

História e fé

As capelas rurais ajudam a narrar a trajetória da colonização do município e contam com apoio da comunidade para serem preservadas

Patrimônios históricos e símbolos da fé, as capelas rurais marcam o início da colonização de Londrina, uma época em que a vida comunitária fervilhava na região. Hoje, muitas dessas construções estão esquecidas, depredadas, mas a união de pessoas de diversos

Construída há 60 anos, a capela da Fazenda Santa Helena foi revitalizada recentemente



segmentos da cidade vem contribuindo para mudar este cenário.

Um exemplo é a revitalização da Capela Santa Helena, localizada na Fazenda Santa Helena, na Estrada do Bule. Depois de

oito anos fechada, a igreja foi reaberta recentemente com a realização de missa.

A capela foi construída há quase seis décadas pela família Godoy, proprietária da fazenda,

e durante muitos anos foi ponto de celebrações da comunidade rural. “Dependendo da disponibilidade dos padres, sempre havia missa. Aqui era um ponto de encontro, principalmente nas celebrações de junho, com mastro de Santo Antônio, fogueira”, lembra Maria Helena Santos Godoy Tenório, filha do pioneiro Olavo Godoy.

Ela conta que a capela foi se deteriorando com o tempo e a ação de vândalos. “Os vidros e os santos foram todos quebrados, tinha goteiras, forros destruídos, estava cheia de morcegos e as corujas fizeram ninhos”, relata. A revitalização veio da mobilização de um grupo de voluntários da cidade, com apoio da Prefeitura.

O local recebeu pintura, eliminação de cupim, novos vidros e portas, entre outras benfeito-

rias. O altar ganhou novas imagens de santos. Segundo a diretora de Patrimônio Artístico e Histórico-Cultural de Londrina, Vanda de Moraes, a participação da comunidade com doações foi decisiva para a revitalização. Ela lembra que, normalmente, as capelas rurais são cuidadas pela população do entorno, mas em muitos casos há dificuldades por causa da localização afastada.

“A preservação dessas capelas passa pelo reconhecimento de sua importância no processo de colonização de Londrina assim como da importância da vida rural na construção da cidade”, contextualiza Vanda.

A partir da revitalização, os proprietários da Fazenda Santa Helena se comprometeram a abrir a capela, esporadicamente, para visitas e realização de missas.



Informativo Sindicato Rural Patronal

Londrina, outubro/novembro 2013 - Nº 8



De olho na qualidade da carne

Enquanto uma força-tarefa montada por instituições de controle sanitário fecha o cerco a abatedouros clandestinos, uma cooperativa da região mostra que é possível trabalhar dentro das regras estabelecidas pela legislação e garante carne isenta de contaminação na mesa do consumidor. PÁGS. 4 e 5



HÁ **30** anos

ESSA ALIANÇA NOS FORTALECE!

Acreditamos que juntos somos mais fortes e trabalhamos para que a riqueza do campo volte para as mãos de quem produz. Este é o nosso compromisso.

Na CrediAliança você é cliente mais que especial. É o dono do negócio.

CrediAliança
COOPERATIVA DE CRÉDITO RURAL
Essa aliança nos fortalece.
www.credialianca.com.br



Revitalizada capela da Fazenda Santa Helena PÁG.8

Orgânicos podem ser boa alternativa para agricultores familiares PÁG. 3

Programa Agrinho 2013 premia alunos e professores do Paraná PÁG. 2

PALAVRA DO PRESIDENTE

População rural

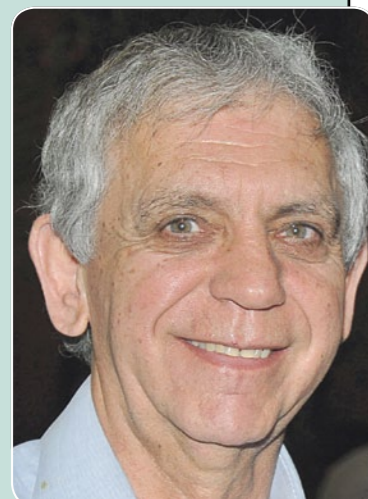
O complexo setor responsável por produzir alimentos vem perdendo seus heróis com o passar dos tempos. Segundo dados do IBGE, em 2011 os moradores da zona rural eram 15% da população total e hoje (em nossa região) não passam de 8%. A idade média é de 55 anos e esta atividade não é objeto de desejo dos jovens iniciantes de carreira profissional.

