



Fruta

Frutas A à Z

Economia

Informações Técnicas

Geral

Associações e

Cooperativas

Chats Realizados

Classificados

Consultoria

Dicas Nutricionais

Divulgação

Eventos

Informações

Gerais

Lançamentos

Notícias

O Poder de Cura
das FrutasOportunidades &
Negócios

Perguntas e

Respostas

Receitas

Institucional

Contatos

FTP - Via web

Histórico

Indique o Site

Missão

Nossos Objetivos

Propaganda

Busca

A Cultura do Figo

A CULTURA DO FIGO EM SÃO PAULO

Envie para
um amigo

O Toda Fruta agradece a colaboração de Vera Lúcia Ferraz dos Santos Francisco (veralfrancisco@iea.sp.gov.br), Celma da Silva Lago Baptistella (celma@iea.sp.gov.br), Priscilla Rocha Silva (priscilla@iea.sp.gov.br).

O figo está entre as vinte principais frutas exportadas pelo Brasil e vem mantendo a terceira posição no ranking de volume comercializado, entre as frutas de clima temperado, com 0,9 mil toneladas atrás apenas da maçã com 153,0 mil toneladas e da uva com 28,8 mil toneladas, atingindo o patamar de US\$ FOB 2,109 mil milhões¹ em 2004. Os maiores importadores do figo brasileiro são Alemanha, França, Países Baixos, Reino Unido e Suíça, dentre mais de dez países para onde, costumeiramente, são feitos embarques aéreos².

A produção de figo nos países localizados na Bacia Árábica do Mediterrâneo representa a maior parte da produção mundial. Em 2004, a Turquia respondeu por 26% do total; o Egito, por 18%; a Grécia e o Irã, por 7% cada um; Marrocos e Espanha, por 6% e o Brasil, na 10a colocação, por 2% da produção mundial.³

O figo é cultivado em cerca de quarenta países. Embora haja países com grandes produções, estas se destinam principalmente ao mercado interno, ficando o Brasil (figo tipo comum: Roxo de Valinhos) e a Turquia (tipo polinizado, tipo Smirna) como importantes fornecedores de figo ao mercado internacional.

A colheita brasileira do figo ocorre num período de entressafra da produção da fruta fresca no Hemisfério Norte e nos países do Mercosul. Assim, são amplas as possibilidades de exportação, pois o produto brasileiro entra no mercado internacional a partir de dezembro, logo após a safra dos países mediterrâneos.

A produção do figo pode ser destinada tanto para a comercialização in natura quanto para a industrialização. Para a indústria, o fruto meio maduro destina-se à produção do doce de figo, seco e caramelado, tipo rami; o figo inchado, ou de vez, pode ser usado para o preparo de compotas e figadas, enquanto os figos verdes são empregados para a produção de compotas e doces cristalizados.

O cultivo da figueira no Brasil baseia-se praticamente na plantação de uma única variedade, Roxo de Valinhos, com maior expressão econômica nos Estados do Rio Grande do Sul, Minas Gerais e São Paulo, em regiões bem delimitadas (figura 1).

Boletim

Cadastre-se
e receba
nosso boletim com
notícias e informações




notícias e informações



Fonte: Elaborada pelos autores com base em IBGE (2005)⁴

No Rio Grande do Sul, a região mais importante é a de Pelotas, com produção quase totalmente dirigida para o processamento industrial nas inúmeras fábricas locais⁵.

Em Minas Gerais, destacam-se as áreas produtoras ao redor de Poços de Caldas, Andradas e Guaxupé, cujas colheitas encontram colocação nas fábricas da região, muitas delas de caráter familiar, ou são enviadas para serem processadas na indústria paulista de conservas⁶.

Em São Paulo, os municípios produtores de maior importância são os de Valinhos, Campinas, Louveira e Bragança Paulista, com a principal produção voltada para mesa, destinada tanto ao mercado interno quanto ao externo (figura 2). Em 2004, essa região exportou 40% de sua produção de figo.

