as plantas é gratificante.

“Não é só pela renda extra que você tem no fim do mês, mas pela satisfação e o reconhecimento de saber que o seu produto, as plantas que você cuida, faz bem para as pessoas,” conta a produtora. O retorno positivo dos consumidores é mais um incentivo para a agricultora continuar o trabalho. “Ah o seu chá estava maravilhoso. Isso é muito bom”, relembra.



As ervas são comercializadas *in natura* e também em porções desidratadas. Dona Ivanete tem sua propriedade na Nova Secção em Francisco Beltrão, próxima a área urbana.

# COOPAFI aposta na produção de energia sustentável

A produção de energia é um dos temas mais recentes abordados pela Cooperativas filiadas ao Sistema COOPAFI. Hoje a matriz energética nacional está centrada em três grandes fontes – energia hidráulica, eólica e nuclear. Estes modelos exigem grandes investimentos que só é possível através de grandes empresas de capital que se organizam por meio de seus consórcios e o estado realiza a concessão para produção de energia.

A produção de energia é um dos grandes limites para o desenvolvimento econômico, pois se não houver um aumento na carga de energia produzida a indústria nacional não há desenvolvimento. Nos últimos anos, a sociedade como um todo teve acesso a diversos bens de consumo e junto a isto elevou o uso de energia em todas as famílias. Mesmo assim, não há discussões sobre a essência da estratégia nacional da matriz energética, com base na diversificação e a participação da sociedade na produção de energia.

A região Sudoeste tem grande capacidade para geração de energia que poderia contribuir para elevar a capacidade produtiva nacional. Porém o marco legal ainda não dá condições de estruturar o sistema de produção e com isto gerar uma renda aos produtores. A Regulamentação Nacional passa pelas resoluções nº 482, de 17 de abril de 2012, estabelecendo condições gerais para o acesso de micro geração distribuída aos sistemas e de distribuição de energia elétrica, assim como, o sistema de compensação de energia elétrica – resolução nº 687, de 24 de novembro de 2015 que altera a Resolução Normativa nº 482.

Com base nestas resoluções, a forma que legislação permite é a produção de energia pela compensação desta produção por um período previsto na regra. As demais formas previstas precisam ser aperfeiçoadas para atender nossa realidade, assim como fortalecer pequenos circuitos de produção com base nas fontes disponíveis em nossa região. Desta forma, o Sistema COOPAFI está organizando uma experiência, com um grupo técnico composto por lideranças e técnicos da área para aprofundar e conhecer as diversas estratégias de outras regiões que possam ser replicadas junto a realidade regional.

## Produção de energia na prática

Na sede da COOPAFI Central foi instalado um pequeno sistema de produção de energia, com fonte solar, que possuem placas solares com capacidade de geração de 400 watts mensal. O consumo de energia da Central chega em média 200 watts, porém, já estamos prevendo um saldo de energia nesta unidade que futuramente não seria aproveitada. Também está sendo finalizado a instalação de uma unidade, junto a uma propriedade no município de Marmeleiro para produção de energia eólica e solar. O objetivo será avaliar o desempenho e capacidade dos dois sistemas implantados e conectado ao consumo diário de uma propriedade de agricultores familiar.

“Com estas ações acreditamos que a inclusão da Agricultura Familiar neste ambiente, se faz necessário, pois poderá estar na geração de energia uma oportunidade de produzir renda para a propriedade, no entanto é preciso construir arranjos institucionais que atendam o marco legal e se especializam na produção e gestão desta atividade”, argumenta o diretor presidente Carlos Farias.

Segundo a instituição, alguns agricultores já estão investindo de maneira individual em pequenos sistemas para compensar seu consumo de energia. O investimento é elevado, mas estão cumprindo um papel para massificar a proposta de geração e consumo em cada unidade familiar. A COOPAFI reconhece que a estratégia nesta área precisa ser construída e organizada. A produção de energia poderá ser um espaço vantajoso para produção e organização de processos integrados em uma estratégia regional.

