



A Coplac lançou recentemente no mercado o leite tipo B, com produção de 700 litros/dia

COOPERATIVA *Estimativa é de que sejam produzidos 5.000 litros de leite até o final deste mês*

# Coplac duplica produção de leite em nove meses

**CARLOS EDUARDO GAIAID**  
gaiad@jppjournal.com.br

Há nove meses, quando foi oficialmente inaugurada, a Coplac (Cooperativa de Produtos Lácteos), que integra o sistema Coplacana, tinha uma produção diária de 2.500 litros/dia do leite em saquinho tipo C, para uma capacidade instalada apta a receber 15 mil litros/dia. Hoje, segundo o técnico em agropecuária Fernando Sturion Codo, gerente da unidade, a produção é de 4.000 litros/dia com meta determinada para chegar aos 5.000 no final do mês. Além disso, a cooperativa lançou no mercado o leite tipo B, cuja produção diária é de 700 litros.

Esse número, que Fernando considera baixo, deve-se ao fato de somente a Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) produzir o leite tipo B, que exige rigoroso controle da higiene, com a utilização de uma sala específica e ordenha mecanizada, sem qualquer contato manual.

Visando aumentar essa oferta, ele iniciou um trabalho na busca de novos produtores do leite B, que deverão investir mais em tecnologia para obter o pro-

duto. No entanto, nessa época do ano há uma queda na produção, o que pode influir no alcance do aumento pretendido dentro do cronograma pré-estabelecido.

Fernando explica que o crescimento na demanda pelo leite Coplac deve ser creditado à qualidade do produto oferecido. “A medida em que consumidor foi experimentando o leite e comparando com outras marcas existentes no mercado, constatou a melhor qualidade e fez a opção”, destacou.

A qualidade, de acordo com ele, é a grande preocupação da cooperativa que, com esse objetivo, oferece ao produtor toda a assistência técnica e veterinária, além de determinar a remuneração do produto entregue pela qualidade, fato que leva alguns produtores a receberem algo a mais que os outros.

Com esse critério de pagamento e, visando não perder renda, os produtores investiram mais, modernizando suas instalações e utilizando mais os recursos tecnológicos para produzir

um leite livre de contaminação e altamente nutritivo.

Dados estatísticos da Coplac indicam que a bacia leiteira de Piracicaba é formada por 31 produtores que entregam atualmente 4.000 litros/dia para processamento. O leite produzido é comercializado em padarias, supermercados, escolas, hospitais e sorveterias de Piracicaba. Em Charqueada, a compra é feita pela prefeitura e pelo hospital local.

Aos dois vendedores próprios que utilizam veículos da cooperativa se somam outros três terceirizados que formam a equipe responsável pela comercialização do leite Coplac e que está expandindo sua atuação, chegando a cidades como Santa Bárbara D’Oeste, Americana e Sumaré.

A totalidade da capacidade instalada da Coplac não será atingida ainda este ano. De acordo com Fernando, a meta para o final do ano é chegar aos 10 mil litros/dia, o que implica em superar algumas barreiras.

Uma delas está na redução do rebanho bovino na bacia leiteira

de Piracicaba, tendo em vista que alguns produtores estão reduzindo a área de pastagem para aumentar a área plantada com cana-de-açúcar ou outras culturas. Em alguns casos, a eliminação do rebanho foi total.

Outro fator que pesa na redução da oferta é o aumento das exportações, especialmente para a China. “Os chineses estão aprendendo a tomar leite, estão comprando muito e investindo no Brasil com a construção de laticínios”, explicou o gerente da Coplac.

Quanto à estabilidade no preço do produto, após um período de elevação no ano passado, Fernando explica que é também reflexo da redução de oferta. Atualmente, a Coplac vende o leite C ao varejista a R\$ 1,20 o litro, enquanto o B fica R\$ 0,5 mais caro.

Para quem consome o leite em saquinho, o gerente da Coplac dá uma dica: o produto deve sempre ser mantido sob refrigeração. Após a abertura, deve ser fervido e, imediatamente depois retornar à geladeira. O ideal é consumi-lo em 24 horas. Ele lembra que quando o leite deve ser colocado para refrigerar a 6°C, porque, pouco acima dessa marca, as bactérias começam a se reproduzir a cada 30 segundos.

**Bacia  
leiteira da  
cidade é  
formada por  
31 produtores**