

Frango Feliz cria caipiras no DF *- agricultura*

Empresa adota esquema de terceirizar produção e centralizar o abate

Há dois anos, uma empresa de Brasília decidiu abocanhar um pedaço que ainda não vinha sendo explorado no mercado de frangos. Os criadores Joe Valle e Fernando Antônio começaram a produzir frango caipira em escala industrial. Surgiu a "Frango Feliz", numa alusão à idéia de que o ambiente rural é tranquilo e saudável.

O investimento teria poucas chances de dar errado. O segmento dos frangos vem demonstrando boa saúde desde 1990. A produção brasileira quase dobrou nos últimos sete anos, passando de 2,3 para 4,2 milhões de toneladas por ano. Resultado: o brasileiro nunca comeu tanta carne de frango. Consome-se 60% mais do que há cinco anos.

O negócio já envolve 16 pessoas na empresa e outras 24 nas granjas integradas. Estas têm uma participação semelhante ao sistema que as grandes indústrias como Sadia e Perdigão iniciaram no Sul do Brasil. O achado foi aliar métodos modernos a um modelo de criação tradicional.

Investimento - Mas, ao invés do caipira brasileiro, os proprietários optaram pela linhagem francesa Label Rouge. Mais conhecida no Brasil como "pescoço pelado", ela reúne características rústicas e alta produtividade. "Tentei criar solto o frango branco de granja. Mas a perda chegou a 50%", conta o engenheiro florestal Valle. A Label atinge o ponto de abate, 2,4 kg, em 90 dias. O caipira comum demora até seis meses.

Os sócios fizeram um investimento conjunto de R\$ 60 mil. Foi construído um abatedouro em Planaltina (DF), a 30 km de Brasília, onde podem ser processados até 18 toneladas a cada mês. O passo

seguinte foi escolher 12 pequenos e médios produtores para integrar o projeto. Todos têm propriedades próximas a Brasília, e a preferência recaiu sobre aqueles que moram nelas. "O resultado melhora consideravelmente quando eles estão por perto e cuidam de tudo", explica Valle.

As normas de criação foram trazidas da França. Cada produtor se responsabiliza pela construção de três galpões. O custo total gira em torno de R\$ 18 mil. Nesse es-

as mortes mais comuns, segundo dizem os produtores, têm motivos prosaicos. O perigo está em predadores como raposas e gambás.

"O caipira tradicional pode comer qualquer coisa. Não há controle se um frango vai procurar comida no esgoto da fazenda", ressalta Valle. O que impressiona nas aves é a voracidade com que pastam. O resultado é uma pele mais fina, 18% menos de gordura e características de carne de ave silvestre. "Os frangos de granja são diferentes porque são usados antibióticos e hormônios na ração", diz Valle, que trabalha há dez anos com agricultura sem agrotóxicos ou adubos químicos.

Faturamento - O engenheiro diz tomar essas precauções para manter a qualidade do produto. No final, tantos cuidados também representam uma compensação no lucro, uma vez que a procura não pára de crescer. Se no supermercado o quilo do frango comum sai por R\$ 1,40, o consumidor desembolsa em média

R\$ 3,00 pelo caipira industrial.

Hoje os 40 clientes regulares (restaurantes e supermercados) garantem à Frango Feliz um faturamento mensal de R\$ 30 mil. Os produtores vêm conseguindo manter um suprimento de 600 kg diários, o que rende R\$ 1,8 mil mensais para cada um deles. Mas o problema comum às pequenas empresas aflige a Frango Feliz.

Para a escassez de capital de giro, a saída encontrada foi dividir a empresa em cotas e vender pelo menos 50% delas aos produtores. "Nós queremos transformar o integrado em sócio", diz Valle.

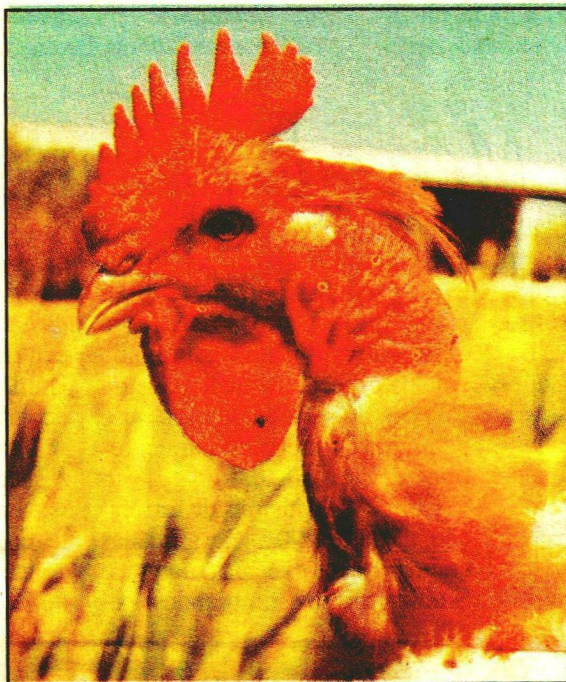


Foto: divulgação

Label Rouge: linhagem francesa de alta produtividade

quema, é possível sempre ter um lote mensal para entrega, completando o ciclo de três meses. Toda esta infra-estrutura e a manutenção das aves (inclusive a ração) cabe aos "integrados". A empresa dá a assistência de veterinários e até planejamento financeiro.

Cada galpão tem a capacidade de abrigar até 2,4 mil aves. Os pintinhos são entregues aos produtores com um dia de vida e depois recomprados pela empresa a R\$ 0,20 por quilo da ave viva. Os frangos ficam o primeiro mês nos galpões. Nos dois seguintes, eles circulam ao ar livre.

A preocupação maior é a higiene que, em más condições, faz proliferar as doenças. Por isso, uma veterinária faz visitas a cada 15 dias. Mas

ENIO VIEIRA
Brasília

Frango Feliz: (061) 322-3355