

## Nova fisionomia, novo nome

### A CWB lança O Primeiríssimo Grão

Bem-vindo à edição inaugural do novo boletim informativo ao cliente da CWB, *O Primeiríssimo Grão*.

Aqui, os leitores encontrarão informações sobre os produtos e serviços disponíveis através da CWB, notícias sobre a indústria de grãos canadense e aspectos das atividades da CWB. Clientes que recentemente se encontraram com funcionários da CWB também podem procurar suas fotografias na seção “Perfis e Lugares”.

*O Primeiríssimo Grão* substitui a publicação prévia da CWB, *Contato*, e será publicado e distribuído trimestralmente aos nossos valiosos clientes.

“A CWB está comprometida a oferecer um marketing inovador e um excelente

atendimento ao cliente,” explicou Gord Flaten, Vice-Presidente de Marketing. “*O Primeiríssimo Grão* é um mostruário do nosso compromisso de ser o melhor comerciante de grãos onde quer que seja.

“O projeto é sem igual e o novo nome realmente diz tudo,” ele adicionou. “Nós vendemos o melhor trigo e cevada disponível no mundo e proporcionamos aos clientes um serviço renomado mundialmente.”

Os leitores dos boletins informativos anteriores da CWB receberão automaticamente *O Primeiríssimo Grão*. Se você quiser ser adicionado na lista de clientes, por favor envie uma mensagem eletrônica para [cynthia\\_hodgson@CWB.ca](mailto:cynthia_hodgson@CWB.ca). *O Primeiríssimo Grão* também está disponível no local da Web da CWB no [www.cwb.ca](http://www.cwb.ca).

## O serviço de atendimento aos clientes é a chave do novo local da Web da CWB

[cwb.ca](http://cwb.ca)



**Não, seus olhos não estão fazendo nenhum truque com você – o local da Web da CWB foi completamente reprojeto.**

“A primeira coisa que os visitantes notarão é a fisionomia moderna atualizada,” explicou Deanna Allen, Vice-Presidente de Relações com Fazendeiros e Negócios Públicos. “Porém há mais no novo projeto do que simplesmente fisionomia – o novo local é mais amigável para o usuário e contém características modernas que tiram proveito das novas tecnologias da Internet.”

As novas características incluem uma toolbox que permite aos usuários mudar o tamanho da fonte e fazer com que as páginas fiquem mais fáceis de ler, e um modo para remover gráficos para os usuários de banda larga baixa.

“O conteúdo é similar ao que os clientes viram antes,” explicou Allen. “Mas nós reorganizamos tudo para ficar mais fácil para os compradores e fazendeiros acharem exatamente o que estão procurando.”

Lançado em novembro de 2006, o novo projeto é baseado no compromisso da CWB de prover um excelente atendimento ao cliente e um marketing inovador. Os Clientes agora podem acessar as informações específicas sobre a compra de trigo e cevada cultivadas no Canadá Ocidental, clicando na palavra “customers” localizada na parte de cima da tela do computador.

Cada ano, o local da Web da CWB recebe mais de 1,3 milhões de visitas, inclusive clientes, fazendeiros, a mídia, e o público em geral.

# CWB apresenta os grãos dos fazendeiros no Marketplace

A CWB foi a anfitriã de mais de 160 escritores de comida nacionais e 200 pessoas de Winnipeg, num evento especial de mercado nos meados de setembro.



O Marketplace da CWB foi criado como parte da conferência culinária mais avançada do país, a Culinária do Canadá, um evento nacional que atrai os escritores de comida, e os profissionais culinários de toda a nação, e é projetado para promover o uso de produtos finos das comida canadenses. Os membros da Culinária do Canadá reúnem-se a cada dois anos numa diferente região do Canadá.

Ocorrida no MTS Centre em Winnipeg, em 17 de setembro, o Marketplace da CWB ofereceu aos visitantes a oportunidade de provar comida e vinho de mais de 15 produtores de Manitoba, nas tendas dos comerciantes montadas no salão de entrada. Toda a comida foi preparada pelo MTS Centre.

