

PÃO DE MANDIOCA É A SOLUÇÃO DA FOME NO BRASIL

César Ferreira ROSÁRIO

Professor de Planejamento Estratégico e Política Econômica da Faculdade de Ciências Jurídicas e Sociais em Garça – SP.

RESUMO: O artigo apresenta a idéia e a forma de se consumir derivados de mandioca em grande escala, onde a agricultura familiar e a economia das pequenas e médias empresas são valorizadas. Os benefícios sociais e as oportunidades para pequenos agricultores e empresários são de grande magnitude, a sustentação econômica do projeto vem somar como um dos grandes pontos positivos do mesmo.

PALAVRAS-CHAVE: trabalho, projeto lei, emprego, distribuição de renda, crescimento econômico, inovação, redução nas importações.

ABSTRACT: This article presents the idea and how to consume tapioca derivatives in large scale, valuing the domestic agriculture activities and the small and medium companies economy. The social benefits and the opportunities for small agricultural activities and businessmen are of great magnitude. The economical sustainability matter is also one of its positive points.

KEY WORDS: Work, law project, employment, average income improvement, economy growth, innovation, import volume decrease.

Não é de hoje que se propõe a prova do uso de farinhas mistas na panificação. O professor Ahmed Eldash, do Departamento de Processamento de Cereais da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), coordenou, no início da década de 80, uma pesquisa feita pela Embrapa: "O Brasil não tem produção de trigo suficiente para o mercado interno. Queríamos testar outros produtos e estimular o aumento do consumo de outras farinhas". A pesquisa durou quatro anos e apontou a viabilidade da mistura de fécula de mandioca à farinha de trigo para panificação. Foram realizados vários testes em vários laboratórios e indústrias de norte a sul do país em diversos produtos, incluindo pão de

forma e francês. Os pesquisadores se preocuparam com o favorecimento de um produto importado (o trigo), em detrimento da produção de uma alternativa genuinamente brasileira para a indústria de panificação. Atualmente o país consome 10 milhões de toneladas de trigo, das quais importa sete milhões.

Existe hoje na câmara dos deputados um projeto que indica a obrigatoriedade da utilização de derivados de mandioca na panificação. A proposta está na comissão de defesa do consumidor, e, para chegar à votação em plenário, precisa passar pelas comissões de agricultura e de constituição e justiça. Com essa aprovação, mais de cem mil empregos podem ser gerados no campo, beneficiando, sobretudo, a agricultura familiar. Foi pensando de maneira positiva e realista que vi, aqui, uma grande oportunidade de negócio seguro, rentável, com um público esperando por um novo produto e, principalmente, qualidade, diferente do que se encontra, e pouco, no mercado, e por alguns simples aventureiros, sem história no segmento de industrialização de derivados da mandioca.

O segmento de panificação e confeitaria no Brasil representa um faturamento anual ao redor de R\$ 25 bilhões (SINDIPAN, 2003).

A mão-de-obra direta empregada pelo setor é de 550 mil. O setor é composto por 100 mil pequenos empresários em 52 mil empresas (SINDIPAN, 2003).

O atual consumo per capita anual (2001) do Brasil, 28 kg, representa metade da porção recomendada por organismos de alimentação mundiais como a OMS – Organização Mundial da Saúde (ONU) –, 60 kg/per capita/ano.

De acordo com o SINDIPAN (2003), as padarias brasileiras contam com 40 milhões de visitas diárias, ou 1,2 bilhão de visitas por mês, ou ainda 15 bilhões anuais. A significativa parcela de 27% dos consumidores freqüenta o estabelecimento mais de uma vez ao dia. Os números também apontam que consumidores de todos os graus de escolaridade freqüentam as padarias, entre os quais uma proporção de 9,4% de pessoas com curso superior completo. Isso significa um índice três vezes superior ao da média da população brasileira.

O Brasil consome hoje 7,7 milhões de toneladas de trigo, dos quais 76% (5,85 milhões de toneladas) são transformadas em farinha e 24% (1,84 milhão de toneladas) em farelo. Dessa farinha, 52% (3,04 milhões de toneladas) são processadas na indústria da panificação e 21% (1,34 milhões de toneladas) tem consumo doméstico. O restante é farinha industrial, destinada às massas (701mil toneladas, ou 12%), pão (5% ou 257 mil toneladas), e biscoitos (8% equivalentes a 322 mil toneladas). O item "outras destinações" fica com 2% ou 176 toneladas. O segmento de padarias

representa 52% das 5,8 milhões de toneladas consumidas no Brasil que vão para as padarias (Figura 1) (TRIGONET, 2003).

Segundo o SINDIPLAN (2003), a clientela de padarias é jovem, escolarizada e ganha em média R\$ 1.600,00 por mês (renda familiar). O consumidor da padaria tem em média 35,7 anos de idade, semelhante ao da população economicamente ativa do Brasil. Com exceção de Salvador (29,5 anos), os demais valores não diferem significativamente da média nacional. A idade mais citada oscila em torno do 22,5 anos, indicando que, na sua maioria, os clientes de padaria são jovens. Em relação à escolaridade, cerca de um terço dos clientes tem até o curso primário completo (33,4%), 31,5% completaram o 1º grau, 25,7% o colegial e 9,4% têm curso superior.