Mesmo aqueles que têm na família a tradição, o vínculo com a terra, relutam em continuar. A reforma agrária pretendida pelo governo não sustenta ou não surte efeito prático algum, focando apenas na produção para subsistência num pedacinho de terra.

É preciso levar ao campo garantia de renda, segurança, melhores estradas, qualificação da mão de obra, investimentos em educação e saúde, acesso à tecnologia, enfim, qualidade de vida. Num futuro breve não haverá mais agricultor, mas proprietário rural. Isso porque será melhor arrendar suas terras do que trabalhar a terra por conta própria.

Entre outros fatores que influenciam a fixação do homem no campo estão a falta de infraestrutura e de logística para transporte da produção.

Também se faz necessário selo próprio para garantir a comercialização em mercados, supermercados, feiras livres, entre outros.



Os moradores dos distritos e comunidades da região, que produzem doces, defumados, queijos e hortaliças, criam frango caipira, entre outros, precisam da certificação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Vale lembrar que vão de encontro a esta discussão as propostas atuais do Conselho Municipal de Sanidade Agropecuária (CSA): fortalecimento dos técnicos da Vigilância Sanitária; criação de centro de zoonoses; implantação do programa de remuneração por serviços ambientais; construção de asilo na zona rural (distritos); postos de saúde com médicos e dentistas; implantação de hortas com projetos para plantas medicinais orgânicas em pequenas propriedades.

Por fim, utilizar a arrecadação do ITR para fins nos meios rurais também seria de grande valia para esta população.

Narciso Pissinati

Mesmo aqueles que têm na família a tradição, o vínculo com a terra, relutam em continuar

Prêmio Ocepar de Jornalismo traz novidades

Com o propósito de divulgar a importância do cooperativismo para o desenvolvimento econômico e social do Paraná e do Brasil, foi lançado no mês de outubro em Londrina a 10ª edição do Prêmio Ocepar de Jornalismo, que traz como tema “Cooperativismo no Paraná” e diversas novidades neste ano. Uma dessas novidades é o aumento em 17% no valor total de premiação, passando dos R\$ 53 mil em 2012 para R\$ 62 mil líquidos neste ano, já com todos os impostos descontados. Outra novidade é a criação do Prêmio Destaque Especial do Jornalismo Paranaense, cujo vencedor será indicado pela comissão julgadora, com direito a um prêmio de R\$ 3.500,00.

Programa Agrinho premia os melhores trabalhos

A 18ª edição do Programa Agrinho 2013, que tem como tema: Comunicação em rede - uma ligação entre o campo e a cidade, acontece nesta segunda-feira (28/10), a partir das 10 horas, no Expo Unimed Curitiba. Desenvolvido pelo Sistema Faep/Senar-PR/Sindicatos Rurais, o programa tem a proposta de estimular o desenvolvimento de trabalhos em diversas áreas nas escolas do Estado. Durante o evento serão premiados os melhores trabalhos.

O concurso envolve anualmente 80 mil professores das redes públicas e particular e 1,5



Coordenador de comunicação da Ocepar, Samuel Milléo Filho, no lançamento da premiação aos jornalistas de Londrina

Nesta edição, passam a vigorar duas novas categorias: o Prêmio Especial Unimed, voltado apenas para matérias sobre saúde e o Prêmio Especial Ramo Crédito, destinado a trabalhos que abordem o cooperativismo de crédito e cujo vencedor vai receber R\$ 6 mil cada. “Anteriormente tínhamos as categorias ramos crédito e saúde e o valor pago era de R\$ 3,5 mil e que agora praticamente dobra, como

uma forma de incentivo para que mais profissionais possam se interessar e participar”, explica o coordenador da assessoria de comunicação e do Prêmio Ocepar, Samuel Milléo Filho.

Serviço

Informações pelo fone (41) 3200-1150, email: jornalismo@sistemaocepar.coop.br ou no Portal: www.paranacooperativo.coop.br.

“Plante seu Futuro”

Acontece no dia 6 de novembro, das 9 às 11 horas, no Parque Ney Braga (Auditório Milton Alcover) o lançamento da ação permanente Plante seu Futuro. Organizado pelo Governo do Estado em parceria com diversas entidades, o evento tem como objetivo promover sistemas agrícolas com baixo impacto ambiental e alta performance econômica. Para isso, serão divulgadas diversas inovações tecnológicas. “São práticas agrícolas que podem trazer redução de insumos, custos e aliam bom desempenho econômico no bolso do produtor”, diz o gerente regional da Emater, Sérgio Luiz Carneiro. O evento é dirigido a lideranças rurais e técnicos da região. Num segundo momento, os produtores serão convidados a participar do programa, que está sendo lançado também nas cidades de Maringá, Ponta Grossa e Cascavel.



