

Efeitos da parceria entre os produtores e o canal industrial na melhoria da rentabilidade associada à produção de pequenos frutos

Vitor Morais & M. Helena Gomes

Frulact S.A., Rua do Outeiro, 589 Gemunde 4475-150 Maia, vitor.morais@frulact.com

Resumo

A Frulact em finais de 2014 deu início a um projeto para absorver os excedentes de produção de framboesa nacional sem enquadramento para o mercado em fresco. As necessidades da empresa ascendem as 400 toneladas que estão a ser suprimidas com matéria-prima de origem portuguesa, através de parcerias estabelecidas com os produtores. O comprometimento de ambas as partes para a melhoria da qualidade da matéria-prima, garantia de fornecimento e minimização de riscos técnicos e comerciais irão contribuir para uma competitividade sustentável dos produtores e da indústria. No futuro pretende-se avaliar a adequabilidade das novas cultivares de framboesa para a indústria de preparados de fruta, pois a diversidade de genótipos de framboesa e do calendário de produção em território nacional impõem uma pluralidade de características físico-químicas e sensoriais da matéria-prima e consequentemente do produto final produzido pela Frulact. O controlo de pragas e doenças tem de ser eficaz quer para os frutos com destino ao mercado em fresco quer para o fruto de indústria, de modo a salvaguardar requisitos de segurança alimentar, nomeadamente níveis de resíduos e ausência de insetos, larvas e lagartas que são difíceis de detetar na etapa de escolha e que deterioram a relação comercial da indústria para com o seu cliente final pela possível presença e deteção de corpos estranhos.

Palavras-chave: Framboesa, qualidade, corpos estranhos.

Introdução

A Frulact no âmbito da sua política de aprovisionamento e compras, em conformidade com o objetivo estratégico do seu Conselho de Administração, iniciou em finais de 2014 um projeto que visa estimular uma maior cooperação com os produtores de pequenos frutos, e as organizações que os representam a nível nacional, procurando constituir-se como um canal de escoamento e de valorização dos volumes produzidos que não têm enquadramento no tradicional mercado de fresco. Há cerca de 5 anos atrás estimava-se uma produção nacional anual de framboesa de 500 toneladas para consumo em fresco e 22 toneladas para a indústria, nomeadamente de congelação, e em que 95% da produção tinha como destino a exportação (2011, Observatório dos Mercados Agrícolas e das Importações Agro-Alimentares, disponível on-line). As estatísticas agrícolas indicam um aumento da área dedicada à cultura de 164 ha em 2011 para os 450 ha em 2014, passando-se de 1943 t produzidas para cerca de 4700 t (INE, 2015). Aproveitando o ambiente favorável resultante da forte aposta na plantação de Norte a Sul de framboesas em Portugal e com cultivares remontantes que permitem campanhas de 9 meses, selecionou-se este fruto dentro do portefólio de matérias-primas para testar o modelo de negócio com vantagens competitivas que pudessem ser também partilhadas com os produtores. Por seu lado, a Frulact tem os recursos e as competências para absorver e transformar esses volumes de acordo com as necessidades do seu negócio, mitigando também a dependência de aprovisionamento desta matérias-primas nas

origens tradicionais e diminuindo a exposição às variações de preço. Por outro lado, os produtores têm a valorização dum produto enquadrado numa categoria até então sem qualquer retorno financeiro e/ou pouco competitivo face aos elevados custos da colheita e a garantia de estabilidade pela parceria numa perspetiva de médio e longo prazo, o que em muitos casos pode permitir alavancar e alicerçar projetos de aumento das explorações pela competitividade sustentável dessa parceria.

Material e métodos

A Frulact efetuou contactos com os produtores de framboesa e as organizações que os representam a nível nacional para contratualização dos volumes necessários para a sua unidade de preparados de fruta das cultivares Maravilha, Imara, Kweli, Diamante, entre outras. Foram selecionadas produtores de explorações de Norte a Sul, com dimensão variável, garantindo-se os volumes críticos com explorações de grande dimensão, sobretudo da Costa Alentejana. Para suprir necessidades pontuais decorrentes de atrasos de campanha, a Frulact tem recebido fruta em fresco de produtores com pouca capacidade produtiva, localizados em zonas geográficas próximas das fábricas para posterior transformação.

