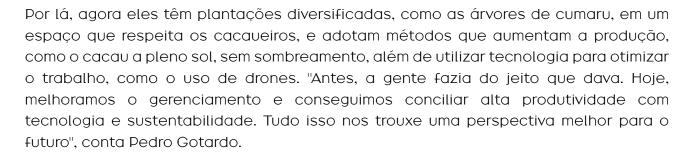


## O futuro dos alimentos é regenerativo

Ao lado de produtores brasileiros de cacau, café e leite, a Nestlé antecipa metas ambientais e aposta na agricultura regenerativa para reduzir emissões, aumentar a resiliência e garantir mais renda ao trabalhador do campo.

Em Medicilândia, no Pará, Pedro e Carmen Gotardo cuidam do Sítio Paraíso da Terra, onde se dedicam ao cultivo do cacau há mais de 30 anos. Até pouco tempo atrás, a lavoura ali era marcada por problemas como o casqueiro – cascas de árvores que, sem tratamento, transformam-se em

sedimentos propícios ao acúmulo de fungos. Hoje, a fazenda familiar de 113 hectares adota a compostagem desses resíduos orgânicos, alternativa para tornar a atividade agrícola mais sustentável.



A transformação da propriedade paraense é um retrato da estratégia da Nestlé, que assumiu compromissos ambientais ambiciosos: reduzir pela metade suas emissões de CO2 até 2O3O, e zerar as emissões líquidas até 2O5O. Para isso, a companhia vem estimulando práticas regenerativas nas cadeias fornecedoras de cacau, café e leite. Isso porque é da agricultura desse trio, segundo levantamento da multinacional suíça, que vem 70% da sua pegada de carbono. Com a implementação do projeto, a meta inicial de impactar 20% de matérias-primas com sistemas regenerativos até dezembro de 2O25 foi não só alcançada, mas ultrapassada já no fim de 2O24, chegando a 41% no Brasil.

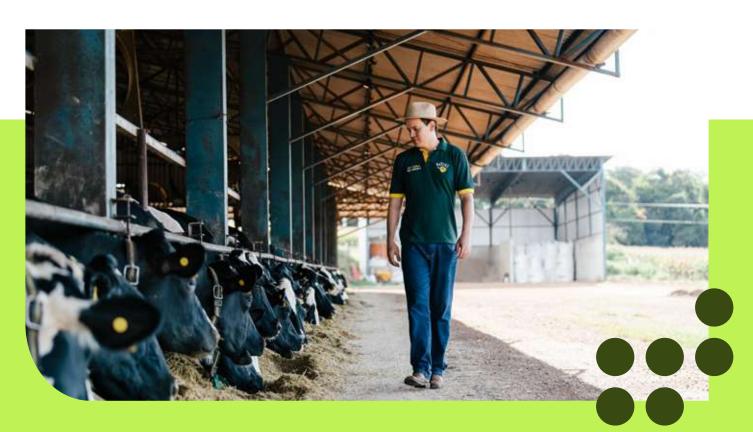


## Um novo pacto com a natureza

Agrônoma de formação, Taissara Martins, head de ESG (Environmental, Social and Governance) da Nestlé, explica que a agricultura é uma grande emissora de carbono e, da mesma forma, é o ramo com mais potencial de captura de carbono. "É um dos poucos setores em que você vê isso como um problema, mas também como uma solução", diz.

Uma das soluções para essa complexa problemática é a agricultura regenerativa, uma abordagem holística que, de acordo com Taissara, parte de um novo pressuposto: devolver para a natureza mais do que você retira. Os pilares desse modelo vão além do solo saudável — que quanto mais coberto, biodiverso e orgânico, menos fertilizantes vai precisar. Incluem o uso eficiente da água, o melhoramento genético para plantas mais resilientes às mudanças climáticas, arborização das fazendas, com mais biodiversidade, e o bem-estar animal.

