

Compre coleções, CDs, CDs ROMs, Vídeos e muito mais...  
CLIQUE AQUI  
**SHOPPING 3**

**Dinheiro Rural**  
A REVISTA DE AGRONEGÓCIOS BRASILEIRO

**Dinheiro**

**Dinheiro**

**Gente**

BUSCA

OK

Fale Conosco

Assinaturas

Loja 3

Expediente

Publicidade

DINHEIRO RURAL

Edição nº 72

HOME: REVISTA: Agronegócios

Outubro/2010

OUTRAS EDIÇÕES

Confira o que já foi publicado



ASSINE JÁ!

EDIÇÕES ANTERIORES

SEÇÕES

- Agrofinanças
- Estilo no Campo
- Agronegócios
- Agrotecnologia
- Porteira aberta
- Cocheira
- Entrevista
- Puro-sangue
- No mundo dos leilões
- Vitrine rural
  
- Expediente

### • A multiplicação dos peixes

Nicolas Landolt, filho de um dos maiores empresários europeus, projeta modelo global de produção e planeja faturar R\$ 50 milhões com espécies nativas brasileiras

JULIANA RIBEIRO, DE ITAPORÁ (MS)



- Filho de peixe...** incentivado pelo pai, há um ano e meio o jovem se dedica ao projeto que quer fortalecer a cadeia produtiva, gerando lucros com sustentabilidade

Quem chega a Itaporá, cidade a 230 quilômetros de Campo Grande (MS), encontra logo na entrada do município, com cerca de 20 mil habitantes, a escultura de um pintado com mais de dois metros de comprimento e a mensagem que diz: "A cidade do peixe." A singela homenagem dá aos visitantes a clara ideia de que ali a piscicultura é uma das responsáveis pela prosperidade da região. Essa "vocação" para fazer da atividade um lucrativo negócio foi descoberta há aproximadamente dez anos, quando o empresário suíço Pierre Landolt, àquela época morando havia 20 anos no Brasil, apaixonado pela rica cultura do País e o grande potencial do agronegócio, decidiu investir em um novo e ousado projeto de criação, engorda e processamento de espécies de peixes nativos da fauna brasileira. Pierre Landolt apostou no potencial do Brasil como grande produtor de alimentos e viu seu palpite render excelentes frutos. Assim, depois de R\$ 30 milhões investidos e com muito trabalho pela frente, nascia a Mar & Terra, empresa que uma década após sua concepção produz cerca de 700 toneladas de peixes por ano e só em 2009 faturou R\$ 8,5 milhões, receita que deve alcançar os R\$ 13 milhões ao final deste ano e chegar aos R\$ 50 milhões em 2014. Tudo isso processando e vendendo "cortes nobres" de pintado, pacu, pirarucu, tilápia e tambaqui para o Brasil, que responde por 60% do mercado da companhia e outros oito países, incluindo Japão, Chile, Inglaterra, Suíça e Estados Unidos. À frente da empresa está Nicolas Landolt, que administra a holding Axial Par, o grupo de investimentos proprietário desta e de outras três empresas, todas elas com atividades cujo objetivo é o desenvolvimento da cadeia produtiva baseado na sustentabilidade. "Vai além de proteger o meio ambiente. Queremos incentivar os produtores e parceiros, crescer com eles e motivá-los a irem cada vez mais longe", explica o jovem de 26 anos que, apesar do forte sotaque francês, nasceu no Brasil, mas viajou o mundo aperfeiçoando sua formação como empresário. Agora, há um ano e meio de volta ao País, ele trouxe para a empresa um pouco da vivência que teve ao morar em seis países - incluindo a China e a faculdade em Londres.

**R\$ 13 milhões é o quanto a Mar & Terra deverá faturar em 2010 com o processamento e venda de peixes**

China e a faculdade em Londres. Mais do que a vivência que conquistou nos diferentes lugares por onde passou, o empreendedorismo e a paixão de Nicolas pelo Brasil vêm do berço. Pierre trabalha há mais de 30 anos com agricultura, em parceria com pequenos produtores e investindo no desenvolvimento de pesquisa e tecnologia

LEIA TAMBÉM



OUTROS SITES

**ISTOÉ**

**Dinheiro**

**Gente**

**MOTOR SHOW**

Revista **Planeta**

**Menu.**

em sua fazenda. "Meu pai já pensava em desenvolvimento sustentável quando ninguém ligava para isso", relembra Nicolas, que, seguindo os passos de seu maior incentivador, enxerga o trabalho da Mar & Terra como uma contribuição para o desenvolvimento da piscicultura no Brasil. Como foi possível transformar um ousado projeto em modelo de negócios apenas com variedades brasileiras? "Investimos e acompanhamos todo o processo, da produção dos alevinos até chegar ao varejo", explica Jorge Souza, CEO do grupo. Durante três dias, a equipe de **DINHEIRO RURAL** percorreu cerca de 700 quilômetros pelo interior de Mato Grosso do Sul, acompanhando Nicolas e Jorge Souza para conhecer todo o processo produtivo, da reprodução de peixes até chegar à mesa do consumidor. Ele explica que em cada etapa, além do cuidado com a qualidade dos produtos, é essencial a valorização dos colaboradores da empresa e a preocupação com o impacto ambiental. "Equilibrar esses três elementos é essencial para obtermos os melhores resultados", explica Nicolas.



