

017-Dificuldades e potencialidades da agroindústria familiar de farinha de mandioca no litoral paranaense

Problems and potential of agribusiness family of cassava flour in the coast paranaense

SCHULTE, Anderson Lopes. UFPR, andersonschulte@terra.com.br; DENARDIN, Valdir Frigo. UFPR, valdirfd@ufpr.br; LAUTERT, Luiz Fernando de Carli. UFPR, luizlautert@ufpr.br; MATZENBACHER, Liara. UFPR, liaramatz@gmail.com; SIQUEIRA, Murilo Carlos. UFPR, Murilo-carlos@hotmail.com; SANTOS, Franciele Ortis dos. UFPR, franciele_ortiz@hotmail.com; SANTOS, Jhefferson dos. UFPR, jhefferson.ufpr@gmail.com.

Resumo

O cultivo da mandioca (aipim) é importante representante da cultura do Litoral do Paraná, pois além de contribuir para a segurança alimentar das famílias, é uma atividade com potencial para geração de renda, podendo ser comercializada *in natura* ou industrializada como farinha. Este trabalho tem como objetivo apresentar informações que possam subsidiar as atividades de intervenção nas agroindústrias de farinha de mandioca (farinheiras) no litoral do Paraná. As atividades foram desenvolvidas nos sete municípios do litoral paranaense, com a aplicação de questionários para obtenção de informações socioeconômicas e a respeito de dificuldades enfrentadas no processamento e comercialização da mandioca e seus derivados. Ao todo foram mapeadas 133 farinheiras, com localização e situação de funcionamento. A atividade tem grande potencial, porém, existe a necessidade de intervenção para mitigar os gargalos e desenvolver as potencialidades, evitando, assim, o desaparecimento desta atividade de grande importância econômica e cultural para a população do Litoral do Paraná.

Palavras-chave: segurança alimentar, agricultura familiar, populações tradicionais, casas de farinha.

Abstract

The cassava cultivation is an important representative of the culture of Paraná coast. Besides contributing to the regular diet of the families in the rural area, it also appears as a potential source of income, being sold either *in natura* or ground into flour. The aim of this paper is to provide supporting information to back up the interventional activities in cassava flour industries on the coast of Paraná. The activities were developed on the seven cities of Paraná coast, conducted by means of questionnaire that assesses socioeconomic information as well as information about the problems faced in the processing and trading of cassava and its products. 133 flour factories were mapped, along with their localization and working situation. In conclusion, the activity has a great potential, however there is a necessity for intervention to overcome bottlenecks and raise potentialities, thus, avoiding the disappearance of this activity, which is both economically and culturally important for the population of the coast of Paraná.

Keywords: food safety, familiar agriculture, traditional communities, flour factories.

Introdução

Os sete municípios que compõem o litoral do Paraná, segundo Estades (2005), podem ser agrupados em três grupos: os portuários (Paranaguá e Antonina), os rurais (Morretes e Guaraqueçaba) e os praiano-turísticos (Matinhos, Pontal do Paraná e Guaratuba). As principais atividades econômicas associadas aos três grupos são: o turismo, a agropecuária, a pesca, e o extrativismo vegetal, com ênfase para o palmito. A complexidade e heterogeneidade apresentada no Litoral dão origem a duas fortes contradições: de um lado,

o valor da Região como patrimônio natural e para a proteção da biodiversidade e, de outro, um quadro de subdesenvolvimento que não corresponde aos potenciais regionais e ao sucesso de algumas atividades.

Para o ano de 2006, o litoral possuía 82,48% de seu território coberto por Unidades de Conservação (UCs) e/ou áreas protegidas. Entre os municípios que o compõem, merecem destaque Guaraqueçaba, com 98,76% de seu território coberto por UCs e/ou áreas protegidas, Guaratuba com 98,47% e Antonina com 85,32%. Referente ao número de UCs, até outubro de 2007, o Litoral do Paraná possuía 31 unidades, sendo 4 federais e 27 estaduais, destas 23 são consideradas de proteção integral e 4 de uso sustentável. Entre as modalidades de UCs, destacam-se os parques estaduais (7) e as Reservas Particulares do Patrimônio Natural (RPPN) estaduais (DENARDIN et al., 2008).

