

Aeroporto Santos Dumont passa 11 horas fechado devido a óleo na pista

Incidente com caminhão de manutenção às 3h causou bloqueio até as 17h25 de ontem, e dezenas de voos foram suspensos Cotidiano A42

ilustrada

Antonio e Camila Pitanga encenam em filme a Revolta dos Malês B6



Trump reúne generais para exigir lealdade ideológica, em ato incomum

O presidente dos EUA, Donald Trump, convocou centenas de oficiais-generais para cobrar alinhamento à sua ideologia - caso contrário, devem sair. A ação é inédita no país nos anos recentes. A35

Bruno Gualano

Presidente americano mente sobre autismo, pois não há evidência de elo com Tylenol BIO

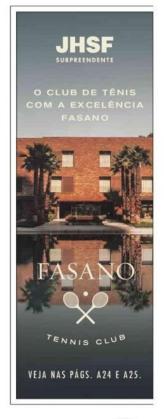
Novo Plano de Metas de Nunes enfatiza segurança

O prefeito Ricardo Nunes (MDB) reciclou objetivos não cumpridos em educação e mobilidade e ampliou a previsão de investimentos em segurança no Programa de Metas. O documento, que norteia a gestão em São Paulo até 2028, lista 132 propostas. Cotidiano A38

EDITORIAIS A2

A dura tarefa de rever privilégios tributários A respeito de projeto tímido do governo Lula para cortar benefícios.

Ultrapassagem perigosa Sobre alta do percentual de motociclistas que desrespeitam limites de velocidade em SP.



Casos de impacto que vão da periferia ao mangue

Seis relatos inspiradores de beneficiários das iniciativas finalistas nas duas categorias da premiação 2025



MÁRIO NELSON CLETO RODRIGUES, 33

oriundo de uma família de caçadores, o guia de campo da ONG Onçafari hoje protege as onças e progrediu profissionalmente

"Sou guia de campo do <mark>Onçafari</mark> há dez anos, na fazenda Caiman. Sou pantaneiro, nascido e criado na região. Então, trabalhar com a conservação das onças--pintadas foi transformador na minha vida. Justamente uma espécie com quem tenho uma grande história.

Minha família vem de uma longa ninhada de caçadores. Meu avô, já falecido, caçava onça. Meu pai também. No começo foi bem difícil, não vou mentir. Quando eu contei que estava trabalhando com onça-pintada, meu avô me perguntou quantas eu tinha matado. Quando respondi que não matava onça, ele falou: 'Esses bichos têm que matar. Não é assim que se ganha dinheiro'.

Foi desafiador levar educação ambiental para eles. Foram três anos para trazer o meu pai para um passeio. Plantei a sementinha da conservação na cabeça deles. Além de conservar a onça, eu estava tendo uma evolucão profissional, coisa que eu não teria de outra forma

LEUBALDO COSTA, 47

presidente da Caepim, cooperativa parceira da 100% Amazonia, que obteve certificação orgânica que valoriza bioingredientes

"Só aqui nesse rio tinham três engenhos de cana-de--acúcar. Foram todos embora. As famílias ficaram sem ter o que fazer, foi momento de miséria e êxodo rural. Então Igreja Católica, sindicato de trabalhadores rurais e associação Mutirão incentivaram a agricultura familiar nos anos 1990, e o açaí deu certo porque é nativo, não tem segredo. Viramos a capital mundial do açaí. Pessoal deixou de morar em casa de palha e paxiúba, comprou barco, colocou filho na universidade.

Quase 90% do que a Caepim (Cooperativa Agrícola dos Empreendedores Populares de Igarapé-Miri) vende é açaí, mas temos andiroba, buriti, murumuru, cupuaçu. E foi a 100% Amazonia que trouxe a possibilidade de trabalhar com orgânico. É empresa que entende o modelo de produção do povo que vive da agricultura. Não explora nosso trabalho, não usa trabalho infantil, faz um comércio em que todos se respeitam. Entende que a gente precisa produzir, mas a floresta tem que ser respeitada. Aqui é área de várzea, onde seca não chega e desmatamento é baixo, pois o açaí garante cobertura do solo, é fruto que ganha sabor entre outras espécies. O que quero agora é agroindústria para entregar polpa, óleo e manteiga para a 100% Amazonia. A gente também quer ser protagonista." Gabriela Caseff





MARIE TARRISSE, 34

gerente sênior de Impacto Social e Desenvolvimento Sustentável da Divisão Brasil da Arcos Dourados, parceira da GreenPlat

"Na Arcos Dourados, temos estratégia ESG chamada de Receita do Futuro, que envolve a economia circular. E o passo nº 1 dela é a gestão de resíduos, desafio complexo porque temos 1.200 restaurantes no Brasil. A gestão de resíduos sempre foi de difícil controle. E a parceria com a GreenPlat é um marco nesse controle. Ela faz o gerenciamento de resíduos da nossa operação e nos ajudou a ter indicadores e contato com todos os nossos recicladores e gerenciadores de resíduos. Eles guardam as documentações obrigatórias e legais de transporte, de destinação final, e garantem o melhor destino a resíduos. E trazem inteligência ao processo, procurando os melhores parceiros em cada região.

Então, hoje, via GreenPlat, temos 5 milhões de quilos de resíduos e 2,5 milhões de litros de óleo de cozinha reciclados por ano. E essa parceria ajuda na gestão