**Parceria produtiva:** atualmente 50% da criação e engorda de pintado é feita por produtores. O restante é produzido nas três propriedades da empresa

Compre coleções, CDs, CDs ROMs, Vídeos e muito mais...  
CLIQUE AQUI  
**SHOPPING 3**

**Dinheiro Rural**  
A REVISTA DO AGRONEGÓCIO BRASILEIRO

**Dinheiro**

**Dinheiro**

**Gente**

BUSCA

OK

Fale Conosco

Assinaturas

Loja 3

Expediente

Publicidade

DINHEIRO RURAL

HOME: REVISTA: **Agronegócios**

Outubro/2010

OUTRAS EDIÇÕES

Edição nº 72

### • **A multiplicação dos peixes**

Nicolas Landolt, filho de um dos maiores empresários europeus, projeta modelo global de produção e planeja faturar R\$ 50 milhões com espécies nativas brasileiras

JULIANA RIBEIRO, DE ITAPORÁ (MS)



ASSINE JÁ!

EDIÇÕES ANTERIORES

SEÇÕES

- Agrofinanças
- Estilo no Campo
- Agronegócios
- Agrotecnologia
- Porteira aberta
- Cocheira
- Entrevista
- Puro-sangue
- No mundo dos leilões
- Vitrine rural
- Expediente



**Nilton Rocha:** ele investiu R\$ 2,8 milhões para criar peixes em sua fazenda



**Milagreiro:** Arno Seerig, responsável por desenvolver o trabalho que fez a produção anual de alevinos saltar dos 400 mil para 1,2 milhão

Para manter esse equilíbrio e alcançar a liderança do mercado, a empresa investiu não só na engorda do pintado, o carro-chefe da companhia, mas em um frigorífico que processa 60 toneladas de peixes por mês, número que deve dobrar em 2011. Dados do Ministério da Pesca e Aquicultura mostram que só em 2009 o Brasil produziu 415 mil toneladas de peixes de todas as espécies. Desde que se instalou em Itaporá, a unidade é uma das que mais empregam na região, cerca de 400 funcionários. Ali, os produtos processados têm monitoramento constante de Aparício Dorneles, responsável pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). "É a garantia de que o produto e suas embalagens mantêm um padrão de qualidade e dentro das exigências da lei." Poucos quilômetros à frente estão duas fazendas

Confira o que já foi publicado

LEIA TAMBÉM



Leia e assine **ISTOÉ Dinheiro**. A revista semanal de economia e negócios que não pode faltar na sua mesa

OUTROS SITES

**ISTOÉ**

**Dinheiro**

**Gente**

**MOTOR SHOW**

Revista **Planeta**

**Menu.**

arrendadas onde em 130 hectares estão 30 tanques, que respondem por 50% da produção de peixes, algo em torno de 30 toneladas ao mês. A outra metade vem de produtores da região. **"No futuro, com a crescente demanda, deveremos produzir 35% e passar o resto aos produtores", explica Souza.** Incentivados pelo desenvolvimento do setor, mais de 100 produtores da região vem apostando na atividade. Entre os entusiastas está Nilton Fernando Rocha, que planta soja, cana-de-açúcar e arroz, em um total de 2.170 hectares. Agora, ele se prepara para colher os primeiros frutos do investimento de aproximadamente R\$ 2,8 milhões que fez em 70 hectares com tanques para a criação e engorda de pintados. No total, ele calcula que fornece entre 10% e 15% do total de peixes processados no frigorífico da empresa, algo em torno de 13 toneladas ao mês. "A parceria com a Mar & Terra nos possibilitou o conhecimento técnico e o insumo, elementos que proporcionaram um salto qualitativo no nosso trabalho. Além de parceiros, eles são gerenciadores do nosso negócio", comemora ele, que planeja ampliar a área de tanques em até 300 hectares no futuro. "Queremos continuar crescendo."

Incentivar Rocha e os demais produtores para continuar apostando na atividade e investindo na qualidade da produção é um dos permanentes desafios da Mar & Terra. Por isso, a empresa tem parcerias para o fornecimento de rações com formulações exclusivas e preço entre 10% e 15% mais baratas do que as principais marcas do mercado. **Além disso, 1/3 do valor dos alevinos é custeado por eles e sai por cerca de R\$ 1,80.** "Se fosse comprar sozinho, o produtor pagaria por volta de R\$ 2,20", explica Fabio Mazzotti Santamaria, supervisor de assistência técnica aos produtores. Outra frente em que a empresa vem trabalhando é na substituição dos tanques escavados pelos modernos tanquesrede, que, além do custo mais baixo, cerca de R\$ 9 mil por hectare contra R\$ 30 mil do escavado, permitem ao produtor produzir em rios e represas, já que os peixes permanecem em um espaço delimitado pelas redes e podem ser içados a qualquer momento. "Isso gerou uma economia de custos para nós e para os produtores, por volta de 25%", explica Souza.

