

COMERCIALIZAÇÃO DA BANANA NO MÉDIO PARANAPANEMA: O CASO DA COOPABAN

Fernanda de Paiva Badiz Furlaneto

PqC do Pólo Regional Médio Paranapanema/APTA

fernandafurlaneto@aptaregional.sp.gov.br

Adriana Novais Martins

PqC do Pólo Regional Médio Paranapanema/APTA

adrianamartins@aptaregional.sp.gov.br

Malimiria Norico Otani

PqC do Instituto de Economia Agrícola/APTA

maliotani@iea.sp.gov.br

Priscilla Rocha

PqC do Instituto de Economia Agrícola/APTA

priscilla@iea.sp.gov.br

Carlos Roberto Ferreira Bueno

PqC do Instituto de Economia Agrícola/APTA

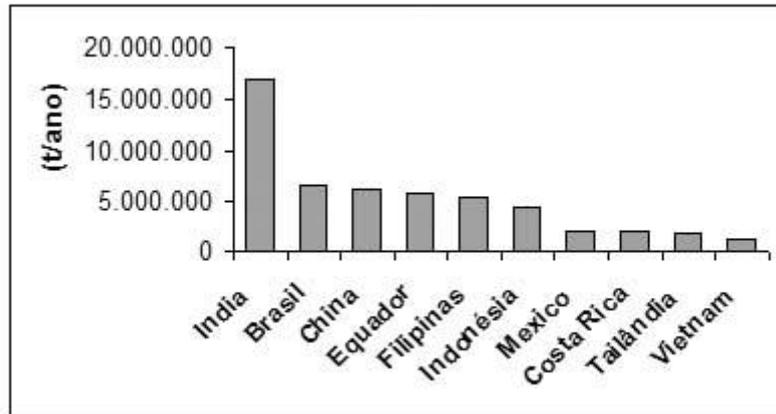
crfbueno@iea.sp.gov.br

A produção brasileira de banana em 2004 foi estimada em 6,6 milhões de toneladas, o que corresponde a 9,3% da produção mundial. A área no país diminuiu de 513 mil hectares em 2003 para 496 mil hectares em 2004¹

O Brasil é o segundo produtor mundial de banana (gráfico1), com um consumo domiciliar *per capita* relativamente baixo, quando comparado com outros países produtores. O brasileiro consome 7 kg de banana/ano, segundo os dados da última “Pesquisa de

Orçamento Familiar” (POF) 2002/2003, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)².

Gráfico 1 – Produção mundial de banana em 2004



Fonte: FAO, 2004

São Paulo é o maior estado produtor de banana, com 1,06 milhão de toneladas, seguido de Bahia (785.484 t.), Santa Catarina (657.495 t.) e Minas Gerais (561.851 t.)³. Em São Paulo, a área cultivada é estimada em 49 mil hectares (10% da área nacional) e o valor de produção é avaliado em mais de 430 milhões de reais.

Segundo dados do Instituto de Economia Agrícola (IEA), as regiões maiores produtoras são Fernandópolis e Jales, no caso da variedade Maçã, e Registro, São Paulo, Pindamonhangaba e Avaré quando as variedades são Nanica e Nanicão. O Pólo Regional de Registro é responsável por mais de 50% do valor da produção de banana no Estado de São Paulo.

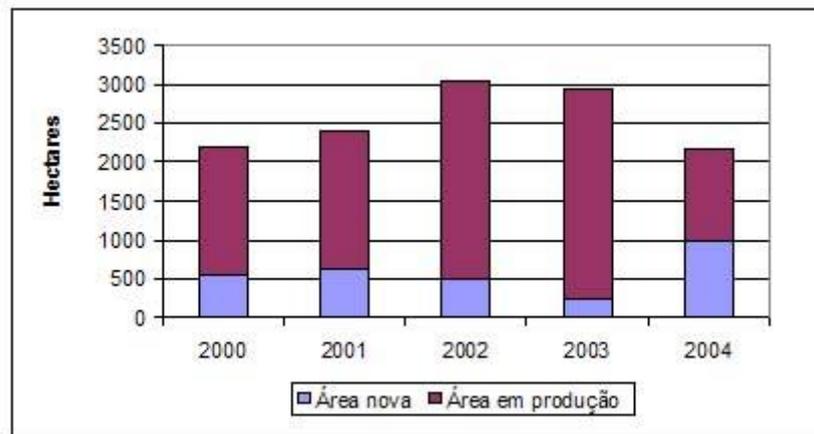
Região do Médio Paranapanema

Em 2004, o Médio Paranapanema, centro-oeste do estado, ficou entre as cinco maiores em área plantada de banana em São Paulo, com 2.733 hectares (área em produção e área

nova) e 42.953 toneladas/ano⁴. As características edafoclimáticas da região favorecem a fruticultura, em especial a bananicultura, que começou a ser desenvolvida na década de 90 com o objetivo de substituir e diversificar as atividades agrícolas tradicionais como o cultivo de soja, milho e mandioca.