Além de patrocinar a feira, a CWB associou-se com a Gunn's Bakery de Winnipeg para o evento. Os funcionários dessa padaria nacionalmente renomada montaram uma formidável exibição de pães e pãezinhos doces na nova tenda da CWB, e ofereceram aos visitantes uma variedade de roscas feitas com trigo canadense ocidental.

“Nosso objetivo foi oferecer aos escritores de comida e aos líderes culinários do Canadá uma chance de se informarem, e experimentarem em primeira mão, os produtos de alta qualidade feitos dos grãos cultivados pelos fazendeiros canadenses ocidentais”, disse Deanna Allen, Vice-Presidente de Relações com Fazendeiros e Negócios Públicos da CWB.



Dentre os artigos disponíveis para prova, estavam os produtos feitos de alce, bisão, carne de boi, lentilhas, carne de porco e peixe. Vinhos feitos de fruta local também estavam disponíveis para provar.

A conferência também teve oradores, seminários, excursão ao campo e fazenda, demonstrações culinárias e evento de prêmios. David Burrows, Diretor do Departamento de Marca Registrada da CWB, deu uma apresentação sobre a campanha ultra moderna do CWB, projetada para criar uma marca global para o trigo canadense ocidental e a cevada.



## Fatos importantes

### Trigo

- O Trigo é cultivado mundialmente em mais área de terra do que qualquer outro cultivo.
- Devido ao trigo ser um cultivo versátil, ele é colhido em algum lugar no mundo durante todos os meses do ano.
- O Trigo fornece 20 por cento das calorias das comidas do planeta inteiro.
- Algumas variedades de trigo crescem acima de dois metros de altura – mas a maioria cresce apenas entre meio metro e um metro de altura.
- O trigo também é usado para fazer produtos não alimentícios, inclusive prancha para parede, cosméticos, papel de jornal, papelão, sabão, sacos de lixo, concreto e cola.
- O trigo doméstico originou-se no sudoeste da Ásia, na área que é conhecida como Fertilidade Crescente (uma área que nos dias modernos cobre a Síria, Jordão, Turquia, Armênia e Iraque).
- Evidência arqueológica mostra que o trigo foi cultivado inicialmente há aproximadamente 9.000 anos atrás.



## Elevadores antigos de grãos da Pradaria são restaurados

**Cinco elevadores de grãos canadenses ocidentais de madeira foram restaurados por uma comunidade que quer pagar tributo ao passado.**

A cidade de Inglis fica situada em Manitoba, a aproximadamente 250 quilômetros da matriz da CWB em Winnipeg. Este verão, um grupo de residentes de Inglis fez uma grande inauguração para celebrar a restauração dos elevadores velhos de grãos em sua comunidade.

No passado, a paisagem da Pradaria era pontilhada por quase 6.000 elevadores de madeira, construídos em cidades ao longo de linhas de estrada de ferro canadenses ocidentais. Com quase 25 metros de altura, estes gigantes de madeira serviram tanto como uma âncora para a indústria agrícola da cidade, quanto como marco principal da cidade.

Atualmente, existem menos de 800 destes elevadores de madeira. A maioria deles foi desmontada e substituída por terminais de grãos de concreto de alto processamento.

Os residentes de Inglis decidiram manter o passado vivo e salvaram uma série de elevadores nas suas cidades, formando o Comitê de Patrimônio da Área de Inglis em 1994.

Os donos anteriores dos elevadores apoiaram o plano e transferiram a propriedade das edificações e do terreno circunvizinho para o comitê, para ajudar a conservar a série de elevadores.

O comitê levantou fundos para a restauração de uma variedade de fontes, inclusive uma contribuição de \$10.000 de uma conta especial da CWB de pagamentos não reclamados de fazendeiros.