VANDIR, ILHAN RUZON E MYLTON CASAROLI



AMAURI CESAR DE ANTONI E ESPOSA



MARIA ANTONIA E NEIVA



ZILDA RICO E NETOS



MONICA SCOTON E FAMÍLIA



FAMÍLIA SCOLIN



WG CONTABILIDADE



MARCELO PISSINATI E FAMÍLIA



INGRID ANSCHAU E FAMÍLIA



MAURO OKIMURA E FAMILIA



MAURICIO OKIMURA E FAMILIA



NADIR, ADILSON DI BIAGI E NARCISO



MARIA DO CARMO, EMILIA E SOFIA ANSCHAU



SERGIO ADANYA E FAMÍLIA



LUIZ GONÇALVES E FAMILIA

Expediente

Informativo do Sindicato Rural Patronal de Londrina - Endereço: Av. Tiradentes, 6355 - Parque Governador Ney Braga - CEP: 86072-360 - Londrina - PR - Telefone (43) 3374-0300/ Fax: (43) 3374-0323 - Site: www.srl.com.br / e-mail: ruralsin@sercomtel.com.br - Reportagem, edição e fotografia: Gisele Mendonça (MTB 3281-PR) e Vera Barão (MTB 2439-PR) - Projeto gráfico e diagramação: Luciano Rodrigues - Impressão: Folha de Londrina - Tiragem: 2 mil exemplares.

Arraial do Sindicato Rural

Ainda rende elogios a Festa Julina do Sindicato Rural Patronal de Londrina, evento que já entrou para o calendário das famílias de produtores. Centenas de pessoas prestigiaram a “festa” organizada pela equipe da entidade, capitaneada pelo presidente Narciso Pissinati.

Confira os flashes de Aníbal Vieira e Karina D’Almas.



FAMÍLIA SCOTON



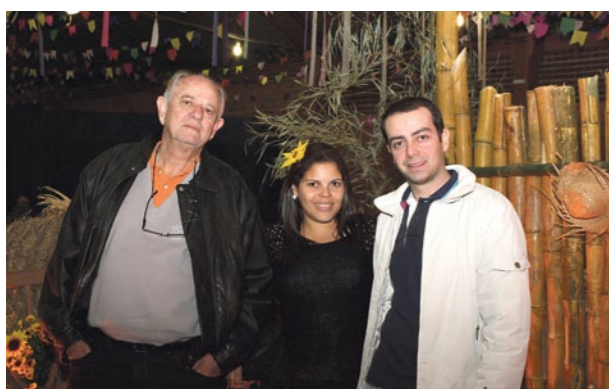
FAMÍLIA STRESSER



FAMÍLIA TANNO



FAMÍLIA VON STEIN



FAMÍLIA PETROLINI



FLAVIA CARRAI E FILHAS



FRANCISCO E HAMILCAR HIRAIWA



FRANCISCO E NEIVA HIRAIWA



GILZA MOREIRA, MARA KALINOWSKI, NEUSA PENTEADO E FATIMA MARCONDES



FATIMA MARCONDES E LILIAN AZEVEDO MIRANDA



FAMÍLIA SCALIZA



FAMÍLIA SCOLIN



FAMÍLIA FERNANDES



KAROL, RAFAEL E IZENILDA KASUYA

Agricultura familiar: a união faz a força

*Décio Luiz Gazzoni

À primeira vista, os agricultores familiares estão fadados a desaparecer. Apesar das boas iniciativas do Governo Federal, a baixa escala de produção, a falta de mão de obra rural e de máquinas apropriadas à pequena propriedade, além das dificuldades de união, de organização, de transporte e de comercialização, aparentam indicar que o futuro da agricultura será monotonamente reservado aos médios e grandes produtores.

Usei os termos “primeira vista” e “aparentam” posto que, com sensibilidade para o problema, criatividade nas propostas e alta prioridade para implementar soluções, é minha opinião que o exposto acima não é, inexoravelmente, uma inequação. Urge enfrentar o processo com firmeza e coragem, para não transferir às gerações futuras um problema que pode ser solucionado aqui e agora.

