

CEREAIS DE INVERNO: entraves e possibilidades no Estado de São Paulo

José Roberto da Silva¹
Sebastião Nogueira Junior²

1 - IMPORTÂNCIA ECONÔMICA

Entre os 38 produtos sobre os quais a Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) faz estimativas de safra regularmente, através do Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA), figuram aveia, centeio, cevada e trigo.

Destes cereais de inverno, o trigo é o mais importante, uma vez que faz parte da dieta básica do brasileiro, constituindo-se, precedido pelo arroz, no segundo cereal mais consumido no País, diretamente na alimentação humana. Entre os cereais de inverno, o trigo ocupa a maior área cultivada, 1,5 milhão de hectares em 2000, comparativamente a 220,9 mil hectares de aveia, 150,2 mil hectares de cevada e 6,9 mil hectares de centeio.

Particularmente para São Paulo, a importância da cultura do trigo também se sobressai, quando se considera que a indústria paulista de moagem de trigo é responsável por mais de 30% do grão processado no País, pois em São Paulo estão concentrados os principais segmentos da cadeia produtiva do trigo: panificação, pastifícios e fábricas de bolachas e biscoitos, entre outros. No entanto, a área cultivada com trigo em São Paulo é muito pequena, considerando o tamanho da demanda. Em 2000 foram cultivados apenas 13 mil hectares. Além da proximidade dos centros consumidores, a safra paulista, assim como as de parte do Paraná e do Mato Grosso do Sul, tem a vantagem de ocorrer mais cedo que as do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e parte do Paraná (agosto, setembro e outubro), período de entressafra da Argentina, quando ocorrem os melhores preços para o produtor nacional. No caso dos outros cereais de inverno,

pode-se seguir o mesmo raciocínio, pelo menos para a cevada, dado o porte da indústria de cerveja no Brasil. Note-se, porém, que a maior parte do trigo consumido no Brasil é importado.

2 - LOCALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

Na safra 1999/2000 o Estado do Paraná, que há muitos anos vem liderando a produção nacional de trigo, face às perdas decorrentes de geadas, foi superado pelo Rio Grande do Sul responsável por 55,8% da produção nacional. No mesmo período, 56,89% da aveia foi produzida no Paraná, 72,57% da cevada e 85,03% do centeio foram produzidos pelo Rio Grande do Sul.

O Estado de São Paulo nem figura nas estatísticas do IBGE sobre aveia, cevada e centeio. Nos levantamentos de previsão de safra da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral e do Instituto de Economia Agrícola (CATI/IEA), esses produtos também não são considerados, face à pouca expressividade de sua ocorrência. Contudo, as exigências edafoclimáticas dessas culturas são muito semelhantes às do trigo e, portanto, poderiam ser ampliadas as áreas cultivadas no Estado. Há inclusive um estoque razoável de pesquisa conduzido pelo Instituto Agrônomo (IAC) para essas atividades.

3 - PERFIL ATUAL DAS CULTURAS SELECIONADAS

A cevada é a quarta cultura no mundo superada apenas pelo milho, trigo e arroz, com 138,8 milhões de toneladas³.

Atualmente o Canadá é o maior produtor mundial e junto com a Alemanha e Espanha respondem por quase 1/3 do volume total.

¹Engenheiro Agrônomo, Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola.

²Engenheiro Agrônomo, Mestre, Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola.

³FAO. *Production Yearbook*. Roma, 1998. v. 52.

A participação do Brasil como produtor ainda é insignificante, embora a produção interna venha crescendo sistematicamente nos estados sulinos, em substituição ao trigo.

A previsão para a safra 2000, segundo o IBGE, é de 366,8 mil toneladas de grão, em área de 150,3 mil hectares, correspondendo a um rendimento médio de 2.441kg/ha, bem abaixo daquele verificado em países produtores importantes. Nos últimos três anos as produtividades médias da Alemanha e França foram, respectivamente, de 5.700kg/ha e 6.200kg/ha. O preço mínimo da cevada cervejeira na safra 1999/2000 foi de R\$169,54/t para as Regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul, valor idêntico ao concedido ao trigo.

O malte, contudo, é importado em maiores quantidades, pela melhor qualidade do produto do exterior, o que de certa forma inibe a expansão da atividade no Brasil, embora o País seja importante na produção mundial de cerveja. Iniciativas de algumas cervejarias, com o objetivo de suprir parte da demanda, têm sido efetivadas, mas em pequena escala.

