

DF - Agricultura

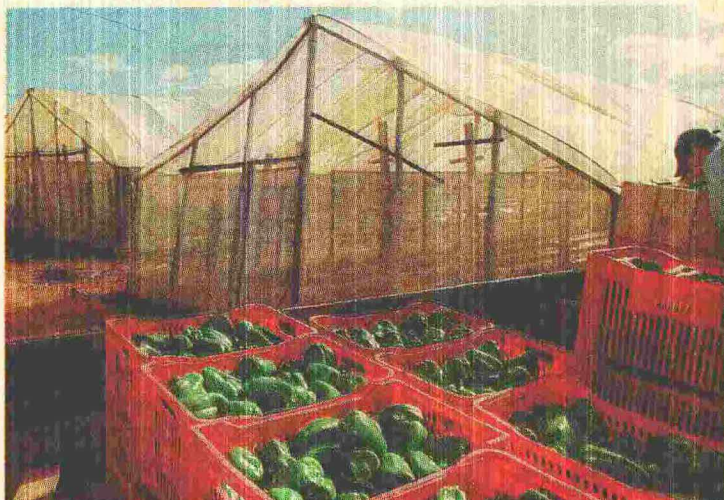
Mercado define a produção

CEDOC/SERGIO ALMEIDA/13.06.2001

Para evitar os estragos e as doenças do período chuvoso, foi desenvolvida a tecnologia de cultivo protegido, sob estufas, telados ou túneis, que protegem as culturas do excesso de água, reduzindo a ocorrência de doenças e melhorando a produtividade.

O Distrito Federal possui um dos principais pólos de produção de cultivo protegido do Brasil, localizado nos núcleos rurais Taquara e Pipiripau. Atualmente, a Cooperativa Agrícola da Região de Planaltina (Cootaquara), comercializa 300 toneladas/mês de 40 espécies de hortícolas, com as redes de supermercados Extra, Carrefour, Pão de Açúcar, Super Maia e Super Cei.

De todos os itens comercializados, o pimentão representa 45% das vendas, e já ocupou 60% da produção da Cootaquara. Além de abastecer o mercado local, o pimentão produzido no DF vai, principalmente, para Goiânia e Manaus. E é nesse período de chuvas que a produção sob estufa é valorizada, já que os cultivos convencionais se tornam caros e pouco produtivos.



CEDOC/SERGIO ALMEIDA/13.06.2001



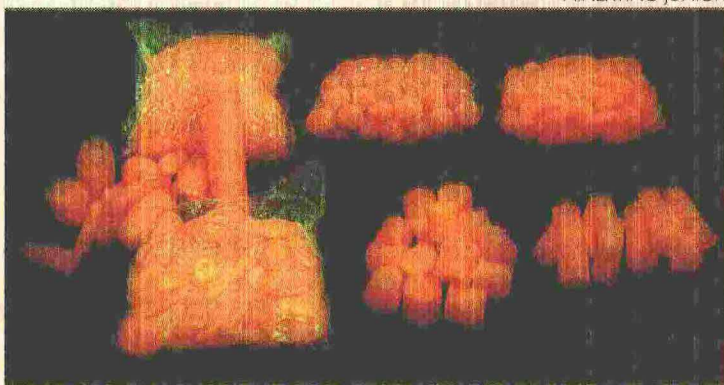
MINERVINO JUNIOR

■ Processamento

Outro segmento que está crescendo no mercado do DF é o de hortaliças e raízes processadas e higienizadas, devido à escassez de tempo do consumidor para o preparo dos alimentos. Segundo Francisco Cancio, houve, nos últimos anos, um crescimento das agroindústrias dessa área, interessadas em agregar valor aos produtos primários.

"Esse é um mercado promissor porque, cada vez mais, o consumidor quer alimentos prontos para consumo", assegura Cancio. Ele diz que, em função do processamento, tem crescido a área plantada com mandioca e batata-doce.

De acordo com o agrônomo Blaiton Carvalho da Silva, gerente do escritório da Emater-DF em Brazlândia, mandioca e folhosas lideram o ranking das olerícolas processadas e sanitizadas. "Temos segmentos de alimentos selecionados e acondicionados em bandejas, de higienizados e sanitizados, e dos



■ OS CULTIVOS PROTEGIDOS SÃO RESPONSÁVEIS POR GRANDE PARTE DA PRODUÇÃO DE MAIS DE 14 T DE PIMENTÃO, MAS AS HORTALIÇAS PROCESSADAS TAMBÉM GANHAM ESPAÇO NO MERCADO LOCAL

processados. A Emater-DF tem incentivado esses segmentos porque agregam valor ao produto", argumenta Blaiton.

Os núcleos rurais de Brazlândia e Alexandre Gusmão, segundo o agrônomo, são responsáveis por 40% das hortaliças produzidas no DF e cresce cada vez mais a produção de hortaliças processadas devido às necessidades do mercado consumidor.

Baiton diz que não se sabe exatamente em que produtos o DF é auto-suficiente. "Há alguns anos toda a produção passava pelo Ceasa, mas atualmente, é grande a venda direta do produtores aos supermercados e às feiras isoladas, assim, como as exportações e importações de produtos", argumenta. Portanto, a produção local pode estar bem acima dos dados disponíveis.