O devido equacionamento dessa questão é crucial para Londrina e região, cujo espaço rural é pontuado de pequenas propriedades. É possível organizar uma cadeia produtiva baseada no velho jargão “união faz a força”, garantindo sucesso dos agricultores familiares, usufruindo uma vida digna no campo, estancando a hemorragia do abandono das pequenas propriedades e a fuga dos agricultores para a periferia das cidades. Os cidadãos urbanos se beneficiarão com oferta adequada de alimentos de alta qualidade, produzidos próximo à sua cidade.

Como corolário, a fixação dos agricultores familiares no campo evita a exacerbção dos problemas da urbe, mormente o acirramento de demandas de saneamento, transporte, novas escolas e postos de saúde, além da falta de qualificação profissional dos ex-pequenos agricultores para disputar um em-

prego ou uma fonte de renda que lhes permita viver com dignidade nas cidades. A solução do problema passa por fórmulas inovadoras de apoio à produção agrícola de alta qualidade, processos modernos de agregação de valor, abertura e consolidação de canais de comercialização que garantam o sucesso da agricultura familiar.

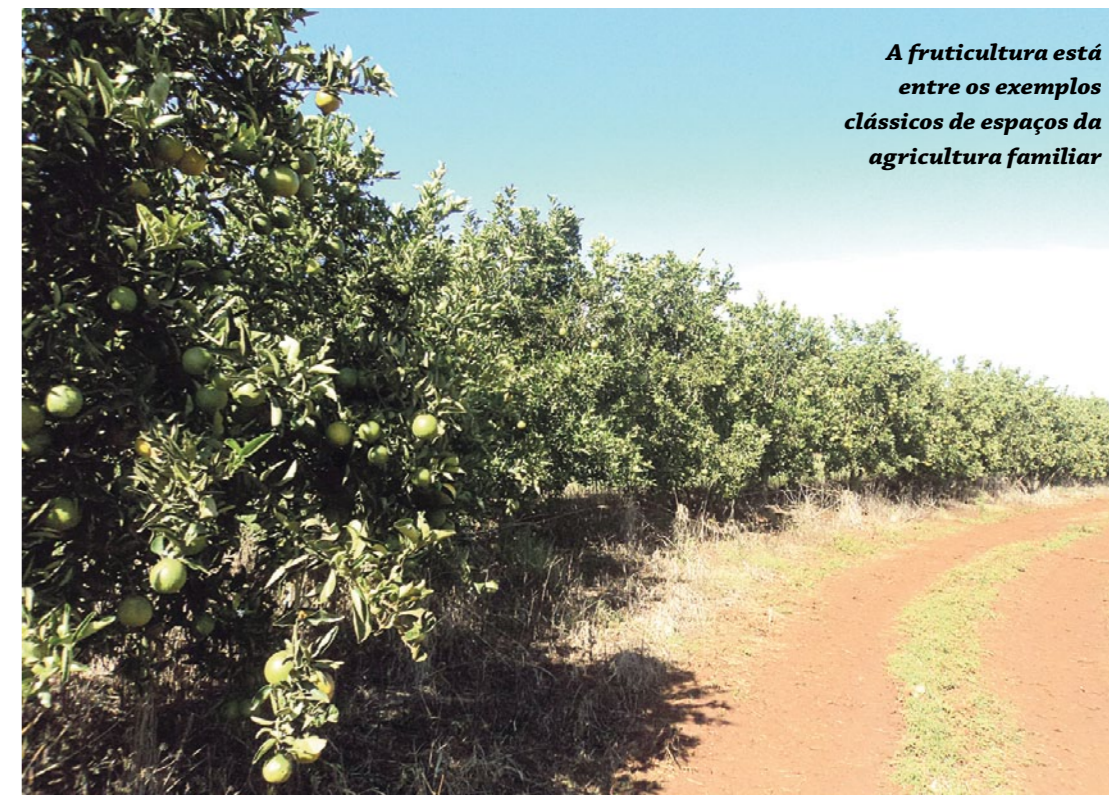
Agricultor familiar deve fugir de commodities, vendidas sem agregação de valor. O segredo é investir em produtos de alto valor intrínseco, com possibilidades de agregação de valor e ocupação de nichos de mercado. Um nicho importante é a agricultura orgânica, com consumidores dispostos a pagar mais por um produto que atenda suas exigências específicas de inocuidade.