A área nova de plantio de banana aumentou 81% em 2004, em relação a 2000 (gráfico 2). A redução da área em produção observada deve-se à incidência de doenças como a Sigatoka Amarela (*Mycosphaerella musicola* Leach), a Sigatoka Negra (*Mycosphaerella fijiensis* Morelet) e o Mal do Panamá (*Fusarium oxysporum* f. sp. *cubense*), que têm limitado o pleno desenvolvimento da cultura da banana maçã na região. Alguns produtores estão optando pela redução da área plantada de banana maçã, com o aumento do plantio de banana nanica, por essa variedade ser mais tolerante a doenças.

Gráfico 2 – Bananicultura no Médio Paranapanema, Estado de São Paulo – Área nova e área em produção, período 2000 a 2004

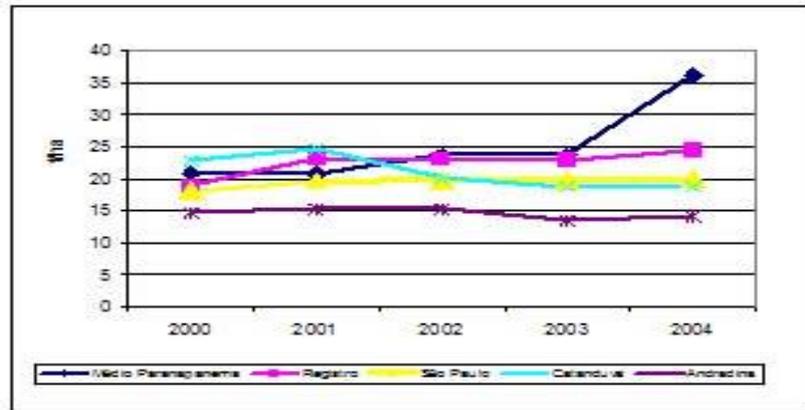


Fonte: Série Informações Estatísticas da Agricultura, 2001 a 2005

Apesar da diminuição da área em produção no Médio Paranapanema em 2004, a produtividade regional é boa quando comparada com as demais regiões produtoras. De acordo com os dados da Série Informações Estatísticas da Agricultura, no período de 2000 a 2004, as melhores médias de produtividade no Estado de São Paulo foram obtidas nas seguintes regiões: Médio Paranapanema (25 toneladas por hectare), Registro (22 t/ha),

Catanduva (21 t/ha), São Paulo (19 t/ha), Andradina (15 t/ha), Pindamonhangaba (12 t/ha), Jales (12 t/ha) e Fernandópolis (8 t/ha) (gráfico 3).

Gráfico 3 – Produtividade de banana (t/ha), Estado de São Paulo, período 2000 a 2004.



Fonte: Série Informações Estatísticas da Agricultura, 2000 a 2004

Na região, o cultivo da banana é praticado por agricultores familiares, em áreas com até 6 hectares. Eles utilizam em média 1 funcionário permanente/hectare e 3 trabalhadores temporários/hectare durante a colheita⁵.

Observações de especialistas relatam que há, de forma geral, falta de assistência técnica direcionada para a cultura, o que resulta em manejo inadequado do bananal, com comprometimento da qualidade final do produto.

A experiência da COOPABAN

Em 2000, foi criada a Cooperativa Palmitalense dos Bananicultores (COOPABAN), localizada no município de Palmital, com o objetivo de fortalecer o agronegócio da banana no Médio Paranapanema. A cooperativa surgiu com a união de 60 bananicultores e, atualmente, conta com 23 cooperados que comercializam a produção em conjunto.

A produção média da COOPABAN é de 240.000 caixas de 20kg/ano de banana nanica e 6.000 cx/ano de banana maçã. As variedades de banana maçã mais cultivadas são “Maçã

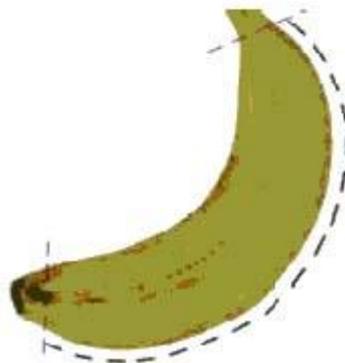
Bahia” e “Caipira”, enquanto "Willians", "Grand Naine", "Nanicão Jangada", "Nanicão" e "IAC 2001" são variedades de nanica utilizadas.