A produção de energia cooperativada poderá se transformar em um espaço de produção e transferência de renda, assim como a garantia de participação da agricultura familiar neste setor.



A proposta do Sistema COOPAFI será avançar com o aprimoramento das ideias, nas buscas de novas experiências, a partir desta ação fortalecer uma estratégia na Agricultura Familiar na produção de energia, com a inclusão das Cooperativas na matriz energética nacional.



## Programa de Biodiesel tem estimulado o fortalecimento da Agricultura Familiar

Há mais de 10 anos, a Agricultura Familiar tem contribuído com cadeia das energias renováveis no país. Na região Sudoeste do Paraná, muitas famílias estão conciliando outras atividades produtivas com o cultivo da soja. Durante anos, o grão tem mostrado uma boa competitividade entre as matérias-primas no mercado que são utilizadas na mistura para transformação em biocombustível. Cerca de 80% do biodiesel é derivado da soja. A medida que abriu um novo canal de comércio para a Agricultura Familiar acontece a partir do Programa de Produção e Uso do Biodiesel (PNPB).

Em todo Brasil, o Programa se tornou um instrumento para o fortalecimento das Cooperativas, isto porque vem promovendo a inclusão produtiva e mais geração de renda no campo de norte a sul. O número de famílias integradas à cadeia produtiva do biodiesel vem crescendo desde 2009.

No Sistema COOPAFI, que integra nove Cooperativas Singulares espalhadas pela região, cerca de 2.500 famílias estão cadastradas. Até 2018, este público já comercializou mais 12 milhões de sacas de soja – isso representa 17 milhões de reais que já foram repassadas para famílias agricultoras do Sudoeste do Estado.

Outro benefício firmado é o bônus que os produtores recebem por saca vendida. Na hora de vender a produção para o armazém, os produtores da COOPAFI têm direito de receber por saca vendida para Programa do Biodiesel.

Mas não é apenas o produtor que ganha. As indústrias recebem do Governo Federal benefícios fiscais e o direito de participar dos maiores lotes para venda de biodiesel nos leilões da Agência Nacional de Petróleo, Gás Natural e Biocombustível (ANP), as indústrias que adquirem matéria-prima da Agricultura Familiar.

De acordo com o presidente da COOPAFI, o Programa do Biodiesel é uma das iniciativas em que há transferência de renda da iniciativa privada (indústria) diretamente aos agricultores, intermediada através de suas cooperativas que operam no Sistema.



*O produtor Odacir ao lado do presidente da COOPAFI de Pérola d'Oeste, Paulo César Leidemer.*

Da mesma forma que as famílias têm acesso de um valor de prêmio em relação a comercialização de sua produção, todas as famílias recebem orientação técnica de maneira gratuita pelo período de implantação das lavouras, o desenvolvimento até a colheita da produção.

O produtor de grãos Odacir Antônio está entre os primeiros produtores da região que passaram a destinar a produção para o Programa. Na propriedade rural, no interior do município de Pérola do Oeste, o produtor se mostra satisfeito com os resultados.

“Hoje nós recebemos todo suporte da Cooperativa. Isso é muito importante para o produtor, porque nos preocupamos em melhorar a produção, investindo em tecnologia. Além disso, temos o bônus que gera maior incentivo para quem produz”, diz Odacir.

## Novo Planejamento

Em cada município, a COOPAFI Municipal possui uma equipe terceirizada que oferece suporte aos agricultores. Hoje a COOPAFI tem uma equipe regional, distribuída em todas as unidades e atuação, proporcional ao número de famílias cadastrados e também habilitados dentro do programa.