Horticultura, fruticultura, pequenos animais, cadeia de lácteos, embutidos e aqüicultura são exemplos clássicos de espaços da agricultura familiar. A agregação de valor é fundamental para conferir renda digna aos produtores. Produtos hortícolas podem ser classificados, certificados, semi-processados, embalados, etiquetados, com design profissional, permitindo o seu rastreamento.

O marketing dos produtos da terra é essencial, se o galo não cacarejar, os negócios sequer roçam seu potencial. Em resumo, bons projetos, executados com profissionalismo e apoio governamental, constituem a fórmula para potencializar a agricultura familiar no Brasil. Finalmente, desobstruir e potencializar os canais de comercialização existentes, tanto os institucionais quanto os varejistas e atacadistas, mas, principalmente abrir canais inovadores e modernos que atendam diretamente os consumidores é parte essencial da solução da problemática dos pequenos agricultores familiares de Londrina e região.

*O autor é Engenheiro Agrônomo

A fruticultura está entre os exemplos clássicos de espaços da agricultura familiar



Plano Safra 2013-2014

Quando o crescimento de um fortalece o outro, todo mundo ganha. Este é o nosso jeito de pensar, o jeito de uma instituição financeira cooperativa. O Sicredi oferece um atendimento próximo, com soluções adequadas às necessidades de cada produtor rural. Assim nos tornamos o 3º maior repassador de crédito rural do país, contribuindo com o crescimento dos associados que utilizam a força do Sicredi para crescer no campo. Para nós, ninguém precisa perder para todo mundo ganhar.

Associe-se ao Sicredi e conheça os benefícios de fazer parte de uma instituição financeira cooperativa.

sicrediuniao.com.br

GENTE QUE COÓPERA CRESCE
SICREDI

Força-tarefa garante qualidade da carne

Após denúncias de abates clandestinos, serviço de inspeção intensifica fiscalização para assegurar que a carne bovina chegue à mesa do consumidor isenta de contaminações

Garantir que a carne bovina chegue à mesa do consumidor isenta de doenças e outros micro-organismos que possam ser prejudiciais aos seres humanos é objetivo de uma força-tarefa em Londrina e região com o apoio de instituições de controle sanitário e Ministério Público. Embora haja fiscalização, a velha tradição dos abates clandestinos de animais ainda é realidade em algumas regiões do Paraná. Recentemente, dois estabelecimentos foram fechados, no município de Tamarana, por suspeitas de abater e comercializar carnes, possivelmente contaminadas com tuberculose e brucelose.

Com a proximidade do final do ano, quando o consumo de carne aumenta por conta das festas, é necessário intensificar a fiscalização. Para isso, uma ação conjunta envolvendo Ministério Público – a quem cabe efetivamente agir – Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar), Secretarias de Saúde e da Agricultura (estadual e municipal), está sendo realizada na

região. Por meio de serviços de inspeção, pecuaristas estão sendo alertados sobre os perigos que a prática pode ocasionar para a saúde pública.

Além das inspeções – seja federal, estadual ou municipal – uma das formas de fiscalização exigida pelas instituições é a cobrança de profissionais nos abatedouros – um médico veterinário do próprio estabelecimento e um responsável técnico (RT) que visita o local pelo menos duas vezes por semana.

“Se o frigorífico não tiver profissional, está fora do que determina a legislação e pode estar colocando em risco a saúde da população”, alerta o presidente da Cooper Carnes - Cooperativa de Carnes Nobres de Londrina e Região, David Zerbetto, que trabalha dentro das regras estabelecidas pela legislação. Segundo ele, o veterinário vai evitar que a carne contaminada chegue ao consumidor que não consegue perceber se tem ou não doenças.

De acordo com a Supervisora Regional da Adapar, em Londrina, Claudia Galearani, hoje o serviço de inspeção do Paraná está inserido na Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Gipoa) da Adapar. Portanto, a fiscalização deve ocorrer desde os insumos utilizados, transporte até o produto final que será inspecionado antes de ir para o mercado. “A agência modernizou o sistema de defesa sanitária estadual e passou a garantir a oferta de produtos paranaenses de qualidade nos principais mercados do mundo”, enfatiza Cláudia.

PRODUTOR INVESTE EM GENÉTICA, NUTRIÇÃO, SANIDADE E MANEJO

A carne que corresponde à expectativa dos consumidores na mesa, com sabor, maciez e suculência, é resultado de um trabalho dos pecuaristas que combinam genética, nutrição, sanidade e manejo. Quem pode atestar isso é o pecuarista Antonio Prata Garcia Lopes, cuja propriedade de 300 alqueires fica em Santo Inácio. Ele está no ramo desde 1999.