O Brasil consome anualmente 1,0 milhão de toneladas de malte, sendo que apenas 270 mil toneladas são oriundas do mercado interno. Embora haja um grande espaço a ser conquistado, a limitação fica por conta da capacidade industrial. Daí os elevados volumes importados e a evasão de divisas, de 175,0 milhões de dólares em 2000, de acordo com a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB).

A recente implantação da Malteria do Vale, no município de Taubaté, a partir de uma associação de capitais chileno e brasileiro, abre perspectivas para a cultura de cevada em São Paulo.

À pesquisa cabe dar sua contribuição para o desenvolvimento de variedades que proporcionem elevado teor de malte por se tratar de uma atividade nova no Estado e com poucas informações disponíveis, sobretudo de ordem econômica, tais como: custos de produção agrícola e industrial.

A aveia utilizada inicialmente para consumo humano, hoje sua destinação principal é o arraçoamento animal, sobretudo para cavalos de corrida. Pode substituir parcialmente o milho na elaboração de rações. Apresenta amplas possibilidades para uso na alimentação humana graças ao apelo anticolesterol.

Essa cultura não apresenta grandes

exigências quanto ao solo podendo ser estabelecida tanto em plantio convencional como no direto. Contudo a lavoura é atacada por uma série de doenças, principalmente a ferrugem. A colheita pode ser feita com equipamentos de trigo adaptados.

A aveia ocupa o sétimo lugar entre os principais cereais produzidos no mundo com 25,8 milhões de toneladas⁴. Atualmente, a Federação Russa é o principal país produtor, seguida do Canadá e dos Estados Unidos.

A participação do Brasil no contexto mundial é muito pequena. Deverá produzir em 2000/01, 194,1 mil toneladas em uma área de 221,9 mil hectares, portanto com um rendimento de 1.295kg/ha, enquanto o observado para os principais países produtores é de 2.300kg/ha.

O preço mínimo em 1999/2000 foi de R\$109,60/t, para a Região Sul, bem inferior àquele concedido para o trigo, de R\$169,54/t.

No entanto dentre os cereais analisados, considerando o ano de 1999, somente a aveia apresentou Receita Cambial positiva (US\$79.000), mesmo sendo extremamente onerada pelas importações de grãos descascados, uma vez que o País dispendeu em 1999, US\$60 mil na importação deste subproduto.

Diante do exposto, cabe à pesquisa desenvolver variedades mais resistentes à ferrugem e avaliar quais entraves dificultam o benefício industrial da aveia (capacidade instalada ou os equipamentos utilizados).

A tecnologia industrial é pouco divulgada e a produção está concentrada em poucas empresas.

O triticale é um cereal híbrido que combina a rusticidade do centeio com a qualidade do trigo. É cultivado principalmente para alimentação animal, substituindo o centeio em solos pobres. Também pode ser usado na panificação misturado com trigo.

No Brasil o triticale tem sido explorado em áreas ocupadas com trigo e corresponde em termos de preço a 90% do seu valor.

O preço mínimo estabelecido para a safra 1999/2000 foi de R\$129,65/t para as Regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul do Brasil, contra R\$169,54 do trigo e da cevada cervejeira.

Alguns aspectos negativos em comparação ao trigo têm inibido a ampliação da lavoura: peso hectolitro mais baixo, o que implica menor

⁴Op. cit. nota 3.

rendimento industrial e incidência de doenças além do desconhecimento de outras tecnologias (secagem e armazenagem, por exemplo).

A lavoura ainda é pouco conhecida no Brasil, não havendo inclusive dados disponíveis de produção, consumo, preços e comercialização. O mesmo ocorre em nível mundial.

A pesquisa ainda é incipiente, embora se saiba que a resistência da lavoura à seca seja uma vantagem. Trata-se de uma atividade com potencial para suprir o segmento de rações em eventuais problemas de abastecimento de milho.

4 - PONTOS DE ESTRANGULAMENTO

Os cereais alternativos selecionados, à exceção do trigo, são cultivados em áreas pontuais e com pouca expressão frente às principais

atividades agrícolas estaduais e nacionais.

A expansão dessas culturas em parte dependerá de ampla divulgação a respeito das práticas culturais, produtividade, disponibilidade de sementes, custos de produção, rentabilidade e informações de mercado, sobretudo preços.

Muitos desses entraves deverão ser solucionados pelos órgãos de pesquisa estaduais de modo a colocar à disposição dos agricultores as inovações tecnológicas que viabilizem a competitividade dessas culturas frente aos produtos oriundos do exterior ou de outros estados.

Cabe lembrar que os cereais secundários (conceito FAO) pouco representam, mesmo em termos mundiais, frente às culturas de milho, trigo e arroz que, juntas, respondem por 85% da produção mundial de cereais.