

Produtores de laranja do Paraná aderem ao 'fair trade' e ganham mercado europeu

Coacipar exporta 100% de sua produção – 2.400 toneladas por ano – para Holanda, Itália, Suíça, Alemanha, Inglaterra, Áustria e Finlândia

13/10/2016 17:57:47

O comércio justo, ou fair trade, modalidade de negócios muito apreciada e incentivada na Europa, carrega conceitos inovadores, como valorização da agricultura familiar, transparência no processo de produção e aproximação entre produtor e consumidor. Pois foi a adesão ao fair trade que permitiu a uma pequena cooperativa de citricultores de Paranaíba, na região noroeste do Paraná, conquistar o mercado europeu.

O que aconteceu com a Coacipar (Cooperativa de Agricultura Familiar e Solidária do Paraná) é um exemplo de muita luta, superação e um pouco de sorte – uma vitrine para ser admirada e imitada por outras tantas pequenas cooperativas ligadas à agricultura familiar espalhadas pelo país.

A diretora Vanusa Toledo, em entrevista exclusiva à EasyCoop, se emociona ao lembrar o início de tudo, em 1995, quando um grupo de produtores de laranja decidiu criar a Associação dos Citricultores do Paraná (Acipar), como forma de unir forças para impulsionar seu negócio. A união levou à primeira conquista quatro anos depois, em 1999, quando a Acipar obteve da Fairtrade Labelling Organizations International (FLO), uma certificadora internacional, o selo de comércio justo (para mais conhecimento sobre fair trade e sobre a FLO, consultar orientação do Sebrae).

O selo fair trade abriu as portas do mercado internacional para o suco de laranja concentrado congelado, conhecido pela sigla em inglês FCOJ, 100% natural e produzido com as laranjas selecionadas colhidas pelos produtores membros da associação. O FCOJ é consumido como suco reconstituído e utilizado na composição de néctares e outras bebidas. É um produto concentrado, não fermentado e sem adição de conservantes. Obviamente, seu preço está acima do suco convencional. A conquista trouxe mais renda para os citricultores, mas eles buscaram outras formas de expansão. E este é o grande exemplo que deixam para o país.

Mesmo satisfeitos com a indústria que processava suas laranjas e comercializava seu suco, eles decidiram, em 2011, criar a Coacipar (oficialmente estabelecida em 23 de fevereiro de 2012) e, por meio da cooperativa, assumir a responsabilidade por todo o processo de esmagamento e

comercialização. O empurrão decisivo veio de um trader europeu, que já conhecia a qualidade das frutas e do suco produzido em Paranavaí. No processo de aproximação com o varejo europeu foi importante o apoio recebido da Universidade Saint Gallen.

A Coacipar fechou parceria com a Citri Agroindustrial, empresa lá mesmo de Paranavaí, que passou a receber as frutas da cooperativa, processá-las e levar o suco até o porto de Paranaguá/PR. Daí em diante, a comercialização fica por conta do trader internacional. A cooperativa paga US\$ 713 por tonelada processada e vende essa mesma tonelada por US\$ 2.300. Além disso, o selo fair trade, auditado e renovado anualmente pela certificadora, garante aos produtores, como prêmio, US\$ 200 adicionais por tonelada. Um passo importante nessa caminhada foi o acordo negociado ainda em 2011 com o grupo suíço Migros, dono de uma grande rede varejista, que passou a colocar o suco da Coacipar na prateleira de seus supermercados. Com isso, cresceu a visibilidade da Coacipar e mais produtores pediram para se associar à cooperativa, que apenas exige do novo cooperado que seja um pequeno produtor, mantendo assim a característica da associação fundada em 1995. Para esses pequenos, a cultura da laranja gera praticamente 80% de sua renda.

Hoje, as exportações representam 100% do faturamento da Coacipar. Com 57 associados, produz 2.400 toneladas de suco concentrado (FCOJ) por ano, consumido em países como Holanda, Itália, Suíça, Alemanha, Inglaterra, Áustria e Finlândia. O selo fair trade impulsionou o crescimento e permitiu tanto a compra de máquinas pelos cooperados, com redução de custos de produção, como a participação acionária de 7,5% na indústria que processa as laranjas.

Outra novidade - o selo foi lançado no Brasil em março de 2015 (Fair Trade Brasil). Com isso, a Coacipar já planeja vender seu suco também no mercado interno, 100% natural e pronto para beber. É um objetivo para 2017.