Figura 2 - Distribuição Geográfica da área plantada com figo, 1998-2003 (dados preliminares)



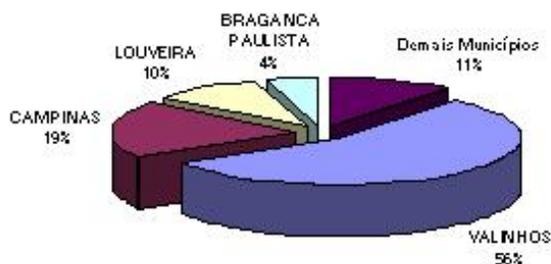
1ponto = 0,5 hectare

Fonte: Elaborada pelos autores com base em CATI (2003)⁷

Após drástica redução da produção na década de oitenta, a cultura estabiliza-se por volta de 7 mil a 8 mil toneladas no período de 1996 a 2004. A área em 2003 foi estimada em 489,7 hectares, com 712 mil plantas⁸ detectadas em 201 UPAs (imóvel rural), apresentando modesto aumento comparado ao levantamento 1995-96, que totalizou 622 mil plantas em 472,7 hectares. Tendência semelhante foi verificada no Levantamento Subjetivo do IEA/CATI que, em 1996, sumarizou 402 mil pés contra 527 mil em 2003.

As reduções de área e do número de pés de figo nas regiões produtoras paulistas foram devidas não só à escassez de mão-de-obra especializada, exigida principalmente pela colheita da fruta, mas também pela valorização do preço da terra provocada por loteamentos imobiliários e pela urbanização. Embora venha sofrendo esta transformação, o município de Valinhos continua sendo o principal produtor paulista. Contudo, a concorrência do setor primário com a urbanização, neste município, tem provocado o deslocamento da atividade para cidades vizinhas, como o município de Louveira que, atualmente, está entre os principais municípios produtores (figura 3).

Figura 3 - Participação percentual da área plantada com figo, por município, Estado de São Paulo, 1998-2003 (dados preliminares)

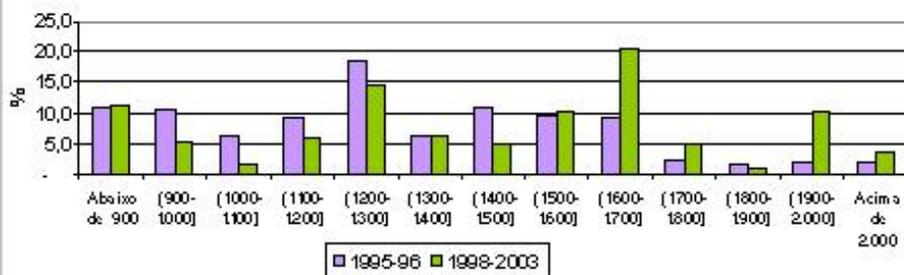


Fonte: Elaborada pelos autores a partir de CATI (2003)¹⁰

Cerca de 76% das UPAs que cultivam figo se encontram em imóveis de tamanho 2 a 20 hectares e, mais restritamente, 55% entre 2 e 10 hectares. Ao examinar o tamanho da área cultivada de figo em cada UPA, verifica-se que 60% dessa área encontram-se em pomares de tamanho até 5 hectares.

O cultivo do figo vem sofrendo um processo de adensamento no qual a densidade oscilou em torno de 1200 a 1300 plantas por hectare no levantamento 1995-96 para 1600 a 1700 plantas/ha em 1998-2003 (figura 4).

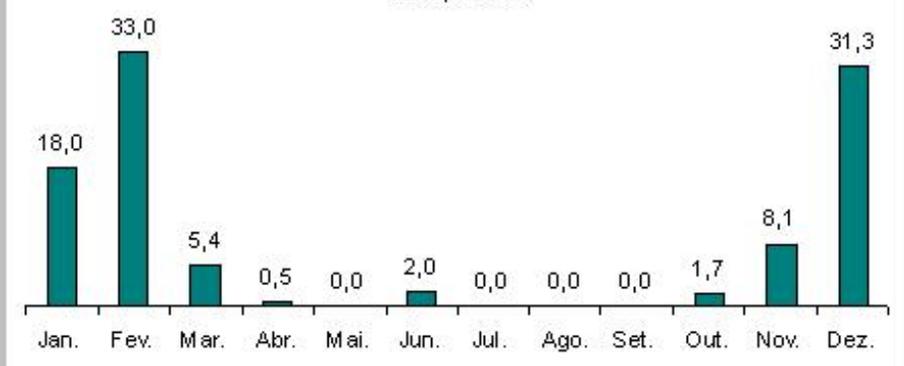
Figura 4 - Percentual de área de figo por faixa de densidade de cultivo, Estado de São Paulo