A cultura da mandioca atua na região como uma “atividade amortecedora”, pois contribui para a segurança alimentar das famílias no meio rural e apresenta-se como atividade com potencial para gerar renda, podendo ser comercializada *in natura* ou industrializada (farinha, fécula, mandioca chips etc.). Neste contexto, o artigo tem como objetivo apresentar informações que possam subsidiar atividades de intervenção nas agroindústrias de farinha de mandioca no litoral do Paraná. Para tal, são necessárias informações sobre o processo produtivo, infra-estrutura das casas de farinha, bem como identificar os pontos fortes e os fatores limitantes e/ou gargalos relacionados ao processamento e comercialização do produto.

Metodologia

Para identificar as unidades produtivas no interior dos municípios, contou-se com o apoio dos técnicos da EMATER, com os quais se fazia reuniões e construía-se croquis com informações mínimas que permitiram localizar as farinheiras nos municípios. Após as primeiras visitas, os próprios agricultores atuaram como informantes de outras unidades.

As visitas às farinheiras identificadas permitiram à equipe se familiarizar com a terminologia utilizada pelos agricultores, compreender o processo de produção da farinha de mandioca e reconhecer os diferentes equipamentos utilizados no processo de produção. O período de reconhecimento das farinheiras, juntamente com as leituras sobre o tema, permitiu que o grupo elaborasse um questionário semi-estruturado para ser aplicado aos proprietários das unidades produtivas visitadas, o que possibilitou identificar e caracterizar os fluxos de destino da produção e os pontos fortes e fatores limitantes relacionados à atividade (DENARDIN et al., 2009). Durante as visitas, as farinheiras foram fotografadas e tiveram sua localização determinada por GPS (Sistema de Posicionamento Global), para posterior construção de mapa.

Resultados e discussões

Foram mapeadas 133 farinheiras, as quais foram distribuídas nas seguintes classes: ativas, em número de 54; inativas, totalizando 15 unidades; auto-consumo, com 56, e; comunitárias com 8 unidades.

Os questionários foram aplicados em 39 unidades produtivas, o que permitiu classificar as farinheiras em termos de tecnologia utilizada, matriz energética, uso e manejo de dejetos. No que tange às etapas do processamento para a produção de farinha, foi levantado que, após a colheita, existem as fases de descascamento e lavagem, ralação, prensagem, esfarelamento, torração e embalagem.

O descasque manual ocorre em 56% das farinheiras, o que indica a necessidade de investimento em mecanização nesta parte do processo produtivo. Referente à ralação, foi constatado que a grande maioria (87% das farinheiras) utiliza ralador mecânico, o que significa melhora na produção, pois esta etapa do processo, se efetuada manualmente, demanda muito tempo. Quanto à prensagem do produto, 31% das unidades possuem prensa manual de madeira, 46% possuem prensa manual de metal, 13% utilizam prensa manual de madeira e metal e os demais 10% utilizam prensa hidráulica. O modelo mais rústico de todos, denominado 'prensa burro', foi encontrado em apenas uma propriedade.

O esfarelamento consiste basicamente em soltar a massa que foi prensada, podendo ser feito manual ou mecanicamente. No litoral paranaense o esfarelamento manual é o mais utilizado, sendo realizado por 67% das farinheiras. A torração é realizada em forno alimentado por lenha, e o processo de mexer a massa pode ser realizado manualmente ou por agitador motorizado. Das farinheiras do litoral, 53% realizam a torração pelo sistema mecânico e 47% ainda realizam este processo manualmente. Tal etapa do processo é considerada pelos agricultores como sendo a mais desgastante.

Por fim, o produto é embalado em sua totalidade, manualmente. Esta etapa consiste em colocar a farinha em embalagens plásticas transparentes, com capacidade de 1 Kg, as quais são acondicionadas em embalagens maiores, geralmente contendo 20 ou 40 unidades. Foi possível identificar 4 variedades de granulometria de farinha de mandioca, sendo classificadas pelos produtores visualmente, sem o uso de peneiras para a classificação exata do produto. Nota-se que a farinha média é predominante com 46% do total produzido no litoral, enquanto a farinha fina representa 24% do total.

