

PRIMEIRO COMPREENDER, DEPOIS ORGANIZAR...

Pedro Eduardo de Felício (*)

A organização da cadeia produtiva é de fundamental importância para que o setor da carne bovina possa evoluir, assimilando inovações tecnológicas, de modo a não perder a competitividade e explorar eficientemente as vantagens comparativas regionais. Entretanto, para que as ações tenham êxito, é imprescindível a existência de lideranças com um bom conhecimento das interfaces dos elos, assessorados por técnicos que saibam por em marcha um projeto e mantê-lo na direção certa.

As dificuldades são imensas, porque de nada adiantam esses recursos, se as entidades representativas não conseguirem fazer um diagnóstico, definir prioridades e estabelecer parcerias entre os segmentos. O que segue é um esboço de diagnóstico geral, que pode servir de ponto de partida para a discussão do tema.

O setor da carne bovina pouco evoluiu porque os segmentos que o compõem sofrem de distorções decorrentes das desigualdades econômicas e de escolaridade da população. Pesquisa do IBGE demonstra que mais de 80% das famílias (3,4 pessoas em média) viviam, em 1999, com menos de 10 salários mínimos, e os indivíduos com mais de 10 anos tinham em média só 5,7 anos de estudo. Pode-se, portanto, assumir que essa população consome a carne que consegue comprar, independentemente da qualidade.

Os serviços institucionais de alimentação contratam fornecedores através de licitações, onde o critério de escolha é o menor preço; conseqüentemente, recebem acém e paleta em lugar da carne de traseiro especificada nos editais e o controle de qualidade resume-se ao uso do termômetro. Ultimamente, também recebem carne injetada com uma solução contendo proteína, sal e fosfato - um recurso usado para aumentar em 20 - 30% o peso - sem qualquer rotulagem de produto processado.

No segmento do comércio, observam-se tentativas de vender carne a preços diferenciados em zonas mais abastadas, com poucos reflexos nos segmentos anteriores. Via-de-regra os comerciantes só se interessam por carnes de baixo custo, forçando o segmento de abates a minimizar seus preços à custa de manobras nem sempre lícitas. Nas compras de gado, os preços são nivelados por baixo, independentemente da qualidade da carcaça e do couro.

A produção de gado, apesar de tudo, é o segmento mais ativo. É ativo, por exemplo, na busca de tecnologia para aumentar a produtividade. Mas vale a pena? Vale, porque incrementar a produtividade é uma questão de sobrevivência, e a qualidade é positivamente relacionada ao melhoramento zootécnico.

Agregar valor à carne já é outra história. O otimismo atual é apenas uma aposta no crescimento das exportações - que depende do combate sem tréguas às moléstias infecciosas - e nas vendas com garantia de qualidade às famílias de maior renda no varejo e no mercado institucional. É difícil, mas não é impossível.

(*) Professor-adjunto da Faculdade de Engenharia de Alimentos e presidente da Associação Brasileira de Ciência de Carnes.

Artigo publicado na Revista ABCZ, ano 1, n.2 (mai./jun.), p. 30, 2001.