

Núcleos de produtores otimizam a logística em Vacaria

Nos Campos de Cima da Serra, as últimas décadas foram fundamentais para a construção de uma produção cada vez mais sólida de pequenos frutos, numa região de clima amigável às diferentes variedades dessas frutas.

Em 1997, Jair Vargas procurava uma alternativa de produção para a agricultura familiar em Vacaria, numa época em que a região era voltada à produção de grãos e criação de gado. “Mas isso foi ficando inviável e houve um êxodo rural muito grande. Quem não ia embora tinha como alternativa trabalhar como diarista em pomares de maçã. Então a gente começou a procurar alguma alternativa para as propriedades e iniciamos em 1997 com a amora”, Vargas conta.

Não demorou para os clientes começarem a pedir mais frutas. Em 2001, Vargas começou a produzir mirtilo. Pouco tempo depois, framboesa; por último, morango.

“Desde então estamos produzindo essas frutas. Hoje temos amora, morango, framboesa e mirtilo, além de produzir alguma coisa de hortaliças também.”

Vargas concentra uma produção diversificada numa área pequena, de cerca de 0,6 hectare em que as quatro culturas convivem. No total, a produção fica entre 8 e 10 toneladas de pequenas frutas por ano. Em geral, são colhidas quatro toneladas de amora e quatro de morango, além de uma ou duas toneladas de framboesa. O mirtilo, por sua vez, rende uma safra mais modesta: em torno de 500 kg.

A partir de 2001, com a expansão da produção de pequenas frutas na região, surgiu a necessidade de organização para atingir novos mercados, com negociação conjunta entre os produtores para viabilizar frete e logística.

“Foi criada uma associação que abrangia todo o município. No início, tinha cerca de 120 produtores. Com o passar dos anos, foi ficando um pouco inviável trabalhar dessa forma, principalmente pela distância entre os produtores, o que dificultava a logística. Então a gente optou por fazer por núcleos. Hoje, o nosso núcleo tem seis produtores. Temos uma unidade de armazenamento para fruta congelada. A gente centraliza ali a produção desses produtores e de outros que tenham interesse, para depois fazer a comercialização em conjunto”, explica.

A associação também conta com uma agroindústria de beneficiamento e congelamento. Depois da colheita e seleção, as frutas passam por classificação e embalagem. Elas são vendidas congeladas, sem nenhum tipo de industrialização. Segundo Vargas, foi a forma mais viável encontrada, pela alta perecibilidade desses produtos.

“Para longas distâncias a fruta in natura exige uma logística muito bem organizada”, reitera. “Assim, conseguimos vender cargas fechadas de 15 ou 16 toneladas, o que viabiliza o frete para mercados mais distantes”.

No último ano, o grupo chegou a produzir 50 toneladas de pequenas frutas.



Expansão da produção exigiu a necessidade de organização para ganhar novos mercados

Dificuldades e gargalos das pequenas frutas no Rio Grande do Sul

A mão de obra é uma das principais dificuldades citadas pelos produtores. O extensionista da Emater, Luciano Ilha explica que as pequenas frutas exigem um trabalho constante: poda, manejo de copa, limpeza, retirada de folhas. Sem falar na colheita, um processo delicado e demorado.

O produtor Gianfranco Perazzolo destaca também a falta de mão de obra especializada, por ser uma atividade itinerante: “muitas vezes a gente ensina uma

pessoa e, dali a cinquenta ou sessenta dias, ela vai embora, tem que ensinar outra”.

Além disso, a flutuação de preços também preocupa os produtores. Segundo Ilha, fatores externos como a importação têm impacto direto na renda dos produtores locais. A recente entrada de morangos da China e do Egito, por exemplo, abastecem a indústria com frutos de baixo custo.

“A aparência é boa, mas a qualidade é questionável, inclusive

em termos de resíduos, qual é o tipo de produção. Para se ter uma ideia, vou aqui no mercado da esquina e tem um pacote de 2 kg de morango chinês por R\$15,00”, afirma. Ainda, o morango gaúcho compete com o morango de Minas Gerais, maior produtor nacional.

“Quando entra morango de Minas, o pessoal vende a dez reais a caixa. Isso aqui não cobre o custo durante aquele período”, completa.

Com relação à amora, mirtilo

e framboesa, a competição com o mercado externo também é um empecilho para os produtores do Estado. “Muitas vezes chegam ao Brasil com preços muito baixos, que não pagariam nem o custo da mão de obra aqui. Então tem sido uma grande dificuldade competir com esses preços”, Jair Vargas ressalta.

Por último, a produtora Giulia Bortolon Pena revela a constante preocupação com o clima.

“No inverno as temperaturas

extremamente negativas associadas as geadas nos fizeram perder uma estufa de 2 mil mudas. Os episódios de muitos dias chuvosos que privam as plantas da luz do sol favorecem muito as doenças. E, no verão, as flores do morangueiro são abortadas com o excesso de calor e a produção diminui, além de aumentar a incidência dos ácaros, uma das piores pragas da cultura. Mas com muita persistência e fé vamos indo em frente”, finaliza.