As padarias são responsáveis por 85% do mercado de pão no Brasil. Os supermercados ficam com 6,9% dos consumidores e 6,2% dos entrevistados disseram não ter preferência. A pesquisa apontou também os porquês da compra em cada um dos três tipos de estabelecimentos apresentados. O pão francês é o produto preferido em todas as classes sociais, seguido do pão doce e de queijo. O pão francês obteve aprovação de 94,3% das pessoas, seguido do pão doce (62,4%), pão de queijo (58,7%), pão de forma (56,1%) e os bolos (42,5%) ABIP (2001).

Vivencia-se, mais uma vez, a justificada busca do governo (e por que não dizer “da sociedade”) por medidas que possam reduzir o déficit na balança comercial brasileira. Além disso, verifica-se que a adição de farinha de mandioca à farinha de trigo é uma prática já adotada por algumas empresas do setor alimentício, indicando que, talvez, possa ser dispensada a formulação de uma lei específica. Indústrias de biscoitos e macarrão vêm adicionando parcelas consideráveis de fécula de mandioca à farinha de trigo na fabricação de seus produtos. As condições de mercado favorecem esse procedimento, que resulta em redução de custos e conseqüente aumento de competitividade da empresa diante da estabilidade econômica e da concorrência acirrada, sem com isso comprometer a qualidade do produto. No que tange à evasão de divisas, a implementação da lei nos termos propostos poderá resultar numa economia estimada em U\$ 104 milhões (a preços médios de 2001), considerando-se uma redução nas importações em volume equivalente ao incremento dos derivados de mandioca (farinha de mandioca refinada, farinha de raspa de mandioca ou fécula) adicionados à farinha de trigo. Há também recorrentes argumentos que invocam a maior geração de emprego ao se substituir farinha de trigo por farinha de mandioca.

Para atender à demanda adicional de fécula, estimada em 630 mil toneladas, seriam gerados, só na atividade agrícola, mais de 50 mil empregos diretos, supondo uma produtividade média de 25ton/ha, um rendimento médio de 25% de fécula e uma relação de 2:1 de área plantada/emprego direto (CEPEA/USP, 2003).

Considerando-se que a produção média de farinha de trigo nos últimos 5 anos foi de aproximadamente 6,3 milhões de toneladas, a demanda derivada proporcionada pela lei seria de 630 mil toneladas de derivados da mandioca (farinha de mandioca refinada, farinha de raspa ou fécula de mandioca).

Levando-se em consideração que nesse processo seriam preferidas a farinha de raspa e a fécula de mandioca, pois apresentam melhor qualidade que a da farinha de mandioca refinada e interferem menos na qualidade da farinha de trigo, espera-se que a demanda por esses dois produtos seja maior.

Aos preços vigentes em 2005, seria economicamente viável substituir parte do trigo por fécula (como mencionado anteriormente, há indústrias que já fazem isso), mas não o seria se fosse para atender ao imediato incremento na demanda de 630 mil toneladas.

A justificativa reside no fato de que se estima uma demanda atual de fécula de mandioca no Brasil em torno de 450 mil toneladas, enquanto a produção para 2001 deve ter alcançado 550 mil toneladas. Portanto, haveria apenas um excesso de oferta de 100 a 150 mil toneladas, o que não atenderia à demanda derivada imposta pela obrigatoriedade da substituição, implicando o incremento de 80% na demanda atual.

Avaliados os aspectos positivos e negativos, podem ser feitas as seguintes considerações:

- Lobbies de grandes grupos nacionais e internacionais com interesse no mercado de panificação e na permanência da atual política do setor.
- A não aprovação da lei determina a utilização de 20% de fécula de mandioca na composição do pão.
- A aprovação da Lei de autoria do Deputado Federal e atual Presidente da Câmara dos Deputados, Sr. Aldo Rabello, que determina a utilização de até 20% de fécula de mandioca na composição do pão.
- A oportunidade de pressão oriunda do programa fome zero, sabendo que a mandioca é um alimento fundamental nas regiões mais carentes do país.
- A grande bancada do Norte e Nordeste pode ser fator decisivo para a aprovação da lei.

Sob o ponto de vista mercadológico, o agronegócio no Brasil tem crescido consideravelmente nos últimos cinco anos (em média 10% ao ano), bem acima das taxas médias de outros segmentos econômicos. O produto é inovador e possui entre seus apelos mais fortes o diferencial de preço e sua funcionalidade. Sob o ponto de vista social, o projeto atende aos interesses de sua área estratégica de negócios, valorizando todos os elos da cadeia produtiva da mandioca.

BIBLIOGRAFIA

SALIM, César Simões, **Construindo Planos de Negócios**. Ed. Campus, 2ª tiragem.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças. **Planejamento Estratégico**. Ed. Atlas, 12ª ed.

WOILER, Sansão e FRANCO MATHIAS, Washington. **Projetos, Planejamento, Elaboração e Análise**. Editora Atlas: São Paulo, 1996, 1ª edição.