

## FALANDO DE CORES

**Roberto Rodrigues\***

Um segmento fundamental no macro tema “segurança alimentar” com ênfase para a qualidade do alimento é o das hortaliças, aí incorporadas as verduras, os legumes e alguns frutos. Médicos dizem a seus pacientes que é importante consumir “cores” para que a alimentação seja completa e adequada à saúde humana. Ora, nenhum alimento tem maior variedade de cores que estes, que estão presentes no dia a dia do cardápio de todo mundo. E são pouco conhecidos.

Um estudo contratado pela CNA em 2016 a uma consultoria especializada no agro traz um conjunto de informações relevantes.

A produção anual de hortaliças chega a 25 milhões de toneladas, o que representa 10% da nossa safra recorde de grãos desse ano! Não é notável? Este volume todo vem de 150 mil propriedades rurais que ocupam perto de um milhão de hectares espalhadas por todo o território nacional e operadas por aproximadamente 120 mil produtores, a grande maioria pequenos. E gerando perto de 5 milhões de empregos diretos! Outro fato importante esse, a geração de empregos: em média chega a 5 por hectare. E o valor dessa produção toda beira 30 bilhões de reais. Mas se for considerada toda a logística em torno da classificação, padronização, embalagem e distribuição, o valor passa de 100 bilhões de reais.

O trabalho da CNA contemplou 13 principais culturas: cebola, batata, tomate, beterraba, abobrinha, couve-flor, alho, abóbora, coentro, alface e outras folhosas.

Não exportamos quase nada, e é possível encontrar em supermercados mais sofisticados até mesmo alface importada, além de diversos legumes, muito bem embalados.

Algumas questões complexas perturbam os produtores, entre as quais o que chamamos de “perdas” ou “desperdício”. Os números que são citados nesse quesito são também assustadores. Há quem fale que cheguem a 30%, distribuídos em várias etapas: desde as perdas no local de produção até os desperdícios nas casas dos consumidores, passando pelo transporte, pelo manuseio em todas as fases e pelo que sobra nos centros de consumo. Mas faltam estudos definitivos sobre isso, bem como programas e projetos que permitam reduzir as perdas, sejam eles no montante que forem.

Outra questão é a liberação de defensivos agrícolas adequados. Certamente nem todos os agroquímicos aplicados em café ou em soja servem para hortaliças, e o interesse dos fabricantes dos mesmos é menor, ainda que a área plantada seja de 1 milhão de hectares.

Recentemente foi criada uma entidade de representação dos produtores, o Ibrahort, Instituto Brasileiro de Hortaliças, que vem se debruçando sobre estas e outras questões tendo em vista a maior competitividade do setor, o aumento da produção e do consumo.

Na história dessa atividade há duas memórias que precisam ser homenageadas: a primeira é a grande participação dos imigrantes japoneses que

chegaram ao Brasil há 110 anos: trouxeram uma porção de produtos que nem sabíamos que existiam e com uma tecnologia avançada, o que permitiu a montagem dos cinturões verdes na maioria das nossas cidades.

E a segunda foi o importante papel das cooperativas que organizaram a produção e a distribuição durante décadas.

Homenagem que devemos também aos produtores de hoje que nos abastecem diariamente.

**\* Coordenador do Centro de Agronegócio da FGV, Embaixador Especial da FAO para as Cooperativas e Titular da Cátedra de Agronegócios da USP.**