Resultados e discussão

Os resultados desta parceria têm sido positivos, tendo-se identificado também oportunidades de melhoria nos intervenientes. Acima de tudo foi possível a identificação e avaliação da oportunidade de negócio analisando a sua potencialidade ao nível da capacidade de resposta às necessidades de consumo pela Frulact, potencial do mercado e ciclo produtivo. A Frulact tem tido a garantia de volumes a preços competitivos face ao aprovisionamento nas origens tradicionais, particularmente do Leste Europeu, cujas campanhas tiveram quebras da ordem dos 40% o que despoletou uma subida acelerada dos preços. Para os produtores tem sido possível o escoamento de volumes não comercializáveis no mercado de fresco/exportação pela maior robustez do canal industrial nomeadamente pela menor exigência colocada nos aspetos qualitativos (coloração, calibre e percentagem de fruta quebrada), minimizando os riscos associados às perdas de rendimento provocadas por fatores edafoclimáticos, doenças das plantas, colheita e outros fatores exógenos não controláveis. O apoio prestado pela Frulact aos produtores com planos de acompanhamento, monitorização e formação dos operadores no processo de colheita, triagem e cadeia de frio tem alocado maior volume com melhor qualidade. A flexibilidade da logística de transporte e disponibilidade de espaço de armazenamento em congelação proporcionada pela Frulact, e em função do espaço de frio de cada um dos operadores, tem permitido combater o desperdício de volumes que eram gerados nos picos de campanha, em virtude da elevada perecibilidade da matéria-prima. Por seu lado, as organizações de produtores têm revelado disponibilidade e capacidade para investimento em infraestruturas de congelação da framboesa de 2ª Categoria preservando aspetos qualitativos da matéria-prima e dotando eles próprios o canal logístico de maior flexibilidade.

A Frulact terá ainda de reforçar junto dos operadores a importância do foco qualitativo na operação de colheita enquanto fator diferenciador estratégico na redução/eliminação de problemas a montante na operação de triagem, quer complementando as instruções de trabalho já disseminadas pelos operadores quer pelo reforço do acompanhamento no terreno pelos seus operacionais. Dado que a colheita de framboesa para indústria deve obedecer às mesmas regras e condições dos frutos para o mercado em fresco, a sua não observância tem-se refletido na presença de corpos

estranhos e perda de qualidade da matéria-prima. Tem-se verificado uma fraca experiência dos produtores em operações de triagem a jusante do processo de colheita e inadequação dos meios e recursos necessários (técnicos, humanos e estruturais). Na colheita deve-se garantir a isenção ou redução para níveis aceitáveis de corpos estranhos exógenos ao fruto (larvas/lagartas) e os corpos estranhos endógenos ao fruto (folhas, pedúnculos). A fruta fresca deve ser congelada no mais curto período de tempo e estar em boas condições de utilização, isto é, sem bolores, sem evidências de início fermentação, sem odores estranhos, sem formação de blocos de fruta congelada e sem larvas ou outros corpos estranhos exógenos aquando do processo de escolha e posterior utilização industrial. Na sequência dos contactos que têm sido estabelecidos foram identificadas novas variedades, ainda que com menor representatividade em termos de volume às anteriormente identificadas. A diversidade de génotipos de framboesa produzidos determina variações no produto final produzido pela Frulact, com destaque para a perceção visual da cor do preparado e da percentagem de sementes por fruto múltiplo, e sua perceção em boca, e para a acidez, doçura e viscosidade do preparado, tornando-se necessário despoletar processos de caracterização dessas novas variedades e verificação de adequabilidade às nossas especificações técnicas e impacto nos nossos produtos acabados para definição de rácios de incorporação.

No futuro poderá evoluir-se para contratos com os produtores para produções em exclusividade para Indústria (explorações ao ar livre) com diferentes práticas culturais no que diz respeito a aplicação de fitofarmacêuticos e respetivos intervalos de segurança que permitam mitigar o desenvolvimento e aparecimento de pragas na framboesa. Deste modo poderá haver uma valorização dos frutos de 2ª Categoria.

Conclusões

O cultivo de pequenos frutos, nomeadamente de framboesa, tem assumido nos últimos anos em Portugal um papel de destaque, com um aumento visível das áreas dedicadas à sua produção e com ciclos produtivos que cobrem até 8 a 9 meses no ano. O mercado está bem estruturado com empresas com bastante conhecimento técnico mas ainda com alguma necessidade de especialização de mão-de-obra. O foco dos produtores tem sido a framboesa para exportação pela crescente procura do fruto no mercado externo, contrapondo com o baixo consumo do fruto em Portugal. Dada a valorização da framboesa para mercado em fresco de exportação, o segmento da framboesa para indústria encontra-se estagnado devido à falta de orientação estratégica dos produtores para este segmento de mercado que não aporta valor ao modelo de negócio tradicional. Em virtude da exigência cada vez maior dos mercados europeus em relação aos aspetos qualitativos da matéria-prima e das fragilidades associadas ao próprio fruto tornam essencial a agregação de valor para a fruta de 2ª Categoria que advém do sector agroindustrial, evitando a transferência desse risco apenas para os agricultores.

Referências

Instituto Nacional de Estatística, I.P. (2015). Estatísticas Agrícolas 2014. ISBN 978-989-25-0320-8.