A intenção do Sistema é aperfeiçoar ainda mais este trabalho. “Nossa proposta é reorganizar o trabalho de campo para que esteja voltada na estruturação institucional da assistência técnica e articulada entre as regiões, com conceito de uma equipe multifuncional, com metodologia adaptadas a cada realidade produtiva. A grande maioria dos atendimentos está voltado para orientação de manejo e desenvolvimento da lavoura, até porque existe no marco legal a necessidade de tal procedimento”, comenta José Carlos Farias, presidente do Sistema COOPAFI.



## Jovens lideranças!

*Gabriel, Carol e Ricardo mostram a vocação para trabalhar no Campo e ajudar nas Cooperativas.*

Uns sonham construir uma vida fora, enquanto que outros querem permanecer no lugar que nasceram e prosperar. Os jovens no meio rural também enfrentam o dilema de escolher um caminho para seguir. A jovem Carol Lucht, de 25 anos cresceu no interior do município de São Jorge d' Oeste. A filha única de Delci e Osni sempre mostrou grande dedicação no trabalho na propriedade rural. Seja no campo ou na agroindústria de conservas e doces da família lá estava a jovem envolvida.

Na comunidade, Carol também participava com a família dos encontros da COOPAFI. Em 2016, ela recebeu um chamado inesperado. Na época, a COOPAFI De São Jorge' Oeste passava por dificuldades financeiras. Em busca de uma solução estavam procurando um profissional que pudesse contribuir na reestruturação da gestão da cooperativa. Já completava seis anos em que a COOPAFI de São Jorge d' Oeste não reagia e os investimentos dos agricultores não estavam mais viabilizando a singular.

Ao analisar a situação a jovem notou que a sua contribuição poderia ser maior, além da propriedade da família. Isto porque, assim como os pais, diversos outros agricultores não recebiam pela comercialização dos seus produtos devido à crise da cooperativa. Aquela condição já estava insustentável.

Aceito o pedido, Carol confessou que apesar de receber apoio da família também enfrentou muitas críticas. Segundo ela, muitos questionaram a decisão de chamar uma jovem sem experiência para trabalhar na Cooperativa. Carol recém tinha terminado a formação na Escola de Técnico Agrícola. “Levei muitas críticas, as pessoas julgavam por ser mulher e muito nova para ocupar o cargo. Diziam que não deveria estar lá e sim estudando”, desabafou.

A tamanha desaprovação não fez com que a jovem recuasse, pelo contrário foi um motivo para ela mostrar que poderia fazer a diferença. A primeira atitude da garota foi ingressar na faculdade de administração. Os meses passaram e os primeiros resultados começaram a surgir. Foram pagos mais de 60 mil em dívidas. Hoje a Cooperativa tem dinheiro em caixa.

*“Trabalhar fora da propriedade nunca foi meu sonho, minha vontade era trabalhar aqui”, disse Carol Lucht.*

Hoje Carol se sente feliz em ter ultrapassado essas barreiras e principalmente as opiniões conservadoras. Mas vê a importância que seu trabalho tem para família e também para mais de 400 agricultores.

“É gratificante ouvir dos produtores que dependem da renda da Cooperativa que vão poder realizar seus sonhos. Diferente de antes, hoje muitos me elogiam e agradecem pela Cooperativa estar onde está. Sei que temos muito o que fazer, muitos projetos para COOPAFI e é o que mais me anima”, conta Carol.

Além de atuar na COOPAFI de São Jorge, a jovem é membro do Conselho Fiscal da Coopafi Central. “Desde que ela entrou na Cooperativa melhoraram as vendas. Por um lado, a gente gostaria que ela voltasse para propriedade, mas ela também está sendo muito importante na Cooperativa porque haviam muitos problemas e hoje muita coisa mudou. Temos projetos novos também”, comenta Dona Delci, mãe da Carol.

Apesar de trabalhar maior parte do tempo na Cooperativa, Carol não se afastou da propriedade da família. Hoje tenta conciliar o tempo na Cooperativa com a propriedade.