Fonte: Elaborada pelos autores com base em CATI (2003)¹¹

A colheita do figo concentra-se de novembro a março, período de entressafra da produção da fruta fresca no Hemisfério Norte e nos países do Mercosul. No mercado interno, por sua vez, os preços são menos atrativos tornando a exportação uma opção vantajosa. Para o mercado europeu, o maior volume deve ser exportado até o fim de janeiro devido à entrada do fruto originário da Turquia em fevereiro com preços inferiores aos praticados pelos produtores brasileiros (figura 5).

Figura 5 - Percentual de área de figo por mês de colheita, Estado de São Paulo, 1995-96

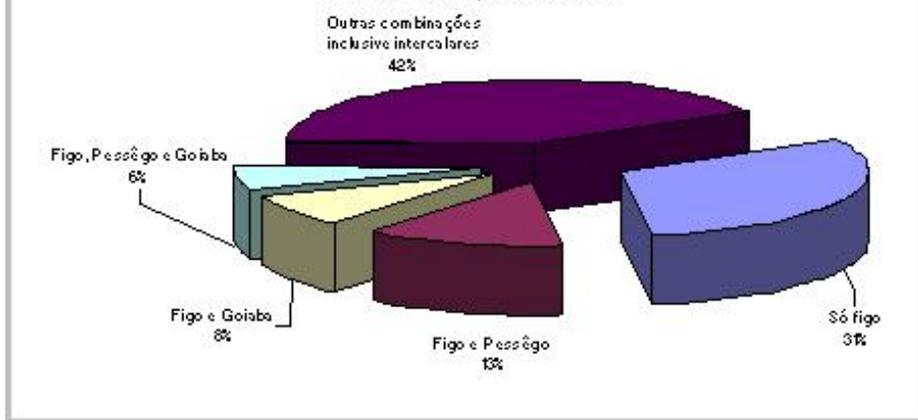


Fonte: Elaborada pelos autores com base em PINO *et. al.* (1997)¹²

Uma característica dessa cultura é a utilização da mão-de-obra familiar, média de 6 pessoas por UPA, bem como trabalhadores permanentes, em média 5 pessoas por UPA¹³. Um homem repassa, em média, 700 a 800 pés de figo por dia, em 3 horas de serviço, e colhe ao redor de 500 frutos maduros (suficientes para 16 a 20 engradados com 3 gavetas cada), considerando-se apenas os fisiologicamente maduros. Este fruto exige mão-de-obra qualificada, pois, ao mesmo tempo em que se embala, se procede à seleção dos frutos por classe e tipos, segundo as características de tamanho e de qualidade¹⁴.

Cerca de 31% da área cultivada de figo é na forma de monocultura. Entre as frutas, a goiaba e o pêssego são os cultivos comumente realizados com o figo (27% da área de figo), pois há um melhor aproveitamento da mão-de-obra existente, dado que a produção da goiaba ocorre na entressafra do figo e o pêssego, no Estado de São Paulo, um pouco antes do reinício da safra do figo (figura 6).

Figura 6 - Principais combinações de culturas com figo, Estado de São Paulo, 1998-2003



Fonte: Elaborada pelos autores com base em CATI (2003)15

Devido às características de perecibilidade, os frutos devem ser colhidos com cuidado para evitar quedas e batidas, protegendo-os dos raios solares, e encaminhados imediatamente para galpões estrategicamente localizados próximos à plantação. Em 67% das unidades produtivas, existem barracões que podem ser utilizados também para classificar e embalar os frutos e, em 12%, existem galpões de embalagem especializados para este fim. Esses galpões concentram-se nas UPAs onde o figo é cultivado exclusivamente (cerca de 28%) e entre os produtores que cultivam figo e pêssego (17%).