Lopes confirma que o mercado com carne de qualidade requer um trabalho que começa na escolha das raças de acordo com o ambiente, passa pelas pastagens e cuidados no trato do animal e termina no momento considerado ideal para abate – em torno de 24 meses – período preconizado pela Cooper Carnes, da qual Lopes é associado.

Com 700 cabeças de engorda de cruzamento industrial, ele utiliza o mais



Pecuarista Antonio Prata Garcia Lopes na sua propriedade

moderno conceito de integração lavoura-pecuária. “No inverno o capim perde as características, e aí é preciso entrar com sal proteinado para evitar que o animal emagreça”, explica Lopes, que na silagem utiliza casca de soja, cana, milho, bagaço de laranja, pectina e ureia. “Proteínas,

gordura, açúcares, cálcio, minerais, vitaminas e água são elementos que devem compor a dieta, em diferentes quantidades e combinações”, comenta ele, lembrando que todo este investimento é para propiciar ao mercado uma carne superior, com maior maciez, sabor e fibras.

PROPOSTA DE UM ABATEDOURO MUNICIPAL

Para o presidente do Sindicato Rural Patronal de Londrina, Narciso Pissinati, que em parceria com o Ministério Público organizou uma reunião recentemente com representantes das instituições responsáveis pelo controle sanitário, açougues e mercados, o ponto principal é como garantir uma fiscalização adequada em pequenos frigoríficos regionais. “Um padrão mínimo deve ser estabelecido e um sistema de fiscalização deve



Reunião no Sindicato Rural Patronal de Londrina com Ministério Público, Secretarias de Saúde e Agricultura e entidades

ser contínuo para que o setor da carne não seja prejudicado por uma minoria que insiste em não trabalhar direito”. Já o promotor de Defesa aos Direitos do Consumidor, Miguel Sogaia, afirma que uma das propostas sugeridas durante as reuniões com as

secretarias de Saúde e Agricultura e entidades ligadas ao setor, foi a criação de abatedouro municipal. “Várias cidades, inclusive no Norte do Paraná, já possuem um espaço gerenciado pela prefeitura para o manuseio das carnes”, disse ele.

Práticas corretas do pasto à mesa do consumidor

Produzir uma carne bovina de qualidade envolve todos os componentes de uma cadeia produtiva, desde o tipo de pastagem, a raça a ser utilizada, alimentação, controle sanitário e, por fim, a comercialização do animal abatido. Foi pensando em oferecer uma carne nobre, com sabor, maciez e suculência, que 24 produtores se reuniram e montaram, há pouco mais de 10 anos, a Cooper Carnes que traz no seu produto o selo da marca Quality.

O abate semanal, entre 120 e 150 cabeças, é terceirizado em um frigorífico sob Inspeção Estadual, no município de Rolândia, que permite a comercialização da carne dentro do estado. Hoje, o produto é distribuído em estabelecimentos comerciais de 25 cidades do Norte do Estado, sendo a maior parte da produção, cerca de 60%,

concentrada em Arapongas e Apucarana. Em Londrina há quatro pontos comerciais, mas ainda não está em grandes redes supermercadistas.

A carcaça fresca sai do frigorífico e é repassada inteira para os estabelecimentos que fazem os cortes e a manipulação, embalando e distribuindo o produto nas gôndolas.

Por ser uma cooperativa pequena, só é abatido aquilo que é vendido. Desta forma, também evita-se que a carne fique por muito tempo na câmara fria. “Quanto menos o produto ficar na câmara fria, maior qualidade terá”, diz Zerbetto, lembrando que todo animal abatido pela cooperativa tem em torno de dois anos, porém as fêmeas devem pesar acima de 12 arrobas e os machos acima de 15.

HÁ 50 ANOS

O EXEMPLO DE CONFIANÇA LEVA O NOME COCAMAR.

A cooperativa que hoje conta com uma história de sucesso transformou o sonho de 46 agricultores em um compromisso com mais de 10 mil cooperados. Há 50 anos plantou sua semente, hoje colhe confiança e bons resultados para todos.



cocamar
HÁ 50 ANOS COOPERANDO POR UM MUNDO MELHOR

Toda carne da Cooper Carnes sai do frigorífico com o selo de Inspeção Estadual