*Mãe e filha: Delci e Carol. Além de trabalhar na Cooperativa, nas horas vagas Carol ajuda na propriedade.*

## Sucessão

Além de Carol, muitos outros jovens receberam um chamado semelhante a este. O protagonismo dos jovens agricultores assumindo espaços importantes nas Cooperativas tem refletido em outras singulares da COOPAFI na região.

No município de Nova Prata do Iguçu, a COOPAFI possui três jovens atuantes na singular desenvolvendo trabalhos administrativos e também técnicos para suporte aos agricultores que participam de programas institucionais. O que esses jovens possuem em comum hoje é resultado na aproximação desde cedo com a Cooperativa foi a grande participação das famílias.

O técnico em agropecuário Ricardo Correa, de 31 anos faz parte do Conselho Fiscal da Coopafi Nova Prata e da Central, e também é coordenador de Assistência Técnica do Programa Biodiesel – uma ação que tem gerado resultados satisfatórios. Segundo ele, o investimento em tecnologias e boas práticas de manejo gerou aumento de 40% na produção de soja que é destinado para o Programa.

“É um trabalho que me sinto realizado com o resultado. A cada ano tem aumentado a produção porque os agricultores seguem as nossas orientações”, justifica Ricardo.

Além de dar suporte técnico para os agricultores, Ricardo mostra o quanto é importante os produtores estarem abertos a novas tecnologias e experiências. A razão de levar esta mensagem para os agricultores teve origem após uma experiência pessoal. Com a cabeça cheia de ideias e planos, Ricardo pediu ajuda financeira para adquirir vacas para aumentar a produção de leite. Mas recebeu um não do pai, o senhor Ademir Luiz Correa.



*Ricardo no seu trabalho diário.*

Diante da resistência enfrentada, o jovem buscou outros caminhos. Através do Pronaf, o jovem finalmente conseguiu o recurso para investir e montar o rebanho. No começo foi um pouco difícil, mas o jovem alcançou seu objetivo: “Mostrar para meu pai que hoje as minhas vacas dão mais resultado que as dele. Isso tudo foi a partir de um planejamento que eu fiz. Hoje ele está vendo a mudança e é isso que eu tento passar para os outros jovens nas visitas nas propriedades”, para o jovem valeu a pena arriscar em novas práticas.

Além de conquistar a confiança, pai e filhos estão trabalhando juntos. Entre as melhorias feitas na propriedade estão o melhoramento do manejo, adubação dos piquetes e implantação de novas pastagens. A família também está produzindo frango e se preparando para certificação de hortas orgânicas.



No município de Capanema, Gabriel Guth de 24 anos além de ajudar a família no campo também divide funções junto a Coopafi Capanema e a Coopafi Central. O rapaz começou a participar da instituição no município e agora contribui com todo o Sistema.

“É uma honra fazer parte do Conselho Fiscal da Coopafi Central, já vinha fazendo um trabalho no Conselho Fiscal da Coopafi Capanema. Mas na Central consigo ver a realidade de todas as Coopafi, tanto nas atividades realizadas, como nas movimentações financeiras das singulares, que no decorrer dos anos vêm mostrando um crescimento significativo”, comenta Gabriel.

Gabriel é mais um exemplo das novas gerações de lideranças que começam a participar das organizações. “É um reconhecimento que a pouco tempo o jovem não tinha, hoje vem se destacando e expondo suas ideias e mostrando que é possível ter novas lideranças para dar continuidade nos trabalhos de nossas entidades”.

O Gabriel é filho único e possível sucessor da propriedade. Nas conversas com o pai – João e Rosane, destaca que: “Cada um deve ouvir a ideia do outro para que a família fique em harmonia e a propriedade possa caminhar para frente”.



*Gabriel e os pais.*

## COOPAFI CENTRAL

 PR 483, nº505, Marrecas  
Cep: 85601 - 195  
Francisco Beltrão - Paraná

 (46) 3524 3997

 [central@coopafi.com.br](mailto:central@coopafi.com.br)