Os trabalhos feitos nos elevadores, incluíram fortalecimento das fundações, substituição das porções da estrutura do depósito e adição de nova lateral, cobertura e pintura. O espaço para escritório nos elevadores também foi renovado e um dos elevadores contém uma loja de presentes. Visitantes do mundo inteiro, inclusive da Europa, Japão, Austrália e dos EUA, fizeram uma viagem a Inglis para ver os esforços da restauração.



## Novo Protocolo assegura qualidade dos grãos canadense ocidental

**Um novo protocolo industrial de grãos assegurará que o sistema de garantia de qualidade dos grãos canadenses está protegido de contaminação por variedades inelegíveis.**

O protocolo é o resultado de um acordo alcançado no ano passado entre os manipuladores de grão canadenses ocidentais e o CWB, com o apoio de grupos de fazendas e agências reguladoras. Foi implementado entre os sócios participantes da indústria de grãos durante o ano de colheita de 2006-07.

Variedades inelegíveis incluem as variedades que não são registradas para a venda numa certa classe. No Canadá, cada classe de grão tem características específicas projetadas para assegurar consistentes atributos para o usuário final, como seu desempenho para moer, assar ou produzir massa. Estas características asseguram que o grão canadense ocidental tenha um desempenho consistente para os clientes.

Pelo protocolo, os fazendeiros da Pradaria são solicitados que assinem uma declaração, declarando que os grãos que eles entregam são uma variedade elegível. Regras novas também requerem retenção e teste de amostras no elevador para assegurar precisão. Além disso, os que falsificarem os grãos podem ser responsáveis pelo pagamento pelas perdas incorridas.

“Este protocolo apóia o compromisso da CWB do atendimento ao cliente”, disse Ward Weisensel, Chefe Operacional da CWB. “Nós queremos proporcionar aos compradores um produto que constantemente atenda suas especificações de moenda e panificação. O acordo também ajuda a assegurar que aquelas variedades inelegíveis não afetarão negativamente a nossa

reputação de satisfazer efetivamente as exigências de qualidade dos clientes.”

A Comissão de Grãos Canadense (CGC) mantém uma lista de variedades elegíveis de entrega para cada classe de trigo.

Os fazendeiros podem cultivar variedades que não estão na lista, mas elas têm que ser entregues apenas como trigo para alimento, e não como trigo de moenda de qualidade.

Para mais informações sobre a lista das variedades elegíveis, os leitores podem ver o local da Web da CGC no [www.grainscanada.gc.ca](http://www.grainscanada.gc.ca).





# Perfis e Lugares



Participantes do 6º programa de moenda Latino Americano do CIGI, realizado de 17 a 21 de julho de 2006, visitam o departamento de Inspeção e Classificação de Grãos da Comissão de Grãos Canadenses.



Rodrigo Lopez, Molino Electro Moderno S.A., Riobamba, Equador, compara o tamanho de um pulverizador durante uma visita às fazendas Braun em Rosser, MB, durante o 6º curso Latino Americano do CIGI.



Representantes da CWB Kelly Davies e Lisa Nemeth discutem a qualidade de colheita com Enrique Payeras, Diretor de Fabricação, Molinos Modernos na Guatemala.



Participantes do 6º curso Latino Americano do CIGI durante uma excursão a uma fazenda em Manitoba.



Cecil Hypolite, Presidente anterior da Associação dos Moleiros do Caribe (esquerda), com Mick Watts, novo Presidente eleito, e Rhyl Doyle da CWB (direita).

1

*O Primeiríssimo Grão* é uma publicação da Comissão Canadense de Trigo (CWB). O Primeiríssimo Grão foi projetado para manter os nossos parceiros da indústria de grãos, informados sobre o sistema canadense de mercado de grãos, das iniciativas da CWB, e dos fatores que influenciam o mercado de trigo e cevada ocidental canadense.

**Solicitamos aos leitores de submeter perguntas e comentários a:**

Editora, The Canadian Wheat Board, P.O. Box 816 Station Main, Winnipeg, Manitoba, Canada, R3C 2P5  
Telephone: (204) 983-8620, Fax: (204) 983-4678, [questions@cwbc.ca](mailto:questions@cwbc.ca)