<< Anterior | 1 | **2** | 3 | Próxima >>



Compre coleções, CDs, CDs ROMs, Vídeos e muito mais...  
CLIQUE AQUI  
**3**  
SHOPPING

**Dinheiro Rural**  
A REVISTA DO AGRONEGÓCIO BRASILEIRO

**Dinheiro**

**Dinheiro**

**Gente**

BUSCA

OK

Fale Conosco

Assinaturas

Loja 3

Expediente

Publicidade

DINHEIRO RURAL

HOME: REVISTA: Agronegócios

Outubro/2010

OUTRAS EDIÇÕES

Edição nº 72

### A multiplicação dos peixes

Nicolas Landolt, filho de um dos maiores empresários europeus, projeta modelo global de produção e planeja faturar R\$ 50 milhões com espécies nativas brasileiras

JULIANA RIBEIRO, DE ITAPORÁ (MS)



ASSINE JÁ!

EDIÇÕES ANTERIORES

#### SEÇÕES

- Agrofinanças
- Estilo no Campo
- Agronegócios
- Agrotecnologia
- Porteira aberta
- Cocheira
- Entrevista
- Puro-sangue
- No mundo dos leilões
- Vitrine rural
- Expediente



Enxergar longe: para Jorge Souza as parcerias reduzem custos e melhoram a excelência dos produtos



Inspeção Federal: Aparício Dorneles, do SIF, fiscaliza os lotes para garantir os padrões de qualidade

#### ENTENDA O MODELO PRODUTIVO DA MAR & TERRA



clique na imagem

Confira o que já foi publicado

LEIA TAMBÉM

LEIA e assinhe **ISTOÉ Dinheiro**.  
A revista semanal de economia e negócios que não pode faltar na sua mesa

OUTROS SITES

**ISTOÉ**

**Dinheiro**

**Gente**

**MOTOR SHOW**

Revista **Planeta**

**Menu.**

Em outra fazenda, na região de Bandeirantes, há também um laboratório onde é feita a reprodução e cria de alevinos. Lá, o jovem Arno Soares Seerig, que há pouco mais de um ano assumiu a gerência de produção do laboratório, operou um verdadeiro "milagre da multiplicação". Fez a produtividade de alevinos passar dos 400 mil para 1,2 milhão ao ano. O surpreendente salto é, segundo o pesquisador, resultado da combinação entre conhecimento, seleção adequada e muita paixão. "Vivenciamos cada etapa do processo, buscamos sempre melhorar as condições reprodutivas dos peixes e a qualidade deles", explica. Aos olhos de Souza, "este é um trabalho essencial para garantir a qualidade de nossos produtos." **Além do crescimento da produção, o executivo comemora o aumento na taxa de sobrevivência dos animais, que passou de 50% para 80%.** "E vamos melhorar esse índice ainda mais", planeja Nicolas.

O investimento em parcerias que incentivam o desenvolvimento sólido da cadeia produtiva da Mar & Terra fez sucesso não só com os produtores, mas também com os clientes do varejo. O resultado é que seus produtos se tornaram os preferidos por alguns dos principais restaurantes e chefs, como a paulista Ana Luiza Trajano, proprietária do restaurante Brasil a Gosto, em São Paulo. Há um ano e meio ela adquire produtos Mar & Terra e se diz satisfeita. "A origem do produto e a qualidade são garantidas", explica. Além disso, Ana Luiza utiliza constantemente os produtos da empresa em workshops no Exterior. Mas para que todos esses elementos sejam valorizados, é essencial que o protagonista do prato esteja em boas condições. "Por isso cuidamos de cada etapa da produção, para garantir a qualidade aos nossos clientes", dispara Souza. Para Nicolas, vai muito além. "Antes de ser um negócio, a piscicultura é uma atividade prazerosa e que contribui para o desenvolvimento do País." E, se depender do jovem, continuará sendo lucrativa também.



### COMER COM OS OLHOS

A chef paulista Ana Luiza Trajano viaja pelo mundo todo para realizar cursos e receber prêmios. Considerada uma das grandes revelações da culinária, se especializou em criar pratos típicos brasileiros com um toque especial de bom gosto. À frente do charmoso restaurante Brasil a Gosto, ela conta que há um ano e meio é cliente da Mar & Terra, já que, segundo ela, a empresa oferece qualidade e garantia de origem. "A qualidade dos ingredientes é

pré-requisito para um bom prato", explica ela que aposta na variedade para conquistar os paladares mais exigentes. "De lá para cá já usei todos os peixes deles, inclusive nos cursos fora do País", revela. Um dos pratos mais pedidos na casa é o pirarucu ao leite de coco com purê de abóbora e batata doce, que sai por R\$ 68. A chef reitera: "A comida tem que ter sabor, cheiro e beleza, você tem que querer comer com os olhos."