Referente à infra-estrutura, observou-se que 41% das unidades são de chão batido, 46% possuem piso de cimento e as demais são um misto de cimento e cerâmica. A precariedade da infra-estrutura existente aumenta quando se trata de farinheiras de auto-consumo (as 39 farinheiras pesquisadas são classificadas como ativas, ou seja, produzem para comercializar). No que tange às paredes das casas de farinha, constatou-se que 51% possuem paredes de madeira, 33% possuem paredes de alvenaria, 8% são um misto de madeira e alvenaria e 8% não as possuem. As coberturas das casas de farinha são basicamente feitas de telhas de barro ou amianto (43,5% e 48,7%, respectivamente). Foram observados, também, alguns casos em que são usados telhados mistos de amianto e telha de barro, e inclusive telhados confeccionados com guaricana - palmácea utilizada para cobrir os galpões. A maior parte das farinheiras do litoral paranaense (87%) não possui forro em suas estruturas, o que denota, mais uma vez, o teor rústico das construções. Não se observou, também, a presença de lavatório para as mãos em 67% das farinheiras.

Em unidades produtivas que atendam as exigências da vigilância sanitária, se faz necessária a separação da área limpa (local em que ocorre a prensagem, o esfarelamento, a secagem e a embalagem da farinha) da área suja (local em que ocorre a lavagem e o descasque da mandioca). No litoral, apenas 21% das farinheiras apresentam tal separação. A atividade de fazer farinha sofre com diversos problemas no litoral do Paraná, sendo um deles a distância das farinheiras até o mercado consumidor. Somado a isso, e agravando ainda mais a situação, estão as condições ruins das estradas por onde é escoado o produto final. Essa situação de difícil acesso ao mercado consumidor foi constatada com maior evidência e com maior gravidade nos municípios do Litoral Norte, principalmente em Antonina e Guaraqueçaba. Devido às longas distâncias dos centros consumidores, alguns produtores de farinha - notadamente os menos estruturados - têm que arcar com o pagamento de frete para escoar o seu produto, reduzindo, assim, seus ganhos. Outro empecilho para a produção de farinha está relacionado à disponibilidade de área para o plantio da mandioca para produção de farinha.

Além dos problemas já mencionados, observou-se, também, a concorrência desleal com a farinha proveniente de outras regiões e estados, atingindo, principalmente, o município de Morretes. Os produtores relataram que tal farinha é de menor qualidade e essa prática desvaloriza o produto do litoral paranaense. Relataram também que, para enganar os consumidores, os embaladores que compram a farinha de outras regiões embalam o produto em sacos plásticos na maioria das vezes sem rótulo e utilizam a mesma técnica dos agricultores do litoral para amarrar os pacotes de farinha.

Entre os atributos positivos que devem ser evidenciados está o fato da matéria-prima ser produzida, em sua grande maioria, sem a adição de insumos químicos. Sendo o Litoral do Paraná coberto por UCs, o uso do solo sofre restrições quanto ao seu manejo, potencializando, dessa forma, a produção de um produto com características agroecológicas. Deve-se levar em consideração, também, que o produto é artesanal, proveniente da agricultura familiar, o que contribui para a soberania alimentar e para a redução do êxodo rural na região.

A identidade cultural impressa na farinha de mandioca produzida no litoral do Paraná faz com que este produto seja conhecido popularmente como “Farinha Da Boa” ou “Farinha da Terra”, mostrando assim o valor que tem e as potencialidades que devem ser trabalhadas para o fortalecimento do produto, perante o mercado consumidor.

Conclusões

O litoral do Paraná é formado por apenas sete municípios, que apresentam elevada heterogeneidade em relação aos processos produtivos e de infra-estrutura das casas de farinha.

As principais dificuldades enfrentadas pelos agricultores estão a concorrência desleal com a farinha vinda de outras regiões, a dificuldade em ampliar a área de cultivo e a falta de infra-estrutura para escoar a produção para o mercado local/regional.

Para amenizar as dificuldades e ressaltar os atributos, faz-se necessário um conjunto de atividades que devem ser desencadeadas pelas instituições que atuam no Litoral do Paraná, como criar um rótulo para identificar o produto local.

Referências

ESTADES, N. P. O litoral do Paraná: entre a riqueza natural e a pobreza social. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, n. 8, p. 25-41, 2003.

DENARDIN, V. F. et al. Distribuição de benefícios ecossistêmicos: o caso do ICMS ecológico no litoral paranaense. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 13, n. 2, p. 184-198, 2008.

DENARDIN, V. F. et al. Estudo da cadeia produtiva da mandioca como estratégia para o desenvolvimento da Agroindústria familiar no litoral paranaense. In: CONGRESSO DA SOBER, 7. **Anais ...** Porto Alegre, 26 a 30 de julho de 2009.