As frutas são classificadas e embaladas na propriedade e, posteriormente, encaminhadas para a sede da COOPABAN para a climatização e comercialização. A classificação da banana nanica realizada pelos associados da COOPABAN é feita em três categorias, diferenciadas por tamanho e existência ou não de manchas: a) Tipo Extra: frutos de 18 a 22 cm, sem manchas; b) Tipo A: frutos de 14 a 18 cm, sem manchas; e c) Tipo B: frutos menores de 14 cm e/ou com manchas (fotos 1 e 2). Na banana maçã, a classificação é dividida em duas categorias: a) Tipo A: frutos de 11 a 14 cm; e b) Tipo B: frutos menores de 11 cm.

Fotos 1 e 2 – Classificação da banana nanica na Região do Médio Paranapanema, Estado de São Paulo



Medida do comprimento



Fonte: Ceasa Campinas, 2005

No ano agrícola de 2004, 40% da produção de banana nanica foram classificados como Tipo Extra; 20%, como Tipo A; e 40%, como Tipo B. Na banana maçã, as frutas classificadas como Tipo A representaram 60% do total da safra 2004, enquanto as do Tipo B corresponderam a 40% da produção.

A diferença de tamanho das frutas é decorrente do manejo, das condições climáticas e da incidência de doenças nas lavouras. A adoção de alguns recursos tecnológicos, tais como a utilização de mudas micropropagadas e o cultivo irrigado, entre outros, visa melhorar a qualidade dos frutos e proporcionar cachos maiores e mais padronizados.

A produção classificada como Tipo Extra e A (banana nanica) e Tipo A (banana maçã) é embalada em caixas plásticas para melhor apresentação e conservação do produto, enquanto as frutas com qualidade inferior são acondicionadas em caixas de madeira envoltas com papelão e “colarinho” de plástico. As caixas de plástico são retornáveis e pertencem à COOPABAN e as de madeira são fornecidas pelos compradores (CEASAS e supermercados). O custo da caixa nova de plástico gira em torno de R\$ 12,00 e o da caixa de madeira de retorno, R\$ 1,50.

Para o controle de procedência, as frutas são comercializadas em caixas plásticas com o rótulo da COOPABAN e a banana maçã é rastreada através do número do produtor. As bananas nanicas, até então, não recebem essa identificação por ser um produto com menor valor agregado.

De janeiro de 2004 a setembro de 2005, a venda de banana nanica representou 93% do volume total comercializado pela COOPABAN. O preço médio anual recebido pelos bananicultores foi de R\$ 0,22 o quilo para a banana nanica e R\$ 0,55 o quilo para a banana maçã.

O valor da banana nanica Tipo Extra é em média 62% superior ao valor recebido pela banana nanica Tipo B. Na banana maçã, a diferença entre o preço recebido pelas frutas Tipo A e Tipo B é de 50%.

Os principais canais de distribuição da COOPABAN são, para a banana nanica, supermercados regionais (Assis, Ibirarema, Marília, Ourinhos e Presidente Prudente) e, para a banana maçã, o CEASA de Curitiba e supermercados de Assis e de Ourinhos. A distribuição da banana na região é realizada com o uso de caminhão da COOPABAN, mas o frete é terceirizado quando o destino da fruta é o CEASA de Curitiba.

As frutas são climatizadas na Cooperativa para a comercialização na região. Quando o destino é o CEASA de Curitiba, a fruta não passa por esse processo pós-colheita. É que o atacadista prefere realizá-lo em seu “box”, devido ao fato de a perecibilidade do produto climatizado ser maior do que a daquele que não passou pelo processo.

Plano é ter agroindústria

A COOPABAN almeja instalar, nos próximos três anos, uma agroindústria para o processamento da fruta (banana passa, farinha de banana e purê de banana). A idéia é utilizar a banana nanica, principalmente da variedade IAC 2001, que é um cultivar altamente produtivo e tolerante a doenças como a Sigatoka Negra e a Sigatoka Amarela, o que diminui seu custo de produção.

Para a instalação da agroindústria, será necessário expandir, ainda mais, a área da cultura plantada no Médio Paranapanema, a fim de atender ao mercado regional de derivados da fruta, que hoje é mantido por produtos provenientes do Vale da Ribeira. Para tanto, é fundamental o apoio da pesquisa, com estudos da cadeia de produção da banana regional, tendo em vista implementar a atividade embasada na sustentabilidade social, econômica e ambiental.⁶

Referências

- 1- FAO - Food Agricultural Organization. Statisticals – Database. Disponível em: <<http://www.fao.org>>. Acessado em 18 de outubro 2005.
- 2- IBGE: www.ibge.gov.br
- 3- IBGE. Produção Agrícola Municipal. Rio de Janeiro, 2004. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acessado em: 18 de outubro 2005.
- 4- SÉRIE INFORMAÇÕES ESTATÍSTICAS DA AGRICULTURA. **Anuário IEA**. Instituto de Economia Agrícola e Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios. 2001 a 2005.
- 5- BERNARDES, Edelberto. Produtor rural – comunicação pessoal, 2005
- 6- Artigo registrado no CCTC-IEA sob número HP-114/2005.