Em 30% das unidades produtivas, os proprietários apresentam nível educacional acima do 2o grau completo; a residência do proprietário na UPA não é comum (37% das unidades produtivas) e em 62% das UPAs os proprietários são sindicalizados (destes 30% são produtores exclusivamente de figo). A assistência técnica, privada ou oficial, é utilizada pelos proprietários em 70% das unidades. A adubação, tanto mineral quanto orgânica, é praticada em 60% das UPAs e somente em 20% realizava-se adubação verde.

As categorias parceiro e arrendatário são comuns em 37% das unidades produtivas e, destas unidades, 33% produzem exclusivamente figo.

A ficicultura pode ser desenvolvida em outras regiões do estado. Todavia, deve-se enfatizar que se trata de uma cultura que deve ser implantada em concentrações regionais, uma vez que pequenas produções isoladas não oferecem cargas suficientes para transporte econômico.

O figo é uma fruta climatérica, ou seja, com capacidade de amadurecer depois de colhido. Portanto, é um fruto de alta perecibilidade, com uma vida útil estimada em menos de uma semana quando armazenado em temperatura ambiente. Os frutos são geralmente colhidos no período matutino e encaminhados para a comercialização ainda no mesmo dia.

Os frutos são embalados em gavetas (320X150X50 mm para 1,5Kg; 275X135X50 mm ou 270X115X50 mm para 1Kg), deitados, para evitar problemas com vazamento de líquidos pelo ostíolo, e arrumados em engradados (3-5 gavetas por engradado)16.

O valor do figo no mercado atacadista é dado principalmente pelo seu tamanho, pela sua cor e pela sua aparência. Quanto ao tamanho, a classificação utilizada está relacionada à quantidade de frutos que cabe em uma gaveta denominada tipo, ou seja, tipo10, tipo 8 e tipo 6. Este último, o mais valorizado, consegue melhor preço no mercado. Quanto mais arroxeada a coloração, uma característica da variedade, maior a aceitação. A aparência está ligada à integridade do ostíolo e à isenção de defeitos.

Os produtores utilizam marcas próprias, que não visam ao efeito promocional direto sobre os consumidores, mas ficam conhecidas pelos

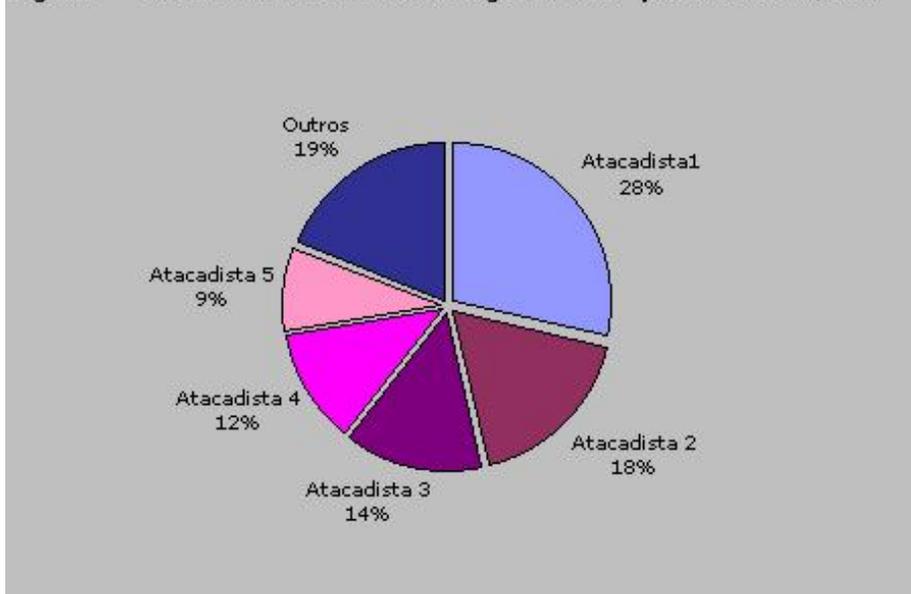
comerciantes. Ou seja, o bom produtor, que tem uma fruta de qualidade, transmite confiança e torna-se conhecido pelo mercado, o que lhe dá preferência nas vendas praticadas no atacado. Conseqüentemente, há uma procura maior pela marca, valorizando o produto.

O Entrepasto Terminal de São Paulo da Companhia de Entrepastos e Armazéns Gerais de São Paulo (ETSP - CEAGESP)¹⁷ é o principal local de comercialização do figo, com influência na formação de preço da fruta no mercado nacional. Foi responsável, em 2004, pela comercialização de aproximadamente 30% do figo roxo de Valinhos consumido in natura no Brasil.