Em todas as frentes, a lógica é a mesma: aumentar a resiliência do sistema produtivo, reduzir custos e impactos ambientais e, ainda, garantir uma renda maior ao agricultor. Taissara conta que a assessoria que a Nestlé presta aos produtores impacta mais de 15 mil fazendas brasileiras, classificadas entre aquelas que se engajaram e iniciaram o processo regenerativo e as especialistas, que já estão utilizando uma metodologia mais avançada. Para saber em qual grau de maturidade cada integrante dos projetos está, a gigante de alimentos criou o Farm Assessment Tool, espécie de calculadora que ajuda nesse diagnóstico. "Descobrimos ao longo dos anos um 'ganha-ganha'. As



fazendas que começam a se engajar e rumam em direção a se tornarem experts não só emitem menos carbono, mas são mais produtivas e dão mais lucro para o produtor", diz a gerente da Nestlé.

Programas como o Nestlé Cocoa Plan envolve cerca de 6,5 mil produtores de cacau no Brasil. Já o Nature por Ninho incentiva mais de mil fazendas a adotarem métodos sustentáveis que garantem a qualidade do leite. Já o Nescafé Plan apoia mais de 3 mil propriedades produtoras de café.

Na cadeia do cacau, por exemplo, fazendas participantes do programa registraram aumento de até 44% na renda em 2024. Na do leite, foram 19% menos emissões de carbono em comparação aos locais que não implementaram as práticas regenerativas. O setor do café não fica atrás: a produtividade foi 18% superior à média nacional no mesmo ano, com 97% dos fornecedores da Nestlé utilizando táticas de uso eficiente da água e 100% adotando ao menos uma prática de agricultura regenerativa.

No Espírito Santo, Kaézia Bianchini é parte dessa mudança. Economista, ela trocou a carreira em um banco de Vitória para assumir, ao lado do pai, Cássio, e da irmã, Kissila, a fazenda da família, de café da variedade conilon, em Aracruz, no litoral capixaba. Também conhecido como robusta, o conilon tem mais resistência a pragas e produz um café mais encorpado, com mais cafeína. Esse tipo é bastante utilizado na produção dos cafés solúveis da Nestlé, da marca Nescafé.

Por meio do projeto da Nestlé, a economista implementou um modelo regenerativo e tecnológico de produção e gestão da fazenda, planilhando análises das finanças e



da lavoura, instalando GPS nos tratores e ampliando o viveiro de mudas para um milhão de unidades, com plano de expansão para três milhões. Paralelamente, Kaézia tem uma consultoria própria que presta planejamento financeiro a produtores da região, além de pessoas físicas em geral.

"Fiz uma escolha ao voltar para o interior: crescer e desenvolver nosso café", comenta ela. "Meu sonho é fazer isso virar um modelo de negócio, para que a gente impacte muitos outros produtores e ajude a fazer o café conilon acontecer ainda mais", afirma.

## Do campo à mesa

Na Nestlé, o impacto é de grande escala: cerca de 25% da matéria-prima utilizada pela companhia é fornecida pelo Brasil. "Por isso, se tem alguém que pode mudar a forma de produzir café e cacau no mundo, é o Brasil", pontua Taissara.

Com presença em 99% dos lares brasileiros, a empresa reforça que a transição já está acontecendo e chegando à mesa da população. "Não deve existir outra maneira de se produzir alimentos que não seja pela agricultura regenerativa. Acreditamos que essa cesta do regenerativo acopla diferentes culturas e diversos perfis de fazenda, o que também deixa o modelo mais democrático", resume.

Enquanto isso, nas lavouras de Pedro Gotardo, no Pará, e de Kaézia Bianchin, no Espírito Santo, os resultados aparecem, com menos desperdício, mais produtividade e uma nova relação com a terra. Eles são uma amostra de como a jornada rumo ao net zero passa, inevitavelmente, pelo solo, e está em cada grão de café, em cada semente de cacau e em cada litro de leite.