O figo comercializado pelos atacadistas da CEAGESP tem como principais destinos hipermercados, supermercados, quitandas, sacolões, feiras e mercados especializados, inclusive CEASAs de outros estados.

A comercialização de figo no ETSP é realizada por 110 atacadistas, parte dos quais também são produtores. Existe uma concentração no volume comercializado no Entrepasto onde cinco atacadistas detêm 81% deste volume (figura 7).

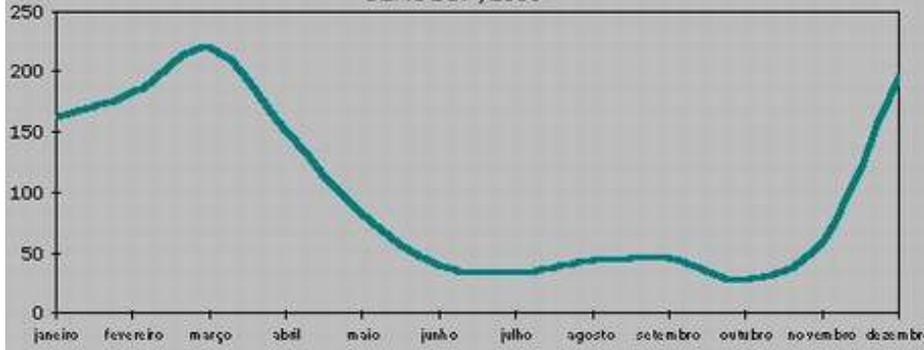
Figura 7 - Volume comercializado de figo no ETSP por atacadista, 2004



Fonte: SEDES/ CEAGESP

Os cinco primeiros atacadistas têm o produto para ofertar durante todo o ano, devido ao surgimento de novas práticas agrícolas, enquanto os outros comercializam a fruta sazonalmente, ou seja, no período da safra (figura 8).¹⁸

Figura 8 - Índice sazonal do volume comercializado de figo na CEAGESP, 2005



Fonte: SEDES/CEAGESP

1 SECRETARIA DE COMÉRCIO EXTERIOR – SECEX, 2004.
Disponível em <http://www.mdic.gov.br>. Acesso em 2 de abril de 2005.

2 http://www.agricultura.gov.br/pls/portal/docs/PAGE/MAPA/ESTATISTICAS/ESTATISTICA_FRUTICULTURA/EXPORT_FRUTICULTURA.DOC

3 FOOD AGRICULTURAL ORGANIZATION – FAO (2004). Statistical – database.
Disponível em www.apps.fao.org. Acesso em 2 abril de 2005.

4 INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA Produção Agrícola Municipal. Rio de Janeiro, 2004. Disponível em www.sidra.ibge.gov.br . Acesso em 05 de março de 2005.

5 AMARO, Antonio Ambrosio & HARDER, Wilmara Correa Comercialização do figo. I Simpósio Brasileiro sobre a Cultura da Figueira. Anais. p.185-211, Ilha Solteira – SP

6 Op. Cit. 5.

7 COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA INTEGRAL Levantamento Censitário de Unidades de Produção Agrícola do Estado de São Paulo, São Paulo: CATI/SAA, 2003 (não publicado).

8 Op. Cit 7.

9 PINO F.A. et al. (Orgs.). Levantamento censitário de unidades de produção agrícola do estado de São Paulo. São Paulo: IEA/CATI/SAA, 1997. 4 v.

10 Op. Cit. 7.

11 Op. Cit. 7.

12 Op. Cit. 9.

13 Op. Cit. 7.

14 Op. Cit. 5.

15 Op. Cit. 7.

16 DURIGAN, J.F. "Pós-Colheita do Figo". Simpósio Brasileiro sobre a Cultura da Figueira. Anais, Ilha Solteira, 18 a 29 de nov., 1999.

17 CEAGESP: www.ceagesp.gov.br

18 Artigo registrado no CCTC-IEA sob número HP-34/2005

Data Edição: 11/07/05

Fonte: Toda Fruta

Copyright © 2003 Todos os direitos reservados